



CATALOGUE 2018

FOOD PROCESS EQUIPMENT



Attention particulière

VEILLEZ À VÉRIFIER LA MARCHANDISE À LA LIVRAISON



► VÉRIFIER EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR :

- Le nombre de colis
- La conformité du matériel
- L'état de la marchandise
- Un emballage en bon état ne signifie pas qu'il n'y a pas de dommages...
Déballagez et vérifiez !

► SUR LE BORDEREAU :

C'est sur le bordereau de transport que vos remarques doivent être notifiées. Les transporteurs sont assurés, ce sont eux qui vous dédommageront.

► VOUS DEVEZ DANS LES 48H :

Confirmer le problème au transporteur, par lettre recommandée. C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème, alors informez-nous dans le même temps. Nous n'avons aucun recours possible si la procédure légale n'a pas été respectée (la mention «sous réserve de déballage» n'a aucune valeur juridique !)

Caractéristiques du matériel



L'acheteur est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande.

Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part.

Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

► VOTRE CONTACT L2G - BM PRODUCTIONS

► VOTRE REMISE

--	--	--	--

--	--	--	--

Pourquoi choisir L2G-BM Productions ?

► UN PARTENAIRE UNIQUE POUR UNE OFFRE COMPLÈTE - ONE STOP SHOP

Du couteau de boucher à l'égal marée, de l'armoire réfrigérée au four à convection, L2G-BM Productions propose une offre complète d'équipements de cuisine professionnelle. Notre gamme sert la cuisine professionnelle ainsi que les rayons et laboratoires des produits frais alimentaires. Avec plus de 6000 références catalogue, vous profitez d'un interlocuteur unique et dédié en mode «one stop shop».

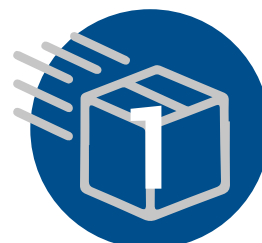
Un seul fournisseur, c'est aussi une livraison groupée donc une réduction immédiate de vos frais d'approvisionnement.



catalogue avec plus de 6.000 références = vos achats simplifiés



interlocuteur dédié = réactivité



Franco de port rapidement atteint = économie immédiate

► SUR-MESURE À LA DEMANDE

Notre bureau d'études créatif maîtrise parfaitement le développement de nouveaux concepts de présentation, mobilier inox, et accessoires spéciaux. Notre bureau d'études **imagine, conçoit, développe et implante** sur plans vos nouveaux concepts, mobiliers inox et accessoires spécifiques.

L'outil de production intégré sur notre site de Corbas (69) permet la fabrication de vos mobiliers inox sur mesure ou en série.

► UNE COMPÉTITIVITÉ RECONNUE

► LA FORCE D'UN GROUPE PUISSANT EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

L2G-BM Productions fait partie du groupe FEEDAXESS aux côtés des sociétés SEDA (distribution de réfrigération commerciale en France), SARO GmbH (conception et commercialisation d'équipements de cuisines professionnelles en Allemagne) et FEEDAXESS Maroc (distribution des produits du groupe au Maroc).

► PRÉSENCE NATIONALE ET INTERNATIONALE

L2G-BM Productions offre un service logistique performant à l'échelle nationale et internationale. La société s'appuie sur un fort réseau d'installateurs à l'international.

► ACCÈS SITE INTERNET - WWW.L2GFRANCE.FR

L2G-BM Productions vous propose un accès personnalisé gratuit à son site internet. Retrouvez le détail de nos différents produits : documents techniques, vues éclatées, photos, disponibilités...



Certifications et labels

► ISO 9001:2015

L'amélioration continue est au cœur des préoccupations de L2G-BM Productions. L'implication forte de nos équipes dans cette démarche se traduit aujourd'hui par l'obtention en février 2018 de la certification ISO 9001:2015 délivrée par Intertek. Cette distinction qui témoigne de la qualité de l'organisation de nos activités vise à répondre aux attentes de nos clients dans les meilleures conditions et garantir le maintien de notre efficacité dans un écosystème où le changement est permanent.



► LA FRENCH FAB

En 2018, L2G-BM Productions rejoint le mouvement de la French Fab afin de partager ses envies d'**innover**, **développer** et **exporter**.

La French Fab c'est :

- La vitrine des savoir-faire industriels français en mouvement.
- Une identité pour figurer la confiance et la fierté de tous les industriels français.
- Une démarche d'attractivité pour attirer les talents et les capitaux.
- La valorisation des savoir-faire de nos usines et de nos bureaux d'ingénierie comme des savoir-faire traditionnels et d'excellence.
- L'ensemble de l'écosystème industriel français, des plus petites aux plus grandes entreprises.
- La rencontre d'une base industrielle traditionnelle ultra-performante et du génie de nos startups.



► BPI EXCELLENCE

Avec près de 280 partenaires en Auvergne-Rhône-Alpes et 4000 en France, ce réseau a pour objectif d'accélérer le développement de ses membres.

L2G-BM Productions, comme les autres PME, start-up et ETI sélectionnées par les chargés d'affaires BPI France, partage les valeurs qui feront la croissance de demain : intérêt fort pour un développement en France et à l'international ainsi que le goût de la curiosité.



Paroles de clients

« Notre partenariat avec L2G est historique : à travers le catalogue L2G, nous couvrons une large part de nos besoins tout en restant compétitifs. Étant basés en outre-mer, il est primordial pour nous de travailler avec un nombre réduit de fournisseurs et de simplifier nos flux logistiques. »

M. Dieudonné Payet
PDG de Clean Lab
Île de la Réunion

« Nous avons plaisir à travailler avec L2G ! Pour MATECO Cuisine Professionnelle comme pour CHR-Avenue.com, nous trouvons chez L2G de la disponibilité produits, de la réactivité et de l'agilité, renforcées par la présence de notre interlocuteur privilégié, le responsable commercial qui nous est consacré.

Leurs compétences à suivre les tendances du marché, tant dans le choix des produits, leur positionnement tarifaire et leur comportement commercial confèrent à L2G des qualités qui font de notre collaboration une collaboration en croissance, profitable pour tous et durable. »

M. Eric Durif
Dirigeant de Mateco et de CHR-Avenue.com



ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER

Tables de préparation	p.8
Tables de découpe, billots et plaques poly.	p.20
Réhausse de tables	p.29
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes	p.30
Environnement laverie	p.46
Lave-mains et accessoires	p.52
Pupitres, dessertes, chariots et échelles	p.54
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères	p.63
Meubles bas et armoires de rangement	p.66
Casiers à batterie	p.73
Hottes murales	p.74
Armoires vestiaires et accessoires	p.76

HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL

Centrales de nettoyage et enrouleurs	p.82
Exterminateurs d'insectes	p.84
Stérilisation de couteaux	p.86
Poubelles	p.87
Lave-mains et accessoires, premiers secours	p.91
Sèche-mains électriques	p.95
Caniveaux de sol	p.96
Protection de la personne	p.97
Brosserie	p.100

LOGISTIQUE ET STOCKAGE

Rayonnages pour chambre froide	p.104
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie	p.112
Roll Containers	p.120
Univers Drive	p.122
Bacs de manutention	p.125
Palettes et caillebotis	p.127

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ

Préparation et découpe	p.130
Cuisson	p.133
Snacking	p.135
Fours mixtes Vulcain	p.142
Fours à convection Vulcain	p.150
Concept pâtissier Vulcain	p.155
Autres fours	p.156
Fours micro-ondes	p.158
Vitrines de présentation chaudes	p.160
Emballage	p.161
Boissons	p.164
Divers matériels électriques et gaz	p.165

ACCESSOIRES ET USTENSILES

Bacs gastronormes	p.168
Grilles inox et plaques de cuisson	p.176
Batteries de cuisine	p.178
Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie	p.182
Plaques de découpe et platerie	p.196
Matériel pour pizza	p.199
Thermomètres et timers	p.200
Chafing dish et matériel hôtelier	p.202

MEUBLES FROIDS

Dessertes et soubassements froid positif	p.206
Dessertes froid négatif	p.212
Saladettes	p.213
Tables à sandwiches	p.216
Vitrines à ingrédients	p.218
Meubles à pizzas	p.219
Armoires réfrigérées inox	p.222
Armoires réfrigérées carrosserie blanche	p.226
Poubelles réfrigérées	p.229
Armoires de maturation de viandes	p.230
Vitrine réfrigérée à boissons «type LS»	p.230
Vitrines à boissons	p.231
Caves à vin	p.232
Arrières de bar réfrigérés	p.233
Minibars et congélateurs	p.234
Pièces détachées	p.235
Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson	p.238
Machines à glaçons	p.241
Cellules de refroidissement	p.242

CONCEPTS L2G

Salad bar service traditionnel ou libre-service	p.246
Bar à crêpes traditionnel	p.248
Meuble de dégustation inox	p.250
Univers du bar	p.251

ILOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS P.254

MARÉE

Étals et accessoires périphériques	p.271
Totems de glace intégrés	p.274
Nébulisation et brumisation	p.275
Modules de présentation et îlots	p.278
Bacs à glace et trémies à glace	p.280
Tables de préparation	p.282
Chariots marée	p.284
Matériel électrique	p.285
Coutellerie	p.286

BOUCHERIE

Rails et portiques	p.290
Accrochage	p.299
Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette	p.302
Chariots à barquettes et chariots PAD	p.306
Mise en barquettes	p.308
Matériel électrique	p.309
Armoires de maturation de viandes	p.313
Coutellerie et petit matériel	p.314

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING

Vitrines de vente traiteur	p.324
Mobilier inox spécifique	p.332
Fours et rôtissoires	p.333
Éléments de cuisson	p.338
Matériel électrique	p.341
Concept kebab	p.344
Préparation pizza	p.345
Concept jambon	p.347
Coutellerie et petit matériel	p.348

FROMAGERIE

Coutellerie	p.352
Matériel de préparation, découpe et emballage	p.354
Matériel électrique	p.356

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Meubles boulanger - Pâtissier	p.358
Mobilier inox spécifique	p.361
Chariots, bacs et échelles de préparation	p.362
Matériel électrique	p.368
Plaques de cuisson	p.370
Ustensiles	p.373
Balances	p.380
Douilles	p.381

FRUITS ET LÉGUMES

Matériel électrique	p.388
Matériel de transformation	p.392
Coutellerie	p.395
Présentation fruits et légumes	p.396
Emballage et pesée	p.397
Concept herbes fraîches	p.398
Distributeurs à gravité	p.399

PLATERIE ET DÉCORATION

Plats de présentation inox	p.402
Platerie en mélaminé	p.406
Platerie plexiglas	p.414
Platerie ABS	p.421
Vannerie	p.424
Décoration	p.430

PROTECTIONS DES MEUBLES

P.434

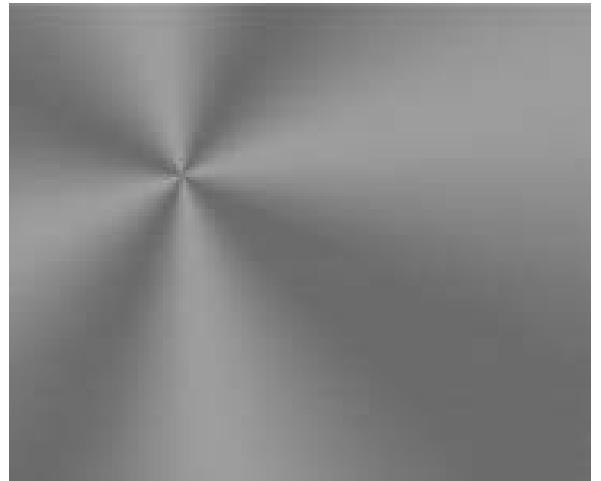




Qu'est-ce que l'inox ?

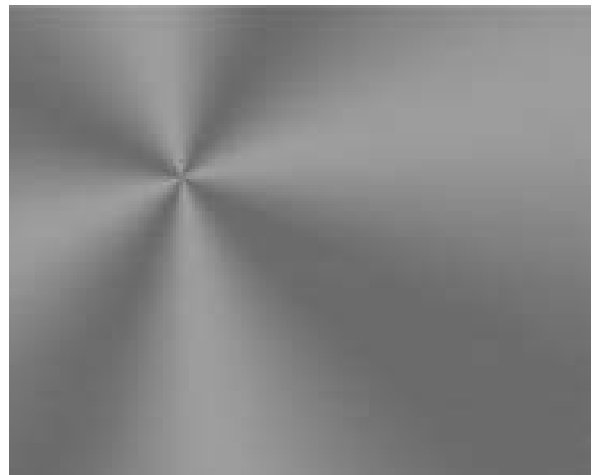
L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer). Cependant, certains produits attaquent cette couche protectrice et créent donc une faille permettant l'apparition de rouille en piqûre ou par zone brune superficielle. C'est le cas de tous les produits contenant des chlorures (sel, désinfectant...) ou des produits acides.

IL EST DONC IMPORTANT DE S'ASSURER D'UN NETTOYAGE SOIGNÉ APRÈS UTILISATION ET CONTACT AVEC DES PRODUITS SALÉS (TYPE SAUMURE OU POISSONS) ET D'UN RINÇAGE FRÉQUENT À L'EAU CLAIRE.



Entretien de votre inox

- Bien respecter les dosages prescrits des produits de nettoyage, pas de produit pur sur une surface en inox.
- Bien respecter le temps d'action du détergent sans dépasser les 30 minutes de contact.
- Prévoir un rinçage abondant afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection. Cela permet de conserver toutes ses qualités à la couche protectrice et donc la résistance à la corrosion de votre matériel. **Insistez particulièrement sur le bas et les pieds des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour sols.**
- Un séchage des surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc vous permettra d'éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.



ATTENTION, EN FIN DE CHANTIER CERTAINS CARRELEURS OU PLÂTRIERS UTILISENT DE L'ACIDE CHLORYDRIQUE POUR DÉCAPER LES SOLS : TOUTE PROJECTION SUR UN BAS DE MEUBLE EN INOX PEUT ENTRAÎNER UNE CORROSION IMPORTANTE ET IRRÉCUPÉRABLE. EN CAS DE CONTACT IL FAUT IMMÉDIATEMENT PROCÉDER À UN RINÇAGE ABONDANT À L'EAU CLAIRE ET ESSUYER LA SURFACE AVEC UN CHIFFON MICROFIBRE.



ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER

Tables de préparation	p.8
Tables de découpe, billots et plaques poly.	p.20
Réhausse de tables	p.29
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes	p.30
Environnement laverie	p.46
Lave-mains et accessoires	p.52
Pupitres, dessertes, chariots et échelles	p.54
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères	p.63
Meubles bas et armoires de rangement	p.66
Casiers à batterie	p.73
Hottes murales	p.74
Armoires vestiaires et accessoires	p.76



Tables de préparation

TABLES SOUDÉES

▼ TABLES SOUDÉES BORDS DROITS PIEDS CARRÉS

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304, dessus inox doublé mélaminé ép. 18mm
- Piétement en tube 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) avec vérins réglables inox anti-dérapant (6 pieds à partir de L-2200mm)

- Piétement décalé de 60 mm à l'arrière pour les tables adossées et traverse à l'arrière
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé en extrémité
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm

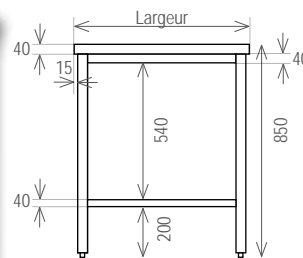
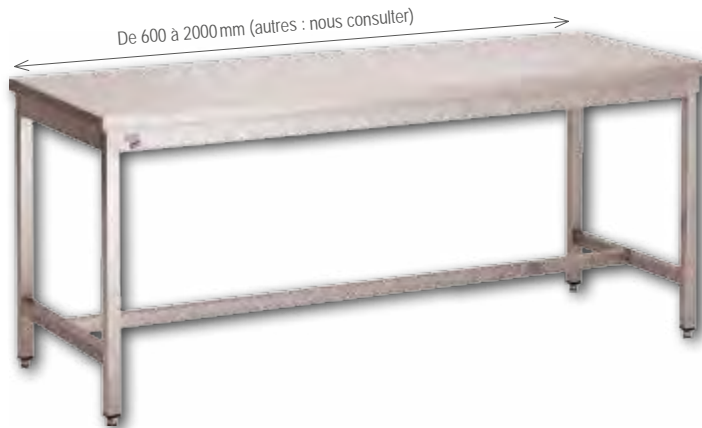


Table centrale

Informations

- Pieds carrés de section 40x40 mm
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Vérins inox
- Possibilité de fabrication sur mesure

▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	F-STC66	326	F-STA66	362	F-STCE66	387	F-STAE66	471
700	F-STC76	347	F-STA76	385	F-STCE76	417	F-STAE76	473
800	F-STC86	367	F-STA86	408	F-STCE86	432	F-STAE86	475
1000	F-STC106	390	F-STA106	432	F-STCE106	449	F-STAE106	492
1200	F-STC126	415	F-STA126	457	F-STCE126	478	F-STAE126	521
1400	F-STC146	442	F-STA146	485	F-STCE146	503	F-STAE146	546
1500	F-STC156	466	F-STA156	509	F-STCE156	532	F-STAE156	575
1600	F-STC166	484	F-STA166	519	F-STCE166	538	F-STAE166	582
1800	F-STC186	492	F-STA186	535	F-STCE186	556	F-STAE186	600
2000	F-STC206	522	F-STA206	566	F-STCE206	582	F-STAE206	626

PROF. 700

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	F-STC67	357	F-STA67	398	F-STCE67	430	F-STAE67	472
700	F-STC77	376	F-STA77	407	F-STCE77	447	F-STAE77	481
800	F-STC87	382	F-STA87	423	F-STCE87	452	F-STAE87	496
1000	F-STC107	406	F-STA107	448	F-STCE107	468	F-STAE107	511
1200	F-STC127	433	F-STA127	475	F-STCE127	498	F-STAE127	541
1400	F-STC147	461	F-STA147	503	F-STCE147	524	F-STAE147	567
1500	F-STC157	486	F-STA157	529	F-STCE157	554	F-STAE157	598
1600	F-STC167	504	F-STA167	545	F-STCE167	563	F-STAE167	606
1800	F-STC187	512	F-STA187	556	F-STCE187	579	F-STAE187	624
2000	F-STC207	544	F-STA207	588	F-STCE207	606	F-STAE207	651

PROF. 800

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	F-STC78	382	F-STA78	439	F-STCE78	452	F-STAE78	508
800	F-STC88	420	F-STA88	462	F-STCE88	495	F-STAE88	551
1000	F-STC108	447	F-STA108	489	F-STCE108	515	F-STAE108	558
1200	F-STC128	476	F-STA128	519	F-STCE128	548	F-STAE128	592
1400	F-STC148	507	F-STA148	550	F-STCE148	576	F-STAE148	620
1500	F-STC158	534	F-STA158	578	F-STCE158	609	F-STAE158	654
1600	F-STC168	543	F-STA168	592	F-STCE168	621	F-STAE168	664
1800	F-STC188	563	F-STA188	607	F-STCE188	637	F-STAE188	682
2000	F-STC208	599	F-STA208	643	F-STCE208	667	F-STAE208	712



▼ INOX AISI 304

PROF. 600

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	STC66	428	STA66	475	STCE66	508	STAE66	617
700	STC76	454	STA76	500	STCE76	539	STAE76	620
800	STC86	481	STA86	535	STCE86	567	STAE86	623
1000	STC106	512	STA106	566	STCE106	589	STAE106	645
1200	STC126	545	STA126	600	STCE126	628	STAE126	684
1400	STC146	580	STA146	634	STCE146	660	STAE146	716
1500	STC156	612	STA156	668	STCE156	698	STAE156	755
1600	STC166	621	STA166	677	STCE166	708	STAE166	764
1800	STC186	645	STA186	702	STCE186	730	STAE186	788
2000	STC206	686	STA206	743	STCE206	764	STAE206	822

PROF. 700

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	STC67	468	STA67	522	STCE67	564	STAE67	620
700	STC77	479	STA77	535	STCE77	577	STAE77	635
800	STC87	501	STA87	556	STCE87	593	STAE87	652
1000	STC107	533	STA107	588	STCE107	614	STAE107	670
1200	STC127	568	STA127	623	STCE127	654	STAE127	715
1400	STC147	604	STA147	660	STCE147	687	STAE147	744
1500	STC157	638	STA157	694	STCE157	727	STAE157	784
1600	STC167	655	STA167	703	STCE167	738	STAE167	794
1800	STC187	672	STA187	729	STCE187	760	STAE187	818
2000	STC207	714	STA207	772	STCE207	796	STAE207	854

PROF. 800

CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	STC78	501	STA78	556	STCE78	593	STAE78	652
800	STC88	551	STA88	607	STCE88	650	STAE88	720
1000	STC108	586	STA108	642	STCE108	675	STAE108	732
1200	STC128	625	STA128	681	STCE128	719	STAE128	777
1400	STC148	665	STA148	722	STCE148	756	STAE148	814
1500	STC158	701	STA158	759	STCE158	799	STAE158	858
1600	STC168	713	STA168	769	STCE168	810	STAE168	871
1800	STC188	739	STA188	797	STCE188	836	STAE188	895
2000	STC208	785	STA208	844	STCE208	875	STAE208	935

▼ OPTIONS COMMUNES AUX TABLES SOUDÉES



TAT151



192-1000



4RTZ100



NET-INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Dosseret latéral 100x20mm P-600, 700, 800 mm	DOSS-LAT	60
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 ferritique 450x580x180mm	F-TAT151	407
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 AISI 304 450x580x180mm	TAT151	449
Plus-value pour roulettes ø 100mm chape zinguée vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTZ100	119
Plus-value pour roulettes ø 100mm chape inox vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTI100	232
Roulettes ø 100mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein) commandées sans la table	D40-4RTZ100	139
Kit de nettoyage; 1 bidon de 1 kg (protection + antirouille) + 5 éponges	NET-INOX	193
Produit nettoyant inox en spray 400ml	192-1000	20,40
Plus-value trou vide déchets en inox	TVO-INOX	154

DOSS-LAT





▼ TABLES DE SERVICE SOUDÉES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube carré de 40x40 mm
- Entretoise et traverse basse au centre (H-200 mm)

- Roulettes chape zinguée ø 100 mm, dont deux avec freins (ø 80 ou 125 mm : nous consulter)
- Modèles sur vérins : page 8

AUTRES DIMENSIONS OU ROUES CHAPE INOX : NOUS CONSULTER



4RTZ100-STC106

▼ INOX FERRITIQUE

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
600x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STC66	437
800x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STC86	482
1000x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STC106	505
600x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STCE66	502
800x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STCE86	548
1000x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	F-4RTZ100-STCE106	564



4RTZ100-STCE106

▼ INOX AISI 304

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
600x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STC66	543
800x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STC86	602
1000x600x850	1 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STC106	633
600x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STCE66	629
800x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STCE86	688
1000x600x850	2 Niv. sur roues zinguées	4RTZ100-STCE106	710

▼ CHARIOT DE SERVICE

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

RÉF.	€
641 100	288





▼ TABLES À FLUX LAMINAIRE

- Conformes aux exigences HACCP afin de travailler au froid des produits dans un environnement non réfrigéré.
- Groupe logé au R134a, thermostat à affichage digital, bac de récupération des condensats, lampes UVC de décontamination au niveau des évaporateurs
- Construction en acier inoxydable, 4 roues dont 2 freinées
- Dessus en polyéthylène :
3 plaques GN1/1 pour réf. TFL1400
4 plaques GN1/1 pour réf. TFL1745
- Accès sans outils aux parties techniques pour nettoyage de la cuve
- Le système garantit une couverture sur toute la longueur de plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20cm
- Le flux laminaire latéral évite le soufflage d'air froid vers l'opérateur
- Bacs gastros prof. 65mm non inclus voir chapitre bacs et ustensiles page 166
TFL1400 : 3x1/3 ou 6x1/6
TFL1745 : 4x1/3 ou 8x1/6
- Alimentation : 220 V mono ; puissance 900 W

DIM.	RÉF.	€
1400x700x1080	TFL1400	14 642
1745x700x1080	TFL1745	16 015

BACS ET USTENSILES P. 168



▼ BILLOTS À FLUX LAMINAIRE

NEW

- Conformes aux exigences HACCP afin de travailler au froid des produits dans un environnement non réfrigéré.
- Groupe logé au R134a, thermostat à affichage digital, bac de récupération des condensats, lampes UVC de décontamination au niveau des évaporateurs
- Construction en acier inoxydable, 4 roues dont 2 freinées
- Dessus en polyéthylène :
3 plaques GN1/1 épaisseur 100 mm, pour réf. BP-TFL1400
- Dessus en bois :
3 plaques GN1/1 épaisseur 100 mm, pour réf. BB-TFL1400
- Accès sans outils aux parties techniques pour nettoyage de la cuve
- Le système garantit une couverture sur toute la longueur de plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20cm
- Le flux laminaire latéral évite le soufflage d'air froid vers l'opérateur
- Bacs gastros prof. 65mm non inclus voir chapitre bacs et ustensiles page 166
- Alimentation : 220 V mono ; puissance 900 W

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Billot bois	1400x700x1080	BB-TFL1400	16 868
Billot poly	1400x700x1080	BP-TFL1400	16 868

▼ TABLES DU CHEF SOUDÉES

- Construction inox AISI 304, dessus inox AISI 304, 15/10ème doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400x400x250 mm avec angles arrondis, soudé sur table, pré-perçage ø 32 mm pour robinet (non fourni)
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé en extrémités (piétement décalé de 60 mm)
- Traverse arrière

ROBINETTERIE P. 42

AUTRES DIMENSIONS : NOUS CONSULTER



DIM.	DIM. & EMPLACEMENT BAC	CENTRALE		ADOSSÉE	
		RÉF.	€	RÉF.	€
1000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC107-443D	891	STCA107-443D	951
	400x400x250 bac à gauche	STCC107-443G	891	STCA107-443G	951
1200x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC127-443D	926	STCA127-443D	986
	400x400x250 bac à gauche	STCC127-443G	926	STCA127-443G	986
1400x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC147-443D	962	STCA147-443D	1 026
	400x400x250 bac à gauche	STCC147-443G	962	STCA147-443G	1 026
1600x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC167-443D	1 001	STCA167-443D	1 061
	400x400x250 bac à gauche	STCC167-443G	1 001	STCA167-443G	1 061
1800x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC187-443D	1 041	STCA187-443D	1 101
	400x400x250 bac à gauche	STCC187-443G	1 041	STCA187-443G	1 101
2000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC207-443D	1 081	STCA207-443D	1 146
	400x400x250 bac à gauche	STCC207-443G	1 081	STCA207-443G	1 146
1 ML d'étagère basse pleine		ML-ETPC700	107	ML-ETPA700	90

► PENSEZ-Y! DOUCHETTES EC/EF AVEC COL DE CYGNE

- Col de cygne 300 mm H-370 mm
- 3 hauteurs disponibles : H-580 ou H-750 ou H-1200 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douche EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	332
Douche EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	354
Douche EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	364
Douche EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	351



▼ TABLES DE DÉBOITAGE SOUDÉES

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Dessus inox bords tombés de 40 mm, dossier 100x20mm
- Cuve pour bacs GN1/1
- Plaque à droite doublée mélaminé ép. 18 mm
- Livrées avec bonde et siphon

ROBINETTERIE P. 42



DIM.	CUVE	CAP. CUVE	DIM. PLAGE	RÉF.	€
600x700x850	310x510x215	1xGN1/1	220	25203	823
1300x700x850	960x510x230	3xGN1/1	270	25201	1 171
1600x700x850	1280x510x230	4xGN1/1	250	25202	1 292

► PENSEZ-Y! OUVRE BOÎTE MANUEL PROFESSIONNEL

- Construction en inox

HAUT.	RÉF.	€
600	964 000	180



► PENSEZ-Y! PIÈCES DE RECHANGE POUR OUVRE BOÎTE MANUEL

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Couteau inox	964 100	13,80
Rouleau inox	964 200	32



964 100



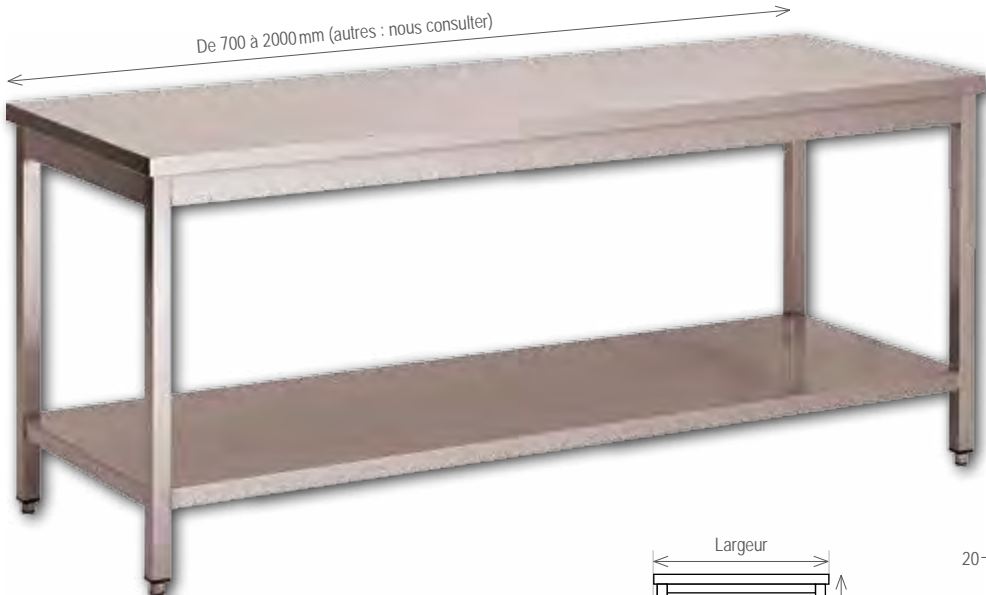
964 200



TABLES DÉMONTABLES

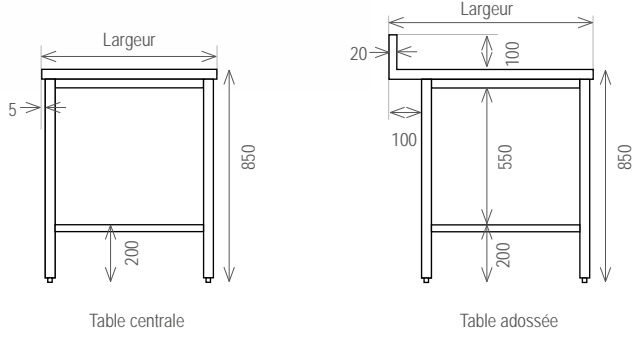
▼ TABLES DÉMONTABLES BORDS DROITS, PIEDS CARRÉS

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304, dessus inox doublé mélaminé ep. 18 mm
- Piétement en tube 40x40 mm, sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Piétement décalé de 100 mm pour les tables adossées
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé à l'arrière
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm
- Livrées démontées



Informations

- Pieds carrés de section 40x40 mm
- Dessus doublé mélaminé épaisseur 18 mm
- Vérins inox
- Possibilité de fabrication sur mesure



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600								
CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	F-DCTC76	349	F-DCTA76	393	F-DCTCE76	420	F-DCTAE76	448
800	F-DCTC86	368	F-DCTA86	404	F-DCTCE86	436	F-DCTAE86	468
1000	F-DCTC106	389	F-DCTA106	433	F-DCTCE106	472	F-DCTAE106	512
1200	F-DCTC126	421	F-DCTA126	481	F-DCTCE126	512	F-DCTAE126	556
1400	F-DCTC146	447	F-DCTA146	508	F-DCTCE146	544	F-DCTAE146	592
1500	F-DCTC156	460	F-DCTA156	524	F-DCTCE156	564	F-DCTAE156	612
1600	F-DCTC166	473	F-DCTA166	536	F-DCTCE166	584	F-DCTAE166	632
1800	F-DCTC186	504	F-DCTA186	569	F-DCTCE186	644	F-DCTAE186	672
2000	F-DCTC206	529	F-DCTA206	596	F-DCTCE206	648	F-DCTAE206	712

PROF. 700								
CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	F-DCTC77	372	F-DCTA77	420	F-DCTCE77	436	F-DCTAE77	476
800	F-DCTC87	393	F-DCTA87	437	F-DCTCE87	456	F-DCTAE87	496
1000	F-DCTC107	416	F-DCTA107	468	F-DCTCE107	504	F-DCTAE107	536
1200	F-DCTC127	437	F-DCTA127	500	F-DCTCE127	540	F-DCTAE127	584
1400	F-DCTC147	468	F-DCTA147	537	F-DCTCE147	580	F-DCTAE147	620
1500	F-DCTC157	483	F-DCTA157	548	F-DCTCE157	596	F-DCTAE157	640
1600	F-DCTC167	496	F-DCTA167	577	F-DCTCE167	612	F-DCTAE167	660
1800	F-DCTC187	529	F-DCTA187	596	F-DCTCE187	656	F-DCTAE187	700
2000	F-DCTC207	556	F-DCTA207	616	F-DCTCE207	688	F-DCTAE207	760

Toutes les dimensions sont en mm





PROF. 600

L-	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	DCTC76	381	DCTA76	425	DCTCE76	481	DCTAE76	512
800	DCTC86	400	DCTA86	441	DCTCE86	497	DCTAE86	541
1000	DCTC106	425	DCTA106	472	DCTCE106	549	DCTAE106	589
1200	DCTC126	481	DCTA126	541	DCTCE126	605	DCTAE126	653
1400	DCTC146	512	DCTA146	568	DCTCE146	652	DCTAE146	700
1500	DCTC156	524	DCTA156	592	DCTCE156	676	DCTAE156	727
1600	DCTC166	537	DCTA166	608	DCTCE166	700	DCTAE166	752
1800	DCTC186	572	DCTA186	640	DCTCE186	752	DCTAE186	800
2000	DCTC206	601	DCTA206	677	DCTCE206	796	DCTAE206	856

PROF. 700

L-	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE + ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
700	DCTC77	408	DCTA77	456	DCTCE77	501	DCTAE77	541
800	DCTC87	429	DCTA87	481	DCTCE87	524	DCTAE87	560
1000	DCTC107	468	DCTA107	520	DCTCE107	588	DCTAE107	624
1200	DCTC127	496	DCTA127	560	DCTCE127	644	DCTAE127	681
1400	DCTC147	533	DCTA147	597	DCTCE147	696	DCTAE147	740
1500	DCTC157	546	DCTA157	616	DCTCE157	724	DCTAE157	721
1600	DCTC167	560	DCTA167	632	DCTCE167	748	DCTAE167	796
1800	DCTC187	601	DCTA187	676	DCTCE187	804	DCTAE187	849
2000	DCTC207	624	DCTA207	709	DCTCE207	856	DCTAE207	908

▼ **OPTIONS COMMUNES AUX TABLES DÉMONTABLES**

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Dosseret latéral 100x20mm P-600, 700, 800 mm	MDOSS-LAT	92
Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304 400x590x100mm pour P-600	CS6/10	313
Bloc 1 tiroir monobloc GN 1/1 inox AISI 304 400x660x100mm pour P-700	CS/10	321
Plus-value pour roulettes ø 125mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	220
Plus-value pour roulettes ø 125mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	354
Kit de nettoyage; 1 bidon de 1 kg (protection + antirouille) + 5 éponges	NET-INOX	193
Produit nettoyant inox en spray 400 ml	192-1000	20,40



CS/10



M4RTZ125



NET-INOX



192-1000



▼ TABLES DÉMONTABLES BORDS DROITS, PIEDS RONDS

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304, dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Pieds ronds ø 50 mm sur vérins inox réglables +40 mm
- Piétement décalé de 100 mm pour les tables adossées
- Dossieret 100x20 mm fermé à l'arrière
- Bandeau périphérique
- Étagère basse renforcée par oméga H-200 mm
- Livrée démontée



Informations

- Pieds ronds de ø 50 mm
- Dessus doublé mélaminé épaisseur 18 mm
- Possibilité de fabrication sur mesure

▼ OPTIONS COMMUNES AUX TABLES DÉMONTABLES

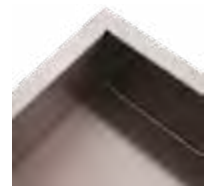
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Dossieret latéral 100x20 mm P-600, 700, 800 mm	MDOSS-LAT	92
Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304 400x590x100 mm pour P-600	CS6/10	313
Bloc 1 tiroir monobloc GN 1/1 inox AISI 304 400x660x100 mm pour P-700	CS/10	321
Plus-value pour roulettes ø 125 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	RM4RTZ125	220
Plus-value pour roulettes ø 125 mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	RM4RTI125	307
Kit de nettoyage; 1 bidon de 1 kg (protection + antirouille) + 5 éponges	NET-INOX	193
Produit nettoyant inox en spray 400 ml	192-1000	20,40



CS/10



M4RTZ125



MDOSS-LAT



NET-INOX



192-1000



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600

CENTRALE			ADOSSÉE			CENTRALE + ÉTAGÈRE			ADOSSÉE + ÉTAGÈRE		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€			
700	F-DRTC76	405	F-DRTA76	474	F-DRTCE76	496	F-DRTAE76	530			
800	F-DRTC86	423	F-DRTA86	479	F-DRTCE86	509	F-DRTAE86	556			
1000	F-DRTC106	448	F-DRTA106	513	F-DRTCE106	552	F-DRTAE106	608			
1200	F-DRTC126	496	F-DRTA126	552	F-DRTCE126	604	F-DRTAE126	660			
1400	F-DRTC146	530	F-DRTA146	582	F-DRTCE146	642	F-DRTAE146	707			
1500	F-DRTC156	541	F-DRTA156	593	F-DRTCE156	670	F-DRTAE156	724			
1600	F-DRTC166	552	F-DRTA166	612	F-DRTCE166	690	F-DRTAE166	746			
1800	F-DRTC186	573	F-DRTA186	634	F-DRTCE186	733	F-DRTAE186	776			
2000	F-DRTC206	608	F-DRTA206	668	F-DRTCE206	776	F-DRTAE206	823			

PROF. 700

CENTRALE			ADOSSÉE			CENTRALE + ÉTAGÈRE			ADOSSÉE + ÉTAGÈRE		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€			
700	F-DRTC77	431	F-DRTA77	483	F-DRTCE77	509	F-DRTAE77	552			
800	F-DRTC87	453	F-DRTA87	504	F-DRTCE87	526	F-DRTAE87	569			
1000	F-DRTC107	483	F-DRTA107	548	F-DRTCE107	586	F-DRTAE107	616			
1200	F-DRTC127	513	F-DRTA127	582	F-DRTCE127	638	F-DRTAE127	672			
1400	F-DRTC147	552	F-DRTA147	612	F-DRTCE147	685	F-DRTAE147	711			
1500	F-DRTC157	569	F-DRTA157	629	F-DRTCE157	707	F-DRTAE157	741			
1600	F-DRTC167	582	F-DRTA167	647	F-DRTCE167	728	F-DRTAE167	767			
1800	F-DRTC187	604	F-DRTA187	685	F-DRTCE187	776	F-DRTAE187	815			
2000	F-DRTC207	634	F-DRTA207	711	F-DRTCE207	797	F-DRTAE207	866			

▼ INOX AISI 304

PROF. 600

CENTRALE			ADOSSÉE			CENTRALE + ÉTAGÈRE			ADOSSÉE + ÉTAGÈRE		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€			
700	DRTC76	487	DRTA76	552	DRTCE76	595	DRTAE76	584			
800	DRTC86	513	DRTA86	560	DRTCE86	620	DRTAE86	664			
1000	DRTC106	543	DRTA106	599	DRTCE106	681	DRTAE106	732			
1200	DRTC126	569	DRTA126	655	DRTCE126	763	DRTAE126	810			
1400	DRTC146	604	DRTA146	690	DRTCE146	819	DRTAE146	875			
1500	DRTC156	621	DRTA156	720	DRTCE156	853	DRTAE156	909			
1600	DRTC166	634	DRTA166	741	DRTCE166	879	DRTAE166	940			
1800	DRTC186	659	DRTA186	767	DRTCE186	944	DRTAE186	995			
2000	DRTC206	702	DRTA206	819	DRTCE206	1 004	DRTAE206	1 589			

PROF. 700

CENTRALE			ADOSSÉE			CENTRALE + ÉTAGÈRE			ADOSSÉE + ÉTAGÈRE		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€			
700	DRTC77	786	DRTA77	556	DRTCE77	620	DRTAE77	664			
800	DRTC87	522	DRTA87	582	DRTCE87	651	DRTAE87	644			
1000	DRTC107	552	DRTA107	643	DRTCE107	728	DRTAE107	767			
1200	DRTC127	590	DRTA127	686	DRTCE127	798	DRTAE127	853			
1400	DRTC147	629	DRTA147	728	DRTCE147	866	DRTAE147	918			
1500	DRTC157	647	DRTA157	746	DRTCE157	896	DRTAE157	952			
1600	DRTC167	660	DRTA167	772	DRTCE167	927	DRTAE167	995			
1800	DRTC187	690	DRTA187	814	DRTCE187	995	DRTAE187	1 064			
2000	DRTC207	732	DRTA207	858	DRTCE207	1 056	DRTAE207	1 121			



ACCESSOIRES POUR TABLES INOX

▼ TROUS VIDE-DÉCHÊTS

- Dessus inox : ø 200 mm avec collerette caoutchouc apparente
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette
- Encastrement collerette ø 201 mm / ext. ø 235 mm / int. ø 168 mm

TYPE DE TABLE	RÉF.	€
TVO inox collerette incluse	TVO-INOX	154
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	187
Collerette caoutchouc noir ø 200 mm	COLLERETTE	39,40

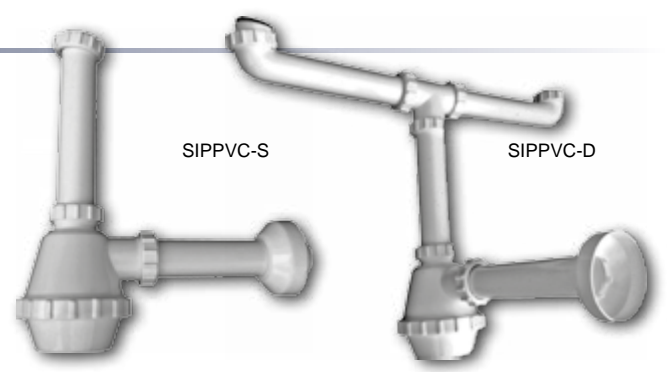


DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Collerette PVC bleu (RAL 5015) pour TVO	Encastrement ø201 / ext. ø235 / int. ø168	COLLERETTE-PVC-B	37,40
Collerette PVC jaune (RAL 1016) pour TVO	Encastrement ø201 / ext. ø235 / int. ø168	COLLERETTE-PVC-J	37,40
Collerette PVC orange (RAL 021c) pour TVO	Encastrement ø201 / ext. ø235 / int. ø168	COLLERETTE-PVC-O	37,40
Collerette PVC rouge (RAL 3020) pour TVO	Encastrement ø201 / ext. ø235 / int. ø168	COLLERETTE-PVC-R	37,40
Collerette PVC vert (RAL 6018) pour TVO	Encastrement ø201 / ext. ø235 / int. ø168	COLLERETTE-PVC-V	37,40

▼ SIPHONS ABS

- Siphon complet ø 40 mm 1"1/2
- 2 versions : siphon simple ou siphon double

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Siphon ABS simple entrée	ø 40	SIPPVC-S	6,40
Siphon ABS double entrée	ø 40	SIPPVC-D	9,90



▼ BACS À SOUDER

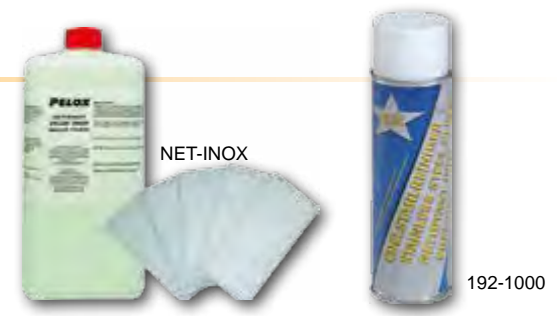
- Construction inox AISI 304
- Bac rectangulaire : rayon 100 mm
- Bac rond : ø de perçage 420 mm
- Fournis avec bonde et surverse

TYPE	DIM.	ÉVACUATION	RÉF.	€
Rectangulaire	400x400x300	Dans un angle	BS443	109
Rectangulaire	500x400x300	A gauche	BS543G	120
Rectangulaire	500x400x300	A droite	BS543D	120
Rectangulaire	500x500x300	A droite	BS553	144
Rond	ø 450x H-150	ø 90mm	B4900	172



► PENSEZ-Y! NETTOYAGE DE L'INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Kit de nettoyage; 1 bidon de 1kg (protection + antirouille) + 5 éponges	NET-INOX	193
Produit nettoyant inox en spray 400 ml	192-1000	20,40



▼ L2G BUDGET 

▼ TABLES DÉMONTABLES

- Dessus inox AISI 304 H-40 mm doublé mélaminé ép.16 mm
- Piétement : tube inox 40x40 mm
- Bandeau périphérique H-65 mm
- Etagère inox sur tous les modèles à 200 mm du sol, avec oméga de renfort sur toutes les dimensions
- Vérins réglables inox anti-dérapant
- Modèles avec dossier : piétement décalé de 65 mm, dossier 100x20 mm fermé à l'arrière et aux extrémités
- Livrées démontées : visserie et clé de serrage incluses



▼ CENTRALES

PROF. 600

DIM.	RÉF.	€
600x600x850	BUD-DCTCE66	248
1000x600x850	BUD-DCTCE106	319
NEW 1200x600x850	BUD-DCTCE126	336
1400x600x850	BUD-DCTCE146	367
1600x600x850	BUD-DCTCE166	400
1800x600x850	BUD-DCTCE186	428
NEW 2000x600x850	BUD-DCTCE206	438

▼ ADOSSÉES

PROF. 600

DIM.	RÉF.	€
600x600x850	BUD-DCTAE66	276
1000x600x850	BUD-DCTAE106	328
NEW 1200x600x850	BUD-DCTAE126	360
1400x600x850	BUD-DCTAE146	387
1600x600x850	BUD-DCTAE166	426
1800x600x850	BUD-DCTAE186	457
NEW 2000x600x850	BUD-DCTAE206	467

▼ CENTRALES

PROF. 700

DIM.	RÉF.	€
700x700x850	BUD-DCTCE77	267
NEW 1000x700x850	BUD-DCTCE107	328
1200x700x850	BUD-DCTCE127	349
1400x700x850	BUD-DCTCE147	380
1500x700x850	BUD-DCTCE157	397
NEW 1600x700x850	BUD-DCTCE167	410
1800x700x850	BUD-DCTCE187	441
2000x700x850	BUD-DCTCE207	457

▼ ADOSSÉES

PROF. 700

DIM.	RÉF.	€
700x700x850	BUD-DCTAE77	300
NEW 1000x700x850	BUD-DCTAE107	338
1200x700x850	BUD-DCTAE127	374
1400x700x850	BUD-DCTAE147	400
1500x700x850	BUD-DCTAE157	419
NEW 1600x700x850	BUD-DCTAE167	442
1800x700x850	BUD-DCTAE187	472
2000x700x850	BUD-DCTAE207	503



Tables de découpe, billots et plaques poly.

▼ TABLES DE DÉCOUPE

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérappant
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé en extrémité
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible (ép-25 mm)
- Table centrale : traverse au centre
- Table adossée : traverse à l'arrière
- 6 pieds à partir de 2000 mm, hauteur du dessus : 850 mm



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600				PROF. 700					
CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE			ADOSSÉE	
L	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	F-TABDECC106	492	F-TABDECA106	515	F-TABDECC107	540	F-TABDECA107	557	
1200	F-TABDECC126	525	F-TABDECA126	554	F-TABDECC127	567	F-TABDECA127	600	
1400	F-TABDECC146	559	F-TABDECA146	592	F-TABDECC147	642	F-TABDECA147	675	
1600	F-TABDECC166	627	F-TABDECA166	656	F-TABDECC167	695	F-TABDECA167	727	
1800	F-TABDECC186	669	F-TABDECA186	702	F-TABDECC187	747	F-TABDECA187	776	
2000	F-TABDECC206	720	F-TABDECA206	753	F-TABDECC207	769	F-TABDECA207	799	
2200	F-TABDECC226	828	F-TABDECA226	861	F-TABDECC227	923	F-TABDECA227	952	

▼ INOX AISI 304

PROF. 600				PROF. 700					
CENTRALE			ADOSSÉE		CENTRALE			ADOSSÉE	
L	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	TABDECC106	541	TABDECA106	563	TABDECC107	591	TABDECA107	622	
1200	TABDECC126	576	TABDECA126	607	TABDECC127	619	TABDECA127	654	
1400	TABDECC146	610	TABDECA146	645	TABDECC147	695	TABDECA147	731	
1600	TABDECC166	680	TABDECA166	711	TABDECC167	749	TABDECA167	785	
1800	TABDECC186	723	TABDECA186	758	TABDECC187	803	TABDECA187	835	
2000	TABDECC206	775	TABDECA206	810	TABDECC207	827	TABDECA207	846	
2200	TABDECC226	891	TABDECA226	926	TABDECC227	984	TABDECA227	1 020	

▼ OPTIONS POUR TABLES CENTRALES

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600	95	ML-ETPC600	104
1 ML d'étagère pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	131	ML-ETPC700	107

▼ OPTIONS POUR TABLES ADOSSÉES

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère pleine inox pour tables adossées P-600	F-ML-ETPA600	95	ML-ETPA600	99
1 ML d'étagère pleine inox pour tables adossées P-700	F-ML-ETPA700	131	ML-ETPA700	90

▼ TABLES DE DÉCOUPE FACE À FACE

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40mm avec entretoises et traverse basse sur vérins réglables anti-dérivant
- Dessus en polyéthylène blanc HD500 ép-25mm, réversible
- Alèse inox centrale largeur 300mm

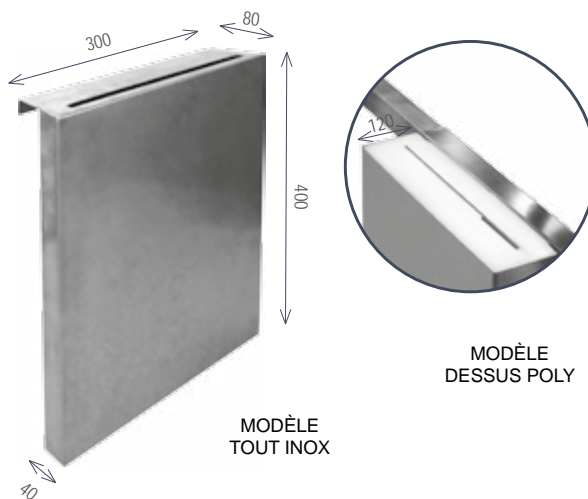


DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table de découpe face à face sans étagère	1800x1200x850	120801	1 900
Table de découpe face à face avec étagère pleine	1800x1200x850	120901	2 202

► PENSEZ-Y! BOÎTES COUTELIÈRES

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40x40mm

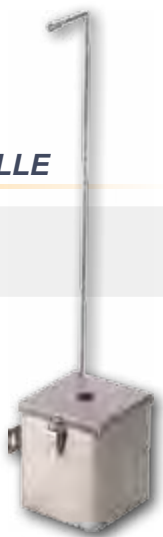
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Tout inox pour table de découpe	300x80x400	BCOUT-C	69
Inox dessus Poly pour table de découpe	300x120x400	BCOUT-P	170



► PENSEZ-Y! DÉVIDOIR À FICELLE

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40x40mm

DIM.	RÉF.	€
140x140x680	DEV-FIC	165



► PENSEZ-Y! FICELLES

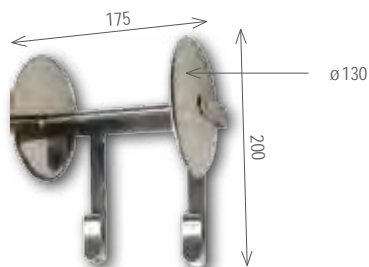


DÉSIGNATION	RÉF.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 1 kg)	72615	49,50
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	56
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800g) sans tube intérieur	72617	26,60
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central (Roll : 1 kg)	72618	32,50
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1 113

► PENSEZ-Y! PORTE-ROLLS

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50x10mm
- Pour roll de laize L-150mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Modèle haut à suspendre	82803	42,90



▼ TABLES DE DÉCOUPE CENTRALE MIXTES AVANT-ARRIÈRE (ALÈSE INOX ARRIÈRE)

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible sur la moitié de la profondeur, ép-25 mm
- Piétement en tube de 40x40mm avec entretoises et traverse basse (H-200mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- 6 pieds à partir de 2000 mm

TABLES DE DÉCOUPES MIXTES AVANT-ARRIÈRE ADOSSÉES : NOUS CONSULTER



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 700			PROF. 800		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	F-TABDEMC107	523	F-TABDEMC108	562	
1200	F-TABDEMC127	561	F-TABDEMC128	609	
1400	F-TABDEMC147	604	F-TABDEMC148	629	
1600	F-TABDEMC167	646	F-TABDEMC168	710	
1800	F-TABDEMC187	685	F-TABDEMC188	773	
2000	F-TABDEMC207	770	F-TABDEMC208	824	
2200	F-TABDEMC227	886	F-TABDEMC228	948	
2400	F-TABDEMC247	942	F-TABDEMC248	1 007	

▼ INOX AISI 304

PROF. 700			PROF. 800		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	TABDEMC107	615	TABDEMC108	680	
1200	TABDEMC127	656	TABDEMC128	728	
1400	TABDEMC147	695	TABDEMC148	790	
1600	TABDEMC167	736	TABDEMC168	834	
1800	TABDEMC187	776	TABDEMC188	883	
2000	TABDEMC207	839	TABDEMC208	931	
2200	TABDEMC227	1 028	TABDEMC228	1 133	
2400	TABDEMC247	1 077	TABDEMC248	1 177	

▼ OPTIONS POUR TABLES DE DÉCOUPE MIXTES AVANT-ARRIÈRE

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables P-700	F-ML-ETPC700	131	ML-ETPC700	107
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables P-800	F-ML-ETPC800	112	ML-ETPC800	163



▼ TABLES DE DÉCOUPE MIXTES CÔTE À CÔTE ADOSSÉES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Dossieret 100x20 mm, fermé en extrémité, décalage 65 mm
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible sur la moitié de la longueur, à gauche, ép-25 mm

TABLES DE DÉCOUPES MIXTES CÔTE-À-CÔTE CENTRALES : NOUS CONSULTER



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600			PROF. 700		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	F-TABCAC106	468	F-TABCAC107	509	
1200	F-TABCAC126	524	F-TABCAC127	561	
1400	F-TABCAC146	572	F-TABCAC147	610	

▼ INOX AISI 304

PROF. 600			PROF. 700		
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	
1000	TABCAC106	573	TABCAC107	596	
1200	TABCAC126	625	TABCAC127	769	
1400	TABCAC146	760	TABCAC147	895	

▼ OPTIONS POUR TABLES DE DÉCOUPE MIXTES CÔTE À CÔTE

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables P-600	F-ML-ETPA600	95	ML-ETPA600	99
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables P-700	F-ML-ETPA700	131	ML-ETPA700	90



▼ COMBINÉS DE DÉCOUPE

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec traverse basse (H-200 mm)
- 2 versions de bloc de découpe:
 - Bloc en bois debout, essence charme, réversible, ép-100 mm
 - Bloc en polyéthylène blanc HD500, réversible, ép-100 mm
- Plaque de découpe en polyéthylène blanc, ép-25 mm
- 6 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Modèles centraux : traverse basse au centre
- Modèles adossés : traverse basse à l'arrière et dossier arrière de 100x20 mm bouché en extrémité



▼ OPTIONS POUR COMBINÉS

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox prof.500	F-ML-ETPC500	68	ML-ETPC500	75
1 ML d'étagère basse pleine inox prof.600	F-ML-ETPC600	95	ML-ETPC600	104



▼ COMBINÉS TOUT POLY (PLANCHE POLY + BILLOT POLY)

INOX FERRITIQUE

DIM.	BILLOT POLY	CENTRAL		ADOSSÉ BILLOT À GAUCHE		ADOSSÉ BILLOT À DROITE	
		RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000x500x850	500x500x100	F-CC105-BP	924	F-CA105-BPG	977	F-CA105-BPD	977
1200x500x850	500x500x100	F-CC125-BP	978	F-CA125-BPG	1 043	F-CA125-BPD	1 043
1500x500x850	500x500x100	F-CC155-BP	1 062	F-CA155-BPG	1 139	F-CA155-BPD	1 139
1200x600x850	600x600x100	F-CC126-BP	1 154	F-CA126-BPG	1 219	F-CA126-BPD	1 219
1500x600x850	600x600x100	F-CC156-BP	1 239	F-CA156-BPG	1 316	F-CA156-BPD	1 316
1800x600x850	600x600x100	F-CC186-BP	1 322	F-CA186-BPG	1 413	F-CA186-BPD	1 413

INOX AISI 304

DIM.	BILLOT POLY	CENTRAL		ADOSSÉ BILLOT À GAUCHE		ADOSSÉ BILLOT À DROITE	
		RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000x500x850	500x500x100	CC105-BP	1 024	CA105-BPG	1 085	CA105-BPD	1 085
1200x500x850	500x500x100	CC125-BP	1 083	CA125-BPG	1 157	CA125-BPD	1 157
1500x500x850	500x500x100	CC155-BP	1 177	CA155-BPG	1 267	CA155-BPD	1 267
1200x600x850	600x600x100	CC126-BP	1 271	CA126-BPG	1 344	CA126-BPD	1 344
1500x600x850	600x600x100	CC156-BP	1 363	CA156-BPG	1 451	CA156-BPD	1 451
1800x600x850	600x600x100	CC186-BP	1 455	CA186-BPG	1 560	CA186-BPD	1 560

▼ COMBINÉS POLY/BOIS (PLANCHE POLY + BILLOT BOIS)

INOX FERRITIQUE

DIM.	BILLOT BOIS	CENTRAL		ADOSSÉ BILLOT À GAUCHE		ADOSSÉ BILLOT À DROITE	
		RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000x500x850	500x500x100	F-CC105-BB	959	F-CA105-BBG	1 016	F-CA105-BBD	1 016
1200x500x850	500x500x100	F-CC125-BB	1 012	F-CA125-BBG	1 081	F-CA125-BBD	1 081
1500x500x850	500x500x100	F-CC155-BB	1 090	F-CA155-BBG	1 172	F-CA155-BBD	1 172
1200x600x850	600x600x100	F-CC126-BB	1 179	F-CA126-BBG	1 244	F-CA126-BBD	1 244
1500x600x850	600x600x100	F-CC156-BB	1 262	F-CA156-BBG	1 339	F-CA156-BBD	1 339
1800x600x850	600x600x100	F-CC186-BB	1 348	F-CA186-BBG	1 437	F-CA186-BBD	1 437

INOX AISI 304

DIM.	BILLOT BOIS	CENTRAL		ADOSSÉ BILLOT À GAUCHE		ADOSSÉ BILLOT À DROITE	
		RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000x500x850	500x500x100	CC105-BB	1 065	CA105-BBG	1 130	CA105-BBD	1 130
1200x500x850	500x500x100	CC125-BB	1 122	CA125-BBG	1 200	CA125-BBD	1 200
1500x500x850	500x500x100	CC155-BB	1 210	CA155-BBG	1 306	CA155-BBD	1 306
1200x600x850	600x600x100	CC126-BB	1 297	CA126-BBG	1 375	CA126-BBD	1 375
1500x600x850	600x600x100	CC156-BB	1 387	CA156-BBG	1 464	CA156-BBD	1 464
1800x600x850	600x600x100	CC186-BB	1 481	CA186-BBG	1 587	CA186-BBD	1 587



▼ BILLOTS AVEC CHÂSSIS INOX

- Piétement en tube inox ferritique ou inox AISI 304 de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérivant
- 2 versions de bloc de découpe :
 - Billots bois : bloc en bois debout, essence charme, réversible ép. 100 ou 150 mm sans équerre inox
 - Billots polyéthylène : bloc en polyéthylène blanc HD500 réversible, ép. 100 ou 150 mm
- 6 pieds à partir de L-1200 mm

CHASSIS INOX FERRITIQUE		BILLOT POLY + PIÉTEMENT		BILLOT BOIS + PIÉTEMENT	
DIM. DU DESSUS	DIM. DU BILLOT	RÉF.	€	RÉF.	€
500x500x850	500x500x100	F-B55P-100	654	F-B55B-100	682
600x600x850	600x600x100	F-B66P-100	810	F-B66B-100	850
600x600x850	600x600x150	F-B66P-150	1 383	F-B66B-150	1 031
1200x600x850	1200x600x100	F-B126P-100	1 665	-	-

CHASSIS INOX AISI 304		BILLOT POLY + PIÉTEMENT		BILLOT BOIS + PIÉTEMENT	
DIM. DU DESSUS	DIM. DU BILLOT	RÉF.	€	RÉF.	€
500x500x850	500x500x100	B55P-100	766	B55B-100	714
600x600x850	600x600x100	B66P-100	835	B66B-100	895
600x600x850	600x600x150	B66P-150	1 417	B66B-150	1 042
1200x600x850	1200x600x100	B126P-100	1 569	-	-



▼ OPTIONS BILLOTS

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-500	F-ML-ETPC500	68
1 ML d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-600	F-ML-ETPC600	95

▼ BILLOTS MONTÉS TOUT BOIS

- Dessus de billot en charme bois debout
- Piétement avec tiroir hêtre
- Ceinture hêtre sur le pourtour + équerres inox pour épaisseur 150 et 200mm
- Ceinture hêtre sur le pourtour sans équerre pour épaisseur 100 mm

DIM. DU DESSUS	DIM. DU BILLOT	TYPE	RÉF.	€
600x600x100	600x600x900	Réversible	BBMR66-100	1 254
600x600x150	600x600x900	Réversible	BBMR66-150	1 424
1000x500x200	1000x500x900	Réversible	BBMR105-200	2 214
1200x600x200	1200x600x900	Non réversible	BBMNR126-200	2 720



▼ BILLOTS MONTÉS COMPLETS TOUT BOIS

- Dessus de billot en charme bois debout
- Ceinture sur le pourtour, dossier et alèse hêtre + équerres inox sur tous les modèles
- Fente coutelière (Profondeur : +100 mm) à l'arrière
- Piétement avec tiroir hêtre

DIM. DU DESSUS	DIM. DU BILLOT	TYPE	RÉF.	€
600x600x100	600x700x900	Réversible	BBMCR66-100	1 632
600x600x150	600x700x900	Réversible	BBMCR66-150	1 825
1000x500x200	1000x600x900	Réversible	BBMCR105-200	2 538
1200x600x200	1200x700x900	Non réversible	BBMCR126-200	3 105



▼ **BILLOT BOIS ROND**

NEW

- Piètement en inox AISI 304 peint en noir RAL 9005 avec poubelle intégrée, volet basculant et porte battante, plinthe basse en inox
- Dessus composé d'un plateau inox et d'un plot de découpe rond ø 800 mm non réversible épaisseur 100 mm, en charme bois debout avec cerclage inox hauteur 60 mm (rainures et fente à couteaux sur le plot)
- Boite à ficelle avec potence incorporée dans le piètement

PLUS DE DÉTAIL : P. 263



DIM.	RÉF.	€
ø 800 x H-850	BBROND-800	9 004

▼ **BLOCS DE DÉCOUPE EN CHARME BOIS DEBOUT**

DIM.	TYPE	RÉF.	€
500x500x100	Réversible	BBR55-100	359
600x600x100	Réversible	BBR66-100	494
500x500x150	Réversible	BBR55-150	467
600x600x150	Réversible	BBR66-150	656
1000x500x200	Réversible	BBR105-200	1 559
1200x600x200	Non réversible	BBNR126-200	1 975

AVEC ÉQUERRES INOX : NOUS CONSULTER

▼ **BLOCS DE DÉCOUPE POLYÉTHYLÈNE**

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

AUTRES COULEURS : NOUS CONSULTER



COULEUR : BLANC

DIM.	RÉF.	€
500x500x100	BD55-B-100	348
700x500x100	BD75-B-100	471
600x600x100	BD66-B-100	471
1000x600x100	BD106-B-100	896
1200x600x100	BD126-B-100	1 075
600x600x150	BD66-B-150	1 008

COULEUR : ROUGE

DIM.	RÉF.	€
500x500x100	BD55-R-100	390
700x500x100	BD75-R-100	514
600x600x100	BD66-R-100	561
1000x600x100	BD106-R-100	936
1200x600x100	BD126-R-100	1 123

▼ **PLAQUES DE DÉCOUPE POLYÉTHYLÈNE BLANC**

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500



PROF. 600

DIM.	ÉP. 25		ÉP. 40	
	RÉF.	€	RÉF.	€
600x600	PD-B-25-600X600	108	PD-B-40-600X600	173
800x600	PD-B-25-800X600	145	PD-B-40-800X600	231
1000x600	PD-B-25-1000X600	177	PD-B-40-1000X600	289
1200x600	PD-B-25-1200X600	201	PD-B-40-1200X600	347
1400x600	PD-B-25-1400X600	233	PD-B-40-1400X600	405
1600x600	PD-B-25-1600X600	283	PD-B-40-1600X600	462
1800x600	PD-B-25-1800X600	319	PD-B-40-1800X600	520
2000x600	PD-B-25-2000X600	354	PD-B-40-2000X600	578
2200x600	PD-B-25-2200X600	389	PD-B-40-2200X600	636
2400x600	PD-B-25-2400X600	425	PD-B-40-2400X600	694

PROF. 700

DIM.	ÉP. 25		ÉP. 40	
	RÉF.	€	RÉF.	€
600x700	PD-B-25-600X700	129	PD-B-40-600X700	202
800x700	PD-B-25-800X700	165	PD-B-40-800X700	270
1000x700	PD-B-25-1000X700	208	PD-B-40-1000X700	337
1200x700	PD-B-25-1200X700	235	PD-B-40-1200X700	405
1400x700	PD-B-25-1400X700	289	PD-B-40-1400X700	472
1600x700	PD-B-25-1600X700	330	PD-B-40-1600X700	539
1800x700	PD-B-25-1800X700	354	PD-B-40-1800X700	607
2000x700	PD-B-25-2000X700	359	PD-B-40-2000X700	674
2200x700	PD-B-25-2200X700	454	PD-B-40-2200X700	742
2400x700	PD-B-25-2400X700	496	PD-B-40-2400X700	809

▼ PLAQUES DE DÉCOUPE POLYÉTHYLÈNE ROUGE

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500



PROF. 600					PROF. 700				
ÉP. 25			ÉP. 40		ÉP. 25			ÉP. 40	
DIM.	RÉF.	€	RÉF.	€	DIM.	RÉF.	€	RÉF.	€
600x600	PD-R-25-600X600	121	PD-R-40-600X600	194	600x700	PD-R-25-600X700	142	PD-R-40-600X700	226
800x600	PD-R-25-800X600	162	PD-R-40-800X600	258	800x700	PD-R-25-800X700	189	PD-R-40-800X700	301
1000x600	PD-R-25-1000X600	202	PD-R-40-1000X600	323	1000x700	PD-R-25-1000X700	236	PD-R-40-1000X700	377
1200x600	PD-R-25-1200X600	235	PD-R-40-1200X600	387	1200x700	PD-R-25-1200X700	283	PD-R-40-1200X700	452
1400x600	PD-R-25-1400X600	283	PD-R-40-1400X600	452	1400x700	PD-R-25-1400X700	330	PD-R-40-1400X700	527
1600x600	PD-R-25-1600X600	324	PD-R-40-1600X600	517	1600x700	PD-R-25-1600X700	378	PD-R-40-1600X700	603
1800x600	PD-R-25-1800X600	364	PD-R-40-1800X600	581	1800x700	PD-R-25-1800X700	425	PD-R-40-1800X700	678
2000x600	PD-R-25-2000X600	405	PD-R-40-2000X600	646	2000x700	PD-R-25-2000X700	472	PD-R-40-2000X700	753

AUTRES COULEURS ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

▼ DÉCOUPES DE POLYÉTHYLÈNE AU M²

COULEUR	ÉP.	RÉF.	€
Blanc	25	M2-PD-B-25	295
Blanc	40	M2-PD-B-40	506
Rouge	25	M2-PD-R-25	338
Rouge	40	M2-PD-R-40	538
Marbré blanc	25	M2-PD-M-25	386
Marbré blanc	40	M2-PD-M-40	616

AUTRES COULEURS DISPONIBLES : JAUNE, BLEU, OU VERT SUR DEMANDE



▼ PLAQUES DE DÉCOUPE SUR TASSEaux OU SUR PIEDS CAOUTCHOUC

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500 ép. 25 mm
- Dimensions tasseaux : 25x25 mm

COULEUR	DIM.	RÉF. SUR TASSEaux	€	RÉF. SUR PIEDS CAOUTCHOUC	€
Blanc	400x300x25	PDT-B-25-400X300	44	4P-PD-B-25-400X300	44,90
Blanc	400x350x25	PDT-B-25-400X350	47,50	4P-PD-B-25-400X350	51
Blanc	500x400x25	PDT-B-25-500X400	72	4P-PD-B-25-500X400	68
Blanc	600x400x25	PDT-B-25-600X400	79	4P-PD-B-25-600X400	81
Rouge	400x300x25	PDT-R-25-400X300	49,10	4P-PD-R-25-400X300	49,90
Rouge	400x350x25	PDT-R-25-400X350	56	4P-PD-R-25-400X350	57
Rouge	500x400x25	PDT-R-25-500X400	76	4P-PD-R-25-500X400	78
Rouge	600x400x25	PDT-R-25-600X400	90	4P-PD-R-25-600X400	92
Marbré blanc	400x300x25	PDT-M-25-400X300	55	4P-PD-M-25-400X300	56
Marbré blanc	400x350x25	PDT-M-25-400X350	63	4P-PD-M-25-400X350	64
Marbré blanc	500x400x25	PDT-M-25-500X400	86	4P-PD-M-25-500X400	87
Marbré blanc	600x400x25	PDT-M-25-600X400	101	4P-PD-M-25-600X400	95

AUTRES COULEURS ET DIMENSIONS : NOUS CONSULTER



▼ PLANCHES DE DÉCOUPE AVEC BUTÉES

- Plaque de découpe en polyéthylène HD500 ép. 25 mm avec 2 butées avant

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Blanc	600x600x25	PD-B-25-2B-600X600	127
Blanc	800x600x25	PD-B-25-2B-800X600	164
Blanc	1000x600x25	PD-B-25-2B-1000X600	197
Blanc	600x700x25	PD-B-25-2B-600X700	150
Blanc	800x700x25	PD-B-25-2B-800X700	185
Blanc	1000x700x25	PD-B-25-2B-1000X700	229
Rouge	600x600x25	PD-R-25-2B-600X600	139
Rouge	800x600x25	PD-R-25-2B-800X600	182
Rouge	1000x600x25	PD-R-25-2B-1000X600	226
Rouge	600x700x25	PD-R-25-2B-600X700	161
Rouge	800x700x25	PD-R-25-2B-800X700	211
Rouge	1000x700x25	PD-R-25-2B-1000X700	262



NEW

▼ **PLANCHES DE DECOUPE POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE**

NEW

- Planche de découpe en polyéthylène HD500 épaisseur 25 mm avec 2 tasseaux collés en fonction de la tablette arrière d'une banque arrière traditionnel
- À la commande, nous préciser l'écartement des 2 tasseaux



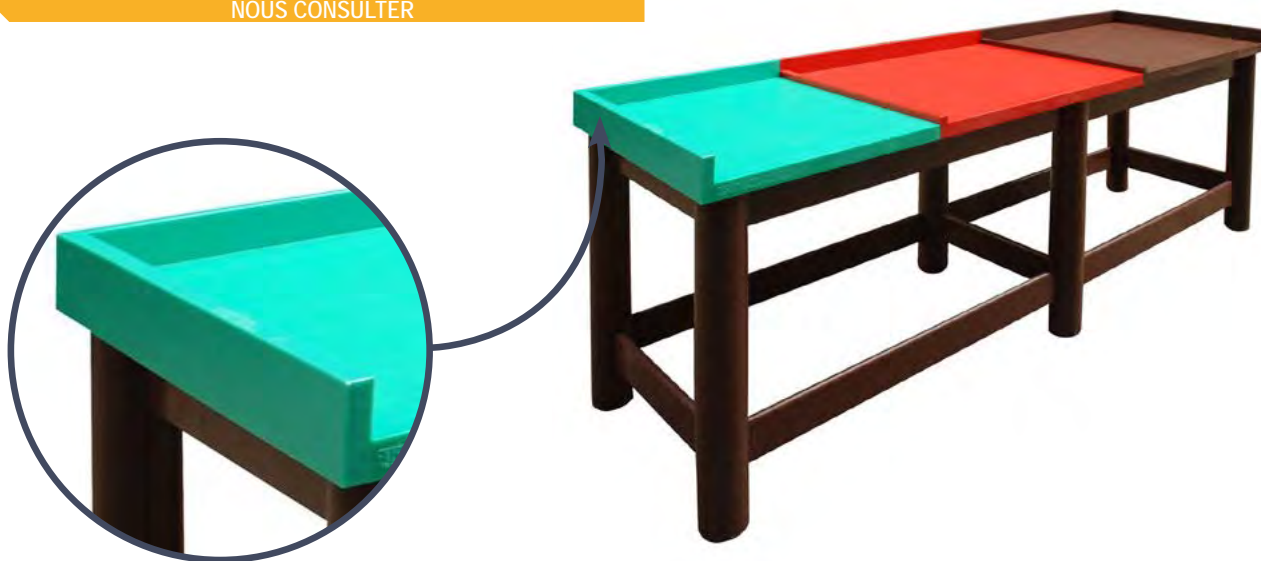
DIM.	RÉF. BLANC	€	RÉF. ROUGE	€
600x400	PD-B-ARRT-60X40	93	PD-R-ARRT-60X40	93
1000x400	PD-B-ARRT-100X40	155	PD-R-ARRT-100X40	155

▼ **CHASSIS DE TABLES DE DECOUPE EN POLYETHYLENE**

NEW

FABRICATION SUR-MESURE (COULEURS ET DIMENSIONS) :
NOUS CONSULTER

PLAQUES POLY AVEC DOSSERET ARRIÈRE OU LATÉRAL COLLÉ :
NOUS CONSULTER



Réhausse de tables

▼ **JEUX DE CHANDELLES DE RÉHAUSSE**

- Adaptables aux tables de préparation, aux tables de découpe, aux billots et aux combinés (piétements carrés 40x40 mm)
- Jeu de 4 ou 6 chandelles de rehausse (en fonction du nombre de pieds de la table)
- Tube ép. 2 mm
- Réglable au pas de 25 mm jusqu'à 175 mm

CONDITIONNEMENT	RÉF.	€
Par 4	1031884	208
Par 6	1031885	312



Informations

Nos réhausse de tables disposent d'une large plage de réglages pour assurer à vos collaborateurs la position de travail la plus ergonomique.

Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes

PLONGES SOUDÉES

▼ PLONGES SOUDÉES SUR PIEDS CARRÉS

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø 32 mm et dossier arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 (sur tous les modèles)
- Piétement inox ferritique ou inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40x40 mm, décalé de 65 mm avec vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine (en option) H-200 mm
- Livrées montées soudées



▼ INOX FERRITIQUE

DIM. P-600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
600x600x850		400x400x300	F-SPL66-1B	678	F-SPL66-1B-ETP	831
900x600x850		500x400x300	F-SPL96-1B	739	F-SPL96-1B-ETP	953
1000x600x850		500x400x300	F-SPL106-1BG	748	F-SPL106-1BG-ETP	915
1000x600x850		500x400x300	F-SPL106-1BD	748	F-SPL106-1BD-ETP	918
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-1BG	783	F-SPL126-1BG-ETP	975
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-1BD	783	F-SPL126-1BD-ETP	975
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-2B	984	F-SPL126-2B-ETP	1 177
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-1BG	833	F-SPL146-1BG-ETP	1 029
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-1BD	833	F-SPL146-1BD-ETP	1 029
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-2B	1 006	F-SPL146-2B-ETP	1 181
1400x600x850		400x400x300	F-SPL146-2BG	1 014	F-SPL146-2BG-ETP	1 196
1400x600x850		400x400x300	F-SPL146-2BD	1 028	F-SPL146-2BD-ETP	1 205
1500x600x850		400x400x300	F-SPL156-2BG	1 046	F-SPL156-2BG-ETP	1 214
1500x600x850		400x400x300	F-SPL156-2BD	1 046	F-SPL156-2BD-ETP	1 214
1600x600x850		500x400x300	F-SPL166-2BG	1 063	F-SPL166-2BG-ETP	1 251
1600x600x850		500x400x300	F-SPL166-2BD	1 062	F-SPL166-2BD-ETP	1 250
1800x600x850		500x400x300	F-SPL186-2BG	1 149	F-SPL186-2BG-ETP	1 404
1800x600x850		500x400x300	F-SPL186-2BD	1 149	F-SPL186-2BD-ETP	1 404
2000x600x850		500x400x300	F-SPL206-2BG	1 246	F-SPL206-2BG-ETP	1 518
2000x600x850		500x400x300	F-SPL206-2BD	1 207	F-SPL206-2BD-ETP	1 483

DIM. P-700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x700x850		600x500x300	F-SPL77-1B	725	F-SPL77-1B-ETP	911
900x700x850		600x500x300	F-SPL97-1B	779	F-SPL97-1B-ETP	986
1000x700x850		500x500x300	F-SPL107-1BG	790	F-SPL107-1BG-ETP	988
1000x700x850		500x500x300	F-SPL107-1BD	790	F-SPL107-1BD-ETP	988
1200x700x850		500x500x300	F-SPL127-1BG	810	F-SPL127-1BG-ETP	1 040
1200x700x850		500x500x300	F-SPL127-1BD	810	F-SPL127-1BD-ETP	1 040
1200x700x850		500x500x300	F-SPL127-2B	1 028	F-SPL127-2B-ETP	1 195
1400x700x850		500x500x300	F-SPL147-1BG	884	F-SPL147-1BG-ETP	1 096
1400x700x850		500x500x300	F-SPL147-1BD	883	F-SPL147-1BD-ETP	1 096
1400x700x850		500x500x300	F-SPL147-2B	1 072	F-SPL147-2B-ETP	1 284
1500x700x850		400x500x300	F-SPL157-2BG	1 031	F-SPL157-2BG-ETP	1 262
1500x700x850		400x500x300	F-SPL157-2BD	1 031	F-SPL157-2BD-ETP	1 261
1600x700x850		500x500x300	F-SPL167-2BG	1 104	F-SPL167-2BG-ETP	1 300
1600x700x850		500x500x300	F-SPL167-2BD	1 104	F-SPL167-2BD-ETP	1 300
1800x700x850		600x500x300	F-SPL187-2BG	1 233	F-SPL187-2BG-ETP	1 493
1800x700x850		600x500x300	F-SPL187-2BD	1 187	F-SPL187-2BD-ETP	1 441
2000x700x850		600x500x300	F-SPL207-2BG	1 333	F-SPL207-2BG-ETP	1 609
2000x700x850		600x500x300	F-SPL207-2BD	1 258	F-SPL207-2BD-ETP	1 543
2400x700x850		500x500x300	F-SPL247-2B-2E	1 375	F-SPL247-2B-2E-ETP	1 723

Toutes les dimensions sont en mm



▼ INOX AISI 304

DIM. P-600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
600x600x850		400x400x300	SPL66-1B	715	SPL66-1B-ETP	872
900x600x850		500x400x300	SPL96-1B	777	SPL96-1B-ETP	1 000
1000x600x850		500x400x300	SPL106-1BG	790	SPL106-1BG-ETP	963
1000x600x850		500x400x300	SPL106-1BD	790	SPL106-1BD-ETP	1 108
1200x600x850		500x400x300	SPL126-1BG	821	SPL126-1BG-ETP	1 024
1200x600x850		500x400x300	SPL126-1BD	821	SPL126-1BD-ETP	1 024
1200x600x850		500x400x300	SPL126-2B	1 018	SPL126-2B-ETP	1 233
1400x600x850		500x400x300	SPL146-1BG	874	SPL146-1BG-ETP	1 093
1400x600x850		500x400x300	SPL146-1BD	874	SPL146-1BD-ETP	1 093
1400x600x850		500x400x300	SPL146-2B	1 059	SPL146-2B-ETP	1 283
1400x600x850		400x400x300	SPL146-2BG	1 032	SPL146-2BG-ETP	1 271
1400x600x850		400x400x300	SPL146-2BD	1 078	SPL146-2BD-ETP	1 313
1500x600x850		400x400x300	SPL156-2BG	1 092	SPL156-2BG-ETP	1 325
1500x600x850		400x400x300	SPL156-2BD	1 092	SPL156-2BD-ETP	1 325
1600x600x850		500x400x300	SPL166-2BG	1 115	SPL166-2BG-ETP	1 364
1600x600x850		500x400x300	SPL166-2BD	1 115	SPL166-2BD-ETP	1 363
1800x600x850		500x400x300	SPL186-2BG	1 208	SPL186-2BG-ETP	1 481
1800x600x850		500x400x300	SPL186-2BD	1 208	SPL186-2BD-ETP	1 481
2000x600x850		500x400x300	SPL206-2BG	1 308	SPL206-2BG-ETP	1 603
2000x600x850		500x400x300	SPL206-2BD	1 268	SPL206-2BD-ETP	1 566

DIM. P-700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x700x850		600x500x300	SPL77-1B	762	SPL77-1B-ETP	956
900x700x850		600x500x300	SPL97-1B	820	SPL97-1B-ETP	1 006
1000x700x850		600x500x300	SPL107-1BG	830	SPL107-1BG-ETP	1 038
1000x700x850		600x500x300	SPL107-1BD	830	SPL107-1BD-ETP	1 021
1200x700x850		600x500x300	SPL127-1BG	856	SPL127-1BG-ETP	1 092
1200x700x850		600x500x300	SPL127-1BD	856	SPL127-1BD-ETP	1 092
1200x700x850		500x500x300	SPL127-2B	1 080	SPL127-2B-ETP	1 281
1400x700x850		600x500x300	SPL147-1BG	936	SPL147-1BG-ETP	1 162
1400x700x850		600x500x300	SPL147-1BD	936	SPL147-1BD-ETP	1 162
1400x700x850		500x500x300	SPL147-2B	1 133	SPL147-2B-ETP	1 349
1500x700x850		400x500x300	SPL157-2BG	1 080	SPL157-2BG-ETP	1 312
1500x700x850		400x500x300	SPL157-2BD	1 080	SPL157-2BD-ETP	1 312
1600x700x850		500x500x300	SPL167-2BG	1 160	SPL167-2BG-ETP	1 396
1600x700x850		500x500x300	SPL167-2BD	1 160	SPL167-2BD-ETP	1 396
1800x700x850		600x500x300	SPL187-2BG	1 291	SPL187-2BG-ETP	1 606
1800x700x850		600x500x300	SPL187-2BD	1 221	SPL187-2BD-ETP	1 526
2000x700x850		600x500x300	SPL207-2BG	1 407	SPL207-2BG-ETP	1 690
2000x700x850		600x500x300	SPL207-2BD	1 328	SPL207-2BD-ETP	1 620
2400x700x850		500x500x300	SPL247-2B-2E	1 487	SPL247-2B-2E-ETP	1 809

▼ OPTIONS COMMUNES À TOUTES LES PLONGES SOUDÉES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Commande fémorale mitigée complète montée sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles inox tressés 0.5m + col de cygne 250 mm + support)	TACG01	316
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles inox tressés 0.5 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	TACP01	259
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles tressés 1 m + col de cygne 250 mm	BPFR8700	239



TACP01



BPFR8700



TACG01



PLONGES DÉMONTABLES

▼ PLONGES DÉMONTABLES SUR PIEDS CARRÉS

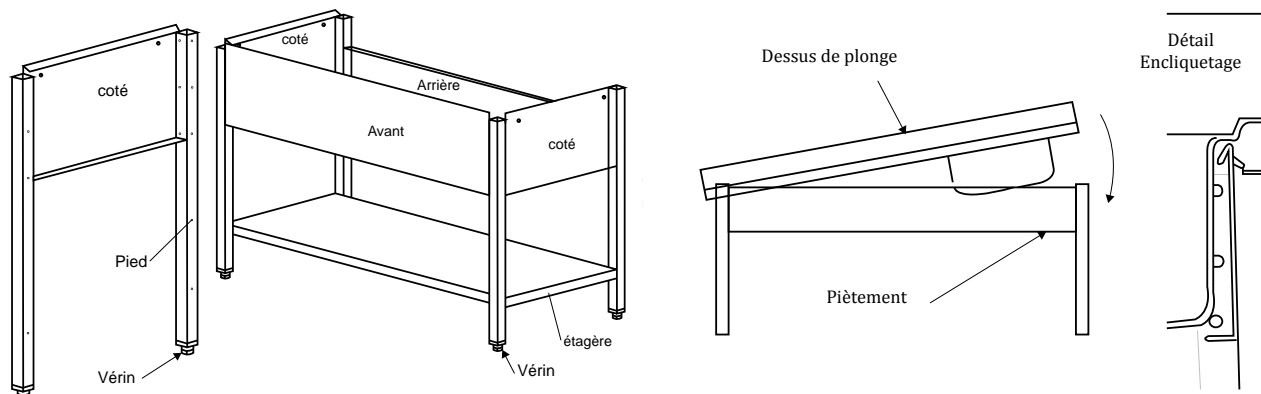
- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé $\varnothing 32$ mm et dossieret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités
- Piètement inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré

- Piètement en tube carré 40x40 mm, décalé de 70 mm avec vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine (en option) H-200 mm
- Livrées démontées avec visserie

FACILE À MONTER
NOTICE DE MONTAGE INCLUSE



▼ PRINCIPE DE MONTAGE





▼ INOX AISI 304

DIM. PROF. 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE PLEINE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
600x600x850		400x400x300	DCPL66-1B	573	DCPL66-1B-ETP	768
900x600x850		500x400x300	DCPL96-1B	695	DCPL96-1B-ETP	902
1000x600x850		500x400x300	DCPL106-1BG	672	DCPL106-1BG-ETP	897
1000x600x850		500x400x300	DCPL106-1BD	671	DCPL106-1BD-ETP	897
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-1BG	709	DCPL126-1BG-ETP	925
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-1BD	709	DCPL126-1BD-ETP	925
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-2B	867	DCPL126-2B-ETP	1 102
1400x600x850		500x400x300	DCPL146-1BG	755	DCPL146-1BG-ETP	1 006
1400x600x850		500x400x300	DCPL146-1BD	755	DCPL146-1BD-ETP	1 006
1400x600x850		400x400x300	DCPL146-2B	920	DCPL146-2B-ETP	1 191
1500x600x850		400x400x300	DCPL156-2BG	939	DCPL156-2BG-ETP	1 242
1500x600x850		400x400x300	DCPL156-2BD	939	DCPL156-2BD-ETP	1 242
1600x600x850		500x400x300	DCPL166-2BG	962	DCPL166-2BG-ETP	1 245
1600x600x850		500x400x300	DCPL166-2BD	962	DCPL166-2BD-ETP	1 244
1800x600x850		500x400x300	DCPL186-2BG	1 005	DCPL186-2BG-ETP	1 326
1800x600x850		500x400x300	DCPL186-2BD	1 005	DCPL186-2BD-ETP	1 326
2000x600x850		500x400x300	DCPL206-2BG	1 043	DCPL206-2BG-ETP	1 378
2000x600x850		500x400x300	DCPL206-2BD	1 043	DCPL206-2BD-ETP	1 378

DIM. PROF. 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE PLEINE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
700x700x850		600x500x300	DCPL77-1B	666	DCPL77-1B-ETP	862
900x700x850		600x500x300	DCPL97-1B	704	DCPL97-1B-ETP	939
1000x700x850		500x500x300	DCPL107-1BG	741	DCPL107-1BG-ETP	978
1000x700x850		500x500x300	DCPL107-1BD	741	DCPL107-1BD-ETP	939
1200x700x850		600x500x300	DCPL127-1BG	760	DCPL127-1BG-ETP	1 002
1200x700x850		600x500x300	DCPL127-1BD	760	DCPL127-1BD-ETP	1 002
1200x700x850		500x500x300	DCPL127-2B	924	DCPL127-2B-ETP	1 173
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BG	806	DCPL147-1BG-ETP	1 086
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BD	806	DCPL147-1BD-ETP	1 086
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-2B	1 012	DCPL147-2B-ETP	1 314
1500x700x850		400x500x300	DCPL157-2BG	948	DCPL157-2BG-ETP	1 260
1500x700x850		400x500x300	DCPL157-2BD	959	DCPL157-2BD-ETP	1 260
1600x700x850		500x500x300	DCPL167-2BG	1 026	DCPL167-2BG-ETP	1 317
1600x700x850		500x500x300	DCPL167-2BD	1 026	DCPL167-2BD-ETP	1 317
1800x700x850		600x500x300	DCPL187-2BG	1 132	DCPL187-2BG-ETP	1 449
1800x700x850		600x500x300	DCPL187-2BD	1 097	DCPL187-2BD-ETP	1 415
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BG	1 135	DCPL207-2BG-ETP	1 484
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BD	1 135	DCPL207-2BD-ETP	1 484

▼ OPTIONS COMMUNES AUX PLONGES DÉMONTABLES PIEDS CARRÉS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Commande au pied mitigée complète à monter (pédale mitigée avec levier unique + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles inox tressés 0.5 m + col de cygne 250 mm)	TACP01	259
Commande fémorale par bouton poussoir à monter (bouton poussoir + mitigeur + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles tressés 1 m + col de cygne 250 mm)	BPFR8700	239



TACP01



BPFR8700



▼ PLONGES DÉMONTABLES SUR PIEDS RONDS

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé \varnothing 32 mm et dossier arrière doublé de 100x20 mm en inox AISI 304 (sur tous les modèles)
- Piétement inox ferritique ou inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube rond \varnothing 50 mm, décalé de 65 mm avec vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine renforcée par oméga (en option) H-200 mm
- Livrées démontées



▼ INOX FERRITIQUE

DIM. P-600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x600x850		400x400x250	F-DRPL76-1B	751	F-DRPL76-1B-ETP	824
800x600x850		400x400x250	F-DRPL86-1B	783	F-DRPL86-1B-ETP	852
900x600x850		400x400x250	F-DRPL96-1B	824	F-DRPL96-1B-ETP	929
1000x600x850		400x400x250	F-DRPL106-1BG	804	F-DRPL106-1BG-ETP	908
1000x600x850		400x400x250	F-DRPL106-1BD	804	F-DRPL106-1BD-ETP	908
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-1BG	876	F-DRPL126-1BG-ETP	953
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-1BD	876	F-DRPL126-1BD-ETP	953
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-2B	1 091	F-DRPL126-2B-ETP	1 183
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-1BG	900	F-DRPL146-1BG-ETP	1 001
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-1BD	900	F-DRPL146-1BD-ETP	1 001
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-2B	1 139	F-DRPL146-2B-ETP	1 240
1500x600x850		400x400x250	F-DRPL156-2BG	1 111	F-DRPL156-2BG-ETP	1 175
1500x600x850		400x400x250	F-DRPL156-2BD	1 111	F-DRPL156-2BD-ETP	1 175
1600x600x850		400x400x250	F-DRPL166-2BG	1 179	F-DRPL166-2BG-ETP	1 244
1600x600x850		400x400x250	F-DRPL166-2BD	1 179	F-DRPL166-2BD-ETP	1 244
1800x600x850		500x400x250	F-DRPL186-2BG	1 204	F-DRPL186-2BG-ETP	1 337
1800x600x850		500x400x250	F-DRPL186-2BD	1 204	F-DRPL186-2BD-ETP	1 337
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2BG	1 268	F-DRPL206-2BG-ETP	1 389
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2BD	1 268	F-DRPL206-2BD-ETP	1 389
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2B	1 284	F-DRPL206-2B-ETP	1 405

DIM. P-700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x700x850		500x500x300	F-DRPL77-1B	795	F-DRPL77-1B-ETP	872
800x700x850		600x500x300	F-DRPL87-1B	840	F-DRPL87-1B-ETP	925
900x700x850		600x500x300	F-DRPL97-1B	864	F-DRPL97-1B-ETP	953
1000x700x850		500x500x300	F-DRPL107-1BG	876	F-DRPL107-1BG-ETP	973
1000x700x850		500x500x300	F-DRPL107-1BD	876	F-DRPL107-1BD-ETP	973
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-1BG	901	F-DRPL127-1BG-ETP	1 001
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-1BD	901	F-DRPL127-1BD-ETP	1 001
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-2B	1 159	F-DRPL127-2B-ETP	1 260
1400x700x850		600x500x300	F-DRPL147-1BG	953	F-DRPL147-1BG-ETP	1 058
1400x700x850		600x500x300	F-DRPL147-1BD	953	F-DRPL147-1BD-ETP	1 058
1400x700x850		600x500x300	F-DRPL147-2B	1 248	F-DRPL147-2B-ETP	1 373
1500x700x850		400x500x300	F-DRPL157-2BG	1 212	F-DRPL157-2BG-ETP	1 345
1500x700x850		400x500x300	F-DRPL157-2BD	1 212	F-DRPL157-2BD-ETP	1 345
1600x700x850		500x500x300	F-DRPL167-2BG	1 252	F-DRPL167-2BG-ETP	1 385
1600x700x850		500x500x300	F-DRPL167-2BD	1 252	F-DRPL167-2BD-ETP	1 385
1800x700x850		600x500x300	F-DRPL187-2BG	1 337	F-DRPL187-2BG-ETP	1 494
1800x700x850		600x500x300	F-DRPL187-2BD	1 337	F-DRPL187-2BD-ETP	1 494
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2BG	1 377	F-DRPL207-2BG-ETP	1 543
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2BD	1 377	F-DRPL207-2BD-ETP	1 543
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2B	1 418	F-DRPL207-2B-ETP	1 563

Toutes les dimensions sont en mm



▼ INOX AISI 304

DIM. P-600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x600x850		400x400x250	DRPL76-1B	779	DRPL76-1B-ETP	884
800x600x850		400x400x250	DRPL86-1B	824	DRPL86-1B-ETP	917
900x600x850		400x400x250	DRPL96-1B	852	DRPL96-1B-ETP	1 009
1000x600x850		400x400x250	DRPL106-1BG	877	DRPL106-1BG-ETP	985
1000x600x850		400x400x250	DRPL106-1BD	877	DRPL106-1BD-ETP	985
1200x600x850		500x400x250	DRPL126-1BG	912	DRPL126-1BG-ETP	1 041
1200x600x850		500x400x250	DRPL126-1BD	912	DRPL126-1BD-ETP	1 041
1200x600x850		500x400x250	DRPL126-2B	1 135	DRPL126-2B-ETP	1 264
1400x600x850		500x400x250	DRPL146-1BG	957	DRPL146-1BG-ETP	1 102
1400x600x850		500x400x250	DRPL146-1BD	957	DRPL146-1BD-ETP	1 102
1400x600x850		500x400x250	DRPL146-2B	1 192	DRPL146-2B-ETP	1 337
1500x600x850		400x400x250	DRPL156-2BG	1 227	DRPL156-2BG-ETP	1 344
1500x600x850		400x400x250	DRPL156-2BD	1 227	DRPL156-2BD-ETP	1 344
1600x600x850		400x400x250	DRPL166-2BG	1 248	DRPL166-2BG-ETP	1 365
1600x600x850		400x400x250	DRPL166-2BD	1 248	DRPL166-2BD-ETP	1 365
1800x600x850		500x400x250	DRPL186-2BG	1 264	DRPL186-2BG-ETP	1 470
1800x600x850		500x400x250	DRPL186-2BD	1 264	DRPL186-2BD-ETP	1 470
2000x600x850		500x400x250	DRPL206-2BG	1 345	DRPL206-2BG-ETP	1 535
2000x600x850		500x400x250	DRPL206-2BD	1 345	DRPL206-2BD-ETP	1 535
2000x600x850		500x400x250	DRPL206-2B	1 365	DRPL206-2B-ETP	1 555

DIM. P-700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700x700x850		500x500x300	DRPL77-1B	836	DRPL77-1B-ETP	937
800x700x850		600x500x300	DRPL87-1B	884	DRPL87-1B-ETP	997
900x700x850		600x600x300	DRPL97-1B	900	DRPL97-1B-ETP	1 045
1000x700x850		500x500x300	DRPL107-1BG	920	DRPL107-1BG-ETP	1 065
1000x700x850		500x500x300	DRPL107-1BD	920	DRPL107-1BD-ETP	1 065
1200x700x850		500x500x300	DRPL127-1BG	957	DRPL127-1BG-ETP	1 110
1200x700x850		500x500x300	DRPL127-1BD	957	DRPL127-1BD-ETP	1 110
1200x700x850		500x500x300	DRPL127-2B	1 216	DRPL127-2B-ETP	1 365
1400x700x850		600x500x300	DRPL147-1BG	1 017	DRPL147-1BG-ETP	1 187
1400x700x850		600x500x300	DRPL147-1BD	1 017	DRPL147-1BD-ETP	1 187
1400x700x850		600x500x300	DRPL147-2B	1 313	DRPL147-2B-ETP	1 494
1500x700x850		400x500x300	DRPL157-2BG	1 268	DRPL157-2BG-ETP	1 486
1500x700x850		400x500x300	DRPL157-2BD	1 268	DRPL157-2BD-ETP	1 486
1600x700x850		500x500x300	DRPL167-2BG	1 309	DRPL167-2BG-ETP	1 527
1600x700x850		500x500x300	DRPL167-2BD	1 309	DRPL167-2BD-ETP	1 527
1800x700x850		600x500x300	DRPL187-2BG	1 405	DRPL187-2BG-ETP	1 648
1800x700x850		600x500x300	DRPL187-2BD	1 405	DRPL187-2BD-ETP	1 648
2000x700x850		600x500x300	DRPL207-2BG	1 450	DRPL207-2BG-ETP	1 712
2000x700x850		600x500x300	DRPL207-2BD	1 450	DRPL207-2BD-ETP	1 712
2000x700x850		600x500x300	DRPL207-2B	1 438	DRPL207-2B-ETP	1 732

▼ OPTIONS COMMUNES AUX PLONGES DÉMONTABLES PIEDS ROUNDS

DÉSIGNATION	Réf.	€
Commande au pied mitigée complète à monter (pédale mitigée avec levier unique + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles inox tressés 0.5 m + col de cygne 250 mm)	TACP01	259
Commande fémorale par bouton poussoir à monter (bouton poussoir + mitigeur + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles tressés 1 m + col de cygne 250 mm)	BPFR8700	239



TACP01



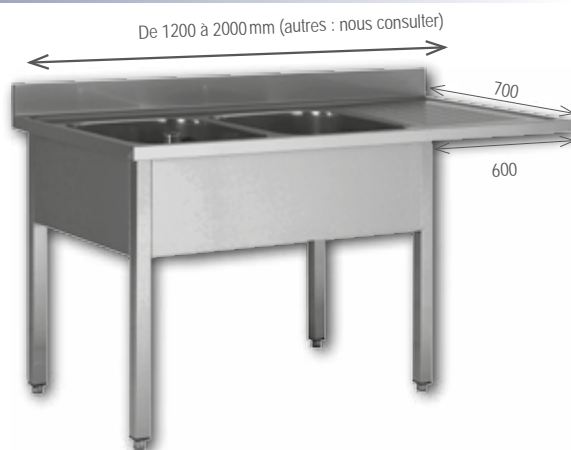
BPFR8700



PLONGES POUR LAVE-VAISSELLE

▼ PLONGES SOUDÉES SUR PIEDS CARRÉS POUR LAVE-VAISSELLE

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø 32 mm et dossier arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités (sur tous les modèles)
- Piétement inox ferritique ou inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube de 40x40 mm avec vérins inox réglables
- Jupe d'habillage sur 3 faces, décalage de 65 mm
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, Dim. utiles 600x700x810 mm (lave-vaisselle : voir pages 48-49)
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrées montées soudés
- Étagère basse pleine (en option) H-200 mm



▼ INOX FERRITIQUE

DIM. PROF. 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE PLEINE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
1200x700x850		500x500x300	F-SPLV127-1BG	726	F-SPLV127-1BG-ETP	975
1200x700x850		500x500x300	F-SPLV127-1BD	726	F-SPLV127-1BD-ETP	975
1400x700x850		600x500x300	F-SPLV147-1BG	824	F-SPLV147-1BG-ETP	1 035
1400x700x850		600x500x300	F-SPLV147-1BD	824	F-SPLV147-1BD-ETP	1 035
1500x700x850		600x500x300	F-SPLV157-1BG	980	F-SPLV157-1BG-ETP	978
1500x700x850		600x500x300	F-SPLV157-1BD	980	F-SPLV157-1BD-ETP	1 068
1600x700x850		400x500x300	F-SPLV167-2BG	1 027	F-SPLV167-2BG-ETP	1 189
1600x700x850		400x500x300	F-SPLV167-2BD	1 027	F-SPLV167-2BD-ETP	1 189
1800x700x850		500x500x300	F-SPLV187-2BG	1 163	F-SPLV187-2BG-ETP	1 286
1800x700x850		500x500x300	F-SPLV187-2BD	1 163	F-SPLV187-2BD-ETP	1 286
2000x700x850		600x500x300	F-SPLV207-2BG	1 281	F-SPLV207-2BG-ETP	1 474
2000x700x850		600x500x300	F-SPLV207-2BD	1 244	F-SPLV207-2BD-ETP	1 441

▼ INOX AISI 304

DIM. PROF. 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE PLEINE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
1200x700x850		500x500x300	SPLV127-1BG	794	SPLV127-1BG-ETP	1 023
1200x700x850		500x500x300	SPLV127-1BD	794	SPLV127-1BD-ETP	1 023
1400x700x850		600x500x300	SPLV147-1BG	935	SPLV147-1BG-ETP	1 078
1400x700x850		600x500x300	SPLV147-1BD	935	SPLV147-1BD-ETP	1 078
1500x700x850		600x500x300	SPLV157-1BG	1 032	SPLV157-1BG-ETP	1 121
1500x700x850		600x500x300	SPLV157-1BD	1 032	SPLV157-1BD-ETP	1 121
1600x700x850		400x500x300	SPLV167-2BG	1 080	SPLV167-2BG-ETP	1 248
1600x700x850		400x500x300	SPLV167-2BD	1 080	SPLV167-2BD-ETP	1 248
1800x700x850		500x500x300	SPLV187-2BG	1 219	SPLV187-2BG-ETP	1 407
1800x700x850		500x500x300	SPLV187-2BD	1 219	SPLV187-2BD-ETP	1 407
2000x700x850		600x500x300	SPLV207-2BG	1 344	SPLV207-2BG-ETP	1 550
2000x700x850		600x500x300	SPLV207-2BD	1 305	SPLV207-2BD-ETP	1 515

▼ PLONGES DÉMONTABLES SUR PIEDS CARRÉS POUR LAVE-VAISSELLE

- Mêmes caractéristiques que les modèles de plonges soudées pour lave-vaisselle
- Option étagère basse : nous consulter

▼ INOX FERRITIQUE

DIM. PROF. 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF.	€
1200x600x850		500x400x300	F-DCPLV126-1BG	733
1200x600x850		500x400x300	F-DCPLV126-1BD	733
1400x600x850		500x400x300	F-DCPLV146-1BG	785
1400x600x850		500x400x300	F-DCPLV146-1BD	785
1600x600x850		400x400x300	F-DCPLV166-2BG	993
1600x600x850		400x400x300	F-DCPLV166-2BD	963
1800x600x850		500x400x300	F-DCPLV186-2BG	1 041
1800x600x850		500x400x300	F-DCPLV186-2BD	1 037

Toutes les dimensions sont en mm



▼ INOX FERRITIQUE (SUITE)

DIM. PROF 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF.	€
1200x700x850		500x500x300	F-DCPLV127-1BG	803
1200x700x850		500x500x300	F-DCPLV127-1BD	803
1400x700x850		600x500x300	F-DCPLV147-1BG	856
1400x700x850		600x500x300	F-DCPLV147-1BD	856
1600x700x850		400x500x300	F-DCPLV167-2BG	1 031
1600x700x850		400x500x300	F-DCPLV167-2BD	1 034
1800x700x850		500x500x300	F-DCPLV187-2BG	1 128
1800x700x850		500x500x300	F-DCPLV187-2BD	1 128

▼ INOX AISI 304

DIM. PROF 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF.	€
1200x600x850		500x400x300	DCPLV126-1BG	733
1200x600x850		500x400x300	DCPLV126-1BD	733
1400x600x850		500x400x300	DCPLV146-1BG	785
1400x600x850		500x400x300	DCPLV146-1BD	785
1600x600x850		400x400x300	DCPLV166-2BG	993
1600x600x850		400x400x300	DCPLV166-2BD	990
1800x600x850		500x400x300	DCPLV186-2BG	1 037
1800x600x850		500x400x300	DCPLV186-2BD	1 037

DIM. PROF 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	RÉF.	€
1200x700x850		500x500x300	DCPLV127-1BG	803
1200x700x850		500x500x300	DCPLV127-1BD	803
1400x700x850		600x500x300	DCPLV147-1BG	856
1400x700x850		600x500x300	DCPLV147-1BD	856
1600x700x850		400x500x300	DCPLV167-2BG	1 034
1600x700x850		400x500x300	DCPLV167-2BD	1 037
1800x700x850		500x500x300	DCPLV187-2BG	1 128
1800x700x850		500x500x300	DCPLV187-2BD	1 128

AUTRES TYPES DE PLONGES

▼ PLONGES LÉGUMIÈRES DÉMONTABLES SUR PIEDS CARRÉS

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé \varnothing 32 mm et dossier arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités (sur tous les modèles)
- Piétement inox AISI 304 en tubes de 40x40 mm, décalé de 65 mm avec vérins réglables inox anti-dérapant
- Bacs à angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Jupe d'habillage sur 3 faces
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Option : panier à déchets pour bac 600x500x320 mm (autre bacs : nous consulter)



DIM.	BACS/ÉG.	DIM. BACS	RÉF.	€
700x700x850		600x500x320	R16178	667
1000x700x850		800x500x350	16052	1 101
1700x800x850		800x600x450	16685	1 375
1700x800x850		800x600x450	16686	1 375
Option : panier pour égouttage des légumes 600x500x320			P-520901	266



P-520901

▼ **PLONGES PLACARD**

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé \varnothing 32 mm en inox AISI 304 soudé sur la caisse du meuble
- Caisse inox ferritique ou inox AISI 304
- Dossieret arrière doublé 100x20 mm (décalage 100mm)
- Sans tôle arrière pour passage tuyauterie
- Portes coulissantes suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course
- Piétement inox \varnothing 60 mm avec vérins à filetage non apparent
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon

▼ **OPTIONS COMMUNES AUX PLONGES PLACARD**

DÉSIGNATION	RÉF.	€
ML de demi-étagère intermédiaire inox AISI 304	ETPL-SPLP	283
ML de demi-étagère intermédiaire inox ferritique	F-ETPL-SPLP	243
Commande au pied mitigée complète à monter (pédale mitigée avec levier unique + 1 flexible inox tressé 1.4 m + 2 flexibles inox tressés 0.5m + col de cygne 250 mm)	TACP01	259



TACP01



ETPL-SPLP



▼ INOX FERRITIQUE

DIM. PROF 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
700x600x850		500x400x250	1 battante	F-SPLP76-1B-PB	1 137
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP126-1BG-PC	1 252
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP126-1BD-PC	1 252
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP126-2B-PC	1 496
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP146-1BG-PC	1 314
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP146-1BD-PC	1 314
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP146-2B-PC	1 584
1600x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP166-2BG-PC	1 646
1600x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP166-2BD-PC	1 646
1800x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP186-2BG-PC	1 717
1800x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP186-2BD-PC	1 717
2000x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP206-2BG-PC	1 805
2000x600x850		500x400x250	Coulissantes	F-SPLP206-2BD-PC	1 805

DIM. PROF 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
700x700x850		500x500x300	1 battante	F-SPLP77-1B-PB	1 172
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	F-SPLP127-1BD-PC	1 300
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	F-SPLP127-1BG-PC	1 300
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	F-SPLP127-2B-PC	1 593
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	F-SPLP147-1BG-PC	1 380
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	F-SPLP147-1BD-PC	1 380
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	F-SPLP147-2B-PC	1 712
1600x700x850		400x500x300	Coulissantes	F-SPLP167-2BG-PC	1 672
1600x700x850		400x500x300	Coulissantes	F-SPLP167-2BD-PC	1 672
1800x700x850		500x500x300	Coulissantes	F-SPLP187-2BG-PC	1 814
1800x700x850		500x500x300	Coulissantes	F-SPLP187-2BD-PC	1 814
2000x700x850		600x500x300	Coulissantes	F-SPLP207-2BG-PC	1 938
2000x700x850		600x500x300	Coulissantes	F-SPLP207-2BD-PC	1 938

▼ INOX AISI 304

DIM. PROF 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
700x600x850		500x400x250	1 battante	SPLP76-1B-PB	1 314
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP126-1BG-PC	1 446
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP126-1BD-PC	1 446
1200x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP126-2B-PC	1 695
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP146-1BG-PC	1 535
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP146-1BD-PC	1 535
1400x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP146-2B-PC	1 796
1600x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP166-2BG-PC	1 898
1600x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP166-2BD-PC	1 898
1800x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP186-2BG-PC	1 991
1800x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP186-2BD-PC	1 991
2000x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP206-2BG-PC	2 110
2000x600x850		500x400x250	Coulissantes	SPLP206-2BD-PC	2 110

DIM. PROF 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
700x700x850		500x500x300	1 battante	SPLP77-1B-PB	1 367
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	SPLP127-1BD-PC	1 522
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	SPLP127-1BG-PC	1 522
1200x700x850		500x500x300	Coulissantes	SPLP127-2B-PC	1 814
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	SPLP147-1BG-PC	1 637
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	SPLP147-1BD-PC	1 637
1400x700x850		600x500x300	Coulissantes	SPLP147-2B-PC	1 964
1600x700x850		400x500x300	Coulissantes	SPLP167-2BG-PC	1 942
1600x700x850		400x500x300	Coulissantes	SPLP167-2BD-PC	1 942
1800x700x850		500x500x300	Coulissantes	SPLP187-2BG-PC	2 115
1800x700x850		500x500x300	Coulissantes	SPLP187-2BD-PC	2 115
2000x700x850		600x500x300	Coulissantes	SPLP207-2BG-PC	2 256
2000x700x850		600x500x300	Coulissantes	SPLP207-2BD-PC	2 256



▼ COMBINÉS PLONGE / LAVE-MAINS

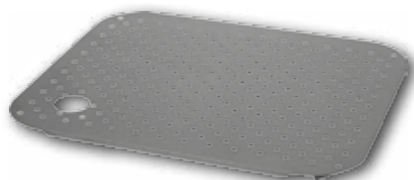
- Dessus inox AISI 304 soudé sur la caisse du meuble
- Égouttoir nervuré, bords anti-ruissellement
- Dossieret arrière doublé 100x20mm (décalage 100mm)
- Portes coulissantes suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course
- Piétement inox ø60 mm avec vérins à filetage non apparent
- Les combinés sont équipés d'un robinet électronique, d'une douchette mitigée hauteur 75 mm avec col de cygne et d'une séparation en verre trempé hauteur 200 mm



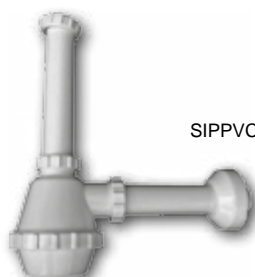
DIM. PROF 600	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
1200x600x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC126-2B	2 654
1400x600x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC146-2BG	2 821
1600x600x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC166-2BG	3 020
DIM. PROF 700	BACS / ÉG.	DIM. BACS	PORTES	RÉF.	€
1200x700x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC127-2B	2 821
1400x700x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC147-2BG	2 904
1600x700x850		340x340x200 + 500x500x300	Coulissantes	SPLPC167-2BG	3 019

▼ ACCESSOIRES DE PLONGE

DÉSIGNATION	RÉF.	€	
Tube surverse en laiton chromé L-230 mm à crépine ø 40 mm avec bonde pour cuve H-250 mm	TF2518P	67	
Tube surverse en laiton chromé L-280 mm à crépine ø 40 mm avec bonde pour cuve H-300 mm	TF3018P	69	
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Grille inox perforée avec trou à gauche	500x400	PAFF5040-G	45,20
Grille inox perforée avec trou à droite	500x400	PAFF5040-D	45,20
Grille inox perforée avec trou au centre	500x500	PAFF5050	49,30
Grille inox perforée avec trou à gauche	600x500	PAFF5060-G	54
Grille inox perforée avec trou à droite	600x500	PAFF5060-D	54
Siphon ABS simple entrée	ø 40	SIPPVC-S	6,40
Siphon ABS double entrée	ø 40	SIPPVC-D	9,90



PAFF5040G



SIPPVC-S



SIPPVC-D



TF3018P



ROBINETS

TOUS NOS ROBINETS RÉPONDENT À LA NORME ACS CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

▼ MÉLANGEURS ECO MONOTROU

- Robinet mélangeur monotrou, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
280x250	Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	BM-16510	33,70



▼ MÉLANGEURS MONOTROU STANDARD

- Robinet mélangeur monotrou, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Débit de 17 L/min à 4 bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et filtres à l'intérieur des flexibles inox

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
250x250	Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	ROBM-250	83
300x250	Robinet mélangeur monotrou, col de 300 mm	ROBM-300	85



▼ ROBINETS MÉLANGEURS 1/4 DE TOUR MONOTROU

- Robinet mélangeur monotrou, 1/4 de tour, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Débit de 17 L/min à 4 bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et filtres à l'intérieur des flexibles inox

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
250x250	Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	ROBM1/4-250	97
300x250	Robinet mélangeur monotrou, col de 300 mm	ROBM1/4-300	99



▼ ROBINETS ÉLECTRONIQUES

- Col de cygne avec base ø 32 mm
- Zone de détection : 12-14 cm
- Température d'eau : 0 - 60°C
- Température ambiante : 1 - 45°C
- Livré avec flexible prêt au raccordement
- Alimentation : 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire)

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
150x210	Robinet électronique EF	K14-9850	297
150x210	Robinet électronique avec mitigeur	M-K14-9850	329





DOUCHETTES

TOUS NOS ROBINETS RÉPONDENT À LA NORME ACS CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

▼ DOUCHETTE MOLLY AVEC MITIGEUR

- Douchette mitigeur monotrou, base ø 32 mm
- Débit de 18 L/min à 4 bar
- Livré avec flexibles inox
- Clapet anti retour et filtres

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
250x410	Douchette molly	MOLLY	369



▼ DOUCHETTES EXTRACTIBLES

- Robinet mélangeur monotrou avec levier base ø 32 mm
- Sortie d'eau de la douchette par pression sur la tête de douchette
- 2 modèles : flexible 1300 mm ou 1500 mm
- Débit de 18 L/min à 4 bar

DIM.	DÉSIGNATION	RÉF.	€
255x190	Flexible L-1300mm	MFBDEX	190
255x190	Flexible L-1500mm	MFBDEX-1500	194



▼ DOUCHETTES SUSPENDUES

- Système avec flexible inox L-3000 mm (16589) ou L-2000 mm (16586)
- Idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort à accrocher au plafond

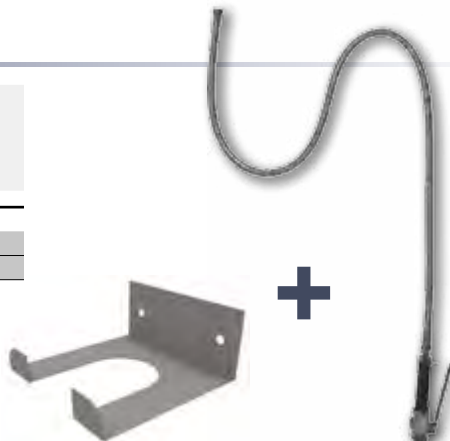
L- DU FLEXIBLE	RÉF.	€
2000	16586	196
3000	16589	205



▼ DOUCHETTE DE RINÇAGE ACCROCHABLE

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

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douchette de rinçage + Patte	16587	215
Patte de fixation douchette supplémentaire 70x30x30	2030	75





DOUCHETTES

DESCRIPTIF TECHNIQUE COMMUN À TOUTES LES DOUCHETTES MONOTROUS

- Modèles à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17L/min à 4bars, base ø 32mm (hormis DEF ø 23mm)
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle
- Flexible inox + clapet anti-retour et filtre, embout femelle 3/8
- Ressort de sécurité chromé
- Équerre de fixation murale

▼ DOUCHETTES EAU FROIDE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douchette eau froide, H-1200 mm, base ø 23 mm	DEF	248



▼ DOUCHETTES EC/EF

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	271
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-750 mm	H75-DECEF1/4-PM	300
Douchette EC/EF mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DECEF1/4-PM	294
Douchette EC/EF, mélangeur standard, H-1200 mm	DECEF-PM	274

▼ DOUCHETTES EC/EF COL DE CYGNE

- Col de cygne 300 mm H-370 mm
- 3 hauteurs disponibles : H-580 ou H-750 ou H-1200 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	332
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	354
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	364
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	351





▼ DOUCHETTES À DÉCLENCHEMENT AUTOMATIQUE

- Système de déclenchement de l'ouverture (ou de la fermeture) de l'alimentation en eau en basculant (ou en relâchant) la tête de la douche
- Modèles à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Trou de fixation: ø27 mm
- Col de cygne L-280mm H-235mm
- H-1120mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douche automatique EC/EF sans col de cygne	AUTO-DECEF1/4-PM	823
Douche automatique EC/EF avec col de cygne	AUTO-DCC1/4-PM	907



AUTO-DCC1/4-PM



AUTO-DECEF1/4-PM

▼ ACCESSOIRES POUR DOUCHETTES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Flexible inox plastifié pour douche	L-1000	RDFLX0	23,30
Embout douche noir	-	RDCPFR	126
Mât douche pour col de cygne	-	RDEVML	105
Tube surverse en laiton chromé L-230mm à crépine ø40mm avec bonde pour cuve H-250mm		TF2518P	67
Tube surverse en laiton chromé L-280mm à crépine ø40mm avec bonde pour cuve H-300mm		TF3018P	69



RDCPFR



RDEVML



TF3018P



Environnement laverie

TABLES ENTRÉE / SORTIE LAVERIE

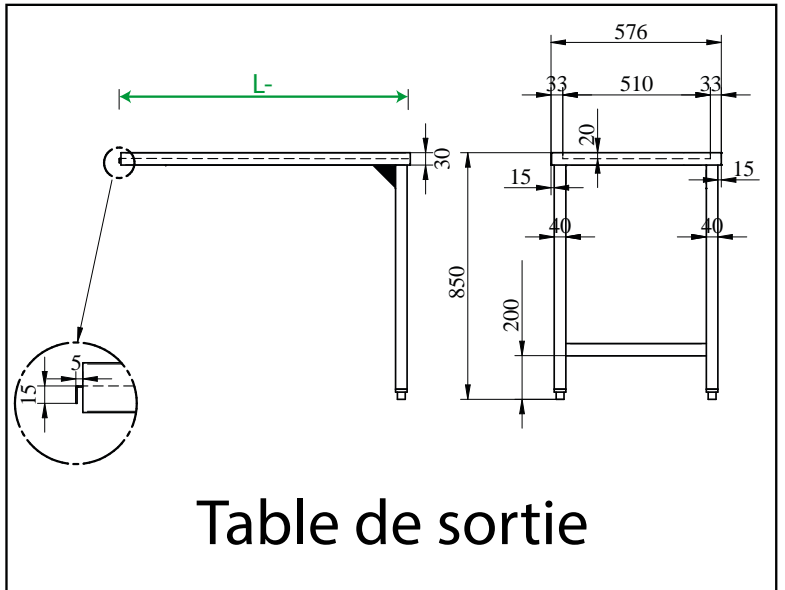
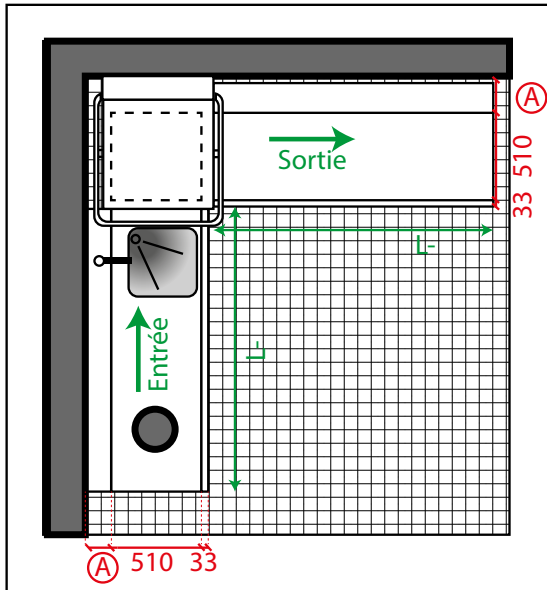
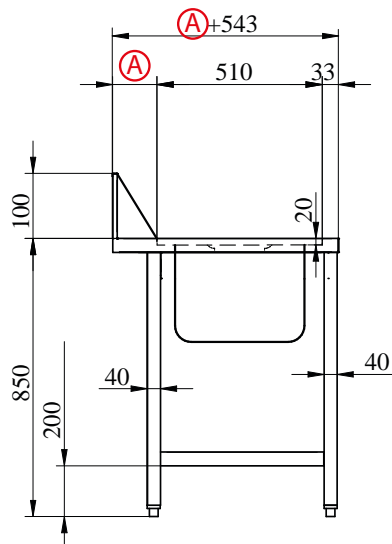
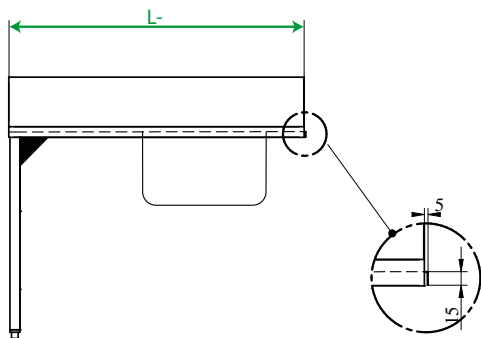


Table de sortie

Table d'entrée



- Le dessus est en inox AISI 304 ép.15/10mm avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510mm) avec des bords tombants de 30mm et retours de 15mm
- Les pieds sont en tube 40x40mm et sont reliés entre eux par une traverse, vérins inox.
- Pour les tables adossées, la largeur de la plage arrière correspond à la côte **A**, le dossier est de 100x20mm
- La tablette inférieure en option est en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40mm et retours de 15mm (en option).
- 4 pieds au-delà de 1800mm.

À LA COMMANDE, VEUILLEZ SPÉCIFIER :

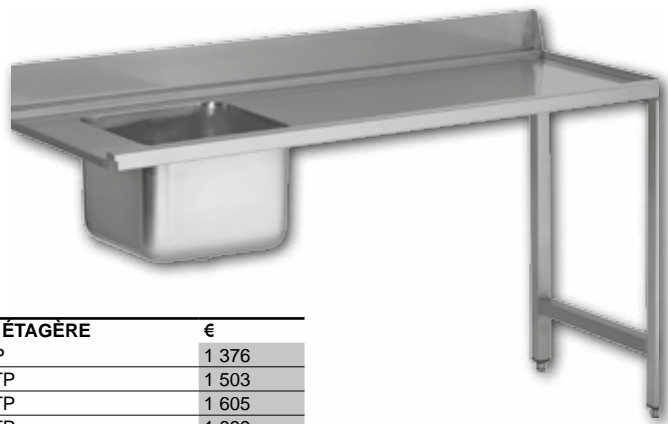
- S'il s'agit d'une table à gauche du LV (accrochage à droite) ou d'une table à droite du LV (accrochage à gauche).
- La côte ▼ correspondant à la distance entre l'arrière de la cuve du lave-vaisselle et le mur
- La marque et le modèle du lave-vaisselle

TABLE DE SORTIE ADOSSÉE + PLAGE OU TABLE EN ANGLE :
NOUS CONSULTER

▼ EXEMPLE DE MISE EN PLACE

**▼ TABLES D'ENTRÉE AVEC 1 BAC
500X400X300 MM SANS TVO**

- Pré-perçage inclus \varnothing 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse, voir plonges)
- Livrée démontée



L-	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
700	TELV-7	1 185	TELV-7-ETP	1 376
1200	TELV-12	1 267	TELV-12-ETP	1 503
1600	TELV-16	1 333	TELV-16-ETP	1 605
2000	TELV-20	1 590	TELV-20-ETP	1 899

**▼ TABLES D'ENTRÉE AVEC 1 BAC
500X400X300 MM ET TVO**

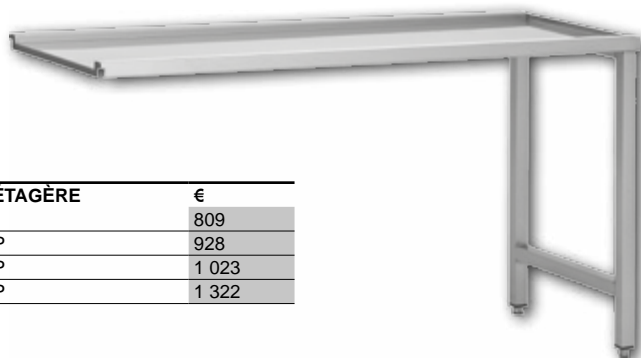
- Pré-perçage inclus \varnothing 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse)
- Option étagère : non disponible
- Livrée démontée avec collerette caoutchouc



L-	RÉF.	€
1200	TVO-TELV-12	1 316
1600	TVO-TELV-16	1 382
2000	TVO-TELV-20	1 639

**▼ TABLES DE SORTIE LISSES
RÉVERSIBLES SANS DOSSERET**

- Livrée démontée



L-	RÉF. SANS ÉTAGÈRE	€	RÉF. AVEC ÉTAGÈRE	€
600	TSLV-6	631	TSLV-6-ETP	809
1200	TSLV-12	695	TSLV-12-ETP	928
1600	TSLV-16	751	TSLV-16-ETP	1 023
2000	TSLV-20	1 007	TSLV-20-ETP	1 322



▼ ACCESSOIRES POUR TABLES DE LAVERIE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Couvercle pour TVO ø200mm	COUVTVO	187
Panier à déchets 470x370 pour bac 500x400x300	BM-28091	222



▼ ÉTAGÈRES MURALES POUR CASIERS DE LAVE-VAISSELLE

- Construction en tubes carrés 25x25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec cadre soudé aux tubes carrés pour fixation au mur

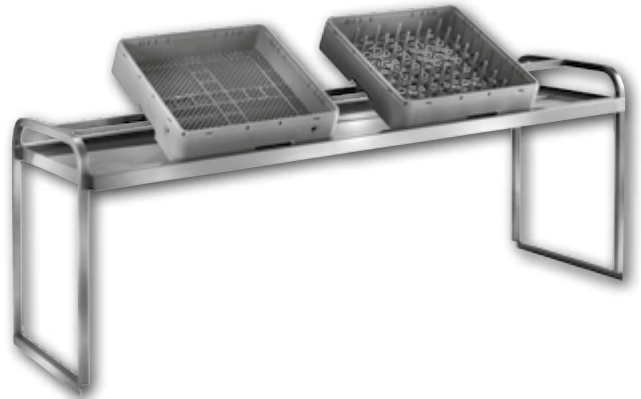
L-	NB CASIERS	RÉF.	€
600x300x300	1	EMC13060	283
1100x300x300	2	EMC13110	309
1600x300x300	3	EMC13160	332
2000x300x300	4	EMC13200	379



▼ ÉTAGÈRES A FIXER SUR TABLE POUR CASIERS DE LAVE-VAISSELLE

- Construction en tubes carrés 25x25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec système de cornières pour fixer sur une table

DIM.	NB CASIERS	RÉF.	€
1600x600x600	3	CSR/16	715
1800x600x600	3	CSR/18	833
2000x600x600	4	CSR/20	834



LAVE-VAISSELLE

▼ LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE, PANIER 500X500 MM

- Commandes électromécaniques
- Micro-interrupteur de porte magnétique
- Pompe de vidange incluse
- Hauteur de lavage utile: 310 mm
- Carrosserie inox AISI 304 simple paroi
- Boiler en inox AISI 304
- Cuve de lavage en inox AISI 304
- Bras de lavage inférieur et supérieur en inox facilement démontables
- Fonction THERMOSTOP: système programmable pour effectuer à chaque fois le rinçage final à 85°C
- Doseur de produit de rinçage
- Démarrage automatique du cycle de lavage (120 secondes)
- Double système de filtration: filtre inox de surface et filtre de pompe de lavage
- Consommation par cycle: 2.5 litres
- Dotation: 1 panier (pour 12 et 18 assiettes) + 1 panier à verres, 1 panier à couverts + 1 tube d'alimentation d'eau (1.5 m) + 1 tube d'évacuation (2 m)
- Options: 2 cycles de lavage 60-120 secondes
- Adoucesseur d'eau : nous consulter



DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Sans doseur de détergent	230 MONO	3.6	600x600x803	N50	4 299
NEW Avec doseur de détergent	230 MONO	3.6	600x600x803	KDI-N50	4 748

Toutes les dimensions sont en mm



▼ LAVE-USTENSILES, PANIER 500X500 MM

- Carrosserie inox entièrement doublée pour un confort acoustique
- Cuve emboutie avec bords rayonnés
- Hauteur maximale de chargement : 450 mm
- Cycle : 2, 4 ou 6 minutes
- Consommation d'eau par cycle : 3 litres
- 1 bras de lavage et de rinçage inox
- Capacité de la cuve : 35 litres
- Puissance boiler : 6 kW
- Fonctionnement entièrement automatique
- Commandes électroniques
- Doseur de produit détergent et produit de rinçage
- Pompe de vidange incluse
- Panier inox prévu pour plateaux 400x600 mm
- Adoucisseur d'eau : nous consulter

V	KW	DIM.	RÉF.	€
380 TRI+N	6,8	670x695x1340	LU-56	9 818



▼ LAVE-VAISSELLE À CAPOT, PANIER 500X500 MM

- Commandes électromécaniques
- Micro-interrupteur de porte magnétique
- Indicateur de température de la cuve et du boiler
- Vidange par gravité hauteur 162 mm
- Hauteur de lavage utile: 420 mm
- Carrosserie inox AISI 304 simple paroi
- Boiler en inox AISI 304
- Cuve de lavage en inox AISI 304 avec bords arrondis afin de réduire l'accumulation de saleté
- Bras de lavage inférieur et supérieur en inox facilement démontables
- Fonction THERMOSTOP: système programmable pour effectuer à chaque fois le rinçage final à 85°C
- Doseur de produit de rinçage
- Démarrage automatique des cycles (60" et 120")
- Double système de filtration: filtre inox de surface et filtre de pompe de lavage
- Consommation par cycle: 2.8 litres
- Dotation: 2 paniers (pour 12 et 18 assiettes) + 1 panier à verres, 2 paniers à couverts + 1 tube d'alimentation d'eau (1.5 m) + 1 tube d'évacuation (2 m)
- Options: pompe de vidange | adoucisseur d'eau | tables d'entrée et de sortie



V	KW	DIM.	RÉF.	€
380 TRI+N	6.75	761x792x1485	N800M	7 580

CASIER LV P. 50

CHARIOTS & HOUSSES POUR LAVERIE

▼ CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs
- Avec 2 séparations anti-chute inox

NB. ASSIETTES	Ø ASSIETTES	DIM.	RÉF.	€
200	ø 260 maxi	910x370x761	F-CHPA-200	645
400	ø 260 maxi	910x638x742	F-CHPA-400	978



▼ CHARIOTS À PLATEAUX

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape inox avec pare-chocs

TYPE	NB. PLATEAUX	DIM.	RÉF.	€
Inox 304	100	1000x600x750	CHPP-100	844
Inox ferritique	100	1000x600x750	F-CHPP-100	720





▼ CHARIOTS INOX PORTE CASIERS DE LAVE-VAISSELLE

1

- Construction en inox
- 2 modèles : avec ou sans barre de poussée
- 4 roues chape zinguée dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes

TYPE	DIM.	RÉF.	€
Avec barre de poussée	520x580x960	CP1445	290
Sans barre de poussée	520x520x200	CP1446	187

▼ HOUSSES DE PROTECTION VINYLE POUR CASIERS LAVE-VAISSELLE

2

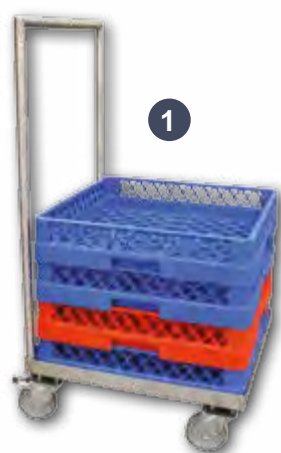
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Housse de protection vinyle transparente pour chariot porte-casier	546x546x910	TRCV3	119
	546x546x1220	TRCV4	139

▼ CHARIOTS ABS PORTE CASIERS DE LAVE-VAISSELLE

3

- Construction de la cuve en ABS
- 2 modèles : avec ou sans barre de poussée
- 4 roues dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes, chape zinguée

TYPE	DIM.	RÉF.	€
Avec barre de poussée	530x560x920	72995	194
Sans barre de poussée	530x560x210	72996	137



CASIERS LAVE-VAISSELLE

DESCRIPTIF TECHNIQUE COMMUN À TOUS LES CASIERS

- Fabrication en polypropylène
- Fond aéré pour lavage et séchage impeccable
- Couleur différente pour chaque modèle (repérage plus simple)
- Structure latérale en rayons pour charge lourde
- Structure anti-dérapante
- Poignées de manutention sur les 4 côtés
- Option : réhausse clipsable

▼ CASIERS DE LAVE-VAISSELLE EN POLYPROPYLÈNE SANS RÉHAUSSE

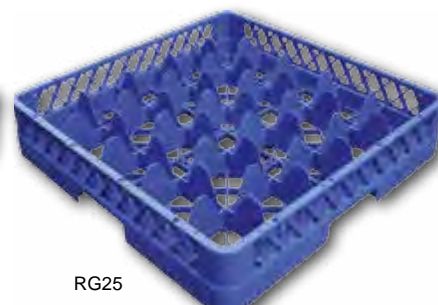
NB COMPARTIMENTS	DIM. COMPARTIMENTS	COULEUR	DIM.	RÉF.	€
9	150x150	Beige	501x501x101	RG9	29,70
16	112x112	Gris	501x501x101	RG16	25,60
25	89x89	Bleu	501x501x101	RG25	28,30
36	74x74	Vert	501x501x101	RG36	33,90
49	62x62	Rouge	501x501x101	RG49	32,40



RG16



RG36

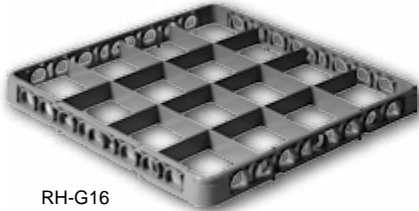


RG25

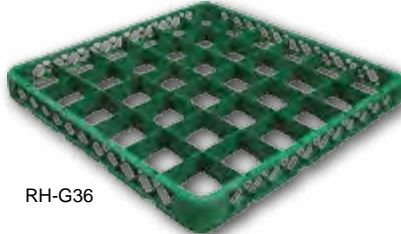
▼ RÉHAUSSES CASIERS A VERRES*

*Non démontables une fois mises en place

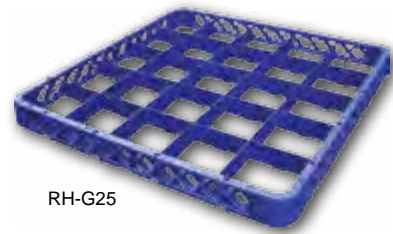
NB COMPARTIMENTS	DIM. COMPARTIMENTS	COULEUR	DIM.	RÉF.	€
9	150x150	Beige	501x501x40	RH-G9	16,30
16	112x112	Gris	501x501x40	RH-G16	13
25	89x89	Bleu	501x501x40	RH-G25	15,30
36	74x74	Vert	501x501x40	RH-G36	16,50
49	62x62	Rouge	501x501x40	RH-G49	16,70



RH-G16



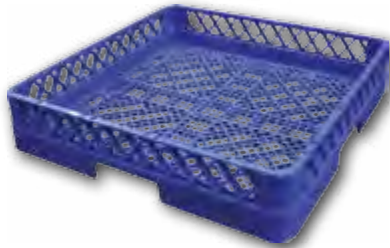
RH-G36



RH-G25

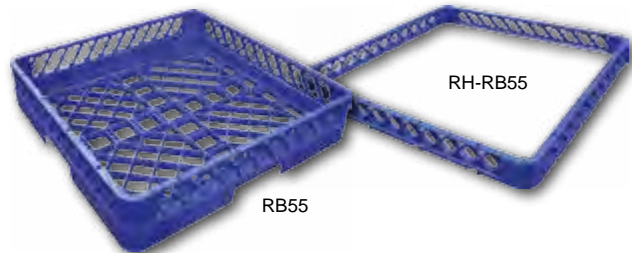
▼ CASIERS A COUVERTS (PETITES MAILLES)

DIM.	COULEUR	RÉF.	€
501x501x101	Bleu	RF55	22,90


▼ CASIERS UNIVERSELS (GROSSES MAILLES)

DÉSIGNATION	DIM.	COULEUR	RÉF.	€
Casier universel	501x501x101	Bleu	RB55	22,90
Réhausse pour casier universel*	501x501x40	Bleu	RH-RB55	10,80

*Non démontable une fois mise en place

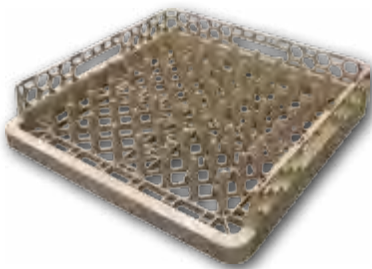


RB55

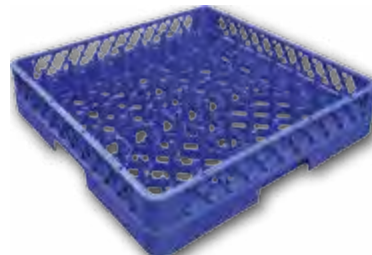
RH-RB55

▼ CASIERS À PLATEAUX (1 COTE OUVERT)

DIM.	COULEUR	RÉF.	€
501x501x101	Beige	RT55	35,90


▼ CASIERS À ASSIETTES (AVEC PICOTS)

DIM.	COULEUR	RÉF.	€
501x501x101	Bleu	RP55	26,70


▼ GODETS À COUVERTS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
8 compartiments	430x210x155	GC8	21,30
Godet cylindrique	ø89xH-134	GC	5,40



GC8



GC

▼ RAMASSE-COUVERTS GASTRONORME GN 1/1

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Ramasse-couverts	530x325x100	552308	8
Couvercle translucide	530x325	KPC032	7,70





Lave-mains et accessoires

▼ LAVE-MAINS INOX CUVE SEMI-CIRCULAIRE

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Sans dossier	480x360x250 (CUVE)	IP0073	385
Avec dossier	480x360x520	IP0029	444



▼ LAVE-MAINS INOX CUVE RONDE

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Avec dossieret H-30 mm	400x400x250 (CUVE)	IP0067	325



▼ LAVE-MAINS INOX CUVE RONDE

- Lave-mains avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø 270 mm
- Dossieret amovible

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Sans dossieret	330x330x170 (CUVE)	TOSD	210
Avec dossieret	330x330x520	TOAD	228

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Vanne tempo	GR138	29,30
Col de cygne	GR120	14,30
Mitigeur EC/EF	GR100	24,40



▼ LAVE-MAINS INOX SUR PLACARD PORTE BATTANTE

- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Avec dossieret H- 50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DIM. CUVE	DIM.	RÉF.	€
400/440x370x130	500x500x850	IP0079	768
350/430x280x130	500x400x850	IP0080	719





▼ LAVE-MAINS INOX À COMMANDE FÉMORALE

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dosseret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330x230x130 mm
- Distributeur de savon non fourni (accessoires page 94)
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte : 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire).

