



L'essentiel

2018



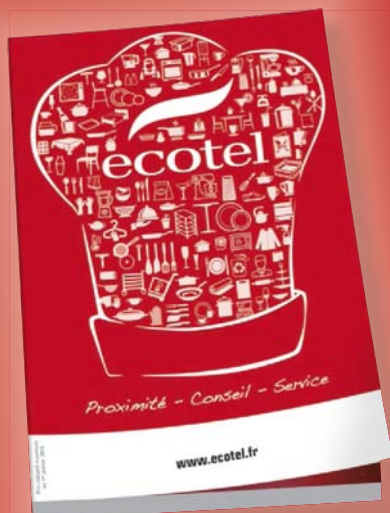
La référence
des



collectivités



**Demandez
notre catalogue
«GÉNÉRAL» 2018**



Restez connecté à votre magasin ECOTEL
www.ecotel.fr



Retrouvez

- ➔ Nos magasins
- ➔ Nos actualités
- ➔ Nos promotions
- ➔ Notre offre produit
- ➔ Nos publications

"Suivez-nous sur notre page Facebook"



Proximité

40 magasins au cœur
de vos régions*



Crédits photos :
Bernard Plessy /
Image & Associés
- Dijon / Studio Blaak / Studio
Plateforme / Jacques
Caillaut / Fotolia /
Studio Contre jour.

*Voir liste au dos du catalogue

SOMMAIRE

2 MOBILIER

4 ESPACE RESTAURATION

- 4 Vaisselle
- 13 Verrerie
- 16 Couverts
- 19 Accessoires de table

20 BUFFET

- 20 Buffet froid
- 22 Buffet chaud
- 26 Petit déjeuner
- 27 Plateaux

28 INCASSABLE

- 29 Santé
- 30 Petite enfance

31 TRANSPORT DE REPAS

34 USAGE UNIQUE

- 34 Consommable sur table
- 36 Vente à emporter

37 CUISINE

- 37 Rayonnage
- 38 Bacs GN
- 40 Mobilier inox / Chariots
- 45 Manutention / Stockage
- 47 Batteries / Poêles
- 48 Accessoires et ustensiles
- 52 Coutellerie
- 54 Préparation / Pâtisserie
- 57 Matériel électrique

63 HYGIÈNE

70 VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

72 INDEX



DÉCOUVREZ LE CATALOGUE MOBILIER



so.mob

**Découvrez
so.mob
notre marque
de mobilier
destinée aux cafés,
hôtels, restaurant
et collectivités.**

Fort de notre savoir-faire de distributeur, nous avons élaboré avec soin une offre de produits et de services adaptée aux exigences des professionnels.

Nos conseillers techniques et notre service logistique sont à vos côtés pour vous accompagner dans vos projets.

Services

Personnalisation

Notre offre de mobilier peut s'adapter à toutes vos contraintes et vos envies.
Choix des couleurs, des matières, des dimensions...
N'hésitez pas à nous consulter.

Show-room

Nos espaces show-room sont à votre disposition pour apprécier le volume, les coloris, les matières de nos différents produits.

Installation

Un service installation/montage est à votre disposition pour vous faciliter la mise en place de certaines pièces de mobilier dans votre établissement.
Service sur devis.

Service après-vente

Nous mettons à votre disposition les pièces détachées et accessoires nécessaires pour parer à l'usure des produits dans le temps.

Retrouvez tous nos produits dans le catalogue so.Mob



so.mob

salle polyvalente



Coquille



Daisy



Table pliante

Accueil



Lautrec



Liverpool



Loft double

Salle de restauration



Léonie

Floriane Slim



Boston F



Pub



School



MOBILIER



1^{er} PRIX



Feston

ARCOROC

En opal.

Assiette plate

- 3330P** Ø 23 cm x 6
- 3331P** Ø 19 cm x 36

Assiette creuse

- 3332P** Ø 21 cm x 6

nouveau !



Évolution

ARCOROC

En opal.

Assiette plate

- 1014157** Ø 27 cm x 24
- 1014156** Ø 24 cm x 24
- 1014158** Ø 22 cm x 24
- 1014159** Ø 19,5 cm x 24

Restaurant ARCOROC



En opal.

Assiette plate

- 33057P** Ø 23,5 cm x 6
- 33058P** Ø 19 cm x 6
- 33059P** Ø 15,5 cm x 6

Assiette creuse Ø 22,5 cm

- 3337P** Filet bordeaux x 6
- 34316** Filet bleu x 24
- 33060P** Blanc x 6

Assiette plate filet bordeaux

- 3334P** Ø 23,5 cm x 6
- 3335P** Ø 19 cm x 6
- 3336P** Ø 15,5 cm x 6

Assiette plate filet bleu

- 34313P** Ø 23,5 cm x 6
- 34314P** Ø 19 cm x 6
- 34315** Ø 15,5 cm x 24



Assiette à steak

- 1014160** L. 30 x l. 26 cm x 12



Saladier

- 43110** Ø 16 cm x 24



Ravier carré

- 43112P** L. 11 x l. 11 cm x 6



Ravier rectangulaire

- 37327P** L. 14 x l. 9 cm x 6



Coupelle

- 43111P** Ø 12 cm - 11 cl x 36



Bol 51 cl

- 34302P** Filet bordeaux x 6
- 34320P** Filet bleu x 6
- 33287P** Blanc x 6



Bol

- 42740P** Ø 13,2 cm - 47 cl x 6



Bol à bouillon

- 52279P** 32 cl x 6



Bock avec anse

- 1014161** 25 cl x 12



Tasse à moka

- 37319P** 8 cl x 12

Tasse à café

- 37321P** 13 cl x 12
- 37323P** 19 cl x 12

Tasse à déjeuner

- 37325P** 25 cl x 6

Sous-tasse à moka

- 37320P** Ø 11,2 cm x 6

Sous-tasse à café

- 37322P** Ø 13 cm x 6
- 37324P** Ø 14 cm x 6

Sous-tasse à déjeuner

- 37326P** Ø 15,3 cm x 6



Tasse à thé

- 1164P** 14 cl x 12

Tasse à déjeuner

- 1166P** 28 cl x 6

Sous tasse à thé

- 1001762P** Ø 14 cm x 6

Sous tasse à déjeuner

- 1167P** Ø 16 cm x 6





Brush

En opal.



| Cherry | | ☐ |
|---------------|----------------------------|------|
| 70457P | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 6 |
| 70458P | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 6 |
| 70459P | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 6 |
| 70460P | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 6 |
| 70467 | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 36 |
| 70464P | Coupelle Ø 12 cm - 11 cl | x 6 |
| 70465P | Ravier L. 11 x l. 11 cm | x 6 |
| 70463P | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 6 |
| 70461P | Tasse à thé 19 cl | x 12 |
| 70462P | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 6 |

| Blue jean | | ☐ |
|---------------|----------------------------|------|
| 70447P | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 6 |
| 70448P | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 6 |
| 70449P | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 6 |
| 70450P | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 6 |
| 70455P | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 6 |
| 70456P | Coupelle Ø 12 cm - 11 cl | x 6 |
| 70454P | Ravier L. 11 x l. 11 cm | x 6 |
| 70453P | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 6 |
| 70451P | Tasse à thé 19 cl | x 12 |
| 70452P | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 6 |

| Vert | | ☐ |
|---------------|----------------------------|------|
| 54132P | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 6 |
| 54134P | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 6 |
| 54133P | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 6 |
| 55744P | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 6 |
| 56782 | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 36 |
| 54135P | Coupelle Ø 12 cm - 11 cl | x 6 |
| 55745P | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 6 |
| 56766P | Tasse à thé 19 cl | x 12 |
| 56770P | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 6 |

| Jaune | | ☐ |
|---------------|----------------------------|------|
| 54136P | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 6 |
| 54138P | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 6 |
| 54137P | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 6 |
| 55741P | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 6 |
| 56783 | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 36 |
| 55740P | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 6 |
| 56767P | Tasse à thé 19 cl | x 12 |
| 56771P | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 6 |

| Orange | | ☐ |
|--------------|----------------------------|------|
| 54128 | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 24 |
| 54130 | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 24 |
| 54129 | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 24 |
| 55742 | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 24 |
| 56781 | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 36 |
| 55743 | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 36 |
| 56765 | Tasse à thé 19 cl | x 48 |
| 56769 | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 48 |

| Bleu | | ☐ |
|--------------|----------------------------|------|
| 54140 | Assiette plate Ø 23,5 cm | x 24 |
| 54142 | Assiette plate Ø 19,5 cm | x 24 |
| 54141 | Assiette plate Ø 15,5 cm | x 24 |
| 55738 | Assiette creuse Ø 22,5 cm | x 24 |
| 56784 | Saladier Ø 12 cm - 31,5 cl | x 36 |
| 54143 | Coupelle Ø 12 cm | x 36 |
| 56776 | Ravier 11 x 11 cm | x 24 |
| 55739 | Bol Ø 13 cm - 51 cl | x 36 |
| 56768 | Tasse à thé 19 cl | x 48 |
| 56772 | Sous-tasse thé Ø 14 cm | x 48 |



VÉNUS



Bazik

En porcelaine blanche.



Assiette plate

- 1002204P** Ø 26,5 cm x 24
- 1002205P** Ø 24 cm x 24
- 1002206P** Ø 19 cm x 24

Assiette creuse

- 1002207P** Ø 20 cm x 24

Vénus

En porcelaine blanche. Petite aile.



Assiette plate

- 50174P** Ø 24 cm x 12
- 50176P** Ø 18 cm x 12
- 50177P** Ø 15 cm x 12

Assiette creuse

- 50178P** Ø 22 cm x 12



Tasse à bouillon

- 1015155P** x 12



Mug

- 66653P** H. 9 cm - 30 cl x 12



En porcelaine blanche plissé

- 396P** Ø 8,5 x H. 4,5 cm - 14 cl x 12
- 395P** Ø 10,5 x H. 5 cm - 19 cl x 12



En porcelaine blanche lisse

- 57515P** Ø 7 cm - 8 cl x 12



En grès émaillé lisse jaune

- 53663P** Ø 7 cm - 8 cl x 12
- 53665P** Ø 9 cm - 19 cl x 12



En grès émaillé lisse vert

- 53664P** Ø 7 cm - 8 cl x 12
- 53666P** Ø 9 cm - 19 cl x 12



CAFETT

Cafett

En porcelaine.



Plat sabot ovale

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

1^{er} PRIX



Blanc

- 65199P** L. 19,7 x l. 11,8 cm - 40 cl x 12



Cupelle cafétiéria

- 69414P** Ø 10 cm x 12
- 69413P** Ø 13 cm x 12



Comptier cafétiéria

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



Bol

- A 65198P** Ø 13 cm - 40 cl x 12
- A 65285P** Ø 15 cm - 60 cl x 12



Bol non-empilable

- B 65201P** Ø 13 cm - 40 cl x 12



Ravier rectangle

- 424P** L. 14,9 x l. 9,5 x H. 3,6 cm x 12



Ravier carré

- 59248P** L. 11 x l. 11 x H. 3,5 cm x 12



Expresso

- A 65639P** Tasse 9 cl x 12
- A 65640P** Sous-tasse Ø 13 cm x 12



Thé

- A 65645P** Tasse forme haute 18 cl x 12
- A 65646P** Sous-tasse Ø 15 cm x 12
- B 65647P** Tasse forme basse 23 cl x 12
- B 65644P** Sous-tasse Ø 15 cm x 12



Déjeuner

- 65648P** Tasse forme basse 28 cl x 12
- 65649P** Sous-tasse Ø 16 cm x 12



Théière avec couvercle

- 1002175P** 45 cl x 6



Crémier

- 1002216P** 15 cl x 12



pro.mundi



ROMA

RUBY



Roma color



Décor grand feu sur porcelaine blanche.

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



Roma

En porcelaine blanche.



Assiette plate blanche

61654P Ø 26 cm x 12
61655P Ø 21 cm x 12



Assiette creuse

61656P Ø 22,5 cm x 12



Tasse à café

61657P 10 cl x 24

Sous-tasse à café

61658P Ø 14 cm x 24



Optima

En porcelaine blanche.

Assiette plate

69388P Ø 24,5 cm x 12
69389P Ø 22 cm x 12
69390P Ø 19 cm x 12



Assiette creuse

69391P Ø 22 cm x 12
69392P Ø 15 cm x 12
69393P Ø 13 cm x 12



Assiette plate

1001587P Ø 24 cm x 12
1001588P Ø 22 cm x 12
1001589P Ø 18 cm x 12
1001590P Ø 16 cm x 12



Assiette creuse

1001591P Ø 23 cm x 12



Tasse à café

1001593P 9 cl x 12

Tasse à thé

1001595P 17 cl x 12

Tasse à déjeuner

1001596P 23 cl x 12

Sous-tasse à café

1001594P Ø 12,5 cm x 12

Sous-tasse à thé/déjeuner

1001597P Ø 17 cm x 12





HÔTEL

Hôtel

En porcelaine blanche.



Assiette coupe plate

| | | |
|---------------|---------|------|
| 50153P | Ø 28 cm | x 6 |
| 50154P | Ø 25 cm | x 12 |
| 50155P | Ø 21 cm | x 12 |
| 50156P | Ø 17 cm | x 12 |



Assiette coupe creuse

| | | |
|---------------|---------|------|
| 50157P | Ø 20 cm | x 12 |
|---------------|---------|------|



Ravier rectangle

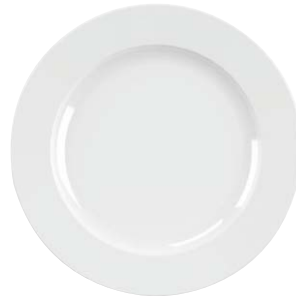
| | | |
|---------------|--------------------|------|
| 50163P | L. 14 x l. 10,5 cm | x 12 |
| 50162P | L. 17 x l. 13 cm | x 12 |



BRASSERIE

Brasserie Ariane

En porcelaine extra blanche.



Assiette plate

| | | |
|-----------------|---------|------|
| 1006690P | Ø 27 cm | x 6 |
| 1006691P | Ø 24 cm | x 6 |
| 1006692P | Ø 21 cm | x 6 |
| 1006693P | Ø 17 cm | x 12 |
| 1006694P | Ø 15 cm | x 24 |



Assiette creuse

| | | |
|-----------------|---------|-----|
| 1006697P | Ø 23 cm | x 6 |
|-----------------|---------|-----|



Tasse à espresso

| | | |
|-----------------|------|------|
| 1006702P | 9 cl | x 12 |
|-----------------|------|------|

Tasse à thé

| | | |
|-----------------|-------|------|
| 1006707P | 18 cl | x 12 |
|-----------------|-------|------|

Tasse à déjeuner

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1006709P | 28 cl | x 6 |
|-----------------|-------|-----|



Sous tasse à espresso

| | | |
|-----------------|---------|------|
| 1006710P | Ø 13 cm | x 24 |
|-----------------|---------|------|

Sous-tasse à thé

| | | |
|-----------------|---------|------|
| 1006715P | Ø 15 cm | x 24 |
|-----------------|---------|------|

Sous-tasse à déjeuner

| | | |
|-----------------|---------|------|
| 1006714P | Ø 17 cm | x 12 |
|-----------------|---------|------|

ASSIETTES SPÉCIFIQUES



Assiette à pâtes

En porcelaine blanche.

Assiette creuse

| | | |
|-----------------|----------------|------|
| 1001602P | Ø 26 cm | x 12 |
| | Bassin Ø 16 cm | |



Assiette à pizza

En porcelaine blanche.

| | | |
|---------------|---------|------|
| 63320P | Ø 27 cm | x 12 |
|---------------|---------|------|



Assiette à steak

En porcelaine blanche.

| | | |
|---------------|--------------------|-----|
| 63414P | L. 30 x l. 25,5 cm | x 6 |
|---------------|--------------------|-----|



Assiette à poisson

En porcelaine extra blanche.

| | | |
|---------------|------------------|-----|
| 68111 | L. 36 x l. 21 cm | x 6 |
| 68113P | L. 19 x l. 11 cm | x 6 |





BANQUET



Banquet

En porcelaine crème.

| | | | |
|-----------------------|---------|------|--|
| Assiette plate | | | |
| 59192P | Ø 27 cm | x 12 | |
| 59190P | Ø 24 cm | x 12 | |
| 59186P | Ø 19 cm | x 24 | |
| 59184P | Ø 15 cm | x 24 | |



| | | | |
|------------------------|-----------------------------|------|--|
| Assiette creuse | | | |
| 59198P | Ø 23 cm bassin Ø 15,5 cm | x 12 | |



| | | | |
|----------------------------------|-----------------|-----|--|
| Bol à bouillon avec anses | | | |
| 59205P | Ø 10 cm - 30 cl | x 6 | |



| | | | |
|-----------------------------------|-------|------|--|
| Tasse à déjeuner empilable | | | |
| A 59224P | 23 cl | x 12 | |



| | | | |
|------------------------------|-------|------|--|
| Tasse à thé empilable | | | |
| A 59222P | 18 cl | x 12 | |
| B 59223P | 20 cl | x 12 | |

B

| | | | |
|-------------------------------|------|------|--|
| Tasse à café empilable | | | |
| B 59221P | 9 cl | x 12 | |



| | | | |
|-------------------------------------|---------|------|--|
| Sous-tasse à expresso / café | | | |
| 59226P | Ø 13 cm | x 12 | |
| Sous-tasse à thé | | | |
| 59225P | Ø 15 cm | x 12 | |



Rondo

En porcelaine crème.

| | | | |
|-----------------------|---------|------|--|
| Assiette plate | | | |
| 63283P | Ø 27 cm | x 12 | |
| 63284P | Ø 24 cm | x 12 | |
| 63285P | Ø 21 cm | x 24 | |
| 63273P | Ø 17 cm | x 24 | |



| | | | |
|------------------------|---------|------|--|
| Assiette creuse | | | |
| 63272P | Ø 23 cm | x 12 | |



| | | | |
|-------------------------------|------|------|--|
| Tasse à café empilable | | | |
| 63286P | 9 cl | x 12 | |



| | | | |
|------------------------------|-------|------|--|
| Tasse à thé empilable | | | |
| 63412P | 18 cl | x 12 | |
| 63287P | 23 cl | x 12 | |

| | | | |
|--------------------------|---------|------|--|
| Sous-tasse à café | | | |
| 1002761P | Ø 13 cm | x 12 | |
| Sous-tasse à thé | | | |
| 1002762P | Ø 15 cm | x 12 | |



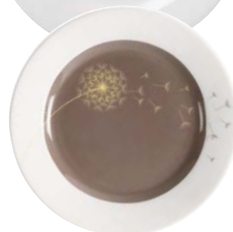
| | | | |
|-----------------------|-----------|------|--|
| Assiette plate | | | |
| 66582P | Ø 26,5 cm | x 12 | |
| 66583P | Ø 24 cm | x 12 | |



| | | | |
|------------------------|-----------|------|--|
| Assiette creuse | | | |
| 66586P | Ø 22,5 cm | x 12 | |



| | | | |
|---------------------------|---------|------|--|
| Assiette à dessert | | | |
| 66585P | Ø 19 cm | x 12 | |



| | | | |
|------------------------|---------|------|--|
| Assiette à pain | | | |
| 66584P | Ø 16 cm | x 12 | |





SKA

ONDINE

Ska



GARANTIE 5 ans

En porcelaine crème.

Assiette plate carrée

| | | |
|---------------|------------------|------|
| 59156P | L. 24 x l. 24 cm | x 12 |
| 59157P | L. 21 x l. 21 cm | x 12 |
| 59158P | L. 19 x l. 19 cm | x 12 |



Assiette creuse carrée

| | | |
|---------------|------------------|------|
| 59159P | L. 21 x l. 21 cm | x 12 |
| 59160P | L. 15 x l. 15 cm | x 24 |



Ravier carré

| | | |
|---------------|---------------------------|------|
| 59168P | L. 11 x l. 11 x H. 3,3 cm | x 12 |
|---------------|---------------------------|------|



Ravier rectangulaire

| | | |
|---------------|-------------------------|------|
| 59169P | L. 15 x l. 10 x H. 3 cm | x 12 |
|---------------|-------------------------|------|



Bol

| | | |
|---------------|----------------------------|------|
| 59170P | Ø 13 cm - 40 cl - H. 55 cm | x 12 |
|---------------|----------------------------|------|



Tasse à café

| | | |
|---------------|------|------|
| 59176P | 9 cl | x 12 |
|---------------|------|------|

Tasse à thé

| | | |
|---------------|-------|------|
| 59177P | 15 cl | x 12 |
|---------------|-------|------|

Tasse à déjeuner

| | | |
|---------------|-------|------|
| 59179P | 30 cl | x 12 |
|---------------|-------|------|



Sous-tasse à café

| | | |
|---------------|------------------|------|
| 59180P | L. 12 x l. 12 cm | x 12 |
|---------------|------------------|------|

Sous-tasse à thé

| | | |
|---------------|------------------|-----|
| 59181P | L. 14 x l. 14 cm | x 6 |
|---------------|------------------|-----|

Sous-tasse à déjeuner

| | | |
|---------------|------------------|------|
| 59182P | L. 16 x l. 16 cm | x 12 |
|---------------|------------------|------|



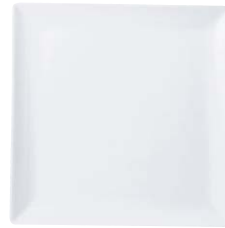
Edina

En porcelaine blanche.



Assiette plate

| | | |
|---------------|------------------|------|
| 58775P | L. 27 x l. 27 cm | x 6 |
| 58165P | L. 25 x l. 25 cm | x 6 |
| 58164P | L. 21 x l. 21 cm | x 12 |
| 58163P | L. 16 x l. 16 cm | x 12 |
| 58585P | L. 13 x l. 13 cm | x 12 |



Assiette plate rectangulaire

| | | |
|---------------|--------------------|-----|
| 58777P | L. 33 x l. 18 cm | x 3 |
| 69373P | L. 28 x l. 18,5 cm | x 6 |



Ravier rectangle

| | | |
|---------------|-----------------------------|------|
| 58586P | L. 13 x l. 9,3 cm x H. 4 cm | x 12 |
|---------------|-----------------------------|------|



Ravier

| | | |
|---------------|-------------------------|------|
| 58780P | L. 14 x l. 14 x H. 3 cm | x 12 |
|---------------|-------------------------|------|



Ondine



GARANTIE 5 ans

En porcelaine crème.

Assiette plate

| | | |
|---------------|---------|------|
| 60512P | Ø 27 cm | x 12 |
| 60513P | Ø 24 cm | x 12 |
| 60514P | Ø 21 cm | x 24 |
| 60515P | Ø 17 cm | x 24 |



Assiette creuse

| | | |
|---------------|---------|------|
| 60509P | Ø 23 cm | x 12 |
|---------------|---------|------|



Tasse à café empilable

| | | |
|---------------|------|------|
| 60516P | 9 cl | x 12 |
|---------------|------|------|



Tasse à thé empilable

| | | |
|---------------|-------|------|
| 60517P | 18 cl | x 12 |
| 60519P | 23 cl | x 12 |



Sous-tasse à café

| | | |
|---------------|---------|------|
| 60520P | Ø 13 cm | x 12 |
|---------------|---------|------|

Sous-tasse à thé

| | | |
|---------------|---------|------|
| 60521P | Ø 15 cm | x 12 |
|---------------|---------|------|





HEAT SYSTEM

Fond thermique



Hospital



Assiette plate bassin Ø 17 cm
100080P Ø 22,8 cm - H. 2,2 cm x 12



Assiette plate bassin Ø 20,8 cm
100081P Ø 22,8 cm - H. 2,6 cm x 12



Assiette plate 2 compartiments
100082P Ø 22,8 cm - H. 2,5 cm x 12



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

Convient à toutes les assiettes rondes en Ø 23 cm.



Couvre-assiette



Bleu en polyamide
A 1002702P Utilisation jusqu'à 160°C
Ø 24,3 cm - H. 4,6 cm x 12



B 49317P Transparent en copolyester.
Résistance en montée en température jusqu'à 90°C.
Ø 23 - H. 4,5 cm x 1

Sans Bisphénol A



C 49318P Vert en polyamide. Résistance en montée en température jusqu'à 150°C.
Ø 23,8 - H 4,5 cm x 1

1^{er} PRIX

Heat system ARCOROC

En opal, compatible avec les chariots de maintien en température.



Assiette carrée
1011517 L. 20 x l. 20 cm - H. 3 cm 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
65125P Ø 23 cm x 24



Assiette à compartiments
1011515 Ø 23 cm - H. 2,5 cm x 24



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

RAVIERS



Ravier rectangle en porcelaine blanche
424P L. 14,9 x l. 9,5 x H. 3,6 cm x 12
26 cl



Ravier carré
59248P L. 11 x l. 11 x H. 3,5 cm x 12
20 cl



Saladier en opal
52281P Ø 12 cm - 31,5 cl x 6

ARCOROC





Gigogne

En verre trempé.

69334P Ø 5,8 x H. 6,1 cm - 9 cl x 6



Lyon

En verre trempé.

394P Ø 8,5 x H. 4,1 cm - 10 cl x 4



Chiquito

En verre trempé.

1002594P Ø 8,2 x H. 5,9 cm - 23 cl x 24



Ondine

En verre trempé.

69323P Ø 11 x H. 5,2 cm - 23,5 cl x 6



Islande

En verre sodocalcique.

31688P Ø 7 x H. 8,4 cm - 20 cl x 24



Ramequin

En verre sodocalcique.

69588P Ø 7,5 cm x H. 3,5 cm - 6 cl x 12



Eskale

En verre trempé.

1008022P Ø 7,7 x H. 7,8 cm - 18 cl x 6



Shetland

En verre sodocalcique.

57500P Ø 9 x H. 8,8 cm - 25 cl x 12



Sweet

En verre sodocalcique.

1010730P Ø 10,4 x H. 5,4 cm - 25 cl x 6



Oséo

En verre sodocalcique.

1005491P L. 11 x l. 11 x H. 9,3 cm - 39,7 cl x 6



Habana

En verre trempé.

61346P Ø 13,5 cm x H. 6,5 cm - 49 cl x 6



Ravier

En verre sodocalcique.

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



Cocoon

En verre trempé.

60633P Ø 12 cm x H. 6,7 cm - 41 cl x 6

60631P Ø 6 cm x H. 3,3 cm - 4,5 cl x 6



Tasse

En verre trempé.

Kaleido
1011396P Tasse à expresso 10 cl x 6



Cube
1011403P Tasse à expresso 10 cl x 6

Rond décentré



Sous-tasse à expresso
1011399P Ø 14 cm x 6



Voluto

En verre trempé.

Tasse à expresso
1008035P 9 cl x 6



Tasse à thé
1008038P 22 cl x 6



Tasse à déjeuner
1008036P 50 cl x 6



Mug
1008037P 25 cl x 6



Sous-tasse à expresso
1007070P Ø 12 cm x 6





1er PRIX

Lyon
En verre trempé.

1793P Ø 7,1 x H. 8,6 cm - 20 cl x 24
1794P Ø 6,6 x H. 7,9 cm - 16 cl x 6

Campus ARCOROC

En verre trempé.

40128P Ø 6,5 x H. 12,6 cm - 29 cl x 6
1797P Ø 6,4 x H. 9,7 cm - 22 cl x 6
1798P Ø 6,5 x H. 8,8 cm - 18 cl x 6

Norvège ARCOROC

En verre trempé.

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

Picardie

En verre trempé.

Forme haute
1011239P Ø 8,8 x H. 12,5 cm - 36 cl x 6

Habana

En verre trempé.

65287P Ø 7,7 x H. 8,2 cm - 22 cl x 12
65286P Ø 7 x H. 7,5 cm - 17 cl x 12

Forme basse
1011238P Ø 8,5 x H. 9 cm - 25 cl x 6
69319P Ø 8,1 x H. 8,4 cm - 22 cl x 6

Gigogne

En verre trempé.

69317P Ø 8 x H. 7,7 cm - 22 cl x 6
69316P Ø 7,1 x H. 6,9 cm - 16 cl x 12

Rock bar

En verre trempé.

Bleu
1000385P Ø 8,4 x H. 9,2 cm - 27 cl x 6

Forum ARCOROC

En verre trempé.

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

Orange
1000389P Ø 8,4 x H. 9,2 cm - 27 cl x 6

Log ARCOROC

En verre trempé.

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

Vert
1000386P Ø 8,4 x H. 9,2 cm - 27 cl x 6





SAVOIE LINÉAL

VERRES À PIED

1^{er} PRIX



Resto **ARCOROC** EXTRA RESISTANT

En verre trempé.

1011425P Ø 7,6 x H. 12 cm - 25 cl x 6
1011424P Ø 6,4 x H. 10,6 cm - 15 cl x 6

Ballon **ARCOROC**

En verre sodocalcique.

Verre à pied
65363P Ø 7,5 x H. 15,2 cm - 25 cl x 12
1530P Ø 7,7 x H. 13 cm - 19 cl x 12
1531P Ø 7,1 x H. 11,8 cm - 15 cl x 12

Coupe
1534P Ø 8,8 x H. 10,4 cm - 13 cl x 12

Savoie **ARCOROC**

En verre sodocalcique.

Verre à pied
1499P Ø 7,5 x H. 15,2 cm - 24 cl x 12
1500P Ø 6,9 x H. 14 cm - 19 cl x 12

Flûte
40055P Ø 5 x H. 17 cm - 17 cl x 12

Elégance **ARCOROC**

En verre sodocalcique.

Verre à pied
1503P Ø 7,4 x H. 16,6 cm - 24,5 cl x 12
1504P Ø 6,9 x H. 15,3 cm - 19 cl x 12
1505P Ø 6,4 x H. 14,2 cm - 14,5 cl x 12
50655P Ø 5,9 x H. 13,4 cm - 12 cl x 12

Flûte
31659P Ø 5,8 x H. 17,5 cm - 17 cl x 12
1506P Ø 5,8 x H. 17,9 cm - 13 cl x 12
2154P Ø 5,8 x H. 15,9 cm - 10 cl x 12

Amélia **ARCOROC** EXTRA RESISTANT

En verre trempé.