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande fémorale	400x340x560	LMD	203
Robinet électronique	400x340x560	LMDE	466

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Vanne tempo	GR138	29,30
Col de cygne	GR120	14,30
Mitigeur EC/EF	GR100	24,40



LMD



LMDE

▼ LAVE-MAINS ÉCO INOX DOSSERET H-50MM

- Bonde et siphon PVC
- Dotation et robinetterie col de cygne commande à tige et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330x230x130 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande fémorale par tige	380x310x190	LME	174

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Commande fémorale	GR136	84
Flexible	HS420	5,10
Col de cygne	GR120	14,30



▼ SUPPORT INOX + POUBELLE POUR LAVE-MAINS LMD

- Support inox à visser sous le lave-mains réf. LMD (non compris)
- Poubelle en polypropylène gris 12L à poser sur le support

DÉSIGNATION	RÉF.	€
support inox + poubelle 12 L à accrocher sous lave-mains REF. LMD	SUP-POP	68



▼ LAVE-MAINS INOX AUTONOME

- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø 350 mm, dosseret H-450 mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans, bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande au pied	400x420x850/1300	16286	1 322





Pupitres, dessertes, chariots et échelles

PUPITRES

- Construction inox
- Couvercle abattant avec retenue papier
- Piétement en tube de 30x30 mm

TYPE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Inox aisi 304	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPV	726
Inox aisi 304	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPR	810
Inox aisi 304	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560x510x1100	PUPSV	1 030
Inox aisi 304	Pupitre sur placard avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) fermeture à clefs	560x510x1100	PUPSR	1 099
Ferritique	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPV	648
Ferritique	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPR	707
Ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560x510x1100	F-PUPSV	897
Ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et roues chape zinguée (dont 2 à freins)	560x510x1100	F-PUPSR	1 022
Option : fermeture à clefs pour pupitre			SERR-P	34,50



DESSERTES INOX

- Construction inox AISI 304
- 2 ou 3 plateaux charge max.30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées chape zinguée avec pare-chocs
- Tubes inox ø 25 mm
- 2 types : soudées ou démontées

TYPE	DIM. PLATEAUX	PLATEAUX	RÉF.	€
Démonté	800x500x935	2 (ép. 8/10è)	IP0017	267
Démonté	800x500x935	3 (ép. 8/10è)	IP0018	309
Démonté	1000x500x935	2 (ép. 8/10è)	IP0021	333
Démonté	1000x500x935	3 (ép. 8/10è)	IP0022	382
TYPE	DIM. PLATEAUX	PLATEAUX	RÉF.	€
Soudé	800x580x960	2 (ép. 10/10è)	S-IP0017	440
Soudé	800x580x960	3 (ép. 10/10è)	S-IP0018	503
Soudé	1000x670x960	2 (ép. 10/10è)	S-IP0021	518
Soudé	1000x670x960	3 (ép. 10/10è)	S-IP0022	596



▼ L2G BUDGET

▼ DESSERTES DE SERVICE

- Construction inox
- Tube inox ø 25 mm
- 2, 3 ou 5 niveaux, charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées, ø 100 mm chape zinguée

PLATEAUX	DIM.	DIM. PLATEAUX	H. ENTRE PLATEAUX	RÉF.	€
2	845x525x960	820x500x30	560	213-4001	198
3	845x525x960	820x500x30	260	213-4000	216
5	845x525x1550	820x500x30	270	213-4002	304



Toutes les dimensions sont en mm

CHARIOTS

▼ SOCLES ROULEUR INOX

1

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes sans freins chape zinguée
- Charge max.: 100 kg

DIM.	RÉF.	€
1000x600x870	IP0065	439
600x600x870	IP0066	320


1

▼ CHARIOTS PLATEFORME PLATEAU PLEIN

2

- Construction inox AISI 304
- Plateau plein inox AISI 304 ép. 15/10^{ème}
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes poly ø 100, chape zinguée
- Avec barre de poussée
- Charge maxi. : 250 kg
- Pare-chocs en option : nous consulter réf. 2041 x4

DIM.	RÉF.	€
1000x600x1000	410101	699
1000x700x1000	410102	720
1200x600x1000	410103	815
1200x700x1000	410104	749


2

▼ CHARIOTS PLATEFORME PLATEAU BARREAUDÉ

3

DIM.	RÉF.	€
1200x800x900	410301	766
1000x800x900	410302	714


3

▼ CHARIOT 2 PONTS

- Construction inox
- 2 plateaux perforés 1230x460 mm
- Cadre tube 40x40 mm
- Espace entre plateaux 400 mm
- Niveau plateau supérieur 700 mm du sol
- Niveau plateau inférieur 300 mm du sol
- Avec 2 barres de poussée
- 4 roues pivotante ø 125 mm chape zinguée non freinées
- Charge 60 kg par plateau

DIM.	RÉF.	€
1230x460x850	F-CHAR2PONTS	619



▼ PLATEFORMES DE MANUTENTION POUR BACS 600X400 OU 800X400 MM

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600x400 ou 800x600 mm

TYPE	DIM.	RÉF.	€
Sans barre de poussée	615x415x120	420101	196
Sans barre de poussée	815x615x120	420102	216
Avec barre de poussée	615x415x960	420103	306





▼ CHARIOTS À PLATEAUX ABS 600X400 MM À NIVEAU CONSTANT

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes dont 2 à freins chape zinguée
- Charge max.: 100 plateaux
- Compression max. des ressorts : 50 plateaux (42.5 kg)

DIM.	RÉF.	€
680x500x920	460301	1 195



▼ CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX

- Construction inox
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées
- Chape polyamide
- Pour 40-50 plateaux 460x360 mm, maximum 50 kg (non fournis) : voir page 419

DIM.	RÉF.	€
550x650x900	55302	1 436



▼ CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS VAISSELLE

- Construction en inox
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées
- Chape polyamide
- Pour 5 casiers à vaisselle 500x500x100 mm, maximum 50 kg (non fournis) : voir chapitre laverie pages 48-49

DIM.	RÉF.	€
550x650x900	55659	1 600



▼ CHARIOTS D'ÉGOUTTAGE BACS ET PLATEAUX

- Construction inox soudé
- Structure tube 25x25 mm
- 4 niveaux de stockage
- 4 roulettes ø125 mm dont 2 à freins, chape polyamide

TYPE	DIM.	RÉF.	€
64 Bacs ou 124 plateaux GN1/1	1000x585x1805	CHDEP10001	2 048
124 Plateaux 600x400 mm	1000x650x2015	CHDEP10044	2 163



ÉCHELLES ET ACCESSOIRES

▼ ÉCHELLES À GLISSIÈRES INOX SOUDÉES

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- Glissière anti-chute avec butée 2 côtés (max. 10 kg par niveau)
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm, chapes polyamide ou inox avec pare-chocs, avec ou sans frein (selon modèles)

GLISSIÈRES ANTI-CHUTE AVEC BUTÉE 2 COTÉS



▼ CHAPE POLYAMIDE

TAILLE	ENTRÉE	NIVEAUX	PAS	DIM.	RÉF. SANS FREIN	€	RÉF. AVEC FREINS	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCP-SCH6040-10	457	4RFPC-SCH6040-10	522
400x600	400	15	104	468x635x1785	4RCP-SCH6040-15	481	4RFPC-SCH6040-15	518
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCP-SCH6040-20	432	4RFPC-SCH6040-20	446
600x400	600	10	156	660x435x1785	4RCP-SCH4060-10	503	4RFPC-SCH4060-10	522
600x400	600	15	104	660x435x1785	4RCP-SCH4060-15	522	4RFPC-SCH4060-15	541
600x400	600	20	75	660x435x1785	4RCP-SCH4060-20	580	4RFPC-SCH4060-20	599
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-10	415	4RFPC-SCHGN1/1-10	433
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-15	433	4RFPC-SCHGN1/1-15	451
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-20	432	4RFPC-SCHGN1/1-20	442
GN2/1	530	10	156	685x590x1787	4RCP-SCHGN2/1-10	462	4RFPC-SCHGN2/1-10	469
GN2/1	530	15	104	685x590x1787	4RCP-SCHGN2/1-15	480	4RFPC-SCHGN2/1-15	487
GN2/1	530	20	75	685x590x1787	4RCP-SCHGN2/1-20	464	4RFPC-SCHGN2/1-20	500

▼ CHAPE INOX

TAILLE	ENTRÉE	NIVEAUX	PAS	DIM.	RÉF. SANS FREIN	€	RÉF. AVEC FREINS	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCI-SCH6040-10	610	4RFICI-SCH6040-10	675
400x600	400	15	104	468x635x1785	4RCI-SCH6040-15	652	4RFICI-SCH6040-15	686
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCI-SCH6040-20	572	4RFICI-SCH6040-20	520
600x400	600	10	156	660x435x1785	4RCI-SCH4060-10	657	4RFICI-SCH4060-10	676
600x400	600	15	104	660x435x1785	4RCI-SCH4060-15	676	4RFICI-SCH4060-15	696
600x400	600	20	75	660x435x1785	4RCI-SCH4060-20	734	4RFICI-SCH4060-20	754
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-10	559	4RFICI-SCHGN1/1-10	577
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-15	577	4RFICI-SCHGN1/1-15	595
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-20	583	4RFICI-SCHGN1/1-20	592
GN2/1	530	10	156	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-10	606	4RFICI-SCHGN2/1-10	613
GN2/1	530	15	104	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-15	709	4RFICI-SCHGN2/1-15	630
GN2/1	530	20	75	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-20	719	4RFICI-SCHGN2/1-20	658

▼ ÉCHELLES BASSES

- Construction inox en tube carré 25x25 mm, avec tablette supérieure
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm dont 2 à freins, chape polyamide, pivotantes, avec pare-chocs

TAILLE	TYPE	ENTRÉE	NIVEAUX	HAUTEUR	UTILISATION	RÉF.	€
GN1/1	Soudé	325	8	877	Pour grilles et bacs	SCHBGN1/1-8	483
GN1/1		325	10	995		SCHBGN1/1-10	522
GN2/1		530	8	877		SCHBGN2/1-8	561
GN2/1		530	10	995		SCHBGN2/1-10	599
600x400		400	8	877		SCHB6040-8	561
600x400		400	10	995		SCHB6040-10	599
GN1/1	Démontable	325	7	1050	Uniquement Pour grilles	CHBGN1/1-7	355
GN2/1		530	7	1050		CHBGN2/1-7	394

GLISSIÈRES ANTI-CHUTE AVEC BUTÉE 2 COTÉS





▼ L2G BUDGET

▼ ÉCHELLES DÉMONTABLES

- Construction inox
- Tubes 25x25 mm
- Glissières anti-chute avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm dont 2 freinées
- Chape polyamide avec pare-chocs
- Echelles GN1/1 et GN2/1 : adaptées aux grilles et aux bacs gastros
- Echelles 600x400 mm : adaptées aux plateaux ABS et grilles 600x400 mm
- Livrées démontées



TAILLES	ENTRÉE	NVX	PAS	DIM.	RÉF.	€ H.T.
GN1/1	330	15	75	380x550x1485	ED1/115n	273
GN1/1	330	20	75	380x550x1860	ED1/120N	310
GN2/1	535	15	75	585x675x1485	ED2/115N	297
GN2/1	535	20	75	585x675x1860	ED2/120N	324
600x400	415	15	100	465x630x1860	ED604015N	283
600x400	415	20	75	465x630x1860	ED604020N	299

▼ HOUSSES ISOTHERMES POUR ÉCHELLES

- Housse isotherme cousue, gansées bleu roy
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement large de 50 mm
- Fabriquées en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3 mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine à laver industriellement)

▼ HOUSSES DE PROTECTION JETABLES POUR ÉCHELLES

TAILLE DE CHARIOTS	DIM.	CONDITIONNEMENT	RÉF.	€
400x600	2240x1800	Carton 50 Pces	70830	88
GN 2/1	2700x1800	Carton 50 Pces	29056	68
GN1/1	2240x1800	Carton 50 Pces	29017	77

TAILLE	DIM.	RÉF.	€
GN2/1	680x780x1650	1205164	769
GN1/1 ou 600x400	500x670x1620	77229	668



► PENSEZ-Y! PLATEAUX ABS 600x400 mm

- Multiple de commande : 20 pièces

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Blanc	600x400	30 046 0600	10,50
Rouge	600x400	30 047 0600R	10,70
Noir	600x400	30 134 0600N	12,10



▼ ÉCHELLES ENCASTRABLES SOUDÉES

- Échelles soudées
- Construction inox monobloc en tube carré 30x30 mm
- 3 raidisseurs en tube de 50x25x1,5 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Charge max. de 200 kg

TAILLE	ENTRÉE	NIVEAUX	HAUTEUR	RÉF.	€
GN1/1	325	20	1756	SCHEGN1/1-20	715
GN2/1	530	20	1756	SCHEGN2/1-20	754
600x400	400	20	1756	SCHE6040-20	754

▼ ÉCHELLES SOUDÉES POUR BACS DE DIVISEUSE

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires

DESCRIPTIF	NIVEAUX	DIM.	RÉF.	€
Échelle 8 étages	8	660x400x2030	SCHD-8	604
Échelle 2x8 étages	2x8	590x780x2030	SCHD-2X8	832
Bac rond	19 Litres	ø 480x180	BAC19L	22,90
Bac rectangulaire	20 Litres	ø 530x405x140	BAC21L	24,50

▼ CHARIOTS DE STOCKAGE SOUDÉS

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- Glissière anti-chute avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, sur platines électro-zinguée avec pare-chocs, sans frein en standard
- Livré sans grilles

TAILLE	ENTRÉE	NIVEAUX	PAS	TYPE DE ROUES	RÉF.	€
600x800	600	20	78	Non freinées, chape zinguée	SCH8060-20	676
600x800	600	20	78	Freinées, chape zinguée	RF-SCH8060-20	715
600x800	600	20	78	Non freinées, chape inox	4RCI-SCH8060-20	754
600x800	600	20	78	Freinées, chape inox	4RFCI-SCH8060-20	792

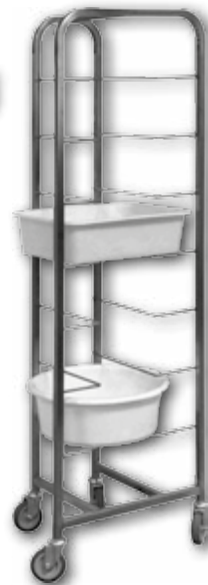
GLISSIÈRES ANTI-CHUTE AVEC BUTÉE 2 COTÉS

▼ CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE CAFÉTERIA

- Construction inox,
- Structure en tube inox 25x25 mm
- Glissières en fil inox espacées de 125 mm,
- 4 roulettes chape polyamide ø 125 mm dont 2 freinées
- Convient aux plateaux largeur 280-360 mm, long max. 510 mm
- Disponibles avec joues en résine ép-3 mm suivant modèles

TAILLE	TYPE	DIM.	RÉF.	€
1x12 niveaux	Sans joues	440x563x1787	CHDEP10523	715
2x12 niveaux	Sans joues	880x563x1787	CHDEP10524	947
1x12 niveaux	Avec joues	440x563x1787	CHDPP10523	947
2x12 niveaux	Avec joues	880x563x1787	CHDPP10524	1 179

Toutes les dimensions sont en mm



▼ CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE ÉCO

- Structure en tube inox de section 25x25 mm
- Supports plateaux chromés espacés de 120 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée
- Convient aux plateaux largeur 320-370 mm (voir en bas de page)
- Sur demande : fabrication spécifique autres dimensions de plateaux

TYPE	TYPE	LARGEUR PLATEAUX	DIM.	RÉF.	€
1x10 niveaux	sans joue	320 à 370 mm	440x550x1750	CA1455	462
2x10 niveaux	sans joue	320 à 370 mm	860x550x1750	CA1465	710
3x10 niveaux	sans joue	320 à 370 mm	1280x550x1750	CA1475	924
1x10 niveaux	joues résine	320 à 370 mm	440x550x1750	CA1455P	545
2x10 niveaux	joues résine	320 à 370 mm	860x550x1750	CA1465P	792
3x10 niveaux	joues résine	320 à 370 mm	1280x550x1750	CA1475P	1 023
Plus-value roues freinées x2				A512	21,60

ATTENTION : NOUS SPÉCIFIER LES DIMENSIONS DU PLATEAU À LA COMMANDE



▼ CHARIOT DE DÉBARRASSAGE ENCASTRABLES 600X400 MM

- Construction inox
- Structure en tube inox de section 25x25 mm
- 2 raidisseurs en tube 50x25x1.5 mm
- Joues en résine 3 mm
- 11 supports plateaux en profil inox 15x15x1.2 espacés de 150 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée sans frein, ø 125 mm
- Convient aux plateaux largeur 400 mm

TYPE	LARGEUR PLATEAUX	DIM.	RÉF.	€
1x11 niveaux - joues résine	400 mm	520x730x1890	CHDEP10042	1 001



► PENSEZ-Y! PLATEAUX POLYPROPYLÈNE RESTAURATION

- Température de lavage : jusqu'à 80°C

COULEUR	DIM. EXT.	RÉF.	€
Gris	415x305	878903	6,50
Rouge	415x305	878910	6,90
Bleu	415x305	878927	6,90
Vert	415x305	878934	6,90
Marron	415x305	878941	6,90
Noir	415x305	878958	6,50
Noir	460x360	878859	8,60
Gris	460x360	878804	7,60
Rouge	460x360	878811	8,60
Bleu	460x360	878828	8,60
Vert	460x360	878835	7,60
Marron	460x360	878842	7,60





CHARIOTS DIVERS

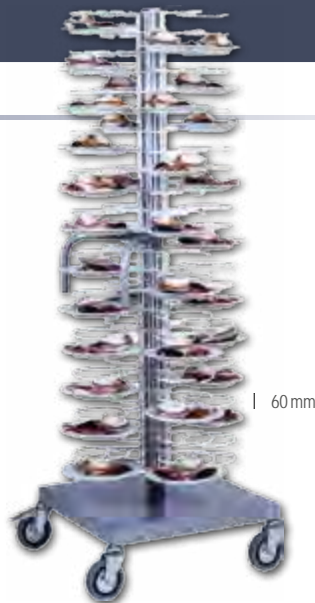
▼ CHARIOTS PORTE-ASSIETTES GARNIES

- Construction en acier
- Porte-assiettes chromés
- Fourni avec poignées de guidage
- 4 roulettes ø 125 mm, dont 2 freinées, chape zinguée
- Espace entre les niveaux : 60 mm

NB. ASSIETTES	ø ASSIETTES	DIM.	RÉF.	€
96	18/23	600x600x1750	CA1440	917
96	25/31	600x600x1750	CA1440G	971

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Housse PVC pour chariot CA1440	A410	356
Housse PVC pour chariot CA1440G	A420	445

CHARGE MAXI. : 80 KG



▼ CHARIOTS À PÂTIÈRE

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø 100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

DESCRIPTIF	CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
Chariot seul	170	770x654x890	CHPAT170	409
Chariot seul	220	770x654x890	CHPAT220	511
Pâtière	170	915x670x410	PAT170	445
Couvercle pâtière 170 L et 220 L	-	985x710x55	CPAT170	264
Pâtière	220	915x670x505	PAT220	575



▼ CHARIOTS HACCP

- Construction inox AISI 304
- Poignée inox en tube rond ø 25 mm
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 à freins
- 2 ou 3 niveaux de plateaux perforés amovibles en polypropylène, lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage parfait
- Option : possibilité de remplacer les clayettes par des bacs gastro de format GN1/1 (voir chapitre bacs gastronomes). Capacité par niveau : 2 bacs GN1/1 H-100 + 1 clayette petit modèle L-246

DESCRIPTIF	DIM.	RÉF.	€
Chariot 2 niveaux HACCP	965x625x850/980	HACCP-9652N565C	551
Chariot 3 niveaux HACCP	965x625x850/980	HACCP-9653N565C	611



▼ CHARIOT CUVIER GASTRONOME

- Construction inox
- Structure en tube de 25x25 mm
- 4 roues ø 125 mm, chape zinguée, pivotantes avec pare-chocs dont 2 à frein
- Bacs gastronomes non fournis (voir chapitre "Bacs et Grilles")

CAPACITÉ	DIM.	RÉF.	€
1 Bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1	630x740x1010	CUVIER	360





▼ CUVES ROULANTES AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cuve 80L	600x500x600	IP0059	425
Cuve 200L	800x600x750	IP0060	780
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)			38378 163



▼ CUVES ROULANTES AVEC BONDE + CRÉPINE

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde, crépine et tube surverse

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cuve 180 L	800x600x530	CUV8060	811
Cuve 150 L	600x500x700	CUV6050	811
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)			38438 172



▼ BAC SEL/FARINE PEHD 102L

- Construction en polyéthylène alimentaire,
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bac 102 L	420x775x705	PEHD-BSF	325



▼ BACS SEL/FARINE INOX 130L

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

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bac 130 L en inox	560x383x720	BSF	555
NEW Bac 130L en inox avec séparation amovible	560x383x720	SEP-BSF	627
Bac 102 L en PEHD	420x775x705	PEHD-BSF	325
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)			38438 172



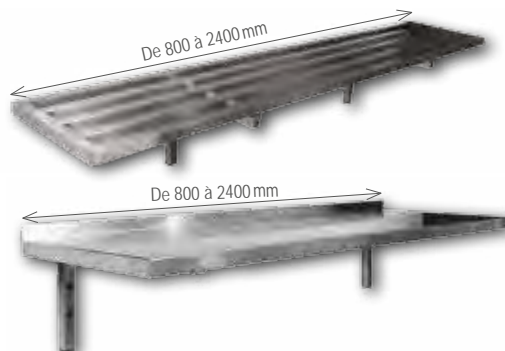
SEP-BSF

Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères



▼ ÉTAGÈRES MURALES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Modèle plein : avec dossier arrière de 30 mm
- Modèle tubulaire : carré 25x25 mm sans dossier
- Consoles tubulaires soudées en tube de 25x25 mm
- 3 consoles à partir de L-1700 mm
- H-étagère pleine : 225 mm (consoles comprises)
- H-étagère tubulaire : 250 mm (consoles comprises)



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 300

L-	PLEINE		TUBULAIRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€
800	F-ETPL83	108	F-ETTU83	178
1000	F-ETPL103	113	F-ETTU103	188
1200	F-ETPL123	117	F-ETTU123	202
1400	F-ETPL143	127	F-ETTU143	211
1600	F-ETPL163	131	F-ETTU163	220
1800	F-ETPL183	155	F-ETTU183	244
2000	F-ETPL203	164	F-ETTU203	258
2200	F-ETPL223	173	F-ETTU223	267
2400	F-ETPL243	178	F-ETTU243	277

PROF. 400

L-	PLEINE		TUBULAIRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€
800	F-ETPL84	117	F-ETTU84	188
1000	F-ETPL104	131	F-ETTU104	197
1200	F-ETPL124	136	F-ETTU124	211
1400	F-ETPL144	150	F-ETTU144	220
1600	F-ETPL164	150	F-ETTU164	230
1800	F-ETPL184	178	F-ETTU184	263
2000	F-ETPL204	188	F-ETTU204	272
2200	F-ETPL224	197	F-ETTU224	281
2400	F-ETPL244	206	F-ETTU244	285

▼ INOX AISI 304

PROF. 300

L-	PLEINE		TUBULAIRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€
800	ETPL83	134	ETTU83	234
1000	ETPL103	143	ETTU103	249
1200	ETPL123	153	ETTU123	263
1400	ETPL143	163	ETTU143	274
1600	ETPL163	173	ETTU163	289
1800	ETPL183	202	ETTU183	324
2000	ETPL203	213	ETTU203	339
2200	ETPL223	222	ETTU223	348
2400	ETPL243	231	ETTU243	363

PROF. 400

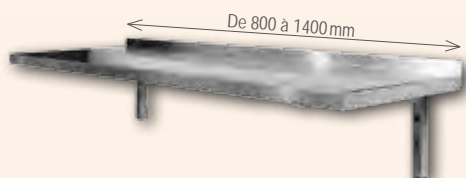
L-	PLEINE		TUBULAIRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€
800	ETPL84	149	ETTU84	244
1000	ETPL104	158	ETTU104	259
1200	ETPL124	173	ETTU124	274
1400	ETPL144	182	ETTU144	289
1600	ETPL164	198	ETTU164	304
1800	ETPL184	231	ETTU184	343
2000	ETPL204	242	ETTU204	359
2200	ETPL224	257	ETTU224	374
2400	ETPL244	266	ETTU244	388

▼ L2G BUDGET



▼ ÉTAGÈRES MURALES PLEINES

- Construction inox
- Avec dossier arrière de 30 mm
- Consoles tubulaires soudées en tube de 25x25 mm
- H-étagère pleine : 225 mm (consoles comprises)



▼ ÉTAGÈRES MURALES TUBULAIRES

- Construction inox
- Plateau en tubes carrés 25x25 mm
- Sans dossier
- 3 consoles à partir de L-1700 mm
- Consoles tubulaires en tubes carrés 25x25 mm avec butée H-250 mm



ÉTAGÈRES PLEINES

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
800	BUD-ETPL83	78	BUD-ETPL84	88
1000	BUD-ETPL103	93	BUD-ETPL104	103
1200	BUD-ETPL123	107	BUD-ETPL124	117
1400	BUD-ETPL143	122	BUD-ETPL144	132

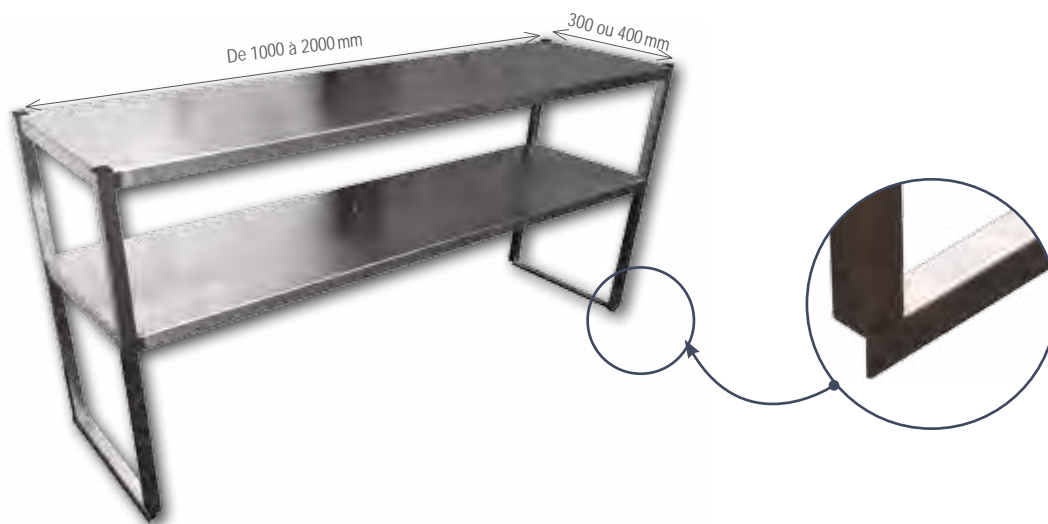
ÉTAGÈRES TUBULAIRES

L-	PROF. 400	
	RÉF.	€ H.T.
1000	BUD-ETTU104	127
1200	BUD-ETTU124	137
1400	BUD-ETTU144	147
1600	BUD-ETTU164	176
1800	BUD-ETTU184	186
2000	BUD-ETTU204	196



▼ ÉTAGÈRES SUR COLONNETTES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube carré de 25x25 mm
- Étagère pleine avec renfort oméga sur tous les modèles
- P-300 ou 400 mm
- Fixation sur table par système de cornières
- 1 niveau : H - 400 mm
- 2 niveaux : H - 700 mm



▼ INOX FERRITIQUE

1 NIVEAU

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-ET1N103	173	F-ET1N104	195
1200	F-ET1N123	183	F-ET1N124	206
1400	F-ET1N143	196	F-ET1N144	217
1600	F-ET1N163	198	F-ET1N164	225
1800	F-ET1N183	208	F-ET1N184	235
2000	F-ET1N203	215	F-ET1N204	243

2 NIVEAUX

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-ET2N103	290	F-ET2N104	331
1200	F-ET2N123	304	F-ET2N124	348
1400	F-ET2N143	325	F-ET2N144	368
1600	F-ET2N163	337	F-ET2N164	385
1800	F-ET2N183	352	F-ET2N184	402
2000	F-ET2N203	368	F-ET2N204	422

▼ INOX AISI 304

1 NIVEAU

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	ET1N103	218	ET1N104	247
1200	ET1N123	230	ET1N124	261
1400	ET1N143	241	ET1N144	272
1600	ET1N163	250	ET1N164	284
1800	ET1N183	261	ET1N184	296
2000	ET1N203	270	ET1N204	306

2 NIVEAUX

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	ET2N103	369	ET2N104	422
1200	ET2N123	386	ET2N124	441
1400	ET2N143	410	ET2N144	469
1600	ET2N163	428	ET2N164	471
1800	ET2N183	448	ET2N184	512
2000	ET2N203	469	ET2N204	536



▼ ÉTAGÈRES SUR CRÉMAILLÈRES 2 NIVEAUX

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Modèle plein : avec dossier arrière de 30 mm

- Crémaillère (L - 635 mm) en 15/10^{ème}
- 3 crémaillères à partir de L - 1800 mm

1 ET 3 NIVEAUX : NOUS CONSULTER



▼ INOX FERRITIQUE

L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
700	F-2ETPLC73	244	F-2ETPLC74	277
1000	F-2ETPLC103	262	F-2ETPLC104	300
1200	F-2ETPLC123	281	F-2ETPLC124	323
1400	F-2ETPLC143	299	F-2ETPLC144	346
1600	F-2ETPLC163	318	F-2ETPLC164	369
1800	F-2ETPLC183	390	F-2ETPLC184	453
2000	F-2ETPLC203	408	F-2ETPLC204	476
2200	F-2ETPLC223	427	F-2ETPLC224	499
2400	F-2ETPLC243	445	F-2ETPLC244	522

▼ INOX AISI 304

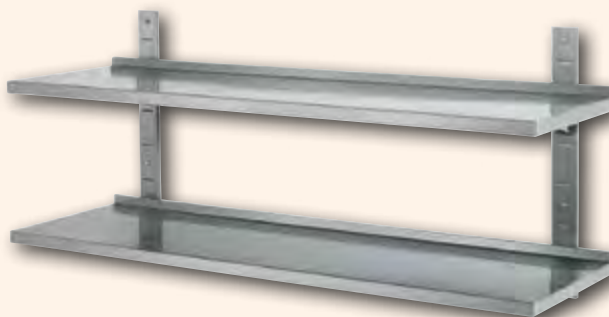
L-	PROF. 300		PROF. 400	
	RÉF.	€	RÉF.	€
700	2ETPLC73	321	2ETPLC74	364
1000	2ETPLC103	345	2ETPLC104	394
1200	2ETPLC123	369	2ETPLC124	424
1400	2ETPLC143	393	2ETPLC144	454
1600	2ETPLC163	417	2ETPLC164	485
1800	2ETPLC183	512	2ETPLC184	595
2000	2ETPLC203	536	2ETPLC204	625
2200	2ETPLC223	560	2ETPLC224	656
2400	2ETPLC243	584	2ETPLC244	754

▼ L2G BUDGET

▼ ÉTAGÈRES SUR CRÉMAILLÈRES 2 NIVEAUX

Étagères murales sur crémaillères

- Étagères pleines inox, 2 niveaux
- Crémaillères avec 6 crans de réglage
- Dossierets 30mm avec pli, coins de l'étagère pliés non soudés
- 3 crémaillères à partir de L-1800mm, crémaillères H-700mm



PROF. 400

L-	RÉF.	€ H.T.
800	BUD-2ETPLC84	176
1200	BUD-2ETPLC124	206
1400	BUD-2ETPLC144	220
1600	BUD-2ETPLC164	265
1800	BUD-2ETPLC184	279
2000	BUD-2ETPLC204	294



Meubles bas et armoires de rangement

▼ ARMOIRES SUSPENDUES INOX

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- 1 étagère réglable renforcée à partir de 1100 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- Dim. : prof. 400, haut. 660 mm

OPTION SERRURE P. 72



► PENSEZ-Y!

- Portes doublées,
 - Toit penté
 - Armoires H-900 mm :
- NOUS CONSULTER

▼ INOX FERRITIQUE

L-	RÉF.	€
1000	F-PS10F	478
1200	F-PS12F	529
1400	F-PS14F	580
1600	F-PS16F	639
1800	F-PS18F	694
2000	F-PS20F	753

▼ INOX AISI 304

L-	RÉF.	€
1000	PS10F	707
1200	PS12F	795
1400	PS14F	888
1600	PS16F	982
1800	PS18F	1 070
2000	PS20F	1 168

▼ MEUBLES BAS DESSUS INOX PORTES COULISSANTES

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES AUX MEUBLES DE RANGEMENT

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins de réglage inox
- Dossieret 100x20 mm doublé avec décalage arrière de 100 mm

PORTES DOUBLÉES : +25%

OPTION SERRURE P. 72



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-TVA6.10FL	853	F-TVA6.10AFL	930
1200	F-TVA6.12FL	939	F-TVA6.12AFL	1 017
1400	F-TVA6.14FL	1 026	F-TVA6.14AFL	1 098
1500	F-TVA6.15FL	1 067	F-TVA6.15AFL	1 148
1600	F-TVA6.16FL	1 094	F-TVA6.16AFL	1 189
1800	F-TVA6.18FL	1 180	F-TVA6.18AFL	1 298
2000	F-TVA6.20FL	1 262	F-TVA6.20AFL	1 371

PROF. 700				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-TVA.10FL	912	F-TVA.10AFL	980
1200	F-TVA.12FL	989	F-TVA.12AFL	1 067
1400	F-TVA.14FL	1 080	F-TVA.14AFL	1 153
1500	F-TVA.15FL	1 121	F-TVA.15AFL	1 198
1600	F-TVA.16FL	1 162	F-TVA.16AFL	1 234
1800	F-TVA.18FL	1 257	F-TVA.18AFL	1 334
2000	F-TVA.20FL	1 334	F-TVA.20AFL	1 421

PROF. 800				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-TVA8.10FL	1 080	F-TVA8.10AFL	1 185
1200	F-TVA8.12FL	1 171	F-TVA8.12AFL	1 275
1400	F-TVA8.14FL	1 262	F-TVA8.14AFL	1 362
1500	F-TVA8.15FL	1 316	F-TVA8.15AFL	1 411
1600	F-TVA8.16FL	1 352	F-TVA8.16AFL	1 452
1800	F-TVA8.18FL	1 430	F-TVA8.18AFL	1 543
2000	F-TVA8.20FL	1 529	F-TVA8.20AFL	1 634

▼ INOX AISI 304

PROF. 600				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	TVA6.10FL	1 110	TVA6.10AFL	1 199
1200	TVA6.12FL	1 243	TVA6.12AFL	1 331
1400	TVA6.14FL	1 367	TVA6.14AFL	1 415
1500	TVA6.15FL	1 407	TVA6.15AFL	1 486
1600	TVA6.16FL	1 442	TVA6.16AFL	1 557
1800	TVA6.18FL	1 557	TVA6.18AFL	1 703
2000	TVA6.20FL	1 672	TVA6.20AFL	1 813

PROF. 700				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	TVA.10FL	1 203	TVA.10AFL	1 274
1200	TVA.12FL	1 318	TVA.12AFL	1 411
1400	TVA.14FL	1 451	TVA.14AFL	1 504
1500	TVA.15FL	1 504	TVA.15AFL	1 570
1600	TVA.16FL	1 557	TVA.16AFL	1 623
1800	TVA.18FL	1 681	TVA.18AFL	1 769
2000	TVA.20FL	1 805	TVA.20AFL	1 898

PROF. 800				
CENTRAL			ADOSSÉ	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	TVA8.10FL	1 376	TVA8.10AFL	1 486
1200	TVA8.12FL	1 504	TVA8.12AFL	1 619
1400	TVA8.14FL	1 637	TVA8.14AFL	1 743
1500	TVA8.15FL	1 707	TVA8.15AFL	1 813
1600	TVA8.16FL	1 765	TVA8.16AFL	1 884
1800	TVA8.18FL	1 906	TVA8.18AFL	2 013
2000	TVA8.20FL	2 048	TVA8.20AFL	2 105

Toutes les dimensions sont en mm



▼ MEUBLES POUR TRANCHEUR DESSUS INOX H-750 MM, PORTES COULISSANTES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép.18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère réglable sur 3 positions renforcée
- Vérins de réglage inox
- Dossieret doublé 200x20mm avec décalage arrière de 100 mm
- H-750 mm



OPTION SERRURE P. 72

▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 700		
L-	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	F-H750-TVA.10AFL	1 190
1200	F-H750-TVA.12AFL	1 303
1400	F-H750-TVA.14AFL	1 421
1500	F-H750-TVA.15AFL	1 475
1600	F-H750-TVA.16AFL	1 530
1800	F-H750-TVA.18AFL	1 657
2000	F-H750-TVA.20AFL	1 775

▼ INOX AISI 304

PROF. 700		
L-	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	H750-TVA.10AFL	1 520
1200	H750-TVA.12AFL	1 694
1400	H750-TVA.14AFL	1 822
1500	H750-TVA.15AFL	1 895
1600	H750-TVA.16AFL	1 973
1800	H750-TVA.18AFL	2 156
2000	H750-TVA.20AFL	2 316

▼ MEUBLES PORTES COULISSANTES DESSUS POLYÉTHYLÈNE

▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600				
L-	RÉF. CENTRAL	€	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	P-F-TVA6.10FL	1 246	P-F-TVA6.10AFL	1 407
1200	P-F-TVA6.12FL	1 411	P-F-TVA6.12AFL	1 577
1400	P-F-TVA6.14FL	1 577	P-F-TVA6.14AFL	1 743
1500	P-F-TVA6.15FL	1 666	P-F-TVA6.15AFL	1 844
1600	P-F-TVA6.16FL	1 731	P-F-TVA6.16AFL	1 921
1800	P-F-TVA6.18FL	1 897	P-F-TVA6.18AFL	2 103
2000	P-F-TVA6.20FL	2 063	P-F-TVA6.20AFL	2 265

PROF. 700				
L-	RÉF. CENTRAL	€	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	P-F-TVA.10FL	1 375	P-F-TVA.10AFL	1 529
1200	P-F-TVA.12FL	1 549	P-F-TVA.12AFL	1 715
1400	P-F-TVA.14FL	1 731	P-F-TVA.14AFL	1 901
1500	P-F-TVA.15FL	1 832	P-F-TVA.15AFL	1 994
1600	P-F-TVA.16FL	1 909	P-F-TVA.16AFL	2 075
1800	P-F-TVA.18FL	2 099	P-F-TVA.18AFL	2 269
2000	P-F-TVA.20FL	2 273	P-F-TVA.20AFL	2 455

▼ INOX AISI 304

PROF. 600				
L-	RÉF. CENTRAL	€	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	P-TVA6.10FL	1 395	P-TVA6.10AFL	1 569
1200	P-TVA6.12FL	1 589	P-TVA6.12AFL	1 763
1400	P-TVA6.14FL	1 779	P-TVA6.14AFL	1 953
1500	P-TVA6.15FL	1 872	P-TVA6.15AFL	2 067
1600	P-TVA6.16FL	1 953	P-TVA6.16AFL	2 156
1800	P-TVA6.18FL	2 143	P-TVA6.18AFL	2 366
2000	P-TVA6.20FL	2 333	P-TVA6.20AFL	2 552

PROF. 700				
L-	RÉF. CENTRAL	€	RÉF. ADOSSÉ	€
1000	P-TVA.10FL	1 553	P-TVA.10AFL	1 707
1200	P-TVA.12FL	1 743	P-TVA.12AFL	1 917
1400	P-TVA.14FL	1 953	P-TVA.14AFL	2 127
1500	P-TVA.15FL	2 063	P-TVA.15AFL	2 236
1600	P-TVA.16FL	2 151	P-TVA.16AFL	2 325
1800	P-TVA.18FL	2 366	P-TVA.18AFL	2 552
2000	P-TVA.20FL	2 568	P-TVA.20AFL	2 762

▼ MEUBLES BAS PORTES BATTANTES

- Portes battantes doublées, sans clé
- 1 étagère réglable
- Dossieret 100x20 mm doublé (décalage arrière de 100 mm)
- Prof. 700, H-850 mm



OPTION SERRURE P. 72



▼ INOX FERRITIQUE

L-	TYPE	CENTRAL		ADOSSÉ	
		RÉF.	€	RÉF.	€
600	1 porte doublée	F-BAT1/6	847	F-BAT1/6A	900
800	2 portes doublées	F-BAT2/8	1 000	F-BAT2/8A	1 047
1000	2 portes doublées	F-BAT2/10	1 104	F-BAT2/10A	1 171
1200	2 portes doublées	F-BAT2/12	1 200	F-BAT2/12A	1 276
1400	2 portes doublées	F-BAT2/14	1 295	F-BAT2/14A	1 395

▼ INOX AISI 304

L-	TYPE	CENTRAL		ADOSSÉ	
		RÉF.	€	RÉF.	€
600	1 porte doublée	BAT1/6	1 114	BAT1/6A	1 171
800	2 portes doublées	BAT2/8	1 325	BAT2/8A	1 382
1000	2 portes doublées	BAT2/10	1 493	BAT2/10A	1 570
1200	2 portes doublées	BAT2/12	1 632	BAT2/12A	1 728
1400	2 portes doublées	BAT2/14	1 781	BAT2/14A	1 910



▼ MEUBLES BAS CENTRAUX TRAVERSANTS PORTES COULISSANTES

- Dessus central doublé mélaminé ép. 18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère réglable renforcée
- Vérins de réglage inox
- H-850 mm

OPTION SERRURE P. 72



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 700

L-	RÉF.	€
1200	F-2TVA.12FL	1 189
1400	F-2TVA.14FL	1 289
1600	F-2TVA.16FL	1 407
1800	F-2TVA.18FL	1 529
2000	F-2TVA.20FL	1 652

▼ INOX AISI 304

PROF. 700

L-	RÉF.	€
1200	2TVA.12FL	1 693
1400	2TVA.14FL	1 852
1600	2TVA.16FL	2 033
1800	2TVA.18FL	2 197
2000	2TVA.20FL	2 383

PROF. 800

L-	RÉF.	€
1200	F-2TVA8.12FL	1 480
1400	F-2TVA8.14FL	1 602
1600	F-2TVA8.16FL	1 716
1800	F-2TVA8.18FL	1 847
2000	F-2TVA8.20FL	1 979

PROF. 800

L-	RÉF.	€
1200	2TVA8.12FL	1 924
1400	2TVA8.14FL	2 101
1600	2TVA8.16FL	2 269
1800	2TVA8.18FL	2 451
2000	2TVA8.20FL	2 632

▼ MEUBLES BAS CENTRAUX OUVERTS

- Dessus central doublé mélaminé ép. 18 mm
- Sans portes coulissantes
- Sans étagère
- Dossieret 100x20 mm doublé avec décalage arrière de 100 mm
- Vérins de réglage inox
- H-850 mm



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-TCS6.10FL	690	F-TCS6.10AFL	758
1200	F-TCS6.12FL	749	F-TCS6.12AFL	821
1400	F-TCS6.14FL	808	F-TCS6.14AFL	903
1500	F-TCS6.15FL	840	F-TCS6.15AFL	935
1600	F-TCS6.16FL	871	F-TCS6.16AFL	962
1800	F-TCS6.18FL	926	F-TCS6.18AFL	1 030
2000	F-TCS6.20FL	971	F-TCS6.20AFL	1 085

PROF. 700

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	F-TCS.10FL	699	F-TCS.10AFL	762
1200	F-TCS.12FL	758	F-TCS.12AFL	826
1400	F-TCS.14FL	817	F-TCS.14AFL	908
1500	F-TCS.15FL	853	F-TCS.15AFL	944
1600	F-TCS.16FL	885	F-TCS.16AFL	976
1800	F-TCS.18FL	939	F-TCS.18AFL	1 044
2000	F-TCS.20FL	989	F-TCS.20AFL	1 098

▼ INOX AISI 304

PROF. 600

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	TCS6.10FL	935	TCS6.10AFL	1 012
1200	TCS6.12FL	1 035	TCS6.12AFL	1 112
1400	TCS6.14FL	1 107	TCS6.14AFL	1 216
1500	TCS6.15FL	1 153	TCS6.15AFL	1 257
1600	TCS6.16FL	1 194	TCS6.16AFL	1 298
1800	TCS6.18FL	1 271	TCS6.18AFL	1 393
2000	TCS6.20FL	1 330	TCS6.20AFL	1 470

PROF. 700

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	TCS.10FL	953	TCS.10AFL	1 030
1200	TCS.12FL	1 048	TCS.12AFL	1 121
1400	TCS.14FL	1 139	TCS.14AFL	1 244
1500	TCS.15FL	1 189	TCS.15AFL	1 293
1600	TCS.16FL	1 239	TCS.16AFL	1 339
1800	TCS.18FL	1 307	TCS.18AFL	1 434
2000	TCS.20FL	1 380	TCS.20AFL	1 529



▼ MEUBLES ÉTUVES

- Construction inox AISI 304
- Dessus isolé doublé
- Portes coulissantes doublées
- Puissance 2000 W, 230 V mono
- Chauffage ventilé
- Thermostat : 0 à 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Modèles adossés : dossier doublé 100x20 avec décalage arrière de 100 mm
- Option : double ventilation pour meubles avec L > 2000 mm : nous consulter



▼ INOX AISI 304

PROF. 700	CENTRAL		ADOSSÉ		CENTRAL TRAVERSANT	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1200	TVT12F	2 160	TVT12AF	2 251	TVT2.12	2 438
1400	TVT14F	2 326	TVT14AF	2 397	TVT2.14	2 654
1600	TVT16F	2 409	TVT16AF	2 492	TVT2.16	2 883
1800	TVT18F	2 521	TVT18AF	2 650	TVT2.18	2 966
2000	TVT20F	2 658	TVT20AF	2 742	TVT2.20	3 228

DESSUS CHAUFFANT AVEC 2 THERMOSTATS INDÉPENDANTS : NOUS CONSULTER

▼ OPTIONS POUR MEUBLES BAS ET ÉTUVES

▼ PLUS-VALUE POUR ROULETTES MONTÉES SUR LE MEUBLE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Plus-value roulettes ø 125 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT/4-125	184
Plus-value Roulettes ø 125 mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT/4-125	358



▼ ROULETTES COMMANDÉES SANS LE MEUBLE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Roulettes ø 125 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT-125	313
Roulettes ø 125 mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT-125	381

▼ PEINTURE DES MEUBLES BAS

- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Peinture joue	M-RAL-J	357
Peinture portes coulissantes (le ML)	M-RAL-PC	357
Peinture porte battante (la porte)	M-RAL-PB	323

▼ PLINTHES INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
1 ml de plinthe inox	M-ML-PLINTHE	323





▼ ARMOIRES DE RANGEMENT INOX, PORTES COULISSANTES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Portes coulissantes non doublées sans clé
- 3 étagères réglables renforcées à partir de L-1100 mm + plancher
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000 mm ou toit penté H-2140 mm

► PENSEZ-Y!

Possibilité en version portes doublées :
NOUS CONSULTER



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600 - TOIT PLAT

L-	RÉF.	€
1000	F-AR6.10F	1 433
1200	F-AR6.12F	1 572
1400	F-AR6.14F	1 706
1600	F-AR6.16F	1 839
1800	F-AR6.18F	1 993
2000	F-AR6.20F	2 113

PROF. 700 - TOIT PLAT

L-	RÉF.	€
1000	F-AR.10F	1 524
1200	F-AR.12F	1 706
1400	F-AR.14F	1 859
1600	F-AR.16F	2 017
1800	F-AR.18F	2 161
2000	F-AR.20F	2 324

PROF. 600 - TOIT PENTÉ

L-	RÉF.	€
1000	F-TP-AR6.10F	1 615
1200	F-TP-AR6.12F	1 773
1400	F-TP-AR6.14F	1 917
1600	F-TP-AR6.16F	2 075
1800	F-TP-AR6.18F	2 262
2000	F-TP-AR6.20F	2 405

PROF. 700 - TOIT PENTÉ

L-	RÉF.	€
1000	F-TP-AR.10F	1 735
1200	F-TP-AR.12F	1 936
1400	F-TP-AR.14F	2 113
1600	F-TP-AR.16F	2 295
1800	F-TP-AR.18F	2 463
2000	F-TP-AR.20F	2 650

▼ INOX AISI 304

PROF. 600 - TOIT PLAT

L-	RÉF.	€
1000	AR6.10F	2 185
1200	AR6.12F	2 420
1400	AR6.14F	2 650
1600	AR6.16F	2 894
1800	AR6.18F	3 163
2000	AR6.20F	3 378

PROF. 700 - TOIT PLAT

L-	RÉF.	€
1000	AR.10F	2 334
1200	AR.12F	2 650
1400	AR.14F	2 923
1600	AR.16F	3 206
1800	AR.18F	3 460
2000	AR.20F	3 733

PROF. 600 - TOIT PENTÉ

L-	RÉF.	€
1000	TP-AR6.10F	2 358
1200	TP-AR6.12F	2 626
1400	TP-AR6.14F	2 870
1600	TP-AR6.16F	3 139
1800	TP-AR6.18F	3 436
2000	TP-AR6.20F	3 685

PROF. 700 - TOIT PENTÉ

L-	RÉF.	€
1000	TP-AR.10F	2 559
1200	TP-AR.12F	2 899
1400	TP-AR.14F	3 196
1600	TP-AR.16F	3 503
1800	TP-AR.18F	3 785
2000	TP-AR.20F	4 092



▼ ARMOIRES DE RANGEMENT INOX, PORTES BATTANTES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Portes battantes doublées
- 3 étagères réglables renforcées à partir de L-1100 mm + plancher
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000 mm ou toit penté H-2140 mm
- Fermeture à clé

Informations

- Portes battantes doublées en standard
- 3 étagères réglables

VERSION EN ACIER
PEINT ÉPOXY :
VOIR P.78



▼ INOX FERRITIQUE

PROF. 600 - TOIT PLAT

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	F-AB6.5F	1 203
1000	2 Portes	F-AB6.10F	1 735
1200	2 Portes	F-AB6.12F	1 893

PROF. 700 - TOIT PLAT

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	F-AB.5F	1 303
1000	2 Portes	F-AB.10F	1 850
1200	2 Portes	F-AB.12F	1 993

PROF. 600 - TOIT PENTÉ

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	F-TP-AB6.5F	1 346
1000	2 Portes	F-TP-AB6.10F	1 917
1200	2 Portes	F-TP-AB6.12F	2 099

PROF. 700 - TOIT PENTÉ

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	F-TP-AB.5F	1 471
1000	2 Portes	F-TP-AB.10F	2 070
1200	2 Portes	F-TP-AB.12F	2 223

▼ INOX AISI 304

PROF. 600 - TOIT PLAT

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	AB6.5F	1 787
1000	2 Portes	AB6.10F	2 635
1200	2 Portes	AB6.12F	2 913

PROF. 700 - TOIT PLAT

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	AB.5F	1 931
1000	2 Portes	AB.10F	2 753
1200	2 Portes	AB.12F	3 014

PROF. 600 - TOIT PENTÉ

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	TP-AB6.5F	1 969
1000	2 Portes	TP-AB6.10F	2 865
1200	2 Portes	TP-AB6.12F	3 167

PROF. 700 - TOIT PENTÉ

L-	TYPE	RÉF.	€
500	1 Porte	TP-AB.5F	2 123
1000	2 Portes	TP-AB.10F	3 028
1200	2 Portes	TP-AB.12F	3 292



▼ ARMOIRES D'ENTRETIEN INOX

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Porte(s) battante(s)
- Toit plat H-2000 mm ou toit penté H-2140 mm
- 1 côté rangement balai
- 1 côté avec 3 étagères réglables + 1 fixe
- Fermeture à clé
- Profondeur : 400 mm

VERSION EN ACIER PEINT ÉPOXY :
VOIR P.78



▼ INOX FERRITIQUE

L-	TYPE	RÉF. TOIT PLAT	€	RÉF. TOIT PENTÉ	€
600	1 Porte doublée	F-APSFD4/6T	897	F-TP-APSF4/6T	969
800	2 Portes doublées	F-APSFD4/8T	1 345	F-TP-APSF4/8T	1 438
1000	2 Portes doublées	F-APSFD4/10T	1 557	F-TP-APSF4/10T	1 625
600	1 Porte non-doublée	F-APSFD4/6	821	F-TP-APSF4/6	846
800	2 Portes non-doublées	F-APSFD4/8	1 223	F-TP-APSF4/8	1 290
1000	2 Portes non-doublées	F-APSFD4/10	1 405	F-TP-APSF4/10	1 502

▼ INOX AISI 304

DIM.	TYPE	RÉF. TOIT PLAT	€	RÉF. TOIT PENTÉ	€
600	1 Porte doublée	APSFD4/6T	1 143	TP-APSF4/6T	1 261
800	2 Portes doublées	APSFD4/8T	1 642	TP-APSF4/8T	1 773
1000	2 Portes doublées	APSFD4/10T	1 878	TP-APSF4/10T	1 993
600	1 Porte non-doublée	APSFD4/6	1 070	TP-APSF4/6	1 180
800	2 Portes non-doublées	APSFD4/8	1 523	TP-APSF4/8	1 646
1000	2 Portes non-doublées	APSFD4/10	1 743	TP-APSF4/10	1 849

▼ OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MEUBLES ET ARMOIRES INOX

DÉSIGNATION	RÉF FERRITIQUE	RÉF INOX AISI 304	€
Fermeture à clé pour portes coulissantes	SERR-C	-	206
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-B	-	147
1 ML d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-INT	ET-INT	271
Plus-value pour 4 roues ø 125 mm chape zinguée dont 2 roues freinées	F-KIT/4-125	-	184
Plus-value pour 4 roues ø 125 mm chape inox dont 2 roues freinées	-	KIT/4-125	358



SERR-C



SERR-B



ET-INT



F-KIT/4-125

Casiers à batterie

▼ CASIERS À BATTERIE INOX DÉMONTABLES ÉTAGÈRES PLEINES

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40x40 mm sur vérins
- Plateau plein renforcé à partir de 1500 mm
- Capacité de chargement : 250 kg/m² pour une charge correctement répartie
- Casiers à batterie livrés démontés
- Option : roulettes ø125 mm, chape zinguée : nous consulter
- Pas de réglage 140 mm
- H-2000 mm



DIM.	3 ÉTAGÈRES			4 ÉTAGÈRES		5 ÉTAGÈRES	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	
800x400	SCG8040-3E	594	SCG8040-4E	672	SCG8040-5E	757	
800x500	SCG8050-3E	641	SCG8050-4E	722	SCG8050-5E	820	
800x600	SCG8058-3E	680	SCG8058-4E	767	SCG8058-5E	877	
900x400	SCG9040-3E	621	SCG9040-4E	702	SCG9040-5E	795	
900x500	SCG9050-3E	680	SCG9050-4E	763	SCG9050-5E	871	
900x600	SCG9058-3E	708	SCG9058-4E	814	SCG9058-5E	925	
1000x400	SCG10040-3E	644	SCG10040-4E	732	SCG10040-5E	833	
1000x500	SCG10050-3E	749	SCG10050-4E	798	SCG10050-5E	915	
1000x600	SCG10058-3E	796	SCG10058-4E	846	SCG10058-5E	982	
1200x400	SCG12040-3E	745	SCG12040-4E	799	SCG12040-5E	917	
1200x500	SCG12050-3E	804	SCG12050-4E	868	SCG12050-5E	1 003	
1200x600	SCG12058-3E	851	SCG12058-4E	924	SCG12058-5E	1 120	
1400x400	SCG14040-3E	889	SCG14040-4E	971	SCG14040-5E	1 078	
1400x500	SCG14050-3E	965	SCG14050-4E	1 070	SCG14050-5E	1 165	
1400x600	SCG14058-3E	1 033	SCG14058-4E	1 155	SCG14058-5E	1 300	
1500x400	SCG15040R-3E	1 016	SCG15040R-4E	1 130	SCG15040R-5E	1 270	
1500x500	SCG15050R-3E	1 018	SCG15050R-4E	1 236	SCG15050R-5E	1 358	
1500x600	SCG15058R-3E	1 256	SCG15058R-4E	1 320	SCG15058R-5E	1 455	
1700x400	SCG17040R-3E	1 087	SCG17040R-4E	1 219	SCG17040R-5E	1 338	
1700x500	SCG17050R-3E	1 279	SCG17050R-4E	1 339	SCG17050R-5E	1 477	
1700x600	SCG17058R-3E	1 361	SCG17058R-4E	1 439	SCG17058R-5E	1 593	
1900x400	SCG19040R-3E	1 300	SCG19040R-4E	1 375	SCG19040R-5E	1 519	
1900x500	SCG19050R-3E	1 376	SCG19050R-4E	1 448	SCG19050R-5E	1 603	
1900x600	SCG19058R-3E	1 458	SCG19058R-4E	1 552	SCG19058R-5E	1 724	

▼ CASIER À BATTERIE INOX SOUDÉ ÉTAGÈRES PLEINES

NEW

- Construction inox AISI 304,
- Structure en tube de 25x25 mm
- 4 niveaux de chargement fixes
- Plateaux pleins soudés
- 4 roulettes ø125 mm chape zinguée dont 2 à freins
- Livré soudé
- H-1800 mm



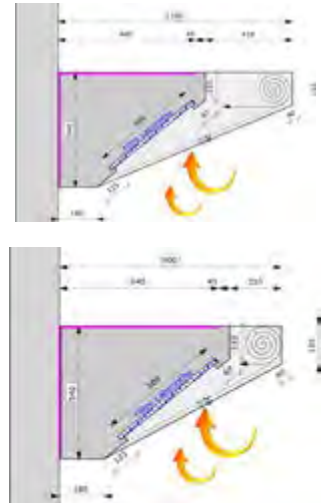
DIM.	4 ÉTAGÈRES	
	RÉF.	€
1000x600x1800	54254	1 188



Hottes murales

▼ HOTTES MURALES BIZEAUTÉES

- Forme bizeautée pour capter les fumées constantes
- Construction inox ferritique
- Faces non visibles en acier galvanisé
- Variateur d'intensité électronique 18 positions
- Extraction sur le dessus au centre de la hotte
- Filtres choc inox lavables au lave-vaisselle (labyrinthe)
- Eclairage par néons haute température (IP65)
- Dim.: Avant: H-150 mm, Arrière: H-600 mm



▼ HOTTES PROFONDEUR 900 MM

- Modèle conseillé pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm

DIM.	FILTRES	ECLAIRAGE	PUISSANCE TURBINE	GAINE	DÉBIT	RÉF.	€
1000x900x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1000 M ³ /H À 115 PA	FX-G2090100	1 768
1500x900x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1500 M ³ /H À 115 PA	FX-G2090150	1 917
2000*x900x600	4	18W	420W / 220V MONO	240x270	2400 M ³ /H À 115 PA	FX-G2090200	2 326
2500*x900x600	4	36W	420W / 220V MONO	240x270	3000 M ³ /H À 115 PA	FX-G2090250	2 514
3000*x900x600	6	36W	420W / 220V MONO	305x270	3600 M ³ /H À 115 PA	FX-G2090300	2 766

▼ HOTTES PROFONDEUR 1100 MM

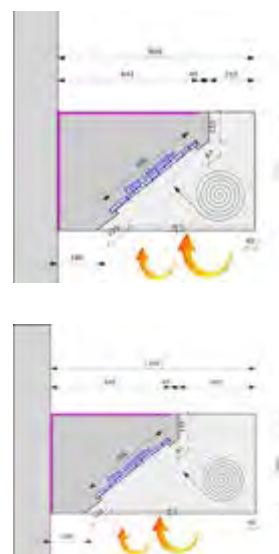
- Modèle conseillé pour matériel de cuisson gamme 900 mm

DIM.	FILTRES	ECLAIRAGE	PUISSANCE TURBINE	GAINE	DÉBIT	RÉF.	€
1000x1100x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1200 M ³ /H À 115 PA	FX-G2110100	1 791
1500x1100x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1700 M ³ /H À 115 PA	FX-G2110150	2 180
2000*x1100x600	4	18W	420W / 220V MONO	240x270	2600 M ³ /H À 115 PA	FX-G2110200	2 349
2500*x1100x600	4	36W	420W / 220V MONO	240x270	3200 M ³ /H À 115 PA	FX-G2110250	2 601
3000*x1100x600	6	36W	420W / 220V MONO	305x270	3800 M ³ /H À 115 PA	FX-G2110300	2 809

*Au-delà de la L- 2000 mm, prévoir un coût d'affrètement en sus

▼ HOTTES MURALES RECTANGULAIRES

- Forme rectangulaire pour capter les fumées instantanées
- Construction inox ferritique
- Faces non visibles en acier galvanisé
- Variateur d'intensité électronique 18 positions
- Extraction sur le dessus au centre de la hotte
- Filtrés choc inox lavables au lave-vaisselle (labyrinthe)
- Eclairage par néons haute température (IP65)
- Dim. : H- 600 mm



▼ HOTTES PROFONDEUR 900 MM

- Modèle conseillé pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm

DIM.	FILTRES	ECLAIRAGE	PUISSANCE TURBINE	GAINE	DÉBIT	RÉF.	€
1000x900x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1000 M³/H À 115 PA	FX-G3090100	1 882
1500x900x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1500 M³/H À 115 PA	FX-G3090150	2 000
2000*x900x600	4	18W	420W / 220V MONO	240x270	2400 M³/H À 115 PA	FX-G3090200	2 440
2500*x900x600	4	36W	420W / 220V MONO	240x270	3000 M³/H À 115 PA	FX-G3090250	2 660
3000*x900x600	6	36W	420W / 220V MONO	305x270	3600 M³/H À 115 PA	FX-G3090300	2 923

▼ HOTTES PROFONDEUR 1100 MM

- Modèle conseillé pour matériel de cuisson gamme 900 mm

DIM.	FILTRES	ECLAIRAGE	PUISSANCE TURBINE	GAINE	DÉBIT	RÉF.	€
1000x1100x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1200 M³/H À 115 PA	FX-G3110100	1 941
1500x1100x600	2	18W	147W / 220V MONO	240x220	1700 M³/H À 115 PA	FX-G3110150	2 153
2000*x1100x600	4	18W	420W / 220V MONO	240x270	2600 M³/H À 115 PA	FX-G3110200	2 550
2500*x1100x600	4	36W	420W / 220V MONO	240x270	3200 M³/H À 115 PA	FX-G3110250	2 821
3000*x1100x600	6	36W	420W / 220V MONO	305x270	3800 M³/H À 115 PA	FX-G3110300	3 100

*Au-delà de la L- 2000 mm, prévoir un coût d'affrètement en sus



Armoires vestiaires et accessoires

DESCRIPTIF TECHNIQUE COMMUN À TOUS LES VESTIAIRES

- Construction acier monobloc soudée, peinture cuite au four à 180°C
- Pieds soudés, porte étiquette sur chaque porte
- Portes battantes
- Charnières internes spéciales anti-effraction
- Ouïes d'aération hautes sur chacune des portes
- Omega de renfort des portes à l'intérieur

▼ ARMOIRES VESTIAIRES MULTICASES (2 CASES PAR COLONNE)

- Dimensions intérieures des cases : 209 x 765 x 465 mm
- Crochet porte-vêtements dans chaque case
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	300x500x1800	1C-2CA	370
2	600x500x1800	2C-4CA	605
3	900x500x1800	3C-6CA	845
4	1200x500x1800	4C-8CA	755

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE



▼ ARMOIRES VESTIAIRES MULTICASES (4 CASES PAR COLONNE)

- Dimensions intérieures des cases : 270x370x465 mm
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	350x500x1800	1C-4CA	515
2	700x500x1800	2C-8CA	855
3	1050x500x1800	3C-12CA	1 215
4	1200x500x1800	4C-16CA	1 466

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE

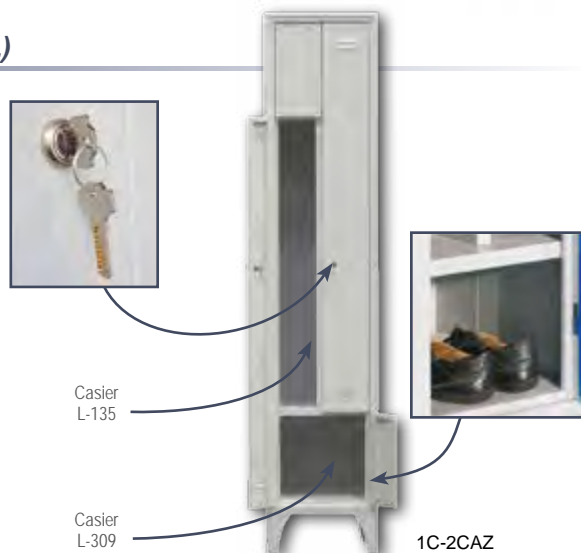


▼ ARMOIRES VESTIAIRES GAIN DE PLACE (TYPE L)

- 1 Tablette à l'intérieur de chaque case
- Cloison de séparation
- Tringle porte-cintres
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	400x500x1950	1C-2CAZ	615
2	800x500x1950	2C-4CAZ	855
3	1200x500x1950	3C-6CAZ	1 245

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE



▼ ARMOIRES VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Fermeture par morillon métallique cadénassable (Cadenas non fourni, voir OPTIONS)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	300x500x1800	1C-IP	285
2	600x500x1800	2C-IP	450
3	900x500x1800	3C-IP	640
4	1200x500x1800	4C-IP	699

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE

OPTION COIFFE : VOIR PAGE SUIVANTE


▼ ARMOIRES VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte-parapluie et godet en plastique anti-gouttes
- Fermeture par morillon métallique cadénassable (Cadenas non fourni, voir OPTIONS)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	400x500x1800	1C-IS	295
2	800x500x1800	2C-IS	465
3	1200x500x1800	3C-IS	695

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE

OPTION COIFFE : VOIR PAGE SUIVANTE


▼ ARMOIRE À LINGE SALE

- Armoire à linge sale sur pieds, avec trappe en partie haute
- Sac de récupération du linge fourni
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
1	400x500x1950	1C-LS	695

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14 € / PORTE





▼ ARMOIRES À BALAIS

- Armoires à balais sans pieds avec 3 étagères intermédiaires fixes à droite
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14€ / PORTE

NB. PORTES	DIM.	RÉF.	€
1	600x400x1800	AB-1P	450
2	1000x400x1800	AB-2P	650

▼ OPTION SOCLE PLASTIQUE

NB. PORTES	DIM.	RÉF.	€
1	600x400x150	PIED-AB-1P	140
2	1000x400x150	PIED-AB-2P	146



▼ ARMOIRES DE RANGEMENT

- Armoire de rangement sans pieds, 2 portes battantes
- 4 étagères intermédiaires réglables
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035
- Option socle non disponible

NB. PORTES	DIM.	RÉF.	€
2	800x450x2000	AR-2P-PM	545
2	1000x450x2000	AR-2P-GM	665

PLUS-VALUE PORTES D'UNE AUTRE COULEUR : 14€ / PORTE



▼ ARMOIRE À CONSIGNE

- Armoires à consigne sur pieds, 4 colonnes
- 5 cases par colonne 220x290x465 mm
- Système de fermeture : serrure avec monnayeur
- Couleur corps portes et pieds : gris RAL 7035

NB. COLONNES	DIM.	RÉF.	€
4	1200x500x1800	4C-20CA	5 815



Dim. casier
H-290 L-220





▼ ARMOIRES VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE SUR BANC

NEW

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Fermeture par morillon métallique cadénassable
- Banc avec structure portante en acier tubulaire 30x30x1.5 mm livré monté H-450 x P-800 mm
- Dessus du banc en lattes de bois 100x20 mm, bords arrondis, verni naturel
- Corps et banc: couleur gris RAL 7035

NB. PORTES	DIM.	RÉF.	€
1	300x800x2100	116/01	396
2	600x800x2100	116/02	585
3	900x800x2100	116/03	744
4	1200x800x2100	116/04	918



▼ ARMOIRES VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE SUR BANC

NEW

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte parapluie et verre en plastique anti-gouttes
- Fermeture par morillon métallique cadénassable
- Banc avec structure portante en acier tubulaire 30x30x1.5 mm livré monté H-450 x P-800 mm
- Dessus du banc en lattes de bois 100x20 mm, bords arrondis, verni naturel
- Corps et banc: couleur gris RAL 7035

NB. PORTES	DIM.	RÉF.	€
1	400x800x2100	717/01P	453
2	800x800x2100	717/02P	692
3	1200x800x2100	717/03P	933



▼ OPTIONS COMMUNES À TOUTE LA GAMME DE VESTIAIRES

▼ COIFFES



DIM.	RÉF.	€
300x500x300	COIFFE-30/50	65
400x500x300	COIFFE-40/50	68
600x500x300	COIFFE-60/50	78
800x500x300	COIFFE-80/50	83
900x500x300	COIFFE-90/50	85
1200x500x300	COIFFE-120/50	90

▼ CADENAS À CLÉ

- Fourni avec un jeu de 3 clés



DIM.	RÉF.	€
40x13,5x56	4645	17,50

▼ LISTE DES COULEURS DISPONIBLES



▼ TABLE DE BUFFET PLIANTE

- Repliable pour faciliter le transport et le rangement, plateau en polyéthylène

DIM.	RÉF.	€
1820x740x740	810910	153







HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL

Centrales de nettoyage et enrouleurs	p.82
Exterminateurs d'insectes	p.84
Stérilisation de couteaux	p.86
Poubelles	p.87
Lave-mains et accessoires, premiers secours	p.91
Sèche-mains électriques	p.95
Caniveaux de sol	p.96
Protection de la personne	p.97
Brosserie	p.100



Centrales de nettoyage et enrouleurs

CENTRALES DE NETTOYAGE

▼ CENTRALES DE NETTOYAGE CARÉNÉES MONO-PRODUIT

- Coque en PVC thermoformé, conception HACCP
- Venturi robuste, simple, efficace avec peu de maintenance
- Vanne antipollution filtrante
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Centrale livrée avec un kit de raccordement complet, un support bidon 5 litres et un pistolet anti-choc

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Centrale avec tuyau 15 m	CN1P-15	664
Centrale avec tuyau 20 m	CN1P-20	676

TOUTES NOS CENTRALES ET POSTES DE NETTOYAGE SONT CONFORMES À LA NORME ACSE NF EN 1717 (PROTECTION DU RÉSEAU D'EAU POTABLE) GRÂCE À UN DOUBLE CLAPET AVEC DÉCHARGE



PIST-LW



▼ POSTES DE NETTOYAGE SANS CARÉNAGE MONO-PRODUIT

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Poste de nettoyage avec tuyau 15 m	PN1P-15	624
Poste de nettoyage avec tuyau 20 m	PN1P-20	649

PIST-LW



► PENSEZ-Y! OPTIONS POUR POSTES ET CENTRALES DE NETTOYAGE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Support bidon inox 5L supplémentaire	0114	39,20
Pistolet supplémentaire avec raccord et embout rapide	PIST-LW	119
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-15 m	LB97.0116	171
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-20 m	LB97.0117	230

ENROULEURS

▼ ENROULEURS AUTOMATIQUES INOX AVEC KIT DE DOSAGE

- Branchement sur le réseau d'eau, ni air comprimé, ni électricité
- Kit de dosage 1 ou 2 produits (au choix) avec ligne d'aspiration complète et support bidon 5 litres (ou 10 litres pour kit 2 produits)
- Enrouleur automatique inox, peut être installé sur un plan horizontal ou vertical
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Option : support pivotant en inox

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Kit dosage 1 produit (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K1.B5	1 690
Kit dosage 1 Produit (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K1.B5	2 458
Kit dosage 2 Produits (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K2.B5	1 826
Kit dosage 2 Produits (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K2.B5	2 530
Support bidon supplémentaire inox 5 L	0114	39,20
Support pivotant enrouleur 20 m	SUP.20	273



▼ ENROULEURS MURAUX INOX

- Enrouleur automatique inox
- Livré avec tuyau de lavage bleu, qualité agroalimentaire de 10 ou 15 m en 1/2" sans pistolet anti-chocs
- Débit maximal à 4 bars : 13 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Options : pistolet anti-choc basse-pression, jet variable à coupleur rapide et support pivotant

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Enrouleur inox (tuyau 10 m)	484x390x110	SR01	1 121
Enrouleur inox (tuyau 15 m)	484x390x110	SR02	1 177
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	119
Support pivotant inox optionnel		SUP.EP	157



▼ ENROULEURS 10-15-20 M EN 1/2" AVEC STRUCTURE ABS ET INOX 304

- Enrouleur automatique à rappel ressort et cliquet d'arrêt
- Tambour en ABS léger et résistant aux chocs, structure de fixation en inox
- Livré avec tuyau de lavage pour eau 10 m, 15 m, 20 m en 1/2" (flexible bleu qualité agroalimentaire, non tâchant et résistant aux graisses)
- Avec tuyau de liaison (alimentation en eau) de 2 m
- Raccord tournant en laiton, guide tuyau avec butée caoutchouc pour flexible
- Montage mural, sol ou plafond
- Pression maximum : < 10 bars
- Options : embase orientable (rotation 40° à d. et à g.), pistolet anti-chocs basse-pression et support pivotant

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Enrouleur ABS (tuyau 10 m)	300x150x395	EVO-010	985
Enrouleur ABS (tuyau 15 m)	300x150x395	EVO-015	1 027
Enrouleur ABS (tuyau 20 m)	300x150x395	EVO-020	1 068
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	119
Support pivotant inox optionnel		SUP.EP	157





Exterminateurs d'insectes

EXTERMINATEURS À NÉONS

▼ CARTERS ALU À NÉONS

- Fonctionnement par tubes néons
- Livré avec une chaîne inox et 2 crochets en "S"
- Alimentation : 230 V mono

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Exterminateur 2x15 W	505x100x310	GC1-2X15W	107
Exterminateur 2x20 W	660x100x365	GC1-2X20W	121
Tube actinique 15 W pour GC1-2X15W		T8-W15	17
Tube actinique 20 W pour GC1-2X20W		T8-W20	19,10



▼ CARTERS INOX À NÉONS

- Fonctionnement par tubes néons, émission à 360°
- Livré avec une chaîne inox et kit de montage
- Entretien simple et rapide : réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
- Alimentation: 230 V Mono

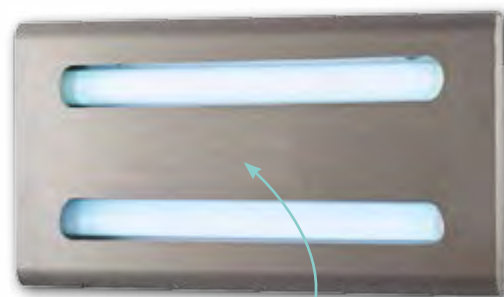
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Exterminateur 2x15 W (protection 50 m²)	330x110x260	CAPT30I	220
Exterminateur 2x15 W (protection 80 m²)	480x110x260	CAPT300I	256
Exterminateur 2x18 W (protection 120 m²)	635x110x260	CAPT400I	299
Tube actinique pour réf CAPT30I		TCLEO15W	14,20
Tube actinique pour réf CAPT300I		T15W	10,30
Tube actinique pour réf CAPT400I		T18W	12,10



▼ CARTER INOX DESIGN À NÉONS ET GLU

- Fixation murale entre 1.80 et 2.20 mètres du sol
- Carter inox au design moderne et discret
- Fonctionnement par tubes actiniques 2x15W, alimentation 230V mono
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application: 80 m²
- Personnalisable (logo de votre enseigne pour commande de 12 pièces mini.)