Verre à pied
33799P Ø 7,9 x H. 11,7 cm - 25 cl x 12
33798P Ø 7,2 x H. 10,6 cm - 19 cl x 12
33797P Ø 6,1 x H. 10,1 cm - 16 cl x 12

Linéal **ARCOROC** EXTRA RESISTANT

En verre trempé.

Verre à pied
57203P Ø 7,7 x H. 17,4 cm - 25 cl x 12
57202P Ø 7 x H. 16,5 cm - 19 cl x 12

Flûte
57204P Ø 7 x H. 19,6 cm - 18 cl x 12

Linéal et Kalix,
nous consulter.

Kalix

En verre trempé.

Verre à pied
71204P Ø 7,7 x H. 18 cm - 27 cl x 12
71206P Ø 7,7 x H. 16,9 cm - 22 cl x 12

Flûte
71205P Ø 5,8 x H. 19,6 cm - 17 cl x 12



COUPES À DESSERT

1^{er} PRIX



Cyclade

En verre sodocalcique.

69434P Ø 10,3 x H. 7,9 cm - 20 cl

x 4



Pépité

En verre sodocalcique.

55757P Ø 10,8 x H. 6 cm - 20 cl

x 6



Vega

En verre sodocalcique.

42005P Ø 9,2 x H. 7,8 cm - 15 cl

x 6



Diamond

En verre sodocalcique.

1007477P Ø 11 x H. 6 cm - 22 cl

x 12



Canaries

En verre sodocalcique.

2102P Ø 9 x H. 8,5 cm - 13 cl

x 6



Bubble

En verre sodocalcique.

65315P Ø 12 x H. 9 cm - 13 cl

x 6



Tahiti

En verre sodocalcique.

2101P Ø 10 x H. 8,2 cm - 23 cl

x 6



Cadette

En verre sodocalcique.

2093P Ø 9,5 x H. 12 cm - 20 cl

x 6



Portionneuse à glace

En inox.

67667P Boule ronde 16 parts/L
67666P Boule ronde 24 parts/L

x 1
x 1

Eco

En inox 18/0. 1,2 mm.
Poli standard.

68041P Cuillère à soda

x 12

Décoration

65094P A - Palmier L. 16 cm
Boîte de 100

x 1

65093P B - Ombrelle L. 10 cm
Boîte de 144

x 1



CARAFES / PICHETS

1^{er} PRIX



Pichets en copolyester, voir P 28.



Carafe

En verre sodocalcique.

2138P H. 13,2 cm - 25 cl
2137P H. 16,4 cm - 50 cl
2136P H. 20,3 cm - 100 cl

ARCOROC

x 12
x 12
x 6



Carrée

En verre sodocalcique.

2127P H. 16,2 cm - 25 cl
2126P H. 19,9 cm - 50 cl
2125P H. 25,5 cm - 100 cl

ARCOROC

x 12
x 12
x 6



Ypsilon

En Star glass.

57215P H. 16,5 cm - 25 cl
57216P H. 20,4 cm - 50 cl
57217P H. 25,5 cm - 100 cl



x 12
x 12
x 6



Fluid

En verre sodocalcique. Bouchon plastique.

1008354P H. 13,5 cm - 25 cl
1008355P H. 19,3 cm - 50 cl
1011439 H. 21 cm - 75 cl
1008356P H. 26,5 cm - 100 cl
1010271 Bouchon pour carafe 50, 75 cl et 1 L - Ø 7 cm

ARCOROC

x 12
x 6
x 6
x 6
x 24

1^{er} PRIX



Santiano

En verre sodocalcique.

Jaugé
70201P H. 13 cm - 36 cl
70200P H. 15,3 cm - 59 cl
70199P H. 19,2 cm - 114 cl

x 12
x 6
x 6



Broc arc

En verre transparent.

1014162 50 cl
1014163 100 cl

ARCOROC

x 12
x 6



Pot inox

61534P 100 cl
61535P 150 cl



x 1
x 1



1^{er} PRIX



Eco

En inox 18/0. Epaisseur 1,5 mm.
Finition poli standard.

- 68035P** Cuillère de table x 12
- 68034P** Fourchette de table x 12
- 68036P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 6554P** Cuillère à café x 48
- 68456P** Pelle à tarte x 1
- 68453P** Fourchette de service x 1
- 68452P** Cuillère de service x 1
- 68455P** Louche x 1
- 5560P** Cuillère à moka x 120
- 68038P** Cuillère à dessert x 12
- 68039P** Fourchette à dessert x 12
- 68040P** Couteau à dessert monobloc cranté x 12

Amande

En inox 18/0. Epaisseur 2 mm.
Finition poli-miroir. Manche couleur en ABS.

Disponible en rouge, bleu, jaune et orange



- 1002443P** Cuillère de table x 12
- 1002442P** Fourchette de table x 12
- 1002441P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 1002444P** Cuillère à café x 12

Frida



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



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

Eco max

En inox 18/0. Epaisseur 2 mm.
Finition poli standard.



- 68043P** Cuillère de table x 12
- 68044P** Fourchette de table x 12
- 68045P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 68046P** Cuillère à café x 12

Vieux Paris

En inox 18/0. Epaisseur 2 mm.
Finition poli standard.



- 70471P** Cuillère de table x 12
- 70399P** Fourchette de table x 12
- 68054P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 70400P** Cuillère à café x 12
- 70401P** Cuillère à dessert x 12
- 70402P** Fourchette à dessert x 12
- 68058P** Couteau à dessert monobloc cranté x 12

Aztek

En inox 18/0. Epaisseur 2,5 mm.
Finition poli-miroir.



- 1002166P** Cuillère de table x 12
- 1002167P** Fourchette de table x 12
- 1002168P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 1002169P** Cuillère à café x 12
- 1002170P** Cuillère à dessert x 12
- 1002171P** Fourchette à dessert x 12
- 1002172P** Couteau à dessert monobloc cranté x 12

Octave

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



- 68047P** Cuillère de table x 12
- 68048P** Fourchette de table x 12
- 68049P** Couteau de table monobloc cranté x 12
- 68050P** Cuillère à café x 12

Adagio

En inox 18/0. Epaisseur 2,5 mm.
Finition poli-miroir.



- 1006103P** Cuillère de table x 12
- 1006104P** Fourchette de table x 12
- 1006105P** Couteau à dessert monobloc cranté x 12
- 1006106P** Cuillère à café x 12
- 1007083P** Cuillère à dessert x 12
- 1011657** Fourchette à dessert x 12
- 1011656** Couteau à à dessert monobloc cranté x 12





Ecobaguette eternum

En inox 18/0. Epaisseur 2,5 mm.
Finition poli miroir.

| | | |
|---------------|-----------------------------------|------|
| | | |
| 65718P | Cuillère de table | x 12 |
| 65711P | Fourchette de table | x 12 |
| 53345P | Couteau de table monobloc cranté | x 12 |
| 65715P | Cuillère à café | x 12 |
| 65713P | Cuillère à dessert | x 12 |
| 65712P | Fourchette à dessert | x 12 |
| 53351P | Couteau à dessert monobloc cranté | x 12 |
| 65714P | Cuillère à moka | x 12 |



Style 180

En inox 18/0. Epaisseur 3 mm.
Finition poli-miroir.

| | | |
|---------------|-----------------------------------|------|
| | | |
| 58527P | Cuillère de table | x 12 |
| 58528P | Fourchette de table | x 12 |
| 58529P | Couteau de table monobloc cranté | x 12 |
| 58530P | Cuillère à café | x 12 |
| 58531P | Cuillère à dessert | x 12 |
| 58532P | Fourchette à dessert | x 12 |
| 58533P | Couteau à dessert monobloc cranté | x 12 |
| 59080P | Cuillère à moka | x 12 |



Anser eternum **INOX 18/10**

Epaisseur 3 mm. Finition poli-miroir.

| | | |
|--------------|-----------------------------------|------|
| | | |
| 49191 | Cuillère de table | x 12 |
| 49192 | Fourchette de table | x 12 |
| 49132 | Couteau de table monocoque cranté | x 12 |
| 49133 | Couteau de table monobloc cranté | x 12 |
| 49140 | Cuillère à café | x 12 |



Izia pro.mundi **INOX 18/10**

Epaisseur 3 mm. Finition poli miroir.

| | | |
|-----------------|-----------------------------------|------|
| | | |
| 1011369P | Cuillère de table | x 12 |
| 1012070P | Fourchette de table | x 12 |
| 1011371P | Couteau de table monobloc cranté | x 12 |
| 1011370P | Cuillère à café | x 12 |
| 1011372P | Cuillère à dessert | x 12 |
| 1011373P | Fourchette à dessert | x 12 |
| 1011374P | Couteau à dessert monobloc cranté | x 12 |

Couverts ergonomiques et handicapés, nous consulter.



RAMASSE - COUVERTS



| | | |
|-----------------------|----------------------------|-----|
| Bleu - 4 cases | | |
| 54401P | L. 53 x l. 32,5 x H. 10 cm | x 1 |
| 54402P | Couvercle Transparent | x 1 |



| | | |
|-----------------|----------------------------|-----|
| Gris | | |
| 1005103P | L. 53 x l. 30,2 x H. 10 cm | x 1 |

COUTEAUX À STEAK



Shark

Tout inox. Lame de 7,5 cm. Monobloc cranté.

| | | |
|---------------|--|------|
| 65225P | | x 12 |
|---------------|--|------|



Wave

Tout inox. Lame de 11 cm. Monobloc cranté.

| | | |
|-----------------|--|------|
| 1000396P | | x 12 |
|-----------------|--|------|



Basic

Manche en ABS. Lame inox micro-dentée de 11,5 cm.

| | | |
|--------------------|--|-----|
| Boîte de 24 | | x 1 |
| 51034P | | |

2 rivets



Manche en polypropylène. Lame inox micro-dentée de 12 cm.

| | | |
|--------------------|--|-----|
| Boîte de 24 | | x 1 |
| 48383P | | |



Evolution

Lame inox micro-dentée de 11 cm. Manche plat en ABS.

| | | |
|---------------|--|------|
| 36328P | | x 12 |
|---------------|--|------|





EMOTIONS



| | | Tasse à café | |
|-------|---------------|---------------------------|-----|
| Blanc | 68371P | Ø 6,3 x H. 5,5 cm - 10 cl | x 6 |
| Rouge | 68374P | Ø 6,3 x H. 5,5 cm - 10 cl | x 6 |
| Noir | 68373P | Ø 6,3 x H. 5,5 cm - 10 cl | x 6 |
| | | Sous-tasse à café | |
| Blanc | 68372P | Ø 12 cm | x 6 |
| Rouge | 68375P | Ø 12 cm | x 6 |
| Noir | 68407P | Ø 12 cm | x 6 |

nouveau !

Neufchatel

En porcelaine.



Mug
1012549 30 cl

x 6



Tasse à café
1012550 22 cl

x 6



Bol
1012551 44 cl

x 6



Sous-tasse
1012552 Ø 16 cm

x 6



| | | Tasse à cappuccino/thé | |
|-------|---------------|-----------------------------|-----|
| Blanc | 68376P | Ø 9 x H. 6,5 cm - 20 cl | x 6 |
| Rouge | 68380P | Ø 9 x H. 6,5 cm - 20 cl | x 6 |
| Noir | 68378P | Ø 9 x H. 6,5 cm - 20 cl | x 6 |
| | | Sous-tasse à cappuccino/thé | |
| Blanc | 68377P | Ø 14 cm | x 6 |
| Rouge | 68381P | Ø 14 cm | x 6 |
| Noir | 68379P | Ø 14 cm | x 6 |



| | | Tasse à déjeuner | |
|-------|---------------|----------------------------|-----|
| Blanc | 68385P | Ø 10,5 x H. 7,2 cm - 30 cl | x 6 |
| | | Sous-tasse à déjeuner | |
| Blanc | 68386P | Ø 16 cm | x 6 |



| | | Bol | |
|-------|---------------|--------------------------|-----|
| Blanc | 68398P | Ø 14 x H. 7,5 cm - 63 cl | x 6 |
| Rouge | 68399P | Ø 14 x H. 7,5 cm - 63 cl | x 6 |
| Noir | 68397P | Ø 14 x H. 7,5 cm - 63 cl | x 6 |



| | | Mug | |
|-------|---------------|----------------------------|-----|
| Blanc | 68393P | Ø 8,3 x H. 10,5 cm - 32 cl | x 6 |
| Rouge | 68395P | Ø 8,3 x H. 10,5 cm - 32 cl | x 6 |
| Noir | 68394P | Ø 8,3 x H. 10,5 cm - 32 cl | x 6 |

Emotions

En porcelaine.



nouveau !



| | | Tasse à espresso | |
|--------|-----------------|--------------------------|-----|
| Gris | 1007262P | Ø 6,5 x H. 5,8 cm - 9 cl | x 6 |
| Ivoire | 1007322P | Ø 6,5 x H. 5,8 cm - 9 cl | x 6 |

| | | Sous-tasse à espresso | |
|--------|-----------------|-----------------------|-----|
| Gris | 1007311P | Ø 12 cm | x 6 |
| Ivoire | 1007323P | Ø 12 cm | x 6 |

| | | Tasse à cappuccino/thé | |
|--------|-----------------|--------------------------|-----|
| Gris | 1007320P | Ø 11 x H. 6,5 cm - 20 cl | x 6 |
| Ivoire | 1007324P | Ø 11 x H. 6,5 cm - 20 cl | x 6 |

| | | Sous-tasse à cappuccino/thé | |
|--------|-----------------|-----------------------------|-----|
| Gris | 1007321P | Ø 14 cm | x 6 |
| Ivoire | 1007325P | Ø 14 cm | x 6 |



| | | Coquetier | |
|-------|---------------|---------------|------|
| Blanc | 68401P | Ø 5 x H. 6 cm | x 12 |
| Rouge | 68403P | Ø 5 x H. 6 cm | x 12 |
| Noir | 68402P | Ø 5 x H. 6 cm | x 12 |



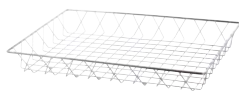
CORBEILLES

Manne

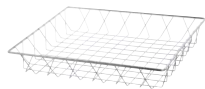
En fil d'inox. Facile d'entretien et résistant.



pro.mundi



1001557P L. 45,2 x l. 30,5 x H. 5,5 cm x 1



1001556P L. 35,5 x l. 30,5 x H. 5,5 cm x 1



1001555P L. 35,3 x l. 15 x H. 5,2 cm x 1



Corbeille ovale

En inox.



752P L. 26,5 x l. 18,5 cm x 1
753P L. 31 x l. 21,5 cm x 1



Artiss

En coton. Lavage en machine 30°C. Ø 17 x H. 8 cm.



pro.mundi



Gris / Crème
1004266P x 1



Gris foncé / Crème
1004267P x 1



Gris foncé / Vert
1004269P x 1



Gris foncé / Orange
1004268P x 1

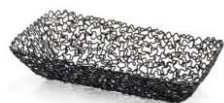


Bouclé

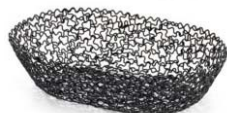
Corbeille à pain ou fruits, en métal filé, époxy noir.



EVERY WARE. EVERY DAY™



Rectangulaire
1008114P L. 20 x l. 11,5 x H. 4 cm x 6



Ovale
1008112P L. 22 x l. 14 x H. 5 cm x 6



Ronde
1008113P Ø 20 x H. 5 cm x 6



Twiggy noir



pro.mundi



Corbeille ronde
68030P Ø 20 x H. 7 cm x 1



Corbeille carrée
68032P L. 19 x l. 19 x H. 7,6 cm x 1



Classic

Passes sous lampe chauffante jusqu'à 65°C.



Ovale L. 24 x l. 15 x H. 5 cm
1011073P Rouge x 6
1011074P Noir x 6



Manne

Rectangulaire
52660P L. 40 x l. 28 x H. 8 cm x 1



Ronde
40672P Ø 21 x H. 6,5 cm x 12



Ovale
40674P L. 23 x l. 15 x H. 6,5 cm x 12



MÉNAGÈRES

Nancy

En acrylique.



Moulin à sel
40068P H. 12 cm x 1
Moulin à poivre
40067P H. 12 cm x 1



Tour eiffel

En verre et inox.



pro.mundi

Salière
1002255P H. 11 cm - 3,5 cl x 12
Poivrière
1002256P H. 11 cm - 3,5 cl x 12

1^{er} PRIX



Eco

En verre et inox.

Ménagère 3 pièces S/P/M
54037P H. 13 cm x 1

Ménagère 2 pièces H/V
54039P H. 22 cm x 1

Ménagère 2 pièces S/P
54038P H. 13 cm x 1
59083 H. 9 cm x 12



Choisir son bac :

| | |
|---------------|----------------|
| GN 2/1 | 65 x 53 cm |
| GN 1/1 | 53 x 32,5 cm |
| GN 2/4 | 53 x 16,2 cm |
| GN 2/3 | 35,3 x 32,5 cm |
| GN 1/2 | 32,5 x 26,5 cm |

| | |
|---------------|----------------|
| GN 1/3 | 32,5 x 17,6 cm |
| GN 1/4 | 26,5 x 16,2 cm |
| GN 1/6 | 17,6 x 16,2 cm |
| GN 1/9 | 17,6 x 10,8 cm |



Bac GN Vestah

En mélamine. Bords renforcés. Ne pas mettre au four ni au micro-ondes ou poser sur une surface chaude.



Sans Bisphénol A



Type GN 2/4
H. 3 cm

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | Gazon Anis | 1000203 |
| | Rubis Cerise | 1000204 |
| | Beige Lumière | 1000205 |
| | Noir | 1000206 |

| | | |
|------|----------------|-----|
| Plat | 1000243 | x 6 |
| | 1000248 | x 6 |
| | 1000244 | x 6 |
| | 1000245 | x 6 |



Type GN 1/1
H. 6,5 cm

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | Gazon Anis | 1000208 |
| | Rubis Cerise | 1000209 |
| | Beige Lumière | 1000210 |
| | Noir | 1000211 |

| | | | |
|---------|----------------|-----------------|-----|
| H. 3 cm | 1000185 | 1000228 | x 6 |
| | 1000186 | 1000229 | x 6 |
| | 1000187 | 1000230 | x 6 |
| | 1000188 | 1000231P | x 6 |



Type GN 1/2
H. 6,5 cm

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | Gazon Anis | 1000213 |
| | Rubis Cerise | 1000214 |
| | Beige Lumière | 1000215 |
| | Noir | 1000216 |

| | | | |
|---------|----------------|-----------------|-----|
| H. 3 cm | 1000190 | 1000233 | x 6 |
| | 1000191 | 1000234 | x 6 |
| | 1000192 | 1000235 | x 6 |
| | 1000193 | 1000236P | x 6 |



Type GN 1/3
H. 6,5 cm

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | Gazon Anis | 1000218 |
| | Rubis Cerise | 1000219 |
| | Beige Lumière | 1000220 |
| | Noir | 1000221 |

| | | | |
|---------|----------------|----------------|-----|
| H. 3 cm | 1000195 | 1000238 | x 6 |
| | 1000196 | 1000239 | x 6 |
| | 1000197 | 1000240 | x 6 |
| | 1000198 | 1000241 | x 6 |



Type GN 1/4
H. 6,5 cm

| | | |
|--|---------------|----------------|
| | Gazon Anis | 1000223 |
| | Rubis Cerise | 1000224 |
| | Beige Lumière | 1000225 |
| | Noir | 1000226 |

| | | |
|---------|----------------|-----|
| H. 3 cm | 1000247 | x 6 |
| | 1000200 | x 6 |
| | 1000201 | x 6 |
| | 1000246 | x 6 |

Bac Eco-Line

En mélamine. Léger, résistant aux ébréchures. Ne pas poser sur une surface chaude ni au four ou micro-ondes.



Bac GN 2/4

H. 10 cm - 4,3 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008275P | Blanc | x 3 |
| 1008281P | Noir | x 3 |



H. 6,5 cm - 3 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008268 | Blanc | x 3 |
| 1008267P | Noir | x 3 |



Bac GN 1/1

H. 10 cm - 10,6 L

| | | |
|----------------|-------|-----|
| 1008273 | Blanc | x 2 |
| 1008279 | Noir | x 2 |



H. 6,5 cm - 7,1 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008271P | Noir | x 2 |
| 1008272P | Blanc | x 2 |



Bac GN 1/2

H. 10 cm - 4,7 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008274P | Blanc | x 3 |
| 1008280P | Noir | x 3 |



H. 6,5 cm - 3,4 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008270P | Blanc | x 3 |
| 1008269P | Noir | x 3 |



Bac GN 1/3

H. 10 cm - 2,7 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008276P | Blanc | x 3 |
| 1008282P | Noir | x 3 |



H. 6,5 cm - 2 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008266P | Blanc | x 3 |
| 1008265P | Noir | x 3 |



Bac GN 1/4

H. 10 cm - 1,9 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008277P | Blanc | x 3 |
| 1008283P | Noir | x 3 |



H. 6,5 cm - 1,35 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008264 | Blanc | x 3 |
| 1008263P | Noir | x 3 |



Bac GN 1/6

H. 10 cm - 1 L

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 1008278 | Blanc | x 6 |
| 1008284P | Noir | x 6 |



H. 6,5 cm - 0,8 L

| | | |
|----------------|-------|-----|
| 1008262 | Blanc | x 6 |
| 1008261 | Noir | x 6 |



Vestah

En mélamine.



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

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

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



Légumier Gazon Anis x 6
1000260P Ø 26 cm
1000257P Ø 22 cm

Légumier Rubis Cerise x 6
1000261P Ø 26 cm
1000258 Ø 22 cm

Légumier Blanc x 6
68755P Ø 26 cm
1000256 Ø 22 cm

Float

En mélamine.



Saladier carré blanc x 2
1008236P L. 25,5 x l. 25,5 cm - 4 L
1008238P L. 19,5 x l. 19,5 cm - 1,5 L

Saladier carré noir x 2
1008237P L. 25,5 x l. 25,5 cm - 4 L
1008239P L. 19,5 x l. 19,5 cm - 1,5 L

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



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

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

Couvercle transparent x 1
1008250P Ø 20,5 cm



En métal chromé. Présentoir saladiers carrés. Float 1,5 L.

Présentoir x 2
1008251 L. 55,5 x l. 19 x H. 15,5 cm

Picardie

En verre trempé.



1011237P Ø 15 cm - 63,5 cl x 6

Cocoon ARCOROC

En verre trempé.



60638P Ø 28 cm - 550 cl x 4
60637P Ø 24 cm - 360 cl x 4
60635P Ø 18 cm - 150 cl x 6
60634P Ø 15 cm - 86,5 cl x 4

1er PRIX



Verre ARCOROC

En verre trempé.



621P Ø 26 cm - 430 cl x 6
620P Ø 23 cm - 290 cl x 6

Saladier conique



Saladier isotherme à double paroi en inox.



60017P Ø 24 cm - 2,4 L x 1
60016P Ø 20 cm - 1,3 L x 1
60015P Ø 16 cm - 0,59 L x 1

Saladier double paroi



Saladier isotherme à double paroi en inox.



1002113P Ø 30 cm - 3,5 L x 1
1002112P Ø 24,5 cm - 2,4 L x 1
1002110P Ø 15 cm - 0,6 L x 1

1er PRIX



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

Présentoir King

En métal chromé. Pour tous types de saladiers.



1008252 Ø 15 x H. 21 cm x 3
1008253P Ø 15 x H. 14 cm x 3

Saladier Balance

En mélamine. Ne pas poser sur une surface chaude ni mettre au micro-ondes ou au four.



Blanc x 8
1008231P Ø 24,5 x H. 15 cm - 2,5 L
Noir x 8
1008230P Ø 24,5 x H. 15 cm - 2,5 L

Stand star

En métal avec revêtement plastique noir anti-glisser.



Noir x 2
1008254P H. 18 cm x 2
1008255P H. 8 cm x 2
1008256P H. 12 cm x 2



BANQUET

INOX

Plat rond

Inox 18/0.



1346P Ø 30 cm 6/8 personnes x 1

Plat ovale

Inox 18/0.



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

Légumier

Inox 18/0.



1354P Ø 24 cm x 1
1353 Ø 22 cm x 12
1352P Ø 20 cm x 1

Soupière

Inox 18/0.



1357P Ø 24 cm - 4 L x 1
1356P Ø 22 cm - 3,25 L x 1

Plat à gratin ovale

Inox 18/0.



A 70092P L. 38 x l. 23,5 x H. 4,4 cm x 1
B 67646P L. 25 x l. 17 x H. 4,3 cm x 1

Plat à gratin rectangulaire

Inox 18/0.



31246P L. 37 x l. 25,5 x H. 4 cm x 1
67644P L. 29 x l. 21,5 x H. 5 cm x 1
31245 L. 30 x l. 21 x H. 5 cm x 6

Ramequin

INOX 18/10



61531P Ø 10,1 cm - 25 cl x 1
61530P Ø 8,8 cm - 18 cl x 1
61529P Ø 7,8 cm - 15 cl x 1

PORCELAINE

Banquet

En porcelaine crème extra résistante.



Saladier
59212P Ø 25 cm - 2 L x 1

Saladier
59209P Ø 21 cm - 118 cl x 12
59208P Ø 18 cm - 72 cl x 12
59207P Ø 16 cm - 60 cl x 12
59206P Ø 12 cm - 25 cl x 12



Plat ovale

En porcelaine blanche.



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

1^{er} PRIX

Plat sabot

En porcelaine blanche



62097P L. 32 x l. 22,5 x H. 5,8 cm x 2

Buffet Range

En porcelaine crème.



Plat GN 1/1
61484P L. 53 x l. 32,5 x P. 6,5 cm x 1



Plat GN 1/2
61485P L. 32,5 x l. 26,5 x P. 6,5 cm x 2

Gastronorm

En porcelaine.

Le couvercle sert aussi de plat.



Existe en Noir



Made in France



Bac GN 1/1 - (53 x 32,5 cm)
Prof. 6,5 cm
1006244 Blanc x 1
1006250 Bac/couvercle blanc x 1



Bac GN 1/2 - (32,5 x 26,5 cm)
Prof. 6,5 cm
1006245 Blanc x 1
1006251 Bac/couvercle blanc x 2



Bac GN 1/3 - (32,5 x 17,6 cm)
Prof. 6,5 cm
1006246 Blanc x 1
1006252 Bac/couvercle blanc x 5



Bac GN 2/3 - (35,4 x 32,5 cm)
Prof. 6,5 cm
1006248 Blanc x 3
1006253 Bac/couvercle blanc x 3



Bac GN 2/4 - (53 x 16,2 cm)
Prof. 6,5 cm
1006249 Blanc x 1
1006267 Bac/couvercle blanc x 2



Bac GN 1/4 - (26,1 x 16,3 cm)
Prof. 6,5 cm
1006247 Blanc x 1



Bac GN 1/6 - (17,2 x 16 cm)
Prof. 6,5 cm
1006266 Blanc x 2



Marmite à soupe

Interrupteur variateur 70° et 95°C.


| | |
|--------------------|---------------|
| Capacité | 8 L |
| Puissance | 400 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions (ø x H) | 34,5 x 36 cm |
| Poids | 4,5 kg |
| Référence | 43011P |

GARANTIE **1** an



Chafing-dish

Livré avec un bac GN 1/1 et un couvercle à poignée. Température maximum 85°C réglable. Alimentation : 230 V. Puissance : 500 W. Poids : 5,1 kg.

9 L 


62764P L. 58,5 x l. 35,5 x H. 29 cm x 1

GARANTIE **1** an



Chafing-dish à brûleurs.

En inox. Rectangulaire GN 1/1 - 2 brûleurs

9 L 

1001616P L. 60 x l. 35 x H. 32 cm x 1

pro.mundi



Gel combustible*

Ethanol. Bidon de gel. Pompe en option.

A 1007525P* Bidon de 5 L x 4

B 1007526 Pompe x 1

pro.cooker

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Plaque à induction Bartscher

Boîtier en acier inox. Surface en vitrocéramique Schott. Minuterie. 10 niveaux de puissance (400 à 3000 W). Thermostat de sécurité électronique.

| | |
|------------------------|-------------------|
| Plage de température | 60°C - 240° C |
| Puissance | 3000 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions (L x l x H) | 33 x 41,5 x 10 cm |
| Poids | 5,5 kg |
| Référence | 69344P |

GARANTIE **1** an

nouveau !



Plaque chauffante Bartscher

Boîtier en aluminium, plaque en verre. Lampe témoin.

| | |
|------------------------|------------------|
| Plage de température | 30 - 95 °C |
| Puissance | 300 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions (L x l x H) | 66,6 x 55 x 4 cm |
| Dimension utile | GN 2/1 |
| Référence | 1013586 |

GARANTIE **1** an

USTENSILES BUFFET

Autres ustensiles de buffet, voir P 50.



Pince anti-microbien

En inox et plastique avec traitement anti-microbien.

| | | |
|-----------------|------------|-----|
| Noire | | |
| 1006368P | L. 30,5 cm | x 1 |
| 1006367P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006364P | L. 15 cm | x 1 |
| Rouge | | |
| 65462P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006365P | L. 15 cm | x 1 |
| Jaune | | |
| 65463P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006363P | L. 15 cm | x 1 |
| Verte | | |
| 65464P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006366P | L. 15 cm | x 1 |
| Bleue | | |
| 65461P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006362P | L. 15 cm | x 1 |

VOLLRATH

A.C.C.

1er PRIX



Pince

En acier inoxydable avec manche plastique de couleur.

L. 25 cm 

| | | |
|---------------|--------|-----|
| 71182P | Bleue | x 1 |
| 71183P | Verte | x 1 |
| 71185P | Rouge | x 1 |
| 71184P | Marron | x 1 |

Pince

En inox.

1029P L. 23 cm x 1

1030P L. 40 cm x 1



Bar à sauces

Bouton poussoir. Base et récipients en plexiglas, couvercles en inox.

48416P 3 x 165 cl x 1

48417P Récipient seul 165 cl x 1



Porte visuel

Porte-visuels double face, en matière acrylique et totalement transparent.

1008405P A4 - L. 21 x l. 29,7 cm x 6

1008406P A5 - L. 14,8 x l. 21 cm x 5

1008407P A6 - L. 10,5 x l. 14,8 cm x 5

Securit

Couvre-Assiettes,
voir P 14.