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Désinsectiseur mural design (lampe+glu)	495x280x65	MG30I	215
Tube actinique	-	T15W	10,30
Jeu de 6 plaques de glu	245x426	PL245X426CN1Q	30,20



VOTRE LOGO EN DÉCOUPE LASER !



EXTERMINATEURS À LAMPES À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

▼ CARTERS INOX AVEC LAMPES À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14 (durée de vie de 15000 heures)
- Livrés avec une chaîne inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale: à 2 mètres du sol)
- Émissions à 360°
- Alimentation : 230 V mono

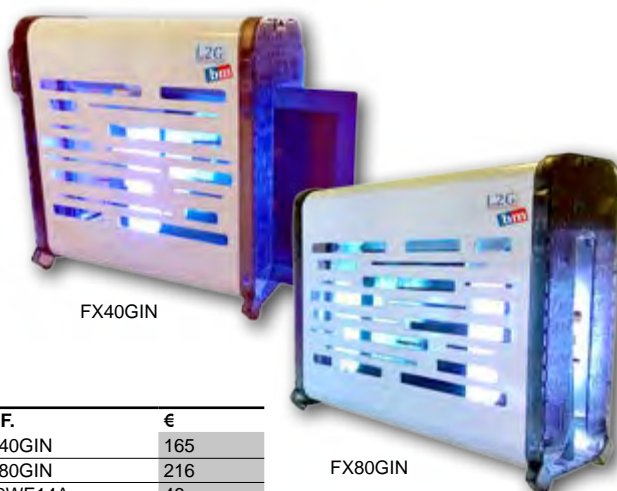
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Protection exterminateur 1x20W (50m ²)	265x125x260	FX20I	142
Protection exterminateur 2x20W (120m ²)	330x125x260	FX40I	156
Lampe de rechange 20W (E14)	-	L20WE14A	46



▼ CARTERS INOX AVEC LAMPES À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET GLU

NEW

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14 (durée de vie de 15000 heures) et une plaque de glu
- Livrés avec une chaîne inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale : à 2 mètres du sol)
- Émissions à 360°
- Alimentation: 230V Mono



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Exterminateur 2x20W (protection 50m ²)	260x130x270	FX40GIN	165
Exterminateur 4x20W (protection 120m ²)	330x130x270	FX80GIN	216
Lampe de rechange 20W (E14)	-	L20WE14A	46
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX40GIN		PL195X240CN2Q	32,10
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX80GIN		PL195X310CN2Q	41,60

▼ CARTERS PEINTS AVEC LAMPE À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET GLU

- Modèle à poser ou mural
- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie 1x20W, alimentation 230 V mono
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application: 50m²
- Façade amovible en tôle peinte, couleurs disponibles : blanc, bleu, noir, rouge
- Remplacement des lampes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Carter peint en blanc	265x260x125	T-TOP20-B	96
Carter peint en bleu	265x260x125	T-TOP20-BL	96
Carter peint en noir	265x260x125	T-TOP20-N	96
Carter peint en rouge	265x260x125	T-TOP20-R	96
6 plaques de glu	160x195	PL160x195CN1	20,50
Lampe de rechange E14	-	L20WE14A	46





Stérilisation de couteaux

▼ ARMOIRES DE STÉRILISATION À LAMPES UV

- Construction inox
- Minuterie de 0 à 120 min
- Lampes UV
- Porte plexiglas transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Alimentation électrique : 230 V mono
- Toit penté

DÉSIGNATION	DIM.	KW	RÉF.	€
Armoire 20 couteaux, support couteaux panier	510x125x624	0.015	L2G50P	433
Armoire 20 couteaux grande taille (<80 cm), support couteaux magnétique	510x125x1000	0.015	ARM50AF	738
Plus-value serrure pour porte	-	-	SERR-AAC	37,20
Lampe de rechange 15W	-	-	L15WE27U	57



L2G50P



ARM50AF

▼ ARMOIRES DE STÉRILISATION TOIT PLAT À LAMPES À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Construction inox
- Minuterie de 0 à 120 min
- Lampes économie d'énergie
- Porte plexiglas transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Deux types de fixation pour couteaux : magnétique ou panier
- Alimentation électrique : 230 V mono

DÉSIGNATION	DIM.	KW	RÉF.	€
Armoire 10 couteaux, support couteaux magnétique	350x125x590	0.015	AAC25A	412
Armoire 20 couteaux, support couteaux magnétique	440x125x590	0.015	AAC50A	447
Armoire 30 couteaux, support couteaux magnétique	750x125x590	0.03	AAC100A	705
Armoire 10 couteaux, support couteaux panier	350x125x590	0.015	AAC25P	412
Armoire 20 couteaux, support couteaux panier	440x125x590	0.015	AAC50P	447
Armoire 30 couteaux, support couteaux panier	750x125x590	0.03	AAC100P	705
Plus-value serrure pour porte	-	-	SERR-AAC	37,20
Lampe de rechange 15W	-	-	L15WE27U	57

SUPPORT
COUTEAUX MAGNÉTIQUESUPPORT COUTEAUX
PANIER

▼ STÉRILISATEURS À COUTEAUX À EAU

- Carrosserie inox AISI 304
- Parois isolées
- Avec résistance électrique 1,5kW, 230 V mono
- Avec thermomètre et voyant lumineux
- Alimentation en eau froide : 3/8"
- Évacuation d'eau : 1/2"

CAPACITÉ	V	KW	DIM.	RÉF.	€
10 Couteaux	230 mono	1,5	300x160x350	510101	907





▼ L2G BUDGET



▼ ARMOIRES DE STÉRILISATION À TUBES UV

NEW

- Construction en inox
- Minuterie 0 à 120 min
- Tubes UV
- Grilles de protection des lampes UV contre les coups de couteaux
- Porte plexiglas transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Interrupteur de coupure porte ouverte
- Alimentation électrique: 230V mono
- 2 types de porte-couteaux:
 - Panier amovible
 - Barre aimantée



DÉSIGNATION	DIM. EXT.	V.	KW	RÉF.	€
Armoire avec barre aimantée, 10 couteaux	350x125x590	230 Mono	0,08	BUD-AAC25A	348
Armoire avec barre aimantée, 20 couteaux	440x125x590	230 Mono	0,08	BUD-AAC50A	373
Armoire avec support panier, 14 couteaux	350x125x590	230 Mono	0,08	BUD-AAC25P	372
Armoire avec support panier, 20 couteaux	440x125x590	230 Mono	0,08	BUD-AAC50P	396
Lampe de rechange UV 8 W				UV-BUD-AAC	13,50

Poubelles

▼ POUBELLES À PÉDALE INOX BROSSÉ* 1

- Ouverture du couvercle par pédale
- Panier intérieur en plastique

L	DIM.	RÉF.	€
5	ø 180xH-290	CRP5A	31,20
20	ø 275xH-440	CRP20A	43

* dans la limite des stocks disponibles



1

CRP5A

▼ POUBELLES OBUS 2

- Construction tout inox ou métal époxy
- Trappe inox avec retour automatique
- Panier intérieur en acier galvanisé

DÉSIGNATION	L	DIM.	RÉF.	€
Inox sans pédale*	52	ø 380xH-890	CP52SS	316
Inox avec pédale	52	ø 380xH-890	CPP52SS	378
Métal blanc sans pédale*	52	ø 380xH-890	CP52B	275

* dans la limite des stocks disponibles



2

CP52SS

▼ CORBEILLE À DÉCHETS AVEC CENDRIER INOX 3

- Cendrier démontable
- Seau intérieur en zinc démontable
- Protection plastique autour de l'ouverture à déchets

DIM.	RÉF.	€
ø 350xH-750	REMCO	99



3

REMCO

(*) Dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ SUPPORTS SAC Poubelle CARÉNÉS 100L

- Construction tout en inox ou métal époxy, couvercle inox
- Ouverture du couvercle par pédale
- Maintien du sac par ceinture néoprène
- Roues lisses

DÉSIGNATION	L	DIM.	RÉF.	€
Poubelle inox	100	470x430x970	548A100	381
Poubelle métal blanc	100	470x430x970	548B100	271



▼ Poubelles PLASTIQUE 90L

- Fabrication en polypropylène
- Couvercle aux couleurs HACCP commandé par pédale
- Deux roulettes à l'arrière

COUVERCLE	DIM.	RÉF.	€
Blanc	500x410x820	DIFP90BI	158
Rouge		DIFP90R	158
Vert		DIFP90VE	158
Jaune		DIFP90YE	158
Bleu		DIFP90BL	158



▼ CONTENEUR HYGIÉNIQUE

NEW

- Fabrication en polypropylène
- Emboitable à vide
- Avec poignées intégrées
- Livré avec couvercle et socle roulant (5 roues)

DÉSIGNATION	L	DIM.	RÉF.	€
Conteneur complet avec couvercle et socle	80	ø570xH-610+165	PRB-2003	317





▼ BAC À DÉCHETS INOX ROULANT AVEC COUVERCLE À PÉDALE

- Couvercle démontable commandé par pédale
- 2 roulettes fixes

L	DIM.	RÉF.	€
105	ø 460xH-700	90 052 0700	228
50	ø 390xH-615	90 053 0615	205



90 052 0700

▼ BAC À DÉCHETS ROULANT INOX SANS PÉDALE

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø 495 mm

L	DIM.	RÉF.	€
90	ø 490xH-700	BD90L	205



▼ SUPPORT ROULANT INOX POUR SACS POUBELLES

- Couvercle démontable commandé par pédale
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110L

DIM.	RÉF.	€
ø 460xH-850	90 054 0130L	213
Élastique de rechange pour support roulant Réf. 90 054 0130L	ELASTIQUE-90 054	44,50



▼ POUBELLE CISEAU TOUT INOX

- Ceinture de pincement de largeur 600 mm
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110L
- Poubelle avec 2 roulettes à freins

DIM.	RÉF.	€
580x420x960	90 077 0000	213
Élastique de rechange pour poubelle ciseau Réf. 90 077	ELASTIQUE-90 077	35,50





▼ CONTAINER À DÉCHETS SUR ROUES

- Fabrication en polyéthylène haute densité (HDPE)
- Contenance : 360 litres
- 2 roues ø 200 mm
- Conforme à la norme EN840

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Poubelle 360L	620x85x1090	PB-810360	273



▼ POUBELLES RÉFRIGÉRÉES

NEW

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé compresseur EMBRACO
- Contenance: 1 ou 2 poubelles de 120L
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant: R134a
- À utiliser en intérieur uniquement
- Livrées sans le conteneur à déchets 120L



DÉSIGNATION	DIM INT	DIM EXT	L	V	KW	KG	RÉF.	€
1 porte	520x630x950	832x745x1092	311	230 V Mono	0,3	85	CDR-1	3 085
2 portes	1110x630x950	1422x745x1092	660	230 V Mono	0,3	114	CDR-2	3 678
Poubelle 120L	-	480x550x960	120	-	-	-	PB-810120	157

Toutes les dimensions sont en mm



Lave-mains et accessoires, premiers secours

▼ LAVE-MAINS INOX CUVE SEMI-CIRCULAIRE

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Sans dossier	480x360x250 (CUVE)	IP0073	385
Avec dossier	480x360x520	IP0029	444



▼ LAVE-MAINS INOX CUVE RONDE

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Avec dossier H-30 mm	400x400x250 (CUVE)	IP0067	325



▼ LAVE-MAINS INOX CUVE RONDE

- Lave-mains avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø 270 mm
- Dossieret amovible

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Sans dossier	330x330x170 (CUVE)	TOSD	210
Avec dossier	330x330x520	TOAD	228

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Vanne tempo	GR138	29,30
Col de cygne	GR120	14,30
Mitigeur EC/EF	GR100	24,40



▼ LAVE-MAINS INOX SUR PLACARD PORTE BATTANTE

- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7s.
- Mitigeur EC/EF
- Avec dossieret H-50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

DIM. CUVE	DIM.	RÉF.	€
400/440x370x130	500x500x850	IP0079	768
350/430x280x130	500x400x850	IP0080	719



▼ LAVE-MAINS INOX À COMMANDE FÉMORALE

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dosseret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330x230x130 mm
- Distributeur de savon non fourni (accessoires page 94)
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte : 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire).

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande fémorale	400x340x560	LMD	203
Robinet électronique	400x340x560	LMDE	466

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Vanne tempo	GR138	29,30
Col de cygne	GR120	14,30
Mitigeur EC/EF	GR100	24,40



LMD



LMDE

▼ LAVE-MAINS ÉCO INOX DOSSERET H-50 MM

- Bonde et siphon PVC
- Commande à tige fournie
- Dotation et robinetterie col de cygne et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330x230x130 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande fémorale par tige	380x310x190	LME	174

PIÈCES DÉTACHÉES	RÉF.	€
Commande fémorale	GR136	84
Flexible	HS420	5,10
Col de cygne	GR120	14,30



▼ SUPPORT INOX + POUBELLE POUR LAVE-MAINS LMD

- Support inox à visser sous le lave-mains réf. LMD (non compris)
- Poubelle en polypropylène gris 12 L à poser sur le support

DÉSIGNATION	RÉF.	€
support inox + poubelle 12 L à accrocher sous lave-mains REF. LMD	SUP-POP	68



▼ LAVE-MAINS INOX AUTONOME

- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø 350 mm, dosseret H-450 mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans, bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Commande au pied	400x420x850/1300	16286	1 322





PREMIERS SECOURS

▼ ARMOIRE À PHARMACIE 1 PORTE MÉTAL

- Corps, porte et étagères en acier époxy
- 2 étagères en métal
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Fixation murale (visserie fournie)
- Livrée sans kit de soins

DIM.	RÉF.	€
360x150x450	107001	100



▼ ARMOIRE À PHARMACIE 2 PORTES MÉTAL

- Corps et portes en acier époxy
- 2 étagères en PVC
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Livrée sans kit de soins

DIM.	RÉF.	€
600x140x430	13509	183



HYGIÈNE DES MAINS

▼ BROSSE À ONGLES

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
2 Faces 90x32 mm	501	4,90



▼ BROSSE À ONGLES AVEC CHAÎNE INOX

- Brosse multi-usage
- Chaîne inox L- 1 mètre avec 2 crochets en "S"

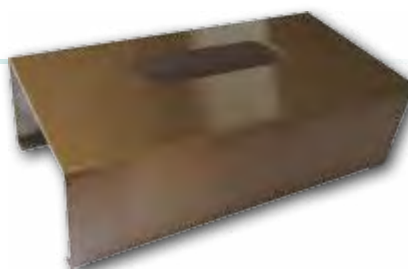
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Brosse à ongles avec chaîne inox	500	26,40



▼ SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTES À GANTS

- Visserie non fournie

DIM.	RÉF.	€
260x95x135	52054	77



▼ DISTRIBUTEURS DE SAVON

DÉSIGNATION	CAP. (L)	DIM.	RÉF.	€
Auto	0,5	115x115x250	DIST91A	41,70
Manuel	0,5	80x80x200	DIST91	11,40
Manuel - inox brossé	1	123x110x204	844304	31,60
NEW Manuel à fermeture à clé	0,85	105x115x182	46820C	123



DIST91A

DIST91

844304

▼ DISTRIBUTEUR INOX ESSUIE-MAINS

- Carrosserie inox + fermeture à clé
- Pliage en couche
- Livré sans recharge

DIM.	RÉF.	€
285x100x370	520501	72



▼ SUPPORT MURAL INOX POUR CALOTS

- Visserie non fournie

DIM.	RÉF.	€
300x95x200	52053	87



▼ DISTRIBUTEUR D'ESSUIE-MAINS CENTRAL

- Distributeur à fixer au mur (vis et chevilles fournies)
- Capot transparent en ABS
- Système de fermeture à clé
- Pour bobines ø 200xH-200 maxi (non fournies)
- Distribution régulée feuille par feuille

DIM.	RÉF.	€
213x210x356	JRY20	57



OUVERT

▼ POUBELLE INOX POUR LAVE-MAINS

- Construction en inox 304
- Tôle perforée pour faciliter l'écoulement de l'eau
- A fixer sur lave-mains grâce à des trous oblongs (visserie non fournie)

DIM.	RÉF.	€
220x270x400	520901	141



▼ SUPPORT INOX MURAL DÉROULEUR DE BOBINE

- Pour bobine laize longueur 300 mm, diamètre 350 mm

DIM.	RÉF.	€
390x225x280	700010	98





Sèche-mains électriques

▼ SÈCHE-MAINS MURAL AUTOMATIQUE

- Capot en ABS blanc
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air en sortie : 65 km/h
- Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique
- Niveau sonore : 60 dB

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 mono	2	240x230x240	WIND-O+C	165



▼ SÈCHE-MAINS INOX MURAL AUTOMATIQUE

- Fabrication inox poli brillant
- Modèle à suspendre au mur
- Détection par photo-cellule
- Vitesse de l'air en sortie : 94 km/h
- Buse de sortie orientable à 360° protégée par une grille
- Sécurité : arrêt automatique après 60 secondes

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 mono	2,3	270x208x237	SMIMA	419



▼ SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE VERTICAL

- Capot en ABS blanc (ou gris nous consulter)
- Modèle à suspendre au mur
- Séchage des mains en 7 à 10 secondes
- Détection par capteur électronique (3 capteurs)
- Double jet d'air pulsé à 350 km/h des 2 côtés des mains
- Niveau sonore : 65 à 70 dB
- Bac récupérateur d'eau et filtre à poussière
- Flux d'air chaud régulé <40°C

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 mono	0,75	305x200x655	SMAV	1 054



▼ SÈCHE-MAINS AVEC JET INTÉGRÉ

- Boîtier en inox peint en blanc ou inox satiné
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Séchage des mains en 10 à 15 secondes
- Jet d'air pulsé de 215 à 380 km/h
- Niveau sonore : de 65 à 72 dB
- Flux d'air chaud auto-régulé <40°C
- Alimentation : 230 V mono

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Blanc	1,15	180x152x260	WIND-O+D	350
Inox satiné	1,15	180x152x260	WIND-O+D-SF	350





Caniveaux de sol

- Construction en inox
- Panier à déchets amovible
- Caillebotis maille 30x30 mm, ép.20 mm
- Sortie verticale ou horizontale en \varnothing 80 mm
- Avec pâtes de scellement sans reprise d'étanchéité
- Avec siphon de sol
- Caniveaux avec sortie verticale : le siphon amovible de type avaloir permet un nettoyage complet du caniveau
- Caniveaux avec sortie horizontale: hauteur moindre, grâce à l'évacuation latérale

DIM. GRILLE	SORTIE	PROF. SOL	DIM. ENCASTREMENT	RÉF.	€
200x200x20	Horizontale	200 mm	265x265	CAN200X200-SH	336
200x200x15	Verticale	150 mm	265x265	CAN200X200-SV	304
300x300x20	Horizontale	200 mm	365x365	CAN300X300-SH	382
300x300x15	Verticale	150 mm	365x365	CAN300X300-SV	336
400x400x20	Horizontale	200 mm	465x465	CAN400X400-SH	448
400x400x15	Verticale	150 mm	465x465	CAN400X400-SV	420
1000x300x20	Horizontale	200 mm	1065x365	CAN1000X300-SH	606
1000x300x15	Verticale	150 mm	1065x365	CAN1000X300-SV	577
1000x400x20	Horizontale	200 mm	1065x465	CAN1000X400-SH	744
1000x400x15	Verticale	150 mm	1065x465	CAN1000X400-SV	708
1000x500x20	Horizontale	200 mm	1065x565	CAN1000X500-SH	848
1000x500x15	Verticale	150 mm	1065x565	CAN1000X500-SV	808



SORTIE HORIZONTALE



Protection de la personne

▼ POTEAUX FILE D'ATTENTE AVEC CORDON

- Poteau inox ø 50, socle ø 320, hauteur 950 mm
- Cordon synthétique L-1500mm avec 2 mousquetons inox
- Poids : 8 kg

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Poteau inox	COL10A	263
Cordon rouge	2X608A+607/1	154
Cordon bleu	2X608A+607/4	158



▼ POTEAUX FILE D'ATTENTE INOX AVEC SANGLE

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 360 mm, hauteur 940 mm
- Sangle extensible de L-2000 mm maximum

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Sangle rouge	645A01	193
Sangle bleue	645A02	193
Sangle noire	645A03	193



▼ LAVE-SEMELLES MANUELS

- Construction inox AISI 304
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur la pédale
- Mélange automatique du détergent avec l'eau pour modèle 550102

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Manuel	500x400x300	550101	1 021
Automatique	650x400x500	550102	1 566



▼ LAVE-SEMELLES ÉLECTRIQUE

- Construction inox AISI 304
- Équipé d'une brosse rotative
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur bouton poussoir
- Auto-alimentation automatique du détergent
- IP 55

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,25	560x650x1100	550201	5 304



► PENSEZ-Y! BOTTES BLANCHES

- Bottes agro-alimentaires en PVC
- Semelage : PVC/Nitrile
- Doublure intérieure en coton jersey
- Protection des malléoles et du talon
- Résistance au froid
- Couleur : blanche
- Pointure : du 36 au 47 (nous préciser à la commande)

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Embout acier	160053	55
Sans embout	160054	53



▼ GANTS DE MANUTENTION SURGELÉS

- Utilisation : manutention de produits frais ou de pièces glissantes
- Matière : tricoté en polyester/coton
- Picots PVC sur la paume et sur le dos
- Ambidextre
- Couleur : blanche/bleue
- Taille : 10 (taille 7, 8 et 9 : nous consulter)

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Gants en tricot, picots PVC	82073	5,80



▼ GANTS RÉSISTANTS AU FROID

- Utilisation : manutention de produits congelés
- Doublure d'isolation flexible en polystyrène et brassard tricoté pour une protection optimale
- Plage de température : jusque -18°C
- Matière : Caoutchouc PVC
- Couleur : orange/blanche
- Taille unique

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Gants de protection froid	FGI-OR	57



▼ GANT RESISTANT AUX COUPURES – MILIEU SEC

- Agréé pour le contact alimentaire
- Structure souple et résistante
- Matière : fibre Spectra et noyau de fil d'inox
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : blanche
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 2

DÉSIGNATION	TAILLE	RÉF.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	8	SG10S	27,90
Gant anti-coupure Medium (le gant)	9	SG10M	27,90
Gant anti-coupure Large (le gant)	10	SG10L	27,90
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	SG10XL	27,90



▼ GANT RESISTANT AUX COUPURES – MILIEU HUMIDE

- Agréé contact alimentaire
- Utilisation : dans des milieux froids et humides (chambres froides)
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : bleue
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 4



DÉSIGNATION	TAILLE	RÉF.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	8	LVB-124	40,60
Gant anti-coupure Medium (le gant)	9	LVB-125	40,60
Gant anti-coupure Large (le gant)	10	LVB-126	40,60
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	LVB-127	40,60



▼ GANTS RÉSISTANTS À LA CHALEUR NEW

- Agréés pour le contact alimentaire
- Utilisation : pour applications chaudes
- Résistance à la chaleur : 350°C
- Matière: coton / Nomex / Kevlar
- Gants vendus par paire
- Couleur : sable
- Taille unique (L-270mm)

DÉSIGNATION	TAILLE	RÉF.	€
Gants anti-chaleur (la paire)	unique	LVB-027	56



▼ BOTTES BLANCHES

- Bottes agro-alimentaires en PVC
- Semelage : PVC/Nitrile
- Doublure intérieure en coton jersey
- Protection des malléoles et du talon
- Résistance au froid
- Couleur : blanche
- Pointure : du 36 au 47 (nous préciser à la commande)
- Modèle 160053 : embout en acier

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Embout acier	160053	55
Sans embout	160054	53





▼ MOCASSINS BLANCS DE SÉCURITÉ EN CUIR

- Mocassins de sécurité agro-alimentaires et laboratoires
- Semelage : TPU (Polyuréthanes Thermoplastiques) haute résistance
- Matière : cuir
- Doublure textile NTA
- Fermeture élastique
- Semelle de propreté : anti-odeurs et anti-bactéries
- Couleur : blanche
- Pointure : du 36 au 48 (nous préciser à la commande)
- Embout en acier

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Mocassins de sécurité	139840	86,00



▼ MOCASSINS BLANCS DE SÉCURITÉ EN MICROFIBRE

- Mocassins de sécurité en microfibre hydrofuge
- Doublure : textile tridimensionnel micro-aéré
- Respirabilité optimale dans les environnements humides
- Semelle : antidérapante,
- Absorbant de chocs au talon
- Fermeture élastique
- Couleur : blanche
- Pointure : du 35 au 48 (nous préciser à la commande)
- Embout en polycarbonate

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Mocassins microfibres	16998	95,00



▼ GILET MATELASSE SANS MANCHES

- Gilet pour la manutention en chambre froide
- Gilet matelassé sans manches avec protège-reins
- Matière : 65% polyester - 35% coton
- 1 poche portefeuille, 1 poche téléphone, 1 poche stylo, 2 poches biais
- Couleur : marine
- Tailles : S à XL (nous préciser à la commande)

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Gilet matelassé sans manches	138537	47,60



▼ TABLIER DE PLONGE

- Matière : Vinyle
- Tissu enduit deux faces, résiste aux produits d'entretien courants
- Épaisseur : 300 µ
- Grammage : 400 g/m²
- Dimensions : 900x1150 mm
- Couleur : blanche

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Tablier plongeur	65431	17,10



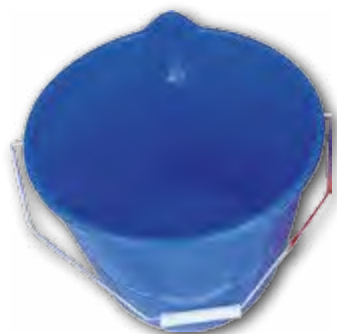


Brosserie

▼ SEAU GRADUÉ 12L

- Fabrication en polypropylène
- Contenance : 12 litres, avec bec verseur

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Bleu	002080B	6



▼ BROSSES TONNEAU PAPILLON

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu		505B	17,50
Rouge		505R	17,50
Vert	245x110	505V	17,50
Jaune		505J	17,50
Blanc		505C	17,50



▼ BALAIS BROSSES 220 MM

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu		510B	19,80
Rouge		510R	19,80
Vert	230x65	510V	19,80
Jaune		510J	19,80
Blanc		510C	19,80



▼ FROTTOIRS 290 MM

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu		520B	31
Rouge		520R	31
Vert	295x65	520V	31
Jaune		520J	31
Blanc		520C	31



▼ BALAIS 290 MM 1/2 DURS DOUILLE DROITE

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu		530B	23,50
Rouge		530R	23,50
Vert	290x60	530V	23,50
Jaune		530J	23,50
Blanc		530C	23,50



▼ BALAIS 380 MM SOUPLES DOUILLE DROITE

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu		535B	28,90
Rouge		535R	28,90
Vert	385x58	535V	28,90
Jaune		535J	28,90
Blanc		535C	28,90





▼ RACLETTES POUR SOL MOUSSE BLANCHE

- Support en polypropylène
- Mousse de couleur blanche
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +65°C

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bleu	550x65	651B	18,90
Rouge		651R	19
Vert		651V	19
Jaune		651J	19
Blanc		651C	19
Bleu	700x65	652B	24,30
Rouge		652R	24,30
Vert		652V	24,30
Jaune		652J	24,30
Blanc		652C	24,30



▼ MANCHES EN FIBRE DE VERRE À VIS

- Longueur du manche : 1400 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Bleu	597B	22,30
Rouge	597R	22,30
Vert	597V	22,30
Jaune	597J	22,30
Blanc	597C	22,30



▼ MANCHES EN ALUMINIUM À VIS

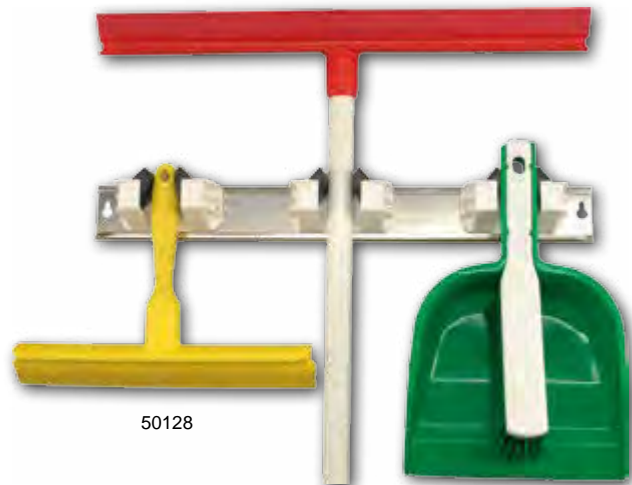
- Longueur du manche : 1500 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Bleu	595B	16,20
Rouge	595R	16,30
Vert	595V	16,30
Jaune	595J	16,20
Blanc	595C	16,30



▼ PORTES-OUTILS BASE INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
L-500 (3 Manches)	618C	52
L-900 (5 Manches)	619C	81
Raclette plan de travail L-300 mm	50128	42



▼ KITS DE NETTOYAGE

- Kit composé d'une pelle et d'une balayette
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Bleu	556B	12,90
Rouge	556R	13
Vert	556V	13
Jaune	556J	13
Blanc	556C	13







LOGISTIQUE ET STOCKAGE

Rayonnages pour chambre froide	p.104
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie	p.112
Roll Containers	p.120
Uniers Drive	p.122
Bacs de manutention	p.125
Palettes et caillebotis	p.127

Rayonnages pour chambre froide

GAMME RAYONNAGE ALUMINIUM ANODISÉ ÉCO

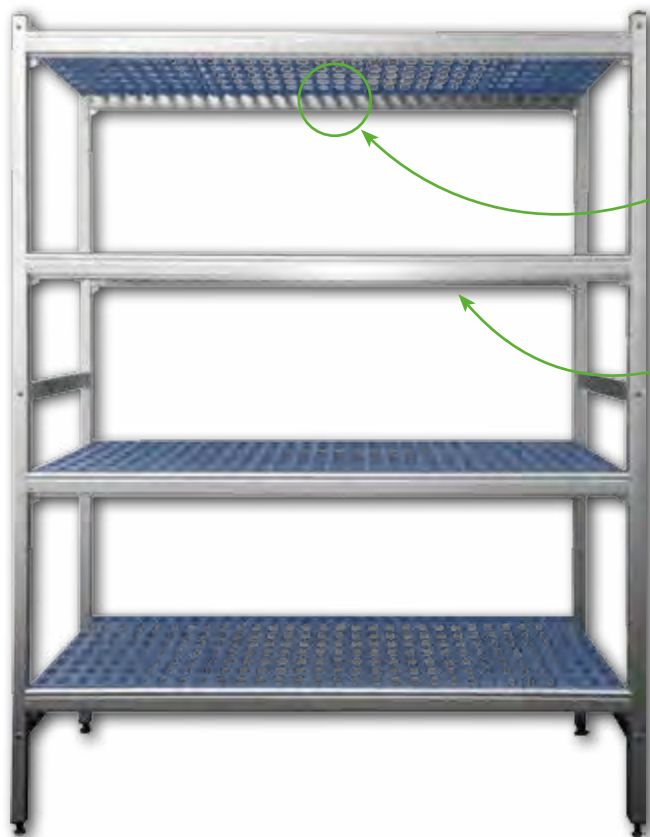
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES À LA GAMME ÉCO

- Structure tubulaire alliage d'aluminium anodisé avec montants 30x30 mm
- Etagère constituée de longerons et de plateaux polypropylène ajourés et amovibles
- Vérins de réglage ± 15 mm
- Montage sans outil - livré démonté
- Charge max. : 90 kg par niveau. (Max. par plateau : 30Kg)
- Hauteur des rayonnages :
 - 1695 mm Vérins rentrés (mini)
 - 1710 mm Vérins sortis (maxi)
- Possibilité de montage jusqu'à 11 niveaux (réglage des niveaux tous les 150 mm)

COMPATIBLE CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES

RAYONNAGE PROFONDEUR 565 MM

Possibilité d'incorporer des bacs gastronomes GN1/1 à la place des clayettes



TYPE DE LONGERONS

DÉSIGNATION	L-	RÉF.
Longeron A	668	185460
Longeron B	752	185480
Longeron D	917	185500
Longeron E	1000	185520
Longeron F	1083	185540
Longeron G	1249	185560
Longeron H	1333	185580
Longeron I	1415	185600

NETTOYAGE

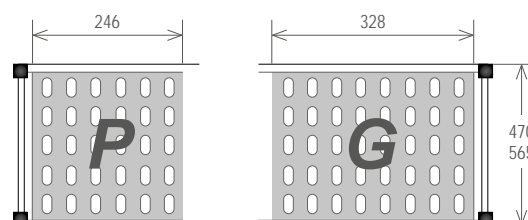
- Les plateaux (clayettes) sont lavables en machine, avec des produits courants.
- Pour un nettoyage complet, démonter les niveaux et les laver avec des produits de nettoyage « alimentaires », recommandés pour l'aluminium.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES D'UTILISATION

- Stabiliser le rayonnage en réglant la hauteur des pieds.
- Répartir le stockage sur toute la surface utile.
- Placer les charges les plus lourdes sur les niveaux inférieurs.
- Ne pas stocker au sol, sous le rayonnage, cette zone est réservée au nettoyage.
- Boucher les trous de fixations sur les montants, lors de toute modification des niveaux.

TYPE DE CLAYETTES

- 4 types : • P : petite clayette (246x470 ou 246x565 mm)
• G : grande clayette (328x470 ou 328x565 mm)



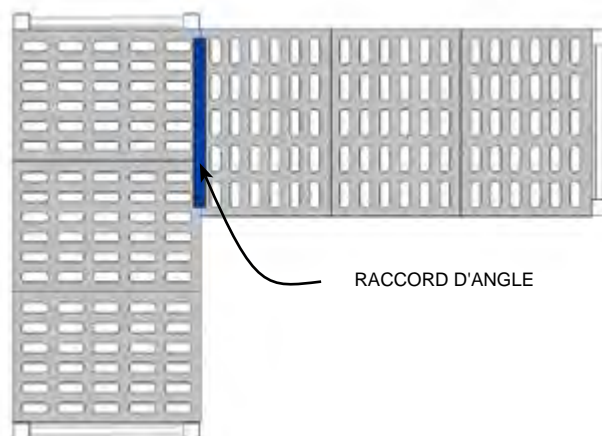
▼ GAMME RAYONNAGE ALUMINIUM ÉCONOMIQUE CLAYETTES POLYPROPYLÈNE
▼ HAUTEUR STANDARD 1700 MM

PROF. 465					PROF. 565			
L-HORS-TOUT	RÉF.	4 NIVEAUX €	RÉF.	5 NIVEAUX €	RÉF.	4 NIVEAUX €	RÉF.	5 NIVEAUX €
728	7134N465C	257	7135N465C	314	7134N565C	268	7135N565C	327
812	7954N465C	275	7955N465C	337	7954N565C	297	7955N565C	364
977	9594N465C	308	9595N465C	378	9594N565C	325	9595N565C	399
1060	10414N465C	324	10415N465C	398	10414N565C	339	10415N565C	416
1143	11234N465C	343	11235N465C	422	11234N565C	368	11235N565C	453
1309	12874N465C	375	12875N465C	462	12874N565C	396	12875N565C	487
1393	13694N465C	391	13695N465C	482	13694N565C	410	13695N565C	505
1475	14514N465C	410	14515N465C	506	14514N565C	439	14515N565C	542
1594	15644N465C	504	15645N465C	619	15644N565C	547	15645N565C	671
1842	18104N465C	553	18105N465C	680	18104N565C	589	18105N565C	723
1924	18924N465C	569	18925N465C	701	18924N565C	603	18925N565C	741
2007	19744N465C	585	19745N465C	721	19744N565C	616	19745N565C	758
2090	21384N465C	602	21385N465C	741	21384N565C	630	21385N565C	775
2173	22204N465C	620	22205N465C	765	22204N565C	660	22205N565C	812
2256	23024N465C	639	23025N465C	788	23024N565C	690	23025N565C	849
2339	23844N465C	652	23845N465C	805	23844N565C	687	23845N565C	847
2422	24664N465C	671	24665N465C	828	24664N565C	717	24665N565C	884
2506	25484N465C	687	25485N465C	849	25484N565C	731	25485N565C	901
2588	26304N465C	703	26305N465C	869	26304N565C	745	26305N565C	918
2672	27124N465C	720	27125N465C	889	27124N565C	758	27125N565C	936
2756	27944N465C	736	27945N465C	909	27944N565C	772	27945N565C	953
2838	28764N465C	755	28765N465C	933	28764N565C	802	28765N565C	990
3203	32354N465C	900	32355N465C	1 111	32354N565C	967	32355N565C	1 191
3535	35634N465C	965	35635N465C	1 191	35634N565C	1 022	35635N565C	1 260
3618	36454N465C	981	36455N465C	1 212	36454N565C	1 036	36455N565C	1 277
3703	37274N465C	997	37275N465C	1 232	37274N565C	1 050	37275N565C	1 295
3786	38094N465C	1 013	38095N465C	1 252	38094N565C	1 064	38095N565C	1 312
3862	38914N465C	1 032	38915N465C	1 284	38914N565C	1 093	38915N565C	1 349
3951	39734N465C	1 048	39735N465C	1 295	39734N565C	1 107	39735N565C	1 366
4035	40554N465C	1 064	40555N465C	1 316	40554N565C	1 121	40555N565C	1 384
4119	41374N465C	1 081	41375N465C	1 336	41374N565C	1 135	41375N565C	1 401
4199	42194N465C	1 102	42195N465C	1 363	42194N565C	1 180	42195N565C	1 458
4283	43014N465C	1 118	43015N465C	1 383	43014N565C	1 194	43015N565C	1 475
4565	45784N465C	1 243	45785N465C	1 535	45784N565C	1 314	45785N565C	1 620
4992	49924N465C	1 345	49925N465C	2 093	49924N565C	1 431	49925N565C	2 193
5312	53164N465C	1 398	53165N465C	1 729	53164N565C	1 501	53165N565C	1 949
5398	53984N465C	1 409	53985N465C	1 743	53984N565C	1 483	53985N565C	1 925
5482	54804N465C	1 425	54805N465C	1 763	54804N565C	1 497	54805N565C	1 943
5564	55624N465C	1 444	55625N465C	1 786	55624N565C	1 527	55625N565C	1 982
5644	56444N465C	1 465	56445N465C	1 813	56444N565C	1 572	56445N565C	2 042
5728	57264N465C	1 482	57265N465C	1 833	57264N565C	1 586	57265N565C	2 060

▼ RACCORDS D'ANGLES

- Le raccord s'utilise pour former des angles en L ou en U entre 2 (ou plusieurs) rayonnages
- Les raccords se clipsent sur les longerons et s'utilisent à la place des échelles (prévoir donc autant de raccords d'angles que de niveaux de chargement)

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Raccord d'angle P-465 mm	18522	26,50
Raccord d'angle P-565 mm	18523	27,30


RACCORD D'ANGLE



GAMME RAYONNAGE ALUMINIUM ANODISÉ "NF"

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil,
- Clayettes en polypropylène amovibles et lavables en machine.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- 3 profondeurs possibles : 365, 470, 565 mm
- Longueurs : 717, 799, 881, 963, 1045, 1127, 1291, 1373, 1455, 1619 mm
- Interchangeabilité des clayettes en polypropylène
- Confort d'utilisation du polypropylène en froid positif et négatif
- Certificat de conformité à la marque NF Hygiène Alimentaire
- Démontage et remontage faciles des retours d'angle sans défaire le niveau porteur - livré démonté
- Hauteur : 1700 mm dont le vérin réglable. La hauteur des niveaux est réglable sur 10 positions

COMPATIBLE CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES



▼ CHARGE MAXIMALE PAR NIVEAU

RAYONNAGE CLAYETTES POLYPROPYLÈNE	RAYONNAGE PLATEAUX ALUMINIUM
Portée inférieure à 1 m : 120 kg	Portée inférieure à 1 m : 150 kg
Portée supérieure à 1 m : 100 kg	Portée supérieure à 1 m : 120 kg

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Rayonnage avec certificat à la marque NF Hygiène alimentaire N°59 - A - 1777
- Pour les rayonnages en U, en L et en J : nous consulter
- Rayonnage mobile de portée L-1291 mm maxi : nous consulter
- Possibilité de chiffrer sur mesure grâce à notre module de calcul
- Possibilité de plateaux aluminium : nous consulter



▼ GAMME RAYONNAGE ALUMINIUM NF CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

▼ HAUTEUR STANDARD 1700 MM

PROF. 365						
L- HORS- TOUT	RÉF.	3 NVX €	RÉF.	4 NVX €	RÉF.	5 NVX €
717	7173N365	279	7174N365	320	7175N365	360
799	7993N365	293	7994N365	338	7995N365	383
881	8813N365	306	8814N365	357	8815N365	406
963	9633N365	324	9634N365	380	9635N365	435
1045	10453N365	338	10454N365	399	10455N365	458
1127	11273N365	351	11274N365	416	11275N365	481
1291	12913N365	367	12914N365	437	12915N365	508
1373	13733N365	381	13734N365	456	13735N365	531
1455	14553N365	394	14554N365	474	14555N365	554
1619	16193N365	430	16194N365	521	16195N365	612
1734	17343N365	534	17344N365	633	17345N365	733
1816	18163N365	552	18164N365	657	18165N365	762
1898	18983N365	569	18984N365	680	18985N365	792
1980	19803N365	583	19804N365	699	19805N365	814
2062	20623N365	597	20624N365	717	20625N365	838
2144	21443N365	611	21444N365	736	21445N365	861
2226	22263N365	625	22264N365	754	22265N365	884
2308	23083N365	627	23084N365	757	23085N365	887
2390	23903N365	641	23904N365	775	23905N365	910
2472	24723N365	654	24724N365	794	24725N365	933
2554	25543N365	656	25544N365	796	25545N365	936
2636	26363N365	670	26364N365	815	26365N365	959
2718	27183N365	684	27184N365	832	27185N365	982
2800	28003N365	697	28004N365	851	28005N365	1 004
2882	28823N365	711	28824N365	869	28825N365	1 027
2964	29643N365	733	29644N365	898	29645N365	1 064
3046	30463N365	746	30464N365	916	30465N365	1 086
3210	32103N365	782	32104N365	963	32105N365	1 146
3325	33253N365	897	33254N365	1 091	33255N365	1 286
3489	34893N365	913	34894N365	1 112	34895N365	1 312
3571	35713N365	915	35714N365	1 115	35715N365	1 315
3653	36533N365	929	36534N365	1 133	36535N365	1 338
3735	37353N365	942	37354N365	1 152	37355N365	1 361
3817	38173N365	944	38174N365	1 154	38175N365	1 365
3899	38993N365	958	38994N365	1 173	38995N365	1 388
3981	39813N365	972	39814N365	1 191	39815N365	1 411
4063	40633N365	985	40634N365	1 209	40635N365	1 433
4145	41453N365	999	41454N365	1 227	41455N365	1 456
4227	42273N365	1 014	42274N365	1 246	42275N365	1 479
4309	43093N365	1 027	43094N365	1 264	43095N365	1 502
4473	44733N365	1 062	44734N365	1 311	44735N365	1 560
4555	45553N365	1 084	45554N365	1 340	45555N365	1 596
4637	46373N365	1 097	46374N365	1 358	46375N365	1 619
4801	48013N365	1 133	48014N365	1 405	48015N365	1 679
4916	49163N365	1 217	49164N365	1 492	49165N365	1 767

PROF. 565						
L- HORS- TOUT	RÉF.	3 NVX €	RÉF.	4 NVX €	RÉF.	5 NVX €
717	7173N565	318	7174N565	368	7175N565	417
799	7993N565	333	7994N565	386	7995N565	440
881	8813N565	346	8814N565	405	8815N565	464
963	9633N565	373	9634N565	442	9635N565	510
1045	10453N565	387	10454N565	459	10455N565	533
1127	11273N565	401	11274N565	478	11275N565	555
1291	12913N565	421	12914N565	504	12915N565	588
1373	13733N565	441	13734N565	531	13735N565	621
1455	14553N565	457	14554N565	554	14555N565	650
1619	16193N565	499	16194N565	609	16195N565	719
1734	17343N565	607	17344N565	724	17345N565	843
1816	18163N565	634	18164N565	761	18165N565	888
1898	18983N565	662	18984N565	798	18985N565	934
1980	19803N565	675	19804N565	817	19805N565	957
2062	20623N565	689	20624N565	834	20625N565	980
2144	21443N565	703	21444N565	853	21445N565	1 003
2226	22263N565	717	22264N565	871	22265N565	1 025
2308	23083N565	722	23084N565	879	23085N565	1 036
2390	23903N565	736	23904N565	897	23905N565	1 059
2472	24723N565	756	24724N565	923	24725N565	1 091
2554	25543N565	756	25544N565	923	25545N565	1 091
2636	26363N565	776	26364N565	950	26365N565	1 124
2718	27183N565	796	27184N565	976	27185N565	1 156
2800	28003N565	812	28004N565	999	28005N565	1 185
2882	28823N565	830	28824N565	1 023	28825N565	1 215
2964	29643N565	854	29644N565	1 054	29645N565	1 254
3046	30463N565	872	30464N565	1 077	30465N565	1 284
3210	32103N565	913	32104N565	1 133	32105N565	1 353
3325	33253N565	1 032	33254N565	1 264	33255N565	1 495
3489	34893N565	1 052	34894N565	1 290	34895N565	1 529
3571	35713N565	1 059	35714N565	1 299	35715N565	1 538
3653	36533N565	1 072	36534N565	1 316	36535N565	1 561
3735	37353N565	1 097	37354N565	1 351	37355N565	1 603
3817	38173N565	1 091	38174N565	1 343	38175N565	1 594
3899	38993N565	1 111	38994N565	1 369	38995N565	1 626
3981	39813N565	1 129	39814N565	1 393	39815N565	1 656
4063	40633N565	1 151	40634N565	1 421	40635N565	1 692
4145	41453N565	1 169	41454N565	1 445	41455N565	1 722
4227	42273N565	1 185	42274N565	1 468	42275N565	1 751
4309	43093N565	1 203	43094N565	1 492	43095N565	1 780
4473	44733N565	1 245	44734N565	1 547	44735N565	1 850
4555	45553N565	1 268	45554N565	1 578	45555N565	1 888
4637	46373N565	1 298	46374N565	1 601	46375N565	1 918
4801	48013N565	1 327	48014N565	1 657	48015N565	1 987
4916	49163N565	1 407	49164N565	1 735	49165N565	2 064

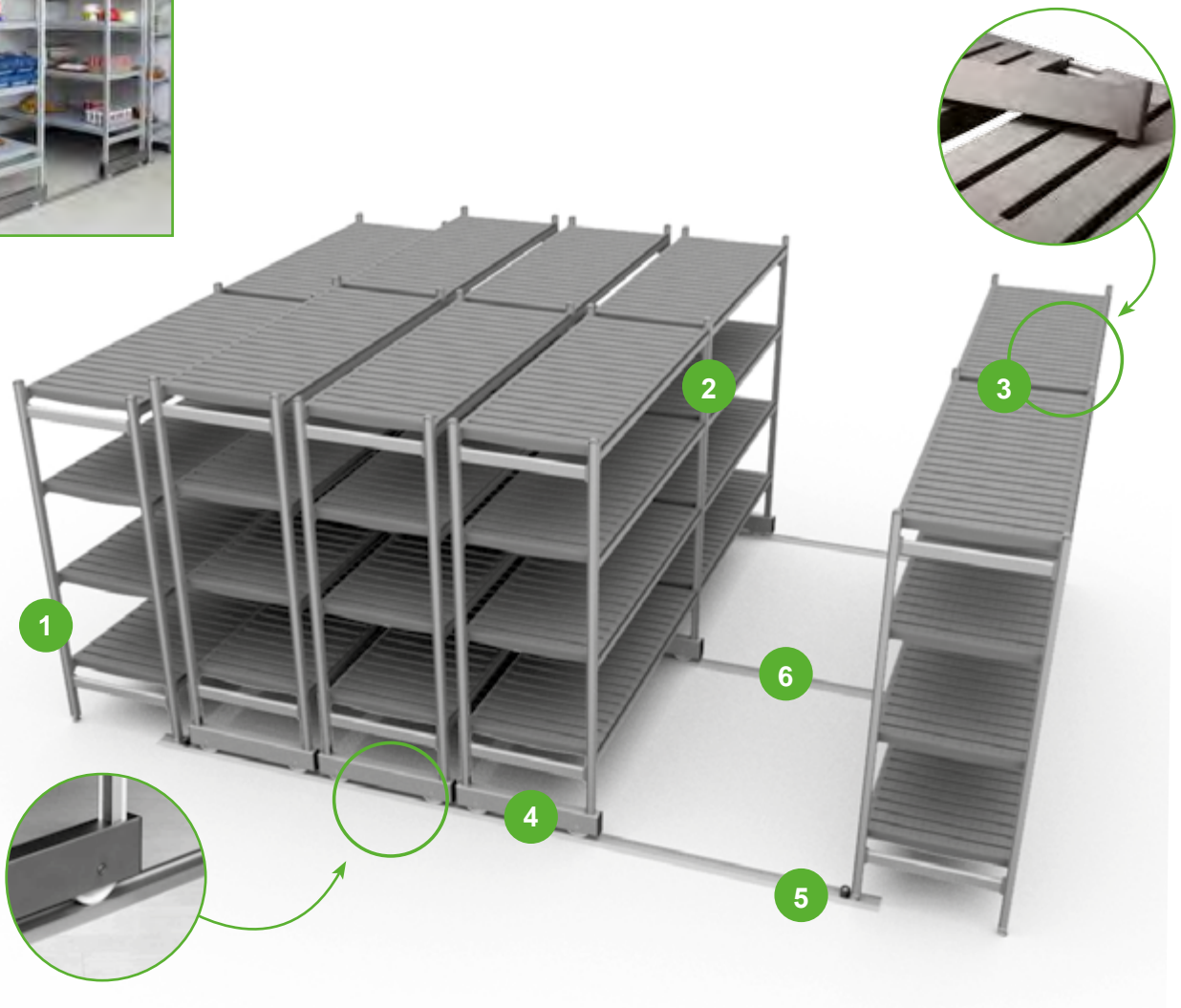
PROF. 470						
L- HORS- TOUT	RÉF.	3 NVX €	RÉF.	4 NVX €	RÉF.	5 NVX €
717	7173N470	296	7174N470	339	7175N470	383
799	7993N470	303	7994N470	349	7995N470	396
881	8813N470	327	8814N470	381	8815N470	435
963	9633N470	343	9634N470	402	9635N470	461
1045	10453N470	360	10454N470	426	10455N470	491
1127	11273N470	378	11274N470	449	11275N470	520
1291	12913N470	395	12914N470	473	12915N470	549
1373	13733N470	411	13734N470	494	13735N470	576
1455	14553N470	425	14554N470	512	14555N470	599
1619	16193N470	462	16194N470	562	16195N470	662
1734	17343N470	571	17344N470	680	17345N470	788
1816	18163N470	587	18164N470	701	18165N470	814
1898	18983N470	603	18984N470	722	18985N470	841
1980	19803N470	621	19804N470	745	19805N470	870
2062	20623N470	639	20624N470	769	20625N470	900
2144	21443N470	656	21444N470	793	21445N470	930
2226	22263N470	673	22264N470	817	22265N470	959
2308	23083N470	673	23084N470	817	23085N470	959
2390	23903N470	691	23904N470	840	23905N470	988
2472	24723N470	707	24724N470	861	24725N470	1 015
2554	25543N470	709	25544N470	864	25545N470	1 018
2636	26363N470	724	26364N470	885	26365N470	1 044
2718	27183N470	740	27184N470	906	27185N470	1 070
2800	28003N470	754	28004N470	923	28005N470	1 093
2882	28823N470	767	28824N470	941	28825N470	1 116
2964	29643N470	791	29644N470	973	29645N470	1 155
3046	30463N470	805	30464N470	992	30465N470	1 178
3210	32103N470	843	32104N470	1 041	32105N470	1 240
3325	33253N470	970	33254N470	1 183	33255N470	1 397
3489	34893N470	987	34894N470	1 206	34895N470	1 426
3571	35713N470	987	35714N470	1 206	35715N470	1 426
3653	36533N470	1 004	36534N470	1 230	36535N470	1 456
3735	37353N470	1 019	37354N470	1 248	37355N470	1 479
3817	38173N470	1 022	38174N470	1 253	38175N470	1 485
3899	38993N470	1 038	38994N470	1 274	38995N470	1 511
3981	39813N470	1 051	39814N470	1 293	39815N470	1 534
4063	40633N470	1 069	40634N470	1 316	40635N470	1 564
4145	41453N470	1 083	41454N470	1 335	41455N470	1 587
4227	42273N470	1 096	42274N470	1 353	42275N470	1 610
4309	43093N470	1 111	43094N470	1 372	43095N470	1 633
4473	44733N470	1 148	44734N470	1 421	44735N470	1 694
4555	45553N470	1 172	45554N470	1 453	45555N470	1 734
4637	46373N470	1 185	46374N470	1 471	46375N470	1 756
4801	48013N470	1 222	48014N470	1 521	48015N470	1 819
4916	49163N470	1 318	49164N470	1 621	49165N470	1 924



RAYONNAGES MOBILES AVEC GUIDAGE PAR RAIL AU SOL

- Ensemble de rayonnages constitué de :
 - Aux extrémités: 2 rayonnages fixes reliés par 2 barres de guidage fixées au sol
 - Au centre : plusieurs rayonnages sur socles roulants pouvant être déplacés à volonté
- Rayonnage à 4 niveaux, hauteur 2000 mm, avec clayettes amovibles en polyéthylène
- 3 profondeurs disponibles: 375, 475 et 600 mm
- 12 longueurs de rayonnage: de 700 mm à 1525 mm (incrément de 75 mm)
- Prévoir un espace d'accès entre les rayonnages de 80 cm minimum
- Charge maxi. : environ 240 kg / ML

CHIFFRAGE SUR MESURE



- | | | |
|---------------------------|----------------------|--------------------|
| 1 Rayonnage terminal fixe | 3 Clayette ventilée | 5 Butée caoutchouc |
| 2 Rayonnage mobile | 4 Socle roulant inox | 6 Rail de sol |



VEUILLEZ SPÉCIFIER

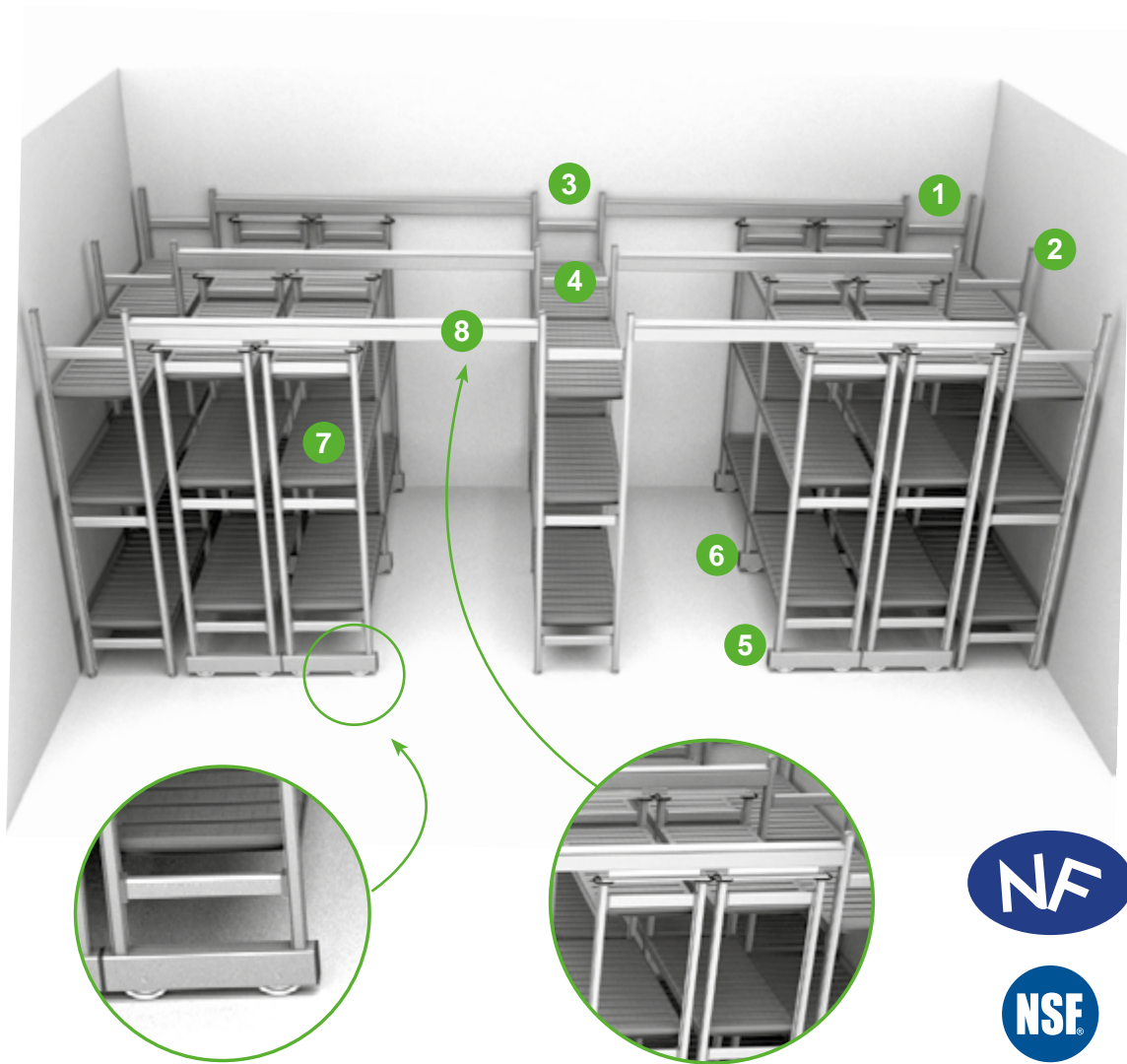
- Un plan du local en situant la position du rayonnage
- L'emplacement des portes et des éventuels évaporateurs



RAYONNAGES MOBILES SUSPENDUS

- Ensemble de rayonnages constitué de :
 - Aux extrémités : 2 rayonnages fixes reliés par 2 barres de guidage fixées au sommet du rayonnage
 - Au centre : plusieurs rayonnages suspendus à un rail en partie haute et sur socles roulants qui peuvent être déplacés à volonté
- Rayonnage à 4 niveaux, hauteur 2450 mm, avec clayettes amovibles en polyéthylène
- 2 profondeurs disponibles : 475 et 600 mm
- 12 longueurs de rayonnage : de 700 mm à 1525 mm (incréments de 75 mm)
- Prévoir un espace d'accès entre les rayonnages de 80 cm minimum
- Charge maxi. : environ 240 kg/ML

CHIFFRAGE SUR MESURE



- 1** Rayonnage terminal fixe
- 2** Rayonnage central fixe
- 3** Échelle terminale fixe
- 4** Échelle intermédiaire fixe
- 5** Échelle mobile
- 6** Échelle mobile
- 7** Clayette ventilée
- 8** Rail de guidage supérieur

VEUILLEZ SPÉCIFIER

- Un plan du local en situant la position du rayonnage
- L'emplacement des portes et des éventuels évaporateurs

GAMME RAYONNAGE ALUMINIUM CHARGE LOURDE



► PENSEZ-Y! PORTE-ÉTIQUETTE

- Porte-étiquette en PVC clipsable sur le longeron pour marquage (lot de 20 pièces)
- Dim. : 150x40x40 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Porte-étiquette	PE-RAY	164



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil
- Rayonnage livré démonté
- Clayettes amovibles en polypropylène, lavables en machine.
- 3 profondeurs possibles : 430, 480, 630 mm
- 8 longueurs disponibles : 812, 996, 1180, 1392, 1487, 1609, 1817, 1993 mm
- Rayonnage 4 niveaux : hauteur 1655 mm, rayonnage 5 niveaux hauteur 2055 mm avec 10 positions de réglage
- Clayettes perforées amovibles (largeur 50 mm avec un pas de 40 mm)
- Spécialement conçu pour chambres froides (testé jusqu'à -30°C)
- Démontage et remontage faciles des retours d'angle sans défaire le niveau porteur

PROF. 430

L- HORS-TOUT	L- TABLETTE	CHARGE MAX/NIVEAU (KG)	RÉF. 4 NIVEAUX H-1655	€	RÉF. 5 NIVEAUX H-2055	€
812	772	240	8124N430	458	8125N430	564
996	936	240	9964N430	483	9965N430	596
1180	1120	210	11804N430	535	11805N430	660
1392	1332	150	13924N430	560	13925N430	692
1487	1427	130	14874N430	586	14875N430	724
1609	1549	110	16094N430	611	16095N430	756
1817	876+876	240+240	18174N430	854	18175N430	1 056
1993	964+964	240+240	19934N430	854	19935N430	1 056

PROF. 480

L- HORS-TOUT	L- TABLETTE	CHARGE MAX/NIVEAU (KG)	RÉF. 4 NIVEAUX H-1655	€	RÉF. 5 NIVEAUX H-2055	€
812	772	240	8124N480	475	8125N480	585
996	936	240	9964N480	501	9965N480	618
1180	1120	210	11804N480	554	11805N480	684
1392	1332	150	13924N480	580	13925N480	717
1487	1427	130	14874N480	607	14875N480	750
1609	1549	110	16094N480	633	16095N480	783
1817	876+876	240+240	18174N480	890	18175N480	1 100
1993	964+964	240+240	19934N480	890	19935N480	1 100

PROF. 630

L- HORS-TOUT	L- TABLETTE	CHARGE MAX/NIVEAU (KG)	RÉF. 4 NIVEAUX H-1655	€	RÉF. 5 NIVEAUX H-2055	€
812	772	240	8124N630	584	8125N630	721
996	936	240	9964N630	608	9965N630	752
1180	1120	240	11804N630	656	11805N630	812
1392	1332	180	13924N630	680	13925N630	842
1487	1427	155	14874N630	704	14875N630	872
1609	1549	135	16094N630	728	16095N630	902
1817	876+876	240+240	18174N630	1 104	18175N630	1 368
1993	964+964	240+240	19934N630	1 104	19935N630	1 368



GAMME RAYONNAGE PLASTIQUE CHARGE LOURDE



INFORMATIONS TECHNIQUES

- Construction entièrement en plastique,
- Inoxydable, résistant aux sels et acides issus des produits alimentaires,
- Hygiénique et facile à nettoyer,
- Conforme aux normes HACCP,
- Robuste, peut supporter 200 kg par mètre de rayon linéaire
- Résistant à des températures de -40° à +90°C,
- Le rayonnage peut être monté par une seule personne, sans outillage et sans connaissance technique
- Les rayonnages Euro sont également disponibles sur roues
- Avantages produit : durabilité, hygiène, facilité à entretenir, possibilité de sur-mesure, démontable, simplicité de montage, facilité de démontage, avec utilisation des coins, convient à un grand nombre d'applications
- Étagères barreaudées en standard (option : étagères pleines)
- Version sur roulettes : nous consulter

PROF. 400

L- HORS TOUT EN MM	HAUTEUR : 1670 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 4 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 5 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 350 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 6 NIVEAUX	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	PVC-10004N400	515	PVC-10005N400	652	PVC-10006N400	743
1200	PVC-12004N400	600	PVC-12005N400	757	PVC-12006N400	870
1500	PVC-15004N400	773	PVC-15005N400	977	PVC-15006N400	1 115
1800	PVC-18004N400	899	PVC-18005N400	1 135	PVC-18006N400	1 305
2000	PVC-20004N400	983	PVC-20005N400	1 241	PVC-20006N400	1 431
2200	PVC-22004N400	1 032	PVC-22005N400	1 346	PVC-22006N400	1 557
2400	PVC-24004N400	1 159	PVC-24005N400	1 514	PVC-24006N400	1 739

PROF. 500

L- HORS TOUT	HAUTEUR : 1670 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 4 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 5 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 350 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 6 NIVEAUX	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	PVC-10004N500	546	PVC-10005N500	713	PVC-10006N500	817
1200	PVC-12004N500	658	PVC-12005N500	831	PVC-12006N500	958
1500	PVC-15004N500	822	PVC-15005N500	1 069	PVC-15006N500	1 225
1800	PVC-18004N500	954	PVC-18005N500	1 246	PVC-18006N500	1 437
2000	PVC-20004N500	1 045	PVC-20005N500	1 363	PVC-20006N500	1 578
2200	PVC-22004N500	1 136	PVC-22005N500	1 481	PVC-22006N500	1 719
2400	PVC-24004N500	1 316	PVC-24005N500	1 661	PVC-24006N500	1 916

PROF. 600

L- HORS TOUT	HAUTEUR : 1670 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 4 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 450 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 5 NIVEAUX		HAUTEUR : 2170 MM 350 MM ENTRE CHAQUE NIVEAU / 6 NIVEAUX	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	PVC-10004N600	613	PVC-10005N600	774	PVC-10006N600	891
1200	PVC-12004N600	693	PVC-12005N600	904	PVC-12006N600	1 046
1500	PVC-15004N600	920	PVC-15005N600	1 161	PVC-15006N600	1 336
1800	PVC-18004N600	1 076	PVC-18005N600	1 356	PVC-18006N600	1 569
2000	PVC-20004N600	1 180	PVC-20005N600	1 486	PVC-20006N600	1 725
2200	PVC-22004N600	1 283	PVC-22005N600	1 616	PVC-22006N600	1 881
2400	PVC-24004N600	1 434	PVC-24005N600	1 748	PVC-24006N600	2 092

Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie

ARMOIRES INOX DE LIAISON

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Construction en inox intérieur et extérieur
- Fermeture par loqueteau
- Isolation par mousse de polyuréthane
- Alimentation 230V mono
- 2 versions :
 - Version réfrigérée
 - Version chauffante : avec système d'humidification et tiroir démontable pour le nettoyage

▼ ARMOIRES CHAUFFANTES GLISSIÈRES EMBOUTIES

- Construction inox AISI 304
- Thermostat de contrôle digital +50°C/+85°C
- Isolation épaisseur 70 mm
- Module chauffant retirable pour nettoyage facile
- Bacs gastronormes GN2/1 non fournis
- Air pulsé + humidification
- Intérieur rayonné et embouti
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de la porte à 270°
- Modèle 14018 : glissières extérieures embouties au pas de 57 mm + glissières centrales clipsées (5 niveaux)

CAPACITÉ	KW	DIM.	RÉF.	€
5xGN2/1	2	827x910x1132	70130	3 750
11xGN2/1	2	827x910x1816	70182	4 250
2x11 GN2/1	2,2	1517x910x1816	14018	6 120
OPTION : paire de glissières supp.			GLISSIERE14018	17,60



70130



70182



14018

▼ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GLISSIÈRES CLIPSÉES

- 12 niveaux de glissières GN2/1 démontables au pas de 60 mm
- Thermostat de contrôle digital -2/+8°C à +43°C
- Eclairage intérieur
- Gaz réfrigérant R134a
- Isolation épaisseur 75 mm
- 4 roulettes dont 2 à freins

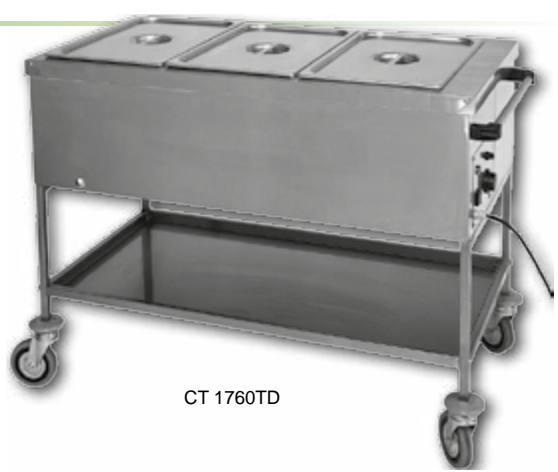
CAPACITÉ	KW	DIM.	RÉF.	€
12xGN2/1	0,35	715x840x1575	SB1	4 035

SB1



▼ CHARIOTS BAIN-MARIE À EAU, CUVES GN1/1-150

- Construction inox
- Chauffage par résistances blindées
- Régulation de chaque cuve par thermostat indépendant et voyant lumineux
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Pare-chocs de protection et étagère basse
- 4 roulettes dont 2 freinées, chape zinguée
- Livré sans bacs gastronomes GN1/1-150



DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Chariot 2 cuves	230 MONO	2	840x650x850	CT 1758TD	1 320
Chariot 3 cuves	230 MONO	3	1170x650x850	CT 1760TD	1 650

Conteneurs isothermes et accessoires

▼ CONTENEUR ISOTHERME GN1/1 À CHARGEMENT FRONTAL

- Conteneur format gastronorme GN1/1 à chargement frontal, 12 niveaux au pas de 30 mm
- Double paroi en polyéthylène anti-choc
- Corps monobloc pour une plus grande durabilité
- Deux anses moulées pour la manutention
- Livré sans plaque eutectique (voir pages suivantes)
- Capacité de charge : 12 GN1/1-20 ou 6 GN1/1-65 ou 4 GN1/1-100 ou 2 GN1/1-200
- Coffre empilable grâce à sa forme encastrable
- Température d'utilisation : -40°C/+100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4 heures
- Utilisation pour aliments frais : gain de température de 1°C en 4 heures

DÉSIGNATION	DIM. EXTÉRIEURES	RÉF.	€
Conteneur GN1/1	465x610x630	707609	429
Chariot	680x540x160	707807	235



▼ COFFRE ISOTHERME GN 1/1 À OUVERTURE SUR LE DESSUS

- Conteneur format gastronorme GN1/1 à chargement par le dessus (couvercle avec 4 agrafes)
- Double-paroi en polyéthylène
- Corps monobloc pour une plus grande durabilité
- Température d'utilisation : -40°C/+100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4H
- Utilisation pour aliments frais : gain de 1°C en 4H
- Capacité de charge : 1 GN1/1-200 ou 2GN1/2-200 ou 3GN1/3-200 - livré sans bacs gastronomes



DIM.	RÉF.	€
635x435x310	707708	274

Toutes les dimensions sont en mm

COFFRES ISOTHERMES SYSTÈME MODULAIRE GN1/1

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Dans la version à deux modules, il est possible de transporter en même temps des repas en liaison chaude, fraîche et surgelée grâce à la présence de deux cellules séparées et parfaitement isolées (d'un point de vue thermique).
- La version à 1 module (1 AF12 fixé à son propre chariot) assure une sécurité maximale lors de la manutention.
- L'ouverture frontale est particulièrement adaptée pour introduire de manière aisée les bacs GN 1/1, GN 1/2 et GN 1/3.
- Doté de porte-étiquettes intégré sur la porte, pour l'identification du contenu ou de la destination.
- Les caractéristiques isothermes remplissent les critères de la législation en vigueur (Rég. CE 852/2004 –HACCP-) et des normes techniques applicables (EN12571 et Accord AFNOR AC D40-007).
- Les critères de conception permettent un nettoyage et une désinfection correctes (Rég. CE 852/2004 –HACCP-) également en lave-vaisselle.
- Les matériaux utilisés pour la fabrication des modules isothermes AF12 sont aptes au contact des aliments.
- Entièrement recyclable au terme de sa durée de vie.



▼ COFFRES ISOTHERMES NEUTRES TYPE AF12

- Système modulaire : un kit de blocage amovible (en inox) permet de fixer un seul conteneur AF12 à son chariot ou d'assembler deux conteneurs AF12 superposés.
- Fabriqué avec la technologie du rotomoulage, qui permet de produire des objets sans bords, joints, et soudures, donc très robustes et très efficaces d'un point de vue thermique
- Poignées ergonomiques intégrées en acier inoxydable
- Portes ouvrables jusqu'à 240° et facilement extractibles pour faciliter le lavage en lave-vaisselle
- Charnières antichocs résistantes aux contraintes
- Doté d'une valve de décompression réglable
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à +100°C
- Capacité de chargement :
12 niveaux GN1/1-20 ou 4xGN1/1-100
ou 6xGN1/1-65 ou 2xGN1/1-200 par conteneur
- Contenance : 90L



DÉSIGNATION	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
1 conteneur sans chariot	440x665x650	330x533x515	AF12	892
1 conteneur avec chariot	505x685x830	330x533x515	AF12-CH	1 650
système complet (2 conteneurs AF12 et 1 chariot)	505x685x1480	330x533x515	2AF12-CH	2 707

Toutes les dimensions sont en mm

▼ COFFRES ISOTHERMES TYPE AF12 AVEC PORTE CHAUFFANTE ANALOGIQUE

- La porte active opère en régime de maintien thermique : le groupe chauffant à convection compense la perte thermique du repas transporté.
- Système conçu pour distribuer de manière homogène la chaleur à l'intérieur du conteneur
- Température pré-configurée à 75°C
- Assurance d'un maintien de température pendant 2 heures
- Après transport, rebrancher le conteneur pour conserver les aliments (230V mono, 0,2 KW)
- Capacité de chargement : 12 niveaux GN1/1-20 ou 4xGN1/1-100 ou 6xGN1/1-65 ou 2xGN1/1-200 par conteneur



DÉSIGNATION	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
1 conteneur sans chariot	440x695x650	330x533x515	AF12PCA	2 138
1 conteneur avec chariot	505x685x830	330x533x515	AF12PCA-CH	2 896
Système complet (2 conteneurs AF12 et 1 chariot)	505x685x1480	330x533x515	2AF12PCA-CH	5 198

▼ OPTIONS COMMUNES AUX COFFRES ISOTHERMES TYPE AF12

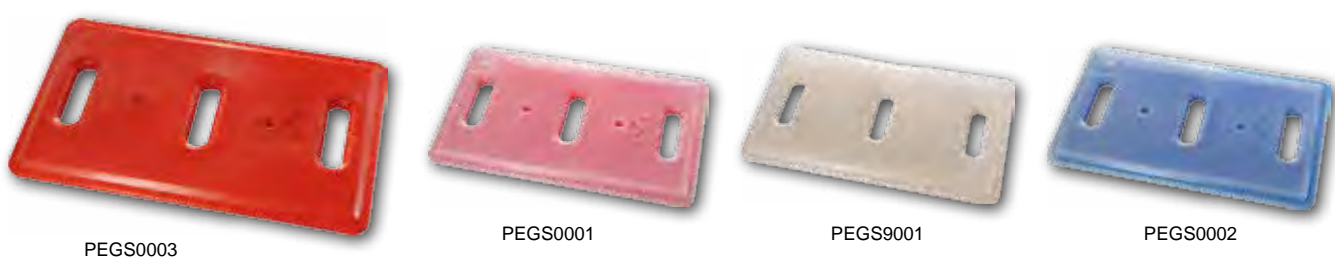
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Kit de blocage (2 pièces) pour bloquer un conteneur sur le chariot	RRI137	165
Kit de blocage (4 pièces) pour bloquer deux conteneurs l'un sur l'autre sur le chariot	RRI136	330
Chariot 685x505x195	TSH20009	594



PLAQUES EUTECTIQUES POUR CONTENEURS ISOTHERMES TYPE AF12

- Assurent le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et leurs propriétés organoleptiques
- Permettent d'opérer correctement en environnement HACCP
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact des aliments
- Le contenu eutectique est constitué de matériel atoxique: sécurité maximale même en cas de contact accidentel avec la nourriture
- Les critères de conception permettent un nettoyage et une désinfection correcte (Rég. CE 852/2004 – HACCP-) également en lave-vaisselle
- Entièrement recyclables au terme de leur durée de vie
- Disponibles en trois versions :
 - Plaque chaude : pour le transport en liaison chaude
 - Plaque fraîche : avec température eutectique de +3°C, pour le transport en liaison fraîche
 - Plaque surgelée : avec température eutectique de -21°C, pour le transport en liaison surgelée
- Simples à prédisposer pour l'utilisation :
 - La plaque chaude est à plonger dans l'eau à la température de 80°C pendant 50 minutes
 - La plaque fraîche est à congeler à au moins -10°C
 - La plaque superfraîche est à congeler à au moins -15°C
 - La plaque surgelée est à congeler à au moins -30°C
- Elles fonctionnent sans raccordement électrique

DÉSIGNATION	COULEUR	DIM. EXT.	KG	RÉF.	€
Plaque eutectique chaude GN1/1	Rouge	530x325x30	4	PEGS0003	165
Plaque eutectique fraîche GN1/1 (+3°C)	Rose	530x325x30	4	PEGS0001	114
Plaque eutectique superfraîche GN1/1 (-15°C)	Blanc	530x325x30	4	PEGS9001	150
Plaque eutectique surgelés GN1/1 (-21°C)	Bleu	530x325x30	4	PEGS0002	134



Toutes les dimensions sont en mm



CONTENEURS ISOTHERMES POUR LIQUIDES

DE QUOI S'AGIT-IL ?

Une gamme de 3 conteneurs (5,10 et 20 L) pour le transport et la distribution de liquides (thé, café, soupe, jus de fruits).

À QUI S'ADRESSENT-ILS ?

Aux sociétés de traiteurs et opérateurs de la restauration collective et hospitalière.

À QUOI SERVENT-ILS ?

Au transport à température contrôlée de boissons et d'aliments liquides en liaison chaude ou fraîche.

LES + L2G

- Grande ouverture supérieure pour faciliter les opérations de remplissage
- Robinet protégé (pas de saillie) avec écoulement rapide et précis (l'espace sous le robinet permet de remplir avec facilité tasses ou bols). Le robinet peut être remplacé par un bouchon sur demande.
- Les caractéristiques isothermes des bacs remplissent les critères de la législation en vigueur (RÉG. CE852/2004) et les normes techniques applicables (EN12571 et accord AFNOR AC D40-007)
- Les matériaux utilisés sont aptes au contact avec les aliments sur toute la surface des conteneurs
- Système de fermeture pratique et efficace, composé de 4 crochets de fermeture en inox
- Couvercle doté d'un joint pour éviter la fuite de liquides et d'assurer une performance thermique optimale.
- Robuste et stable (fabrication en rotomoulage sans soudure et 4 pieds d'appui qui confèrent une grande stabilité pendant le transport)
- Garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C

DÉSIGNATION	COULEUR	DIM. EXT.	KG	RÉF.	€
Conteneur isotherme 5L	Gris	245x350x395	3,4	QC050011	433
Conteneur isotherme 10L	Bleu	240x430x430	4,6	QC100001	515
Conteneur isotherme 20L	Rouge	295x465x460	6	QC200007	537



QC050011



QC100001



QC200007

BOÎTES ISOTHERMES EN POLYPROPYLENE EXPANSÉ

- Idéales pour respecter la chaîne de livraison (livraisons chaudes ou froides selon le système HACCP)
- Construction en polypropylène expansé haute densité (PPE), ultraléger et très résistant, recyclable à 100%
- Construction monobloc sans soudure avec surfaces antichocs et anti-rayures
- Surface extérieure texturée
- Grande résistance aux variations de température pour maintenir au froid ou au chaud
- Résistance au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Poignées de préhension ergonomiques
- Dispositif de blocage pour l'empilage
- 2 versions: format GN1/1 ou 600x400 mm



▼ BOÎTES ISOTHERMES À CHARGEMENT FRONTAL

- 2 modèles: couvercle battant sur charnières avec fermeture hermétique par grenouillères en inox ou couvercle coulissant vers le haut
- Préhension possible par 4 côtés
- Possibilité de superposer



10450



TW8545-SZ

DÉSIGNATION	L	COULEUR	DIM. EXT.	DIM. INT	KG	RÉF.	€
Boîte GN1/1 - 8 niveaux pas de 61 mm, couvercle coulissant	100	Noire*	635x465x350	550x335x350	3,7	TW8545-SZ	482
Boîte 600x400 mm - 10 niveaux pas de 50 mm, couvercle coulissant	128	Bleue*	700x540x640	610x410x510	6	TW0510-BU	602
NEW Boîte GN1/1 - 8 niveaux pas de 32 mm, couvercle battant	65	Noire**	645x445x475	530x335x370	3	10450	432
NEW Boîte GN1/1 - 12 niveaux pas de 32 mm, couvercle battant	93	Noire**	645x445x625	530x335x525	3,9	10400	493
NEW Boîte 600x400 - 7 niveaux au pas de 60 mm	146	Noire**	740x540x685	615x410x580	6,3	12950	555

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
**PORTES ROUGES OU VERTES: NOUS CONSULTER

▼ BOÎTES ISOTHERMES À OUVERTURE SUR LE DESSUS

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



OPTION : COUVERCLE GN1/1
AVEC PLAQUE EUTECTIQUE INTÉGRÉE
-12°C (REF.70379+10088)

DÉSIGNATION	L	COULEUR	DIM. EXT.	DIM. INT	KG	RÉF.	€
Boîte GN1/1	21	Noire	600x400x180	538x338x117	0,85	10023	65
	30	Noire	600x400x230	538x338x167	1	10033	67
	39	Noire	600x400x280	538x338x217	1,1	10043	72
	46	Noire	600x400x320	538x338x257	1,2	10053	78
	61	Noire	600x400x400	538x338x337	1,5	10063	102
NEW Option couvercle GN1/1 avec plaque eutectique intégrée -12°C		Noire	600x400	-	3,2	70379+10088	121
Boîte 600x400 mm	53	Grise, couv. bleu	685x485x260	625x425x200	1,3	12643	97
	80	Grise, couv. bleu	685x485x360	625x425x300	1,75	12673	118

Toutes les dimensions sont en mm

▼ **BOÎTES ISOTHERMES À PIZZAS**

NEW

- Idéales pour le transport de pizzas
- Couvercle étanche
- Poignées ergonomiques
- Bossages sur la structure du fond pour une meilleure circulation de l'air
- Disponible en de nombreux formats supplémentaires : nous consulter



DÉSIGNATION	L BRUT	COULEUR	DIM. INT	DIM. EXT.	KG	RÉF.	€
Boîte à pizzas GN2/3	27	Noire	365x350x210	415x400x265	0,7	10363	54

▼ **ACCESSOIRES POUR BOÎTES ISOTHERMES EN POLYPROPYLÈNE EXPANSÉ**▼ **PLAQUES EUTECTIQUES**

NEW

- Réfrigérant: gel eutectique sans glycol et sans eau (réparti partout dans la plaque, sans vide)
- Durée de mise au froid: 24 heures pour -22°C, 16 heures pour -18°C
- Fabrication en polyéthylène haute densité (PEHD), avec poignée de transport, couleur bleue
- Lavables au lave-vaisselle pendant deux heures à 85°C
- 3 températures possibles: -3°C (produits frais, légumes et fromage), -12°C (viandes, poisson) et -21°C (surgelés et glaces)



DÉSIGNATION	DIM.	REF. -3°C	REF. -12°C	REF. -21°C	€
Format GN1/2	325x265x25	70367	70368	70369	47,30
Format GN1/1	530x325x25	70387	70388	70389	76
Format 600x400mm	600x400x25	70397	70398	70399	101

▼ **PLAQUES DE RÉCHAUFFEMENT**

NEW

- Durée de mise au chaud : 30 minutes au four à 85°C ou 35 minutes au bain-marie
- Fabrication en polypropylène, avec poignée de transport, couleur rouge
- Durée de maintien au chaud : 7 heures
- Lavables au lave-vaisselle pendant deux heures à 85°C

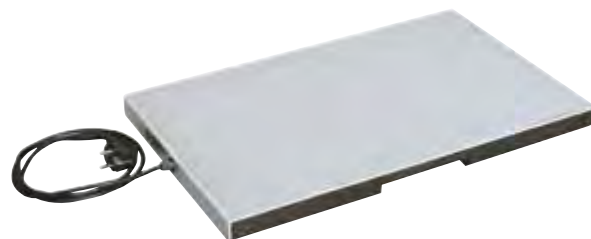


DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Format GN1/3	325x176x30	70752	60
Format GN1/1	530x325x25	70382	122

▼ **PLAQUES CHAUFFANTES**

NEW

- Durée de mise en température: 5 minutes pour atteindre 75°C
- Plaque ultra-légère et robuste
- 2 dimensions : GN1/1 et 600x400 mm
- Alimentation électrique: 230 V Mono – 250 W



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Format GN1/1	510x325x34	70051	306
Format 600x400mm	585x400x29	70081	444

▼ **CHARIOTS DE TRANSPORT**

DÉSIGNATION	DIM.	KG	RÉF.	€
Dolly GN1/1	615x415x170	3,5	70280	118
Dolly 600x400mm	700x500x170	3,7	70290	233





CHARIOTS ISOTHERMES DE GRANDE CAPACITÉ

LE SAVOIR L2G

- Respect total de la chaîne du froid et maintien des caractéristiques qualitatives de la marchandise pendant toutes les phases de transport
- Sauvegarde maximale de l'aspect esthétique du produit, qui ne subit aucune perte de poids
- Accélère les opérations de distribution dans les points de vente: peut être chargé dans la chambre froide du centre en gros et déchargé directement au supermarché de destination
- Transportable dans un véhicule non isolé thermiquement
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact alimentaire
- Equipement standard :
 - ROLL500S: livré sans accessoires
 - ROLL780: 1 grille GN2/1
 - ROLL1000EU: 1 grille GN2/1
- Options disponibles :
 - Maintien thermique grâce à des plaques eutectiques
 - Racks pour 5 niveaux de grilles GN2/1 pour ROLL500S

▼ CHARIOTS ISOTHERMES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
Chariot isotherme 500L sur roulettes (ROLL500S)	500	715x850x1675	540x660x1370	5000071	4 246
Chariot isotherme 780L sur roulettes (ROLL780)	780	800x1000x1950	610x810x1570	7800001	4 528
Chariot isotherme 1000L sur roulettes (ROLL1000EU)	1000	800x1200x1940	605x1015x1550	10000001EU	3 907



5000071



7800001



10000001EU

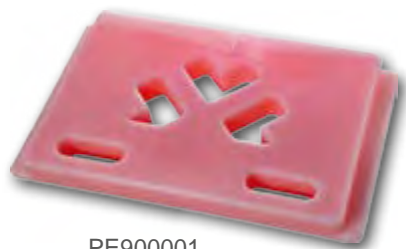


▼ OPTIONS

MODÈLE DE CHARIOT	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
5000071 (ROLL500S)	Rack inférieur 5 niveaux GN2/1	555x650x585	AAA033	1 057
	Rack supérieur 5 niveaux GN2/1	555x650x585	AAA034	1 256
	Grille en plastique grise GN2/1	535x594x20	PAPE00001	125
	Plaque eutectique rose (+3°C) - la paire	540x325x57	PE500001	324
	Plaque eutectique bleue (-21°C) - la paire	540x325x57	PE500002	438
7800001 (ROLL780)	Grille inox supplémentaire (non pliante)	647x790x16	AEA019	211
	Plaque eutectique rose (+3°C) - la paire	540x325x57	PE500001	324
	Plaque eutectique bleue (-21°C) - la paire	540x325x57	PE500002	438
10000001EU (ROLL1000EU)	Grille inox supplémentaire (non pliante)	647x990x16	AEA023	273
	Plaque eutectique rose (+3°C) - la paire	600x487x50	PE900001	349
	Plaque eutectique bleue (-21°C) - la paire	600x487x50	PE900002	523



PE500001



PE900001



PE900002

Toutes les dimensions sont en mm

Roll Containers

▼ ROLLCONTAINERS AVEC BASE PLASTIQUE

- Socle plastique à poutre métallique interne pour la résistance à la charge
- Ridelles zinguées démontables, avec plaque soudée
- Ouverture sur côté 720 mm
- 2 roues fixes et 2 pivotantes ø 100 mm en polypropylène
- Option : étagère filaire et sangle en tissu



DÉSIGNATION	NB DE RIDELLES	CHARGE MAXI.	DIM.	RÉF.	€
Rollcontainer	2	400 kg	720x810x1520	PL72-81-150	328
Rollcontainer	2	400 kg	720x810x1800	PL72-81-180	303
Rollcontainer	3	400 kg	720x810x1800	3PL72-81-180	357
Rollcontainer	4	400 kg	720x810x1800	4PL72-81-180	444
Étagère fil	-	-	720x800	ET.ROLL	40,30
Sangle tissu	-	-	-	SANGLE-TEX-ROLL	7

▼ ROLLCONTAINERS DE SÉCURITÉ AVEC BASE MÉTALLIQUE

- Gamme de rollcontainers conçue pour le stockage de matériel de valeur de petite taille (parfumerie, petit électroménager, téléphonie...) avec ridelles de maille 50x50 mm
- Fermeture de porte par cadenas (en option)
- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø 100 mm
- Finition zingage électrolytique
- 2 modèles :
 - 1 porte : STD72-83-184
 - 2 portes : STD120-80-184
- Option : étagère filaire



DÉSIGNATION	NB DE PORTES	CHARGE MAXI.	DIM.	RÉF.	€
Rollcontainer de sécurité	1: côté 720 mm	400 kg	720x830x1840	STD72-83-184	678
Rollcontainer de sécurité	2: côté 1200 mm	720 kg	1200x800x1870	STD120-80-184	1 023
Étagère fil pour STD72-83-184	-	-	720x800	RIPF-072080Z	46,50
Étagère fil pour STD72-83-184	-	-	1200x800	RIPF-120080ZP	88
Cadenas à clé (3 clés incluses)	-	-	400x13,5x56	4645	17,50

Toutes les dimensions sont en mm

▼ ROLLCONTAINERS AVEC BASE MÉTALLIQUE

- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø 100 mm
- 2, 3 ou 4 ridelles zinguées démontables (suivant modèle) sans sangles, tube 21.25 mm
- Ouverture sur petit côté (600 ou 720 mm)
- Finition zingage électrolytique
- Option : étagère filaire



GRM60-74-152



STD72-80-180



PL72-80-187

DÉSIGNATION	NB DE RIDELLES	CHARGE MAXI.	DIM.	RÉF.	€
Rollcontainer	3	250 kg	600x740x1520	GRM60-74-152	346
Rollcontainer	4	250 kg	600x740x1520	4GRM60-74-152	441
Étagère fil	-	-	600x740	ET.ROLL-GRM60	40,30
Rollcontainer	2	400 kg	720x800x1800	PL72-80-187	338
Rollcontainer	3	400 kg	720x800x1800	STD72-80-180	354
Rollcontainer	4	400 kg	720x800x1800	4STD72-80-180	441
Étagère fil	-	-	720x800	ET.ROLL-STD72	40,30
Sangle tissu	-	-	-	SANGLE-TEX-ROLL	7

▼ HOUSSES ISOTHERMES POUR ROLLCONTAINERS

- 2 types :
 - Housse de protection en PVC mat translucide avec fermeture par glissières
 - Housse isotherme en polypropylène avec fermeture VELCRO®

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Housse de protection en PVC 20/100	740x820x1700	HOUSSE-72-80-180	254
Housse isotherme en polypropylène	720x800x1800	PB-DIV-CBT-STD72	884
Housse isotherme en polypropylène	600x740x1520	PB-DIV-CBT-GRM60	719





Univers Drive

CHARIOTS DRIVE

▼ CHARIOT DE PRÉPARATION 6 SACS

NEW

- Frein centralisé
- 6 roues montées sur ressorts permettant de le tourner sur place
- 6 sacs au niveau supérieur et packs d'eau au niveau inférieur
- Pupitre et corbeille intégrés
- 2 niveaux de rangement
- Niveau bas adapté aux packs d'eau
- Pour la préparation de commande en surface de vente
- Poids à vide : 48 kg
- Finition zinguée
- Volume utile : 6 sacs + packs

DIM.	RÉF.	€
1178x602x1244	40968	1 519



▼ CHARIOT DE PRÉPARATION 15 SACS

NEW

- Chariot pour la préparation de commande en surface de vente
- Maniabilité du chariot grâce à son timon
- 3 niveaux de rangements
- Frein centralisé
- Corbeilles intégrées
- Niveau bas adapté aux packs d'eau
- Poids à vide : 58 kg
- Finition zinguée
- Volume utile : 15 sacs + packs

DIM.	RÉF.	€
1400x700x1500	41131	1 822



▼ CHARIOT DE LIVRAISON 12 SACS AVEC FREIN CENTRALISÉ

NEW

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes qui accueillent les commandes préparées et non remises aux clients
- Frein centralisé
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

DIM.	RÉF.	€
816x575x1875	41193	1 305



▼ CHARIOT DE LIVRAISON 12 SACS AVEC FREIN HOMME MORT
NEW

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes qui accueillent les commandes préparées et non remises aux clients
- Le frein homme mort est particulièrement utile lorsque la zone de livraison est pentue
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

DIM.	RÉF.	€
816x575x1875	41138	1 539


▼ DESSERTE EMBOÛTABLE À FOND AUTO-ÉLÉVATEUR
NEW

- Construction en acier avec finition électro-zinguée
- Dim. utiles du plateau : 800x600 mm
- Plateau-élévateur : il baisse automatiquement en charge et remonte à vide
- Équipé de roues ø 125 mm le chariot peut tourner sur lui-même
- Taux d'emboîtement : 68%

DIM.	RÉF.	€
1190x708x1261	40893	1 918


▼ CHARIOT DE MANUTENTION AVEC PLATEAU REGLABLE
NEW

- Construction en acier galvanisé avec vernis transparent
- Emboîtable
- Hauteur du plateau réglable en hauteur sur 3 positions : 460, 580 et 710 mm
- Capacité de charge du plateau réglable : 100 kg
- Capacité de charge totale : 300 kg
- 4 roues pivotantes ø 125 mm, bandage caoutchouc
- Livré à monter
- Poids à vide : 20 kg

DIM.	KG	DIM.	RÉF.	€
Chariot de manutention, plateau réglable	20	890x520x1000	KM4202-E3	668



BACS DRIVE

▼ CAISSE DE LIVRAISON DRIVE

NEW

- Caisse en polypropylène à couvercle solidaire
- Emboîtable à vide (70 à 75% de gain de place)
- Gerbable sur le couvercle
- Fond et côtés pleins
- Couvercle avec structure dentée: en fermant, les 2 parties du couvercle s'emboîtent
- 2 poignées « coquille » fermées sur les petits côtés
- Couleur grise
- Option: plombs de sécurité rouge
- Autres dimensions : nous consulter



PB-64360R



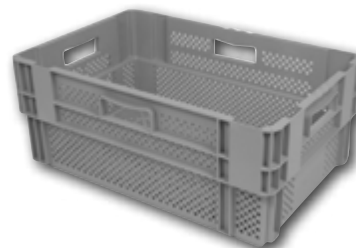
PB-99999

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
Caisse de livraison DRIVE	67	600x400x365	547x365x337	PB-64360R	51
Plomb de sécurité (boite de 500 pcs)	-	-	-	PB-99999	115

▼ BAC DE PRÉPARATION DRIVE

NEW

- Bac en polypropylène multifonction
- Emboîtable à 50% (par rotation à 180°)
- Gerbable
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Autres dimensions : nous consulter



DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
Bac préparation DRIVE	60	600x400x320	570x370x304	PB-DS-6432P	36

▼ CHARIOT MANUTENTION EN INOX

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes polyamide ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600x400 ou 800x600mm



DÉSIGNATION	DIM. EXT.	RÉF.	€
Sans barre de poussée	615x415x120	420101	196
Sans barre de poussée	815x615x120	420102	216
Avec barre de poussée	615x415x960	420103	306

▼ SOCLE ROULANT EN ABS

- Socle en ABS gris
- 4 roues pivotantes ø 100 mm
- Chape zinguée



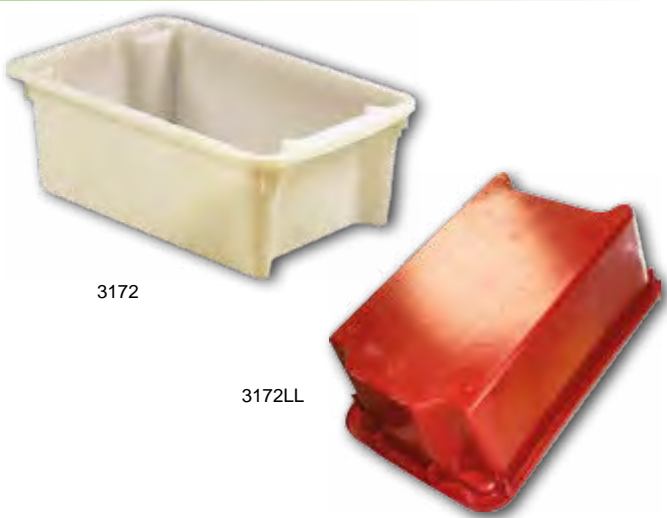
DIM. EXT.	RÉF.	€
613x414x172	83399	121
Timon L-960	G170428	203

Bacs de manutention

▼ BACS À VIANDE

- Bac emboîtable et gerbable
- Parois et fond pleins
- Bac polyéthylène résistant de -30°C à +60°C
- Conçu pour le travail, la manutention et le stockage des viandes

CAPACITÉ (L)	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
30	Blanc	600x400x220	3172	48,90
30	Rouge	600x400x220	3172LL	53
50	Blanc	600x400x325	3173	47,30
110	Blanc	800x600x330	3174	109
Couvercle blanc pour bac 3172, 3172LL, 3173		600x400	3170	29,80
Couvercle blanc pour bac 3174		800x600	3177	69
Grille d'égouttage inox		600x400	80216	45



▼ BACS GERBABLES BLANCS

- Bacs en polypropylène
- Parois lisses et fond pleins, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèles non prévus pour échelles soudées

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€	
11	600x300x120	4312	21,60	
29	600x400x120	6412	26,80	
33	600x400x170	6417	33,50	
45	600x400x235	6423	49,40	
63	600x400x320	6432	57	
80	600x400x410	6441	69	
Couvercle		600x400	3270	20,80



▼ BAC LONG GERBABLE ET EMBOÎTABLE

- Bac emboîtable à vide et gerbable à plein
- Parois et fond pleins
- Étudié pour la manutention et le stockage alimentaire

CAPACITÉ (L)	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
66	bi-couleur : rouge et gris	800x450x290	80248	141



▼ BACS GERBABLES BLANCS POUR PÂTE À PIZZA

PAROIS	FOND	DIM.	RÉF.	€
Ajourées	Ajouré	600x400x55	6405	25
Pleines	Plein	600x400x55	6405C	23,40
Ajourées	Plein	600x400x55	6405P	23
Pleines	Plein	600x400x70	6405B	22,90
Ajourées	Ajouré	600x400x90	6409	27,80
Pleines	Plein	600x400x90	6409C	23,10
Couvercle		600x400	COUV.BACPIZZA	20,90



▼ BACS ALIMENTAIRES À LEVAIN

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€	
30	600x400x165	540x345x160	80230	42,30	
40	600x400x215	540x345x210	80231	47,80	
60	600x400x320	540x345x315	80232	57	
couvercle		600x400	-	80233	26,60



▼ BACS DE STOCKAGE 600X400 MM

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond et parois ajourés
- Poignées sur le petit côté
- Qualité alimentaire

DÉSIGNATION	DIM. EXT.	DIM. INT.	CAP.	RÉF.	€
Bac gris	600x400x220	560x365x205	45L	74656	40,30



▼ BACS DE MANUTENTION 600X400 MM

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond lisse pour un nettoyage facile
- Qualité alimentaire

DÉSIGNATION	DIM. EXT.	DIM. INT.	CAP.	RÉF.	€
Bac rouge	600x400x200	560x360x193	38L	E2	19,70
Bac vert	600x400x200	560x360x193	38L	E2-C	21
Bac bleu	600x400x200	560x360x193	38L	E2-B	21
Couvercle rouge	600x400	-	-	ED	25,90
Couvercle bleu	600x400	-	-	ED-C	26,70



▼ BACS DE MANUTENTION AJOURÉS

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200x800 et 1200x1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Convient pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs



PB-3257

PB-3258

PB-3243

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
Bac de manutention ajourés gris	43	600x400x220	562x362x210	PB-3257	41,40
Bac de manutention ajourés gris	63	600x400x320	562x362x310	PB-3258	46,90
Bac de manutention ajourés gris	73	600x400x350	562x362x340	PB-3243	53

▼ BAC DE MANUTENTION PLEIN 10L

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200x800 et 1200x1000 mm
- Fond et côtés pleins
- Poignées fermées
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Convient pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs

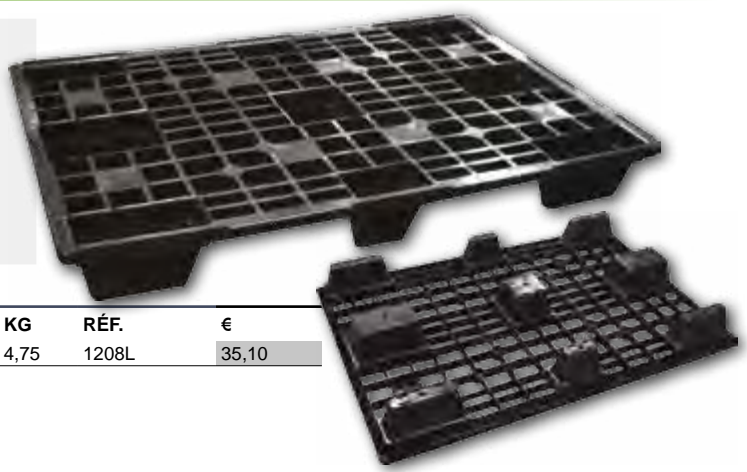


DÉSIGNATION	L	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
Bac de manutention pleins gris	10	600x400x50	562x362x40	PB-3248	34,60

Palettes et caillebotis

▼ PALETTE DE STOCKAGE 1200X800 MM

- Fabriquée en matière synthétique et recyclée
- Charge dynamique : 800 kg
- Charge statique : 1500 kg
- Emboîtement à vide
- Température de nettoyage : jusqu'à 100°C
- Résistante aux températures de - 20°C à + 60°C
- Hauteur d'entrée : 110 mm



DIM.	CHARGE DYNAMIQUE	CHARGE STATIQUE	KG	RÉF.	€
1200x800x150	800 kg	1500 kg	4,75	1208L	35,10

▼ HOUSSES ISOTHERMES POUR PALETTES

- Housse isotherme cousue, gansée bleu roi
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement large de 50 mm
- Fabriquée en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3 mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine à laver industrielle)
- Pour palettes de dimensions 1200x800 mm



DIM.	RÉF.	€
1230x830x1800	71958	1 116

▼ CAILLEBOTIS CLIPSABLES ANTI-DÉRAPANTS

- Résistance à la charge répartie : 6 tonnes/m²
- Montage par simple clipsage et sans entretien
- Permet une évacuation parfaite de l'eau
- Ne produit pas de bactéries, ne transmet pas de maladies, stérilisable, n'attrape pas d'odeur
- Se lave facilement et évite l'humidité
- Résistant aux acides, à la corrosion, aux bases et aux huiles
- Résistant aux températures de -40°C à +90°C



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Blanc	500x500x22	C50/22L	26,10
Blanc	500x500x25	C50/25L	26,70
Blanc	500x500x50	C50/50L	39,10
Blanc	1000x500x50	C100/50L	71
Rouge	500x500x22	R-C50/22L	33,90
Rouge	1000x500x50	R-C100/50L	71

Toutes les dimensions sont en mm





MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ

Préparation et découpe	p.130
Cuisson	p.133
Snacking	p.135
Fours mixtes Vulcain	p.142
Fours à convection Vulcain	p.150
Concept pâtissier Vulcain	p.155
Autres fours	p.156
Fours micro-ondes	p.158
Vitrines de présentation chaudes	p.160
Emballage	p.161
Boissons	p.164
Divers matériels électriques et gaz	p.165



Préparation et découpe

▼ BATTEUR MÉLANGEUR 5 L

- Cuve inox démontable 4,8L
- Mouvement planétaire : de 40 à 260tr/min
- Mouvement de l'outil : de 131 à 852tr/min
- Fourni avec 3 outils : palette, fouet et spirale
- Tête relevable
- Protection inox amovible
- Capacité de farine min/maxi: 200 / 850 gr

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,3	350x230x400	PRAP5	1 045



▼ BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES

NEW

- Bol, grille de protection et outils en inox
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé, peint époxy
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle
- 3 vitesses + arrêt d'urgence
- Bol amovible : ø 244 x H-285 mm, 3 kg (PR10) ou ø 318 x H-290 mm, 6 kg (PR20)

DÉSIGNATION	DIM. EXT.	CAP. (KG PÂTE)	V	KW	KG	RÉF.	€
Batteur 10L	445x366x645	3	230 MONO	0,45	69	PR10	1 094
Batteur 20L	550x420x790	6	230 MONO	1,10	106	PR20	1 575
Spatule supplémentaire pour batteur 10L						395-3079	250
Spatule supplémentaire pour batteur 20L						395-3075	279
Spirale supplémentaire pour batteur 10L						395-3078	250
Spirale supplémentaire pour batteur 20L						395-3074	279
Fouet supplémentaire pour batteur 10L						395-3080	250
Fouet supplémentaire pour batteur 20L						395-3076	279
Cuve inox supplémentaire pour batteur 10L						395-30691	291
Cuve inox supplémentaire pour batteur 20L						395-3069	470



▼ PETRINS À SPIRALE 1 VITESSE – SPECIAL PIZZAS

NEW

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec variateur de vitesse et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Capacité: 18 (PK-25) ou 38 kg de pâte (PK-50)
- Cuve inox fixe



DÉSIGNATION	CAP. (KG PÂTE)	CUVE	DIM.	V	KW	KG	REF	€
Pétrin à spirale cuve 25L	18	ø 360 x H-210	720x400x620	400 TRI+N	1.1	87	PK-25	1 463
Pétrin à spirale cuve 50L	38	ø 450 x H-260	840x500x720	400 TRI+N	2	125	PK-50	2 075
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25L							395-3014	282
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50L							395-3027	584
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25L							395-2075	378
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50L							395-2080	839

Toutes les dimensions sont en mm

▼ LAMINOIRS À PIZZA

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option

L	ROULEAUX	V	KW	DIM.	RÉF.	€
320		230 MONO	0,37	450x380x650	SD32	1 951
420		230 MONO	0,37	540x380x750	SD42	2 116
Option : commande par pédale					PEDALE-SD	116



▼ COMBINÉ MIXEUR/BATTEUR

- Vitesse maxi: 11000tr/min
- Vitesse avec fouet : 500 à 1400tr/min
- L- du tube mixeur : 500 mm
- L- du fouet : 350 mm

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,4	155x120x790	MX/40	711



▼ COUPE LÉGUMES ROBOT CHEF 300

- Robot pour couper, râper, cubes, tranches...
- Construction en inox et fonte d'aluminium
- Avec goulotte d'alimentation pour grosses pièces
- 5 disques fournis (2 tranches 2 mm, 4 mm et 3 râpeurs ø 3, 5 et 7 mm)
- 270 tr/min

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,55	240x570x470	CHEF 300	1 153



▼ KIT DE DISQUES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (ø 2/4/6 mm), 2 disques à râper (ø 3/5 mm), 1 disque à frite (10x10 mm)	KITREST	459
Kit composé de 4 disques à trancher (ø 4/6/8/10 mm), 2 disques à râper (ø 5/7 mm), 2 disques à frite (8 ou 10 mm)	KITCOLLEC	596





▼ TRANCHEURS ALUMINIUM À COURROIE

- Carrosserie en aluminium laqué moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe maximum : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Alimentation électrique : 230 V MONO
- 2 types de modèles : Affûteur amovible ou fixe

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR FIXE	220	230x165	255	448x363x335	0,14	13	LUSSO22GS	881
	250	230x185	255	448x363x335	0,14	14	LUSSO25GS	963
	275	230x190	255	505x410x375	0,15	16,5	LUSSO27S/S	1 203
	300	245x220	270	570x480x420	0,23	24	LUSSO300S-L	1 659

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR AMOVIBLE	195	200x130	210	330x470x320	0,12	11	LUSSO195GL	580
	220	230x165	255	480x530x390	0,14	13	LUSSO22G/A	820
	250	230x185	255	480x530x390	0,14	14	LUSSO25G/A	849
	275	230x190	255	490x550x450	0,15	16,5	LUSSO27S/A	1 072
	300	245x220	270	530x630x480	0,23	24	LUSSO300A-L	1 578



DOLLY350/A

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR AMOVIBLE	350	290x255	310	680x515x470	0,3	36	DOLLY350/A	2 746
AFFÛTEUR FIXE	350	350x225	367	751x594x583	0,3	43	KELLY350M	2 860

▼ L2G BUDGET

NEW

DISPONIBLE
COURANT 2018

▼ TRANCHEURS ALUMINIUM À COURROIE

- Carrosserie en aluminium
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Transmission par courroie
- Lame professionnelle trempée au chrome dur avec affûteur fixe (3 diamètres de lame : ø 220, ø 250, ø 300 mm)
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Livré avec cordon d'alimentation et fiche électrique



! Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif



BUD-TAC-220

BUD-TAC-250

BUD-TAC-300

DÉSIGNATION	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
Trancheur à courroie, lame ø 220 mm	170x190	245	479x398x404	230 Mono	0.12	13.5	BUD-TAC-220	594
Trancheur à courroie, lame ø 250 mm	180x190	245	494x402x398	230 Mono	0.15	14.3	BUD-TAC-250	611
Trancheur à courroie, lame ø 300 mm	225x270	245	615x494x477	230 Mono	0.25	21	BUD-TAC-300	984

Toutes les dimensions sont en mm

Cuisson

▼ WOK INOX POUR INDUCTION

- Fabrication en inox 3 couches
- Poignée en inox avec prise douce
- Livré avec couvercle en inox
- A utiliser seulement avec le Wok 239766

DIM.	RÉF.	€
ø 360xH-180	239773	183

▼ WOK À INDUCTION 3,5 KW

- Habillage en inox
- Compacte et facile à manier
- Réglage numérique de la puissance, de la température et du minuteur

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 MONO	3,5	340x450x120	7	239766	533



▼ PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

- Alimentation : 400 à 3500 W, 230 V MONO
- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact : ø minimum 120 mm et ø maximum 260 mm
- Plage de température : de 35°C à 270°C par intervalles de 5°C

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	3,5	360x450x100	239711	293



▼ RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES À POSER*

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques ø 230 mm (740000), ou ø 220 mm (740100)

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 MONO	2	300x300x155	6	740000	360
230 MONO	2+2	600x300x155	11	740100	596



▼ RÉCHAUD ÉLECTRIQUE À POSER 2 PLAQUES CARRÉS 300X300 MM

NEW

- Construction en inox AISI 304
- Carrosserie épaisseur 20/10^{ème}
- Modèle à poser
- 2 plaques carrées en fonte d'aluminium 300x300 mm
- Avec thermostat de sécurité
- Bouton de contrôle de puissance 7 positions
- Témoin lumineux de marche/arrêt

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
380 TRI+N	2x4	400x900x270	40	48395A	3 004



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ RÉCHAUD À GAZ TRANSPORTABLE

- Consommation en gaz : 145 g/h à pleine capacité
- Gaz : Butane
- Poids : 1,8 kg
- Recharge : réf. A150.4237 (carton de 28 pcs)

KW	DIM.	RÉF.	€
2	340x280x120	A150.421	45,20
Recharge		A150.4237	158



▼ RÉCHAUD 1 FEU GAZ À POSER

NEW

- Construction entièrement en acier inox
- Grille en fonte 250x250 mm
- Brûleur amovible
- Équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

KW	DIM.	KG	RÉF.	€
3	324x356x171	13	RG1F	300



▼ RÉCHAUD 2 FEUX GAZ À POSER

NEW

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 250x250 mm
- 2 brûleurs de 3 kW amovibles
- Équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

KW	DIM.	KG	RÉF.	€
3+3	631x356x171	23,5	RG2F	554



▼ GRILLS À GAZ PROFESSIONNEL POUR PAELLA

- Poêle et structure en acier chromé
- Convient au gaz Propane / Butane
- Tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage

Ø POËLE	KW	MBAR	DIM.	RÉF.	€
600mm	4,3	50	600x600x870	146002	1 138



Snacking

▼ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE 1 PLAQUE

- Construction inox
- Plaque en fonte ø400 mm anti-adhésive
- Thermostat réglable de 0 à 300°C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Voyant lumineux de sécurité
- Tiroir de récupération des déchets de cuisson
- Fournie avec une spatule en hêtre

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	3	450x470x210	885285	375



► PENSEZ-Y! SPATULE EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

DIM.	RÉF.	€
180x185	SPC	4,60



▼ GAUFRIER ÉLECTRIQUE TYPE LIÈGE

- Châssis entièrement en inox
- Plaques avec empreintes en fonte anti-adhésive
- 2 empreintes 4x6 cases - Empreintes 178x105 mm
- Régulation de la température de 50°C à 300°C

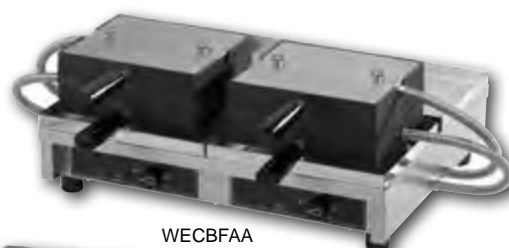
V	KW	KG	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	1,9	28	275x420x275	772323	574



▼ GAUFRIERS ÉLECTRIQUES 180° SIMPLES

NEW

- Construction inox
- Fers en fonte certifiée contact alimentaire
- Ouverture 180° pour la cuisson des gaufres
- Parfaite répartition de la pâte sur les 2 faces
- Technologie « pack résistance » pour une diffusion parfaite de la chaleur
- Plateau récupérateur de déchets
- Régulation thermostatique de 50°C à 300°C
- Cordon d'alimentation 230V équipé d'une prise 16A



WECBFAA



WECAFAA



4x5Liège

DESIGNATION	EMPREINTE	NB GAUFRES	V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
Gaufrier basculement gauche-droite	4x5 Liège	2	230 MONO	1.4	440x260x220	18	WECAFAAO	1 785
Gaufrier basculement avant-arrière	4x5 Liège	2	230 MONO	1.4	260x440x220	18	WECBFAAO	1 785

Toutes les dimensions sont en mm



▼ GRILLS PANINI SIMPLE FER

- Bâti en inox
- Grill en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill 340x230 mm
- Livrés avec une brosse métallique

▼ DESSUS ET DESSOUS RAINURÉS

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	2,2	430x310x200	263655	307

▼ DESSUS RAINURÉ ET DESSOUS LISSE

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	2,2	430x370x210	263662	495



263655

▼ GRILLS PANINI DOUBLES FERS

- Bâti en inox
- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum avec voyants lumineux
- Surface de grill inférieur 480x230 mm
- Livrés avec une brosse métallique

▼ DESSUS ET DESSOUS RAINURÉS

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	3,6	570x310x200	263709	511

▼ DESSUS RAINURÉ ET DESSOUS LISSE

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	3,6	570x370x210	263808	765



263709

▼ GRILLS DE CONTACT VITROCÉRAMIQUE

- Système vitrocéramique infrarouge
- Plaques lisses ou rainurées (les rainures sont sur la plaque supérieure), la plaque inférieure a une épaisseur de 5 mm
- Extérieur et récipient en inox
- Température 0°- 300°C
- Nettoyage simple (éponge humide)



PV55LR



PV40LL

DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
Plaque simple lisse	270x300	390x430x190	230 MONO	1,7	11,5	PV27LL	1 223
Plaque simple lisse + rainurée	270x300	390x430x190	230 MONO	1,7	11,5	PV27LR	1 223
Plaque simple lisse	400x300	490x450x190	230 MONO	2	15,5	PV40LL	1 380
Plaque simple lisse + rainurée	400x300	490x450x190	230 MONO	2	15,5	PV40LR	1 380
Plaque double lisse	545x300	630x450x190	230 MONO	3,4	23	PV55LL	1 928
Plaque double lisse + rainurée	545x300	630x450x190	230 MONO	3,4	23	PV55LR	1 928

Toutes les dimensions sont en mm

▼ PLANCHAS À SNACKER À GAZ

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Livrée d'origine : Butane / Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel (Méthane)
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur de la plaque
- Positions "plein-feu" et "ralenti"

ZONE DE CUISSON	SURF. UTILE	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
1	440x390	460x440x210	4,1	17	ECO-45PV	777
2	750x390	770x440x210	8,7	27	ECO-75PV	1 029
3	890x390	910x440x210	12,7	32	ECO-90PV	1 283



▼ PLANCHAS À SNACKER ÉLECTRIQUE

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur de la plaque
- 2 zones de cuisson
- Alimentation électrique : 230 V Mono
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Résistances inox
- Contrôle de température par thermostat 50°C/300°C

SURF. UTILE	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
590x390	600x440x210	4	22	ECOEM-60PV	1 159
750x390	770x440x210	4	27	ECOEM-75PV	1 234



▼ PLANCHAS À SNACKER ÉLECTRIQUE

- Construction inox
- Alimentation électrique : 230 V Mono
- Dessus inox lisse
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses

SURF. UTILE	DIM.	NB ZC*	KW	KG	RÉF.	€
540x300	550x470x230	1	3	16	GH-818	267
730x400	730x510x230	2	2x2,2	26	GH-820	332

NB ZC* = Nombre de zones de cuisson



GH-818



CD-GH-818

▼ PLANCHA À SNACKER ÉLECTRIQUE 550, REVÊTEMENT CHROME DUR

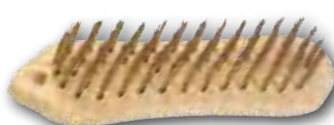
- Construction inox
- Alimentation électrique: 230 V mono
- Dessus avec revêtement au chrome dur pour faciliter le nettoyage avec 1 zone de cuisson
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- 1 zone de cuisson

SURF. UTILE	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
540x300	550x470x230	3	16	CD-GH-818	364

► PENSEZ-Y! ACCESSOIRES POUR PLANCHAS



855201



31980



31982

DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Grattoir avec manche en acier époxy L-315 mm - poigne PVC noire, lame en acier trempé interchangeable avec clip de protection	315x100	855201	26,50
Paquet de 5 lames de rechange pour grattoir	-	855218	8,50
Brosse métallique manche bois, fils ronds en acier laitonné	295x32	31982	7,80
Brosse métallique violon, fils ronds en acier laitonné	170x51	31980	9,60

Toutes les dimensions sont en mm



▼ TOASTERS INOX

- Construction tout inox
- Résistances chauffantes en quartz
- Minuterie 15 minutes
- Avec tiroir collecteur de miettes en acier inoxydable
- Pinces à toast incluses

V	KW	DIM.	DIM. INTÉR.	RÉF.	€
230 MONO	1,7	440x260x290	355x240x50	A151.300	240
230 MONO	3	440x260x400	355x240x(2x50)	A151.600	296



A151.300



A151.600

▼ CHAUFFE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE 3 PLOTS

- Construction inox
- 3 plots chauffants
- Bocal cylindrique avec grille intérieure :
ø 200mm, H-250mm (en verre)
- Thermostat de contrôle de température de 0°C à 110°C

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,55	530x290x400	SH3	242



▼ SALAMANDRES PLAFOND MOBILE

- Construction tout inox
- Réglage de puissance et voyants lumineux
- H-variable réglage par système de levage
- L-450 : bac collecteur amovible avec grille de 440x320mm
- L-600 : bac collecteur amovible avec grille de 590x320mm
- Résistances blindées
- Se fixe au mur : trous oblongs, pattes de fixation incluses

DESIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
L-450mm	230 MONO	2,8	450x460x525	264607	915
L-600mm	230 MONO	3,6	600x520x530	264706	1 079



▼ BAIN-MARIE GN 1/1

- Acier inoxydable
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronormes de profondeur 150mm max

DESIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Avec vidange	230 mono	1,2	340x540x250	238912	177



▼ BAIN-MARIE 2XGN 1/1 AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Robinet de vidange en façade
- Acier inoxydable - 2xGN 1/1
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronormes de profondeur 150mm max
- Plaque chauffante garantissant une performance optimale qui ne brûle pas en cas de manque d'eau

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 mono	1+1	690x540x250	BM216R	644



▼ CUISEUR À RIZ

- Convient à la cuisson vapeur de riz, légumes, poissons, œufs, etc.
- Corps et couvercle en inox poli
- Cuve amovible et anti-adhésive
- 2 témoins lumineux : cuisson et maintien à température
- Cycles de cuisson automatique
- Capacité : 10 litres - 25 à 40 personnes par cuisson
- Accessoires : 1 doseur de riz, 1 cuillère à riz et 1 tapis silicone

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 mono	1,95	ø 455xH-380	11	240403	320



▼ MARMITES À SOUPE

- Réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Plaquettes de texte magnétiques incluses
- Cuve et couvercle en acier inoxydable
- 2 modèles : revêtement noir (860083) ou chrome (860304*)

L	V	KW	DIM.	RÉF.	€
8	230 mono	0,4	ø 340xH-360	860083	121
8	230 mono	0,4	ø 340xH-360	860304	156

(*) Dans la limite des stocks disponibles



▼ **FRITEUSES SANS ROBINET DE VIDANGE**

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 190°C
- Thermostat de sécurité équipé d'un RESET
- Comporte une zone froide et une résistance amovible
- Comprend un panier à friture avec un manche garanti basse température et un couvercle en acier inoxydable

TYPE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 cuve 4 L	230 MONO	3	217x400x290	205808	234
1 cuve 6 L	230 MONO	3,3	265x430x290	205815	255
1 cuve 8 L	230 MONO	3,25	260x410x340	205822	282
2 cuves 8 L	230 MONO	2x3,5	550x430x345	205839	573

⚠ Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif



▼ **FRITEUSES AVEC ROBINETS DE VIDANGE**

- Construction tout inox
- Température réglable en continu de 50°C à 180°C
- Robinet de vidange en façade
- Panier inclus
- Résistance amovible
- Thermostat de sécurité
- Comprend un panier à friture et un couvercle en acier inoxydable

TYPE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 cuve 8 L	230 MONO	3,25	340x430x355	FE8R	463
2 cuves 8 L	230 MONO	2x3,25	620x430x355	FE88R	895

⚠ Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif



FE8R



FE88R

▼ **TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

NEW

- Le testeur d'huile est un instrument précis et facile à utiliser. Il est plébiscité dans l'industrie de la restauration rapide pour le contrôle rapide des huiles de friture et permet de :
 - Garantir une bonne qualité d'huile
 - Optimiser les coûts en changeant l'huile au bon moment
 - Evaluer objectivement la qualité de l'huile et non de manière subjective
 - Mesurer de manière simple et précise
- Etendue de mesure: 0% à 40% de composés polaires (température de l'huile comprise entre +50°C et +200°C)
- Précision ±2%
- Certificat d'étalonnage usine inclus
- Fourni dans une mallette de rangement



DIM.	RÉF.	€
54x22x314	2605	1 122

Toutes les dimensions sont en mm

▼ LAMPE CHAUFFANTE

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

NEW


DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Lampe chauffante aluminium	230 Mono	0.25	ø 184xH-2188	LUCY	78

▼ PORTIQUE CHAUFFE-PLAT À INFRAROUGE

- Convient idéalement pour réchauffer les aliments
- Bâti en aluminium
- H-réglable
- 2 lampes infrarouges 500 W
- Livré sans bac gastronorme GN1/1

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,5	495x355x590	273906	195
Ampoule R40 250W			919200	60



▼ CHAUFFE-FRITES INFRAROUGE

- Construction tout inox
- 1 bac GN1/1 H-65 mm inclus
- Résistance en acier inoxydable
- Interrupteur marche /arrêt

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	1	330x560x500	GRFFL/S	387



▼ PLAQUES CHAUFFANTES

- Habillage aluminium, surface en verre
- Bouton de marche/arrêt
- Température maximale 95°C
- Variable de 30°C à 95°C
- Indicateur lumineux



▼ FORMAT GN1/1

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 MONO	0,15	570x305x40	3,5	114.356	268

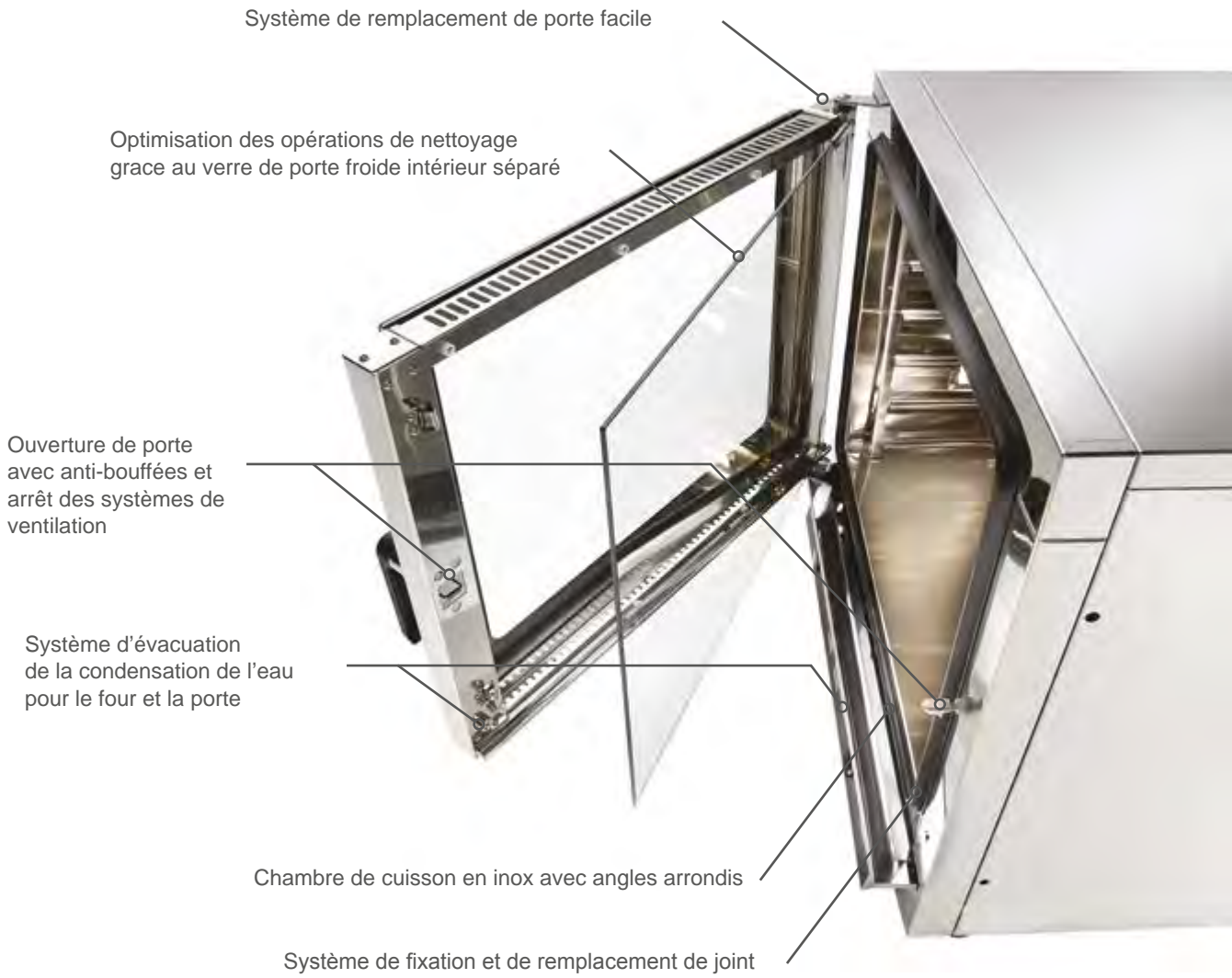
▼ FORMAT GN2/1

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 MONO	0,3	666x550x40	6,1	114.357	323



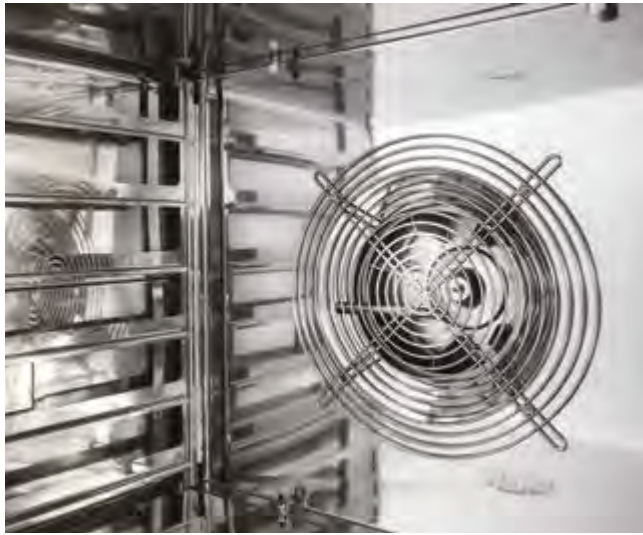
Fours mixtes Vulcain







▼ FABRICATION EN INOX



- Fabrication inox pour :
- Intérieur et rack porte-grilles
 - Dessus et composants exposés
 - Ventilateur et carter du ventilateur

▼ INSTRUMENTS FIABLES ET COMPLETS



- Sonde à coeur
- Puissants ventilateurs avec système d'inversion
- Éclairage interne avec lampes halogène

▼ AFFICHAGE DIGITAL



- Double affichage
- Facilité d'utilisation
- Recettes mémorisées

▼ COMPOSANTS HAUTE QUALITÉ



- Verres trempés avec faible émissivité
- Poignée avec système d'ouverture de sécurité
- Pieds antidérapants



▼ PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE

Caractéristiques :

- Double affichage
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson
- Sonde de température
- En accord avec la norme IPX3
- 2 modèles :
 - versions avec panneau de commande sous le four : VULCAIN
 - versions avec panneau de commande latéral : PP-VULCAIN

Options :

- Pré-chauffage
- Temps de cuisson
- $\Delta^{\circ}T$ cooking
- Pourcentage de vapeur injecté dans la cuisson
- Plaques et grilles
- Câble électrique et prise

▼ EMBALLAGE OPTIMISÉ


Notre emballage a été étudié pour réduire les coûts de transport et de stockage. Les dimensions ont été réduites tout en conservant une protection maximale pendant le transport.

FOURS MIXTES AVEC PANNEAU DE COMMANDE SOUS LE FOUR

▼ VULCAIN-4

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 4 plats (ou grilles) 600x400 mm ou GN 1/1
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
840x910x670	680x520x360	4GN1/1 et 4x600x400	380 TRI+N	5.45	79	VULCAIN-4	3 068

▼ VULCAIN-5

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600x400 mm ou GN 1/1
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
840x910x750	680x480x440	5GN1/1 et 5x600x400	380 TRI+N	6.45	87	VULCAIN-5	3 330

▼ VULCAIN-6

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 6 plats (ou grilles) 600x400 mm ou GN 1/1
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)

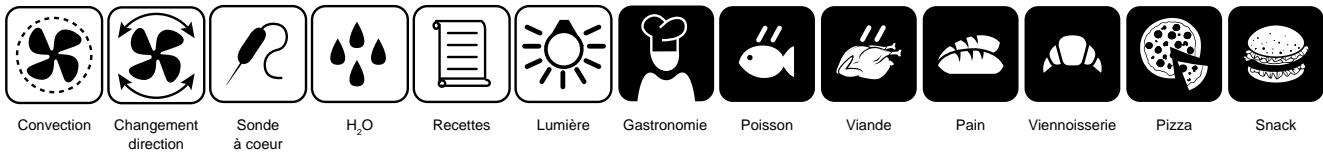


DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
840x910x830	680x480x520	6GN1/1 et 6x600x400	380 TRI+N	7.65	91	VULCAIN-6	3 508

Toutes les dimensions sont en mm

▼ VULCAIN-7

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 7 plats (ou grilles) 600x400mm ou GN 1/1
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
840x910x930	680x520x620	7GN1/1 et 7x600x400	380 TRI+N	10.7	106	VULCAIN-7	4 219

▼ VULCAIN-10

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600x400mm ou GN 1/1
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
840x910x1150	680x480x840	10GN1/1 et 10x600x400	380 TRI+N	12.7	127	VULCAIN-10	4 396

Toutes les dimensions sont en mm

FOURS MIXTES AVEC PANNEAU DE COMMANDE LATÉRAL

▼ PP-VULCAIN-5

NEW

- Four de faible profondeur (785mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600x400 mm ou GN 1/1
- Condenseur en option
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



CAP.	DIM EXT.	DIM INT.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
5GN1/1 et 5x600x400	925x785x745	660x455x440	380 TRI+N	6.45	89	PP-VULCAIN-5	3 977

▼ PP-VULCAIN-10

NEW

- Four de faible profondeur (785mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600x400 mm ou GN 1/1
- Condenseur en option
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



CAP.	DIM EXT.	DIM INT.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
10GN1/1 et 10x600x400	925x785x1145	660x455x840	380 TRI+N	12.7	130	PP-VULCAIN-10	5 374

Toutes les dimensions sont en mm

OPTIONS POUR FOURS MIXTES

▼ BRANCHEMENTS FOURS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	43,50
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	84



ML-051800



055857

▼ CONDENSEURS DE VAPEUR

NEW

- Fabrication en inox
- Le condenseur de vapeur permet de convertir les vapeurs absorbées par le moteur (qui sortent de la porte) pour les canaliser sur la vidange du four
- Filtres inox labyrinthe démontables
- Adapté pour les fours mixtes avec panneau de commande latéral



DÉSIGNATION	DIM EXT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
Condenseur pour four 5 niveaux	930x1085x360	600m³/h	230 Mono	0.8	45	PP-CONDENSEUR-5	1 904
Condenseur pour four 10 niveaux	950x1100x400	600m³/h	230 Mono	0.8	50	PP-CONDENSEUR-10	2 327

▼ PIÈTEMENTS À GLISSIÈRES

- Piétement inox 304 en tube carrés de section 40x40 mm
- Dessus inox plein
- 1x8 paires de glissière GN1/1 et 600x400 mm



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Piétement pour VULCAIN-4 et VULCAIN-5	840x770x970	NEFOM-970	1 162
Piétement pour VULCAIN-6, VULCAIN-7 et VULCAIN-10	840x770x760	NEFOM-760	1 007
NEW Piétement pour PP-VULCAIN-5	920x700x970	PP-NEFOM-970	1 162
NEW Piétement pour PP-VULCAIN-10	920x700x760	PP-NEFOM-760	1 007

▼ GRILLES

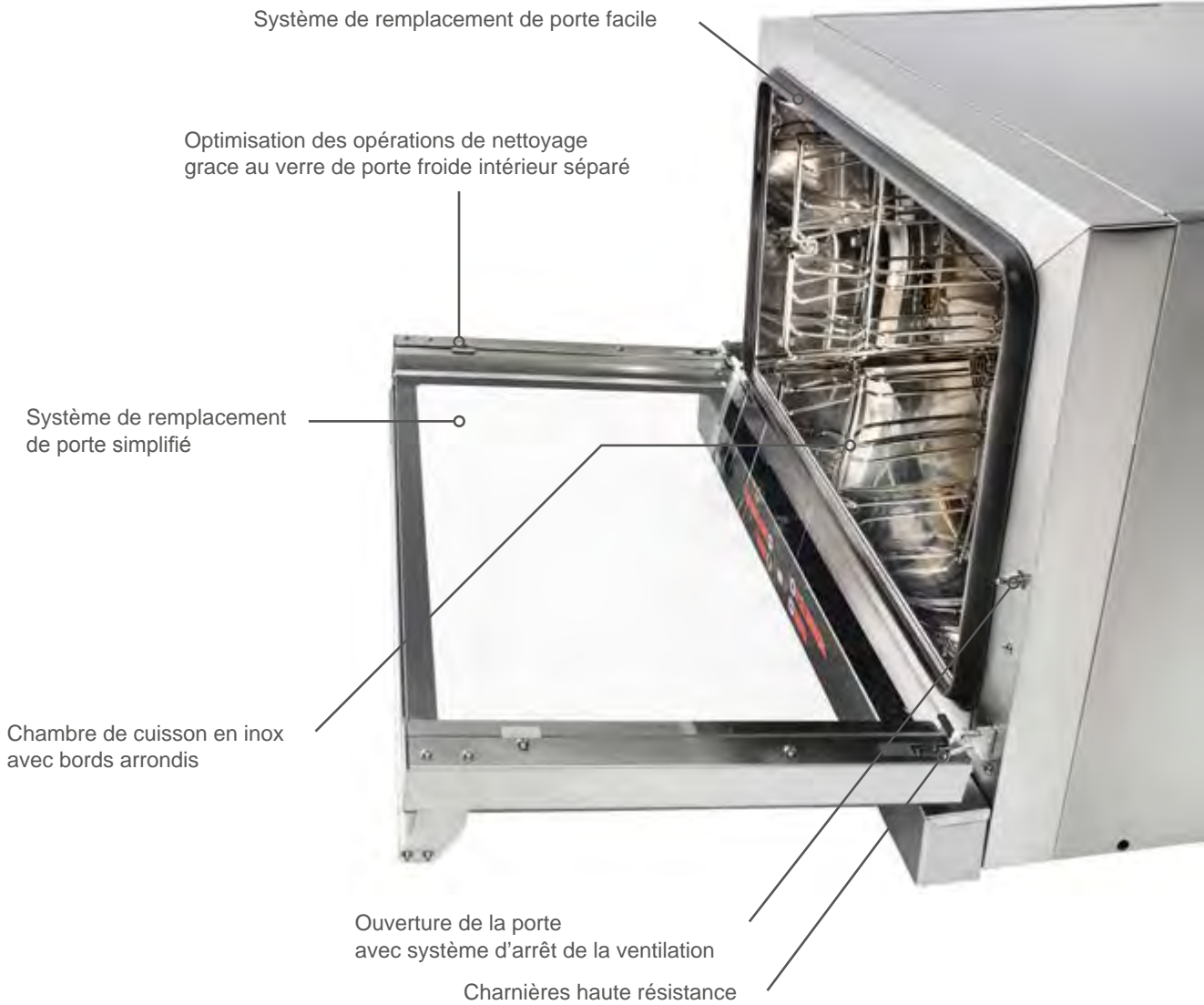
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Grille inox GN1/1	530x325	30 141 1/1 20F1T	10,50
Grille inox 600x400	600x400	30 148 29F2T	10,90





Fours à convection Vulcain





- Verres trempés avec faible émissivité
- Poignée avec système d'ouverture de sécurité



- Pieds antidérapants
- Facilité d'utilisation
- Fiable et bien protégé



- Cuisson uniforme
- Santé et sécurité maximum
- Système de maintenance simple
- Sauvegarde d'énergie



- Fabrication inox pour :
- Intérieur et racks porte-grilles
 - Dessus et composants exposés
 - Ventilateur et carter du ventilateur



▼ FOUR À CONVECTION MÉCANIQUE 3 NIVEAUX 600X400 MM



PB-FCONV-3EUR



FCONV-3EUR



FCONV-3EUR

- Four à convection mécanique, prévu pour 3 plateaux (ou grilles) 600x400 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante



Convection



Double ventilateur



Lumière



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

DÉSIGNATION	DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
Porte basculante	775x700x560	650x460x350	3 x 600x400 mm	230 mono	3.15	35	FCONV-3EUR	1 343
Porte battante	775x700x560	650x460x350	3 x 600x400 mm	230 mono	3.15	35	PB-FCONV-3EUR	1 895

Toutes les dimensions sont en mm

▼ FOUR À CONVECTION MÉCANIQUE 4 NIVEAUX 435X350 MM


PB-FCONV-4N

FCONV-4N

FCONV-4N

- Four à convection mécanique, prévu pour 4 plateaux (ou grilles) 435x350 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante



Convection



Double ventilateur



Lumière



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

DÉSIGNATION	DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
Porte basculante	589x660x580	464x420x370	4 x 435x350 mm / 450x325 mm	230 mono	3.15	33	FCONV-4N	985
NEW Porte battante	589x660x580	464x420x370	4 x 435x350 mm / 450x325 mm	230 mono	3.15	33	PB-FCONV-4N	1 371

▼ FOUR À CONVECTION MÉCANIQUE 4 NIVEAUX GN1/1


PB-FCONV-4GN

FCONV-4GN

FCONV-4GN

- Four à convection mécanique, prévu pour 4 plateaux (ou grilles) GN1/1 (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante



Convection



Double ventilateur



Lumière



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

DÉSIGNATION	DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
Porte basculante	686x660x580	560x420x370	4 x GN1/1	230 mono	3.15	35	FCONV-4GN	1 209
NEW Porte battante	686x660x580	560x420x370	4 x GN1/1	230 mono	3.15	35	PB-FCONV-4GN	1 645

Toutes les dimensions sont en mm



OPTIONS POUR FOURS À CONVECTION

▼ BRANCHEMENTS FOURS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	43,50
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	84



ML-051800



055857

▼ PLAQUES RÉFRACTAIRE À PIZZA

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plaque réfractaire à pizza	444x350x15	KITPIETRANE595	335
Plaque réfractaire à pizza	530x325x15	KITPIETRANEGN	408
Plaque réfractaire à pizza	600x400x15	KITPIETRANEPS	569



KITPIETRANEPS

▼ GRILLES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Grille inox 444x350	444x350	GRILLE-FCONV-4N	60
Grille inox GN1/1	530x325	30 141 1/1 20F1T	10,50
Grille inox 600x400	600x400	30 148 29F2T	10,90



▼ BAC À CROISSANTS INOX

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bac à croissant inox	444x350	FO4D00087	55



Concept pâtissier Vulcain

Le concept pâtissier se compose d'un four à convection GN2/3 et d'une cellule de refroidissement 3GN2/3

▼ FOUR À CONVECTION GN2/3 ULTRA-COMPACT



Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre de porte froide intérieur séparé.