Self. Touche Unique

Self Régulier MENUMASTER Commercial

GARANTIE 1 an CE

| Digital | |
|-----------------------|---|
| Contenance | 25 L |
| Puissance restituée | 1000 W |
| Puissance absorbée | 1150 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dim. int. (L x l x H) | 33 x 33 x 19,6 cm |
| Dim. ext. (L x l x H) | 50,8 x 41,9 x 31,1 cm |
| Caractéristique | 5 niveaux de puissance, 20 menus programmables. Extérieur inox; intérieur époxy. Pour assiettes diamètre 30,5 cm. |
| Poids | 15 kg |
| Référence | 69352P |

Digital Régulier

pro.cooker GARANTIE 1 an CE

| Digital | |
|-----------------------|---|
| Capacité | 25 L |
| Puissance restituée | 1000 W |
| Puissance absorbée | 1550 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dim. ext. (L x l x H) | 51,1 x 42,1 x 28,5 cm |
| Caractéristique | 10 niveaux de puissance, 10 menus programmables. Extérieur inox; intérieur époxy. Sole en céramique fixe GN 2/3. Pour assiette Ø 30,5 cm. |
| Poids | 13,5 kg |
| Référence | 1002157P |

Mécanique Appoint

pro.cooker GARANTIE 1 an

| Mécanique | |
|-----------------------|---|
| Capacité | 20 L |
| Puissance restituée | 700 W |
| Puissance absorbée | 1050 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dim. int. (L x l x H) | 27 x 25,5 x 17 cm |
| Dim. ext. (L x l x H) | 44 x 33,5 x 25,8 cm |
| Caractéristique | Fonction grill (1000W) + décongélation. 5 niveaux de puissance. Sécurité enfant. Plateau en verre tournant Ø 25,5 cm. |
| Poids | 10,2 kg |
| Référence | 1002158P |

Couvre-Assiettes,
voir P 11.

Etagère pour micro-ondes

En inox. Charge maxi : 100 kg.

TOURNUS EQUIPEMENT

1003412 L. 60 x l. 50 x H. 11 cm.

x 1



Zénith

JVD GARANTIE 1 an CE

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement. 1100 W. 230 V.

1010770P 0,8 L x 1

PICHETS ISOTHERMES



Jazz

PP POLYPROPYLENE

Sans ampoule, isolant polyuréthane. Idéal en milieu hospitalier.

62122P 27 cl x 1



Pichet polyuréthane

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

60666P 60 cl x 1
60667P 120 cl x 1



Pichet à pompe

En inox laqué. Double paroi inox.

70640P 250 cl x 1
58386 500 cl x 1



Easy clean

En inox brossé. Double paroi avec vide d'air.

70205P 120 cl x 1
70204P 160 cl x 1

Bouchon de rechange
70206P Bleu - 120 et 160 cl x 1

1^{er} PRIX



Pichet isotherme

Incassables, double paroi inox avec vide d'air. Bouchon poussoir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

70637P 100 cl x 1
70636P 200 cl x 1



Bouchon de rechange
70639P 100 et 200 cl x 1



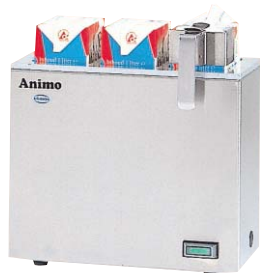
Pichet isotherme

Incassable, double paroi inox avec vide d'air. Bouchon poussoir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

1011589P 50 cl x 1



Système de chauffage à sec.
Pas d'écoulement d'eau lors
de la sortie de la brique.
Hygiène optimale.



32164

Chauffe-briques

ANIMO **GARANTIE 1 an** CE

Bain-marie "sec". Corps inox. Livré avec
une pince.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Capacité | 3 x 1 L |
| Dimensions (L x l x H) | 27 x 15 x 24 cm |
| Puissance | 1100 W |
| Alimentation | 230 V |
| Poids | 9 kg |
| Référence | 32164 |

| | |
|------------------------|-------------------|
| Capacité | 6 x 1 L |
| Dimensions (L x l x H) | 31,5 x 34 x 24 cm |
| Puissance | 2200 W |
| Alimentation | 230 V |
| Poids | 18 kg |
| Référence | 62641 |



Laitière ANIMO **GARANTIE 1 an** CE

En inox. Robinet anti-goutte et thermostat.
Protection extérieure contre le "chauffage
à sec". Jauge niveau d'eau bain-marie.

| | |
|--------------|--------------------|
| Contenance | 10 L |
| Puissance | 3200 W |
| Alimentation | 220 - 240 V |
| Dimensions | Ø 27,4 x H 42,4 cm |
| Référence | 32165 |



Chauffe-eau ANIMO **GARANTIE 1 an** CE

En acier inoxydable sans soudure. Double
paroi en acier inoxydable isolée par une
mousse de polyuréthane, sécurité contre
la chauffe à sec et thermostat. 3200 W.
230 V.

| | |
|--------------|--------------------------------|
| 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 |



PercoStar ANIMO **GARANTIE 1 an** CE

En inox. Percolateur équipé d'une sécurité
contre la chauffe sans eau.

| | |
|--------------|---------------------|
| Débit | 15 L/h - 120 tasses |
| Puissance | 1500 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimension | Ø 27,5 x H 60 cm |
| Poids | 5,2 kg |
| Référence | 69736 |

1^{er} PRIX



Percolateur Bartscher **GARANTIE 1 an** CE

En acier inoxydable.

| | PRO 100T | PRO 40T |
|--------------|---------------------|----------------------|
| Débit | 15 L/h - 110 tasses | 6 L/h - 40/48 tasses |
| Puissance | 1600 W | 1200 W |
| Alimentation | 230 V | 230 V |
| Dimensions | Ø 27 x H 57,5 cm | Ø 22 x H 48,5 cm |
| Poids | 6,5 kg | 4 kg |
| Référence | 66268P | 1002258 |

MACHINES À CAFÉ



Excelso ANIMO **GARANTIE 1 an** CE

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

| Excelso | |
|------------------------|--------------------|
| Débit | 18L/h - 144 tasses |
| Capacité | 2 verseuses 1,8L |
| Plaques | 2 plaques |
| Puissance | 2250 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions (H x L x P) | 43,3 x 19 x 37 cm |
| Poids | 6 kg |
| Référence | 51103P |

Verseuse seule **32161P** Verre - 1,8 L x 1



| Excelso T | |
|------------------------|--------------------|
| Débit | 18L/h - 144 tasses |
| Capacité | 1 thermos 2L |
| Plaques | 1 plaque |
| Puissance | 2275 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions (H x L x P) | 47,7 x 19 x 37 cm |
| Poids | 7 kg |
| Référence | 63187P |

Filtre Excelso. **4611P** Paquet de 1000 x 1



1^{er} PRIX



Contessa Bartscher **GARANTIE 2 ans** CE

En acier inoxydable.

| 1000 | |
|--------------|------------------------------|
| Débit | 16 L/h |
| Capacité | Verseuse 1,8 L |
| Plaques | 2 plaques |
| Puissance | 2000 W |
| Alimentation | 230 V |
| Dimensions | L. 21,5 x l. 38,5 x H. 46 cm |
| Poids | 6,5 kg |
| Référence | 63627P |

Détartrant*

30 sachets de 15 g **70583P** x 1

* Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
Produit conforme à la législation française.





Distributeur à boisson

En inox et ABS. Distributeur isotherme de boissons chaudes ou froides.



9,5 L
1003377P Ø 24 x H. 42 cm

x 1



Distributeur à jus de fruits

Support inox, contenant en SAN. Tubes inox réfrigérants amovibles.



8 L
60067P L. 37 x l. 28 x H. 55 cm

x 1



GARANTIE 2 ans

Presse agrumes N 38

Il suffit de couper agrumes, citrons, oranges, pamplemousses en 2 et de presser. Nettoyage facile : tous les éléments dont l'ogive sont amovibles. Livrés avec 2 ogives, une pour les citrons et oranges, une pour les pamplemousses.



| | |
|------------------------|------------------------|
| Vitesse | 1500 tr/min |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 130 W |
| Rendement | 20 à 40 L/h |
| Dimensions (L x P x H) | 17 x 30 x 35 cm |
| Fonctionnement | Manuel |
| Information | Hauteur de bec 13,5 cm |
| Poids | 5 kg |
| Référence | 38288P |



GARANTIE 1 an

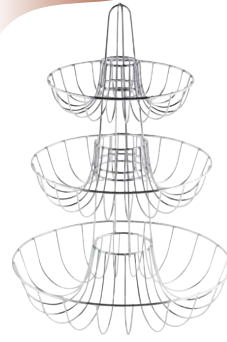
J80 Ultra

Goulotte automatique pour une alimentation en continu. Faible niveau sonore. Bec verseur anti-goutte. Panier amovible.

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Vitesse | 3000 tr/min |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 700 W |
| Rendement | 120 L/h |
| Dimensions (L x P x H) | 23,5 x 42 x 50,2 cm |
| Taille de goulotte d'insertion | Ø 7,9 cm |
| Poids | 12,5 kg |
| Référence | 64289P |



nouveau !



Porte agrumes

3 niveaux en fil chromé.



1013652 Ø 30,2 x H. 42 cm

x 1



Corbeille double

En vannerie artificielle sur support inox. Montage facile.



Corbeille L. 36 x l. 27 x H. 9 cm
Support inox L. 40 x l. 36 x H. 34 cm
62681P

x 1



Corbeille 2 anses

En osier.



1000095P L. 50 x l. 46 x H. 16 cm

x 1

nouveau !



Clip

Étiquette inox avec revêtement ardoise. Pour tout type de saladier, bac.



Ardoise
1013653P L. 7,5 x H. 4,5 cm

x 6



Distributeur à céréales

Support inox, contenant en SAN. Bol amovible pour un remplissage et un nettoyage aisés.



2 x 4,5 L
69118P L. 35 x l. 22 x H. 52 cm

x 1



4,5 L
69117P L. 22 x l. 17,5 x H. 52 cm

x 1

Usage intensif



Chariot porte plateaux P.44

Usage intensif. Surface inégalee.



Usage régulier. Surface inégalee.



1^{er} PRIX



Usage modéré

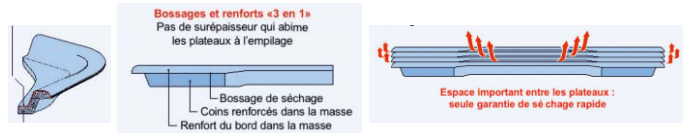
Usage modéré



Poly STR



Plateau en polyester et fibre de verre haute densité à nattage continu et répartition homogène. Plateau teinté et renforcé dans la masse, mono matière. Résiste à 150°C. Garanti 10 ans contre la casse. Label NF plateau libre-service (Afnor T54-801). ISO 178 (résistance à la flexion), ISO 179 (résistance aux chocs). Système exclusif de bossages dits 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossages de séchage. Bordure ultra-renforcée incassable. Apté au contact alimentaire. Dessous parfaitement plat, anti encrassement. Garanti lave-vaisselle.



| | | |
|-------------|------------------|--------------------|
| | L. 46 x l. 36 cm | L. 53 x l. 32,5 cm |
| Blanc | 48047 | 40721 |
| Granit Gris | 48049P | 52425 |
| Granit Bleu | - | 52424 |
| | x 20 | x 100 |

Polyester Oxygen+



Plateau conçu pour les collectivités. Ultra-plat, l'Oxygen+ est un plateau 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 |

Polyester Oxygen



Plateau spécialement conçu pour les collectivités ayant un usage régulier (1 lavage / jour) de leurs plateaux. Ultra-plat, l'Oxygen est 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 |

Polyester Eco



Excellent rapport qualité prix pour une utilisation jusqu'à 2 lavages jour. Bords et angles renforcés, plots d'empilage pour un séchage rapide et une libre circulation d'air.

| | | | |
|------|----------------------|--------------------|------------------|
| | L. 32,5 x l. 26,5 cm | L. 53 x l. 32,5 cm | L. 46 x l. 36 cm |
| Gris | 1001362P | 1001363P | 1001361P |
| | x 1 | x 12 | x 12 |

Fast Food



Légers, ces plateaux offrent une bonne rigidité, des bossages de séchage, une finition grainée antiglisse (1 lavage par jour à 80°C).

| | | |
|-------------|----------------------|------------------|
| | L. 34,5 x l. 26,5 cm | L. 46 x l. 36 cm |
| Rouge | 55152 | 55138 |
| Jaune | 65486 | 65483 |
| Gris perle | 65488 | 65484P |
| Bleu marine | 55157 | 55144 |
| Brun | 55153P | 55140 |
| Vert | 55155 | 55142 |
| Groselle | 65487P | 65485 |
| | x 24 | x 12 |






PRESTIGE




Prestige **PLATEX**

En mélamine.


Ne passe pas au micro-ondes

Tasse à expresso  x 12
1011775 Ø 8 cl

Sous tasse à expresso  x 12
1011777 Ø 11,5 cm



Tasse à expresso  x 12
1011776 Ø 8 cl

Sous tasse à expresso  x 12
1011778 Ø 11,5 cm



Vaisselle

En mélamine.
Ne passe pas au micro-ondes.

Assiette ronde Ø 22,5 cm  x 12
1000267P Jaune
1000266P Blanc



Assiette carrée L. 13,5 x l. 13,5 cm  x 12
1000263P Blanc



Coupelle à sauce Ø 6,5 cm  x 24
1000262P Blanc



Bol Ø 12 cm - 42 cl  x 12
1000269P Blanc
1000270P Jaune



Bol à oreille Ø 12,5 cm - 35 cl  x 24
1000272P Blanc



Gobelet Ø 7 cm x H. 8,4 cm - 20 cl  x 12
1000273P Blanc
1000274P Jaune


CARAFES / PICHETS



Carafe copolyester **CAMBRO**

Transparent.

Sans Bisphénol A 


Carafe avec couvercle  x 1
1006585P 50 cl
1006584P 100 cl x 1



Pichet

En SAN transparent.

Sans Bisphénol A 

1006610P 95 cl  x 1
1006609P 140 cl x 1
1006608P 180 cl x 1


Sans Bisphénol A 




Pichet

En copolyester.



| Pichet sans couvercle | 1,5 L | 1 L | 50 cl |
|---|---------------|---------------|--------------|
| Bleu | 70710P | 70778P | 70722 |
| Jaune | 70712 | 70780 | 70724 |
| Vert | 70714P | 70782 | 70726 |
| Transparent | 70709P | 70777P | 70721 |
| Orange | 70713 | 70781 | 70725 |
|  | x 8 | x 8 | x 8 |


| Couvercle pour pichet | 1,5 L | 1 L | 50 cl |
|---|--------------|---------------|--------------|
| Bleu | 70716 | 70784P | 70728 |
| Jaune | 70718 | 70787 | 70730 |
| Vert | 70720 | 70788 | 70732 |
| Transparent | 70715 | 70783P | 70727 |
| Orange | 70719 | 70786 | 70731 |
|  | x 8 | x 8 | x 8 |



Pichet isotherme



Conteneur de maintien en température chaud et froid.

Ø 26 x H. 52 cm - 5 L 

Orange **1007361** x 1
 Bleu **1007362** x 1

Sans Bisphénol A 



Carafe à débit régulé



En copolyester. Bec verseur à régulation et anti-goutte. Sans phtalate.

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

Assiette anti-dérapante



En copolyester. Pente spéciale. Angle de blocage, grande stabilité.



Sans Bisphénol A

Ø 23,5 x H. 4 cm

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

Assiette carrée



En copolyester. Sans phtalate. Stabilité idéale.



Sans Bisphénol A

L. 23,5 x l. 23,5 x H. 2,5 cm

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

Cloche pour assiette 23,5 cm



Sans phtalate. Maintien de la chaleur.



Sans Bisphénol A

1000087 Ø 24 x H. 5 cm

Vaisselle thermodynamique



Avec couvercle.

Sans Bisphénol A

A - Assiette creuse Ø 23 cm

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

B - Bol Ø 18 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 |

Support anti-dérapant



En copolyester.

Ø 4,5 x H. 4 cm

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

Vaisselle



En copolyester. Couvercle vendu séparément.



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 Ø 8,6 cm 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 |

Compotier 10 cl Ø 12 cm Bol 45 cl sans couvercle Couvercle pour bol 45 cl

| | | | |
|--------|-------|--------|-------|
| Bleu | 70704 | 70684P | 70689 |
| Jaune | 70706 | 70686P | 70692 |
| Vert | 70708 | 70688P | 70693 |
| Blanc | 70703 | 70683P | - |
| Orange | 70707 | 70687 | 70691 |
| | x 48 | x 25 | x 25 |

Gobelet



En copolyester.

Sans Bisphénol A

16 cl 20 cl

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Bleu | 70761P | 70767P |
| Vert | 70765P | 70771P |
| Transparent | 70766P | 70760P |
| Jaune | 70763P | 70769P |
| 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

| | |
|-------|-------|
| 58384 | 58380 |
| x 50 | x 50 |



Vaisselle

PLASTOREX

Made in France



Sans Bisphénol A

Une gamme de vaisselle souple et légère, adaptée à la petite enfance.



Assiette Ø 18,5 cm

| | | |
|---------|-------|------|
| 1010486 | Blanc | x 12 |
| 1010487 | Rouge | x 12 |
| 1010488 | Bleu | x 12 |
| 1010489 | Vert | x 12 |



Couvre assiette
Ø 18,8 x H. 3 cm

| | | |
|---------|-------------|------|
| 1010490 | Translucide | x 12 |
|---------|-------------|------|



Gobelet empilable 16 cl
Ø 6,3 x H. 8,5 cm

| | | |
|---------|-------|------|
| 1010478 | Blanc | x 24 |
| 1010479 | Rouge | x 24 |
| 1010480 | Bleu | x 24 |
| 1010481 | Vert | x 24 |



Pichet empilable 100 cl

| | | |
|---------|-------|-----|
| 1010482 | Blanc | x 6 |
| 1010483 | Rouge | x 6 |
| 1010484 | Bleu | x 6 |
| 1010485 | Vert | x 6 |



Bol à oreilles 50 cl
Ø 12 x H. 7 cm

| | | |
|---------|-------|------|
| 1010491 | Blanc | x 12 |
| 1010492 | Rouge | x 12 |
| 1010493 | Bleu | x 12 |
| 1010494 | Vert | x 12 |



Couvercle pour bol Ø 12 cm

| | | |
|---------|-------------|------|
| 1010499 | Translucide | x 12 |
|---------|-------------|------|



Tasse inversable 20 cl - Ø 11 cm

| | | |
|---------|---------|------|
| 1005635 | Vert | x 12 |
| 1005636 | Tilleul | x 12 |
| 1005637 | Fuchsia | x 12 |
| 1005638 | Violet | x 12 |



Cuillère embout souple
L. 15,5 cm

| | | |
|---------|---------|------|
| 1007400 | Vert | x 12 |
| 1007401 | Fuchsia | x 12 |
| 1007403 | Bleu | x 12 |



Pichet

| | | |
|--------|--------|-----|
| 34043P | 150 cl | x 1 |
|--------|--------|-----|

Vaisselle enfant PLASTOREX Souris verte

Made in France



Sans Bisphénol A



En copolyester.

Assiette plate

1000778 Ø 18,5 cm

x 12



Bol à oreille

1000782 45 cl

x 12



Gobelet

1000780 15 cl

x 12

En mélamine. Ne passe pas au micro-ondes.



Assiette 3 compartiments

1005617 Ø 21,5 cm

x 12



Assiette creuse

1005618 Ø 18,5 cm

x 12



Assiette à bouillie

1000781 Ø 18,5 cm

x 12



Bol à oreille

1000779 35 cl

x 12



Gobelet

1000783 16 cl

x 12



Plateau repas 3 compartiments

1000787 L. 24,8 x l. 20,9 cm

x 6



Couvert enfants L. 14,5 cm

| | | |
|----------|------------|------|
| 1005610P | Cuillère | x 12 |
| 1005609P | Fourchette | x 12 |
| 1005611P | Couteau | x 12 |



Plateau Tablotherm **CAMBRO**

Solution de livraison de repas individualisés pour un service en chambre ou à domicile. Maintient les aliments au chaud pendant 1 H environ.



Plateau isotherme - Gris bleu

Comprend : une assiette à deux compartiments, un couvercle réutilisable, une plaque chaude, trois bols (deux de 40 cl et un de 50 cl, avec couvercles réutilisables).

- 1011184** L. 37 x l. 53 x H. 10,5 cm x 1
- Plaque chaude**
- 65769** Polymère Ø 16,5 cm x 1
- Bol porcelaine sans couvercle blanc**
- 1006342** Ø 14,2 cm - 50 cl x 1
- 65470** Ø 12,2 cm - 40 cl x 1
- Couvercle pour assiette**
- 65471** Ø 26 x H. 5 cm x 1
- Couvercle pour bol**
- 65472** Ø 12,2 x H. 1,5 cm - 40 cl x 1
- Assiette 2 compartiments**
- 65469** Ø 25,6 cm - 75 cl x 1



Plateau Cam Gobox **CAMBRO**

Ultra léger. Vendu avec 1 assiette compartimentée de Ø 23 cm, 2 bols de Ø 14 cm en porcelaine et couvercles réutilisables.

- Plateau isotherme avec vaisselle**
- 1011750** L. 53 x l. 37 x H. 11,8 cm x 1
2,32 kg

Modulable : ajoutez le kit glissières et transportez caisses, bacs et plaques.

Conteneur 60x40 **CAMBRO**

Conteneurs multifonctions ultra-légers frontaux sans glissières conçus pour transporter des caisses de 60 x 40 cm remplis d'aliments emballés ou reconditionnés. Poids 6,1 kg.

- 1013443** 155 L - Dim ext. L. 77 x l. 54 x H. 68,7 cm x 1

Kit glissières **CAMBRO**

Cadre métallique et 2 sets de glissières ajustables (2 niveaux).

- 1013444** L. 60 x l. 1 x H. 58 cm x 1
2,07 kg

Conteneur Isotherme **MELFORM**

Pour le repas individuel multi-températures.

Malinette complète

Comprend : 4 bols en pyrex avec couvercle étanche, 2 plaques chaudes et 2 plaques (eutectiques) froides.

- 1006571** L. 34 x l. 34 x H. 17 cm x 1
4,4 kg

Malinette vide rouge

- 1006572** L. 34 x l. 34 x H. 17 cm x 1
2,2 kg

Bol avec couvercle - 55 cl

- 50621** Ø 12 x H. 6 cm x 1

Plaque froide

- 1006574** Ø 12 x H. 1,8 cm x 1

Plaque chaude

- 1006575** Ø 12 x H. 1,8 cm x 1



Conteneur **CAMBRO**

En polypropylène expansé, à chargement par le haut.

- Format GN 1/1**
- 1008170** L. 60 x l. 40 x H. 25,7 cm - 1,05 kg - 35,5 L x 1
- 1008168** L. 60 x l. 40 x H. 31,6 cm - 1,2 kg - 46 L x 1

Conteneur **CAMBRO**

En polypropylène expansé. A chargement frontal.



- Format GN 1/1**
- 1008169** 60 L - Dim ext. L. 64,5 x l. 44 x H. 47,5 cm - Dim int. L. 53,5 x l. 33 x H. 37 cm - Poids 3,1 kg x 1
- 1008167** 86 L - Dim ext. L. 64,5 x l. 44 x H. 63 cm - Dim int. L. 53,5 x l. 33 x H. 52,5 cm - Poids 3,9 kg x 1



- Chariot pour conteneur GN 1/1**
- 1011746** L. 62,5 x l. 42 x H. 17 cm x 1



- Plaques - L. 53 x l. 32,5 x H. 3 cm**
- A 1008171** Chaude 3,25 kg x 1
- B 1008172** Froide - 3,9 kg x 1

Thermobox



Box GN 1/1 noir. Caisson isotherme. Supporte des températures de - 40 à + 120°C. Poids 1,15 kg.

- Box 38 L**
- 55191** L. 59,5 x l. 39 x H. 28 cm. x 1
- Box 45 L**
- 56637** x 1



6 glissières



Conteneur Thermax



En polyéthylène contact alimentaire avec isolation en polyuréthane expansé. Pour le transport à température contrôlée des repas en multi-portion en liaison chaude, froide et surgelée. Conteneur isotherme à ouverture frontale doté de glissières internes.

Conteneur AF6- GN 1/2 et GN 1/3 - 30,5 L
Capacité 4 bacs GN 1/2 H. 6,5 cm. Poids 6,4 kg.

- 1006570** Dim ext. : L. 41 x l. 36 x H. 44 cm x 1
Dim int. : L. 33 x l. 27,5 x H. 34 cm

Conteneur AF 7 GN 1/1 - 63 L

Capacité 4 bacs GN 1/1 H. 6,5 cm. Poids 11 kg.

- 50633** Dim ext. : L. 44 x l. 64 x H. 48 cm x 1
Dim int. : L. 33,5 x l. 54 x H. 36 cm

Conteneur AF 8 GN 1/1 - 68 L

Capacité 4 bacs GN 1/1 H. 6,5 cm. Poids 11 kg.

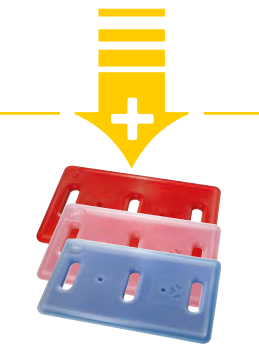
- 50636** Dim ext. : L. 44 x l. 64 x H. 48 cm x 1
Dim int. : L. 33,5 x l. 54 x H. 38 cm

Conteneur AF 12, chariot AF 12 et porte active AF 12, nous consulter

Plaques GN 1/1

Prolonge les temps de maintien de la température interne (en liaison chaude, froide ou surgelée). L. 53 x l. 32,5 x H. 3 cm. Poids: 4 kg

- 1006573** Chaude x 1
- 43017** Froide x 1
- 43018** Surgelée x 1



Le transport de repas aux 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.



Conteneur chauffant UPCH

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



A. UPCH 4002

B. UPCH 80002

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Caractéristique | 58,5 L | 2 x 58,5 L |
| Coloris | Bleu ardoise | Bleu ardoise |
| Dim extérieur (L. x l. x H.) | 67 x 46 x 63 cm | 69 x 52 x 137,2 cm |
| Dim intérieur (L. x l. x H.) | 53,3 x 33,5 x 48,6 cm | 54 x 33,5 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 | 63665 | 66240 |

Conteneur isotherme UPC

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.



A. UPC 300

B. UPC 400

C. UPC 800

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| Caractéristique | 34 L | 57 L | 2 x 58,5 L avec roulettes |
| Coloris | Bleu ardoise | Bleu ardoise | Bleu ardoise |
| Dim extérieur (L. x l. x H.) | 43,2 x 65,4 x 56,8 cm | 63,3 x 46 x 62 cm | 69 x 51 x 137 cm |
| Dim intérieur (L. x l. x H.) | 34 x 55,5 x 35,6 cm | 53,3 x 33,5 x 49 cm | 54 x 33,5 x 49 cm |
| Poids | 10,05 kg | 15,07 kg | 39,01 kg |
| Capacité bac GN 1/1 Prof. 6,5 cm | 4 | 6 | 12 |
| Capacité bac GN 1/1 Prof. 10 cm | 3 | 4 | 8 |
| Capacité bac GN 1/1 Prof. 15 cm | 2 | 3 | 6 |
| Capacité bac GN 1/1 Prof. 20 cm | 1 | 2 | 4 |
| Référence | 1011748 | 1002775 | 43440 |



nouveau !



Socle rouleur

Bleu ardoise pour conteneur UPC300. Poids 7,15 kg.

Socle rouleur

1013446 L. 65,5 x l. 49 x H. 26,5 cm



x 1

Conteneur isotherme UPCS

Vendu à l'unité.

A. UPCS 180

B. UPCS 400

| | | |
|------------------------------|---------------------|-------------------|
| Caractéristique | 23 L | 58,5 L |
| Coloris | Gris moucheté | Gris moucheté |
| Dim extérieur (L. x l. x H.) | 64 x 43,5 x 30,5 cm | 63,5 x 46 x 63 cm |
| Dim intérieur (L. x l. x H.) | 53 x 32,5 x 20 cm | 54 x 33,5 x 48 cm |
| Capacité du compartiment | 1 bac GN1/1 | 18 kg |
| Profondeur | 20 cm | 1 bac GN1/1 |
| Poids | 7,91 kg | Profondeur 6,5 cm |
| Référence | 58465 | Profondeur 10 cm |
| | | Profondeur 15 cm |
| | | Profondeur 20 cm |
| | | Référence |
| | | 61459P |

C. Chariot Camdolly pour conteneur UPC et UPCS 400

43439 Dim L. 71 x l. 53 x H. 23 cm x 1

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



Voir plaque chaude et froide page 31



Séparateur isotherme Thermobarrier

Permet de cloisonner un compartiment en zone froide et zone chaude. S'adapte sur les conteneurs UPCS 400, UPC 300, UPC 400 et UPC 800.

L. 54 x l. 33 x H. 3,8 cm

43438 Poids 1,8 kg



x 1

Kit de 4 roues pour UPCS 400

1013445 Ø 12,7 cm



x 1

Conteneur isotherme

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

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. 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 | L. 42 x l. 23 x H. 47 cm | L. 42 x l. 23 x H. 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 | L. 42 x l. 23 x H. 47 cm |
| Poids | 6 kg |
| Référence | 43435 |

Conteneur isotherme ANIMO



En inox. Double paroi : isolation en mousse de polyuréthane. Soudure bord à bord. Anse et couvercle isolant. Vendu à l'unité.



Avec robinet

| | 6 L | 8 L | 10 L |
|-----------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Dimension | 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 |
|-----------|------------------|------------------|--------------------|
| Dimension | 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 |



Armoire de maintien en température

TOURNUS EQUIPEMENT
NF CE
GARANTIE 1 an

Construction en acier inoxydable. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières : 71 mm. 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. 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 |

GN 1/1

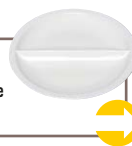
| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Capacité | 20 niveaux |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance absorbée | 1215 W |
| Dimension | L. 52,8 x l. 82,1 x H. 184,4 cm |
| Poids (kg) | 98 kg |
| Référence | 1003417 |

Modèle avec porte vitrée, nous consulter



CHAUFFANT

Assiette régithermie page 11



Modèle présenté avec étagère en option

Chariot bain marie

BLANCO
CE GARANTIE 1 an

En acier inoxydable. Réglage de température 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, 220 V. Poids 35,5 kg.