Ventilateur du côté droit de la chambre de cuisson. La profondeur du four est de seulement 370 mm.



Panneau de commande mécanique latéral

- Panneau de commande mécanique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Joint de porte entièrement démontable sans outil
- Bords intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Rack intérieur inox démontable (format 3GN2/3: 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Eclairage intérieur
- Vitre intérieure démontable pour faciliter le nettoyage
- Température maximum: 280 à 300°C
- Plaques et grilles non fournies



Convection



Lumière



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

DIM EXT.	DIM INT.	CAP.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
658x630x420	340x363x270	3xGN2/3 (354x325mm)	230 MONO	2.5	25	VULCAIN-2/3	931
Plateau de cuisson inox	354x325					FO2S30023	38,60
Grille inox GN2/3	354x325					30 175 0000	9,70



▼ CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3GN2/3

- Panneau de commande électronique sur le côté
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Rack intérieur inox démontable (format 3GN2/3: 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement : 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation : 7 kg de -18 à -40°C
- Gaz réfrigérant: R404a
- Plaques et grilles non fournies (voir chapitre bacs et grilles)

AUTRES MODÈLES : VOIR PAGE 242



DIM.	CAPACITÉ	V	KW	POIDS	RÉF.	€
340x363x270	3 - GN2/3 (354x325 mm)	230 MONO	0.52	45	BFC2/3	2 962
Grille inox GN2/3	354x325				30 175 0000	9,70

Toutes les dimensions sont en mm



Autres fours

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE MILEN



- Construction inox, porte à double vitrage
- Enceinte de cuisson émaillée
- Eclairage intérieur
- Angles de l'enceinte rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Avec 2 ventilateurs
- Plage de température réglable: de 50°C à 300°C
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
- Fourni avec 4 grilles inox 436x315 mm au pas de 70 mm
- Cordon d'alimentation 230 V équipé d'une prise 16A

DESIGNATION	V	KW	KG	DIM.	RÉF.	€
Four à convection 4x 438x315 mm	230 V MONO	2,67	38	595x594x585	MILEN	737
Grille inox 12 fils ø3 mm 4 traverses 4 mm supplémentaire			0,7	438x315x10	YSD1AE-G	29,80
Plaque aluminium de cuisson optionnelle			0,7	438x315x10	YSD1AE-T	29,80



Toutes les dimensions sont en mm

FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

NEW

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément
- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise

▼ FOURS 1 SOLE

NB PIZZAS	KW	DIM. CHAMBRE	DIM. FOUR	RÉF.	€
4 (ø30cm)	5	620x620x150	900x770x430	366-1015	1 372
6 (ø30cm)	6	620x920x150	900x1080x430	366-1020	1 704



366-1020

▼ FOURS 2 SOLES

NB PIZZAS	KW	DIM. CHAMBRE	DIM. FOUR	RÉF.	€
4+4 (ø 30 cm)	10	620x620x150	900x770x740	366-1010	2 531
6+6 (ø 30 cm)	12	620x920x150	900x1080x740	366-1025	3 265



366-1025

▼ PIÈTEMENTS POUR FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

- Construction en tôle époxy noire

DÉSIGNATION	DIM. PIÈTEMENT	RÉF.	€
Piètement pour 366-1015	870x700x1100	366-1140	398
Piètement pour 366-1010	870x700x850	366-1120	381
Piètement pour 366-1020	870x835x1100	366-1142	436
Piètement pour 366-1025	870x835x850	366-1145	440





Fours micro-ondes

▼ FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL SELF MONO-TOUCHE 25 L

NEW

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 45 secondes à puissance maximale + bouton marche/arrêt
- Possibilité par appui supplémentaire de rajouter des phases de 45 secondes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
25	230 MONO	1	335x364x212	520x456x312	MWO25SELF	552



▼ FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL SELF MONO-TOUCHE 30 L

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 45 secondes + bouton marche/arrêt
- Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale.
- Possibilité par appui supplémentaire de rajouter des phases de 45 secondes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
30	230 MONO	1,6	350x357x230	542x461x329	MWSELF-30E	996



▼ FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25 L

NEW

- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur
- 3 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 10 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
25	230 MONO	1	335x364x212	520x456x312	MWO25P	506



▼ FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 30 L

- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur,
- 5 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 20 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
30	230 MONO	1,6	350x357x230	542x461x329	MWP1050-30E	982



▼ FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL PROGRAMMABLE 25L
NEW

 DISPONIBLE
 COURANT 2018

- CIntérieur et extérieur inox
- 9 programmes de cuisson
- 6 niveaux de puissance
- Afficheur digital
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Plateau intérieur en verre ø 270 mm
- Puissance restituée : 900 W

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
25	230 MONO	0,9	340x344x220	483x396x281	25UX90	250


▼ FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 2 NIVEAUX 35L

- Construction entièrement en inox (intérieur et extérieur)
- Commande digitales 10 touches
- 5 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 2100W
- Format intérieur : GN2/3 (352x325 mm)
- 2 niveaux de chargement
- 2 magnétrons TOSHIBA

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
35	230 MONO	3,2	360x400x228	570x512x370	MWP2152-35E2	1 961


▼ FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 25L, 900 W

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Réglages 6 positions
- Plateau intérieur rotatif ø 270 mm
- Minuterie manuelle : 30 min.
- Puissance restituée : 900 W
- Signal de fin de cuisson,
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Appareil à minuterie mécanique : ne pas utiliser à vide

L	V	KW	DIM. CAVITÉ	DIM. FOUR	RÉF.	€
25	230 MONO	0,9	315x350x198	483x424x278	25MG10	209


► PENSEZ-Y! ÉTAGÈRE MURALE POUR FOURS MICRO-ONDES

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

DIM.	RÉF.	€
600x500	174520	191
800x500	174521	210





Vitrines de présentation chaudes

▼ VITRINES DE PRÉSENTATION CHAUFFANTES

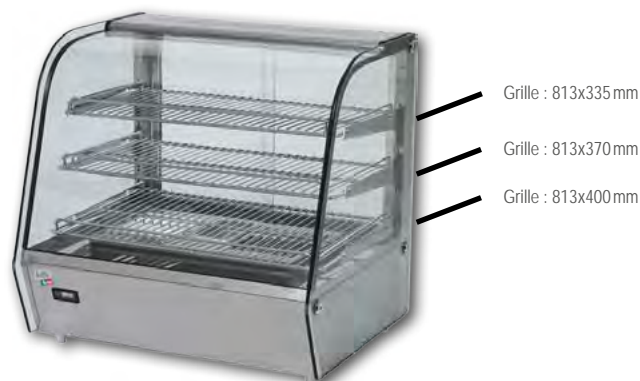
- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification

- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED

L	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
120	678x568x670	230 Mono	1.1	48	SEHER	847
160	860x570x670	230 Mono	1.5	56	SEHER-2	963



SEHER



SEHER-2

▼ TOUR DE PRÉSENTATION CHAUFFANTE

- Construction inox
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- 4 grilles rondes chromées et rotatives, ø 355 mm
- Porte à l'arrière
- Affichage numérique de la température
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Avec bandeau lumineux à l'avant

DIM. EXT.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
445x366x645	97	230 MONO	1,2	22	NIKLAS	900



NEW
DISPONIBLE
COURANT 2018

Emballage

- Machines de table destinées au conditionnement en sacs sous vide
- Construction inox robuste, cuve inox emboutie
- 1 barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques
- Couvercle transparent bombé
- Alarme vidange
- Temps de cycle 20-40 sec.
- Machines fournies avec des plaques volumétriques
- Préchauffage de la pompe en standard
- Remise en atmosphère lente et progressive
- 3 modèles disponibles : SV350, SV420 et SV420-L

▼ MACHINE SOUS VIDE 8 M³/H

- Panneau de commande numérique
- Barre de soudure : longueur 330 mm
- Pompe : 8 m³/h

V	KW	CAP. POMPE	DIM. CUVE	DIM.	DIM. SAC	RÉF.	€
230 MONO	0,55	8 m ³ /h	375x430x160	450x545x410	320x450	SV350	5 150



▼ MACHINE SOUS VIDE 16 M³/H

- Panneau de commande numérique
- Barre de soudure : longueur 420 mm
- Pompe : 16 m³/h

V	KW	CAP. POMPE	DIM. CUVE	DIM.	DIM. SAC	RÉF.	€
230 MONO	0,55	16 m ³ /h	420x370x180	525x480x430	400x420	SV420	5 763



▼ MACHINE SOUS VIDE 21 M³/H

- Panneau de commande numérique temporelle (10 programmes)
- Barre de soudure : longueur 420 mm
- Pompe : 21 m³/h
- Options disponibles (nous consulter: injection de gaz, double barre de soudure, compatibilité avec imprimante)

V	KW	CAP. POMPE	DIM. CUVE	DIM.	DIM. SAC	RÉF.	€
230 MONO	0,75	21 m ³ /h	420x370x180	525x480x450	400x420	SV420-L	7 706

AUTRES MODÈLES : NOUS CONSULTER





▼ SCELLEUSE DE BARQUETTES

- Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 grammes
- Découpe et soudure simultanées du film
- Matrice réglable petit et grand format 138x96 et 138x191 mm
- Régulation électronique de la température
- Capacité de soudure 195x160 mm
- Bobine : laize 160 mm, diamètre 200 mm

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,4	190x545x440	OP140	1 575



▼ THERMOUSOUEUSE

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

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,23	350x410x390	SP352	1 191
Table inox pour SP352			SP35105	735



SP352



SP35105

▼ DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

- Construction inox avec plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire (RÉF. 1745)
- Modèle sans plaque poly (RÉF. LSI460)
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Avec poly	520x500x80	1745	677
Sans poly	520x300x80	LSI460	719



▼ PLATEAU POUR FILM ÉTIRABLE À POSER SUR TABLE

- Découpe du film par une pièce mécanique réglée en température en réalisant coupe et scellage
- Modèle prévu pour le gain de place (tablette pour étirage du film au dessus du rouleau)
- Plaque chauffante avec revêtement Téflon anti adhésif très résistant
- Plaques chauffantes téflonnée, 230V MONO, 0.35 kW
- Laize : 500 mm

PLAQUE CHAUFFANTE	DIM.	RÉF.	€
500x180	545x370x280	DT511	1 191



▼ DÉROULEURS DE FILM AVEC PLAQUE CHAUFFANTE

- Construction en inox
- Laize de 500 ou 600 mm, bobine de ø 200 mm
- Plaque chauffante téflonnée, 230V MONO, 0.35 kW

LAIZE	PLAQUE CHAUFFANTE	DIM.	RÉF.	€
500	300x174	545x680x150	DIPA	1 191
600	350x174	650x680x150	DIPA600	1 223



DIPA



DIPA600

▼ DÉROULEURS À PLATEAUX CHAUFFANTS SUR PIÉTEMENT

- Construction tout Inox
- Sur châssis, avec table de travail
- Tous films PVC et PE
- Réglage de la température de soudure
- Résistance inox blindée étanche
- Freinage du déroulement des films
- Conçu pour bobines ø 200 mm
- Plaques chauffantes téflonnée, 230V MONO

LAIZE	KW	DIM.	RÉF.	€
600	0,35	650x540x990	DP612	2 625
750	0,5	850x660x990	DP712	3 534





Boissons

▼ DISTRIBUTEURS DE BOISSON RÉFRIGÉRÉS

NEW

- Construction inox AISI 304, carrosserie de couleur blanche
- Cuve incassable de 12 litres facile à nettoyer
- Système de palette contre l'oxydation et le moussage
- Compresseur avec un niveau sonore de 55 dB
- Contrôle automatique de la température +2/+8°C
- Thermostat analogique
- Réfrigérant R290a



DDBF-1B

DDBF-2B

DESIGNATION	DIM EXT	L	V	KW	KG	RÉF.	€
Distributeur 1 cuve	230x430x640	1x12	230V Mono	0,27	22	DDBF-1B	857
Distributeur 2 cuves	430x430x640	2x12	230V Mono	0,29	31	DDBF-2B	1 188

▼ DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT CHAUD 5 LITRES

NEW

- Idéal pour chauffer du chocolat liquide et dense
- Température : +30°C/+90°C
- Équipé d'un agitateur
- Bol 5L amovible, même si rempli
- Robinet de sécurité anti-gouttes
- Nettoyage facile
- Contrôle de la température variable
- Protection contre la surchauffe



DIM. EXT.	L	V	KW	KG	REF	€
260x320x500	5	230 MONO	1,1	8	NINA	663

Toutes les dimensions sont en mm

Divers matériels électriques et gaz

▼ ARMOIRES CHAUFFE-ASSIETTES SANS VENTILATION

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 1 étagère réglable, pour assiettes de Ø maxi. 320mm
- Température réglable jusqu'à 85°C maximum avec voyant lumineux

DÉSIGNATION	CAP. DE CHARGE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte	25-30 ass.	230 MONO	0,4	450x405x545	103064	745
2 portes	110-120 ass.	230 MONO	1,2	750x510x855	103122	1 517



103064

103122

▼ ARMOIRES CHAUFFE-ASSIETTES AVEC VENTILATION

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 3 étagères amovibles sur rails, pour assiettes de Ø max. 300mm
- Le ventilateur intégré assure un chauffage uniforme de l'air pour chauffer rapidement et uniformément les assiettes
- Température réglable de +35°C à +85°C avec voyant lumineux
- 4 roues avec freins

DESIGNATION	CAP. DE CHARGE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte	60 ass.	230 MONO	0,8	530x600x770	443-1070	634



NEW

▼ CHAUFFAGE DE PATIO

- Convient au gaz Propane uniquement
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes
- Comprend allumage électronique, tuyau de gaz et régulateur de pression avec protection en cas de renversement
- Consommation: 1048 g/h
- Uniquement en terrasse couverte

MBAR	KW [HI]	ØxH-	RÉF.	€
50	13,5	770x2200	272602	436



▼ LUSTREUR À CHAUSSURES

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

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,12	400x240x258	ESP006	198
Bouteille 1 L de crème à chaussure			274033	25,20







ACCESSOIRES ET USTENSILES

Bacs gastronomes	p.168
Grilles inox et plaques de cuisson	p.176
Batteries de cuisine	p.178
Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie	p.182
Plaques de découpe et platerie	p.196
Matériel pour pizza	p.199
Thermomètres et timers	p.200
Chafing dish et matériel hôtelier	p.202





Bacs gastronormes

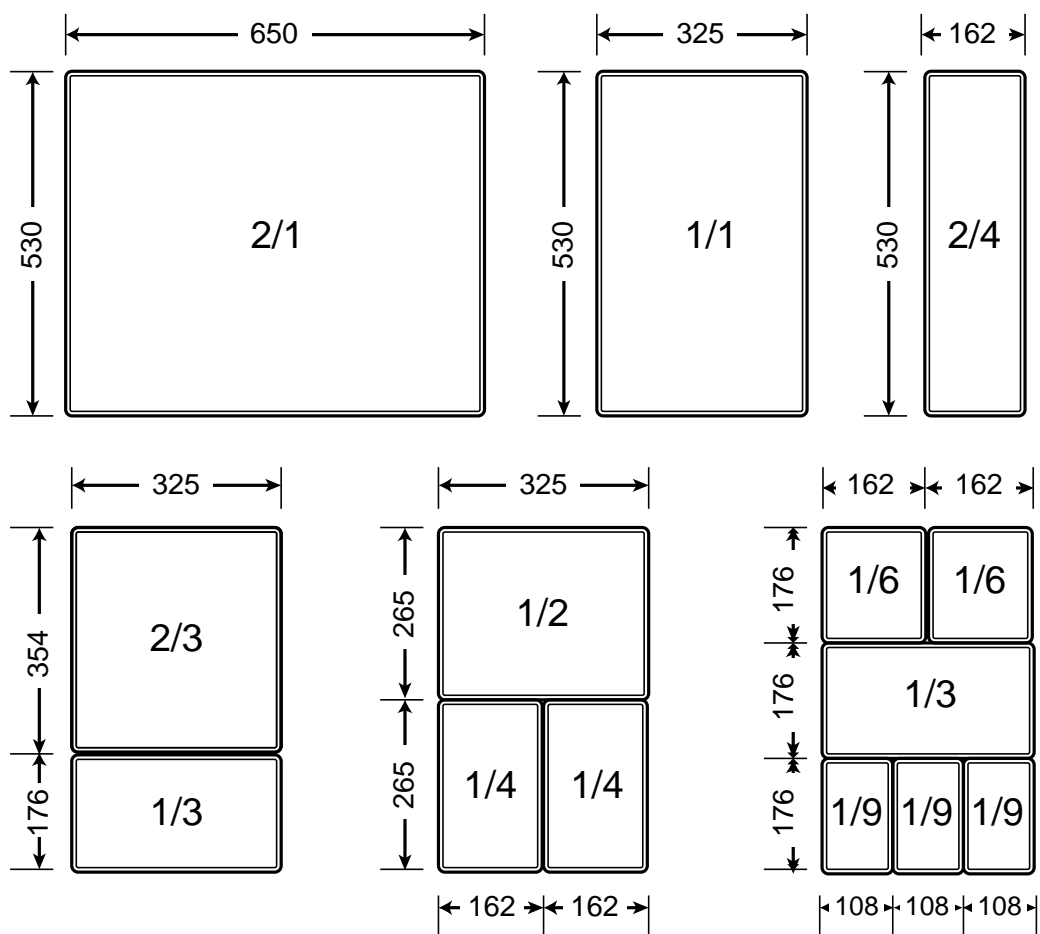
BACS GASTRONORMES INOX AISI 304

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction en inox AISI 304,
- Structure empilable,
- Bords lisses, faciles à nettoyer,
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C
- 2 gammes :
 - bacs pleins (standards ou avec anses escamotables)
 - bacs perforés



▼ TABLEAU D'IDENTIFICATION DES FORMATS





▼ BACS GASTRONORMES INOX PLEINS

▼ GAMME GN1/1 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
20	3,0	BA11020	16,10
40	5,8	BA11040	20
55	8,0	BA11055	21,30
65	9,0	BA11065	21,80
100	13,5	BA11100	27,60
150	20	BA11150	36
200	28	BA11200	43,20



▼ GAMME GN1/2 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
20	1,2	BA12020	9,40
40	2,5	BA12040	11,30
55	3,3	BA12055	12,90
65	4,0	BA12065	12,90
100	6,2	BA12100	17,80
150	9,0	BA12150	23,10
200	12	BA12200	29,50



▼ GAMME GN1/3 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
40	1,4	BA13040	10,70
55	2,0	BA13055	11,80
65	2,4	BA13065	11,80
100	3,5	BA13100	12,90
150	5,4	BA13150	19,80
200	7,2	BA13200	24,80



▼ GAMME GN1/4 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
20	0,5	BA14020	7,50
40	1,1	BA14040	9,30
55	1,5	BA14055	10,70
65	1,7	BA14065	10,70
100	2,5	BA14100	12,90
150	4,0	BA14150	17,60
200	5,2	BA14200	27,40



▼ GAMME GN1/6 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	1	BA16065	8,80
100	1,7	BA16100	10,50
150	2,2	BA16150	15,90
200	3,0	BA16200	21,80



▼ GAMME GN1/9 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	0,6	BA19065	7,20
100	0,8	BA19100	11,30



▼ GAMME GN2/1 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
20	6,5	BA21020	37,10
40	12	BA21040	41,60
55	16,5	BA21055	45,60
65	19	BA21065	48,30
100	29	BA21100	57
150	43	BA21150	82
200	58	BA21200	102





▼ GAMME GN2/3 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
40	3,5	BA23040	16,30
55	4,5	BA23055	18,90
65	5,5	BA23065	18,80
100	8,7	BA23100	22,90
150	13,0	BA23150	34,20
200	16,7	BA23200	38,20



▼ GAMME GN2/4 PLEINS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
40	3,4	BA24040	17
65	3,6	BA24065	17,80
100	6	BA24100	21,70
150	8	BA24150	34,20



▼ BACS GASTRONORMES INOX PERFORÉS

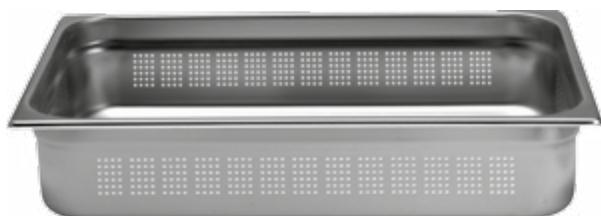
À SAVOIR :

BF : fond perforé uniquement

BFL : fond et côtés perforés

▼ GAMME GN1/1 PERFORÉS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
40	5,8	BF11040	30,80
55	8,0	BF11055	33,20
65	9,0	BF11065	33,20
100	13,5	BFL11100	33
150	20	BFL11150	48,30
200	28	BFL11200	60



▼ GAMME GN1/2 PERFORÉS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	4	BF12065	22,90
100	6,2	BFL12100	26,40
150	9,0	BFL12150	37,50



▼ GAMME GN2/1 PERFORÉS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
55	16,5	BF21055	62
65	19	BF21065	62
100	29	BFL21100	76
150	43	BFL21150	102
200	58	BFL21200	123



▼ GAMME GN2/3 PERFORÉS

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	5,5	BF23065	24,20
100	8,7	BFL23100	40,20
150	13	BFL23150	46,70



COUVERCLES INOX POUR BACS

▼ COUVERCLES STANDARDS AVEC POIGNÉE

TYPE	RÉF.	€
GN1/1	CO11000	18
GN1/2	CO12000	10,70
GN1/3	CO13000	7,80
GN1/4	CO14000	7,50
GN1/6	CO16000	5,10
GN1/9	CO19000	4,50
GN2/1	CO21000	39,10
GN2/3	CO23000	13,40
GN2/4	CO24000	13,40



▼ COUVERCLES ÉTANCHES

• Température maximum : 220°C

TYPE	RÉF.	€
GN1/1	126-5545	58
GN1/2	126-5550	46,90
GN1/3	126-5555	35,70
GN1/4	126-5560	32,50
GN1/6	126-5566	29,40
GN2/3	126-5565	48,30



▼ COUVERCLES AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE

TYPE	RÉF.	€
GN1/1	CDD1/1	21,50
GN1/2	CDD1/2	12,10
GN1/3	CDD1/3	9,90
GN1/4	CDD1/4	8,90
GN1/6	CDD1/6	7,10
GN2/1	CDD2/1	42,90
GN2/3	CDD2/3	13,40



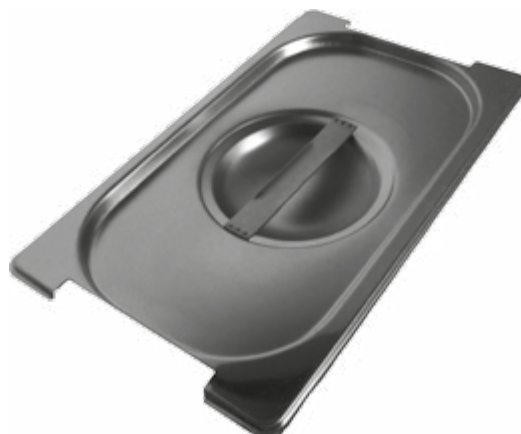
▼ COUVERCLES SANS POIGNÉE

TYPE	RÉF.	€
GN1/1	SP-CO11000	18
GN1/2	SP-CO12000	10,70
GN1/3	SP-CO13000	7,80
GN1/4	SP-CO14000	7,50
GN1/6	SP-CO16000	5,10
GN1/9	SP-CO19000	4,50
GN2/1	SP-CO21000	39,10
GN2/3	SP-CO23000	13,40



▼ COUVERCLES À ENCOCHES POUR BACS AVEC ANSES ESCAMOTABLES

TYPE	RÉF.	€
GN2/1	CH21000	42,90
GN1/1	CH11000	23,60
GN1/2	CH12000	12,10
GN1/3	CH13000	9,90
GN1/4	CH14000	8,90
GN1/6	CH16000	7,10
GN2/3	CH23000	13,40





▼ BACS GASTRONORMES PLEINS INOX AVEC ANSES ESCAMOTABLES

▼ GAMME GN1/1

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	9,0	BH11065	31,30
100	13,5	BH11100	37,60
150	20	BH11150	47
200	28	BH11200	56

▼ GAMME GN1/3

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	4	BH13065	20,20
100	6,2	BH13100	22,20
150	9	BH13150	28,90
200	12	BH13200	33,80

▼ GAMME GN1/6

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	1	BH16065	16,30
100	1,7	BH16100	18,50
150	2,2	BH16150	26,10
200	3,0	BH16200	32

▼ GAMME GN2/3

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	5,5	BH23065	26,10
100	8,7	BH23100	31,40
150	13	BH23150	42,10
200	16,7	BH23200	45,80

▼ GAMME GN1/2

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	4	BH12065	22,80
100	6,2	BH12100	27,30
150	9	BH12150	33,10
200	12	BH12200	39,10

▼ GAMME GN1/4

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	1,7	BH14065	19,60
100	2,5	BH14100	20,90
150	4,0	BH14150	26,90
200	5,2	BH14200	37,60

▼ GAMME GN2/1

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	19	BH21065	57
100	29	BH21100	64
150	43	BH21150	80
200	58	BH21200	97



DIVERS BACS GASTRONORMES INOX

▼ BACS À GLACE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
4,5	360x170x100	BACG4.5	17,90
5	360x165x120	BACG5	27,90
6,5	360x165x150	BACG6.5	31,80



▼ ÉGOUTTOIRS

TYPE	L	RÉF.	€
GN1/1	530	FF11000	32,10
GN1/2	325	FF12000	19,50



▼ SÉPARATEURS

TYPE	L	RÉF.	€
GN1/1	530	SE11000	6,30
GN1/2	325	SE12000	4,80





BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLENE ET COPOLYESTER

▼ TABLEAU COMPARATIF DE PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTES MATIÈRES POUR BACS GASTRONORMES



	POLYPROPYLENE	COPOLYESTER TRITAN
Information sur la matière	Sans bisphénol A	Sans bisphénol A
Echelle de températures	-40 / +80°C	-40 / +90°C
Couleur / clarté	Translucide	Clair
Passage au lave-vaisselle	Oui	Oui
Résistance chimique	Haute	Haute
Résistance aux chocs	Bonne	Haute
Résistance aux tâches	Modérée	Modérée
Résistance aux rayures	Modérée	Modérée
Passage au four micro-ondes	Durée brève	Durée brève

▼ GAMME POLYPROPYLENE

- Double graduation : métrique et Anglo-saxonne
- Résistants à des températures de -40°C à +80°C



TYPE	P-65			P-100			P-150			P-200		
	L	RÉF.	€	L	RÉF.	€	L	RÉF.	€	L	RÉF.	€
GN 1/1	9	BPP11065	11,70	13,5	BPP11100	14	20	BPP11150	16	28	BPP11200	19,60
GN 1/2	4	BPP12065	6,50	6,2	BPP12100	7,20	9	BPP12150	9	12	BPP12200	10,60
GN 1/3	2,5	BPP13065	5,20	3,7	BPP13100	5,90	5,7	BPP13150	8,10	7,5	BPP13200	9,40
GN 1/4	1,7	BPP14065	4,70	2,5	BPP14100	5,20	4	BPP14150	6,70	5,4	BPP14200	7,50
GN 1/6	1	BPP16065	3,30	1,7	BPP16100	3,90	2,2	BPP16150	6	3,5	BPP16200	6,50
GN 1/9	0,6	BPP19065	2,80	0,8	BPP19100	3,10	-	-	-	-	-	-

TYPE GN	COUVERCLE POLYPROPYLENE		ÉGOUTTOIR POLYPROPYLENE	
	RÉF.	€	RÉF.	€
GN 1/1	CPP11000	6,10	FFPP11000	5,70
GN 1/2	CPP12000	3,10	FFPP12000	3,80
GN 1/3	CPP13000	2,60	-	-
GN 1/4	CPP14000	2,30	-	-
GN 1/6	CPP16000	1,80	-	-
GN 1/9	CPP19000	1,50	-	-

Toutes les dimensions sont en mm



▼ BACS GASTRONORMES SANS BISPHÉNOL A

- Afin d'être conforme aux nouvelles réglementations françaises, L2G commercialise une nouvelle gamme de bacs gastronormes en copolyester "Tritan™" sans Bisphénol A.
- Depuis le 1^{er} janvier 2015, tout produit contenant du Bisphénol A, notamment le polycarbonate, destiné à être en contact avec les aliments est interdit à la vente.

- Le copolyester "Tritan™" vient remplacer le polycarbonate et ses principales caractéristiques sont les suivantes :
 - Plus grande résistance aux chocs et aux impacts
 - Plus résistant dans le temps aux cycles de lavage
 - Température maximale : entre 85°C et 90°C



COPOLYESTER TRITAN™ : TRÈS HAUT NIVEAU DE TRANSPARENCE

▼ GAMME GN1/1

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	9	BTR11065	24,50
100	13,5	BTR11100	28,50
150	20	BTR11150	34,30
200	28	BTR11200	41,10



▼ GAMME GN1/2

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	4	BTR12065	12,70
100	6,2	BTR12100	13,30
150	9	BTR12150	16,70
200	12	BTR12200	20,80



▼ GAMME GN1/3

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	2,4	BTR13065	9,90
100	3,5	BTR13100	11,50
150	5,4	BTR13150	14,30
200	7,2	BTR13200	17,20



▼ GAMME GN1/4

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	1,7	BTR14065	7,60
100	2,5	BTR14100	9,20
150	4	BTR14150	11,90
200	5,2	BTR14200	14,60



▼ GAMME GN1/6

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	1	BTR16065	5,40
100	1,7	BTR16100	6,40
150	2,2	BTR16150	8,80
200	3,0	BTR16200	10,60



▼ GAMME GN1/9

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
65	0,6	BTR19065	3,70
100	0,8	BTR19100	4,70

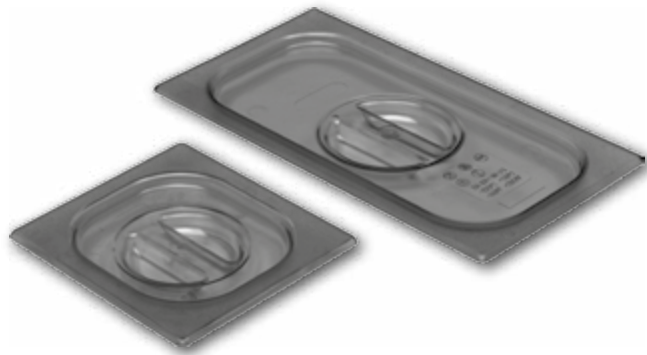


▼ BACS GASTRONORMES SANS BISPHÉNOL A
▼ GAMME GN2/1

PROFONDEUR	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
200	58	BTR21200	78


▼ COUVERCLES STANDARDS

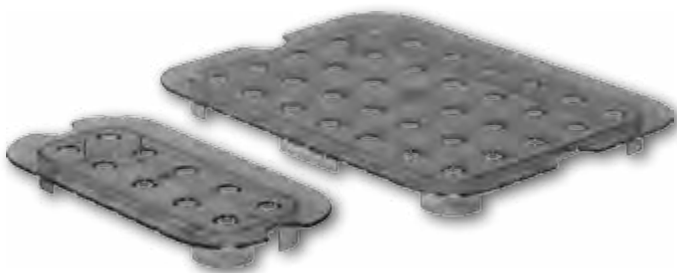
TYPE	RÉF.	€
GN1/1	CTR11000	16,80
GN1/2	CTR12000	9,10
GN1/3	CTR13000	6,70
GN1/4	CTR14000	5,50
GN1/6	CTR16000	4,40
GN1/9	CTR19000	3,20
GN2/1	CTR21000	45,80


▼ COUVERCLES HERMÉTIQUES

TYPE	RÉF.	€
GN1/1	CTRE11000	16
GN1/2	CTRE12000	8,50
GN1/3	CTRE13000	6,30
GN1/4	CTRE14000	5,40
GN1/6	CTRE16000	4,20
GN1/9	CTRE19000	3,10


▼ ÉGOUTTOIRS

TYPE	DIM.	RÉF.	€
GN1/1	530x325	FFTR11000	10
GN1/2	325x265	FFTR12000	5,50
GN2/1	650x530	FFTR21000	25,60


▼ SUPPORT POUR COUVERCLES GASTRONORMES

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

DIM.	RÉF.	€
310x270x270	100 003	44,60





Grilles inox et plaques de cuisson

GRILLES INOX

- Multiple de commande : 10 pièces
- Les fils sont dans le sens de la grande longueur, les traverses sont dans le sens de la largeur

- AUTRES REVÊTEMENTS POSSIBLES SUIVANT VOLUME (RILSAN, CHROME)
- FABRICATION SPÉCIALE : NOUS CONSULTER

▼ FORMATS GASTRONORMES

▼ GRILLES INOX GN 1/1 530X325 MM

TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
NOMBRE	DIM.	NOMBRE	DIM.		
1	ø7	12	ø4	30 137 1/1 12F1T	19,50
1**	ø6	20	ø3	30 138 1/1 20F1T	12,70
1**	ø6	20	ø2	30 154 1/1 20F1T	11,70
1**	ø7	20	ø4	30 140 1/1 20F1T	15,60
1	ø6	20	ø2	30 141 1/1 20F1T	10,50
2	ø5	20	ø2,4	30 150 1/1 20F2T	10,30
2	ø5	20	ø2	30 153 1/1 20F2T	9,10

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



30 140 1/1 20F1T

▼ GRILLES INOX GN 2/1 650X530 MM

TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
NOMBRE	DIM.	NOMBRE	DIM.		
2	ø7	20	ø4	30 143 2/1 20F2T	25
3	ø7	20	ø3	30 144 2/1 20F3T	22
3	ø6	32	ø2,4	30 151 2/1 32F3T	20,90
2	ø5	30	ø2	30 152 2/1 30F2T	14,70



30 143 2/1 20F2T

▼ GRILLES INOX GN 2/3 - 354X325 MM

TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
NOMBRE	DIM.	NOMBRE	DIM.		
1	ø5	15	ø2	30 175 0000	9,70



30 175 0000

▼ FORMATS PÂTISSIERS
▼ GRILLES INOX 600X400 MM

TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
NOMBRE	DIM.	NOMBRE	DIM.		
3	ø5	18	ø2	30 147 18F3T	9,80
2	ø5	29	ø2	30 148 29F2T	10,90
3	ø5	29	ø2	30 149 29F3T	11,10



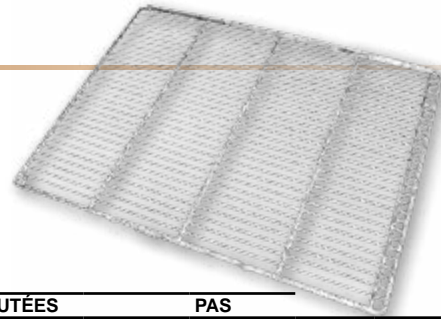
30 147 18F3T

▼ GRILLE CHROMÉE 600X400 MM

TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
NOMBRE	DIM.	NOMBRE	DIM.		
3	ø5	28	ø2	30 088 28F3TC	7,70


▼ GRILLES BOULANGÈRES INOX

- Les renforts sont dans le sens de la première dimension
- Les butées et les traverses sont dans le sens de la deuxième dimension

MULTIPLE DE COMMANDE : 10 PIÈCES


DIM.	FILS		TRAVERSES		RENFORTS		BUTÉES		PAS		RÉF.	€
	NB	DIAM.	NB	DIAM.	NB	DIAM.	NB	DIAM.	FILS			
600x800	30	2,8	2	6,8	2	5,8	2	5,8	-	-	30 178 0000	43
800x600	31	3	3	7	-	-	-	-	-	-	30 146 31F3T	39,80
800x600	22	3	2	7	-	-	2	5	25	-	30 164 0000	29,10
800x600	22	3	2	7	-	-	-	-	-	-	SPE-30 164 0000	25,20
800x600	22	3	2	6	2	5,8	2	6	25	-	30 169 0000	34,40
900x700*	26	2,8	3	6,8	-	-	-	-	25	-	30 184 0000	42,30
900x700*	26	2,8	3	6,8	-	-	2	5,8	25	-	30 185 0000	49,20
900x750*	28	2,8	3	6,8	-	-	2	5,8	25	-	30 187 0000	54
1000x700*	26	2,8	3	6,8	2	5,8	2	5,8	25	-	30 192 0000	69
1050x800*	38	2,8	3	6,8	2	5,8	2	5,8	25	-	30 194 0000	67

(*) Dans la limite des stocks disponibles

PLAQUES DE CUISSON
▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES 600X400 MM INOX 10/10^{ÈME}
▼ BORDS DROITS

DIM.	RÉF.	€
600x400x20	778 060	65


▼ BORDS PINCÉS

DIM.	RÉF.	€
600x400x12	318 060	70


▼ PLAQUE PÂTISSIÈRE GN 1/1 INOX 10/10^{ÈME} BORDS DROITS

DIM.	RÉF.	€
530x325x8	318 005	36,10





Batteries de cuisine

CUISSON GAMME INOX

▼ MARMITES TRAITEUR SANS COUVERCLE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
10	ø 240x240	218 024	94
16,5	ø 280x280	218 028	136
21,2	ø 300x300	218 030	182
24	ø 320x320	218 032	191
33,6	ø 350x350	218 035	240
50	ø 400x400	218 040	279

CLASS
INDUCTION
ø 16 à 40 cm



▼ FAITOUTS SANS COUVERCLE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
4,3	ø 240x95	217 024	70
6,7	ø 280x110	217 028	95
8,4	ø 300x120	217 030	131
10	ø 320x125	217 032	132
13,6	ø 350x140	217 035	171
19,5	ø 400x155	217 040	206
27	ø 450x170	217 045	243
39	ø 500x200	217 050	335

CLASS
INDUCTION
ø 16 à 40 cm



▼ BRAISIÈRES SANS COUVERCLE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
6,3	ø 240x140	216 024	73
10,2	ø 280x175	216 028	99
12,7	ø 300x180	216 030	135
15,2	ø 320x190	216 032	139
20,2	ø 350x210	216 035	192
31,4	ø 400x250	216 040	233
44,5	ø 450x280	216 045	278
59	ø 500x300	216 050	368

CLASS
INDUCTION
ø 16 à 40 cm



▼ COUVERCLES UNIVERSELS

DIM.	RÉF.	€
ø 140	209 014	12,30
ø 160	209 016	12,50
ø 180	209 018	13,70
ø 200	209 020	14,40
ø 220	209 022	16,60
ø 240	209 024	16,80
ø 280	209 028	20,60
ø 300	209 030	23,50
ø 320	209 032	26,60
ø 350	209 035	31,10
ø 400	209 040	36,50
ø 450	209 045	45
ø 500	209 050	53



▼ CASSEROLES HAUTES

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
2,1	ø 160x110	202 016	42,70
3	ø 180x120	202 018	52
4	ø 200x130	202 020	59
6,3	ø 240x140	202 024	71
10,2	ø 280x177	202 028	97

CLASS
INDUCTION
ø 16 à 40 cm



▼ CASSEROLES HAUTES

• Avec contre anse

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
15,2	ø 320x190	202 032	129

CLASS
INDUCTION
ø 16 à 40 cm





▼ CASSEROLES FORME FRANÇAISE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,7	ø 120x70	200 012	38,30
1	ø 140x70	200 014	42,70
1,5	ø 160x75	200 016	42,70
2,3	ø 180x90	200 018	49,20
3,1	ø 200x100	200 020	57
4,2	ø 220x110	200 022	59
5,4	ø 240x120	200 024	66
8,6	ø 280x140	200 028	90



▼ SÉRIE DE 5 CASSEROLES

DIM.	RÉF.	€
ø 160- 180 - 200 - 220 - 240	900240	199



▼ WOKS INOX AVEC FOND PLAT

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
5,5	ø 360x90	239 236	85



▼ SAUTEUSES

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
3,7	ø 280x60	204 028	80
4,3	ø 300x60	204 030	90
4,7	ø 320x60	204 032	96





CUISSON GAMME ALUMINIUM

▼ POÊLES ANTI-ADHÉSIVES

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

DIM.	RÉF.	€
ø 220x42	220 022	70
ø 240x46	220 024	74
ø 260x50	220 026	82
ø 280x55	220 028	90
ø 320x60	220 032	106
ø 360x60	220 036	145

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm



▼ POÊLES ANTI-ADHÉSIVES "HERCULE"

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

DIM.	RÉF.	€
ø 180x40	128 018	24,70
ø 200x40	128 020	26,10
ø 220x45	128 022	29
ø 240x45	128 024	31,50
ø 260x50	128 026	35,30
ø 280x50	128 028	37,90
ø 320x55	128 032	44,30
ø 360x60	128 036	54
ø 400x65	128 040	63



▼ POÊLE À BLINIS ANTI-ADHÉSIVE

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

DIM.	RÉF.	€
ø 120x20	139 012	13,10



▼ POÊLES ANTI-ADHÉSIVES

- Queue feuillard rivetée

DIM.	RÉF.	€
ø 200x45	627600	22,90
ø 240x45	627617	28,50
ø 280x45	627624	37,90
ø 320x45	627631	47,80
ø 360x45	627648	75
ø 400x45	627655	84



▼ SAUTEUSES ÉVASÉES ANTI-ADHÉSIVES

DIM.	RÉF.	€
ø 200x65	148 020	38
ø 240x70	148 024	47,10
ø 280x75	148 028	54
ø 320x80	148 032	69



▼ PLAQUES À RÔTIR ANTI-ADHÉSIVES

DIM.	RÉF.	€
400x300x65	122 040	80
500x350x70	122 050	105
600x400x90	122 060	143



▼ PLATS À PAËLLA ANTI-ADHÉSIFS

- Anses acier inox 18/10

DIM.	RÉF.	€
ø 320x55	124 032	63
ø 360x60	124 036	74
ø 400x65	124 040	87



CUISSON GAMME FONTE ALUMINIUM

- Fonte d'aluminium avec manche en acier inoxydable fond avec revêtement anti-adhésif en titanium.
- Convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction

▼ COCOTTES ANTI-ADHÉSIVES

DIM.	RÉF.	€
ø 240x58	141 024	65
ø 280x75	141 028	93
ø 320x80	141 032	115
ø 360x85	141 036	141



▼ FAITOUTS EN FONTE ÉMAILLÉE NOIRE AVEC COUVERCLE

- Marmite en fonte émaillé noir avec couvercle en acier
- Capacité : 10 litres

DIM.	RÉF.	€
ø 360x150	626801	320



▼ POÊLES À FRIRE

H-	DIM. FOND	DIM. HAUT	RÉF.	€
55	ø 180	ø 240	629109	60
55	ø 220	ø 280	629208	66
55	ø 260	ø 320	629307	78
55	ø 300	ø 360	629352	109
55	ø 340	ø 400	629390	133

FOND ÉPAISSEUR : 9 MM



▼ POÊLES GÉANTES REVÊTEMENT PLATINIUM

DIM.	RÉF.	€
ø 400x80	840	228
ø 500x80	750	377
ø 650x80	765	653
ø 800x80	780	1 095



▼ POÊLES GÉANTES REVÊTEMENT PLATINIUM AVEC COMPARTIMENTS

DIM.	COMPART.	RÉF.	€
ø 500x80	2	750SEP2	433
ø 650x80	2	765SEP2	724
ø 800x80	2	780SEP2	1 086
ø 650x80	3	765SEP3	766
ø 800x80	3	780SEP3	1 168





Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie

▼ CUILLÈRE A SAUCE INOX À 1 OU 2 BECS VERSEURS POLISSAGE BRILLANT

▼ 1 BEC VERSEUR

DIM.	RÉF.	€
ø 70x290	720400	21,30



▼ 2 BECS VERSEURS

DIM.	RÉF.	€
ø 65x310	392 065	17,60



▼ CUILLÈRE A SPAGHETTI INOX POLISSAGE BRILLANT

LONG.	RÉF.	€
350	367 100	9,90



▼ CUILLÈRES PROFONDES MONOBLOC INOX VERSEURS POLISSAGE BRILLANT

▼ PLEIN

LONG.	RÉF.	€
370	376 137	15,70



▼ PERFORÉE

LONG.	RÉF.	€
370	377 137	15,70



▼ CUILLÈRE PERFORÉE MONOBLOC INOX

LONG.	RÉF.	€
370	377 037	15,80



▼ CUILLÈRE OBLIQUE INOX MONOBLOC

LONG.	RÉF.	€
380	395 038	16,80



▼ LOUCHES EXTRA ROBUSTES INOX

DIM.	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
ø 65x310	0,065	40 012 0065	6,50
ø 80x330	0,12	40 014 0080	8,50
ø 100x380	0,25	40 016 0100	12,10
ø 110x370*	0,33	40 017 0110	12,20
ø 120x380	0,43	40 018 0120	12,70
ø 160x470	1	40 020 0160	19,30



▼ **ÉCUMOIRES INOX**

DIM.	RÉF.	€
ø 80x290*	40 021 0080	6
ø 100x320*	40 022 0100	7,30
ø 120x350	40 023 0120	9,80
ø 160x410	40 025 0160	15,60
ø 200x440*	40 027 0200	16,10



▼ **ÉCUMOIRE INOX À FRITURE***

DIM.	RÉF.	€
ø 140x250	40 098 0140	7,30



▼ **ARAIGNÉES INOX**

DIM.	RÉF.	€
ø 180x450	40 080 0180	8,70
ø 200x450	40 081 0200	9



▼ **SPATULE PERFORÉE INOX MONOBLOC***

DIM. SPATULE	LONG. MANCHE	RÉF.	€
100x90	360	40 028 0100	7,90



▼ **PELLE À POISSON INOX***

DIM. SPATULE	LONG. MANCHE	RÉF.	€
340x70	350	40 093 0350	3,50



▼ **PELLE À POISSON INOX MONOBLOC***

LONG.	RÉF.	€
340	40 032 0340	5



▼ **FOURCHETTE MONOBLOC 2 DENTS INOX**

LONG.	RÉF.	€
470	397 247	27,20



▼ **FOURCHETTE MONOBLOC 3 DENTS INOX**

LONG.	RÉF.	€
470	397 347	28,80



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ PINCE DE SERVICE PERFORÉE INOX

LONG.	RÉF.	€
190*	40 072 0190	3,10



▼ PINCE OVALE À SALADE INOX

LONG.	RÉF.	€
240*	40 106 0240	4,90



▼ PINCES TOUT USAGE INOX

LONG.	RÉF.	€
250	40 073 0250	3,40
300	40 074 0300	6,90



▼ PINCE À PAIN INOX

LONG.	RÉF.	€
210*	40 067 0210	5



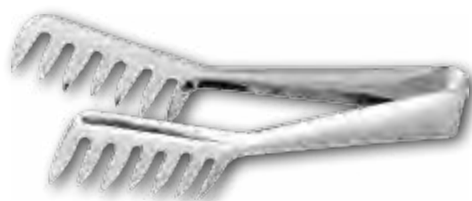
▼ PINCES DU CHEF INOX MANCHE DE COULEUR

COULEUR	LONG.	RÉF.	€
Rouge	300	533237	9,90
Noire	300	533241	9,90



▼ PINCE À SPAGHETTI INOX

LONG.	RÉF.	€
200	40 061 0200	2,40



▼ PINCE À SALADE

LONG.	RÉF.	€
300	40 096 0300	27,40



(*) dans la limite des stocks disponibles



▼ PINCE À GLAÇONS INOX

LONG.	RÉF.	€
200*	40 107 0200	6,40



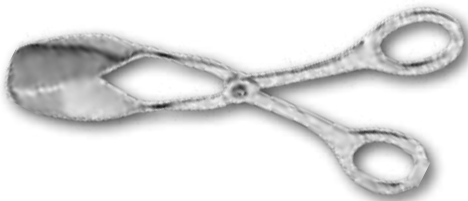
▼ PRESSE CITRON INOX

LONG.	RÉF.	€
170	616 000	9



▼ PINCE À TARTE INOX

LONG.	RÉF.	€
180	40 078 0180	6,20



▼ PINCE À GÂTEAUX INOX

LONG.	RÉF.	€
220	171608	11,40



▼ PINCE À HORS D'ŒUVRE INOX

LONG.	RÉF.	€
210	40 066 0210	2,60



▼ PINCE POUR PLAQUE À RÔTIR

LONG.	RÉF.	€
190	607 000	13,50



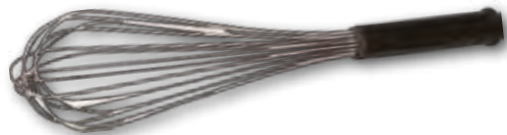
(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ FOUETS AVEC POIGNÉE ABS (8 FILS) INOX - DIAM. FILS 2MM

LONG.	RÉF.	€
250	959 025	12,40
300	959 030	12,50
350	959 035	13,80
400	959 040	16,60
450	959 045	21,30
500	959 050	22,80



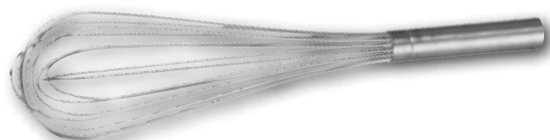
▼ FOUETS (8 FILS) INOX DIAM. FILS 2.4MM

LONG.	RÉF.	€
300	354 030	10,10
350	354 035	10,50
450	354 045	12,50
500	354 050	14,20



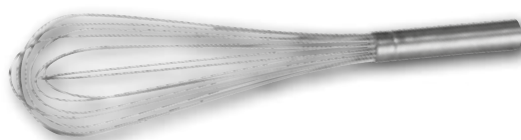
▼ FOUETS (10 FILS) INOX DIAM. FILS 1.8MM

LONG.	RÉF.	€
250	316 125	11,80
300	316 130	13,30
350	316 135	15,80
400	316 140	16,40
450	316 145	18,30
500	316 150	20,90



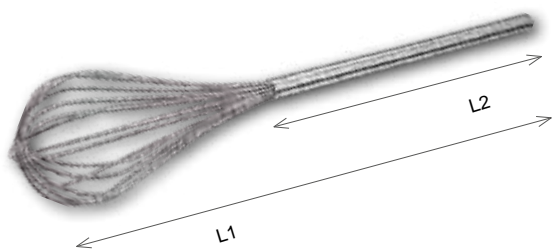
▼ FOUETS (12 FILS) INOX DIAM. FILS 1.3MM

LONG.	RÉF.	€
250	316 025	9,10
300	316 030	9,70
350	316 035	10,80
400	316 040	10,90
450	316 045	11,50
500	316 050	12,20



▼ FOUETS À PURÉE INOX DIAM. FILS 3MM

L1	L2	RÉF.	€
1000	650	393 100	70
1250	900	393 125	81



▼ SPATULE GOMME MANCHE PLASTIQUE

- Manche ergonomique. Gomme conforme au contact alimentaire
- Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche.
- Lavable au lave-vaisselle

DIM.	RÉF.	€
55x90x420	658802	17,50



▼ SPATULES THERMORÉSISTANTES

TYPE	DIM.	RÉF.	€
Thermorésistante 260°	70x115x350	659007	16,40
Thermorésistante 260°	70x115x450	659106	19,50
Thermorésistante 110°	50x80x250	659205	5,50
Thermorésistante 110°	70x115x350	659304	8,60
Thermorésistante 110°	70x115x450	659403	11,50



659007

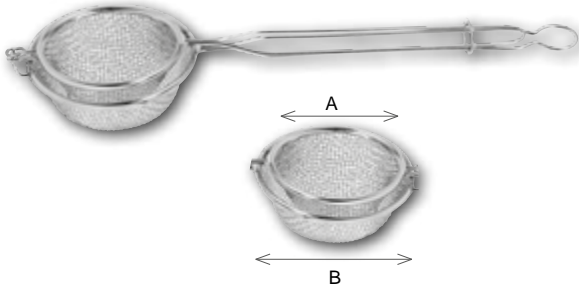


659205

▼ MOULE À NID INOX

- Construction inox, L-407 mm
- Manche fil et anneaux de fermeture

DIAM. A	DIAM. B	RÉF.	€
12	10	646601	21,70


▼ PASSOIRES DOUBLE MAILLE INOX

DIAM.	RÉF.	€
150	374 015	13,20
180	374 018	15,10
200	374 020	17,20
260	374 026	46,20


▼ CHINOIS INOX

DIAM.	RÉF.	€
160	303 016	22,30
180	303 018	23,10
200	303 020	23,90
220	303 022	27,20
240	303 024	30
260	303 026	31,30


▼ PASSOIRES CONIQUES INOX

DIAM.	RÉF.	€
100	348 010	11,30
150	348 015	17,60
180	348 018	23,70


▼ POTS MESUREURS INOX

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
1	604 001	24
2	604 002	43,60


▼ POTS MESUREURS EN POLYPROPYLENE

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
0,25	846 025	5,50
0,50	846 050	4,10
1	846 100	5,80
2	846 200	9,70
3	846 300	11,30





▼ PALETTES TRIANGLES INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
80x245	381 008	7,20
100x250	381 010	7,80



▼ SPATULES À HAMBURGER INOX MANCHE EN BOIS

DIM.	RÉF.	€
120x75x280	855508	11,40
150x110x305	855607	15,40



▼ PALETTE INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
70x160x290	382 000	10,50



▼ PALETTE FAST FOOD ET POISSONS FLEXIBLE INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
73x25x380	383 000	11,60



▼ PALETTE FAST FOOD PERFORÉE FLEXIBLE INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
73x25x380	384 000	12



▼ PALETTES SPATULE COUDÉES MANCHE ABS

LONG.	RÉF.	€
200	157-20	19,40
240	157-24	22,90
280	157-28	27,20



▼ PALETTES INOX MANCHE ABS

LONG.	RÉF.	€
340	385 020	8,60
390	385 026	9,40
435	385 030	9,90



▼ OUVRE BOÎTE MANUEL PROFESSIONNEL

LONG.	RÉF.	€
600	964 000	180

► PENSEZ-Y! PIÈCES DE RECHANGE POUR OUVRE BOÎTE MANUEL

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Couteau inox	964 100	13,80
Rouleau inox	964 200	32



964 100



964 200



964 000

▼ OUVRE BOÎTE ÉLECTRIQUE

- Construction en inox
- Modèle à poser sur table
- Capacité : 80 à 100 boîtes/jour
- 5 minutes d'utilisation pour 30 min de repos
- Ouverture de tous les modèles de boîtes : cylindriques ou rectangulaires (50mm à 270 mm de hauteur)
- Modèle 2 vitesses

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,07	450x250x750	48122	3 286

▼ PRESSES CONSERVES MANUELS

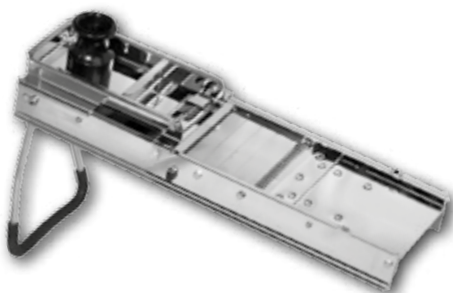
- Idéal pour une utilisation en supermarché
- Construction en inox
- Pour boîtes de conserves rondes 5x1 (ø 153xH-240 mm: 4.25 L) et 3x1 (ø 153xH-180 mm : 2.25L)
- Fixation murale

DIM.	RÉF.	€
285x405x1120	N8019	1 620

▼ MANDOLINE INOX

- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches (1 lame ondulée) et 3 lames pour la coupe en julienne (5, 7 et 10 mm)

DIM.	RÉF.	€
395x125x200	222652	103


▼ MANDOLINE POLYPROPYLÈNE LAME EN «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

DIM.	RÉF.	€
335x130x75	222614	51





▼ RÂPES INOX 4 FACES

H	RÉF.	€
200	328 020	9,10
230	328 023	11



▼ RÂPE À MUSCADE INOX

- Avec boîte pour garder la noix de muscade

RÉF.	€
391 000	8,60



▼ COUPE FRITES INOX

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

RÉF.	€
975 000	73



▼ COUPE-ŒUF EN TRANCHES INOX

DIM.	RÉF.	€
77x94	390 000	16,20



▼ ENTONNOIRS INOX AVEC FILTRE MOBILE

DIM.	RÉF.	€
ø 130	954 013	25,40
ø 150	954 015	28,60
ø 200	954 020	30,20
ø 250	954 025	34,40



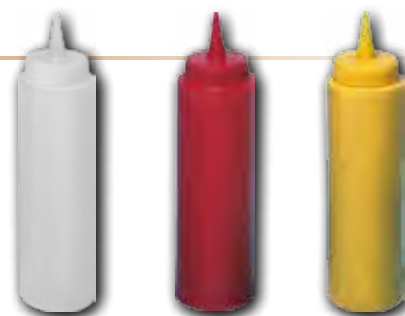
▼ MOULINS À LÉGUMES INOX

DIM.	RÉF.	€
ø 260	313 126	154
ø 320	313 132	161



▼ DISTRIBUTEURS À PRESSION EN POLYÉTHYLÈNE

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
Rouge	0,20	558010	1,70
Rouge	0,35	557815	2,40
Rouge	0,70	557914	2,90
Jaune	0,20	558003	1,70
Jaune	0,35	557808	3
Jaune	0,70	557907	2,90
Transparent	0,20	558027	1,70
Transparent	0,35	557822	2,40
Transparent	0,75	557921	2,90



▼ **SCELLEUSE À SAC MÉTALLIQUE**

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Scelleuse	E7/R	28,30
Paquet de 12 rouleaux adhésifs rouge 66 ml	41222	34,40

▼ **ÉPINGLE PORTE-TICKETS INOX**

DIM.	RÉF.	€
ø 90x220	874 000	5,90

▼ **CULS DE POULE INOX**

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,7	ø 158x55	517109	4,30
1,4	ø 197x68	517208	6
2,3	ø 240x88	517307	8,90
3,3	ø 259x92	517406	16,30
4,9	ø 300x118	517604	12,80

▼ **BASSINES INOX À ANSES FOND ROND**

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
4*	ø 260	50 018 0250	33,60
9,5*	ø 320	50 019 0300	53
12*	ø 360	50 020 0350	79

▼ **BASSINES INOX BORD ROULÉ**

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3,40
2,5	ø 240	50 049 0240	5,60
3,5	ø 280	50 050 0280	7,20
5,5	ø 320	50 051 0320	8,20
7,5	ø 360	50 052 0360	9,50
10	ø 400	50 053 0400	12,10

▼ **SEAU GRADUÉ INOX AVEC BASE**

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
12	ø 300x290	516706	95

▼ **PELLE À FRITES INOX DROITIER**

DIM.	RÉF.	€
230x210	620 001	30,60



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ PASSOIRE INOX FOND ROND*

DIM.	LONG. MANCHE	RÉF.	€
ø250	240	50 079 0250	13,40



▼ PASSOIRES INOX FOND PLAT

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
17	ø400	50 086 0400	132



▼ PASSOIRE INOX SUR PIED*

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
16	ø280	50 081 0280	8,60



▼ PASSOIRE À SPAGHETTI ALUMINIUM*

DIM.	RÉF.	€
ø230	50 076 0230	9,10



▼ BARRES PORTE-BONS ALUMINIUM

DIM.	RÉF.	€
450x50	873 045	16,10
600x50	873 060	19,30
900x50	873 090	29,70



▼ BARRES À COUTEAUX MAGNÉTIQUES

DIM.	RÉF.	€
300x50	820209	14,10
450x50	820308	17,40
600x50	820407	21,20



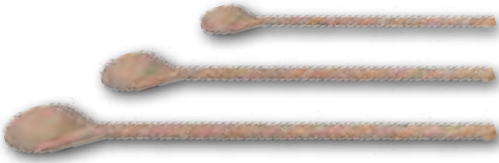
(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ JEU DE 3 CUILLÈRES EN BOIS

LONG.	RÉF.	€
300-350-400	525005	7,60



▼ CUILLÈRES EN EXOGLASS

- Thermorésistant jusqu'à 200°C

LONG.	RÉF.	€
300	659700	13,20
380	659809	20,70



▼ CUILLÈRES À SOUPE MÉLAMINÉ

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Noire	235	563557	6,50
Blanc	300	563700	6,80
Noire	300	563755	6,80



▼ CUILLÈRES À SALADE MÉLAMINÉ

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Blanc	235	564103	2,50
Noir	235	564158	2,50
Transparent	235	564202	2,60
Noir	335	564400	4
Noir	335	564455	4



▼ CUILLÈRE ET FOURCHETTE À SALADE MÉLAMINÉ BLANC

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Cuillère	305	563908	6,40
Fourchette	305	564004	6,60



▼ LOUCHE MANCHE POLYPROPYLÈNE

LONG.	DIAM.	RÉF.	€
335	90	529003	14,70



▼ SPATULE PERFORÉE MANCHE POLYPROPYLÈNE

LONG.	RÉF.	€
355	529409	11,40



▼ FOURCHETTE MANCHE POLYPROPYLÈNE

LONG.	RÉF.	€
345	529102	10,80



▼ CUILLÈRES DE SERVICE MANCHE POLYPROPYLÈNE

▼ PERFORÉE

LONG.	RÉF.	€
345	529201	10,10



▼ PLEINE

LONG.	RÉF.	€
350	529300	9,90



▼ GRAPIN À VIANDE INOX 2 DENTS

LONG.	RÉF.	€
350	542705	14,90





COUPELLERIE

▼ MANCHE POLYOXYMÉTHYLÈNE AVEC RIVETS

▼ COUTEAUX D'OFFICE AVEC MITRE

LONG.	RÉF.	€
90	40 281 0000	10,70
120	40 280 0000	12,80



▼ FOURCHETTE DE CUISINE COURBE

LONG.	RÉF.	€
180*	40 303 0000	18,20



▼ COUTEAUX DE CUISINE

LONG.	RÉF.	€
155	211005	15,60
200	40 276 0000	18,90



▼ FOURCHETTE DE CUISINE DIAPASON

LONG.	RÉF.	€
180	40 283 0000	18,90



▼ COUTEAU D'OFFICE

LONG.	RÉF.	€
90	40 294 0000	4,40



▼ MANCHE POLYOXYMÉTHYLÈNE SURMOULÉ

▼ COUTEAU À PAIN

LONG.	RÉF.	€
250	40 301 0000	8,80



▼ ÉPLUCHEUR ÉCONOME LAME INOX

LONG.	RÉF.	€
65	40 293 0000	4,30



▼ COUTEAU À DÉOSSER

LONG.	RÉF.	€
120*	40 300 0000	7,20



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ VIDE POMME

DIAM.	RÉF.	€
14	40 141 0140	8,20



▼ MOULE À POMME

DIAM.	RÉF.	€
22	40 144 0220	9,80



▼ MOULE À POMME DOUBLE

A DIAM.	B DIAM.	RÉF.	€
22	25	40 146 0000	14,90



▼ ZESTEUR

LONG.	RÉF.	€
140	40 145 0000	7,90



▼ DÉCO FRUIT

RÉF.	€
40 153 0000	9,80



▼ DÉCO ZESTEUR

RÉF.	€
40 155 0000	9,80



▼ COUTEAU À TOMATE

RÉF.	€
40 149 0000	13



▼ AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE

RÉF.	€
40 254 0000	165

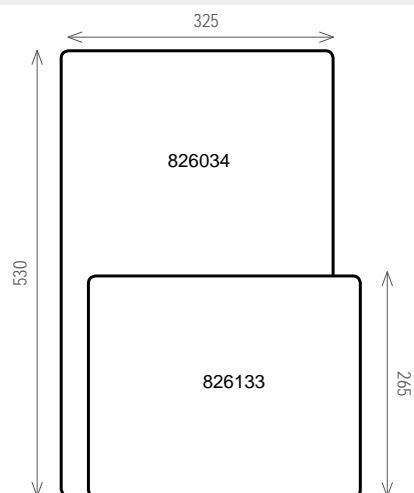




Plaques de découpe et platerie

▼ PLAQUES DE DÉCOUPE MULTICOLORES POLYÉTHYLÈNE ALIMENTAIRE

- Polyéthylène HD-500 - conforme aux normes HACCP
- Autres dimensions et couleurs, sur demande



▼ AVEC RIGOLES

	DIM.	RÉF.	€
GN1/2			
Blanc	265x325x12	826102	18,40
Rouge	265x325x12	826119	18,30
Bleu	265x325x12	826126	18,40
Vert	265x325x12	826133	18,40
Marron	265x325x12	826140	21,80
Jaune	265x325x12	826157	18,60
Violet (allergène)	265x325x12	826164	19,80
GN1/1			
Blanc	530x325x15	826003	36,90
Rouge	530x325x15	826010	36,90
Bleu	530x325x15	826027	36,90
Vert	530x325x15	826034	36,90
Marron	530x325x15	826041	36,90
Jaune	530x325x15	826058	36,90
Violet (allergène)	530x325x15	826065	42,80

▼ SANS RIGOLE NI PATIN ANTIDÉRAPANT

	DIM.	RÉF.	€
600X400 MM			
Blanc	600x400x25	PD-B-25-600X400	76
400X300 MM			
Rouge	400x300x25	11867065CR	40,80
Blanc	400x300x25	11867065BL	36

RIGOLE POUR ÉVITER
LES ÉCOULEMENTS



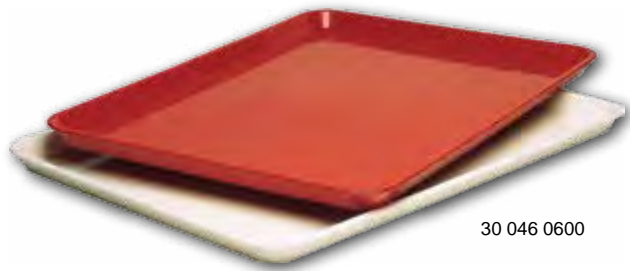
► PENSEZ-Y! RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLAQUES DE DÉCOUPE

DIM.	RÉF.	€
315x265x275	29000	34,90



▼ PLATEAUX ABS

	RÉF.	€
600X400 MM		
Blanc	30 046 0600	10,50
Rouge	30 047 0600R	10,70
Noir	30 134 0600N	12,10
420X280 MM		
Blanc	LOG-6770W	8,20
Noir	LOG-6770Z	8,20
400X200 MM		
Blanc	30 049 0200	6
Noir	30 136 0200N	5,70
Bleu*	30 124 0200B	6,50
Jaune*	30 130 0200J	6,50
360X240 MM		
Blanc	LOG-6772W	5
Noir	LOG-6772Z	5
300X190 MM		
Blanc	LOG-6773W	3,60
Noir	LOG-6773Z	3,60
240X180 MM		
Blanc	LOG-6774W	2,70
Noir	LOG-6774Z	2,70
200X150 MM		
Blanc	LOG-6775W	2,50
Noir	LOG-6775Z	2,50
GN 1/1		
Blanc	83109	17,40



30 046 0600



LOG-6770W

MULTIPLE DE COMMANDE : 10 PIÈCES

▼ RAVIERS ABS

DIM.	RÉF.	€
290x160x35 mm	LOG-6780W	3,50
330x220x70 mm	LOG-6776W	5,50
350x240x40 mm	LOG-6781W	6,10
380x260x70 mm	LOG-6777W	8,40
430x310x80 mm	LOG-6778W	14
490x350x80 mm	LOG-6779W	16,80



LOG-6780W



LOG-6776W



LOG-6781W



LOG-6777W



LOG-6778W



LOG-6779W



▼ GRILLES INOX POUR PLATEAUX

POUR PLATEAUX	DIM.	TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
		NB	DIAM.	NB	DIAM.		
290x200x15	260x170x10	1	5	6	2	72295	15
400x200x15	350x160x13	1	5	10	2	73319	26,40
600x400x15	540x370x13	2	5	25	2	73006	30

MULTIPLE DE COMMANDE : 20 PIÈCES

72295
POUR PLATEAUX
290X200 (TB123)73006
POUR PLATEAUX
600X400 (TYPE 30 046 0600)73319
POUR PLATEAUX
400X200 (TYPE 30 049 200)

▼ PLATEAUX MÉLAMINÉS NOIRS

DIM.	RÉF.	€
340x230x15	82963	26,90
290x200x15	TB123	21,20
290x160x35	568101	33,10
350x250x40	568200	33,10
420x280x60	568309	46,20
290x160x60	568408	25
300x190x80	568507	33,10



▼ PLATEAUX POLYPROPYLENE RESTAURATION

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Gris	415x305	878903	6,50
Rouge	415x305	878910	6,90
Bleue	415x305	878927	6,90
Vert	415x305	878934	6,90
Marron	415x305	878941	6,90
Noir	415x305	878958	6,50
Noir	450x350	878859	8,60
Gris	450x350	878804	7,60
Rouge	450x350	878811	8,60
Bleu	450x350	878828	8,60
Vert	450x350	878835	7,60
Marron	450x350	878842	7,60



Toutes les dimensions sont en mm



Matériel pour pizza

▼ PELLE À ENFOURNER ALUMINIUM

DIM. SPATULE	LONG. MANCHE	RÉF.	€
170x240*	280	20 124 0510	11,80



▼ PELLE À ENFOURNER ALUMINIUM

DIM. SPATULE	LONG. MANCHE	RÉF.	€
ø 356	500*	20 117 0356	30,80



PELLE EN BOIS DISPONIBLES PAGE 314

▼ BASES MAILLÉES POUR PIZZA

- Aluminium anti-adhésif

Ø	RÉF.	€
255	949 025	8,30
305	949 030	12,70
355	949 035	12,20
400	949 040	16,80



▼ PLATS À PIZZA

DIM.	FOND	RÉF.	€
ø 280x20	260	617106	9,10
ø 300x20	280	617205	10,10
ø 320x20	300	617304	10,90
ø 360x20	340	617403	12,60



▼ GRILLES À PIZZA ALUMINIUM EXTRA ROBUSTE

DIM.	RÉF.	€
230	20 137 0230	3,70
250	20 126 0250	4,10
280	20 127 0280	4,60
300	20 128 0300	5,20
330	20 129 0330	5,70
380	20 138 0380	7,10
410	20 131 0400	7,70



▼ PELLES À FARINE ALUMINIUM

CAPACITÉ (L)	LONG.	RÉF.	€
0,2	210	521304	7
0,3	250	521403	10,30
0,5	265	521502	13,10
0,6	310	521601	16
2,0	400	521809	25,40



▼ PELLES À FARINE PVC

CAPACITÉ (L)	LONG.	RÉF.	€
0,125	187	562000	3,10
0,250	250	562017	5,60





Thermomètres et timers

▼ TIMERS HEURES/MINUTES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Heures/minutes	70 011 0000	20,40
Minutes/secondes	70 010 0000	20,40



▼ THERMOMÈTRE VERRE -50° / + 50°C AVEC GAINÉ DE PROTECTION

RÉF.	€
70 005 0000	19,70



▼ THERMOMÈTRE VERRE -10° / + 120 °C

RÉF.	€
70 004 0000	19,40



▼ THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR -50°C / +50°C

RÉF.	€
70 006 0000	4,30



▼ THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

RÉF.	€
70 007 0000	9



▼ THERMOMÈTRE USAGE GÉNÉRAL -20°C / +50°C

RÉF.	€
70 009 0000	5,10



▼ THERMOMÈTRE CONFISEUR +80/+200°C

RÉF.	€
8010G200/F-BL	25,20



▼ THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10/+120°C NEW

RÉF.	€
89462	23,70



▼ THERMOMÈTRE FOUR ALARME + TIMER + SONDE 1 M

- Sonde + fil dans le four
- De -50°C à +300°C

RÉF.	€
70 003 0000	83



▼ THERMOMÈTRE DIGITAL -50°/+350°C AVEC SONDE INOX 130 MM NEW

RÉF.	€
271230	115





▼ THERMOMÈTRE FROID DIGITAL À SONDE -50°/+300°C

- Avec sonde repliable

RÉF.	€
70 002 0000	127



▼ THERMOMÈTRE DIGITAL ÉLECTRONIQUE -40°/+300°C SONDE POINTUE

RÉF.	€
70 012 0000	78



▼ THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Infrarouge
- Plage de mesure de -30° à +205°C ré-étalonnable
- Avec certificat d'étalonnage
- Scan de contrôle en appuyant sur la touche ON
- Livré avec pile

DIM.	RÉF.	€
150x30x50	271452	295



▼ THERMOMÈTRE INFRAROUGE ET SONDE

- Infrarouge
- Plage de mesure de -35° à +275°C ré-étalonnable
- Plage de mesure de la sonde de -40° à +200°C ré-étalonnable
- Avec certificat d'étalonnage
- Scan de la température aux rayons infrarouges ou au moyen de la sonde repliable
- Équipé d'un minuteur
- Livré avec sac de protection et batterie

DIM.	RÉF.	€
170x30x50	271469	487



▼ THERMOMÈTRE STYLO SONDE -50°/+150° C

RÉF.	€
70 013 0000	37,10





Chafing dish et matériel hôtelier

▼ CHAFING DISH INOX GN 1/1 MODÈLE ROLLTOP

- Modèle en inox
- Châssis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Comprend 2 récipients pour alcool gélifié et un bac pour aliments en acier inoxydable de 65 mm de profondeur
- Fond équipé de boutons pour fixation de l'élément chauffant électrique
- Convient aux bacs GN jusqu'à 100 mm de profondeur
- Inclus : 1 bac GN 1/1 prof. 65 mm et 2 brûleurs



DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Chafing dish	590x340x400	470206	276
Corps de chauffe pour réf 470206	320x200	809709	112

▼ CHAFING DISH INOX GN1/1

- Inox, poli
- Couvercle
- Crochets de couvercle
- Solide support
- Poids brut : 6 kg
- Inclus 1 bacs GN 1/1 prof.65mm et 2 chauffe-plats



DIM.	RÉF.	€
650x360x250/310	ANOUK1	81

▼ CHAFING DISH INOX 2XGN1/2

- Inox, poli
- Couvercle
- Crochets de couvercle
- Inclus 2 bacs GN 1/2 prof.65 mm et 2 chauffe-plats



DIM.	RÉF.	€
650x360x250/310	ANOUK2	116

► PENSEZ-Y! GEL DE CHAUFFE

- 24 pièces par carton
- 1 palette = 140 cartons
- A base d'éthanol, coupelle pour réchaud, durée de brûlage : ± 3 heures brûle sans odeur et sans suie



RÉF.	€
194300	40

▼ CHAFING DISH ELECTRIQUE

- Litrage 9L
- Modèle GN1/1 inox
- Réglage en continu jusqu'à 100°C
- Commutateur marche/arrêt
- 230 V mono, 1,6 kW



DIM.	RÉF.	€
615x355x280	204900	263

ATTENTION : NE PAS UTILISER SANS EAU

**▼ PRÉSENTOIR À COUVERCLE COULISSANT**

- Plateau en plastique, couvercle transparent

DIM.	RÉF.	€
465x310x190	871706	80

**▼ PLAT À LASAGNES INOX***

DIM.	RÉF.	€
350x260x50	30 062 0350	15,50

**▼ SET DE 4 PLATS À LASAGNES INOX AVEC GRILLES**

- Format des plats :
 - 420x310 mm
 - 350x260 mm
 - 300x220 mm
 - 260x200 mm

RÉF.	€
30 064 0000	60

**▼ PLAT INOX POLI MIROIR**

DIM.	RÉF.	€
530x325x15	427002	79

**▼ PLATEAUX OVALES INOX***

DIM.	RÉF.	€
195x140	30 016 0195	2,70
250x180	30 017 0250	6,30
660x455	30 025 0660	37,80

**▼ LÉGUMIER INOX AVEC COUVERCLE***

DIM.	RÉF.	€
ø 225x55	30 077 0225	10,80

**▼ PLATEAUX DE SERVICE NOIRS ANTIDÉRAPANTS ▼ LÉGUMIER INOX***

DIM.	RÉF.	€
ø 350 Noir	956 035	10,70
ø 400 Noir	956 040	12,10



DIM.	RÉF.	€
ø 225x55	30 071 0225	10,80



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



▼ FONTAINE À JUS DE FRUITS

- Acier inoxydable avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir (8L) à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste anti-goutte

A	B	H	RÉF.	€
260	360	560	425299	268



▼ PICHET ISOTHERME BOUTON POUSSOIR

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
2	446706	30,90



▼ PICHET ISOTHERME À POMPE

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
2,5	448908	61



▼ PICHET BOMBÉ INOX AVEC RETENUE

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,6	ø 100x120	451106	18



▼ MARMITES À MOULES

- En acier émaillé noir, collet en inox

CAPACITÉ (KG)	DIM.	RÉF.	€
0,4	ø 120	625606	13,40
1	ø 180	625002	14,80
1,6	ø 200	625057	19,20
2,4	ø 240	625101	27,70



▼ SEAUX À CHAMPAGNE INOX*

DIM.	RÉF.	€
230	10 014 0230	8,40

DIM.	RÉF.	€
300	10 016 0200	10,90



▼ SEAU À CHAMPAGNE ACRYLIQUE

DIM.	RÉF.	€
ø 210x215	988 000	11,60



(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



Les fluides réfrigérants et les modèles de compresseurs sont susceptibles d'être changés en fonction des modifications réglementaires et industrielles.

Pour cela, vous référer aux fiches techniques disponibles sur notre site internet : www.L2Gfrance.fr



Réfrigération ventilée



Réfrigération assistée



Réfrigération statique

MEUBLES FROIDS

Dessertes et soubassements froid positif	p.206
Dessertes froid négatif	p.212
Saladettes	p.213
Tables à sandwiches	p.216
Vitrines à ingrédients	p.218
Meubles à pizzas	p.219
Armoires réfrigérées inox	p.222
Armoires réfrigérées carrosserie blanche	p.226
Poubelles réfrigérées	p.229
Armoires de maturation de viandes	p.230
Vitrine réfrigérée à boissons «type LS»	p.230
Vitrines à boissons	p.231
Caves à vin	p.232
Arrières de bar réfrigérés	p.233
Minibars et congélateurs	p.234
Pièces détachées	p.235
Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson	p.238
Machines à glaçons	p.241
Cellules de refroidissement	p.242

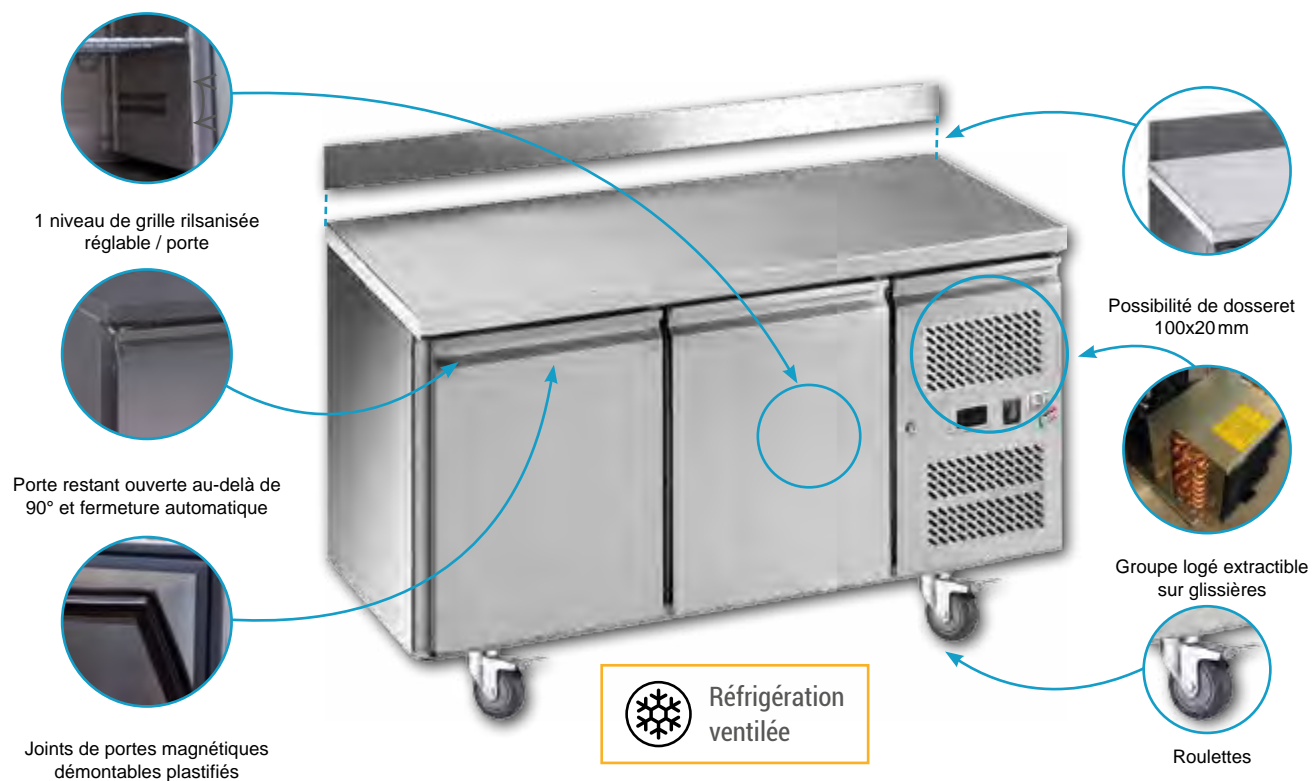


Dessertes et soubassements froid positif

DESCRIPTIF COMMUN AUX DESSERTES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé extractible sur glissières (compresseur EMBRACO ou ZANUSSI)
- 1 niveau de glissières (pas de 45 mm, 9 niveaux max.) et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Isolation : 50 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134 a
- Modèles adossés : dossier monobloc 100x20 mm

GARANTIE PIÈCES 2 ANS SUR TOUTES LES PIÈCES DE PRODUCTION DE FROID



Toutes les dimensions sont en mm



MODÈLES 2 PORTES

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

▼ SNACK2100TN

▼ SANS DOSSERET



▼ GN2100TN

▼ SANS DOSSERET



▼ GN2200TN

▼ AVEC DOSSERET



▼ GN2100TNG

▼ SANS DOSSERET



▼ GN2200TNG

▼ AVEC DOSSERET



DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes pleines sans dossier	1360x600x850	260	230 Mono	0,56	88	SNACK2100TN	1 808
2 Portes pleines sans dossier	1360x700x850	282	230 Mono	0,56	98	GN2100TN	1 778
2 Portes pleines avec dossier	1360x700x850/100	314	230 Mono	0,56	103	GN2200TN	1 918
2 Portes vitrées sans dossier	1360x700x850	314	230 Mono	0,56	98	GN2100TNG	1 986
2 Portes vitrées avec dossier	1360x700x850/100	314	230 Mono	0,56	103	GN2200TNG	2 109

Toutes les dimensions sont en mm



MODÈLES 3 PORTES

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

▼ SNACK3100TN

▼ SANS DOSSERET



▼ GN3100TN

▼ SANS DOSSERET



▼ GN3200TN

▼ AVEC DOSSERET



▼ GN3100TNG

▼ SANS DOSSERET



▼ GN3200TNG

▼ AVEC DOSSERET



DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
3 Portes pleines sans dossier	1795x600x850	386	230 Mono	0,66	122	SNACK3100TN	2 140
3 Portes pleines sans dossier	1795x700x850	465	230 Mono	0,66	134	GN3100TN	2 128
3 Portes pleines avec dossier	1795x700x850/100	465	230 Mono	0,66	139	GN3200TN	2 334
3 Portes vitrées sans dossier	1795x700x850	465	230 Mono	0,66	134	GN3100TNG	2 240
3 Portes vitrées avec dossier	1795x700x850/100	465	230 Mono	0,66	139	GN3200TNG	2 468

Toutes les dimensions sont en mm



MODÈLES AVEC PORTES + TIROIRS

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

▼ GN3130TN

▼ SANS DOSSERET



▼ GN3140TN

▼ SANS DOSSERET



DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes +1 Bloc 3 tiroirs	1795x700x850	465	230 Mono	0,66	161	GN3130TN	2 948
1 Porte +2 Blocs 2 tiroirs	1795x700x850	465	230 Mono	0,66	165	GN3140TN	3 034

MODÈLES 4 PORTES

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018

▼ SNACK4100TN



▼ GN4100TN

▼ SANS DOSSERET



DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
4 Portes pleines sans dossier	2230x600x850 **	511	230 Mono	0,78	143	SNACK4100TN	2 690
4 Portes pleines sans dossier	2230x700x850 **	553	230 Mono	0,78	153	GN4100TN	2 597
4 Portes vitrées sans dossier	2230x700x850 **	616	230 Mono	0,78	153	GN4100TNG	2 737

(**) Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Toutes les dimensions sont en mm



▼ GN4200TN

▼ AVEC DOSSERET



Basculement progressif
de la gamme en gaz R290a
au cours de l'année 2018

DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
4 Portes pleines avec dosseret	2230x700x850/100 **	616	230 Mono	0,78	156	GN4200TN	2 699
4 Portes vitrées avec dosseret	2230x700x850/100 **	616	230 Mono	0,78	158	GN4200TNG	2 939

▼ ACCESSOIRES GAMME SNACKING P-600

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U pour gamme snack, L-460 mm (P-600 mm)	SN2100TN.08.2	27,40
Grille rilsanisée 333x430 mm pour gamme snacking (P-600 mm)	SN2100TN.26.1	19
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	93
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180 mm pour SNACK4100TN	GN650TN.07.03	139



▼ ACCESSOIRES GAMME GASTRO GN1/1 P-700

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560 mm (P-700 mm)	GN2100TN.25.2	29,50
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700 mm)	GN2100TN.26.1	19
Kit 4 roulettes dont 2 freinées pour gamme GN1/1 (P-700 mm)	GN650TN.07.1	80
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	93
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180 mm pour GN4100TN et GN4100TNG	GN650TN.07.03	139



Toutes les dimensions sont en mm



GAMME PÂTISSIÈRE 400X600 MM

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

▼ DESSUS GRANIT SANS DOSSERET



PA2610TNPZ



Réfrigération ventilée



PA3100TNPZ

DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes pleines	1510x800x850	428	230 Mono	0,56	180	PA2100TNPZ	2 163
3 Portes pleines	2020x800x850**	635	230 Mono	0,8	250	PA3100TNPZ	2 554
2 Portes pleines + 1x7 tiroirs	2020x800x850**	390	230 Mono	0,56	256	PA2610TNPZ	3 116

▼ DESSUS INOX SANS DOSSERET



PA2100TN



PA3100TN



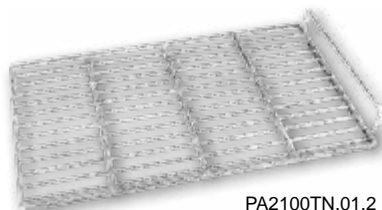
DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes pleines	1510x800x850	428	230 Mono	0,56	140	PA2100TN	2 034
3 Portes pleines	2020x800x850**	635	230 Mono	0,8	152	PA3100TN	2 331

▼ ACCESSOIRES GAMME PÂTISSIÈRE P-800 MM

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en L pour gamme pâtisserie, L-657 mm (P-800 mm)	PA2100TN.6.2	38,70
Grille rilsanisée 400x600 mm pour gamme pâtisserie (P-800 mm)	PA2100TN.01.2	18,10
Kit 4 roulettes dont 2 freinées	GN650TN.07.1	80
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	93



PA2100TN.6.2



PA2100TN.01.2



GN650TN.07.1



GN650TN.07

(**) Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Toutes les dimensions sont en mm



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Basculément progressif
de la gamme en gaz R600a
au cours de l'année 2018



6D-U-GN3100TN

Idéal pour poser des éléments
de cuisson, sous-vide, bain-marie...



Réfrigération
ventilée



U-GN3100TN

DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes	1360x700x650	172	230 Mono	0,56	83	U-GN2100TN	1 883
3 Portes	1795x700x650	255	230 Mono	0,66	120	U-GN3100TN	2 167
4 Portes**/**	2230x700x650	337	230 Mono	0,78	138	U-GN4100TN	2 561
2x2 tiroirs	1360x700x650	172	230 Mono	0,56	102	4D-U-GN2100TN	2 861
3x2 tiroirs	1795x700x650	255	230 Mono	0,66	136	6D-U-GN3100TN	3 799

▼ ACCESSOIRES SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560mm (P-700mm)	GN2100TN.25.2	29,50
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700mm)	GN2100TN.26.1	19
Kit 4 roulettes dont 2 freinées pour gamme GN1/1 (P-700mm)	GN650TN.07.1	80

Dessertes froid négatif

▼ GAMME GASTRO P-700 GN1/1 SANS DOSSERET

- Compresseur DANFOSS



Réfrigération
ventilée

Basculément progressif
de la gamme en gaz R290a
au cours de l'année 2018



GN2100BT



GN3100BT



DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes pleines sans dossier	1360x700x850	282	230 Mono	0,65	103	GN2100BT	2 306
3 Portes pleines sans dossier	1795x700x850	417	230 Mono	0,65	136	GN3100BT	2 536

(*) Dans la limite des stocks disponibles

(**) Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Toutes les dimensions sont en mm

Saladettes

▼ SALADETTES DESSUS INOX

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Plan de travail en inox
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille GN 1/1 par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a

Changement de gaz au cours de l'année 2018

Recyclément progressif de la gamme en gaz R600a

Recyclément progressif de la gamme en gaz R600a

Recyclément progressif de la gamme en gaz R600a

NEW



S901S/STOP

S903S/STOP

S901-4D



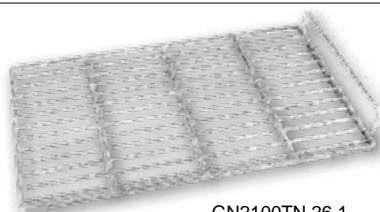
DÉSIGNATION	DIM	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes	900x700x870	240	230 Mono	0,25	79	S901S/STOP	1 146
3 Portes	1365x700x870	368	230 Mono	0,34	107	S903S/STOP	1 625
4 tiroirs GN1/2	900x700x850	220	230 Mono	0,25	79	S901-4D	1 924

▼ ACCESSOIRES POUR SALADETTES DESSUS INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S901.15	29,80
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	GN2100TN.26.1	19
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	68
Tiroir	S901.DRAWER	373
Joint tiroir	S901.0054	8,50



S901.15



GN2100TN.26.1



S900.13.01



▼ SALADETTES AVEC COUVERCLE TÉLESCOPIQUE

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Bacs GN1/1 - 150 et bacs GN1/4 - 150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
- Plan de travail en polyéthylène P-135 mm.
- 2 ou 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Couvercle télescopique
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a



Réfrigération assistée



S900STD

Changement de gaz au cours de l'année 2018

DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	NOUVEAU GAZ 2018	RÉF.	€
2 Portes	900x700x850	2 GN1/1 + 2 GN1/4	240	230 Mono	0,25	70	R600a	S900STD	1 113
3 Portes	1365x700x850	4 GN1/1	368	230 Mono	0,34	108	R290a	S903STD	1 656

▼ ACCESSOIRES POUR SALADETTES AVEC COUVERCLE TÉLESCOPIQUE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	25,30
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	16,90
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	68



S900.10.1



S900.11.1



S900.13.01

► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/1-150



BA11150

▼ BAC GN1/4-150



BA14150

▼ COUVERCLE



CO11000



▼ SALADETTES AVEC PARE-HALEINE

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Bacs GN1/1 - 150 et bacs GN1/6 - 150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
- Pare-haleine en verre bombé sans étagère verre
- Plan de travail en polyéthylène de P-135 mm
- 2 ou 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL,
- Réfrigérant : R134a



S900CG

DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	NOUVEAU GAZ 2018	RÉF.	€
2 Portes	900x700x1310	2 GN1/1 + 3 GN1/6	240	230 Mono	0,25	78	R600a	S900CG	1 455
3 Portes	1365x700x1310	4 GN1/1	368	230 Mono	0,34	118	R290a	S903CG	2 053

▼ ACCESSOIRES POUR SALADETTES AVEC PARE-HALEINE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	25,30
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	16,90
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	68



S900.10.1



S900.11.1



S900.13.01

► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/1-150



BA11150

▼ BAC GN1/6-150



BA16150

▼ COUVERCLE



CO11000



Tables à sandwiches

▼ TABLES À SANDWICHES GROUPE LATÉRAL

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé, compresseur EMBRACO
- Plan de travail en inox et 2 couvercles inox (capacité 6 à 10GN1/3 non fournis)
- 2 ou 3 portes avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- P-700 : grille GN1/1
- P-800 : grille 600x400mm
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a



Réfrigération ventilée

DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	CAPACITÉ	KG	RÉF.	€
2 Portes GN	1360x700x1085	282	230 Mono	0,67	6 GN1/3	125	SH2000/700	2 609
2 Portes 600x400	1510x800x1085	390	230 Mono	0,67	6 GN1/3	140	SH2000/800	2 845
3 Portes GN	1795x700x1085	417	230 Mono	0,67	8 GN1/3	155	SH3000/700	3 236
3 Portes 600x400**	2020x800x1085	580	230 Mono	0,67	10 GN1/3	164	SH3000/800	3 485

▼ ACCESSOIRES POUR TABLES À SANDWICHES GROUPE LATÉRAL

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U pour P-700mm, L-560mm	GN2100TN.25.2	29,50
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700mm)	GN2100TN.26.1	19
Paire de glissières en L pour P-800mm, L-657mm	PA2100TN.6.2	38,70
Grille rilsanisée 600x400mm pour P-800mm	PA2100TN.01.2	18,10
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180mm	GN650TN.07	93
Kit de 6 vérins réglables de 100 à 180mm	GN650TN.07.03	139



► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/3-150



BA13150

(**) Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Toutes les dimensions sont en mm



▼ TABLES À SANDWICHES TYPE SALADETTES

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Couvercle inox (capacité 5 ou 8 GN1/6-150 non fournis)

- Plan de travail inox
- 2 ou 3 portes avec fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a

Changement de gaz au cours de l'année 2018



PS200



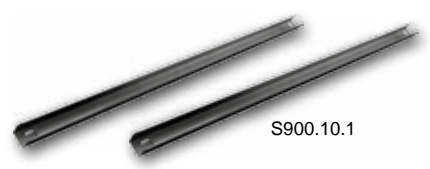
PS300



DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	NOUVEAU GAZ 2018	RÉF.	€
2 Portes	900x700x980	5 GN1/6	240	230 Mono	0,250	80	R600a	PS200	1 264
3 Portes	1365x700x980	8 GN1/6	410	230 Mono	0,340	140	R290a	PS300	1 797

▼ ACCESSOIRES POUR TABLES À SANDWICHES TYPE SALADETTE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	25,30
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	16,90
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	68



► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN1/6-150



BA16150

▼ COUVERCLE



CO16000



Vitrines à ingrédients

- Construction inox, cuve pour bacs de profondeur 150 mm
- Réfrigération statique +2°C/+8°C à 40°C, compresseur ZANUSSI avec évaporateur en cuivre type «serpentin»
- Pare-haleine en verre ou couvercle inox
- Bacs gastronomiques non fournis (voir chapitre «Grilles et bacs»)
- Thermostat électronique réglable DIXELL
- Réfrigérant : R134a

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

▼ PARE-HALEINE EN VERRE DROIT



Réfrigération statique

► **PENSEZ-Y! KIT DE 4 PIEDS DE RÉHAUSSE H-200**



RÉF.	€
PVR-MR16	254

CAPACITÉ	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
3GN1/3-150+1GN1/2-150	1200x395x435	230 Mono	0,2	28	VRX1200/380	750
4GN1/3+1GN1/2-150	1400x395x435	230 Mono	0,2	30	VRX1400/380	802
5GN1/3-150+1GN1/2/150	1500x395x435	230 Mono	0,2	31	VRX1500/380	845
7GN1/3-150	1600x395x435	230 Mono	0,2	32	VRX1600/380	911
8GN1/3-150	1800x395x435	230 Mono	0,2	34	VRX1800/380	945
9GN1/3-150	2000x395x435	230 Mono	0,2	36	VRX2000/380	1 025

▼ COUVERCLE EN INOX

- Modèle C-VRX2000/380 : 2 couvercles inox
- Bacs gastronomiques non fournis (voir chapitre «Grilles et bacs»)



CAPACITÉ	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
3GN1/3-150+1GN1/2-150	1200x395x225	230 Mono	0,2	28	C-VRX1200/380	710
4GN1/3+1GN1/2-150	1400x395x225	230 Mono	0,2	30	C-VRX1400/380	747
5GN1/3-150+1GN1/2/150	1500x395x225	230 Mono	0,2	31	C-VRX1500/380	776
7GN1/3-150	1600x395x225	230 Mono	0,2	32	C-VRX1600/380	862
8GN1/3-150	1800x395x225	230 Mono	0,2	34	C-VRX1800/380	893
9GN1/3-150	2000x395x225	230 Mono	0,2	36	C-VRX2000/380	950

▼ VITRINES À SUSHIS

- Possibilité d'équipement : 6 ou 8xGN1/3, jusqu'à 40 mm de profondeur (non fournis)
- Vitrine frontale panoramique arrondie avec éclairage LED
- Côté service avec portes coulissantes en verre pour un réachalandage aisé
- Système de refroidissement statique avec tube de tête d'évaporateur supplémentaire
- Température de service : 0+12°C
- Commande électronique
- Réfrigérant : R134a
- Dégivrage automatique



CAPACITÉ	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
6GN1/3-40	1529x420x265	230 Mono	0.15	41.5	SC6	1 397
8GN1/3-40	1800x420x265	230 Mono	0.16	45	SC8	1 385

Toutes les dimensions sont en mm



Meubles à pizzas

Changement de gaz au cours de l'année 2018

MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS DESSUS GRANIT AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé sur le côté, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Plan de travail en granit rose ép. 30mm avec 3 dossierets H-150 mm
- Portes 600x400 mm avec fermeture automatique
- Dotation : 5 niveaux de glissières et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Bacs gastronormes non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a



Adaptés aux bacs à pâtons H-55 mm (réf. 6405C)

DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	NOUVEAU GAZ 2018	RÉF.	€
2 Portes	1510x800x1435	5GN1/3+GN1/2-150 (VRX1500)	390	230 Mono	0,57	289	R600a	PZ2600TN-VRX380	3 080
3 Portes**	2020x800x1435	9GN1/3 (VRX2000)	580	230 Mono	0,67	356	R290a	PZ3600TN-VRX380	3 658
2 P. + 1X7 tiroirs**	2020x800x1435	9GN1/3 (VRX2000)	390	230 Mono	0,57	362	R600a	PZ2610TN-VRX380	3 816

(**) Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

ACCESSOIRES POUR MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en L, L-657 mm (P-800mm)	PA2100TN.6.2	38,70
Grille rilsanisée 600x400 mm (P-800mm)	PA2100TN.01.2	18,10
Bac à pâtons plein 600x400x90 mm pour portes	6409C	23,10
Bac à pâtons plein 600x400x55 pour tiroirs	6405C	23,40
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180mm pour PZ3600TN-VRX380	GN650TN.07.03	139



► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/3-150 ▼ COUVERCLE



Toutes les dimensions sont en mm



▼ TABLE À PIZZAS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Construction inox intérieur et extérieur
- Capacité GN1/3 -150 + 1GN1/2-150 non fournis (voir chapitre «Grilles et bacs») Réf. VRX1400/380
- Réfrigération assistée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé dessous, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Plan de travail granit ép. 30 mm et 3 dossierets H-150 mm
- 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R 134a

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018



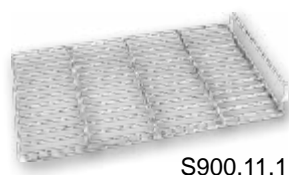
Réfrigération assistée



DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	RÉF.	€
1400x700x1020/1455	4GN1/3+1GN1/2	368	230 Mono	0,6	170	S903PZ	2 916

▼ ACCESSOIRES POUR TABLE À PIZZAS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	25,30
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	16,90
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30



► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/3-150 ▼ COUVERCLE





▼ TABLES À PIZZAS AVEC INSERT POUR BACS GASTRONORMES

- Construction inox intérieur et extérieur
- Capacité 5 ou 8 bacs GN 1/6 -150 non fournis (voir chapitre «Grilles et bacs»)
- Réfrigération assistée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé dessous, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Plan de travail granit rose ép. 30mm
- 2 ou 3 portes GN 1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte

- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique réglable DIXELL
- Réfrigérant : R134 a

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018



PS903



PS900

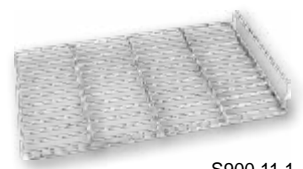
DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	RÉF.	€
2 Portes	900x700x1075	5 GN1/6	240	230 Mono	0,3	70	PS900	1 292
3 Portes	1365x700x1075	8 GN1/6	402	230 Mono	0,4	130	PS903	1 892

▼ ACCESSOIRES POUR TABLES À PIZZAS AVEC INSERT

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	25,30
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	16,90
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	14,30



S900.10.1



S900.11.1

► PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/6-150 ▼ COUVERCLE



CO16000

BA16150



Armoires réfrigérées inox

▼ ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INOX 1 PORTE 650 L

- Construction inox extérieur et intérieur (avec traitement silicone à l'intérieur pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C ou -18°C/-22°C (statique + ventilateur)
- Groupe logé EMBRACO ou DANFOSS
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières (pas de 40mm, 22 niveaux max.) et 3 grilles GN 2/1 par porte
- Porte réversible à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a (meubles positifs) R290a (meubles négatifs)
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Fond de cuve rayonné

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018

ROULETTES EN STANDARD : RECOMMANDATION HACCP



GN650TNG



GN650TN



GN650BT



Réfrigération ventilée

DÉSIGNATION	T°	DIM	KW	KG	RÉF.	€
Porte pleine	-2/+8°C	740x830x2010	0,35	134	GN650TN	1 875
Porte pleine	-18/-22°C	740x830x2010	0,75	138	GN650BT	2 372
Porte vitrée	-2/+8°C	740x830x2010	0,35	134	GN650TNG	2 084

Toutes les dimensions sont en mm



▼ ARMOIRE À POISSONS 600 L

- Réfrigération statique -5°C/+5°C à 40°C, groupe logé ZANUSSI
- Dotation : 7 bacs 600x400 mm et 7 grilles d'égouttage inox AISI 304 pour bacs (conforme à la législation)
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm

DIM.	V	KW	RÉF.	€
680x810x2010	230 Mono	0,3	GN600TNFISH	2 238

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018



▼ ACCESSOIRES POUR ARMOIRES À POISSONS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bac supplémentaire	600x400x120 (15L)	1546	24
Grille d'égouttage supplémentaire pour bac 1546	530x325x35	GRDIV11220	29,30

ROULETTES EN STANDARD : RECOMMANDATION HACCP



▼ ARMOIRE À GIBIER 650 L

- Construction inox
- Réfrigération ventilée -2/+8°C à 40°C, groupe logé EMBRACO
- Dotation : 1 structure inox pour suspendre les carcasses + 10 crochets esse 200 mm
- Dégivrage automatique
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm

T°	DIM	KW	KG	RÉF.	€
-2/+8°C	740x830x2010	0,35	134	GIB-GN650TN	1 903

EXISTE EN 2 PORTES EN FROID POSITIF OU FROID NÉGATIF : NOUS CONSULTER

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018



 Réfrigération ventilée



▼ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX COMBINÉ FROID POSITIF ET FROID NÉGATIF

NEW

- Construction inox AISI 304 intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée 2 zones : -2/+8°C et -18/-22°C
- Groupe logé EMBRACO
- Dégivrage automatique
- 2 grilles GN2/1 par portes
- Portes réversibles à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé centralisée des deux niveaux
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)
- 2 thermostats indépendants DIXELL
- 2 compresseurs indépendants : R600a pour zone -2/+8°C et R290a pour zone -18/-22°C



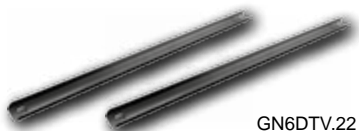
**FROID +
-2/+8°C
RÉFRIGÉRANT
R600a**

**FROID -
-18/-22°C
RÉFRIGÉRANT
R290a**

DIM INT	DIM EXT	L	V	KW	KG	RÉF.	€
560x680x650	680x845x2000	2x129	230V Mono	0,9	191	GN600DTV	2 919

▼ ACCESSOIRES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES COMBINÉS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Grille GN2/1 pour GN600DTV	GN6DTV.12	25,20
Kit de 4 vérins réglables pour GN600DTV	GN6DTV.21	17
Kit de 4 roulettes dont 2 à frein pour GN600DTV	GN6DTV.21.01	68
Paire de glissières pour GN600DTV	GN6DTV.22	25,50



GN6DTV.22



GN6DTV.12



GN6DTV.21

Toutes les dimensions sont en mm



▼ ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INOX 2 PORTES 1400 L

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018

- Construction inox extérieur et intérieur (avec traitement silicone à l'intérieur pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C ou -18°C/-22°C (statique + ventilateur), groupe logé EMBRACO ou ASPERA
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Dégivrage automatique
- 3 glissières et 3 grilles GN 2/1 par porte, 22 niveaux max.
- Porte à fermeture auto avec joint magnétique
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a (meubles positifs) R290a (meubles négatifs)
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Fond de cuve rayonné



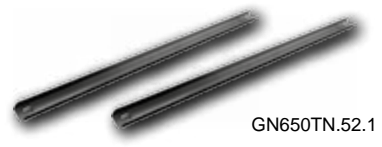
ROULETTES EN STANDARD : RECOMMANDATION HACCP



T°	DIM	KW	KG	RÉF.	€
-2/+8°C	1480x810x2010	0,7	198	GN1410TN	2 737
-18/-22°C	1480x810x2010	1	208	GN1410BT	3 571

▼ ACCESSOIRES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 650 L ET 1400 L

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Structure pour glissières (20 niveaux) 600x400 mm pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	309
Structure pour glissières (20 niveaux) 600x400 mm pour armoire GN1410TN	NSTRUCT60X40-GN1410T	234
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	GN650TN.52.1	37,90
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	GN650TN.08	25,30
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	93



Toutes les dimensions sont en mm



Armoires réfrigérées carrosserie blanche

▼ ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE BLANCHE 2 PORTES 1200 L INTÉRIEUR ALUMINIUM

- Carrosserie extérieure blanche, intérieur aluminium sans peinture
- Réfrigération assistée +2/+8°C
- Groupe logé EMBRACO
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières GN2/1 (au pas de 40 mm, 22 niveaux maximum) et 3 grilles rilsanisées GN2/1 par porte
- Porte réversible à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation: 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant R134a

Basculement progressif de la gamme en gaz R290a au cours de l'année 2018



Réfrigération assistée



T°	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
+2/+8°C	1340x810x2010	0.48	172	GN1200TNB	2 197

Toutes les dimensions sont en mm



▼ ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES BLANCHES +2°C/+8°C INTÉRIEUR ABS

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 32°C, compresseur ZANUSSI
- Intérieur en ABS avec glissières moulées
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage automatique
- Thermomètre digital ELITECH
- Réfrigérant : R134a
- Porte pleine : sans éclairage
- Porte vitrée : éclairage LED vertical



AW-RCG600

Porte vitrée
Peinture époxy
blanche

3 clayettes

Porte pleine
Inox

Porte pleine
Peinture époxy
blanche



AW-RCX600



AW-RC600



Réfrigération
ventilée

DÉSIGNATION	L BRUT	DIM	ÉQUIPEMENT	V	KW	KG	RÉF.	€
Epoxy, porte pleine	200	600x585x855	2+1 clayettes	230 Mono	0.15	44	AW-RC200	694
Epoxy, porte pleine	400	600x585x1855	3+1 clayettes	230 Mono	0.185	69	AW-RC400	1 093
Epoxy, porte pleine	600	777x695x1895	3+1 clayettes	230 Mono	0.185	93	AW-RC600	1 384
Epoxy, porte vitrée	600	777x695x1895	3+1 clayettes	230 Mono	0.185	103	AW-RCG600	1 571
NEW Inox, porte pleine	400	600x585x1855	3+1 clayettes	230 Mono	0.185	69	AW-RCX400	1 208
Inox, porte pleine	600	777x695x1895	3+1 clayettes	230 Mono	0.185	93	AW-RCX600	1 552

▼ OPTIONS ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES +2°C/+8°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Clayette rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200 et AW-RC400 (502x440 mm)	AW-GG-RC200	18,40
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200 et AW-RC400 (502x211 mm)	AW-PG-RC200	13,80
Clayette rilsanisée supplémentaire GN2/1 pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652x530 mm)	AW-GG-RC600	19,30
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652x211 mm)	AW-PG-RC600	13,80
Kit de 4 vérins réglables de 100 pour armoire 600 L	AWGN650TN.07	94
Kit d'inversion de porte	HT200L.01+HT200L.02	16,40

▼ ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES BLANCHES -18°C/-22°C INTÉRIEUR ABS

- Réfrigération statique -18°C/-22°C à 32°C, compresseur ZANUSSI ou HUAYI (en fonction des modèles)
- Carrosserie peinture époxy blanche
- Intérieur en ABS avec étagères fixes
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage manuel
- Thermomètre digital ELITECH
- Réfrigérant : R134a

Basculement progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018



Réfrigération statique



DÉSIGNATION	L BRUT	DIM	ÉQUIPEMENT	V	KW	KG	RÉF.	€
Epoxy, porte pleine	200	605x604x855	3 clayettes	230 Mono	0.15	44	AW-RN200	776
Epoxy, porte pleine	400	605x604x1855	7 clayettes	230 Mono	0.21	69	AW-RN400	1 296
Epoxy, porte pleine	600	777x695x1895	7 clayettes GN2/1	230 Mono	0.35	97	AW-RN600	1 530
Epoxy, porte pleine	600	777x695x1895	7 clayettes GN2/1 + 13 paniers	230 Mono	0.35	97	CAG-AW-RN600	1 948
NEW Inox, porte pleine	400	605x604x1855	7 clayettes	230 Mono	0.21	69	AW-RNX400	1 454
NEW Inox, porte pleine	600	777x695x1895	7 clayettes GN2/1	230 Mono	0.35	97	AW-RNX600	1 717

▼ OPTIONS ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES -18°/-22°C

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Panier plastique perforé supérieur supplémentaire (515x310x175 mm)	HF600.60	35,10
Panier plastique inférieur supplémentaire (620x300x185 mm)	HF600.61	43,80
Kit inversion de porte	HT200L.01+HT200L.02	16,40



Poubelles réfrigérées

NEW

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé compresseur EMBRACO
- Contenance: 1 ou 2 poubelles de 120 L (poubelles en option)
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant: R134a
- À utiliser en intérieur uniquement
- Livrées sans le conteneur à déchets 120 L



DÉSIGNATION	DIM EXT	DIM INT	L	V	KW	KG	RÉF.	€
1 porte	832x745x1092	520x630x950	311	230 V Mono	0,3	85	CDR-1	3 085
2 portes	1422x745x1092	1110x630x950	660	230 V Mono	0,3	114	CDR-2	3 678

► PENSEZ-Y! POUBELLE 120 L

DÉSIGNATION	DIM.	L	RÉF.	€
Poubelle 120 L	480x550x960	120	PB-810120	157





Armoires de maturation de viandes

- Revêtement extérieur alu ou noir RAL 9005
- Portes et côtés vitrés
- Intérieur inox
- Clayettes inox réglables
- Eclairage LED rosé
- Lampe UV à effet germicide
- Groupe logé autonome
- Température : 0 / +4°C – 2 vitesses de ventilation
- Roulettes pour la manutention et pieds pour une assise parfaite
- 2 modèles :
 - CAVES DE MATURATION : modèles avec hygrométrie ajustable avec précision et en continu de 25 à 75% (affichage sur le thermostat/hygrostat)
 - CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDES MATURÉES : modèle sans hygrométrie (mais avec le même visuel)
- Les prix proposés comprennent l'installation, la formation au fonctionnement et la garantie 1 an pièces et main d'œuvre



▼ CAVES DE MATURATION EXTÉRIEUR ALU ARGENT AVEC HYGROMÉTRIE VARIABLE

▼ CAVES DE MATURATION EXTÉRIEUR NOIR AVEC HYGROMÉTRIE VARIABLE

▼ CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDE MATURÉE EXTÉRIEUR ALU ARGENT SANS HYGROMÉTRIE

▼ CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDE MATUREE EXTÉRIEUR NOIR SANS HYGROMÉTRIE

PLUS DE DÉTAILS SUR LES CAVES DE MATURATION P. 313

Vitrine réfrigérée à boissons «type LS»

- Construction inox
- 2 vitres latérales - verre 8 mm
- Rideau de nuit
- 3 tablettes réglables en acier laqué, 445x280 mm
- Distance entre les niveaux : 230 mm
- Avec éclairage intérieur LED pour chaque tablette
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Température : +2°C/+10°C, froid ventilé
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant : R290a



NEW

DISPONIBLE
COURANT 2018

DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
494x600x1740	220	230 Mono	1,34	106	SIMON	2 660

Toutes les dimensions sont en mm

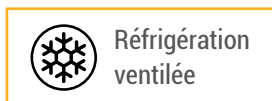


Vitrines à boissons

▼ VITRINES À BOISSONS AU GAZ R134a*

- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes non réversibles avec fermeture à clefs
- Température de conservation : +2°C/+8°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Réfrigérant : R134a
- Avec bandeau lumineux pour le modèle 2 portes

(*) Dans la limite des stocks disponibles



SC-350F

SC-630FH

DÉSIGNATION	DIM	L NET	V	KW	KG	RÉF.	€
1 porte battante	590x590x1905	320	230 Mono	0,3	85	SC-350F	890
2 portes battantes	925x695x1945	610	230 Mono	0,6	130	SC-630FH	1 386
Grille supplémentaire pour SC-350F						SC-350F.06	29,50
Grille supplémentaire droite pour SC-630FH						SC-630FH.09	10,60
Grille supplémentaire gauche pour SC-630FH						SC-630FH.32	10,60
Clip de fixation pour grille de SC-350F						SC-350F.05	2,20
Clip de fixation pour grille de SC-630FH						SC-630FH.10	2,20

▼ VITRINES À BOISSONS AU GAZ R290a

- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 niveaux de clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes double vitrage non réversibles (vitre extérieure trempée) avec fermeture à clefs
- Température de conservation : +1°C/+10°C à +38°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Réfrigérant : R290a
- Avec bandeau lumineux bombé
- 4 roulettes dont 2 à freins



SC-LD53C

SC-LD70C

SC-LS88AHA

DÉSIGNATION	DIM	L NET	V	KW	KG	RÉF.	€
1 porte battante	570x601x1820	320	230 Mono	0,23	63,5	SC-LD53C	912
1 porte battante	700x610x2079	460	230 Mono	0,30	80	SC-LD70C	1123
2 portes battantes	880x610x1973	580	230 Mono	0,35	96,5	SC-LS88AHA	1373
Grille supplémentaire pour SC-LD53C						WS-SC-LD53C	20,20
Grille supplémentaire pour SC-LD70C						WS-SC-LD70C	22,50
Grille supplémentaire pour SC-LS88AHA						WS-SC-LS88AHA	19,20
Clip de fixation pour grille						CLIP-WS	2,20

Toutes les dimensions sont en mm



Caves à vin

- Carrosserie noire
- Clayettes intérieures en bois de hêtre
- Porte noire en verre réversible avec triple vitrage contre les UV
- Eclairage intérieur en LED blanc
- Gaz réfrigérant: R600a
- Réfrigération ventilée
- Thermostat électronique et affichage digital
- 2 zones de températures: +5/+12°C en bas et +12/+20°C en haut pour les modèles CAV88D et CAV120D
- 1 plage de température +5/+20°C pour le modèle CAV180S
- Rack à verres en option : nous consulter



CAV88D

CAV120D

CAV180S

Equipement sur photos non contractuel

ZONE DE T°	NB DE CLAYETTES	T°	L	CAPACITÉ*	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
2	5	+5/+12°C +12/+20°C	195	78	0.1	595x710x1000	58	CAV88D	1 146
2	8	+5/+12°C +12/+20°C	267	102	0.15	595x710x1270	74	CAV120D	1 376
1	7	+5/+20°C	397	162	0.15	595x710x1720	92	CAV180S	1 627
Clayette intérieure en bois de hêtre supplémentaire								GD117	47,80

*Capacité maximum pour des bouteilles de ø 75 mm



Toutes les dimensions sont en mm



Arrières de bar réfrigérés

DESCRIPTIF COMMUN AUX ARRIÈRES DE BAR

- Carrosserie « skin plate » noire
- Intérieur aluminium estampé
- Réfrigération assistée 0°C/+8°C à 32°C
- Fermeture à clé
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant : R600a
- Eclairage intérieur LED
- Portes vitrées, 2 types: battantes ou coulissantes

▼ ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS PORTES BATTANTES



BBS130



BBD230



BBT350

NB PORTES	ÉQUIPEMENT	DIM	L NET	V	KW	KG	RÉF.	€
1	2 clayettes	600x520x900	138	230 Mono	0.2	55	BBS130	776
2	4 clayettes	900x520x900	208	230 Mono	0.23	73	BBD230	962
3	6 clayettes	1350x520x900	330	230 Mono	0.35	98	BBT350	1 204

▼ ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS PORTES COULISSANTES



BBC330S

NB PORTES	ÉQUIPEMENT	DIM	L NET	V	KW	KG	RÉF.	€
2	4 clayettes	900x520x900	208	230 Mono	0.23	68	BBC208S	962
3	6 clayettes	1350x520x900	330	230 Mono	0.35	95	BBC330S	1 204



Minibars et congélateurs

▼ MINIBARS

- Extérieur : carrosserie peinture époxy noir
- Intérieur : ABS
- Température de conservation : 0°C/+10°C pour les portes pleines, +4°C/+12°C pour les portes vitrées
- Réfrigération par absorption
- Porte battante réversible (pleine bombée ou en verre)
- Fermeture à clé
- Dégivrage automatique
- Éclairage par LED
- Contre-porte aménagée (porte pleine)



TM40G

DÉSIGNATION	ÉQUIPEMENT	DIM	L BRUT	V	KW	KG	RÉF.	€
Porte pleine	1 clayette + 2 balcons	402x420x500	30	230 Mono	0,06	13	TM30	363
Porte pleine	2 clayettes + 2 balcons	402x455x560	40	230 Mono	0,06	16	TM40	388
Porte pleine	3 clayettes + 3 balcons	402x450x670	50	230 Mono	0,09	17	TM50	413
Porte vitrée	1 clayettes	402x410x500	30	230 Mono	0,06	14	TM30G	388
Porte vitrée	2 clayettes	402x455x560	40	230 Mono	0,06	17	TM40G	413
Porte vitrée	3 clayettes	402x455x670	50	230 Mono	0,09	18	TM50G	463

▼ CONGÉLATEURS BAHUTS AVEC COUVERCLE BATTANT

NEW

- Classe énergétique A+/4*
- Evaporateur statique, condenseur statique
- Décongélation manuelle avec tube de vidange
- Extérieur peint couleur blanche
- Intérieur aluminium avec isolation injectée 70 mm (modèle BD-205A) ou 75 mm (modèles BD450A+ et BD550A+)
- Thermostat analogique réglable
- Température -18/-22°C
- Réfrigérant: R600a
- Niveau de bruit: 48 db
- Câble électrique L-2000 mm
- Porte pleine battante 70 mm avec serrure (sauf modèle BD-205A)
- Livré avec roulettes (sauf modèle BD-205A sur vérins)



L BRUT	ÉQUIPEMENT	DIM	V	KW	KG	RÉF.	€
200	1 panier filaire	960x560x840	230 Mono	0,8	60	BD-205A	533
358	2 paniers filaires	1270x755x840	230 Mono	0,105	69	BD-450A	742
450	3 paniers filaires	1530x755x840	230 Mono	0,135	84	BD-550A	807
						PANIER-BD	16,60

Panier filaire supplémentaire pour gamme BD

▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR ARRIÈRES DE BAR

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Compresseurs		
Compresseur LG modèle CMA098NHEM (R600A) pour BBT350, BBC330S	CMA098NHEM	266
Compresseur LG modèle CSB075NJEG (R600A) pour BBS130, BBD230, BBC208S	CSB075NJEG	153
Condenseurs		
Condenseur pour BBC208S, BBD230	BBD230L.08	59
Condenseur pour BBC330S, BBT350	BBT350L.09	53
Condenseur pour BBS130	BBS130L.07	59
Évaporateurs		
Évaporateur pour BBC208S	BBD230S.47	117
Évaporateur pour BBC330S, BBT350	BBT350L.53	141
Évaporateur pour BBS130	BBS130L.47	117

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Joints de porte		
Joint de porte pour BBD230, BBT350	BBT350L.28	8,80
Joint de porte pour BBS130	BBS130L.25	14,60
Portes vitrées		
Porte vitrée battante droite pour BBD230, BBT350	BBD230L.25.1	222
Porte vitrée battante gauche pour BBD230, BBT350	BBD230L.25	222
Porte vitrée battante pour BBS130	BBS130L.24	222
Porte vitrée coulissante pour BBC208S	BBD230S.26	205
Porte vitrée coulissante avec serrure pour BBC208S	BBD230S.26.1	205
Porte vitrée coulissante gauche pour BBC330S	BBT350S.26.1	222
Porte vitrée coulissante droite pour BBC330S	BBT350S.26.3	222
Porte vitrée coulissante milieu pour BBC330S	BBT350S.26.2	222
Roulette pour porte coulissante pour BBC208S, BBC330S	BBD230S.26.01	1,70
Thermostat DIXELL XR02CX pour BBS130, BBD230, BBT350, BBC208S, BBC330S	XR02CX	158

▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR VITRINES À BOISSONS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Grilles		
Grille de droite pour SC-630FH	SC-630FH.09	10,60
Grille de gauche pour SC-630FH	SC-630FH.32	10,60
Grille pour SC-350F	SC-350F.06	29,50
Clips de fixation		
Clip de fixation de grille pour SC-630FH et SC-350F	SC-630FH.10	2,20
Compresseurs		
Compresseur LG modèle QD110H pour SC-350F (R134a)	SC-350F.09	321
Compresseur ZANUSSI modèle GTM12AA pour SC-630FH (R134a)	SC-630FH.17	321
Condenseurs		
Condenseur pour SC-350F	SC-350F.20	71
Condenseur pour SC-630FH	SC-630FH.14	71

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Évaporateurs		
Évaporateur pour SC-350F	SC-350F.19	53
Évaporateur pour SC-630FH	SC-630FH.05	234
Joints de porte		
Joint de porte pour SC-350F	SC-350F.13	17,60
Joint de porte pour SC-630FH	SC-630FH.25	11,70
Portes vitrées		
Porte vitrée pour SC-350F	SC-350F.14	205
Porte vitrée pour SC-630FH	SC-630FH.12	205
Thermostats		
Thermostat pour SC-350F	SC-350F.16	29,20
Thermostat pour SC-630FH	SC-630FH.03	88

▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLES RÉFRIGÉRÉS GAMME BLANCHE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Cache de charnière droite ou gauche du haut pour gamme armoires blanches		
	HT200R.01	7,40
Charnière gauche du haut pour gamme armoires blanches		
	HT200L.02	8,80
Compresseurs		
Compresseur HUAYI modèle HY90Y (R134a) pour AW-RN600, AW-RNX600, CAG-AW-RN600	HY90Y	467
Compresseur modèle GUY53AA (R134a) pour AW-RN200, AW-RC400, AW-RCX400	GVY53AA	272
Compresseur modèle GUY65AA (R134a) pour AW-RN400, AW-RNX400, AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600	GVY65AA	272
Compresseur modèle GUY40AA (R134a) pour AW-RC200	GVY40AA	311
Compresseurs R600		
Compresseur modèle HDL-100A (R600a) pour AW-RC200	HDL-100A	272
Compresseur modèle HTH14AA (R600a) pour AW-RN600, AW-RNX600, CAG-AW-RN600	HTH14AA	452
Compresseur modèle HDL-140A (R600a) pour AW-RN200, AW-RC400, AW-RCX400	HDL-140A	272
Compresseur modèle HPKD190A (R600a) pour AW-RN400, AW-RNX400, AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600	HPKD190A	272
Condenseurs		
Condenseur pour AW-RC200, AW-RC400, AW-RC600, AW-RCG600, AW-RN200, AW-RN400	HR110.06	29,20
Condenseur pour AW-RN600, CAG-AW-RN600	HF600.17	46,70
Évaporateurs		
Évaporateur pour armoire AW-RC200	HR200.04	176
Évaporateur pour armoire AW-RC400	HR400.07	205
Évaporateur pour armoire AW-RN200	HF200.06	234
Évaporateur pour armoire AW-RN400	HF400.06	380
Évaporateur pour AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600	HR600.04	234
Évaporateur pour AW-RN600, CAG-AW-RN600	HF600.10	409
Grilles		
Grille de cuve rilsanisée pour AW-RC200, AW-RC400	AW-PG-RC200	13,80
Grille de cuve rilsanisée pour AW-RC600, AW-RCG600, AW-RCX600	AW-PG-RC600	13,80

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Joints		
Grille rilsanisée pour AW-RC600, AW-RCG600, AW-RCX600	AW-GG-RC600	19,30
Grille rilsanisée pour AW-RC200, AW-RC400	AW-GG-RC200	18,40
Joints		
Joint de porte pour AW-RC200, AW-RN200	HF200.03	14,60
Joint de porte pour AW-RC400, AW-RN400	HF400.03	17,60
Joint de porte pour AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600, AW-RN600, CAG-AW-RN600	HF600.06	17,60
Paniers		
Panier plastique perforé inférieur pour CAG-AW-RN600	HF600.61	43,80
Panier plastique perforé supérieur pour CAG-AW-RN600	HF600.60	35,10
Portes		
Porte pour AW-RC200, AW-RN200	HT200R.04	205
Porte pour AW-RC400, AW-RN400	HT400R.01	234
Porte pour AW-RC600, AW-RN600, CAG-AW-RN600	HT600R.01	321
Porte pour AW-RCX400, AW-RNX400	HT400R.01S	226
Porte pour AW-RCX600, AW-RNX600	HT600R.01S	321
Porte vitrée pour armoire AW-RCG600	HT600RG.02	292
Thermostat ELITECH pour gamme armoires blanches AW-RC200, AW-RC400, AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600, AW-RN200, AW-RN400, AW-RN600, CAG-AW-RN600	ECS-10HT1	135
Vérins M10 réglables de 80 à 100 mm (kit de 4) AW-RC200, AW-RC400, AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600, AW-RN200, AW-RN400, AW-RN600, CAG-AW-RN600	AWGN650TN.07	94
Poignées		
Poignée de porte pour AW-RC-200, AW-RN200	SC300.18	17
Poignée de porte pour AW-RC400, AW-RN400, AW-RC600, AW-RN600, CAG-AW-RN600	HT300R.01	17
Poignée de porte pour AW-RCX400, AW-RNX400, AW-RCX600, AW-RNX600	HT300R.01S	17
Poignée de porte pour AW-RCG600	SC300.18G	17



▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ GN600DTV

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Compresseur EMBRACO modèle EMT2125U (R600a) pour réfrigérateur GN600DTV	EMT2125U	452
Compresseur ZANUSSI modèle HPKD190A (R290) pour congélateur GN600DTV	HPKD190A	272
Porte pour GN600DTV	GN6DTV.13	226
Joint de porte pour GN600DTV	GN6DTV.14	17

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Évaporateur pour réfrigérateur GN600DTV	GN6DTV.07	147
Évaporateur pour congélateur GN600DTV	GN6DTV.06	147
Thermostat DIXELL XR02CX pour réfrigérateur GN600DTV	XR02CX	158
Thermostat DIXELL XR06CX pour congélateur GN600DTV	GN650BT.16	117

▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLES RÉFRIGÉRÉS INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Bac rectangulaire blanc 15L pour GN600TNFISH	1546	24
Bouton marche-arrêt pour gamme GN, PS, SNACK	S900.01	8,80
Compresseurs		
Compresseur ZANUSSI modèle OF1350A pour GN2100TN, GN2100TNG, GN2200TN, GN2200TNG, GN3100TN, GN3100TNG, GN3200TN, GN3200TNG, GN600TNFISH, PA2100TN, PA2100TNPZ, PZ2600TN-VRX380, PZ2610TN-VRX380, GN3130TN, GN3140TN, SNACK2100TN, SNACK3100TN, U-GN2100TN, U-GN3100TN, 4D-U-GN2100TN, 6D-U-GN3100TN, VRX/380, PS200, PS900, S900CG, S900STD, S901S/STOP	OF1350	298
Compresseur ASPERA modèle NU2192GK pour GN1410BT	GN1410BT.03	1 226
Compresseur DANFOSS modèle SC18CL pour GN650BT, GN2100BT, GN3100BT	GN2100BT.03	1 168
Compresseur EMBRACO modèle FF112HBK pour GN1410TN, SH3000/800, GN1200TNB	GN1410TN.11	537
Compresseur EMBRACO modèle FF8.5HBK pour GN4100TN, GN4200TN, GN4100TNG, GN4200TNG, GN650TN, GN650TNG, SNACK4100TN, U-GN4100TN, PA3100TN, PA3100TNPZ, PS300, PS903, S903CG, S903PZ, S903S/STOP, S903STD, SH2000/700, SH2000/800, SH3000/700, PZ3600TN-VRX	S903.03	485
Compresseur SECOP SC21CNX.2 pour GN1410BT gaz R290A	PGN1410BT.03	1 187
Compresseur SECOP SC18CNX.2 pour GN650BT R290A	PGN2100BT.03	1 130
Condenseurs		
Condenseur pour GN1410BT	GN1410BT.06	391
Condenseur pour GN1200TNB	GN1200TN.13	187
Condenseur pour gamme GN P-700, pâtisserie P-800, U-GN, PZ, SH, SNACK	GN2100TN.06	187
Condenseur pour gamme VRX/380	VRX.11	82
Condenseur pour GN650BT, GN1410TN	GN650BT.13	298
Condenseur pour GN650TN, GN650TNG, GN600TNFISH, PS300 et gamme saladette 3 portes	GN650TN.38	164
Condenseur pour S901S/STOP, S900STD, S900CG, PS900, PS903, PS200	S900.35	146
Condenseur pour GN650BT gaz R290A	PGN650BT.13	288
Condenseur pour GN1410BT gaz R290A	PGN1410BT.06	379
Évaporateurs		
Évaporateur pour GN1410BT	GN1410BT.08	462
Évaporateur pour GN1410TN	GN1410TN.01	421
Évaporateur pour GN650BT	GN650BT.02	348
Évaporateur pour gamme GN P-700, pâtisserie P-800, PZ, SH	GN2100TN.18	234
Évaporateur pour gamme SNACK	SNACK2100TN.04	234
Évaporateur pour gamme U-GN	U-GN2100TN.05	365
Évaporateur pour GN650TN, GN650TNG	GN650TN.21	205
Évaporateur pour GN1410BT gaz R290A	PGN1410BT.08	447
Évaporateur pour GN650BT gaz R290A	PGN650BT.02	337
Glissières		
Glissières en L-657 mm (la paire) pour gamme PA, PZ, SH P-800	PA2100TN.6.2	38,70
Glissières en U L-460 mm (la paire) pour gamme SNACK	SN2100TN.08.2	27,40
Glissières en U L-550 mm (la paire) pour S901S/STOP	S901.15	29,80
Glissières en U L-550 mm (la paire) pour saladettes S903S/STOP, S900STD, S903STD, S900CG, S903CG, S903PZ, PS900, PS903, PS200, PS300	S900.10.1	25,30
Glissières en U L-560 mm (la paire) pour gamme GN P-700, U-GN, SH P-700	GN2100TN.25.2	29,50

Glissières en U L-640 mm (la paire) pour armoires hautes 600L, 650L ou 1400L	GN650TN.52.1	37,90
Glissières en U L-645 mm (la paire) pour armoire GN1200TNB	GN1200TN.28	33,70
Grilles		
Grille 325x530 mm (GN1/1) rilsanisée pour gamme GN P-700, SH P-700	GN2100TN.26.1	19
Grille 325x560 mm rilsanisée pour gamme saladette	S900.11.1	16,90
Grille 333x430 mm rilsanisée pour gamme SNACK	SN2100TN.26.1	19
Grille 530x650 mm (GN2/1) rilsanisée pour armoires 600L, 650L ou 1400L	GN650TN.08	25,30
Grille 600x400 mm rilsanisée pour gamme SH P-800	PA2100TN.01.2	18,10
Grille 650x505 mm rilsanisée pour armoire GN1200TNB	GN1200TN.29	25,30
Joints de porte		
Joint de porte pour armoire GN600TNFISH	GN600TN.03	28,90
DÉSIGNATION		
RÉF.		
€		
Joint de porte pour armoires hautes 650L ou 1400L	GN650TN.13	30,10
Joint de porte pour armoire GN1200TNB	GN1200TN.03	29,20
Joint de porte pour gamme GN P-700 portes vitrées	GN2100TNG.03	19,70
Joint de porte pour gamme GN P-700, SNACK, SH/700	GN2100TN.27	19,70
Joint de porte pour gamme U-GN	U-GN2100TN.13	19,70
Joint de porte pour gamme PA, PZ, SH/800	PA2100TN.9	17,90
Joint de porte pour gamme saladettes	S900.08	16,80
Joint de porte vitrée pour armoire GN650TNG	GN650TNG.02	30,10
Joint de tiroir 1/2 pour S901-4D	S901.0054	8,50
Joint de tiroir 1/2 pour GN3140TN	GN3140TN.0052	8,80
Joint de tiroir 1/3 du bas pour GN3130TN	GN3130TN.0050	8,80
Joint de tiroir 1/3 du haut et du milieu pour GN3130TN	GN3130TN.0049	8,80
Tiroir 1/2 pour S901-4D	S901.DRAWER	373
Portes		
Porte droite vitrée pour gamme GN P-700, SH/700	GN2100TNG.01	444
Porte droite pour gamme GN P-700, SNACK, SH	GN2100TN.32	234
Porte droite pour gamme PA, PZ, SH/800	PA2100TN.11	292
Porte droite pour saladettes S901S/STOP, S903S/STOP, S900STD, S903STD, S900CG, S903CG, S903PZ, PS900, PS903, PS200, PS300	S900.07	311
Porte droite pour gamme U-GN	U-GN2100TN.15	333
Porte gauche vitrée pour gamme GN P-700, SH/700	GN2100TNG.02	444
Porte gauche pour gamme GN P-700, SNACK, SH	GN2100TN.33	234
Porte gauche pour gamme PA, PZ, SH/800	PA2100TN.10	292
Porte gauche pour gamme U-GN	U-GN2100TN.14	333
Porte gauche pour saladettes S901S/STOP, S903S/STOP, S900STD, S903STD, S900CG, S903CG, S903PZ, PS900, PS903, PS200, PS300	S900.54	311
Porte du groupe pour gamme GN P-700, SNACK, PA, PZ, SH	GN2100TN.03	122
Porte pour GN1200TNB	GN1200TN.02	567
Porte pour armoires 650L ou 1400L	GN650TN.11	567
Porte vitrée pour armoire GN650TNG	GN650TNG.01	1 226
Roulettes		
Roulettes sur platines ø100 dont 3 à freins (kit de 6) pour meubles froids hors gamme saladette	GN650TN.07.02	145
Roulettes sur platines ø100 dont 2 à freins (kit de 4) pour meubles froids hors gamme saladette	GN650TN.07.1	80
Roulettes ø50 dont 2 à freins (kit de 4) pour meubles froids gamme saladette S901, S903, PS200, PS300, PS900, PS903, et VRX/380	S900.13.01	68



DÉSIGNATION	RÉF.	€
Structures		
Structure 600x400mm 20 niveaux pour armoire GN1410TN	NSTRUCT60X40-GN1410T	234
Structure 600x400mm 20 niveaux pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	309
Thermostats		
Thermostat DIXELL XR06CX pour GN650BT, GN1410BT, GN2100BT, GN3100BT	GN650BT.16	117
Thermostat DIXELL XR02CX pour gamme PZ, GN, PA, SNACK, U-GN	XR02CX	158
Vérins		
Vérins réglables (kit de 4) pour gamme saladette	S900.13	14,30
Vérins réglables de 100 à 180 mm (kit de 4) pour meubles froids hors gamme saladette	GN650TN.07	93
Vérins réglables (kit de 6) pour meubles froids GN4100TN, GN4100TNG, GN4200TN, GN4200TNG, SNACK4100TN, PA2610TNPZ, PA3100TN, PA3100TNPZ, PZ2610TN, PZ3600TN, SH3000/800, U-GN4100TN	GN650TN.07.03	139

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Ventilateurs		
Ventilateur à hélice pour condenseur de GN650BT R290A	PGN650BT.11	68
Ventilateur pour condenseur de GN1410TN/BT & GN650TN/BT	GN650TN.34	68
Ventilateur pour évaporateur de GN1410TN/BT & GN650TN/BT	GN650BT.11	68
Capillaire 0.8x3000mm pour GN650BT gaz R290A	PGN1410BT.05	19,80

▼ PIÈCES DÉTACHÉES POUR MEUBLES RÉFRIGÉRÉS INOX NOUVEAU GAZ

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Compresseurs		
Compresseur SECOP modèle SC21CNX.2 (R290) pour armoire GN1410BT	PGN1410BT.03	1 187
Compresseur SECOP modèle SC18CNX.2 (R290) pour GN650BT, GN2100BT, GN3100BT	PGN2100BT.03	1 130
Compresseur SECOP modèle NLE10CN (R290) pour GN1410TN, SH3000/800, GN1200TNB	PGN1410TN.11	520
Compresseur SECOP modèle DLE7.5CN (R290) pour GN4100TN, GN4200TN, GN4100TNG, GN4200TNG, GN650TN, GN650TNG, SNACK4100TN, U-GN4100TN, PA3100TN, PA3100TNPZ, PS300, PS903, S903CG, S903PZ, S903S/STOP, S903STD, SH2000/700, SH2000/800, SH3000/700, PZ3600TN-VRX	PS903.03	469
Compresseur ZANUSSI modèle HPKD190A (R600a) pour GN2100TN, GN2100TNG, GN2200TN, GN2200TNG, GN3100TN, GN3100TNG, GN3200TN, GN3200TNG, GN600TNFISH, PA2100TN, PA2100TNPZ, PZ2600TN-VRX380, PZ2610TN-VRX380, GN3130TN, GN3140TN, SNACK2100TN, SNACK3100TN, U-GN2100TN, U-GN3100TN, 4D-U-GN2100TN, 6D-U-GN3100TN, VRX/380, PS200, PS900, S900CG, S900STD, S901S/STOP, S901-4D	HPKD190A	272

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Condenseurs		
Condenseur (R290) pour armoire GN1410BT	PGN1410BT.06	379
Condenseur (R290) pour armoire GN1200TNB	PGN1200TN.13	181
Condenseur (R600a) pour gamme GN P-700, pâtisserie P-800, U-GN, PZ, SH, SNACK	PGN2100TN.06	181
Condenseur (R600a) pour gamme VRX/380	PVRX.11	80
Condenseur (R290) pour GN650BT, GN1410TN	PGN650BT.13	288
Condenseur pour GN650TN, GN650TNG, GN1200TNB, PS300, S903CG, S903S/STOP, S903PZ, S903STD (R290) et GN600TNFISH, PS903 (R600a)	PGN650TN.38	159
Condenseur (R600a) pour S901S/STOP, S900STD, S900CG, PS900, PS903, PS200	PS900.35	141
Évaporateurs		
Évaporateur (R290) pour armoire GN1410BT	PGN1410BT.08	447
Évaporateur (R290) pour armoire GN1410TN	PGN1410TN.01	407
Évaporateur (R290) pour armoire GN650BT	PGN650BT.02	337
Évaporateur (R600a) pour gamme GN P-700, pâtisserie P-800, PZ, SH	PGN2100TN.18	226
Évaporateur (R290/R600a) pour gamme SNACK	PSNACK2100TN.04	226
Évaporateur (R290/R600a) pour gamme U-GN	U-PGN2100TN.05	353
Évaporateur (R290) pour GN650TN, GN650TNG	PGN650TN.21	198





Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson

VITRINES DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉES

Basculément progressif de la gamme en gaz R600a au cours de l'année 2018

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : +2°C/+12°C
- Réfrigération ventilée
- Réfrigérant : R134a
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Évaporateur traité anti-corrosion

SAV FACILITÉ GRÂCE AU GAZ R134A



KATRIN

Grilles : 646x322 mm



KATRIN-2

Grille : 636x335 mm

Grille : 636x367 mm



KATRIN-3

Grille : 813x335 mm

Grille : 813x367 mm

L	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
100	682x450x675	230 Mono	0,16	35	KATRIN	895
120	710x575x685	230 Mono	0,16	57	KATRIN-2	1 148
160	885x575x685	230 Mono	0,16	71	KATRIN-3	1 280

► PENSEZ-Y! VITRINES DE PRÉSENTATION CHAUFFANTES

- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED



SEHER

Grille : 635x335 mm

Grille : 635x370 mm

Grille : 635x400 mm



SEHER-2

Grille : 813x335 mm

Grille : 813x370 mm

Grille : 813x400 mm

L	DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
120	678x568x670	230 Mono	1.1	48	SEHER	847
160	860x570x670	230 Mono	1.5	56	SEHER-2	963



VITRINE RÉFRIGÉRÉE « TYPE GOURMET »

NEW

DISPONIBLE
COURANT 2018

- Corps plastique avec base en inox
- Verre doublé
- Grille d'aération à l'avant de la base
- 3 étagères en verre rondes et réglables, ø 390 mm
- Rotation manuelle des étagères
- Distance entre les niveaux : 168 mm
- Température : +2°C/+8°C, froid ventilé
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Avec éclairage intérieur LED de 2 côtés
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant : R600a



DIM. EXT.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
ø 480x1030	100	230 Mono	0,18	56	SARINA	1 673

VITRINE RÉFRIGÉRÉE « TYPE PÂTISSERIE »

NEW

DISPONIBLE
COURANT 2018

- Construction inox
- Verre doublé – vitrée 4 côtés
- 3 étagères en verre réglables, 496x562 mm
- Température : 0°C/+10°C, froid ventilé
- Porte battante vitrée à l'avant
- Avec éclairage intérieur LED vertical
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant : R600a



DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
650x650x1900	400	230 Mono	0,42	228	LEONIE	4 379

VITRINES RÉFRIGÉRÉES « TYPE PÂTISSERIE »

MODÈLES NOIRS
de la gamme en gaz R600a
au cours de l'année 2018
DISPONIBLE COURANT 2018

- 3 grilles réglables, revêtement RILSAN
- Verre doublé - vitré 4 côtés
- Couleurs : blanc ou noir
- Avec éclairage intérieur
- Température : 0°C/+12°C
- Réglage de la température par thermostat
- Thermostat électronique
- Réfrigérant : R134a



CS70



N-CS70

SVEN



DÉSIGNATION	DIM	L	V	KW	KG	RÉF.	€
Vitrine pâtisserie couleur blanche	425x380x960	78	230 Mono	0,16	36,2	CS70	549
Vitrine pâtisserie couleur blanche	580x540x1595	235	230 Mono	0,25	80	SVEN	1 383
Vitrine pâtisserie couleur noire	425x380x960	78	230 Mono	0,16	36,2	N-CS70	549
Vitrine pâtisserie couleur noire	580x540x1595	235	230 Mono	0,25	80	N-SVEN	1 383

Toutes les dimensions sont en mm

NEW



SALAD BARS CHAUDS OU RÉFRIGÉRÉS

- Cuve en inox réfrigérée statique ou chauffante par bain-marie (avec vanne de vidange) d'une capacité de 4 ou 6 bacs GN1/1-150 (non fournis)
- Température de fonctionnement +2°C/+10°C ou +50°C/+90°C
- Éclairage sous cloche par LED - Cloche fixe

- Tablette de dressage en granit couleur rose
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- 3 barrettes de séparation en dotation
- Régulation par thermostat électronique
- Couleur noyer clair en standard (autres couleurs, nous consulter)



B1604BA

B2206RE

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM.	V	KW	RÉF.	€
Réfrigéré	4GN1/1	1505x900x1320	230 Mono	0,27	B1604RE	3 029
Réfrigéré	6GN1/1	2180x900x1320	230 Mono	0,37	B2206RE	4 052
Chauffant	4GN1/1	1505x900x1320	230 Mono	2x0,8	B1604BA	2 578
Chauffant	6GN1/1	2180x900x1320	230 Mono	4x0,8	B2206BA	3 532

DISTRIBUTEURS DE BOISSON RÉFRIGÉRÉS



- Construction inox AISI 304, carrosserie de couleur blanche
- Cuve incassable de 12 litres facile à nettoyer
- Système de palette contre l'oxydation et le moussage
- Compresseur avec un niveau sonore de 55 dB
- Contrôle automatique de la température +2/+8°C
- Thermostat analogique
- Réfrigérant R290a



DDBF-1B

DDBF-2B

DÉSIGNATION	DIM.	L	V	KW	KG	RÉF.	€
Distributeur 1 cuve	230x430x640	1x12	230 Mono	0,27	22	DDBF-1B	857
Distributeur 2 cuves	430x430x640	2x12	230 Mono	0,29	31	DDBF-2B	1 188



Machines à glaçons

QUELLE QUANTITÉ DE GLACE POUR QUELLE UTILISATION?