66308 L. 93,6 x l. 71,4 x H. 93,3 cm x 1

Chariot chauffant

TOURNUS EQUIPEMENT
CE GARANTIE 1 an

En acier inoxydable. 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. Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0 à 90 °C. Puissance 800 W (1 pile) et 1500 W (2 piles). Tension 230 V. Livré avec couvercles en polycarbonate transparent.

60751 L. 90 x l. 48,5 x H. 91,5 cm x 1



Autres coloris, nous consulter



Nappage tissu, nous consulter

Lisah

En non-tissé 60 g/m².

| | | |
|-------------------|----------|-----|
| L. 1,20 x L. 25 m | | |
| 66338P | Blanc | x 2 |
| 66342P | Ivoire | x 2 |
| 66339P | Bordeaux | x 2 |

Spunbond

En non tissé 60 g/m².

| | | |
|--------------------|----------|-----|
| L. 1,20 x l. 25 m. | | |
| 1006579 | Noir | x 4 |
| 1006577 | Chocolat | x 4 |
| 1006580P | Rouge | x 4 |

Damassée

En papier. Épaisseur 45 g/m².

| | | |
|--------------------|-----------|-----|
| L. 1,20 x L. 100 m | | |
| 69400P | Blanc | x 1 |
| L. 1,18 x 25 m | | |
| 1003648 | Béton | x 6 |
| 1003649 | Framboise | x 6 |
| 67608 | Pistache | x 6 |

Ecoline

Pochettes 8,5 x 20 cm contenant une serviette ouate 2 plis blanche 29 x 29 cm, pliée.

| | | |
|-----------------|----------|-----|
| Paquet de 100. | | |
| 1010621P | Noir | x 5 |
| 1010620P | Bordeaux | x 5 |
| 1010622P | Brun | x 5 |
| 1010623P | Kiwi | x 5 |



Boisson chaude

Gamme Bagasse



Compostable en milieu industriel.

| | | |
|--------------------------------|---------|------|
| Assiette plate - Sachet de 50 | | |
| 1007649 | Ø 22 cm | x 9 |
| 1007650 | Ø 18 cm | x 8 |
| Assiette creuse - Paquet de 50 | | |
| 1007651 | Ø 16 cm | x 10 |

Couverts amidon de maïs

Résistant à la chaleur. L. 16,5 cm.

| | | |
|-----------------------|------------|------|
| Ivoire - Sachet de 50 | | |
| 1004158 | Couteau | x 20 |
| 1004156 | Fourchette | x 20 |
| 1004157 | Cuillère | x 20 |

Kit couverts bois

Kit 4 en 1, couverts + serviette blanche 2 plis dans un étui en papier kraft brun. 100 % biodégradable

| | | |
|----------------|--|-----|
| Paquet de 250 | | |
| 1011209 | | x 1 |

Couverts bois

100 % biodégradable.

| | | |
|----------------|-----------------|------|
| Paquet de 100 | | |
| 1011203 | Fourchette | x 25 |
| 1011202 | Couteau | x 25 |
| 1011201 | Cuillère | x 25 |
| 1011204 | Petite cuillère | x 50 |

Gobelet Nature



100 % biodégradable et compostable. EN 13432. Couleurs panachées.

| | | |
|-----------------|---------------------------|-----|
| Sachet de 80 | | |
| 64367P | Ø 6,2 x H. 6,4 cm - 10 cl | x 1 |
| Paquet de 100 | | |
| 1000359P | Ø 7 x H. 8 cm - 15 cl | x 1 |
| 1001461P | Ø 7 x H. 9,3 cm - 20 cl | x 1 |

SERVIETTES



Serviette ouate couleur



2 plis. Épaisseur 17g/m².

| | | |
|----------------------------|--------------|------|
| 39 x 39 cm - Paquet de 150 | | |
| 1007689P | Jaune | x 12 |
| 1007687P | Orange | x 12 |
| 1007685P | Citron vert | x 12 |
| 1007688P | Rose fuchsia | x 12 |
| 1003388P | Bistre | x 12 |
| 1003341P | Gris | x 12 |

Serviette ouate blanche



| | | |
|-----------------------|------------------|-----|
| 1 pli - Paquet de 400 | | |
| 1013393P | L. 30 x l. 30 cm | x 8 |

| | | |
|-----------------------|------------------|------|
| 2 plis - Paquet de 50 | | |
| 1010500P | L. 48 x l. 48 cm | x 16 |

| | | |
|------------------------|------------------|------|
| 2 plis - Paquet de 100 | | |
| 1013394P | L. 24 x l. 24 cm | x 30 |

| | | |
|------------------------|------------------|------|
| 2 plis - Paquet de 100 | | |
| 1013379P | L. 39 x l. 39 cm | x 18 |



PLATEAUX REPAS / TRAITEUR



Plateau repas 5 compartiments



| | | |
|-------------------------|-----------------------------|-----|
| Plateau Prestige | | |
| Bordeaux - Paquet de 15 | | |
| 62588P | L. 42 x l. 26,4 x H. 6,5 cm | x 4 |



1^{er} PRIX

| | | |
|------------------|-----------------------------|-----|
| Plateau traiteur | | |
| Sachet de 50 | | |
| 48198P | L. 29 x l. 22,4 x H. 3 cm | x 1 |
| Couvercle | | |
| Sachet de 50 | | |
| 58322P | L. 29,7 x l. 23,1 x H. 5 cm | x 1 |



Plateau traiteur



| | | |
|------------------|-------------|-----|
| L. 42 x l. 28 cm | | |
| Paquet de 25 | | |
| 61492P | Face argent | x 4 |
| Paquet de 25 | | |
| 61493P | Face or | x 4 |

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----|
| Boîte traiteur | | |
| Paquet de 25. En carton blanc. | | |
| 47670P | L. 42,5 x l. 28,5 x H. 6 cm | x 1 |



Tulipe

Paquet de 60
1004252P Ø 6,3 x H. 5 cm - 6 cl x 8



Bizo

Paquet de 60
1004254P Ø 3,1 x H. 6 cm - 6 cl x 8



Verre carré

Paquet de 60
1004251P L. 3,5 x l. 3,5 x H. 6,1 cm - 7,5 cl x 8



Saladier

Paquet de 60
1004250P Ø 6,7 x H. 3,1 cm - 7,5 cl x 10



Cuillère

Paquet de 60
1004253P L. 8,3 x l. 3,3 cm x 8



1er PRIX



Assiette plastique

Sachet de 100
1002292P Ø 17 cm x 1
1002294P Ø 20,5 cm x 1
1002293P Ø 22 cm x 1



Bol

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

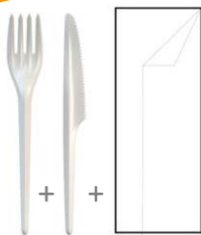


Assiette calotte

Sachet de 100
48125P Ø 12 cm x 1
48127P Ø 15 cm x 1



1er PRIX



Kit couverts blanc

Kit composé de : couteau - fourchette - serviette ouate 2 plis blanche.
1011575P Paquet de 250 x 1



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

1011574P Paquet de 250 x 1



Couverts



Paquet de 100
1011568P Couteau x 1
1011567P Fourchette x 1
1011566P Cuillère à dessert x 1
Sachet de 1000
1002616P Cuillère à café x 2



Gobelet strié

Blanc

Sachet de 100
1002392P Ø 5,8 x H. 6 cm - 10 cl x 1
1002284P Ø 7,3 x H. 8,26 cm - 20 cl x 1



Blanc - 23 cl

Sachet de 100
1002270P Ø 6,5 x H. 9,5 cm x 30



Transparent - 23 cl

Sachet de 100
1002271P Ø 4,8 x H. 9,5 cm x 30



Transparent - 23 cl

Sachet de 50
1002273P Ø 7 x H. 10 cm x 20



Flûte

10 cl
Sachet de 10
A 65105P Ø 5,5 x H. 17 cm x 1

13,5 cl
Paquet de 10
B 1011556P Ø 5,5 x H. 17 cm x 1



Verre cocktail

25 cl
Sachet de 20
A 65107P Ø 7 x H. 10 cm x 1

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



Verre à pied

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



Tasse

10 cl - Noir - blanc
1004153P Paquet de 100 x 20

18 cl - Marron - blanc
1011557P Paquet de 50 x 16



Blanc
1005074P Paquet de 40 - 15 cl x 20



Distributeur agitateurs

Boîte de 1500
48135P L. 11 cm x 1





Film PVC

Boîte distributrice avec découpoir.

| | | |
|---------------|---------------------|-----|
| 48647P | L. 300 m x l. 30 cm | x 1 |
| 48648P | L. 300 m x l. 45 cm | x 1 |



Paquet de 4 - Pré-découpe

| | | |
|---------------|-------------------------------|-----|
| 59152P | L. 300 m x l. 30 cm - Ep. 9 µ | x 1 |
| 59153P | L. 300 m x l. 45 cm - Ep. 9 µ | x 1 |



Boîte distributrice. Epaisseur 10,5 µ.

| | | |
|---------------|---------------------|-----|
| 49760P | L. 200 m x l. 33 cm | x 1 |
| 49759P | L. 200 m x l. 45 cm | x 1 |

1^{er} PRIX



Rouleau

| | | |
|-----------------|----------------------------------|-----|
| 1008363P | L. 200 m x l. 33 cm - Ep. 10,5 µ | x 3 |
| 1005811P | L. 200 m x l. 45 cm - Ep. 12 µ | x 3 |



Film de cuisson

Utilisation jusqu'à 220°C. Passage en surgelation à -70°C.

Ep. 12 µ

| | | |
|---------------|--------------------|-----|
| 68515P | L. 50 m x l. 50 cm | x 1 |
|---------------|--------------------|-----|



Distributeur mural

A fixer au mur (visserie non fournie).

| | | |
|---------------|--------------------------|-----|
| 38499P | L. 54 x l. 11 x H. 11 cm | x 1 |
|---------------|--------------------------|-----|



nouveau !

Distributeur universel

En polycarbonate. Se pose ou se fixe au mur.

| | | |
|----------------|--------------------------------|-----|
| 1013679 | L. 55,8 x l. 19,3 x H. 16,5 cm | x 1 |
|----------------|--------------------------------|-----|



1^{er} PRIX



Barquette

Contenant pour produits chauds.



Barquette

| | | |
|-----------------|------------------------------|-----|
| 1011355P | L. 10,8 x l. 8,2 x H. 4,9 cm | x 1 |
| | 25,5 cl - Sachet de 50 | |
| 1011356P | L. 10,8 x l. 8,2 x H. 6 cm | x 1 |
| | 30,5 cl - Sachet de 50 | |
| 1011357P | L. 10,8 x l. 8,2 x H. 9,9 cm | x 1 |
| | 51 cl - Sachet de 50 | |
| 1011359P | L. 18 x l. 13,5 x H. 5,55 cm | x 1 |
| | 83,1 cl - Sachet de 25 | |
| 1011360P | L. 18 x l. 13,5 x H. 6,3 cm | x 1 |
| | 98 cl - Sachet de 25 | |
| 1011361P | L. 18 x l. 13,45 x H. 8,6 cm | x 1 |
| | 151 cl - Sachet de 25 | |

Couvercle - Sachet de 50

| | | |
|-----------------|--------------------|-----|
| 1011358P | Pour Boîte 25,5 cl | x 1 |
| | 30,5 cl - 51 cl | |
| 1011362P | Pour boîte 83,1 cl | x 1 |
| | 98 cl - 151 cl | |

Boîte fraîcheur

Contenant de forme rectangulaire pour produits frais en RPET.



Paquet de 50

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

Barquette charcutière

Translucide. De -5°C à +80°C.



Fond plat - Paquet de 500

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



Fond ondulé - Paquet de 250

| | | |
|--------------|-------------------------------|-----|
| 3799P | L. 14,3 x l. 11,1 x H. 4,9 cm | x 1 |
| | 50 cl | |
| 4000P | L. 17,6 x l. 11,6 x H. 4,9 cm | x 1 |
| | 70 cl | |
| 4001P | L. 18,9 x l. 14,4 x H. 5,4 cm | x 4 |
| | 100 cl | |



Barquette aluminium*

Jusqu'à 200°C.



Barquette operculaire

Paquet de 100

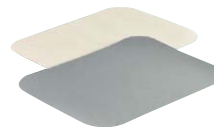
| | | |
|-----------------|-----------------------------|------|
| 1010204 | L. 14,6 x l. 12,1 x H. 4 cm | x 10 |
| | 43,5 cl | |
| 1010205P | L. 20,1 x l. 10,9 x H. 9 cm | x 1 |
| | 68,5 cl | |



Couvercle operculaire

Paquet de 100

| | | |
|----------------|------------------------|-----|
| 1010227 | Pour barquette 68,5 cl | x 5 |
|----------------|------------------------|-----|



Godet - Paquet de 100

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



Ramequin - Paquet de 100

| | | |
|-----------------|------------------------|-----|
| 1010215P | Rond Ø 9,3 x H. 3,6 cm | x 1 |
| | 17,6 cl | |



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



Rayonnage

TOURNUS
EQUIPEMENT



GARANTIE
1 an

Idéal pour équiper vos chambres froides.
Autres dimensions et unités additionnelles
également disponibles : nous consulter.

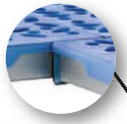


En polypropylène haute densité et Duralinox anodisé.
Montage simple et rapide sans outil. S'adapte à vos besoins.
Longerons en tube de 25 x 42 mm. Robuste.
Résiste aux températures de -30°C à +60°C.
Supporte en charge jusqu'à 150 kg répartis par niveau,
120 kg pour les longueurs 193,2 cm et 149,4 cm.

Une personne seule assemble 5 mètres en 5 minutes et sans aucun outil.
Retrouvez le film de montage en scannant le flashcode.



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).



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.



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



Robustesse :
Montants en tube
aluminium anodisé
32 x 30 mm.



Facilité de montage :
Emboîtement
conique
autobloquant
qui rigidifie
la structure.



Résistance à la charge :
150 kg répartis par niveau.



Modularité :
Montage en ligne
ou en angle.

Stabilité :
Vérins réglables sans
filetage apparent hygiène.



Rayonnage de base, 4 niveaux de clayettes amovibles

| Largeur 40 cm | | |
|---------------|------------------------------|-----|
| 65743 | L. 99,2 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |
| 65744 | L. 119,2 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |
| 65745 | L. 149,4 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |

| Largeur 50 cm | | |
|---------------|------------------------------|-----|
| 55175 | L. 99,2 x l. 50 x H. 175 cm | x 1 |
| 65746 | L. 119,2 x l. 50 x H. 175 cm | x 1 |

Rayonnage additionnel, 4 niveaux de clayettes amovibles. (angle ou en ligne)

| Largeur 40 cm | | |
|----------------|------------------------------|-----|
| 1007746 | L. 95,1 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |
| 65747 | L. 115,1 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |
| 1007747 | L. 155,3 x l. 40 x H. 175 cm | x 1 |

| Largeur 50 cm | | |
|----------------|------------------------------|-----|
| 1007749 | L. 95,1 x l. 50 x H. 175 cm | x 1 |
| 65748 | L. 115,1 x l. 50 x H. 175 cm | x 1 |
| 1007748 | L. 155,3 x l. 50 x H. 175 cm | x 1 |

Camshelving Basics Plus



Le système de rayonnage Cambro est adapté à toutes les zones de stockage (froid, chaud, sec, ...) de -38°C à +88°C. Garanti à vie contre la corrosion et la rouille. Montage aisé et grande résistance à la charge, jusqu'à 800 kg pour un élément !

Rayonnage 2 kits de montants et 4 kits d'étagères

| Largeur 46 cm | | |
|----------------|----------------------------|-----|
| 1003388 | L. 91 x l. 46 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003389 | L. 107 x l. 46 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003390 | L. 122 x l. 46 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003391 | L. 138 x l. 46 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003392 | L. 153 x l. 46 x H. 183 cm | x 1 |

| Largeur 54 cm | | |
|----------------|----------------------------|-----|
| 1003393 | L. 91 x l. 54 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003394 | L. 107 x l. 54 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003395 | L. 122 x l. 54 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003396 | L. 138 x l. 54 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003397 | L. 153 x l. 54 x H. 183 cm | x 1 |

| Largeur 61 cm | | |
|----------------|----------------------------|-----|
| 1003398 | L. 91 x l. 61 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003399 | L. 107 x l. 61 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003400 | L. 122 x l. 61 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003401 | L. 138 x l. 61 x H. 183 cm | x 1 |
| 1003402 | L. 153 x l. 61 x H. 183 cm | x 1 |

1er PRIX



Retrouvez la gamme
Camshelving complète
dans notre catalogue 2018



Autres coloris,
nous consulter



Caillebotis

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

| Blanc | | |
|---------------|----------------------------|-----|
| 42219P | L. 50 x l. 50 x H. 2,2 cm. | x 1 |



Etagère pleine.
Charge maximale 68 kg
A 55161 L. 91 x l. 46 x H. 34 cm x 1



Etagère claire-voie.
Charge maximale 68 kg
B 60720 L. 91 x l. 36 x H. 34 cm x 1



Palette de stockage



Charge statique : 500 kg.
Charge dynamique : 250 kg. Légère : 4,5 kg.

| Noir | | |
|--------------|---------------------------|-----|
| 56067 | L. 120 x l. 80 x H. 14 cm | x 1 |



Sans Bisphénol A



Bac Bank

BONNET NF



En copolyester fumé. Supporte des températures allant de -90° à +90°C.

Durée de vie exceptionnelle
Conservation prolongée
Sécurité et hygiène garantie.



A



B



GN 2/1 (L. 65 x l. 53 cm)
54250P Prof. 15 cm - 36,4 L x 1
54251P Prof. 20 cm - 48,3 L x 1
B 54252P Couverture plat x 1

GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)
54253P Prof. 6,5 cm - 7,1 L x 1
54254P Prof. 10 cm - 12,1 L x 1
54255P Prof. 15 cm - 18,2 L x 1
54256P Prof. 20 cm - 24 L x 1
A 54258P Égouttoir x 1
B 54257P Couverture plat x 1

GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)
54259P Prof. 10 cm - 5,6 L x 1
54260P Prof. 15 cm - 8,2 L x 1
54261P Prof. 20 cm - 10,5 L x 1
A 54263P Égouttoir x 1
B 54262P Couverture plat x 1

GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)
54265P Prof. 10 cm - 3,4 L x 1
54266P Prof. 15 cm - 5 L x 1
A 54268P Égouttoir x 1
B 54267P Couverture plat x 1

GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)
54270P Prof. 15 cm - 3,6 L x 1
B 54271P Couverture plat x 1

GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)
54272P Prof. 10 cm - 1,5 L x 1
54273P Prof. 15 cm - 2,2 L x 1
B 54274P Couverture plat x 1

Calculez le nombre de portions

Portion de viande = 120/150 g environ -
Portion de légumes = 330 g environ.

| Dimension en cm | Profondeur | | | |
|---------------------------|------------|-------|-------|-------|
| | 6,5 cm | 10 cm | 15 cm | 20 cm |
| 1/1 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 |
| 1/2 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 |
| 1/3 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 |
| 1/4 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 |
| 1/6 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



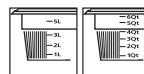
Bac Camview

CAMBRO



En Copolyester transparent. Supporte des températures allant de -40° à +76°C. Gradué.

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



A



B



GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)
1006017P Prof. 6,5 cm - 8,5 L x 1
1006018P Prof. 10 cm - 13 L x 1
1006019P Prof. 15 cm - 19,5 L x 1
1006020P Prof. 20 cm - 25,6 L x 1
A 1006035P Egouttoir x 1
B 1006037P Couverture avec poignée x 1

GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)
1006021P Prof. 6,5 cm - 3,9 L x 1
1006022P Prof. 10 cm - 5,9 L x 1
1006023P Prof. 15 cm - 8,9 L x 1
1006024P Prof. 20 cm - 11,7 L x 1
A 1006036P Egouttoir x 1
B 1006038P Couverture à poignée x 1

GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)
1006025P Prof. 6,5 cm - 2,4 L x 1
1006026P Prof. 10 cm - 3,6 L x 1
1006027P Prof. 15 cm - 5,3 L x 1
1006028P Prof. 20 cm - 6,9 L x 1
B 1006039P Couverture à poignée x 1

GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)
1006029P Prof. 10 cm - 2,5 L x 1
1006030P Prof. 15 cm - 3,7 L x 1
B 1006040P Couverture à poignée x 1

GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)
1006031P Prof. 10 cm - 1,5 L x 1
1006032P Prof. 15 cm - 2,2 L x 1
B 1006041P Couverture à poignée x 1

GN 1/9 (L. 17,6 x l. 10,8 cm)
1006034P Prof. 10 cm - 0,85 L x 1
C 1006042P Couverture plat x 1
1006033P Prof. 6,5 cm - 0,57 L x 1

Étiquette autocollante et biodégradable

CAMBRO



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
50703P L. 7,6 x l. 5 cm x 1

Autres tailles,
nous consulter



Bac SP3 VOLLRATH **AK3** INOX 18/10

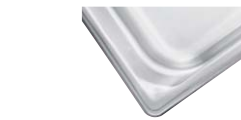
Application : bain-marie, réchauffage/cuisson, transport liaison froide et chaude.



| | | |
|----------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/1 (L 53 x l 32,5 cm) | | |
| 49446P | Prof. 6,5 cm - 8,5 L | x 1 |
| 49445P | Prof. 10 cm - 13,4 L | x 1 |
| 49444P | Prof. 15 cm - 19,9 L | x 1 |



| | | |
|------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/2 (L 32,5 x l 26,5 cm) | | |
| 49459P | Prof. 6,5 cm - 3,8 L | x 1 |
| 49458P | Prof. 10 cm - 6 L | x 1 |
| 49457P | Prof. 15 cm - 8,9 L | x 1 |



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



Cales d'empilages : les bacs ne se bloquent plus, se séparent facilement et sèchent plus rapidement.



Les capacités sont gravées au dos des récipients.



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

1^{er} PRIX

Bac

En inox.



| | | |
|--------------------------------|--------------------|-----|
| GN 2/1 (L 53 x l 65 cm) | | |
| 1010679P | Prof. 20 cm - 60 L | x 1 |

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

| | | |
|--|-------------------------|-----|
| GN 1/1 Perforé (L. 53 x l. 32,5 cm) | | |
| 64300P | Prof. 6,5 cm - 8,5 L | x 1 |
| 63434P | Prof. 10 cm - 13,3 L | x 1 |
| A 63435P | Couvercle avec poignée | x 1 |
| B 70358 | Avec poignée et étanche | x 1 |
| C 70359P | Sans poignée | x 1 |

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

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

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

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

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

1^{er} PRIX



A



B



Bac



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.



| | | |
|------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm) | | |
| 1011179P | Prof. 6,5 cm - 8,5 L | x 1 |
| 54373P | Prof. 10 cm - 13 L | x 1 |
| 54372P | Prof. 15 cm - 19,5 L | x 1 |
| 59309P | Prof. 20 cm - 25,6 L | x 1 |
| A 55102 | Egouttoir | x 6 |
| B 47787P | Couvercle hermétique | x 1 |

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm) | | |
| 1011180P | Prof. 6,5 cm - 3 L | x 1 |
| 54375P | Prof. 10 cm - 5,9 L | x 1 |
| 54374P | Prof. 15 cm - 8,9 L | x 1 |
| 59308P | Prof. 20 cm - 11,7 L | x 1 |
| A 55103 | Egouttoir | x 6 |
| B 1008176P | Couvercle hermétique | x 1 |

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm) | | |
| 1011181P | Prof. 6,5 cm - 2,4 L | x 1 |
| 54377P | Prof. 10 cm - 3,6 L | x 1 |
| 54376P | Prof. 15 cm - 5,3 L | x 1 |
| A 55104 | Egouttoir | x 6 |
| B 1008175P | Couvercle hermétique | x 1 |

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm) | | |
| 1011182P | Prof. 6,5 cm - 1,7 L | x 1 |
| 54378P | Prof. 15 cm - 3,7 L | x 1 |
| B 1008174P | Couvercle hermétique | x 1 |

| | | |
|--------------------------------------|----------------------|-----|
| GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm) | | |
| 1011183P | Prof. 6,5 cm - 1 L | x 1 |
| 54380P | Prof. 10 cm - 1,5 L | x 1 |
| 54379P | Prof. 15 cm - 2,2 L | x 1 |
| A 55105 | Egouttoir | x 6 |
| B 1008173P | Couvercle hermétique | x 1 |



Autres dimensions, et autres options,
nous consulter

Armoire

En 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.

- 43041** L. 100 x l. 60 cm x 1
- 43042** L. 120 x l. 60 cm x 1
- 43043** L. 140 x l. 60 cm x 1

**TOURNUS
EQUIPEMENT****1^{er} PRIX**

Table CHR

En acier inoxydable, hauteur 90 cm, réglable jusqu'à 93 cm. Plan de travail 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 dossier. Plis écrasés sur le plan de travail, le dossier et l'étagère afin d'éviter tout risque de coupure. Montage rapide par emboîtement.

Avec étagère. Sans dossier

- 66002** L. 100 x l. 70 cm x 1
- 1003634** L. 120 x l. 70 cm x 1
- 1003635** L. 140 x l. 70 cm x 1



Avec étagère. Dossier de 9 cm

- 1003636** L. 100 x l. 70 cm x 1
- 1003637** L. 120 x l. 70 cm x 1
- 1003638** L. 140 x l. 70 cm x 1



Meuble CHR

En acier inoxydable. Hauteur réglable 90 à 96,5 cm. Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge. Dossier plié hauteur 10 cm. Bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère réglable. Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course. Piètement en polyamide avec vérins à filetage non apparent. Généralisation des plis écrasés afin d'éviter tout risque de coupure.

- 65736** L. 120 x l. 70 cm x 1
- 65737** L. 140 x l. 70 cm x 1
- 65738** L. 180 x l. 70 cm x 1

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Armoire CHR

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

- 65655** L. 120 x l. 40 cm x 1
- 65654** L. 140 x l. 40 cm x 1
- 65656** L. 180 x l. 40 cm x 1

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Lave-mains

A.C.C.P. **INOX
18/10**

Tout inox. Livré avec accessoires (jupe, bec col de cygne, mélangeur eau chaude /eau froide, robinet temporisé, flexible et syphon).

- 70618P** L. 33 x l. 40 cm x 1

Hygiène des mains,
voir page 63

Table roulante

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Soudée en acier inoxydable. 4 roues pivotantes Ø 8 cm dont 2 avec freins. Hauteur de 48 cm.

- 51372** L. 45 x l. 45 x H. 48 cm x 1

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

Etagère CHR

En acier inoxydable. Étagère à plateau, épaisseur 1,2 mm. Charge 100 kg répartis (suivant la nature de la paroi). Dossier arrière hauteur 4 cm, en retrait du mur de 4 cm. Fixation murale par 4 vis. Largeur 36 cm. Hauteur 20 cm.

- 65739** L. 120 x l. 40 cm x 1
- 65742** L. 160 x l. 40 cm x 1

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Chariot de service

TOURNUS EQUIPEMENT

NF

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



Plateau
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



Plateau
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



Amovible crochetable sur les arceaux des chariots.



Bac à déchets inox 15 L
65653 L. 42 x l. 20 x H. 25 cm x 1



Bac à couverts inox 7 L
65652 L. 32,5 x l. 17,6 x H. 20 cm x 1



Support sac poubelle inox 70 L
66001 L. 36 x l. 35,5 x H. 81 cm x 1

Chariot **CAMBRO** de service

TRUSTED FOR GENERATIONS

PP



Étagères (L. 80 x l. 52 cm).
Montants en aluminium.
4 roues Ø 12,7 cm pivotantes.

Espacement entre les plateaux : 29,8 cm
Livré démonté.
Charge maximum : 180 Kg.
Coloris noir.



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



Jeu de 3 panneaux d'étagères noirs

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



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

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

Chariot multi-usages

pro-cooker

PP



Dim : 75 x 49 cm.
Hauteur entre chaque plateau : 29 cm.
4 roues pivotantes Ø 10 cm.
Charge maximum : 90 kg.
Coloris noir. Livré en Kit



Ergonomique et maniable
Facile à entretenir
Robuste et léger
3 niveaux

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

Chariot plateforme

TOURNUS EQUIPEMENT

En alliage d'aluminium. Dessus plein. 4 roues Ø 16 cm : 2 fixes et 2 pivotantes.



Charge maxi 350 kg
42349 L. 120 x l. 60 x H. 100 cm x 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



Chariot



Structure polyéthylène monobloc. Comprenant un panier inox pour le pain et les croissants + une galerie inox pour les verres et les bols. Bac à couverts amovible. Tablette + support sac complet. 2 roues fixes Ø 16 cm et 2 roues directionnelles sans frein Ø 12,5 cm. 3 étagères espacées de 27 cm. Dimensions utiles des étagères : L. 70 x l. 46 cm. Dimensions utiles du dessus du chariot : L. 44 x l. 43 cm et L. 46 x l. 20 cm. Dimensions replié : L. 118,4 x P. 56,5 x H. 126 cm.

52431 L. 159 x P. 56,5 x H. 126 cm

x 1

Options, nous consulter



Chariot GN



Structure polyéthylène monobloc. Capacité : 12 plateaux GN1/1 ou 24 plateaux GN1/2 + 2 niveaux pour bacs. Espace entre glissières : 9,8 cm.

L. 101 x l. 65 x H. 110 cm

x 1

- 1000111** Bleu
- 1000112** Noir
- 1000110** Framboise

x 1
x 1
x 1



Des accessoires sont disponibles en option : tablette de préparation, support poubelle inox avec poubelle 25 L, 2 roues à frein.

A - Tablette de préparation

x 1

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

x 1

B - Support poubelle inox avec poubelle 25 L

x 1

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

x 1

C - Deux roues à frein

x 1

1000113 Ø 12,5 cm




x 1



**Chariot
caféteria 24 plateaux**



Chassis profil carré 2,5 x 2,5 cm
Double entrée. En acier inoxydable.
Espacement entre les glissières 12,5 cm.
4 roues pivotantes Ø 12,5 cm, dont
2 avec frein.
Panneaux d'habillage en stratifié beige.
Pare-chocs annulaires. Clips anti-chute
pour les plateaux.
Livré monté.



- L. 93 x l. 63 x H. 179 cm**  x 1
- 60746** Avec habillage  x 1
- 60747** Sans habillage  x 1



**Chariot
Gastronomique GN 1/1**



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

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

400 assiettes



Chariot



En acier inoxydable.
Avec grille de séparation anti-chute.
Arceaux en tube 2,5 x 2,5 cm avec sépara-
tions réglables.
4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape poly-
amide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.
Pour assiettes jusqu'à 29 cm.

- Capacité 400 assiettes**  x 1
- 60754** Sans grille escamotable.  x 1
- L. 106,5 x l. 74 x
- H. 81 cm





200 - 400 assiettes



Chariot



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.
2 grilles de séparation anti-chute réglables
en fil d'acier inoxydable Ø 0,6 cm.
Pour assiettes jusqu'à 29 cm.

- Capacité 200 assiettes**  x 1
- 1002296** Charge maxi 120 kg  x 1
- L. 106,5 x l. 45 x
- H. 100 cm
- Capacité 400 assiettes**  x 1
- 1002297** Charge maxi 240 kg  x 1
- L. 106,5 x l. 74 x
- H. 100 cm


Ergonomique.




**Chariot
Euronorme**



En acier inoxydable.
Montants tubes carrés 2,5 x 2,5 cm.
Glissières soudées argon avec butées d'arrêt
en extrémité.
Espacement entre glissière de 7,5 cm.
4 roues pivotantes Ø 12,5 cm dont 2 à frein.
Pare-chocs annulaires. Livré assemblé.

- 20 niveaux**  x 1
- 60749** Entrée 40 cm  x 1
- Dim. hors tout : L. 72,5
- x l. 54 x H. 178,5 cm





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

HOUSES



Dérouleuse



- En inox.
- Dérouleuse**  x 1
- 53546** L. 101 x l. 19 x  x 1
- H. 23,5 cm

Rouleau de 200 housses translucides.



- 53545** H. 180 cm  x 1

Pour chariot GN 2/1 et
format pâtissier. Ép. 20 µ.



Housse jetable

Pour chariot GN 2/1 et format pâtissier.

- Ép. 26 µ.
- 5 x 20 housses**  x 1
- 1008681P** L. 180 x l. 140 cm  x 1





Chariot porte-assiettes



Chariot ajustable. Utilisation illimitée. Multiples combinaisons d'assiettes, de bols et de plateaux. Capacité de 180 à 480 assiettes ou 45 à 60 assiettes par colonne (6 colonnes). Ergonomique, compact et facile à manoeuvrer. Paroi extérieure en polyéthylène, robuste, anticorrosion, indéformable, infissurable et inébréchable. 4 roues pivotantes de Ø 15,24 cm avec frein. Une roue centrale rigide pour faciliter le transport.

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



x 1



Chariot porte-bacs GN



En acier inoxydable. Pour l'égouttage et le stockage des bacs, grilles, plateaux et couvercles GN 1/1 et GN 1/2, après passage en plonge. Structure tube 2,5 x 2,5 cm soudée. Grilles amovibles pour faciliter le nettoyage. Deuxième niveau réglable pour le stockage éventuel de bacs GN 2/1. 2 barres horizontales faisant office de butées. 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



x 1



Chariot porte-plateaux



En acier inoxydable. Plateau inox amovible ép. 1,2 mm. 4 roues pivotantes (Ø 12,5 cm) dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Charge maxi : 150 kg. Capacité 140 plateaux.

60707 L. 81,7 x l. 54,5 x H. 9,3 cm x 1
Dim. utile L. 75 x l. 51 cm



x 1



Triple trolley

En polyéthylène. Roues caoutchouc. Poignée repliable. Plateau antidérapant.

Charge maxi 180 kg

48058 L. 82,6 x l. 52 cm



x 1

Facilite le franchissement de seuils



Panneaux, distributeur à couverts, nous consulter



Chariot porte-plateaux à niveau constant



En acier inoxydable. Plate-forme 54 x 38 cm ép. 1,2 mm. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm dont 2 à frein. Charge maximale 150 kg. Capacité 140 plateaux.

60750 L. 81,7 x l. 54,5 x H. 93 cm x 1



x 1



4 roues pivotantes - gris
1001270P L. 61,3 x l. 41,4 x H. 17,2 cm



x 1



6 roues fixes - gris
68624P L. 61,3 x l. 41,4 x H. 13,5 cm



x 1

Timon Universe



En inox. Facilite la manipulation des socles. 4 et 6 roues.

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



x 1



nouveau !

Éco Pain



En acier inoxydable ouvert sur le dessus. A l'avant, une porte à guillotine en plexiglass, à poignée. Bac sous la porte, pour la récupération et l'évacuation des morceaux de pain. Fond du chariot incliné, pour faciliter l'évacuation. 4 roues pivotantes avec butoirs annulaires, dont 2 à frein.

1013555 L. 66,4 x l. 46,8 x H. 120 cm



x 1



Autres coloris, nous consulter

Seau hermétique et gerbable

En polyéthylène haute densité. Seau carré avec couvercle hermétique et bec verseur. Simplifie le stockage du contenu liquide en chambre froide. Étiquette d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité.



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

Effet biocide



Bac anti-bactérien Gilactiv®

En polyéthylène haute densité additivée. 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. Design sans zone de rétention, grande résistance mécanique et thermique -40°C et +90°C. Bac avec couvercle. Gerbable.

| 25 L - Dim : L. 60 x l. 40 x H. 18,3 cm | | ☐ |
|---|-------|-----|
| 65248 | Rouge | x 1 |
| 65247 | Bleu | x 1 |
| 65249 | Vert | x 1 |

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

Bac gerbable

En PEHD (Polyéthylène Haute Densité). Identification des contenus simplifiée par un code couleur et une cartouche spécifique. Traçabilité optimale de vos préparations. Vendu avec couvercle.

| 55 L - L. 60 x l. 40 x H. 32,5 cm | | ☐ |
|-----------------------------------|-------|-----|
| 50059 | Bleu | x 1 |
| 50060 | Jaune | x 1 |
| 50061 | Rouge | x 1 |
| 50062 | Vert | x 1 |

1^{er} PRIX



Existe en gris, nous consulter

Bac gerbable

En polyéthylène haute densité. Vendu sans couvercle.

| Blanc | | ☐ |
|---------------|-----------------------------------|-----|
| 4259P | 55 L - L. 60 x l. 40 x H. 31,5 cm | x 1 |
| 4257P | 35 L - L. 60 x l. 40 x H. 21,7 cm | x 1 |
| 4255P | 25 L - L. 60 x l. 40 x H. 16,5 cm | x 1 |
| 4254P | 15 L - L. 40 x l. 30 x H. 21,5 cm | x 1 |
| 41739P | Couvercle pour 15 L | x 1 |
| 4256P | Couvercle pour 25, 35 et 55 L | x 1 |

Caisse à viennoiseries

En polyéthylène haute densité. Fond et parois ajourés.

| 28 L - L. 60 x l. 38 x H. 15,5 cm | | ☐ |
|-----------------------------------|-------|-----|
| 1011600P | Beige | x 1 |



Caisse ajourée gerbable

En polyéthylène haute densité. De -40°C à +90°C.

| 27 L - L. 60,2 x l. 40,1 x H. 14,6 cm | | ☐ |
|---------------------------------------|-------|-----|
| 1001274 | Vert | x 1 |
| 1001273 | Jaune | x 1 |
| 1001275 | Rouge | x 1 |
| 68626P | Blanc | x 1 |
| 1001272P | Bleu | x 1 |

1^{er} PRIX



Caisse ajourée gerbable

En polyéthylène haute densité. Dim : L. 60 x l. 40 cm.

| Blanc | | ☐ |
|---------------|-------------------|-----|
| 45020P | 15 L - H. 9 cm | x 1 |
| 45021P | 25 L - H. 13,5 cm | x 2 |
| Gris | | ☐ |
| 50063P | 40 L - H. 20 cm | x 1 |
| 50614P | 60 L - H. 30 cm | x 1 |



Bac à ingrédients

Couvercle transparent pour une meilleure visibilité, tient seul en position ouverte. Se glisse aisément sous le plan de travail. De -20°C à +90°C. 4 roues.

| Blanc 100 L | | ☐ |
|----------------|--------------------------|-----|
| 1011147 | L. 71 x l. 41 x H. 71 cm | x 1 |

Bac à ingrédients

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



| Couvercle carré clipsable | | ☐ |
|---------------------------|-------------------------------|-----|
| 1007600P | L. 55,9 x l. 55,9 x H. 5,1 cm | x 1 |

| Bac à ingrédients carré 106 L | | ☐ |
|-------------------------------|--------------------------------|-----|
| 1007599P | L. 54,6 x l. 54,6 x H. 57,2 cm | x 1 |

| Socle rouleur carré noir | | ☐ |
|--------------------------|--|-----|
| 1007601P | L. 43,8 x l. 43,8 x H. 15,9 cm Charge maxi 113,4 kg | x 1 |

| Couvercle rond | | ☐ |
|----------------|--------------------|-----|
| 36473P | ∅ 50,5 x H. 3,2 cm | x 1 |

| Bac à ingrédients rond 76 L | | ☐ |
|-----------------------------|---------------------|-----|
| 36471P | ∅ 49,5 x H. 58,1 cm | x 1 |

| Socle rouleur rond noir | | ☐ |
|-------------------------|---|-----|
| 38526P | ∅ 46 x H. 16,8 cm - 5 roues Charge maxi 135 kg | x 1 |



Manne à pain

En polyéthylène haute densité.

| | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 150 L - Poids 4,84 kg | ☐ |
| 55569 | L. 66 x l. 45,8 x H. 67,2 cm x 1 |
| 180 L - Poids 5,4 kg | ☐ |
| 55570 | L. 65,5 x l. 45,5 x H. 85,5 cm x 1 |





Casier verres Camrack



L. 50 x l. 50 cm. Vendu à l'unité.

Casier 36 compartiments (gris)

| | | | | | |
|---------------------|---------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| 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 |
| Référence | 56150P | 45604 | 56151 | 56153P | 56154 |

Casier à objets creux



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

x 1

Couvercle pour casier



Protège les verres par le haut.

45605P L. 49,9 x l. 49,9 x H. 2,4 cm

x 1

Casier à assiettes



Dans un sens, il permet de placer les assiettes ordinaires 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

x 1

50597 Avec extension 5 x 9 rangées. L. 50 x l. 50 x H. 14,3 cm

x 1

Casier ouvert



Idéal pour laver, ranger les plateaux de service ou les plaques de cuisson GN1/1. Capacité: 9 plateaux en position verticale.

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

x 1

Ramasse-couverts,
voir page 17



Godet et casier à couverts



- A 38504P** Ø 9,5 x H. 14,3 cm
- B 45394P** L. 11 x l. 11 x H. 14 cm
- C 36048P** L. 50 x l. 50 x H. 10,5 cm
- D 65030P** L. 42,7 x l. 20,8 x H. 15,1 cm - 8 compartiments.

x 1
x 1
x 1
x 1

Chariot porte-casiers



En acier inoxydable. Plateau inox amovible épaisseur 1,2 mm. Dimensions utiles L. 51 x l. 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

Socle rouleur pour casiers



Poignée amovible. 4 roues pivotantes en polyuréthane. Charge maxi 150 kg. Vendu sans poignée.

Socle rouleur

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

x 1

Poignée seule inox

65132P

x 1

1^{er} PRIX

1^{er} PRIX



Ecoplus

En acier inoxydable.
Fond diffuseur triple épaisseur.
Queue athermique en tube inox.
Montures en acier inoxydable et conformes à la norme NF EN 12983-1.



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

| | | |
|----------------|----------------------------|-----|
| Sautoir | | |
| 66607P | Ø 28 x H. 14 cm - 8,5 L | x 1 |
| 67746P | Ø 32 x H. 16 cm - 12,5 L | x 1 |
| 66609P | Ø 36 x H. 18 cm - 18 L | x 1 |
| 67747P | Ø 40 x H. 20 cm - 25 L | x 1 |
| 66608P | Ø 45 x H. 22,5 cm - 35,5 L | x 1 |

| | | |
|----------------|--------------------------|-----|
| Faitout | | |
| 66604P | Ø 28 x H. 18,5 cm - 11 L | x 1 |
| 67740P | Ø 32 x H. 21,5 cm - 17 L | x 1 |
| 66605P | Ø 36 x H. 24 cm - 24 L | x 1 |
| 67741P | Ø 40 x H. 30 cm - 33,5 L | x 1 |
| 66606P | Ø 45 x H. 30 cm - 47,5 L | x 1 |

| | | |
|-------------------------|------------------------|-----|
| Marmite traiteur | | |
| 67744P | Ø 24 x H. 24 cm - 10 L | x 1 |
| 66601P | Ø 28 x H. 28 cm - 17 L | x 1 |
| 67745P | Ø 32 x H. 32 cm - 25 L | x 1 |
| 66602P | Ø 36 x H. 36 cm - 36 L | x 1 |
| 66603P | Ø 40 x H. 40 cm - 50 L | x 1 |
| 70518P | Ø 45 x H. 45 cm - 70 L | x 1 |



| | | |
|------------------|---------|-----|
| Couvercle | | |
| 70542P | Ø 16 cm | x 1 |
| 70541P | Ø 18 cm | x 1 |
| 70540P | Ø 20 cm | x 1 |
| 70539P | Ø 24 cm | x 1 |
| 70538P | Ø 28 cm | x 1 |
| 70537P | Ø 32 cm | x 1 |
| 70536P | Ø 36 cm | x 1 |
| 70535P | Ø 40 cm | x 1 |
| 70534P | Ø 45 cm | x 1 |



Poêle Aluminium

En 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.

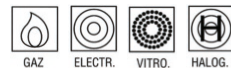


| | | |
|--------------------|------------------|-----|
| Poêle ronde | | |
| 70131P | Ø 20 x H. 3,5 cm | x 1 |
| 70132P | Ø 24 x H. 4 cm | x 1 |
| 70147P | Ø 28 x H. 4,5 cm | x 1 |
| 70133P | Ø 32 x H. 5,5 cm | x 1 |
| 70135P | Ø 36 x H. 5,5 cm | x 1 |
| 70134P | Ø 40 x H. 6 cm | x 1 |

| | | |
|--------------------|-------------------------|-----|
| Poêle ovale | | |
| 70136P | L. 36 x l. 25 x H. 5 cm | x 1 |
| 70137P | L. 40 x l. 29 x H. 5 cm | x 1 |

Lot de 3 poêles aluminium

Revêtement anti-adhésif double couche.
Épaisseur 3 mm.



| | | |
|---------------|-------------------|-----|
| 67691P | Ø 24, 28 et 32 cm | |
| | | x 1 |

1^{er} PRIX



BATTERIE ET POÊLES



CUISINE

OUVRE-BOÎTES



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.

GARANTIE 1 an CE NF

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

x1

Ouvre-boîte manuel

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. Epaisseur maximum du support : 50 mm. Longueur tige : 55 cm.



| | A - 05V55 | B - 0XV55 |
|-----------------|------------------|------------------|
| Matériau tige | Acier | Inox |
| Matériau tête | Composite | Inox |
| Dimension socle | L. 22 x l. 12 cm | L. 22 x l. 12 cm |
| Poids | 2,8 kg | 3,2 kg |
| Référence | 42215P | 55497P |

ACCESSOIRES



Moulin

En Inox. Pour récipient de Ø 26 à Ø 60 cm. Livré avec une grille de 3 mm.

Made in France

Moulin **51035P** Ø 37 cm, H. 32 cm x1

Grille seule **55491** 3 mm x1



Entonnoir à piston

Tout inox. 3 débits. Livré sans support avec 2 douilles 4 et 6 mm.

de Buyer

Entonnoir **38353P** Ø 19 cm, H. 18 cm - 1,9 L x1



Support pour entonnoir **38354P** H. 15 cm x1



Essoreuse à salade manuelle

En plastique alimentaire.

Dynamic

43120P 10 L (2 salades) Ø 33 x H. 42 cm x1
34430P 20 L (3 à 4 salades) Ø 43 x H. 50 cm x1

PASSOIRES



Egouttoir à fritures

En inox.

1012715 Ø 39 x H. 18 cm

x1



Chinois

En inox.

67671P Ø 18 cm
1001419P Ø 21 cm

x1
x1



En inox.

464 Ø 20 cm
465 Ø 24 cm

x1
x1

Lacor



Passe-bouillon.

45307 Ø 18 cm
45308 Ø 20 cm

x1
x1

Lacor



Passoire conique

En inox.



67670P Ø 40 cm x H. 21 cm
64729P Ø 48 cm x 22,5 cm

x1
x1

de Buyer



1005087P Ø 24 cm
1005086P Ø 28 cm

x1
x1

MESURES



Mesure graduée

En inox avec pied et poignée.

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

x1
x1
x1

1^{er} PRIX



Pot gradué

Graduation en ml et en litre. Avec poignée.

thermo hauser PP POLYPROPYLENE

55196P 1 L
55197P 2 L
55198 3 L

x1
x1
x12

Plaque aluminium anti-adhésive

Bords pincés. Ep. 2 mm.



- 70146P** GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm x 1
- 70203P** Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm x 1
- 1002757** GN 2/1 - Bords non pincés L. 65 x l. 53 cm x 5

Plaque inox

Bords pincés. Ep. 1 mm.



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

Plaque tôle d'acier

Ep. 1,2 mm. Bords pincés. Noire.



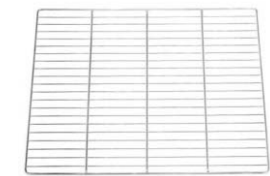
- 48347P** GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm x 1
- 48346P** Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm x 1

Grille de stockage

En inox.



- 4037** GN 2/1 - L. 65 x l. 53 cm 3 traverses x 1
- 65203P** GN 1/1 - L. 53 x l. 32,5 cm 2 traverses x 1



- 65204P** GN 2/1 - L. 65 x l. 53 cm 3 traverses x 1
- 65205P** Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm 3 traverses x 1

Toile de cuisson surgélation

Conçue pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre. Application d'un revêtement anti-adhérent en silicone. De -40°C à + 280 °C.



- GN 1/1**
- 1001551P** L. 53 x l. 32,5 cm x 1

Papier siliconé multicuisson

Boîte de 500 feuilles



- 49410P** Une face - GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm x 1
- 53141P** Double face - Pâtissier L. 60 x l. 40 cm x 1

-10°



Gant anti-froid

En nitrile. Préconisé pour une utilisation en chambre froide.



- La paire**
- 1011591P** T 9 x 1



Pince plat chaud

En inox. Avec embout silicone.



- 63211P** L. 19 cm x 1

250°



Moufle anti-chaueur

En silicone. Ambidextre, taille unique avec trou de suspension. Etanche, résistant jusqu'à 300 °C. Conforme norme EN702/EN407.



- La moufle**
- 54041P** Taille longue - protection de la manche L. 44 x l. 18 cm x 1
- 54040P** Taille courte - protection du poignet L. 29 x l. 14 cm x 1

350°



Gant anti-chaueur

Gant de protection thermique jusqu'à 350°C, antifeu. Fabriqué en fibres de Nomex et de Kevlar. Intérieur doublé 83% coton et 17% polyester. Lavable en machine 60°C. Ambidextre. Jaune crème.

- Le gant**
- 1000079** T 9 x 1

250°



Gant anti-chaueur

En nitrile. Résistance aux huiles, graisses et aux principaux produits détergents. Manchette longue pour une protection des avants-bras. Norme EN 420. Blanc-crème.



- La paire**
- 66428P** L. 45 cm - T 11 x 1



1er PRIX

250°

Gants anti-chaueur

En croute de cuir, doublé molleton. Taille unique Norme EN 420.

- La paire - Rouge**
- 64697P** L. 45 cm - T 10 x 1





Fouet contact



En inox. Manche tube inox surmoulé monobloc. Flex système.

| | | |
|--------------|-----------|-----|
| 38528 | L. 25 cm | x 1 |
| 38529 | L. 30 cm | x 1 |
| 38530 | L. 35 cm | x 1 |
| 38531 | L. 40 cm | x 1 |
| 38532 | L. 45 cm* | x 1 |

1^{er} PRIX



Fouet

Manche tube inox, montage étanche avec obturation en acier inoxydable. Fouet 25 - 30 - 35 cm composés de 12 fils en acier inoxydable Ø 1,4 mm. Fouet 40 et 50 cm composés de 8 fils en acier inoxydable Ø 2,3 mm.

| | | |
|---------------|----------|-----|
| 42122 | L. 20 cm | x 1 |
| 65259P | L. 25 cm | x 1 |
| 65258P | L. 30 cm | x 1 |
| 65260P | L. 35 cm | x 1 |
| 65261P | L. 40 cm | x 1 |
| 65262P | L. 50 cm | x 1 |



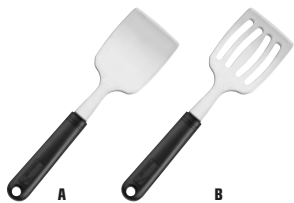
Spatule



Manche surmoulé. Lame souple en inox.

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| Droite | | |
| 35604P | L. lame 35 cm | x 1 |
| 35605P | L. lame 30 cm | x 1 |
| 35606P | L. lame 25 cm | x 1 |

| | | |
|-------------------|-------------------|-----|
| Coudée | | |
| A 705P | L. lame 30 x 4 cm | x 1 |
| B 1005737P | L. lame 12 x 2 cm | x 1 |



Stop glisse®

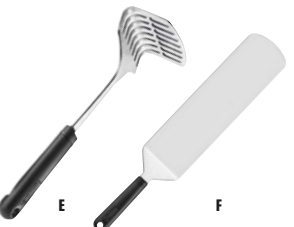


Lame en acier inoxydable. Manche polypropylène noir surmoulé.

| | | |
|------------------------------|-----------|-----|
| Pelle - L. lame 15 cm | | |
| A 35631P | Pleine | x 1 |
| B 35632P | A griller | x 1 |

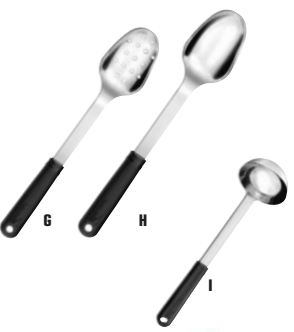


| | | |
|-----------------|---------------------------------|-----|
| Pelle | | |
| C 35633P | A trous - L. lame 15 cm | x 1 |
| D 35634P | Souple ajourée L. lame 17 cm | x 1 |



| | | |
|---------------------|---------------------|-----|
| Presse-purée | | |
| E 1007381P | L. 26,4 x l. 6,6 cm | x 1 |

| | | |
|---------------------------|---------------|-----|
| Pelle large coudée | | |
| F 35626 | L. Lame 35 cm | x 1 |
| F 35627P | L. lame 28 cm | x 1 |
| F 35614P | L. lame 15 cm | x 1 |



| | | |
|----------------------------|----------------------------|-----|
| Cuillère de service | | |
| G 50733P | Ajourée L. totale 33 cm | x 1 |
| G 50736P | Ajourée L. totale 28 cm | x 1 |
| H 50735P | Pleine L. totale 33 cm | x 1 |

| | | |
|-----------------------|-------------------------|-----|
| Louche à sauce | | |
| I 69340P | L. totale 33 cm - 5 cl | x 1 |
| I 69341P | L. totale 36 cm - 14 cl | x 1 |

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----|
| Pastilles de couleur | | |
| 1007382P | Sachet de 5 panachées | x 1 |

1^{er} PRIX



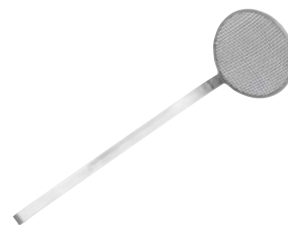
Surclass®



Lame inox et manche surmoulé.

| | | |
|-----------------|---|-----|
| A 64533P | Pelle souple ajourée L. lame 16 x 8 cm | x 1 |
| B 64534P | Pelle L. lame 16 x 8 cm | x 1 |
| C 64537P | Cuillère ajourée L. totale 31 cm | x 1 |
| D 64682P | Cuillère pleine L. totale 31 cm | x 1 |

| | | |
|-----------------|--|-----|
| E 64536 | Fourchette à servir L. totale 30,5 cm | x 1 |
| E 64535 | Pochon - 5 cl L. totale 27,5 cm | x 6 |
| F 64538P | Louche 10 cl L. totale 30 cm | x 1 |



Araignée

En inox. Branche pleine. Grille renforcée par une soudure.

| | | |
|---------------|-------------------|-----|
| 67677P | Ø 14 - L. 56 cm | x 1 |
| 71178P | Ø 18 - L. 57,5 cm | x 1 |
| 71179P | Ø 20 - L. 63,2 cm | x 1 |



Ecumoire

En inox. Epaisseur 1,2 mm. Monobloc.

| | | |
|---------------|---------|-----|
| 69290P | Ø 10 cm | x 1 |
| 69291P | Ø 12 cm | x 1 |
| 69292P | Ø 14 cm | x 1 |
| 69293P | Ø 16 cm | x 1 |



Louche



En inox. Epaisseur 1,2 mm. Monobloc.

| | | |
|---------------|-----------------|-----|
| 69296P | Ø 6 cm - 7 cl | x 1 |
| 69297P | Ø 8 cm - 12 cl | x 1 |
| 69298P | Ø 10 cm - 25 cl | x 1 |
| 69299P | Ø 12 cm - 50 cl | x 1 |
| 69300P | Ø 14 cm - 75 cl | x 1 |



Pochon



Tout inox. Poignée ergonomique composite avec crochet anti-glisse.

| | | |
|----------------|-----------------------|-----|
| 1005014 | Ø 20 x L. 40 cm - 2 L | x 1 |
|----------------|-----------------------|-----|

1^{er} PRIX



Vide marmite



En inox. Poignée avec crochet.

| | | |
|----------------|-----------------------|-----|
| 1002337 | Ø 20 x L. 43 cm - 2 L | x 1 |
|----------------|-----------------------|-----|



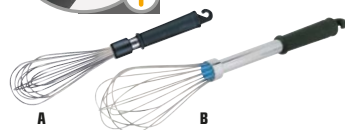
Rack porte-outils



En inox. Support 5 x 2 crochets.

| | | |
|--------------|----------|-----|
| 45611 | L. 39 cm | x 1 |
|--------------|----------|-----|

USTENSILES RENFORCÉS



Fouet

En inox. Poignée en composite alimentaire antibactérien. Avec crochet.



| | | | |
|---|--------|----------|-----|
| A | 42025 | L. 40 cm | x 1 |
| B | 42023P | L. 50 cm | x 1 |

Fourchette à viande

En inox. Manche ABS. Avec crochet.



| | | |
|-------|----------|-----|
| 49224 | L. 35 cm | x 1 |
|-------|----------|-----|

Louche

En inox. Poignée ergonomique. Avec crochet.



| | | |
|-------|------------------|-----|
| 42367 | L. 50 cm - 1,5 L | x 1 |
| 42368 | L. 80 cm - 2 L | x 1 |

Pelle de cuisson ajourée

En inox. Poignée ergonomique. Avec crochet.



| | | |
|-------|----------|-----|
| 42183 | L. 35 cm | x 1 |
| 42184 | L. 50 cm | x 1 |
| 42185 | L. 80 cm | x 1 |

Araignée carrée

En inox. Poignées en composite alimentaire antibactérien. Avec crochet.



| | | |
|-------|---------------------------------------|-----|
| 38361 | L. 22 x l. 22 cm - L. totale 74 cm | x 1 |
| 38362 | L. 26 x l. 26 cm - L. totale 76 cm | x 1 |
| 38363 | L. 30 x l. 30 cm - L. totale 80 cm | x 1 |

Araignée ronde

En inox. Poignée en composite alimentaire antibactérien. Avec crochet.



| | | |
|-------|--------------------|-----|
| 55580 | Ø 22 cm - L. 70 cm | x 1 |
| 55579 | Ø 26 cm L. 76 cm | x 1 |
| 55578 | Ø 30 cm L. 80 cm | x 1 |

Fouet à purée rond

En inox renforcé. Poignée en composite antibactérien. Crochet de suspension.



| | | |
|---------|-----------|-----|
| 45172P | L. 120 cm | x 1 |
| 1006648 | L. 80 cm | x 1 |

Spatule polyéthylène ajourée

Pour mélanger toutes sortes de préparations. Jusqu'à 220°C.



| | | |
|-------|-----------|-----|
| 42364 | L. 100 cm | x 1 |
|-------|-----------|-----|

Spatule extra forte

En polyamide et inox. 2 poignées de préhension ergonomiques en composite dont 1 avec crochet.



| | | |
|---------|-----------|-----|
| 1006649 | L. 100 cm | x 1 |
| 53144 | L. 120 cm | x 1 |

USTENSILES BUFFET

Louche à sauce 5 cl

En inox. Manche recourbé. Monobloc.



| | | |
|--------|------------|-----|
| 57244P | L. 28,5 cm | x 1 |
|--------|------------|-----|

Pince à salade



En inox.



| | | |
|--------|----------|-----|
| 57731P | L. 25 cm | x 1 |
|--------|----------|-----|

Pince à spaghetti

En inox.



| | | |
|----------|----------|-----|
| 67688P | L. 19 cm | x 1 |
| 1005085P | L. 29 cm | x 1 |

Cuillère



Outperform every day.

En nylon. Construction d'une pièce extrêmement durable et résistant à 246°C. L. 33,7 cm.

Cuillère perforée



| | | |
|----------|---------|-----|
| 1006359P | Noire | x 1 |
| 1006360P | Blanche | x 1 |

Cuillère pleine



| | | |
|----------|---------|-----|
| 1006361P | Noire | x 1 |
| 1006358P | Blanche | x 1 |

Louchette

En mélamine.

L. 30 cm - 2,8 cl



| | | |
|----------|---------|-----|
| 1006240P | Noire | x 1 |
| 1006239P | Blanche | x 1 |

L. 21,7 cm - 1,7 cl



| | | |
|----------|---------|-----|
| 1006238P | Noire | x 1 |
| 1006237P | Blanche | x 1 |

Pince anti-microbien



En inox et plastique avec traitement anti-microbien.

Noire



| | | |
|----------|----------|-----|
| 1006368P | L. 30 cm | x 1 |
| 1006367P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006364P | L. 15 cm | x 1 |

Rouge

| | | |
|----------|----------|-----|
| 65462P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006365P | L. 15 cm | x 1 |

Jaune

| | | |
|----------|----------|-----|
| 65463P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006363P | L. 15 cm | x 1 |

Verte

| | | |
|----------|----------|-----|
| 65464P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006366P | L. 15 cm | x 1 |

Bleue

| | | |
|----------|----------|-----|
| 65461P | L. 24 cm | x 1 |
| 1006362P | L. 15 cm | x 1 |



1^{er} PRIX



Pince

En inox avec manche plastique de couleur.

L. 25 cm



| | | |
|--------|--------|-----|
| 71182P | Bleue | x 1 |
| 71183P | Verte | x 1 |
| 71185P | Rouge | x 1 |
| 71184P | Marron | x 1 |

Pince Jumbo

En inox.



| | | |
|-------|----------|-----|
| 1029P | L. 23 cm | x 1 |
| 1030P | L. 40 cm | x 1 |



Modèle noir,
nous consulter



Fibrox

VICTORINOX

Lame en acier inoxydable.
Manche en matière synthétique Fibrox.
Assemblage de la lame inox et du manche
Fibrox par injection du Fibrox autour de
la lame.
Peut être stérilisé à une température de
150°C.

Couteau de boucher rouge

| | | |
|--------------|---------------|-----|
| 65625 | L. lame 36 cm | x 1 |
| 65623 | L. lame 28 cm | x 1 |
| 65624 | L. lame 31 cm | x 1 |

Couteau à saigner rouge

| | | |
|--------------|---------------|-----|
| 65632 | L. lame 16 cm | x 1 |
|--------------|---------------|-----|

1^{er} PRIX



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 | L. lame 35 cm | x 1 |
| 54394P | L. lame 30 cm | x 1 |
| 54395P | L. lame 25 cm | x 1 |
| 54396P | L. lame 20 cm | x 1 |

Couteau à désosser

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 54397P | L. lame 16 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à saigner

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 54398P | L. lame 16 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à dénervier

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 54399P | L. lame 20 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau filet de sole

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 54400P | L. lame 17 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Fushi

Lame en acier inoxydable au molybdène
assurant une tenue de coupe élevée.
Manche et mitre en inox pour une prise
en main optimale. Hygiène assurée et
entretien facile.

Couteau chef

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50680P | L. lame 30 cm | x 1 |
| 50681P | L. lame 25 cm | x 1 |
| 50682P | L. lame 20 cm | x 1 |
| 50683P | L. lame 15 cm | x 1 |

Couteau à découper

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50684P | L. lame 25 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à pain

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50688P | L. lame 20 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau d'office

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50685P | L. lame 11 cm | x 1 |
| 50686P | L. lame 9 cm | x 1 |



- Viandes crues
- Légumes
- Aliments cuits
- Poissons
- Fruits et salades
- Laitage, pains et pâtisserie

Colour Prof

ARCOS A.C.C.

Lame acier inoxydable Nitrum avec
traitement spécifique de trempe à froid
ICE PLUS : dureté élevée et résistance
à la corrosion. Manche ergonomique en
polypropylène et gomme élastomère
coulés séparément pour une étanchéité
absolue. Traitement antibactérien du
manche « Bactiproof Silver ». 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 | L. lame 35 cm | x 1 |
| 50349P | L. lame 30 cm | x 1 |
| 50348P | L. lame 25 cm | x 1 |
| 50347P | L. lame 20 cm | x 1 |

Couteau à saigner

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 64386P | L. lame 13 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à dénervier

| | | |
|--------------|---------------|------|
| 55678 | L. lame 19 cm | x 12 |
|--------------|---------------|------|

Couteau filet de sole

| | | |
|--------------|---------------|------|
| 55679 | L. lame 17 cm | x 12 |
|--------------|---------------|------|

Couteau filet de sole rivet

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50358P | L. lame 20 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau éminceur

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 64385P | L. lame 25 cm | x 1 |
| 64384P | L. lame 20 cm | x 1 |

Couteau à désosser

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50354P | L. lame 15 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à saigner

| | | |
|--------------|---------------|------|
| 55680 | L. lame 15 cm | x 12 |
|--------------|---------------|------|

Couteau d'office

| | | |
|--------------|--------------|------|
| 55681 | L. lame 8 cm | x 12 |
|--------------|--------------|------|

Qualicoup

PRO COOPER

Lame pleine soie traversante en acier
inoxydable au molybdène. Mitre inox.
Manche en composite, 3 rivets.

Couteau chef

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50671P | L. lame 30 cm | x 1 |
| 50672P | L. lame 25 cm | x 1 |
| 50673P | L. lame 20 cm | x 1 |
| 50674P | L. lame 15 cm | x 1 |

Couteau à découper

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50675P | L. lame 25 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau à pain

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50679P | L. lame 20 cm | x 1 |
|---------------|---------------|-----|

Couteau d'office

| | | |
|---------------|---------------|-----|
| 50676P | L. lame 11 cm | x 1 |
| 50677P | L. lame 9 cm | x 1 |

ACCESSOIRES



Armoire de stérilisation



En inox brossé. Installation dans tous types de pièces, y compris ambiances humides. Porte en plexiglas transparent fumé. Fermeture magnétique. Poids 9 kg.

Armoire 20 couteaux
49366P L. 51 x l. 12,5 x H. 60 cm x 1

Ampoule de rechange
1013431 15 W - E27 x 1

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. 230 V.

50473P L. 15,5 x l. 14,5 x H. 9,5 cm x 1

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 socle.

59537P L. 22 x l. 18 x H. 7 cm x 1

Fusil

Couche protectrice de chrome. Mèche taillage normal. Manche plastique.

L. 30 cm
59108P Mèche ronde x 1
59109P Mèche ovale x 1

Barre inox aimantée

50666P L. 36 cm x 1
58138P L. 45 cm x 1

Barre plastique aimantée

58139P L. 36 cm x 1
58140P L. 45 cm x 1

LA COUPE DU PAIN



Coupe-pain socle inox

Lame acier inoxydable trempé. 4 patins anti-dérapants. Poids : 2,8 kg. L. 52 x l. 13,5 x H. 11 cm.

51419P Lame 35 cm x 1

Couteau à pain

Lame inox dentelée. Manche plastique.

48255P Lame 20 cm x 1

COUTEAUX SPÉCIFIQUES

Fourchette

En inox brossé. 2 dents droites. Manche composite. L. 32 cm

A 35629P Fourchette courbe x 1
B 54605P Diapason x 1

Eplucheur

Manche polypropylène.

Avec virole
45131P L. lame 7 cm x 1

En inox.

Sans virole
37790P L. lame 6 cm x 1

Couteau à tomates

Manche polypropylène. Lame crantée.

48366P L. lame 10 cm x 1

Couteau à génoise

Manche ABS. Lame à petites dents.

56028P L. lame 28 cm x 1

Couteau à jambon

Manche polyoxyméthylène (POM). Lame inox alvéolée. 3 rivets.

50669P L. lame 30 cm x 1

COUTEAUX D'OFFICE

Couteau d'office avec mitre

Mitre massive. Manche ABS.

38793 L. lame 7 cm x 12
1001025P L. lame 9 cm x 1

Qualicoup 3 rivets

Manche composite. Lame pleine soie

50677P L. lame 9 cm x 1
50676P L. lame 11 cm x 1

1^{er} PRIX

2 rivets

Manche plastique. Lame émouée.

58166P Lame 10 cm x 1

Sans rivets

Manche plastique.

37791P Lame 8 cm x 12



Coupe-tomates

En inox. Tranchage rapide en rondelles : 10 tranches de 5,5 mm. Pieds ventouses. Facile à nettoyer. Poids 5,5 kg.



1001002P L. 42,5 x l. 20 x H. 18 cm x 1

Diviseur à tomates

En inox et matériau composite. Jeu de lames et poussoirs interchangeables. Sécurité : aucun contact avec les lames.



8 quartiers
31236P L. 38 x l. 26 x H. 58 cm x 1

Éplucheur à concombres

Facile à nettoyer.



Gain de temps : 600 concombres à l'heure.

51038 L. 14 x l. 21,5 x H. 51 cm x 1

Mandoline

A - En inox. Epaisseur de tranches de 1 à 10 mm. 4 peignes Julienne 2- 4 - 7 et 10 mm. Boîte de rangement pour peignes Julienne.
B - Inox 18/10. 44 lames (boîte individuelle). Sans chariot protecteur.



Vantage
A 1007375P L. 50 x l. 15 x H. 20 cm - 1,83 kg x 1



Inox
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 x 1 mandoline

Pèle-pommes

En fonte d'aluminium. Epaisseur des tranches 4 mm (fixe). Réglage de l'épaisseur de la peau et du diamètre du trognon. Lames en acier inoxydable trempé réaffutables. Fixation serre-joint.

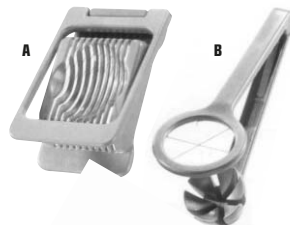


Kali
A 50396P L. 34 x l. 10 x H. 11 cm x 1

1^{er} PRIX



En fonte d'aluminium. Ventouse
B 1005118P L. 30 x l. 10,5 x H. 13,2 cm x 1



Coupe-oeufs

En fonte d'aluminium revêtu. Fils inox.

A 57146P 10 rondelles x 1
B 57147P 6 quartiers x 1



Ciseaux

A 48514P L. 24 cm. Coupe volaille x 1
B 56351 L. 22 cm. Bi-matière x 1

PLANCHES

Chaque couleur de planche a une application différente, pour éviter les contaminations croisées conformément aux recommandations H.A.C.C.P. Rouge : viande crue, Bleu : poisson, Blanc : fromage, Brun : viande cuite, Vert : légume.



Lot de 6 planches

Livrées avec présentoir inox servant aussi de séchoir et de rangement.

Sans rigole
50593P L. 45,5 x l. 30 x H. 1,3 cm x 1



Planche à découper

En polyéthylène haute densité. L. 60 x l. 40 x H. 2 cm.

Sans rigole
71122P Marbré x 1
71121P Brun x 1
71124P Vert x 1
71123P Rouge x 1
71120P Bleu x 1
1013458P Jaune x 1

Planche à découper

En polyéthylène haute densité. Blanc.

Sans rigole
71119P L. 40 x l. 30 x H. 2 cm. x 1
71118P L. 53 x l. 32,5 x H. 2 cm. x 1
71117P L. 60 x l. 40 x H. 2 cm. x 1



Avec rigole
71115P L. 53 x l. 32,5 x H. 2 cm. x 1
71114P L. 60 x l. 40 x H. 2 cm. x 1



Avec rigole et poignée
71116P L. 35 x l. 25 x H. 1 cm. x 1



Rack égouttoir

Tout inox, jusqu'à 6 planches. Espace entre chaque séparateur : 3,2 cm.

67665P L. 25 x l. 31 x H. 27 cm x 1



Douille inox de Buyer

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 x 1

Douille copolyester

Couleur bleu pour la repérer facilement dans la crème ou dans la plonge.



Lot de 6 douilles cannelés.
49414P c8, d8, e8, f8, c6 et d6 x 1



Lot de 6 douilles unies.
49566P u4, u5, u6, u8, u10 et u12 x 1



Lot de 24
Douilles pâtisseries : 10 unies, 12 cannelées, 1 bûche, 8 dents et 1 feuille

63375P x 1



Découpoir inox Lacor

Ø 4,5 cm à 12,5 cm.

Cannelé
49270P Boîte de 9 x 1



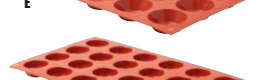
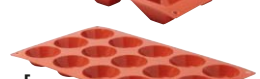
Uni
49269P Boîte de 9 x 1



Moule à cake Gobel

Fer doux revêtu d'anti-adhésif.

38753 L. 26 x l. 9,5 x H. 7,5 cm x 6
38754P L. 28 x l. 10 x H. 7,5 cm x 1



Moule souple

En silicone flexible (température maximum: -40°C + 230°C). Répondant aux normes alimentaires. Format GN 1/3.

Format GN 1/3

A 1002299P 15 mini-madeleines 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 tartelettes x 1
F 1002304P 24 petits fours ronds x 1
G 1002305P 15 mini-tartelettes x 1
H 1002306P 18 mini-cannelés x 1
I 1002307P 6 demi-sphères x 1



Bassine patissière

En inox. Bord ouvert demi-rond. A fond plat.

67653P Ø 20 x H. 9 cm - 2 L x 1
67654P Ø 24 x H. 11 cm - 2,5 L x 1
67655P Ø 28 x H. 13 cm - 4,5 L x 1



Bassine 1/2 sphérique

61525P Ø 24 x H. 12,5 cm - 3,6 L x 1
61526P Ø 30 x H. 15 cm - 7 L x 1
61527P Ø 35 x H. 17,5 cm - 11 L x 1
61528P Ø 40 x H. 20 cm - 16,8 L x 1



Cul de poule

55201P Ø 32 x H. 14,5 cm - 6 L x 1
55199P Ø 40 x H. 18 cm - 13 L x 1



Poche jetable

En polyéthylène basse densité. Ep. 70 µ. Pour préparations froides.

Paquet de 100
68559P L. 54 x l. 30 cm x 1



Rouleau à pâtisserie

Sans poignée.

71235P L. 50 cm x Ø 5 cm x 1



Pinceau silicone

Manche plastique. Poils en silicone.

68631P L. 19,5 x l. 3 cm x 1



Pinceau pâtissier

Manche polypropylène et poils en soie blanche cuite.

49792P L. poils 3 cm x 1
49791P L. poils 4 cm x 1



Corne

Idéal pour racler le fond des récipients.

2485P L. 12 x l. 9,5 cm x 1



Préparations chaudes

Spatule silicone

Manche ABS et lame silicone.

1001471P L. 25,5 cm x 1
1001472P L. 36 cm x 1
1001473P L. 40 cm x 1

Jusqu'à 250 °C

Spatule composite

Cran d'appui anti-glisse.

45441 L. 25 cm x 25
45442 L. 30 cm x 25
45443 L. 35 cm x 25
30348 L. 40 cm x 25
45444 L. 50 cm x 25



Plage de température
- 50° à + 275° C



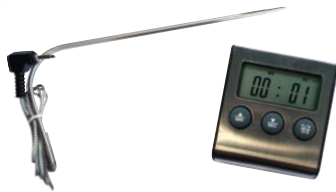
Plage de température
- 50° à + 200° C



Plage de température
- 50° à + 50° C



Plage de température
- 50° à + 300° C



1^{er} PRIX

Plage de température
- 50° à + 380° C



Plage de température
- 35° à + 80° C



Thermalim II Réfrigéré
- 35° à + 15° C



Thermalim II Surgelé
+ 15° à - 35° C



Thermomètre Testo 106

Livré avec étui de protection top safe IP67 et clip de fixation. Anti-choc et immersible. Alarme. Sonde de pénétration Ø 2,4 x L.16 cm. Autonomie : 350 h. Dimensions : L. 22 x l. 3,5 x H. 5 cm.

61373 Précision +/- 1 °C.

x 1

Thermomètre stylo étanche

Fonction Max/Min. Sonde inox perçante. L.12,5 x Ø 0,35 cm. Pile 1,5V LR44 fournie. IP 65.

1011462P Précision +/- 1° de 0° à +100°C (sinon +/- 3°C).

x 1

Thermomètre frigo/congélateur

En plastique. Avec crochet. Double sonde.

1011467P L. 20 x Ø 2,5 cm

x 1

Thermomètre four

Sonde courbée L.18 x Ø 0,4 cm. 2 piles 1,5V AAA fournies. Alarme programmable. Minuteur 99 mn-59 s. Dos aimanté. Cable inox 100 cm.

1011469P Résolution 0,1°C

x 1

Thermomètre infrarouge Eco 12/1

Visée laser. Rétro éclairage data Hold. Ratio de la distance. Alimentation 2 piles 1,5V AAA fournies. Livré avec sacoche.

1011473P Précision +/- 1°C

x 1

Enregistreur de température USB Data Logger

Étanche IP66. Résolution : 0.1°C . Précision thermomètre : +/- 0.3°C. Précision hygromètre : +/- 3% RH. Capacité de mémoire : 32000 lectures. Intervalle des points de 10 sec à 12 H. Interface USB. Alarme visuelle. Durée de la pile +/- 3 ans.

Température
1011478 -35+80°C

x 1

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

Thermalim

Surveille la température de l'air dans les locaux d'entreposage et de stockage de plus de 10 m³ destinés à recevoir des denrées surgelées, congelées ou réfrigérées. Obligatoire par la norme NF E18-150 et la démarche HACCP. Les données s'inscrivent sur les diagrammes circulaires : étendue de mesure et échelle du temps (durée 7 jours). Mouvement à quartz alimenté par pile LR6, 1,5V (fournie). Capteur : bulbe en acier inox Ø 1 cm et de longueur 10 cm relié au boîtier par un capillaire. Protection IP20 en cuivre (Ø 3 m x 3 m). Dimensions : L. 14,4 x l. 14,4 x P. 12,5 cm. Livré avec 100 diagrammes, 1 stylo, 1 jeu de clés, 1 bride.

42479 Enregistreur Thermalim II Réfrigéré (-35° à +15°C)
42531P Disques diagrammes froid positif (réfrigérés -35° à +15°C)
Paquet de 100

x 1
x 1

69282 Enregistreur Thermalim II Surgelé (+15° à -35°C)
69281P Disques diagrammes froid négatif (surgelés +15° à -35°C)
Paquet de 100

x 1
x 1

49055P Paquet de 5 stylos fibrodian.

x 1



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.
 IP67 : Protection contre la pénétration de poussière (étanche) + protégé contre les effets de l'immersion entre 0,15 et 1m.



Pesage, tarage, totalisation des pesées
 20 mémoires de tare



Terrailon **GARANTIE 5 ans**



GARANTIE 1 an



Balance de réception

Pesage, tarage, 20 tares fixes mémorisables, comptage, pourcentage et totalisation. Sortie RS232 pour PC ou imprimante.

| | A Ambiance sèche (IP56) | | B Ambiance sèche Eco (IP54) | |
|------------------------|--|------------------|--|--------------------|
| Caractéristique | Support mural et colonne inox en série. | | Indicateur solidaire du plateau ou fixation murale | |
| Alimentation | Bloc secteur détachable 230 V / 11 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 | A - 68224 | A - 68225 | B - 1001291 | B - 1001292 |

Ambiance humide (IP67)

| | | | | |
|------------------------|--|--|--|--|
| Caractéristiques | Livré avec support mural et colonne inox. | | | |
| Alimentation | Bloc secteur détachable 230V - 50/60 Hz - 11V AC + batterie rechargeable autonomie 70 h. | | | |
| Affichage | Affichage rétro-éclairé H 2,5cm, bleu | | | |
| T° d'utilisation | -10 à +40°C | | | |
| Protection froid/chaud | Protection contre les chocs thermiques | | | |
| Portée | 60 kg | | | |
| Précision | 5 g | | | |
| Plateau inox (L. x l.) | 35 x 30 cm | | | |
| Poids | 11 kg | | | |
| Référence | 1001293 | | | |



Balance de laboratoire

Bloc alimentation secteur détachable. Housse de protection. Grand plateau. Pesage, tarage, 20 tares fixes mémorisables, comptage, pourcentage et totalisation. Sortie RS232 pour PC ou imprimante.

| | Ambiance sèche (IP56) | |
|------------------------|--|--|
| Alimentation | 230V / Batterie 6V - Autonomie de 70 h à pleine charge | |
| Affichage | LCD rétro-éclairé de 2 cm, bleu. | |
| T° d'utilisation | +10° à +40°C | |
| Portée | 30 kg | |
| Précision | 1 g | |
| Plateau inox (L. x l.) | 30 x 23 cm amovible | |
| Poids | 4 kg | |
| Référence | 68222P | |

Ambiance humide (IP65)

| | | |
|------------------|--|---------------|
| Alimentation | 220V / Batterie 6V 500 m A - Autonomie de 30 h à pleine charge | |
| Affichage | Double affichage arrière/avant par diode rouge de H. 1,8 cm | |
| T° d'utilisation | + 5° à + 40°C | |
| Portée | 6 kg | 15 kg |
| Précision | 0,5 g | 1 g |
| Plateau inox | 22 x 19 cm amovible | |
| Poids | 3,6 kg | |
| Référence | 62667P | 62668P |

Balance d'appoint

Pour des pesages occasionnels en cuisine.

| | A TRADITION 500 | B ECO Extra plate | 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 | 65002P | 1006790P | 1001606P |



COMBINÉS

robot coupe®



5,5 L

Combiné Cutter

GARANTIE 1 an

Pour tous types de hâchage, émulsions, broyages, pétrissage. Bloc moteur asynchrone. Commande à impulsions. Fonction cutter : couteau lisse livré. Fonction coupe-légumes : composé de 2 goulottes cylindrique + demi-lune, cylindrique et grande goulotte XL pour le R211 (Ultra XL). Livré sans disque.

Coupe-légumes R502

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Vitesse | 750 et 1 500 tr/min/pulse |
| Puissance | 1 000 W |
| Voltage | Tri 400 V |
| Dimensions (L x P x H) | 38 x 35 x 66,5 cm |
| Poids | 30 kg |
| Référence | 67780 |



3,7 L

R301 Ultra

| | |
|------------------------|--|
| Disque inclus | Râpeur 2 mm, éminceur 2 et 4 mm, bâtonnet 2x2 mm |
| Vitesse | 1 500 tr/min/pulse |
| Puissance | 650 W |
| Voltage | Mono 230 V |
| Dimensions (L x P x H) | 32,5 x 30 x 55 cm |
| Poids | 15 kg |
| Référence | 60698P |



2,9 L

R211 Ultra XL

| | |
|------------------------|---|
| Disques inclus | Éminceur 2 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2 x 2 mm |
| Vitesse | 1 500 tr/min/pulse |
| Puissance | 550 W |
| Voltage | Mono 230 V |
| Dimensions (L x P x H) | 22 x 30 x 44,5 cm/72 cm (avec accessoires) |
| Poids | 9,5 kg |
| Référence | 1001227 |

Gamme complète de disques en inox, nous consulter.



COUPE-LÉGUMES

Pour la réalisation des :

- émincés
- ondulés
- rapés
- bâtonnets
- frites
- macédoines



CL 50 robot coupe®

GARANTIE 1 an

Coupes spéciales : 9 macédoines et 3 frites. 1 grande goulotte (surface de 139 cm²) permettant la coupe de légumes volumineux et 1 goulotte cylindrique (Ø 58 mm) pour la coupe de légumes longs ou fragiles. Bloc moteur en polycarbonate. Sécurité magnétique sur le poussoir et le couvercle. Frein moteur. Livré sans disque.

CL 50

| | |
|------------------------|-----------------|
| Vitesse | 375 trs/min |
| Voltage | Mono 230 V |
| Puissance | 550 W |
| Débit horaire | 250 kg/h |
| Dimensions (L x P x H) | 35 x 32 x 59 cm |
| Poids | 17,6 kg |
| Référence | 42338P |

Pack spécial collectivités

Éminceurs 2 mm, 5 mm. Râpeurs 2 mm, 3 mm. 1 Kit macédoine (1 éminceur 10 mm + 1 grille 10 x 10 mm) + 1 éminceur 14 mm + 1 grille 14 x 14 mm) + 1 porte-disque mural.

42339

x 1

Coupe-légumes TRS

DITO SAMBA GARANTIE 1 an



En inox dans la zone de travail. Commandes à touches tactiles. Fonction pulse. Plus de 70 sortes de coupes. Pour émincer, râper, effiler, réaliser frites, macédoine en toutes dimensions. Livré sans disque.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Couverts | 400 et + |
| Vitesse | 360 trs/min/pulse |
| Puissance | 500 W |
| Voltage | 230 V 400 V |
| Débit horaire | 250 à 500 kg/h |
| Dimensions (L x P x H) | 25,2 x 50 x 50,2 cm |
| Poids | 91,4 kg |
| Référence | 61123 61122 |

142356

Disque à râper 4 mm TRS et TRK x 1

ROBOT MULTI-FONCTIONS

5KPM5 KitchenAid®

GARANTIE 1 an

En zinc moulé sous pression.

Pétrir, Malaxer, Mélanger, Battre, Fouetter



Livré avec kit pâtisserie

5KPM5

| | |
|------------------------|--|
| Cuve | 4,83 L |
| Outils | Bol inox avec poignée. Livré avec kit de pâtisserie (crochet, batteur et fouet). |
| Vitesse | vitesse de 1 à 10 : 60 à 265 tr/min |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 315 W |
| Capacité | 2,7 kg de pâte à gâteau - 1 kg de farine - 12 blancs d'oeufs |
| Dimensions (L x P x H) | 26,4 x 33,8 x 41,1 cm |
| Poids | 12 kg |
| Référence | 57195P |



BLIXERS

Idéal pour les préparations hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés, maisons de retraite...



Blixer® robot coupe®



GARANTIE 1 an



7 L



Blixer 6 V.V.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Vitesse | 300 à 3000 tr/min/pulse |
| Voltage | Mono 230 V |
| Puissance | 1500 W |
| Quantité travaillée | 0,5 à 4,5 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 28 x 35 x 53,5 cm |
| Poids | 26,3 kg |
| Référence | 1006670 |



5,5 L



Blixer® 5 V.V.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Vitesse | 300 à 3000 tr/min/pulse |
| Voltage | Mono 230 V |
| Puissance | 1400 W |
| Quantité travaillée | 0,4 à 3,5 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 28 x 35 x 50 cm |
| Poids | 25 kg |
| Référence | 63184 |



4,5 L



Blixer® 4

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Vitesse | 1500 et 3000 tr/min/pulse |
| Voltage | Tri 400 V |
| Puissance | 1000 W |
| Quantité travaillée | 0,4 à 3 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 24,2 x 30,4 x 44,4 cm |
| Poids | 17,3 kg |
| Référence | 55684 |



2,9 L



Blixer® 2

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| Vitesse | 3000 tr/min/pulse |
| Voltage | Mono 230 V |
| Puissance | 700 W |
| Quantité travaillée | Spécial monoportion 0,2 à 1,5 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 21 x 28,1 x 38,9 cm |
| Poids | 11,5 kg |
| Référence | 64293 |

BATTEURS MÉLANGEURS

Les batteurs sont livrés avec 3 outils : palette, crochet et fouet.



Batteur

DITO SAMPA



GARANTIE 1 an

Grand rendement



20 L
Mélanger
Pétrir
Émulsionner
Fouetter



10 L



Petit rendement
7,6 L
Livré avec fouet
+ palette
+ crochet spirale
+ cutter 1,7 L



Écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de la cuve inox.

XBE20 AS

| | |
|--|---|
| Outils | Livré avec 3 outils fouet, palette et crochet spirale |
| Variateur de vitesse | Electronique |
| Vitesse | 30 à 180 tr/min |
| Alimentation | Mono 230 V |
| Puissance | 900 W |
| Capacité de pétrissage (farine en détrempee) | 6 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 52 x 68,5 x 98 cm |
| Poids | 76 kg |
| Caractéristique | Avec prise d'accessoire type H (pour coupe-légumes, hachoir ..) |
| Référence | 39083 |

| | |
|-----------|-------------------------|
| XBE20 | Sans prise d'accessoire |
| Référence | 70398 |

XBE10

| | |
|--|---|
| Outils | Livré avec 3 outils fouet, palette et crochet spirale |
| Variateur de vitesse | Electronique |
| Vitesse | 26 à 180 tr/min |
| Alimentation | Mono 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 | 37 kg |
| Caractéristique | Sans prise d'accessoire |
| Référence | 63649 |

Batteur robot coupe®



GARANTIE 1 an

Écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de la cuve inox. Compact et transportable.

RM8

| | |
|--|--|
| Outils | Cuve inox 7,6 L, livré avec fouet, palette, crochet spirale et accessoire cutter 1,7 L |
| Vitesse | 10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min |
| Alimentation | Mono 230 V |
| Puissance | 700 W |
| Capacité de pétrissage (farine en détrempee) | 4 kg |
| Dimensions (L x P x H) | 31,8 x 46,5 x H. 39,2 cm |
| Caractéristique | Prise frontale et prise supérieure pour cutter 1,7 L fourni |
| Poids | 21,7 kg |
| Référence | 70150 |



MINI MIXERS

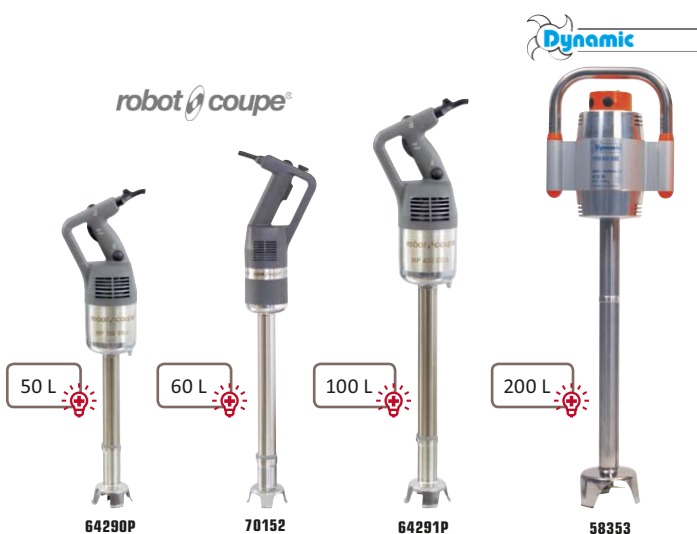


Presse purée, fouet, pied de blender et bol cutter. Nous consulter.



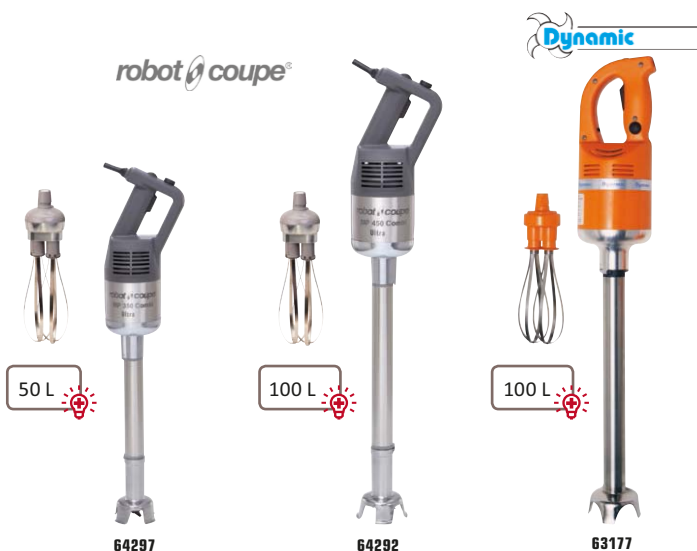
| | Mixer 160 | Mixer 190 | Mixer Air 160 sans fil |
|-----------------|------------------|------------------|------------------------|
| Litre | 1 à 4 L | 1 à 8 L | 1 à 4 L |
| Longueur tube | 16 cm | 19 cm | 16 cm |
| Longueur totale | 39,5 cm | 42,5 cm | 45 cm |
| Vitesse | 0 à 13000 tr/min | 0 à 13000 tr/min | 0 à 10000 tr/min |
| Puissance | 220 W | 250 W | 200 W |
| Voltage | 230 V | 230 V | Batterie 12 V |
| Référence | 1001298P | 1001295P | 1011494P |

MIXERS PLONGEANTS



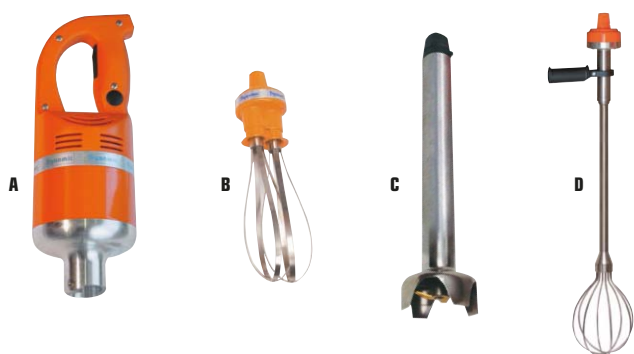
| | MP350 Ultra | CMP 400V | MP450 Ultra | Mixer Pro 600DSC |
|-----------------|---------------|--------------------|---------------|------------------|
| Litre | 50 L | 60 L | 100 L | 75 à 200 L |
| Longueur tube | 35 cm | 40 cm | 45 cm | 60 cm |
| Longueur totale | 74 cm | 75 cm | 84 cm | 87 cm |
| 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 | Mono 230 V | Mono 230 V | Mono 230 V | Mono 230 V |
| Poids | 6,2 kg | 4,1 kg | 6,3 kg | 6,5 kg |
| Référence | 64290P | 70152 | 64291P | 58353 |

COMBI MIXERS



| | Combi MP350 Ultra | Combi MP450 Ultra | MF2000 |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Litre | 50 L | 100 L | 40 à 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 | - |
| 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 9500 trs/min |
| Puissance | 440 W | 500 W | 500 W |
| Voltage | Mono 230 V | Mono 230 V | Mono 230 V |
| Poids | 7,9 kg | 8,2 kg | 4,5 kg |
| Référence | 64297 | 64292P | 63177 |

MIXER MDH 2000 PLUS



Puissance : 500 W. Voltage : 230 V. Vitesse : 3000 à 9500 tr/min.

Mixer avec pied démontable

A + C **49247** L. totale 72 cm



x 1

Accessoires :

- A **63178** Bloc moteur - L. 12,2 x H. 35 cm
- B **63180** Fouet - L. 24,5 cm
- C **63179** Pied mixeur - L. 42 cm
- D **63183** Fouet mélangeur - L. 70 cm
- D **63182** Fouet mélangeur - L. 60 cm



x 1
x 1
x 1
x 1
x 1





Trancheur à courroie 300

Construction aluminium anodisé. Plateau produit basculant. Affûteur mobile hygiénique sur l'appareil. Encombrement réduit.



| | |
|------------------------|-----------------|
| Travail en zone froide | Oui |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 180 W |
| Ø couteau | 30 cm |
| Épaisseur coupe | 1,3 cm |
| Capacité de coupe | 25 x 19 cm |
| Dimensions (L x p x H) | 55 x 49 x 40 cm |
| Poids | 20 kg |
| Référence | 1004292P |



Trancheur 350 Major Slice



100 % inox. Étanche IP67. Grande précision de découpe.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Travail en zone froide | Oui |
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 360 W |
| Ø couteau | 35 cm |
| Épaisseur coupe | 2 cm |
| Capacité de coupe | 30 x 18,1 cm |
| Dimensions (L x p x H) | 83,6 x 54,4 x H 49,5 cm |
| Poids | 55 kg |
| Référence | 1009596 |



Trancheur Amiral 300



Revêtement aluminium, finition semi-quantium et extracteur de lame SBR. Étanche IP54. Boutons et carte électronique de commande étanches IP66.

| | Pignon | Courroie |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Travail zone froide | Oui | Oui |
| Alimentation | 230 V | 230 V |
| Puissance | 250 W | 250 W |
| Ø couteau | 30 cm | 30 cm |
| Épaisseur coupe | 3 cm | 3 cm |
| Capacité de coupe | 30 x 20,5 cm | 30 x 20,5 cm |
| Dimensions (L x p x H) | 66 x 57 x 45 cm | 66 x 57 x 45 cm |
| Poids | 29 kg | 29 kg |
| Référence | 1004313 | 1004310 |

Lavable à la douchette haute pression
Travail en zone froide
Grand dégagement de la lame.



TRANCHEUR A PAIN



Socle en option.
Nous consulter



Trancheur à pain TP180



Appareil tout inox. Moteur asynchrone. Lame démontable. Sécurité infrarouge. Livré avec ramasse-miettes.

| | |
|------------------------|--|
| Alimentation | 230 V |
| Puissance | 350 W |
| Rendement | 180 à 360 tranches de pain à la mn Épaisseur de 8 à 80 mm |
| Dimensions (L x p x H) | 33,5 x 38,5 x H. 92 cm |
| Poids | 28,2 kg |
| Référence | 63496 |

HOUSSE



Housse trancheur jetable

Transparentes. Ep. 17 µ.

Carton de 250
1008684P L. 115 x H. 74 cm



x 1





Ecouvillon protéines

Une solution rapide et fiable pour tester l'état de propreté des surfaces ! Lecture visuelle en 10 minutes. Peu de manipulation. Détection de quelques µg de protéines ou de sucre réducteurs. Stockage à 20°C.

Paquet de 10 **1013381** x 1



Écouvillonnage sur une surface de 10x10 cm



Introduire l'écouvillon dans le tube et mélanger



Après 10 mn comparer la couleur obtenue avec le tableau de référence fourni



Propre Doux Sale Très sale



Étuve 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

Lame gélosée

Piante. Flore totale + coliformes. Neutralisant incorporé. 1 lame = 2 tests. Principe : appliquer la lame gélosée 10 secondes sur la surface à tester. Placer la lame dans l'étuve à 37 °C pendant 24 h, puis lire les résultats. Utilisation recommandée minimum 1 fois par semaine sur 1 main + 1 vêtement + 2 surfaces.

Pack 20 lames. DLC : 6 mois. **67259** x 1



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. Fournit des résultats de mesure en 20 secondes. Livré avec une mallette.

1008007 L. 35,4 x l. 1,5 x H. 3 cm x 1



IP 65

Testeur d'huile Oléotest

Idéal pour contrôler la qualité des huiles en restauration.

Paquet de 10 test **1007639P** 10 tubes + pipette. x 1



Kit anti-allergènes

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.

Violet **1008164** L. 50,8 x l. 38,1 x H. 17,8 cm x 1



Organisateur 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

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

Produit :
Date de fabrication :
DLC interne :
Réalisé par :

Étiquette autocollante

Biodégradable. Permet de consigner la nature du contenu et la date de péremption des aliments. Dissolution 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



Sac de prélèvement

Sac stérile (irradié à 10 KGray) en polyéthylène basse densité. Fermeture à zip. Épaisseur 60 µ.

Boîte de 1000 **53520P** L. 25 x l. 18 cm x 1



Sac de prélèvement

En polyéthylène transparent. Conforme aux règlements sur les matériels destinés au contact alimentaire. Épaisseur 25 µ.

Boîte de 300 **49051P** L. 36 x l. 24 cm x 1



Plat témoin

En 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 x 1
L. 22 x l. 16 cm

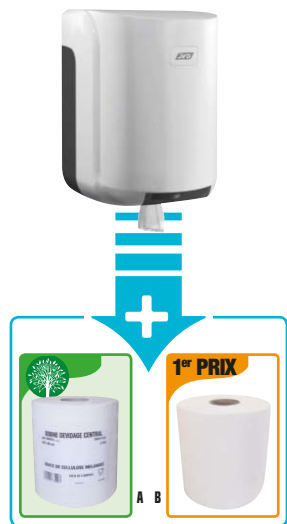


Boîte Ondipack

Boîte avec couvercle charnière bombé. Résistant de -10°C à +80°C. (du congélateur au micro-ondes).

Sachet de 50 **57086P** L. 12,3 x l. 11,4 x H. 5 cm - 25 cl x 1





Distributeur bobine

En ABS. Fermeture sécurisée avec clé. 4 points de fixation (kit de montage inclus)

Maxi - 450 formats
66067P L. 23 x l. 23 x H. 31,5 cm x 1

Maxi bobine.
 En Ouate recyclée 2 plis. 450 formats.

Paquet de 6
A 67616P Blanc x 1

Maxi bobine blanche
 En pure ouate, gaufrée. 450 formats, 2 plis. L. 18,3 x l. 22 cm.

Paquet de 6
B 1008401P x 1



Distributeur essuie-mains pliés

Distributeur mural ABS 'SERIE 5'. Permet l'utilisation de tous les types d'essuie-mains pliés C, V, W ou M ou Z, 1 ou 2 plis. Livré avec un réducteur amovible.

1007750P L. 29 x P. 14,5 x H. 42,5 cm x 1

Essuie-mains
 2 plis. En pure ouate de cellulose. Plié en Z. 150 formats.

Paquet de 25
1011194P L. 21,6 x l. 23 cm. x 1

Distributeur Jumbo

Maxi - En acier
A 66162P Ø 29 x l. 11,8 x H. 29 cm x 1

Mini - En ABS
B 64325 Ø 34,5 x l. 13,2 x H. 27,5 cm x 1

Maxi Jumbo
 En ouate fibre recyclée, 2 plis. 1086 formats

Paquet de 6
1011653P Blanc - 380 m x 1

Mini Jumbo
 En ouate, 2 plis. 850 formats

Paquet de 12
1011652P Blanc - 170 m x 1

SmartOne

Distributeur de papier toilette feuille à feuille pour une consommation réduite. Associe un rouleau de forte autonomie à un système de distribution performant et hygiénique (rouleau entièrement protégé). Format T8.

Distributeur
1011654 Ø 26,7 x l. 15,5 x H. 26,8 cm x 1

Rouleau papier hygiénique
 En ouate 2 plis. 1150 formats.

Carton de 6
1002620P Blanc x 1



ROSSIGNOL



Bobine industrielle

En pure ouate de cellulose. 2 plis. 1000 formats

Paquet de 2 bobines
1011200P Blanc x 1

Recyclé 2 plis. 1630 formats. L. 23 x l. 30,5 cm

Paquet de 2 bobines
1011617P Blanc x 1

Distributeur papier hygiénique

En ABS blanc. Distribution feuille à feuille.

Pour 2 paquets de 250 formats
64326 L. 13 x l. 13 x H. 27 cm x 1

Papier hygiénique en feuilles
 En pure ouate de cellulose. Enchevêtrés 2 plis. 250 formats. L. 19 x l. 11 cm

Paquet de 36
1011191P Blanc x 1

Sèche mains Austral

Déclenchement automatique. Débit d'air : 250 m³/h. 2300 W. 230 V. Capot polycarbonate antivandalisme. Conforme 73/23/CEE et 89/336/CEE. Arrêt automatique en cas de dysfonctionnement. 62 dBA. Classe II - IP 23.

49203P L. 21,3 x l. 20,4 x H. 24,4 cm x 1

Distributeur savon

En ABS. Fermeture à clé. Réservoir amovible.

800 ml
66009P L. 21,3 x H. 11,5 x l. 11,7 cm x 1

Savon liquide bactéricide**
69354** Bidon de 5 L x 2

*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

Brosse à main

Avec manche. Fibres mi-dures

A 2603 L. 26 cm x 10

Brosse main et ongles

Fibre polyester.

B 59447P L. 13 cm Blanc x 1
C 59446P Chaînette inox L. 50 cm x 1





Eponge - Récurage

Éponge Spontex Azella
100 % végétale.
Paquet 10
48391P L. 14,4 x l. 10 x H. 2,8 cm x 1



Tamponne vert - Paquet de 10
1001398P L. 11 x l. 7 cm x 1



Rouleau abrasif vert
48384P L. 3 m x l. 15,8 cm x 1



Boule inox - Paquet de 10
1001395P 40 g x 1
1001396P 60 g x 1

Gant



En latex avec flocage coton. 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



Cuvette ronde



En PEBD. Blanc.
14 L
39594 Ø 43 x H. 17,5 cm x 1



Baquet

En polyéthylène alimentaire. Blanc.
75 L
31036 Ø 63,5 x H. 38,5 cm x 1



Seau



12 L - Blanc - Gradué
55116 Ø 36 x H. 31,5 cm x 1



10 L - Bleu
1002298P Ø 28 x H. 26 cm x 1

Lavette non-tissée



Structure alvéolée. Lavable à 95°C, température de lavage recommandée : 60°C. Épaisseur 80g/m². Jusqu'à 15 lavages. L. 51 x l. 36 cm

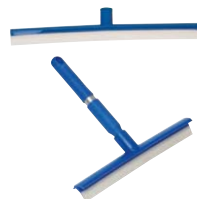
Sachet de 25
65240P Blanche x 1
65236P Bleue x 1
65238P Jaune x 1
65237P Rose x 1
65239P Verte x 1



Vaporisateur

En polyéthylène.

650 ml.
49313P Rouge x 1
49314P Bleu x 1



Brosserie alimentaire

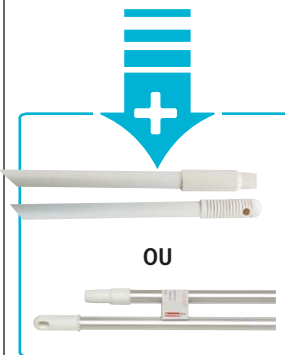
Raclette
1001543P Sol Bleue - L. 50 cm x 1
1001542P Plan de travail Bleue - L. 35 cm x 1



Frottoir
2593P Blanc. Dur. L. 25 cm x 1
39627P Blanc. Mi-dur. L. 30 cm x 1
1000773 Rouge. Dur. L. 30 cm x 1
43553P Bleu. Dur. L. 25 cm x 1



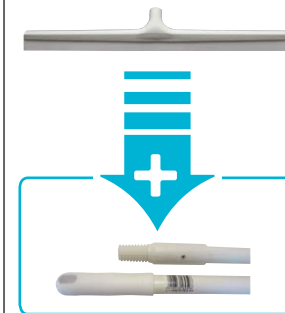
Balai
49785P Blanc. Mi-dur. L. 29 cm x 1
49788P Bleu. Souple. L. 38 cm x 1



Manche fibre de verre Ø 2,4 cm - L. 1,40 m

50075P Blanc x 1

Manche aluminium anodisé
1001541P Ø 2,35 cm - L. 1,40 m x 1



Raclette sol



En polypropylène renforcée fibre de verre.

Raclette
1001547P L. 45 cm x 1
1001546P L. 55 cm x 1
1001545P L. 75 cm x 1

Manche fibre de verre blanc
49778P Ø 2,3 cm - L. 1,40 m x 1

Raclette

En inox et caoutchouc. Poignée avec caoutchouc antidérapant.

1001527P L. 25 cm x 1



Pelle + Balayette



43585P L. 27 x l. 13,5 x H. 104,5 cm x 1



Panneau d'avertissement

Efficace dans la prévention des chutes lors des opérations de nettoyage. Message d'avertissement "Attention" 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



Chariot de ménage 2 x 22 L

thomas **PP** POLYPROPYLENE

Pour petites et moyennes surfaces. Avec couvercle porte documents. Porte sac poubelle 100-130 litres. Etagère 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. 4 roulettes pivotantes. Livré sans sac poubelle.

1001538P L. 100 x l. 72 x H. 104 cm x 1



Chariot de ménage 2 x 18 L

PP POLYPROPYLENE

Pour petites et moyennes surfaces. Guidon réversible et presse universelle.

1001540P L. 71 x l. 43 x H. 93 cm x 1



Seau avec presse

PP POLYPROPYLENE

Seau 20 litres avec presse à plat. Compact et mobile. 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



Presse

PP POLYPROPYLENE

Presse universelle avec mâchoires. Gris.

1001526P L. 25 x l. 22,5 x H. 33 cm x 1



Lavage à plat

Base plastique, clip plastique de pliage et de fixation de la frange.

Support
66348P L. 40 x l. 10,7 x H. 6 cm x 1



Frange microfibre
66426P L. 44 x l. 17 cm x 1



Frange coton
66347P L. 44 x l. 17 cm x 1



Manche aluminium
66425P Ø 2,35 cm x L. 1,4 m x 1



Armoire à pharmacie

ROSSIGNOL GARANTIE 2 ans

En acier poudré époxy. 1 porte. Serrure à clé. 1 Croix verte sérigraphiée. 2 étagères plastiques réglables en hauteur. 1 balconnet de rangement.

1004683P L. 30 x P. 13 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 x 1



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".



Torchon jetable

TORK

En non-tissé blanc. 80 g/m².

Recharge de 100
54034P L. 43 x l. 38,5 cm x 5



Boîte distributrice de 120
54033P L. 64 x l. 35 cm x 1



1^{er} PRIX

Torchon jetable

NF

En non tissé. 75 g/m².

Paquet de 100
1011190P L. 35 x l. 50 cm x 1



Liquide de lavage très concentré*

Efficace en eau très dure.

- A **69019*** Bidon de 5 L x 2
- B **69021*** Bidon de 20 L x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

Liquide de lavage concentré*

Efficace en eau douce chlorée.

- 69020*** Bidon de 25 kg x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

Pastille de lavage*

Efficace en eau dure, et évite l'installation d'un doseur de produit de lavage. Non moussant et anti-calcaire (agent chloré).

- 69024*** Seau de 5 kg - 167 pastilles x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

Liquide de rinçage*

Permet un séchage rapide de la vaisselle. Sans traces.

- A **69027*** Eau douce - 5 L x 2
- B **69636*** Eau dure - 5 L x 6

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

Détergent, désinfectant**

Toutes surfaces.

- A **69029**** Eau douce - 5 L x 2
- B **69637**** Eau dure - 5 L x 6

*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.

Liquide plonge manuelle

- A **69017** Eau douce - 5 kg x 2
- B **69635** Eau dure - 5 kg x 6



Détartrant machine*

Spécialement conçu pour le détartrage et l'entretien des machines à laver la vaisselle et le linge.

- 69022*** Bidon de 6 kg x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Dégraissant*

Élimine les graisses sur tous types de surfaces : sols, murs, plans de travail.

- 69026*** Bidon de 5 kg x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Super dégraissant*

Contact alimentaire pour tous types de sols. Élimine rapidement les graisses animales, minérales, végétales, pétroles et huiles minérales.

- 1008219*** Bidon de 5 L x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Dégraissant friteuse et hotte*

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 x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



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 x 6

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

KLEANING ESSENTIAL



Produits non classés

Essential Kitchen**

Super dégraissant économique, efficace sur tous supports (sols et surfaces). Contact alimentaire. Bactéricide EN1276.

- Nettoyant dégraissant désinfectant**
- 1011628P**** Bidon de 5 L x 2

**Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Essential Wash

Liquide vaisselle mains, non parfumé. Respecte la peau.

- Liquide vaisselle ultra dégraissant**
- 1011625P** Flacon de 1 L x 1



Essential Pure**

Nettoyant dégraissant, désinfectant et désodorisant. Bactéricide EN1040, EN1276 et EN1275.

- Nettoyant dégraissant désinfectant désodorisant**
- 1011630P**** Bidon de 5 L x 2

**Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Essential Surface**

Nettoie, désinfecte et désodorise très efficacement les surfaces. Bactéricide, levuricide, virucide EN1276/EN1275/EN14476.

- Nettoyant désinfectant**
- 1011631P**** Spray de 750 ml x 6

**Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.





Désinfectant Bactopin Plus**



Détergent désinfectant odorisant pour tous types de sols, surfaces et matériels.

1014155** Spray de 750 ml



x 1

**Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



Détergent en doses**

3D : Détergent Désinfectant Désodorisant.
DDS : Détergent désinfectant surdorant.
Nettoie, désinfecte et désodorise. Bactéricide et levuricide.

Paquet de 250

A 1013683P** 20 ml



x 1

B 1000180P** 15 ml Parfum Citron vert

x 1

*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.



Détergent multi-usages*



Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables.

1008320P* Bidon de 5 L



x 2

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Dégraissant Mr Proper*



Elimination rapide des graisses, même tenaces et incrustées.

68722P* Spray de 750 ml



x 1

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Gel WC Mr Proper*



Nettoyant désinfectant pour l'entretien quotidien des toilettes et urinoirs. Anti-calcaire.

60681P* Flaçon de 750 ml



x 1

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

Actif en 30 secondes



Lingette désinfectante**

Sans rinçage.

Boîte de 200

1007072P** L. 21,5 x l. 18,5 cm



x 1

*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.



Eau de javel à 2,6 %**

Blanchit, désinfecte et assainit. Bactéricide, fongicide, sporicide et virucide.

55677P** Bidon de 5 L



x 3

**Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

1^{er} PRIX



Liquide lavage machine*

Efficace en eau douce et adoucie.

63461P* Bidon de 5 L



x 3

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Liquide rinçage machine

Permet un séchage rapide de la vaisselle. Sans trace.

63459P Bidon de 5 L



x 3



Liquide plonge manuelle*

Bon pouvoir mouillant et solubilisant. Sans trace.

63451P* Bidon de 5 L



x 3

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Dégraissant cuisine*

Produit prêt à l'emploi. Formulé pour dissoudre les salissures et solubiliser les graisses. Sans trace.

63457P* Bidon de 5 L



x 3

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Détergent tous usages*

Nettoyage quotidien des sols et surfaces. Parfum menthe.

1008374P* Bidon de 5 L



x 3

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Détergent désinfectant désodorisant**

Pour tous types de sols et surfaces. A diluer et sans rinçage. Parfum eucalyptus.

1005044P** Bidon de 5 L



x 3

*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.



Décapant four*

Pour fours, plaques, pianos, filtres. Dissout les graisses figées. Rinçage aisé.

63453P* Bidon de 5 L



x 3

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Crème à récurer*

Destinée au nettoyage et à l'entretien des surfaces telles que l'émail ou l'innox. Haut pouvoir dégraissant.

1008376P* Flaçon de 1 L



x 1

*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



Désinsectiseur



GARANTIE 5 ans



FLY in Box 20 inox

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Puissance | 1 x 20 W |
| Alimentation | 220 V - 50 Hz |
| Dimensions | L. 26,5 x l. 12,5 x H. 26 cm |
| Poids | 3 kg |
| Surface de protection | 50 m ² |
| Référence | 1010596P |



Lampe à UV pour FLY in Box

1010598 20 W - E 14



Capture 800

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Puissance | 2 x 36 W |
| Alimentation | 220 V - 50 Hz |
| Dimensions | L. 63,5 x l. 11 x H. 26 cm |
| Poids | 6,9 kg |
| Surface de protection | 240 m ² |
| Référence | 1010599 |



Tube néon 61 cm pour Capture 800
T08 Europe

1010600 36 W



Sacs 110 L



Collecteur 60 et 80 L



Robuste et durable. Simple à nettoyer. Chaque couvercle est livré avec 6 autocollants de tri. Couvercles et attache chariot compatibles avec les 2 tailles de collecteurs.

Collecteur gris



1005382 80 L - L. 46 x l. 32 x H. 76,2 cm x 1

1005383 60 L - L. 46 x l. 32 x H. 58 cm x 1



Chariot avec roulettes pivotantes



1005384 Noir - L. 48 x l. 33 x H. 14,5 cm x 1



Bouteilles



1005392 Vert L. 45,3 x l. 32,8 cm x 1



Cartons et plastiques



1005394 Jaune L. 45,3 x l. 32,8 cm x 1



Déchets divers



1005393 Gris Push - L. 47 x l. 33,5 cm x 1



Déchets divers



1010797 Gris Basculant - L. 45,5 x l. 33,3 x H. 17,5 cm x 1



Attache murale



1010798 Acier noir - L. 41 x l. 13,5 cm x 1



Collecteur 90 L Gilac



Simple à déplacer, facilité d'utilisation : permet de retirer le sac sans avoir à le soulever. Roulettes bandage caoutchouc Ø 12 cm. L. 52 x l. 41,5 x H. 85 cm.

60757 Blanc x 1

65279 Bleu x 1

65280 Rouge x 1

65281 Jaune x 1

Sacs 120 L



Support sac tri sélectif



Poignée ergonomique. Avec couvercle. Ø 50 x l. 64 x H. 99 cm. Livré démonté.

1007085 Blanc x 1

1007088 Vert x 1

1007084 Bleu x 1

1007086 Jaune x 1

1007087 Rouge x 1



Poubelle 4 L

En plastique blanc.

4 L

4599P L. 22,5 x l. 20 x H. 23,5 cm



Sacs 50 L



A



Collecteur 45 L et 90 L



Construction robuste avec anneau de renfort en métal à l'avant. Roulettes sur modèle 90 L. Livrés avec 6 autocollants de tri sélectif. Avec couvercle.

A - 45 L

L. 41 x l. 39,8 x H. 60 cm

65316P Blanc x 1

1005387 Vert x 1

1005484 Bleu x 1

1005385 Jaune x 1

1005386 Rouge x 1



Sacs 100 L



B

B - 90 L

L. 50 x l. 41,2 x H. 82 cm

65025P Blanc x 1

1005391 Vert x 1

1005388 Bleu x 1

1005389 Jaune x 1

1005390 Rouge x 1

Sacs 110 L



Collec'roule

ROSSIGNOL

En acier poudré époxy ou inox. Ceinture pour maintien du sac et sachet de fixation. Avec pédale. Roues Ø 15 cm. Couvercle Ø 41 cm. Livré démonté.

L. 57 x l. 52 x H. 91 cm.

42273 Gris x 1

49223 Inox x 1



Sacs 240 L



Container extérieur

ROSSIGNOL

En polyéthylène haute densité. 2 roues freins. Conforme à la norme EN-840.

L. 75 x l. 57 x H. 107 cm

55097 Gris x 1

Housse 20 µ - Carton de 200

1008705P Noire - H. 135 cm x 1

Sac à déchets

Lien classique.

| | 110 L | 130 L | 110 L |
|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Couleur | Noir | Noir | Transparent |
| Épaisseur | 49 µ | 50 µ | 43 µ |
| Hauteur | 105 cm | 115 cm | 105 cm |
| Largeur | 70 cm | 80 cm | 70 cm |
| Carton | 200 | 100 | 200 |
| Référence | 1008696P | 1008700P | 1008707P |



CALOTS



Calot non-tissé

En viscose. 40 g/m².
L. 28 x H. 8,2 cm

Carton de 200
1000368P Blanc x 1



Calot

En papier. L. 28 x H. 8,2 cm

Carton de 100
1000366P Blanc liseré bleu x 1



Calot

En papier. Réglable. L. 28 x H. 8,2 cm.

Carton de 100
1000365P Blanc x 1



Distributeur de calots

En inox. Mural. L. 31 x L. 10,5 x H. 12 cm.
Livré avec vis de fixation.

49373 x 1

TOQUES ET CHARLOTTES



Toque non-tissée

En viscose. Ø 66 x H. 21 cm plissée.

Carton de 10
1000370P Blanche x 1



Casquette résille

100% polypropylène non tissée.

Boîte de 100
64690P Blanc x 1



Charlotte

En non-tissé. Élastique synthétique
SANS LATEX sous ourlet.

Carton de 300
1007765P Blanc x 1

MASQUES



Masque

En papier 1 pli (1 couche).

Boîte de 100
64699P Blanc x 1



Distributeur de masques

Mural. En inox.
L. 8,7 x P. 4,7 x H. 26 cm.
Livré avec vis de fixation.

49371 x 1



Surlunette 3M NF

Monture monobloc, protection
latérale et frontale moulée.
L. 30 x P. 13 x H. 5,9 cm

69335P x 20

TABLIERS



Tablier PVC

En PVC blanc à liens bleus, épaisseur
300 µ. H. 115 cm. L. 90 cm.

Sachet de 10
62413P x 1



Tablier polyéthylène

Épaisseur 12 µ. H. 120 x 70 cm

Carton de 100
1000372P Blanc x 1



Surchaussure

Épaisseur 40 µ. Élastique de
maintien à la cheville.

Boîte de 50 paires
64698P Taille unique x 1

GANTS



Gant latex

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



Gant nitrile

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.



Boîte de 200 - Bleu
1007778P Taille M x 1
1007779P Taille L x 1
1007780P Taille XL x 1



Gant vinyle

Ambidextres poudrés.
Normé AGL 1.5 - E 374 - 1/2 (EPI) /
EN 455 - 1/2 (DM).

Boîte de 100
64688P Taille S x 1
64426P Taille M x 1
64427P Taille L x 1
64687P Taille XL x 1



Distributeur de gants

Mural. L. 25 cm P. 14 cm H. 9 cm.



49376P x 1

VISITEURS



Kit visiteur

Surchaussures bleu + charlotte +
masque + blouse.



Carton de 100
63609P x 1



Distributeur kits visiteurs

Mural. En inox.
L. 10,5 x P. 12,3 x H. 43,5 cm
Livré avec vis de fixation.

49374 x 1



HOMME



Veste Blake

molinel **POLY COTON**

Col officier, poche crayons sur manche gauche, boutons pressions calottés gris.

Manches courtes

Noir

Taille 0 à 6

66456 à 66462



x 1

Manches longues

Noir

Taille 0 à 6

68270 à 68276



x 1

Pantalon Timéo

RobuЯ **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-jambe 82 cm.

Noir



70647

Taille 40

x 1

70642

Taille 42

x 1

70643

Taille 44

x 1

70644

Taille 46

x 1

70645

Taille 48

x 1

70646

Taille 50

x 1

1er PRIX



Veste Tamise

100 % COTON

Boutons cousus, plastron en V, poche stylo, œillets d'aération, double couture dos, poche intérieure.

Manches longues

Blanc - Taille 0 à 6



67174 à 67180

x 1

Pantalon Oural

RobuЯ **100 % COTON**

Pantalon Pied de poule. Bouton clou irrachable, ceinture doublée élastiquée côté, 2 poches italiennes, entrejambe 84 cm, 1 poche révolver. Supporte un dosage de chlore.

Bleu et blanc - Taille 36 à 58



67187 à 67196

Taille 36 à 54

x 1

67198

Taille 56

x 1

67197

Taille 58

x 1

FEMME



Veste Manille

RobuЯ **POLY COTON**

Fermeture par boutons pression calottes. Poche poitrine intérieure, poche stylo sur manche gauche au porter, longueur dos = 73 cm.

Manches courtes

Blanc - Taille 0 à 6



1008186 à 1008192

x 1

Manches longues

Blanc - Taille 0 à 6



1008193 à 1008199

x 1

Tunique Laurie

HASSON **POLY COTON**

1 poche poitrine et 2 poches basses plaquées avec passepoil contrasté. Fermeture centrale par 5 pressions couleurs ton sur ton. Fentes côtés. Longueur : 80 cm.

Manches courtes

Blanc/Rose - Taille 0 à 6



1010248 à 1010254

x 1

Pantalon Marc

HASSON **POLY COTON**

Taille élastique. Sans poche. Unisexe. Entrejambe 80 cm.

Blanc - Taille 0 à 6



55643 à 55649

x 1

Blouse Josy

HASSON

1 poche poitrine plaquée, 2 poches basses plaquées, manches transformables, ceinture amovible, fermeture centrale par grippers, longueur 105 cm.

Manches courtes

Blanc - Taille 0 à 6



79400 à 79406

x 1

Rose - Taille 0 à 6



60700 à 60706

x 1

Parme



70054

Taille 0

x 1

70055

Taille 1

x 1

68173

Taille 2

x 1

70056

Taille 3

x 1

70057

Taille 4

x 1

70058

Taille 5

x 1

70059

Taille 6

x 1

1er PRIX



MIXTES

Pantalon Umini

RobuЯ **POLY COTON**

Pantalon mixte noir entièrement élastiqué, poches côtés.

Existe en blanc, nous consulter



Noir

1010385

Taille 0



x 1

1010401

Taille 1

x 1

1010402

Taille 2

x 1

1010403

Taille 3

x 1

1010404

Taille 4

x 1

1010405

Taille 5

x 1

1010406

Taille 6

x 1



Veste Energy

RobuЯ **POLY COTON**

Boutons pressions cachés, parement de couleur sur plastron et poche poitrine. Col de couleur. Bande en maille ajourée sur les côtés. Poche stylo sur manche.

Manches longues

Blanc parement noir - Taille 0 à 6



1004409 à 1004415

x 1

Manches courtes

Blanc parement noir - Taille 0 à 6



1004416 à 1004422

x 1



Gilet Urgence

molinel

Gilet à col montant sans manches, fermeture à glissière. 100% polyamide enduit polyuréthane non respirant. Bande rétroréfléchissante. 1 poche poitrine plaquée et 1 poche portefeuille intérieure. 2 poches basses fermées.

Blanc

1010230

Taille S



x 1

1010231

Taille M

x 1

1010229

Taille L

x 1

Taille XL à Taille XXXL



1010232 à 1010234

x 1





Tablier chef

Epaisseur 270 g/m². L. 102 x H. 90 cm

POLY COTON

Blanc
41535P x 1

Noir
1006186 x 25



Tablier Valet

Epaisseur 270 g/m². L. 102 x H. 95 cm

100% COTON

Blanc
34444P x 1

Bleu
34445P x 1

Sabot Ezi

En caoutchouc. Conforme à la norme EN 20347.

NORD-WAYS

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

Sans embout de sécurité. Existe avec embout. Nous consultez.



Avec embout de sécurité



Avec embout de sécurité



Ted

Tige 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.

NORD-WAYS

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

Noir
Pointure 37 à 48
1010541 à 1010552 x 1

Sabot Bjorn

Dessus cuir. Semelle polyuréthane antidérapante. Conforme à la norme EN 20345 SRC SB E A.

NORD-WAYS

Blanc - Pointure 35 à 45
59038 à 59048 x 1

Noir - Pointure 35 à 45
59050 à 59060 x 1

Sans embout de sécurité



Botte alimentaire Béta

NORD-WAYS

Les bottes (tige et semelle) sont réalisées dans un mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC. Doublure textile. Conforme aux normes ISO 6112 (92). Très bonne résistance à la graisse animale et aux huiles végétales. Très bonne flexibilité, résistance jusqu'à -20 °C. Semelle antistatique et antidérapante.

Blanc
Pointure 37 à 42
58794 à 58799 x 1
Pointure 43 à 45
59000 à 59002 x 1

Avec embout de sécurité



Bottes Delta

NORD-WAYS

Bottes en polyuréthane. Doublure textile protégeant du froid. Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résiste aux basses températures. Conforme à la norme CE EN ISO 20345 S4 SRC Cl.

Blanc
Pointure 38 à 47
1010519 à 1010528 x 1

Armoire entretien

TOURNAIS EQUIPEMENT

En 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 inférieure fixe. Piétement 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. 190 cm x 1



Vestiaire monobloc

Structure métallique. Fermeture par loqueteau. Dispositif pour distribution de courrier. Option : pieds amovibles. Accessoires : coiffe et socle banc. Tablette porte-chapeau et tige porte-cintre. Conforme à la réglementation en vigueur (norme NF D65-760). Coloris : gris/bleu. Livré monté.

Autres fermetures disponibles en option. Nous consulter.



Armoire 1 cloison
59115 L. 31 x l. 50 x H. 180 cm x 1

Armoire 2 cloisons
59116 L. 59 x l. 50 x H. 180 cm x 1



VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------|--|------------|------------------------------------|----------|---------------------------------|------------|
| A | | | | | | | |
| Accessoires de cuisine | 48 | Ciseaux | 54 | Fourchette à viande | 50-51-53 | Plat sabot | 6-22 |
| Accessoires de table | 19 | Collecroule | 68 | Frida couverts | 16 | Plat témoin | 62 |
| Adagio couverts | 16 | Collecteur | 68 | Frottoir | 64 | Plateau traiteur | 34 |
| Affûteuse électrique | 53 | Combi-mixer | 60 | Fusil | 53 | Plateau repas isotherme | 31 |
| Aiguiseur à couteaux | 53 | Combiné cutter | 58 | G | | Plateau repas usage unique | 34 |
| Amande couverts | 16 | Compotier | 6 | Gant anti-chaleur | 49 | Plateaux | 27 |
| Anser couverts | 17 | Consommable sur table | 34 | Gants de ménage/ travaux | 64 | Platerie mélamine | 20 |
| Araignée | 50-51 | Conteneur isotherme | 32 | Gants latex | 69 | Platerie porcelaine | 22 |
| Armoire à pharmacie | 65 | Conteneur isotherme pour boisson | 33 | Gants nitrile | 69 | Plats inox | 22 |
| Armoire de maintien en température | 33 | Conteneur poubelle | 68 | Gants vinyle | 69 | Poche jetable | 55 |
| Armoire de stérilisation à couteaux | 53 | Conteneurs UPC | 32 | Gel combustible | 23 | Pochette couverts | 34 |
| Armoire d'entretien | 71 | Corbeille | 19-26 | Gel wc | 67 | Pochon | 50 |
| Armoire inox | 40 | Corne | 55 | Gilet sans manches | 70 | Poêles | 47 |
| Armoire murale inox | 40 | Coupe dessert | 15 | Glissière à conteneur | 31 | Porte-agrumes | 26 |
| Assiette à pâtes creuse | 8 | Coupe œufs | 54 | Gobelet à usage unique | 34-35 | Porte visuel | 23 |
| Assiette à pizza | 8 | Coupe-agrumes /tomates en rondelles | 54 | Gobelet verre | 13 | Porte-outils | 50 |
| Assiette à poisson | 8 | Coupe-légume | 58 | Godet à couverts | 46 | Portionneuse à glace | 15 |
| Assiette à steak | 4 | Coupelle | 4 à 6 - 10 | Grille de stockage | 49 | Pot gradué | 48 |
| Assiette à steak | 4-9 | Couteau à découper | 52 | H | | Poubelle | 68 |
| Assiette à usage unique | 34-35 | Couteau à dénervier | 52 | Hôtel vaisselle | 8 | Préparation cuisine | 54 |
| Assiettes réghothermie | 11 | Couteau à désosser | 52 | Housse jetable chariot GN | 43 | Presse universelle | 65 |
| Assiettes spécifiques | 8 | Couteau à génoise | 53 | Housse pour trancheur | 61 | Presse-agrumes | 26 |
| Aztek couverts | 16 | Couteau à jambon/saumon | 53 | Hygiène | 63 | Presse-purée | 50 |
| B | | Couteau à pain | 52-53 | I | | Pulvérisateur | 64 |
| Bac à couverts inox | 41 | Couteau à saigner | 52 | Incassable | 28 | R | |
| Bac à déchets inox | 41 | Couteau à steak | 17 | Intemporel vaisselle | 9 | Raclette | 64 |
| Bac à ingrédients | 45 | Couteau à tomates | 53 | Izia couverts | 17 | Ramasse couverts | 17 |
| Bac anti-bactérien | 45 | Couteau chef | 52 | K | | Ramequin | 6 |
| Bac gerbable | 45 | Couteau d'office | 52-53 | Kit anti-allergènes | 62 | Ramequin verre | 12 |
| Bac GN | 38 | Couteau de boucher | 52 | Kit visiteurs | 69 | Range planches à découper | 54 |
| Bac GN copolyester | 38 | Couteau éminceur | 52 | L | | Ravier | 4 à 11 |
| Bac GN inox | 39 | Couteau filet de sole | 52 | Laitière | 25 | Ravier verre | 12 |
| Bac GN mélamine | 20 | Coutellerie | 52 | Lame gélifiée pour étuve | 62 | Rayonnage | 37 |
| Bac GN Polypropylène | 39 | Couvercle pour casier | 46 | Lave-mains | 40 | Restaurant vaisselle opal | 4 |
| Balai | 64 | Couverts | 16 | Lavettes non tissées | 64 | Robot multi-fonctions | 58 |
| Balance d'appoint | 57 | Couverts à usage unique | 34-35 | Lingettes désinfectantes | 67 | Roma, Roma Color | 7 |
| Balance de laboratoire | 57 | Couvre-assiette | 11 | Liquide lavage machine | 66 - 67 | Rondo vaisselle | 9 |
| Balance de réception | 57 | Crème à récurer | 67 | Liquide rinçage machine | 66-67 | Roureaux à pâtisserie | 55 |
| Balayette + pelle basculante | 64 | Crème lavante | 63 | Liquide vaisselle | 66-67 | Rubly | 7 |
| Banquet vaisselle | 9 | Crémier | 6 | Louche | 50-51 | S | |
| Bar à sauces | 23 | Cuillère à soda | 15 | Louchette | 51 | Sabots de sécurité | 71 |
| Barquette | 36 | Cuillère à sorbet | 15 | M | | Sac à déchets | 68 |
| Barre aimantée | 53 | Cuillère de service | 50-51 | Machine à café | 25 | Sac congélation | 62 |
| Bassine pâtisseries | 55 | Cuisine | 37 | Manche | 64 - 65 | Saladier | 4-8 |
| Batteries | 47 | Cul de poule | 55 | Mandoline | 54 | Saladier verre | 12 |
| Batteur mélangeur | 59 | Cuvette | 64 | Manne à pain | 45 | Sautoir | 47 |
| Bazik vaisselle | 6 | D | | Manutention | 45 | Savon liquide bactéricide Exeol | 63 |
| Blixer | 59 | Décapant four | 66 - 67 | Marmite | 47 | Seau | 64 |
| Bobine | 63 | Décor glace | 15 | Marmite à soupe | 23 | Seau avec presse | 65 |
| Boite Ondipack | 62 | Découpoirs cannelés / unis | 55 | Masque de protection | 69 | Seau hermétique | 45 |
| Boîtes de traçabilité | 62 | Dégraissant | 66-67 | Matériel électrique | 57 | Sèche mains | 63 |
| Bol | 4 à 11 | Dégraissant friteuse et hotte | 66 | Ménagères | 19 | Séparateur isotherme | 32 |
| Bol à bouillon | 4-6-9 | Dérouleur housse jetable | 43 | Mesure graduée | 48 | Serviette usage unique | 34 |
| Bol à usage unique | 35 | Désinfectant multi-usages | 67 | Meubles inox | 40 | Ska vaisselle | 10 |
| Bol verre | 12 | Désinsectiseur | 68 | Mini-mixer | 60 | Socle rouleur conteneur | 32 |
| Bottes alimentaires | 71 | Détartrant machine | 66 | Minuteur | 56 | Socle rouleur pour casiers | 46 |
| Bouilloire | 24 | Détartrant machine à café | 25 | Mixer | 60 | Socles rouleur | 44 |
| Boule inox | 64 | Détergent désinfectant | 66 - 67 | Mixer plongeant | 60 | Soupière inox | 22 |
| Brasserie vaisselle | 8 | Détergent multi-usages | 67 | Mobilier | 2 | Spatule | 50-51 - 55 |
| Brosse mains et ongle | 63 | Disques diagrammes réfrigérés / surgelés | 56 | Mobilier inox | 40 | Spatule polyéthylène | 51 |
| Brush vaisselle opal | 5 | Distributeur à boisson | 26 | Mocassins de sécurité | 71 | Stockage | 45 |
| Buffet chaud | 22 | Distributeur à céréales | 26 | Moufle anti-chaleur | 49 | Style 180 couverts | 17 |
| Buffet froid | 20 | Distributeur agitateurs | 35 | Moules pâtisserie | 55 | Support sac poubelle | 68 |
| Buffet petit déjeuner | 26 | Distributeur bobine | 63 | Moulin | 48 | Support sac poubelle inox | 41 |
| C | | Distributeur de calots | 69 | Moulin à poivre et à sel | 19 | Surchauffure | 69 |
| Caféteria | 4 à 6 | Distributeur de film | 36 | Mug | 6-12-18 | Surlunette de protection | 69 |
| Caféteria à usage unique | 35 | Distributeur de papier hygiénique | 63 | N | | T | |
| Caféteria en mélamine | 28 | Distributeur de savon | 63 | Nappe usage unique | 34 | Table inox | 40 |
| Caféteria verre | 12 | Distributeur essuie-mains | 63 | Note de traçabilité | 62 | Table roulante | 40 |
| Cafett vaisselle | 6 | Distributeur kits visiteurs | 69 | O | | Tablier | 69 |
| Caillebotis | 37 | Distributeur masque de protection | 69 | Octave couverts | 16 | Tablier textile | 71 |
| Caisse à viennoiseries | 45 | Distributeur de gants | 69 | Ondine vaisselle | 10 | Tamponne vert | 64 |
| Caisse ajourée | 45 | Diviseur à tomates | 54 | Optima vaisselle | 7 | Testeur d'huile | 62 |
| Caisson isotherme | 31 | Douilles | 55 | Ouvre-boîtes | 48 | Thermomètre de cuisson | 56 |
| Calots | 69 | E | | P | | Toile siliconée | 49 |
| Carafe incassable | 28 | Eau de javel | 67 | Palette de stockage | 37 | Toque | 69 |
| Carafes | 15 | Eco baguette couverts | 17 | Panneau d'avertissement danger | 65 | Torchon jetable | 65 |
| Casier à assiette | 46 | Eco couverts | 16 | Pantalon femme | 70 | Trancheur | 61 |
| Casier à couverts | 46 | Eco max couverts | 16 | Pantalon homme | 70 | Trancheur à pain | 61 |
| Casier à plateaux | 46 | Ecouvillon | 62 | Pantalon mixte | 70 | Transport de repas | 31 |
| Casier à verres | 46 | Ecumoire | 50 | Papier hygiénique | 63 | Triple trolley | 44 |
| Casier de lavage | 46 | Edima vaisselle | 10 | Papier siliconé multicuisson | 49 | Tunique | 70 |
| Casquette résille | 69 | Egouttoir à fritures | 48 | Passoire | 48 | U | |
| Casserole | 47 | Enregistreur électronique de température | 56 | Pastille de lavage | 66 | Usage unique | 34 |
| Centrifugeuse | 26 | Entonnoir | 48 | Pâtisserie | 54 | Ustensiles | 48 |
| Chafing dish | 23 | Eplucheur | 53 | V | | V | |
| Chariot | 40 | Eplucheur à concombres | 54 | Pêl-pomme | 54 | Vaisselle | 4 |
| Chariot à pain | 44 | Eponge | 64 | Pelle de cuisson | 50-51 | Vaisselle copolyester | 30 |
| Chariot caféteria | 43 | Essoreuses à salade | 48 | Percolateur | 25 | Vaisselle de santé | 29 |
| Chariot chauffant | 33 | Essuie-mains | 63 | Petite enfance | 30 | Vaisselle enfant | 31 |
| Chariot de ménage | 65 | Etagère inox | 40 | Pichet | 15 | Vaisselle mélamine | 28 |
| Chariot de service | 41 | Etagère micro-ondes | 24 | Pichet copolyester | 28 | Vente à emporter | 36 |
| Chariot GN | 42 | Étiquette à saladier | 26 | Pichets isotherme | 24 | Vénus vaisselle | 6 |
| Chariot multi-usages | 41 | Étiquette autocollante | 38 - 62 | Pince à salade | 51 | Verre à cocktail usage unique | 35 |
| Chariot petit déjeuner | 42 | Étuve d'incubation | 62 | Pince à spaghetti | 51 | Verre à pied | 14 |
| Chariot plateforme | 41 | Evolution vaisselle opal | 4 | Pince feuilles de chêne | 23-51 | Verre à pied usage unique | 35 |
| Chariot porte casiers | 46 | F | | Pince plat chaud | 49 | Verrerie | 13 |
| Chariot porte-assiettes | 43 - 44 | Faitout | 47 | Pinceau à pâtisserie | 55 | Verrine usage unique | 35 |
| Chariot porte-bacs GN | 44 | Feston vaisselle opal | 4 | Planche à découper | 54 | Veste femme | 70 |
| Chariot porte-plateaux | 43 - 44 | Film aluminium | 36 | Plaque à induction | 23 | Veste homme | 70 |
| Charlotte | 69 | Film PVC | 36 | Plaque aluminium | 49 | Veste mixte | 70 |
| Chauffe-brique | 25 | Filter pour machines à café | 25 | Plaque chauffante | 23 | Vestiaire | 71 |
| Chauffe-eau | 25 | Flûte à usage unique | 35 | Plaque GN pour conteneur isotherme | 31 | Vêtements professionnels | 70 |
| Chinois | 48 | Fouet | 50-51 | Plaque inox | 49 | Vide-marmite | 50 |
| | | Four micro-ondes | 24 | Plaque pâtisseries | 49 | Vieux Paris couverts | 16 |
| | | | | Plaque tôle d'acier | 49 | | |

PREAMBULE

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après "CGV") constituent, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, le socle unique de la relation commerciale entre les parties. Tout achat réalisé ou toute commande passée auprès du Vendeur emporte adhésion sans réserve aux présentes 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 effectué(e). Des Conditions Générales de Vente spécifiques peuvent être applicables dans les magasins ECOTEL. Le fait que le Vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

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 jaugeage 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 la 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'avéreraient 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'avoir 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 quel que 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 indemniser 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 quelle 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 originaire 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 : 15/11/2017

Retrouvez-nous sur www.ecotel.fr



Choisissez
votre magasin



Réservez
en ligne



Retirez
en magasin

- 03 Vichy** - CADRAGE DEBORD
38 avenue de la Croix Saint Martin 03200 Vichy
Tél. 04 70 32 34 46 - Fax 04 70 32 66 43
vichy@ecotel.fr
- 05 Gap** - FRIGELEC ZA de la justice
2, rue de la Boiserie - 05000 GAP
Tél. 04 92 51 50 53 - Fax : 04 92 53 77 42
gap@ecotel.fr
- 06 Nice** - SO.NI.VA. Société Nigoise de Vaisselle
23 bld Fuon Santa
06340 NICE - LA TRINITÉ
Tél. 04 93 89 20 57 - Fax : 04 93 26 98 22
nice@ecotel.fr
- 07 Aubenas** - MAT'AL
2, rue Ampère-ZI de Bellande - 07200 AUBENAS
26320 ST MARCEL LES VALENCE
Tél. 04 75 35 24 98 - Fax : 04 75 35 10 23
aubenas@ecotel.fr
- 10 Troyes** - Ecotel Troyes
Marché des Ecrevolles - Rue des Tiverts
10150 Pont Sainte Marie
Tél. 03 25 80 77 60 - Fax : 03 25 80 26 48
troyes@ecotel.fr
- 12 Rodez** - AVEYRON EQUIPEMENT HÔTELIER
32 rue des Orfèvres ZA Bel Air - 12850 Onet le Chateau
Tél. 05 65 67 40 40 - Fax : 05 65 69 48 24
rodez@ecotel.fr
- 13 Aix** - MORCLETTE EQUIPEMENT
Pôle Commercial Aix Pioline 480, rue Guillaume du Vair
13546 AIX EN PROVENCE CEDEX 04
Tél. 04 42 64 08 04 - Fax : 04 42 20 70 26
aix@ecotel.fr
- 14 Caen** - SARL HEUZEY COLLECTIVITES - CHR
3, rue des Tisserands - 14123 IFS
Tél. 02 31 83 61 99 - Fax : 02 31 83 17 00
caen@ecotel.fr
- 15 Aurillac** - LAYBROS
ZI Sistrères - 47, av. G.Pompidou - 15000 AURILLAC
Tél. 04 71 43 40 60 - Fax : 04 71 43 40 61
aurillac@ecotel.fr
- 17 La Rochelle** - TOURS EQUIPEMENT HÔTELIER
8, av. Joliot Curie - 17180 PERIGNY
Tél. 05 46 50 60 61 - Fax : 05 46 41 71 37
larochelle@ecotel37.fr
- 20 Bastia** - WILLO CONCEPT
LD Campo Valone - ZI Tragone 2B 20620 BIGUGLIA
Tél. 04 95 48 57 96
course@ecotel.fr
- 21 Dijon** - DIJON EQUIPEMENT HÔTELIER SAS
28, bvd de Chicago - 21000 DIJON
Tél. 03 80 65 39 73 - Fax : 03 80 67 75 99
dijon@ecotel.fr
- 26 Montélimar** - LM CHR SAS
Chemin de Fortuneau - ZI de Gourmier
26200 MONTEILIMAR
Tél. 04 75 53 04 30
montelimar@ecotel.fr
- 29 Quimper** - SAS PETIT PONT
11, route de Coray - 29000 QUIMPER
Tél. 02 98 90 42 73 - Fax : 02 98 53 07 81
quimper@ecotel.fr
- 31 Toulouse** - PYRENEES EQUIPEMENT HÔTELIER
65, chemin de Fenouillet
31200 TOULOUSE Direction : Sortie Sésquières
Tél. 05 61 72 47 07 - Fax : 05 61 72 45 81
toulouse@ecotel.fr
- 33 Bordeaux** - PYRENEES EQUIPEMENT HÔTELIER
Chemin de Labarde - 49 rue Pierre Baour
33300 Bordeaux
Tél. 05 57 35 00 75 - Fax : 05 57 35 00 73
bordeaux@ecotel.fr
- 34 Montpellier** - RESTO SUD EQUIPEMENT
Rue Claude Balbastre - Zone Périnpark - 34000 Montpellier
Tél. 04 67 65 50 50 - Fax : 04 67 65 51 51
montpellier@ecotel.fr
- 35 Rennes** - PROCOTEL
Zac de la poterie - 7, rue Kerautret Botmel
35000 Rennes
Tél. 02 99 54 56 58 - 02 99 14 75 10
rennes@ecotel.fr
- 37 Tours** - TOURS EQUIPEMENT HÔTELIER
Marché de gros Rochepinard
Siège Social : av. Vatel - 37000 TOURS
Tél. 02 47 44 07 77 - Fax : 02 47 44 06 09
tours@ecotel37.fr
- 41 Blois** - COMPTOIR DE LA TABLE
ZA Croix Boissée - 6 rue Cuper - 41000 BLOIS
Tél. 02 54 78 10 88 - Fax : 02 54 78 66 50
blois@ecotel.fr
- 42 St Etienne** - SAINT-ETIENNE EQUIPEMENT HÔTELIER
26, rue des 3 Glorieuses - 42000 ST ETIENNE
Tél. 04 77 74 22 08 - Fax : 04 77 74 21 95
stetienne@ecotel42.fr
- 43 Le Puy** - ETS MATHE LE PUY EQUIPEMENT HÔTELIER
47, av. Champs Elysées - CHADRAC - 43770 LE PUY EN VELAY
Tél. 04 71 09 32 20 - Fax : 04 71 04 00 08
lepuy@ecotel.fr
- 44 Nantes** - PROCOTEL
375, route de Sainte Luce - 44300 Nantes
Tél. 02 28 01 71 00 - Fax : 02 28 01 71 10
nantes@ecotel.fr
- 45 Orléans** - FRICOM SAS
43-45, rue Bernard Million
45140 Saint-Jean-de-la-Ruelle
Tél. : 02 38 86 43 24 - Fax : 02 38 86 61 71
orleans@ecotel.fr
- 50 Coutances** - OUEST EQUIPEMENT HÔTELIER
ZI Auberge de la Mare - BP 504 - 50205 COUTANCES CEDEX
Tél. 02 33 76 71 05 - Fax : 02 33 76 71 08
coutances@ecotel.fr
- 56 Vannes** - Sté RIVOAL
67, rue du Vincin - 56000 VANNES
Tél. 02 97 63 34 48 - Fax : 02 97 40 72 30
vannes@ecotel.fr
- 56 Lorient** - RIVOAL LORIENT
ZI de Kerpont - Rue Denis Papin - 56600 LANESTER
Tél. 02 97 76 71 77 - Fax : 02 97 81 17 54
lorient@ecotel.fr
- 59 Lille** - NORD COLLECTIVITÉS
Zone Industrielle - 59280 BOIS GRENIER
Tél. 03 20 77 40 64 - Fax : 03 20 77 47 16
lille@ecotel.fr
- 63 Clermont** - CLERMONT EQUIPEMENT HOTELIER
25 avenue de Courmon 63170 AUBIERE
Tél. 04 73 24 42 85
clermont@ecotel.fr
- 64 Anglet** - CÔTE BASQUE EQUIPEMENT HÔTELIER
Zone de Maignon - 13 rue Maryse Bastié 64600 ANGET
Tél. 05 59 03 79 23 - Fax 05 59 55 51 26
cotebasque@ecotel.fr
- 64 Pau** - PYRENEES EQUIPEMENT HÔTELIER
Rue Ampère - ZI Induspal - 64140 LONS
Direction Hypermarché Carrefour
Tél. 05 59 62 14 38 - Fax : 05 59 32 03 18
pau@ecotel.fr
- 67 Strasbourg** - ESPACE CHR
3, rue Edouard Branly - 67450 MUNDOLSHEIM
Tél. 03 88 19 69 40 - Fax : 03 88 19 69 39
strasbourg@ecotel.fr
- 68 Mulhouse** - PLAISIR DE TABLE
158, rue d'Illzach - 68100 MULHOUSE
Tél. 03 89 45 23 32 - 03 89 56 18 77
mulhouse@ecotel.fr
- 74 Annecy** - Ets Saxod- EQUIPEMENT HÔTELIER
71, rue de la Perollière - 74960 CRAN GEVRIER BP 422
74020 ANNECY CEDEX
Tél. 04 50 45 40 94 - Fax : 04 50 51 82 04
annecy@ecotel.fr
- 76 Rouen** - E.C.R
ZI - 63, bvd Industriel - 76300 SOTTEVILLE LES ROUEN
Tél. 02 35 88 52 62 - Fax : 02 35 15 17 66
rouen@ecotel.fr
- 77 Meaux** - ECOTEL MEAUX
ZAC des Sts Pères - Rue de la Foulée
77100 Nanteuil - Les - Meaux
Tél. 01 60 23 98 98 - Fax : 01 64 33 53 61
meaux@ecotel.fr
- 83 Fréjus** - FREIJS EQUIPEMENT HÔTELIER
ZI du Capitou - 49 rue de l'Industrie - 83600 FREIJS
Tél. 04 94 53 72 72 - Fax : 04 94 51 22 12
frejus@ecotel.fr
- 87 Limoges** - TOUT POUR LE FROID
2, rue Jean Baptiste Say
87000 LIMOGES ROMANET
Tél. 05 55 06 19 19 - Fax : 05 55 30 88 91
limoges@ecotel.fr
- 89 Sens** - ECOTEL SENS
1, av. Fonderies de Pont-à-Mousson
89100 Saint-Denis-les-Sens
Tél. 03 86 65 45 85 - Fax : 03 86 65 91 99
sens@ecotel.fr
- Spécialiste mobilier**
Parmi les franchisés qui distribuent le mobilier,
certains ont le label de spécialistes.