LIEU	TYPES DE GLAÇONS	CONSOMMATION
Petit bar ou café	Glaçons creux	150gr par personne
Restauration rapide	Glaçons creux	100gr par verre
Restaurant	Glaçons creux	200gr par personne

Le glaçon creux (20 grammes) offre une grande surface de contact avec la boisson qui se refroidit plus vite (la boisson se glisse à l'intérieur). Elle peut donc être consommée très rapidement.



▼ MACHINES AVEC RÉSERVE DE STOCKAGE INTÉGRÉE

- Système de production de glaçons creux à palettes (D.28 x H-40 mm) : le glaçon se forme sur l'évaporateur
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement par air
- Gaz réfrigérant : R600a (modèle ICM26)
- Gaz réfrigérant : R290a (modèle ICM40)
- Raccordement : eau 3/4"
- Evacuation: 1/2" (par gravité, H-45 mm)
- 4 pieds réglables jusqu'à 30 mm
- Dotation : 1 pelle à glaçons



DÉSIGNATION	STOCKAGE	DIM.	V	KW	RÉF.	€
26 KG / 24 H	6 KG	420x528x655	230 Mono	0,22	ICM26	967
NEW 50 KG / 24 H	10 KG	496x610x831	230 Mono	0,26	ICM40	1 335

▼ MACHINES DE TABLE

- 2 modèles : carrosserie en plastique: 271568 ou en inox: 271551
- 2 capacités de production : 100 glaçons (271568) ou 150 glaçons (271551)
- Pas de branchement d'eau fixe
- Gaz réfrigérant : R134a
- Formation des glaçons creux autour des barres réfrigérantes
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons (D.23xH-29 | D.25xH-31 | D.27xH-33)

▼ CARROSSERIE PLASTIQUE 12KG / 24 H ▼ CARROSSERIE INOX 14KG / 24 H



271568



271551

DÉSIGNATION	STOCKAGE	DIM.	V	KW	RÉF.	€
12 kg / 24H	3,2 L	320x367x378	230 Mono	0,13	271568	432
15 kg / 24H	4,5 L	375x435x420	230 Mono	0,20	271551	642

Toutes les dimensions sont en mm



Cellules de refroidissement

▼ CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES GN1/1 ET 600X400 MM

CARACTERISTIQUES COMMUNES

- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation épaisseur 60 mm
- Evaporateur anticorrosion traité cataphorèse
- Sonde à cœur
- Porte non réversible ferrée à gauche (ferrage à droite sur demande)
- Joint de porte magnétique clipsé aisément démontable
- Compartiment de l'évaporateur aisément accessible
- Rack inox (600x400 mm et GN1/1) démontables sans outils
- Pieds en inox réglables de 60 à 85 mm
- Groupe logé à froid ventilé, pour ambiance +43°C, gaz R507A
- Température de refroidissement: +70°C à +3°C
- Température de congélation +70°C à -18°C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Evaporation des eaux de dégivrage
- Le programmeur permet de passer en mode conservation à la fin processus de refroidissement rapide, ce qui permet de lancer le travail en fin de journée et de trouver les denrées fraîches ou surgelées le lendemain
- Grilles non fournies
- Alimentation : 230 V Mono



BFC10



BFC5

DÉSIGNATION	DIM.	KG +70°C A +3°C EN 90 MIN	KG +70°C A -18°C EN 270 MIN	KW	RÉF.	€
3 niveaux	750x740x750	14	11	1.15	BFC3	3 458
5 niveaux	750x740x880	20	15	1.42	BFC5	3 471
10 niveaux	750x740x1290	25	20	1.49	BFC10	6 770
15 niveaux	750x740x1850	45	35	1.82	BFC15	14 597

▼ CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3GN2/3

- Panneau de commande électronique sur le côté
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Rack intérieur inox démontable (format 3GN2/3 : 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement: 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation: 7 kg de -18 à -40°C
- Gaz réfrigérant: R404a
- Plaques et grilles non fournies (voir chapitre bacs et grilles)



DIM.	CAPACITÉ	V	KW	POIDS	RÉF.	€
658x630x420	Refroidissement : 9 kg à +3°C Congélation : 7 kg de -18 à -40°C	230 MONO	0.52	45	BFC2/3	2 962
Grilles inox GN2/3 354x325					30 175 0000	9,70

Toutes les dimensions sont en mm



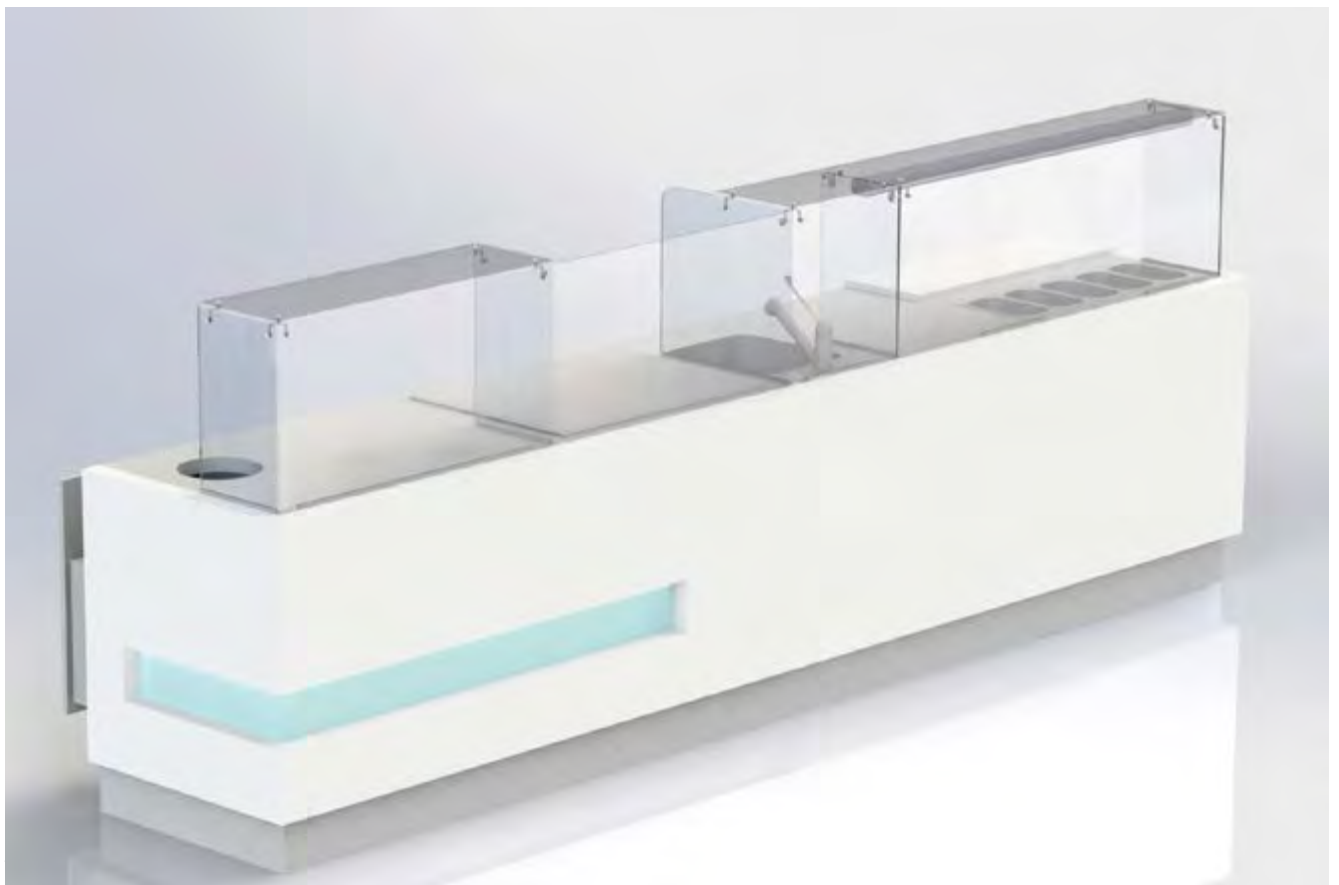
CONCEPTS L2G

Salad bar service traditionnel ou libre-service	p.246
Bar à crêpes traditionnel	p.248
Meuble de dégustation inox	p.250
Univers du bar	p.251



LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Une large gamme de meubles neutres ou réfrigérés
- Possibilité de fabrication sur mesure
- Réalisation d'implantations en 2D et 3D
- Possibilité d'habillages divers : bois, covering, peinture...







Salad bar service traditionnel ou libre-service

NEW

- Cuves inox :
 - Réfrigérées statique ou ventilée, groupe logé, capacité 2x GN1/1-100, 4x GN1/1-100 ou 6x GN1/1-100, ou chauffante capacité 2x GN1/1-100, 4x GN1/1-100, 6x GN1/1-100, ou neutre
- Structure métallique autoportante éclairée ou neutre personnalisable
- Habillage extérieur configurable à volonté (peinture epoxy, inox, autocollant, mélaminé...)
- Accessoires adaptés à vos besoins:
 - Distributeurs de gobelets encastrés
 - Distributeurs de serviettes
 - Pompes à sauces
 - Distributeurs de couverts
 - Pinces de service
 - Louches
 - Bacs gastronormes (inox, polypropylène, eutectiques...)
 - Ardoises menu

Exemple de réalisation :

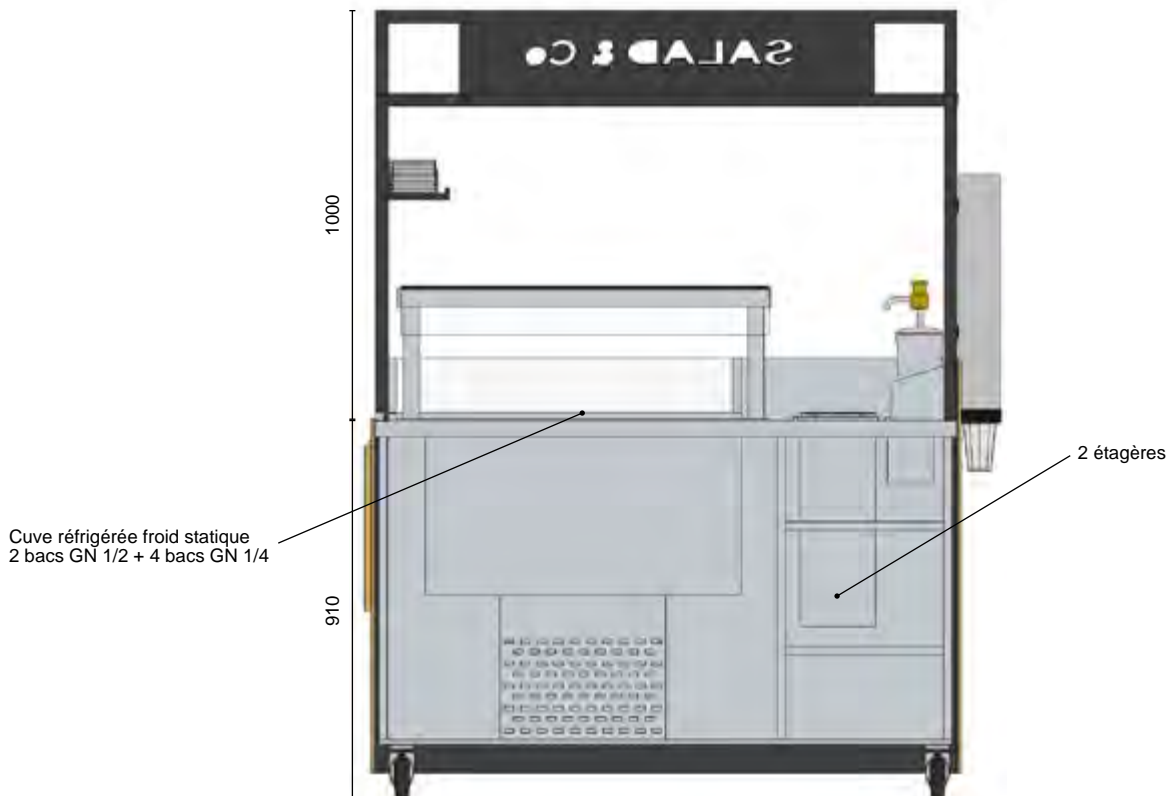
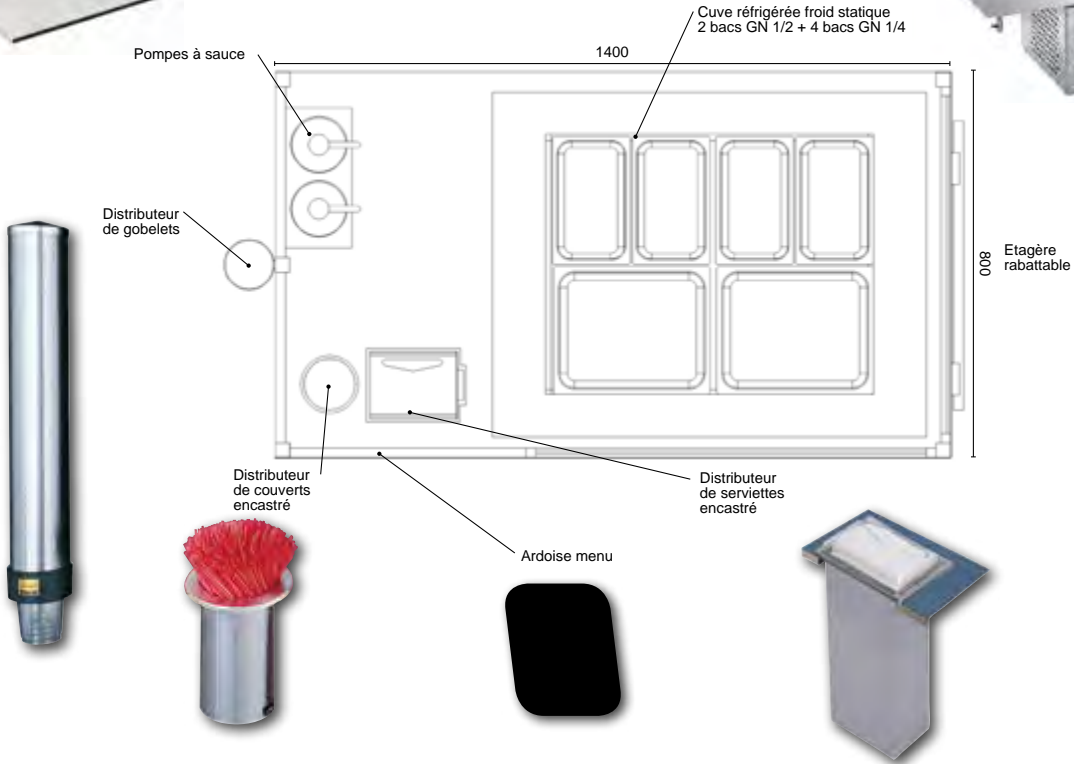
CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER





▼ LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Travail sur plans 2D et 3D
- Une large gamme de matériel et d'accessoires
- Une gamme de meubles illimitée
- Possibilité de personnalisation



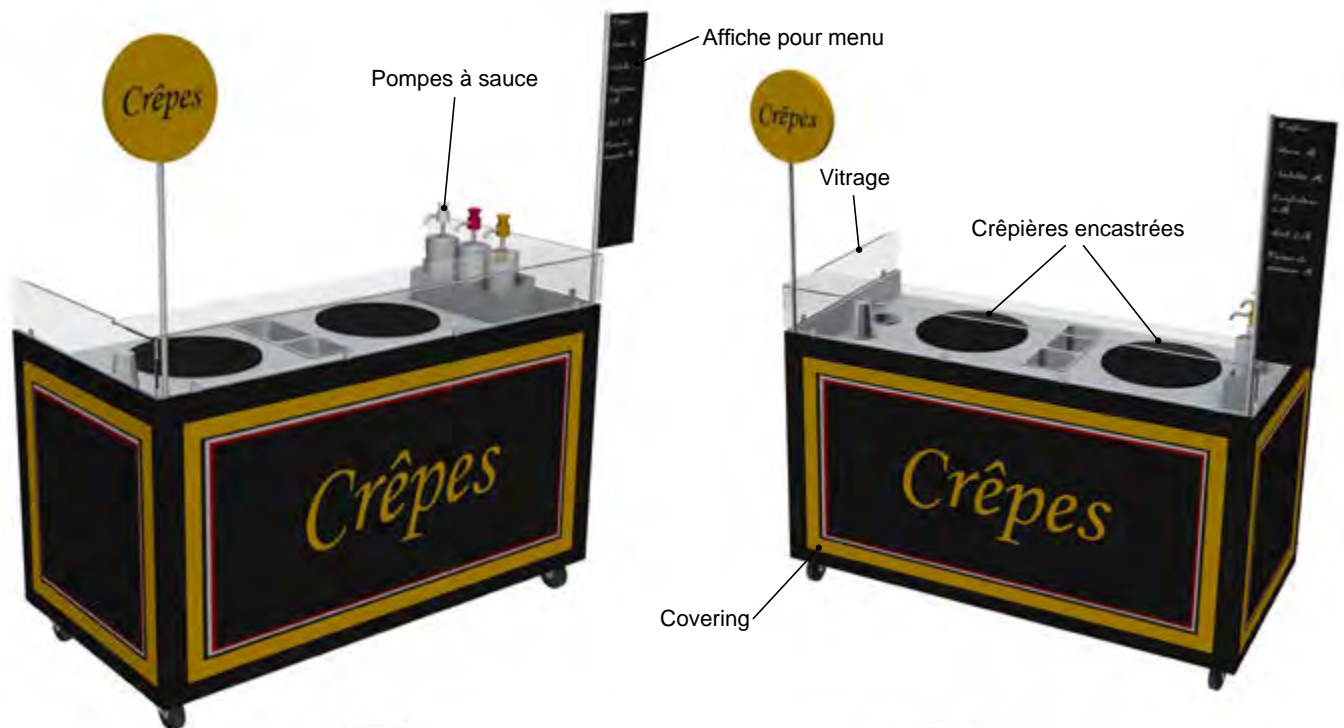
Bar à crêpes traditionnel

NEW

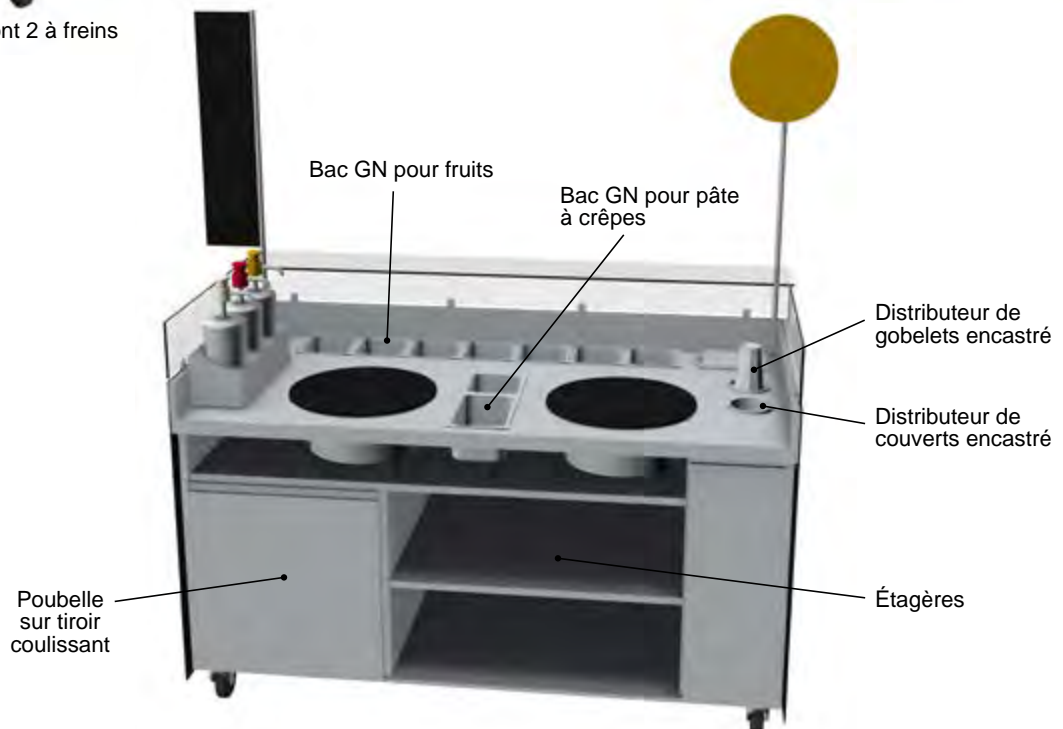
- Module en inox
- 2 crêpières électriques encastrées
- Habillage extérieur configurable à volonté (peinture époxy, inox, autocollant, mélaminé...)
- Accessoires adaptés à vos besoins :
 - Distributeurs de gobelets encastrés
 - Distributeurs de serviettes
 - Pompes à sauces
 - Distributeurs de couverts
 - Pinces de service
 - Louches
 - Bacs gastronormes (inox, polypropylène, eutectiques...)
 - Ardoises menu

Exemple de réalisation :

CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER



Roulettes dont 2 à freins

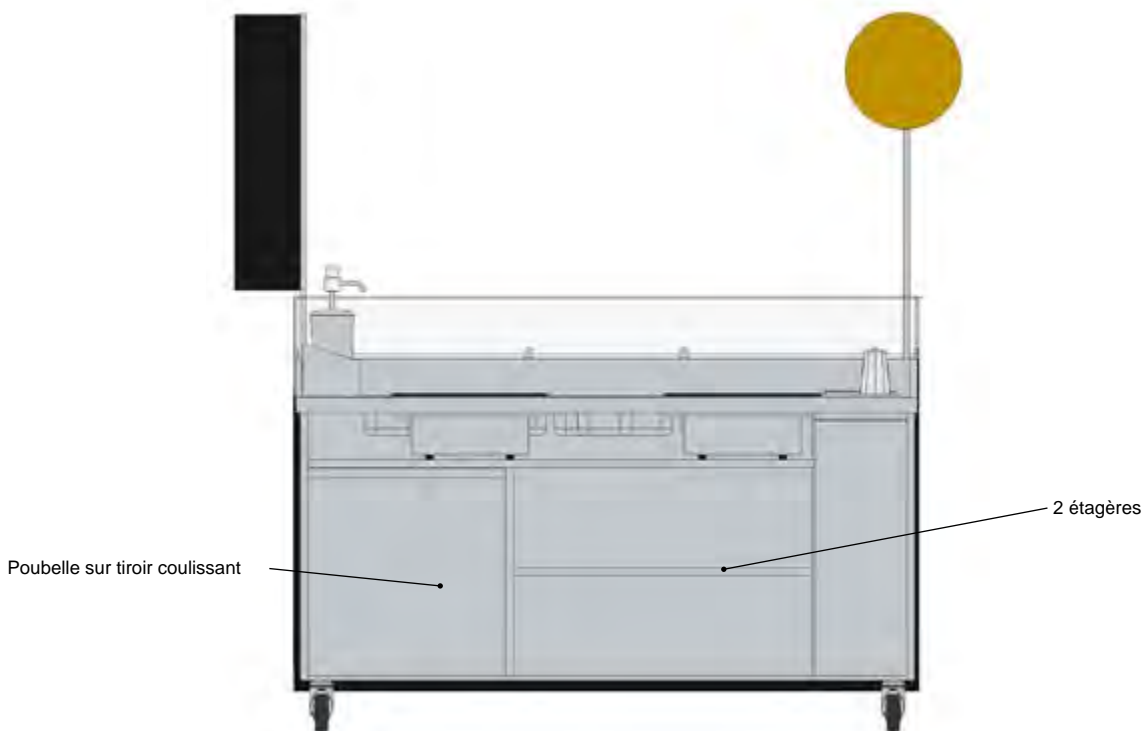
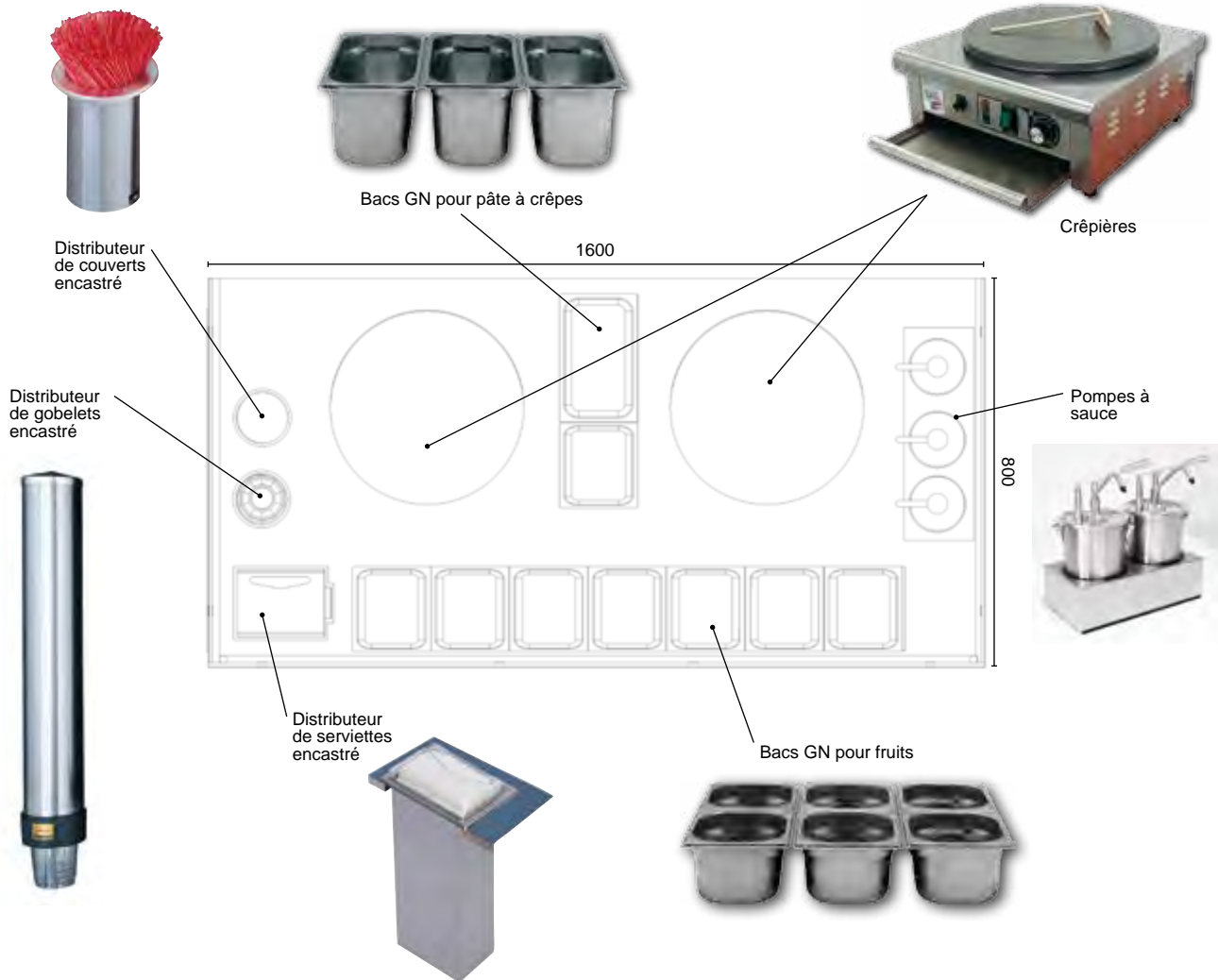


Toutes les dimensions sont en mm



▼ LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Travail sur plans 2D et 3D
- Une large gamme de matériel et d'accessoires
- Une gamme de meubles illimitée
- Possibilité de personnalisation





Meuble de dégustation inox

NEW

- Construction inox AISI 304
- Ensemble conçu pour vos dégustation de produits, composé d'un chariot mobile pré câblé et équipé d'une plaque à induction 3.5 kW + 1 hotte d'aspiration éclairée + 1 poubelle inox + 1 panneau pour recettes
- Plaque à induction: voir détails page 131
- Hotte : 175 m³/h avec éclairage et 3 vitesses de ventilation
- 1 étagère de rangement
- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Meuble prêt à brancher



DIM.	V	KW	KG	RÉF.	€
880x650x1975	230 Mono	3.6	52	54118	4 011

LES MODULES DE BAR MOBILES

4 MODULES PLUS VOS IDÉES SUR MESURE

- La ligne Bar représente la solution optimale entre l'efficacité et la fonctionnalité du service.
- Cette ligne est composée d'une série de produits qui peuvent être assemblés pour n'importe quel type de bar spécialisé en cocktail et coffee shop.
- Le volume réduit et la compacité des éléments rendent le service plus pratique et s'adapte à chaque situation.
- Tous les modules sont interchangeables et facilement compatibles afin de pouvoir être insérés dans chaque ambiance, en créant la solution adaptée à chaque type de client.



▼ COCKTAIL STATION "MODÈLE S"

- Capacité: 300 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- 4 roulettes ø 50mm dont 2 à freins



DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cocktail station modèle S	750x700x830	MCK/75	2 985

▼ COCKTAIL STATION "MODÈLE M"

- Capacité: 300 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de nettoyage
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- 4 roulettes ø 50mm dont 2 à freins



DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cocktail station modèle M	1000x700x830	MCK/100	3 497

▼ COCKTAIL STATION "MODÈLE X"

- Capacité: 350 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes ø 50mm dont 2 à freins



BLENDERS P. 388

DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cocktail station modèle X	1250x700x830	MCK/125	3 739

▼ COCKTAIL STATION "MODÈLE XL"

- Capacité: 390 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- Bac de nettoyage
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes ø 50mm dont 2 à freins



BLENDERS P. 388

DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cocktail station modèle XL	1500x700x830	MCK/150	5 103



LES MEUBLES DE BAR

DESCRIPTIF GENERAL

- Construction inox AISI 304
- Piétement inox sur vérins de réglage inox diamètre 60mm avec filetage non apparent
- Dessus avec dossier 100x20mm: sans décalage arrière
- Possibilité de développement de meubles «sur mesure»

▼ MEUBLE OUVERT, DESSUS LISSE 2 ETAGÈRES PLEINES

- Meuble ouvert sans porte
- Dessus lisse avec dossier 100x20mm
- 2 étagères intérieures pleines + 1 étagère basse

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	TKL1/6A/F	2 529
1000x700x850	TKL1/10A/F	3 356
1250x700x850	TKL1/125A/F	3 981
1500x700x850	TKL1/150A/F	4 159



▼ MEUBLE OUVERT, DESSUS EGOUTTOIR 2 ETAGÈRES PLEINES

- Meuble ouvert sans porte
- Dessus avec 4 bords anti-ruissellement et dossier 100x20 mm
- 2 étagères intérieures pleines + 1 étagère basse

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	TKL3/6A/F	3 713
1000x700x850	TKL3/10A/F	4 744
1250x700x850	TKL3/125A/F	5 369
1500x700x850	TKL3/150A/F	5 547



▼ MEUBLE OUVERT, DESSUS LISSE 3 ETAGÈRES FILAIRES

- Meuble ouvert sans porte
- Dessus lisse avec dossier 100x20 mm
- 3 étagères filaires sur glissières extractibles + 1 étagère basse ramasse gouttes

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	TKL2/6A/F	2 841
1000x700x850	TKL2/10A/F	3 981
1250x700x850	TKL2/125A/F	4 605
1500x700x850	TKL2/150A/F	5 146



▼ MEUBLE OUVERT, DESSUS EGOUTTOIR 3 ETAGÈRES FILAIRES

- Meuble ouvert sans porte
- Dessus avec 4 bords anti-ruissellement et dossier 100x20 mm
- 3 étagères filaires sur glissières extractibles + 1 étagère basse ramasse gouttes

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	TKL4/6A/F	4 025
1000x700x850	TKL4/10A/F	5 369
1250x700x850	TKL4/125A/F	5 993
1500x700x850	TKL4/150A/F	6 484



▼ MEUBLE OUVERT, DESSUS LISSE 3 PANIERS À VERRE FILAIRES

- Meuble ouvert sans porte
- Dessus lisse avec dossier 100x20mm
- 3 paniers filaires inox sur glissières extractibles + 1 étagère basse ramasse gouttes

DIM. EXT.	RÉF.	€
600x700x850	TKL5/6A/F	3 272



▼ MEUBLE FERMÉ, DESSUS LISSE 1 ETAGÈRE PLEINE

- Meuble avec 1 porte battante doublée
- Dessus lisse avec dossier 100x20 mm
- 1 étagère intérieure pleine + 1 étagère basse

DIM. EXT.	RÉF.	€
400x700x850	BAT1/4A/F	1 230
500x700x850	BAT1/5A/F	1 359
600x700x850	BAT1/6A/F	1 488
700x700x850	BAT1/7A/F	1 616





▼ MEUBLES OUVERTS POUR MACHINE À CAFÉ

- Meubles ouverts pour recevoir une machine à café
- Dessus central avec passe-câbles
- À gauche: 1 tiroir coulissant avec barre pour marc à café
- À droite: 1 poubelle basculante et 1 étagère intermédiaire
- 1 étagère basse



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Meuble machine à café 2 modules	1000x700x1100	BMC1/10	2 961
Meuble machine à café 3 modules	1500x700x1100	BMC2/15	3 383

▼ PLONGE OUVERTE

- Plonge ouverte pré-percée sans porte (livrée sans robinetterie) avec siphon
- Dessus avec 4 bords anti-ruissellement et dosseret 100x20 mm
- 1 bac au centre 400x400x300 mm
- 1 étagère basse

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	MCK/6L	4 978



DOUCHETTES ET MÉLANGEURS P. 42

▼ PLONGE OUVERTE, AVEC PORTE-ACCESSOIRES

- Plonge ouverte pré-percée sans porte (livrée sans robinetterie) avec siphon
- Dessus avec 4 bords anti-ruissellement et dosseret 100x20 mm
- 1 bac au centre 400x400x300 mm
- Fournie avec 1 étagère amovible porte accessoires
- 1 étagère basse

DIM.	RÉF.	€
600x700x850	MCK/4B	4 943



DOUCHETTES ET MÉLANGEURS P. 42

▼ MEUBLE POUBELLE, DESSUS EGOUTTOIR

- Poubelle avec façade basculante
- Dessus avec 4 bords anti-ruissellement et dosseret 100x20 mm

DIM.	RÉF.	€
450x700x850	TRB1/1A/F	3 237
650x700x850	TRB1/2A/F	3 604



▼ MEUBLE 3 TIROIRS

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

DIM.	RÉF.	€
450x700x850	CC1/1A/F	1 522
650x700x850	CC2/2A/F	1 844



▼ MEUBLE PORTE-VERRES + PORTE BLENDER

- Meuble ouvert sans porte
- Avec étagère avant amovible porte-blender

DIM.	RÉF.	€
500x700x850	MCK/5B	4 690

BLENDERS P. 388



▼ SUPPORT BOUTEILLES

DIM.	RÉF.	€
600x120x350	MKR1/6	685
1000x120x350	MKR1/10	987



▼ SUPPORT BLENDER

DIM.	RÉF.	€
600x250x350	MKB/3	685



► PENSEZ-Y! MEUBLES DE BAR RÉFRIGÉRÉS VOIR P. 206





ILOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS



DIVERSES RÉALISATIONS

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



MEUBLES ILOTS POUR RAYONS TRADITIONNELS

- Large gamme de meubles neutres en inox disposés en îlot dos à dos ou en mural
- Possibilité de structure en verre de séparation
- Chiffrage sur mesure
- Nombreuses options disponibles (peinture, types de portes, accessoires)





MEUBLES ARRIÈRES POUR RAYONS TRADITIONNELS

DESCRIPTIF GÉNÉRAL COMMUN

- Fabrication en inox AISI 304
- Dosserets 150x50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 850 mm
- Dosserets 250x50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 750 mm
- Portes battantes avec loqueteau vertical ou portes coulissantes doublées pour meubles >1000 mm
- Étagère intermédiaire réglable en hauteur
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur, diamètre 60 mm à filetage non apparent

PLUSIEURS VERSIONS DISPONIBLES

- Profondeur P-700 et P-800 mm
- Meubles inox non peints (en standard) ou meubles inox peints époxy (Code RAL à spécifier à la commande)
- Meubles neutres ou meubles réfrigérés



1 MEUBLE LAVE-MAINS



2 MEUBLES POUBELLE



► **POUBELLE BASCULANTE**



► **POUBELLE TIROIR**





MEUBLE COMBINÉ LAVE-MAINS/POUBELLE



3 MEUBLES BILOT



► **DESSUS BOIS OU
POLYÉTHYLÈNE**



4 MEUBLES NEUTRES



► **DESSUS
POLYÉTHYLÈNE**



► **DESSUS
INOX**



► **DESSUS
GRANIT**



► **DESSUS
HÊTRE**



MEUBLES NEUTRES SURBAISSÉS



MEUBLE NEUTRE POUR TRANCHEUR



MEUBLES ARRIÈRES NEUTRES POUR RAYONS TRADITIONNELS

▼ MEUBLES NEUTRES DESSUS INOX

• Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm

• Hauteur du plan de travail : 850 mm

PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU					PORTES COULISSANTES					
L-	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
400	1	MNIA47-PBL	2 022	MNIA48-PBL	2 293	-	-	-	-	-
500	1	MNIA57-PBL	2 109	MNIA58-PBL	2 396	-	-	-	-	-
600	1	MNIA67-PBL	2 129	MNIA68-PBL	2 420	-	-	-	-	-
800	2	MNIA87-PBL	2 664	MNIA88-PBL	3 007	-	-	-	-	-
1000	2	MNIA107-PBL	2 927	MNIA108-PBL	3 309	2	MNIA107-PC	2 735	MNIA108-PC	3 146
1200	2	MNIA127-PBL	3 089	MNIA128-PBL	3 495	2	MNIA127-PC	2 848	MNIA128-PC	3 276
1400	3	MNIA147-PBL	4 397	MNIA148-PBL	4 970	2	MNIA147-PC	3 090	MNIA148-PC	3 553
1600	3	MNIA167-PBL	4 659	MNIA168-PBL	5 272	2	MNIA167-PC	3 228	MNIA168-PC	3 723
1800	3	MNIA187-PBL	4 821	MNIA188-PBL	5 459	2	MNIA187-PC	3 393	MNIA188-PC	3 902
2000	4	MNIA207-PBL	5 423	MNIA208-PBL	6 122	2	MNIA207-PC	3 618	MNIA208-PC	4 160

PT = PORTES



▼ MEUBLES NEUTRES DESSUS GRANIT NOIR

• Dessus en granit noir nero Africa épaisseur 20 mm*

• Hauteur du plan de travail : 850 mm (granit inclus)

PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU					PORTES COULISSANTES					
L-	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
400	1	MNGA47-PBL	2 806	MNGA48-PBL	2 967	-	-	-	-	-
500	1	MNGA57-PBL	2 947	MNGA58-PBL	3 129	-	-	-	-	-
600	1	MNGA67-PBL	2 966	MNGA68-PBL	3 151	-	-	-	-	-
800	2	MNGA87-PBL	3 366	MNGA88-PBL	3 585	-	-	-	-	-
1000	2	MNGA107-PBL	3 848	MNGA108-PBL	3 800	2	MNGA107-PC	3 663	MNGA108-PC	3 654
1200	2	MNGA127-PBL	4 190	MNGA128-PBL	3 911	2	MNGA127-PC	3 949	MNGA128-PC	3 715
1400	3	MNGA147-PBL	5 691	MNGA148-PBL	5 173	2	MNGA147-PC	4 384	MNGA148-PC	4 107
1600	3	MNGA167-PBL	6 191	MNGA168-PBL	5 838	2	MNGA167-PC	4 770	MNGA168-PC	4 455
1800	3	MNGA187-PBL	6 599	MNGA188-PBL	6 201	2	MNGA187-PC	5 170	MNGA188-PC	4 812
2000	4	MNGA207-PBL	7 446	MNGA208-PBL	6 990	2	MNGA207-PC	5 639	MNGA208-PC	5 239

PT = PORTES



*Autres couleurs de granit : nous consulter

▼ MEUBLES NEUTRES DESSUS HÊTRE

• Dessus en hêtre épaisseur 20 mm

• Hauteur du plan de travail : 850 mm (hêtre inclus)

PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU					PORTES COULISSANTES					
L-	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
400	1	MNBA47-PBL	2 265	MNBA48-PBL	2 455	-	-	-	-	-
500	1	MNBA57-PBL	2 379	MNBA58-PBL	2 628	-	-	-	-	-
600	1	MNBA67-PBL	2 429	MNBA68-PBL	2 710	-	-	-	-	-
800	2	MNBA87-PBL	2 928	MNBA88-PBL	3 276	-	-	-	-	-
1000	2	MNBA107-PBL	3 197	MNBA108-PBL	3 536	2	MNBA107-PC	3 010	MNBA108-PC	3 375
1200	2	MNBA127-PBL	3 495	MNBA128-PBL	3 860	2	MNBA127-PC	3 131	MNBA128-PC	3 510
1400	3	MNBA147-PBL	4 652	MNBA148-PBL	5 455	2	MNBA147-PC	3 407	MNBA148-PC	3 872
1600	3	MNBA167-PBL	4 993	MNBA168-PBL	5 680	2	MNBA167-PC	3 592	MNBA168-PC	4 154
1800	3	MNBA187-PBL	5 261	MNBA188-PBL	5 978	2	MNBA187-PC	3 854	MNBA188-PC	4 442
2000	4	MNBA207-PBL	5 939	MNBA208-PBL	6 756	2	MNBA207-PC	4 160	MNBA208-PC	4 797

PT = PORTES



▼ MEUBLES NEUTRES DESSUS POLYÉTHYLÈNE

• Dessus poly épaisseur 20 mm couleur blanche (autres couleurs : rouge, noir, marbré sur demande)

• Hauteur du plan de travail : 850 mm (polyéthylène inclus)

PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU					PORTES COULISSANTES					
L-	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	PT	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
400	1	MNPA47-PBL	2 171	MNPA48-PBL	2 314	-	-	-	-	-
500	1	MNPA57-PBL	2 274	MNPA58-PBL	2 515	-	-	-	-	-
600	1	MNPA67-PBL	2 311	MNPA68-PBL	2 561	-	-	-	-	-
800	2	MNPA87-PBL	2 769	MNPA88-PBL	3 084	-	-	-	-	-
1000	2	MNPA107-PBL	3 061	MNPA108-PBL	3 365	2	MNPA107-PC	2 847	MNPA108-PC	3 204
1200	2	MNPA127-PBL	3 176	MNPA128-PBL	3 532	2	MNPA127-PC	2 944	MNPA128-PC	3 315

PT = PORTES



Toutes les dimensions sont en mm

▼ MEUBLES BILLOT

- Dessus en poly blanc épaisseur 100 mm ou hêtre bois debout épaisseur 100 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (billot inclus)



L-	DSS	PT.	PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU			PORTES COULISSANTES					
			RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	PT.	RÉF. P-700.	€	RÉF. P-800	€
600	Poly	1	MBPA67-PBL	2 831	MBPA68-PBL	3 122	-	-	-	-	-
1200	Poly	2	MBPA127-PBL	4 425	MBPA128-PBL	4 822	2	MBPA127-PC	4 384	MBPA128-PC	4 589
600	Bois	1	MBBA67-PBL	3 001	MBBA68-PBL	3 493	-	-	-	-	-
1200	Bois	2	MBBA127-PBL	4 759	MBBA128-PBL	5 562	2	MBBA127-PC	4 622	MBBA128-PC	5 436

PT. = PORTES / DSS = dessus

▼ 1 MEUBLES NEUTRES POUR TRANCHEUR

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 750 mm
- Prise(s) électrique(s) 230V mono intégrée(s) dans le dossier

L-	PT/PC	PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU			PORTES COULISSANTES					
		RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	
1000	2/1	MTA107-PBL	2 992	MTA108-PBL	3 354	2/1	MTA107-PC	2 794	MTA108-PC	3 183
1200	2/1	MTA127-PBL	3 143	MTA128-PBL	3 529	2/1	MTA127-PC	2 900	MTA128-PC	3 305
1400	3/2	MTA147-PBL	4 574	MTA148-PBL	5 116	2/2	MTA147-PC	3 322	MTA148-PC	3 762
1600	3/2	MTA167-PBL	4 819	MTA168-PBL	5 399	2/2	MTA167-PC	3 460	MTA168-PC	3 921
1800	3/2	MTA187-PBL	4 971	MTA188-PBL	5 573	2/2	MTA187-PC	3 607	MTA188-PC	4 088
2000	4/3	MTA207-PBL	5 741	MTA208-PBL	6 401	2/3	MTA207-PC	4 013	MTA208-PC	4 527

PT/PC = PORTES / PRISES électriques

▼ 2 MEUBLES PLONGE

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 Bac à droite 500x500x250 mm (robinet non inclus)
- Égouttoir lisse

L-	PORTES BATTANTES AVEC LOQUETEAU			PORTES COULISSANTES						
	PORTES	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	
1200	2	MPA127-PBL	3 838	MPA128-PBL	4 190	2	MPA127-PC	3 669	MPA128-PC	4 054
1400	3	MPA147-PBL	5 036	MPA148-PBL	5 540	2	MPA147-PC	3 752	MPA148-PC	4 148
1600	4	MPA167-PBL	5 506	MPA168-PBL	6 036	2	MPA167-PC	3 862	MPA168-PC	4 274
1800	3	MPA187-PBL	5 743	MPA188-PBL	6 064	2	MPA187-PC	3 971	MPA188-PC	4 401
2000	4	MPA207-PBL	5 947	MPA208-PBL	6 559	2	MPA207-PC	4 330	MPA208-PC	4 813

▼ 3 MEUBLE COMBINÉ LAVE-MAINS/POUBELLE

- Dessus inox avec 1 TVO ø 200 mm affleurant à gauche avec couvercle inox + 1 bac 400x400x250 + 1 trou robinetterie ø 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 porte battante avec loqueteau + 1 tiroir coulissant ou façade basculante

L-	PORTE BATTANTE AVEC LOQUETEAU + FAÇADE BASCULANTE			PORTE BATTANTE AVEC LOQUETEAU + TIROIR COULISSANT					
	PORTES	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
1200	1	MCA127-FB	4 913	MCA128-FB	5 457	MCA127-TC	5 265	MCA128-TC	5 842





▼ MEUBLES LAVE-MAINS

- Dessus inox avec 1 bac 340x340x200 mm + 1 trou robinetterie \varnothing 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- Sans étagère intermédiaire



PORTE BATTANTE AVEC LOQUETEAU					
L-	PORTES	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
600	1	MLMA67-PBL	2 787	MLMA68-PBL	3 035

▼ MEUBLES POUBELLE DESSUS PLEIN

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 2 modèles : poubelle inox sur tiroir coulissant ou façade basculante

PROF. 700 MM						
FAÇADE BASCULANTE			TIROIR COULISSANT		TIROIR COULISSANT+VOLET BASCULANT	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	MPBA67-FB	2 018	MPBA67-TC	2 288	MPVBA67-TC	2 472

PROF. 800 MM						
FAÇADE BASCULANTE			TIROIR COULISSANT		TIROIR COULISSANT+VOLET BASCULANT	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	MPBA68-FB	2 290	MPBA68-TC	2 585	MPVBA68-TC	2 810



MPBA67-FB

► FAÇADE BASCULANTE



MPBA67-TC

► TIROIR COULISSANT



MPVBA67-TC

► TIROIR + VOLET



▼ MEUBLES POUBELLE AVEC TVO

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- TVO \varnothing 200 mm avec couvercle inox

PROF. 700 MM						
FAÇADE BASCULANTE			TIROIR COULISSANT		TIROIR COULISSANT+VOLET BASCULANT	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	TVO-MPBA67-FB	2 414	TVO-MPBA67-TC	2 670	TVO-MPBA67-TC	2 670

PROF. 800 MM						
FAÇADE BASCULANTE			TIROIR COULISSANT		TIROIR COULISSANT+VOLET BASCULANT	
L-	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
600	TVO-MPBA68-FB	2 712	TVO-MPBA68-TC	3 007	TVO-MPVBA68-TC	3 226



TVO-MPBA67-FB

► FAÇADE BASCULANTE



TVO-MPBA67-TC

► TIROIR COULISSANT



TVO-MPBA67-TC

► TIROIR + VOLET



▼ MEUBLES TIROIRS

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 2 modèles : 2 tiroirs ou 3 tiroirs superposés

L-	TIROIRS	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
400	2	M2TA47	2 162	M2TA48	2 414
600	2	M2TA67	2 419	M2TA68	2 715
400	3	M3TA47	2 295	M3TA48	2 640
600	3	M3TA67	2 579	M3TA68	2 966



M2TA47

M3TA47



▼ MEUBLES POUR DÉCOUPE DE MEULES FROMAGÈRES

- Dessus poly épaisseur 20 mm couleur blanche
- Hauteur du plan de travail : 750 mm

PORTE BATTANTE AVEC LOQUETEAU					
L-	PORTES	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
1000	2	MDF107-PBL	2 932	MDF108-PBL	3 250
PORTES COULISSANTES					
L-	PORTES	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
1000	2	MDF107-PC	2 734	MDF108-PC	3 078



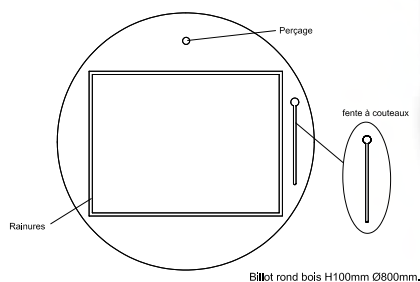
NEW



▼ BILLOT BOIS ROND

- Piètement en inox AISI 304 peint en noir RAL 9005 avec poubelle intégrée avec volet basculant et porte battante, plinthe basse en inox
- Dessus composé d'un plateau inox et d'un plot de découpe rond \varnothing 800 mm non réversible épaisseur 100 mm, en charme bois debout avec cerclage inox hauteur 60 mm (rainures et fente à couteaux sur le plot)
- Boîte à ficelle avec potence incorporée dans le piètement

DIM.	RÉF.	€
\varnothing 800 x H-850	BBROND-800	9 004



NEW

▼ MEUBLES NICHES RÉFRIGÉRÉS CHARCUTERIE OU FROMAGE

NEW

- Niche réfrigérée pour groupe à distance, froid ventilé, température 0/+2°C, sans groupe avec détendeur, pour fluide R134a, régulation électronique
- Intérieur de cuve en inox AISI 304
- Evaporateur traité anticorrosion
- Niche à poser sur un soubassement inox évidé pour le passage des tubes frigorifiques et l'écoulement des condensats : nous consulter
- Portes coulissantes thermopanes pour une application charcuterie: nous consulter
- Meuble ouvert avec rideau de nuit pour une application fromage: nous consulter
- 2 hauteurs de niches disponibles H-945 mm (1 étagère inox incluse) ou H-1185 mm (2 étagères inox incluses)
- Possibilité d'ajouter des barres à pendre
- Eclairage LED rosé
- Jous pleines ou jous panoramiques
- Décor extérieur disponible en plusieurs coloris (blanc, gris, rouge, noir, chêne foncé)

CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER



OPTIONS POUR LES MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS NEUTRES

▼ JOUES DE FINITION POUR MEUBLES AVEC PORTES BATTANTES

- Chaque meuble qui se trouve en bout de ligne (meuble de gauche et meuble de droite) nécessite une joue de finition afin de cacher le vide sanitaire.
- Cette joue de finition ne concerne que les meubles équipés de portes battantes.



DÉSIGNATION	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
Joue gauche	JG700	143	JG800	165
Joue droite	JD700	143	JD800	165

▼ FENTE À COUTEAUX SUR DOSSERET INOX

- Dimensions : longueur 300 x 5 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Fente à couteaux	FENTE-DOSS	42,30



▼ PEINTURE

- Nous proposons en option la peinture : des portes et des jous de finition latérales
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Peinture joue	RAL-J	229
Peinture porte battante	RAL-PBL	209
Peinture porte coulissante (le ml)	RAL-PC	370



Toutes les dimensions sont en mm

▼ DOSSERETS LATÉRAUX DOUBLÉS

DÉSIGNATION	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
Dossieret latéral H-150 mm	DOSS-LAT150-700	317	DOSS-LAT150-800	365
Dossieret latéral H-250 mm	DOSS-LAT250-700	476	DOSS-LAT250-800	547



▼ PRISES ÉLECTRIQUES SUPPLÉMENTAIRE POUR DOSSERET

- 2 modèles : 230 V mono ou 380 V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dossieret + montage de la prise

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Prise 230 V mono	PRISE-230V	182
Prise 380 V TRI+N	PRISE-380V	259



▼ PÉDALE D'OUVERTURE POUR POUBELLE SUR TIROIR COULISSANT

- Option non disponible pour façade basculante

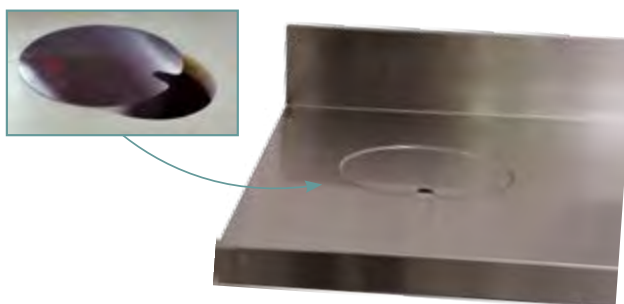
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Pédale inox à commande au pied	PÉDALE-TC	222



▼ TROUS VIDE ORDURES

- Dessus inox : TVO embouti avec collerette grise affleurante diamètre intérieur 160 mm
- Dessus polyéthylène : TVO découpé sans collerette diamètre 160 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Dessus inox : TVO avec collerette affleurante	TVO-MAT	424
Dessus polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle inox	TVO-MAT-COUV	42,40



▼ SÉPARATIONS VITRÉES

- Verre trempé épaisseur 6mm avec 1 coin rayonné
- La prestation comprend le montage de 3 supports vitres sur le meuble + fourniture de la vitre de séparation

DÉSIGNATION	RÉF. P-700	€	RÉF. P-800	€
Séparation H-200 mm	SEP200-700	344	SEP200-800	395
Séparation H-300 mm	SEP300-700	476	SEP300-800	547





▼ PLINTHES DEMONTABLES

- Construction inox 304, hauteur 150 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Plinthe au ml	ML-PLINTHE	129



▼ ROBINET ÉLECTRONIQUE

NEW

- Robinet électronique avec transformateur 220/6V
- Emplacement pour les piles 1,5 AA
- Valve pour changer la fonction électrique à piles

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Robinet électronique double alimentation	MODFRIU2	388



▼ ROBINET ÉLECTRONIQUE À PILES

NEW

- Alimentation par piles 123 Lithium 6V intégrées.
- Electrovanne antistagnation et module électronique intégrés dans le corps de la robinetterie
- Débit pré-réglé à 3l/min à 3 bar, ajustable de 1,5 à 6l/min
- Brise-jet antitartre
- Détection de présence infrarouge actif, optimisée en bout de bec
- Corps en laiton massif chromé
- Flexible PEX F3/8" avec filtre
- Fixation renforcée par 2 tiges Inox
- Sécurité antiblocage en écoulement
- Mitigeur thermostatique en option (arrivée F3/8" et sortie M3/8")

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Robinet électronique à piles	440106	668
Mitigeur thermostatique 34 à 60°C	732012	169



440106



732012

▼ DOUCHETTES MONOTROU

- Modèles à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 5 bars, base diamètre 32 mm
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle
- Flexible inox de 1 m + clapet anti-retour et filtre, embout femelle 3/8
- Ressort de sécurité chromé
- Équerre de fixation murale

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	354
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur avec levier, H-580 mm	H58-DCCL-PM	382
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur standard, H-580 mm	H58-DCC-PM	346
Douchette EC/EF mono-trou, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	271



H58-DCC1/4-PM



H58-DCCL-PM



► PENSEZ-Y! SUPPORT DOUCHETTE

- Patte inox AISI 304, ép. 15/10^{ème} à fixer pour support douchette lorsque la plonge n'est pas appuyée au mur

DIM.	RÉF.	€
60x50x65	EFDSD	22,40



▼ COMMANDES DÉPORTÉES

DÉSIGNATION

Commande au pied mitigée complète à monter
(pédale mitigée avec levier unique + 1 flexible inox tressé 1.4m + 2 flexibles inox tressés 0.5m + col de cygne 250 mm)

RÉF.

€

TACP01

259

Commande fémorale par bouton poussoir à monter

(bouton poussoir + mitigeur + 1 flexible inox tressé 1.4m + 2 flexibles tressés 1m + col de cygne 250 mm)

BPFR8700

239



TACP01



BPFR8700

▼ BARRES À DENTS-DE-LOUP INOX 304 POLI MIROIR 3 FACES

- Section 30x6 : 8 dents de 55 mm au ml (ø 10 mm)
- Section 40x8 : 7 dents de 65 mm au ml (ø 12 mm)
- Section 50x10 : 6 dents de 70 mm au ml (ø 14 mm)

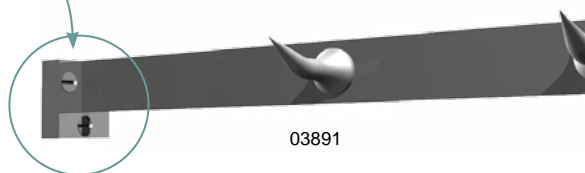
L-	SECTION	RÉF.	€
1000	30x6	03571-1	219
1500	30x6	03571-1.5	327
2000	30x6	03571-2	436
1000	40x8	03575-1	293
1500	40x8	03575-1.5	439
1000	50x10	03577-1	342
1500	50x10	03577-1.5	513



▼ GÂCHES MURALES INOX 304 POLI

- Gâche fournie avec 3 vis TF 6x50

CARRÉ POLI	POUR BARRE	RÉF.	€
16	30x6	03891	145
16	40x8	03893	152
16	50x10	03895	162



▼ PLATINES MURALES INOX 304 À PLATINE

SAILLIE	CARRÉ POLI	POUR BARRE	RÉF.	€
120	16	30x6	03639	243
150	16	30x6	03692	271
200	16	30x6	03693	295
120	16	40x8	03640	264
150	16	40x8	03695	293
200	16	40x8	03678	311
120	16	50x10	03641	274
150	16	50x10	03677	285



▼ BARRES MAGNÉTIQUES À COUTEAUX

DIM.	RÉF.	€
300x50	820209	14,10
450x50	820308	17,40
600x50	820407	21,20





MEUBLES ARRIÈRES RÉFRIGÉRÉS SUR GROUPE LOGÉ

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction monocoque en inox AISI 304 (intérieur et extérieur)
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée de 50 mm d'épaisseur
- Groupe logé, réfrigération 0/+8°C
- Équipement intérieur par porte : 1 grille 600x400
- Portes battantes
- Dosseret 150x50 mm
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur



MAT-66133040_PB

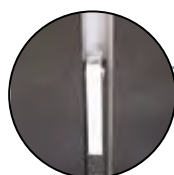
PLUSIEURS VERSIONS DISPONIBLES

- Portes battantes avec ou sans loqueteau
- Meubles non peints (en standard) ou meubles inox peints époxy (code RAL à spécifier)
- Froid négatif

MEUBLES RELIÉS SUR CENTRALE FROID À DISTANCE : NOUS CONSULTER



RAL-MAT-66133010



▼ MEUBLES RÉFRIGÉRÉS P-700 MM

DÉSIGNATION	V	POIDS	DIM.	RÉF. AVEC LOQUETEAU	€	RÉF. SANS LOQUETEAU	€	
2 Portes	230 Mono	87	1380x700x850	MAT-66133010-PBL	4 541	MAT-66133010-PB	3 966	
3 Portes	230 Mono	120	1900x700x850	MAT-66133025-PBL	5 264	MAT-66133025-PB	4 402	
4 Portes	230 Mono	139	2420x700x850	MAT-66133040-PBL	6 186	MAT-66133040-PB	5 036	
1 Niveau de grille 600x400mm supplémentaire (glissières incluses)							KIT-64700092	82

▼ MEUBLES RÉFRIGÉRÉS P-800 MM

DÉSIGNATION	V	DIM.	RÉF. AVEC LOQUETEAU	€	RÉF. SANS LOQUETEAU	€		
2 Portes	230 Mono	1260x800x850	MAT-66107555-PBL	5 582	MAT-66107555-PB	5 007		
3 Portes	230 Mono	1720x800x850	MAT-66107735-PBL	6 643	MAT-66107735-PB	5 780		
4 Portes	230 Mono	2180x800x850	MAT-66108005-PBL	8 100	MAT-66108005-PB	6 950		
1 Niveau de grille 600x400mm supplémentaire (glissières incluses)							KIT-64700092	82

▼ OPTIONS PEINTURE

- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Peinture joue	MAT-RAL-J	223
Peinture porte	MAT-RAL-P	223

▼ PRISES ÉLECTRIQUES POUR DOSSERET

- 2 modèles : 230 V mono ou 380V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dosseret + montage de la prise

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Prise 230 V MONO	MAT-PRISE-230V	299
Prise 380 V TRI+N	MAT-PRISE-380V	360



MARÉE

Étals et accessoires périphériques	p.271
Totems de glace intégrés	p.274
Nébulisation et brumisation	p.275
Modules de présentation et îlots	p.278
Bacs à glace et trémies à glace	p.280
Tables de préparation	p.282
Chariots marée	p.284
Matériel électrique	p.285
Coutellerie	p.286



DIVERSES RÉALISATIONS

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



Toutes les dimensions sont en mm

Étals et accessoires périphériques

▼ LES ÉTALS NEUTRES

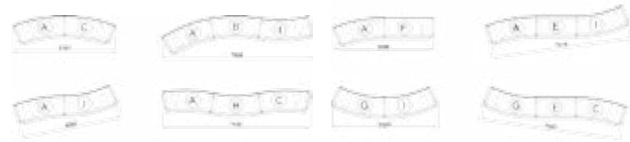
CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304 L
- Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 40mm
- Grilles de fond perforées amovibles
- Largeur 1100mm en standard
- Différentes typologies :
 - service avant : angle d'inclinaison de 15,6°
 - service arrière : angle d'inclinaison de 13°
- Angle d'inclinaison : modifiable sur demande

DIFFÉRENTES FORMES

- Étals droits
- Étals simple courbe
- Étals double courbe



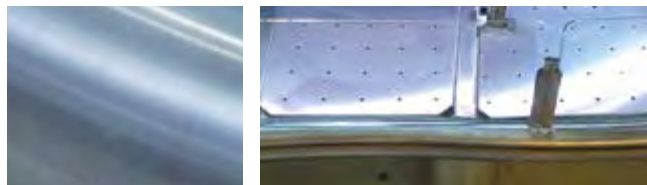
DIFFÉRENTS TYPES DE PIEDS

- Pieds oblongs
- Pieds cylindriques
- Pieds bateau
- Piétement avec jupage
- Pieds en PMMA avec éclairage LED



DIFFÉRENTS TYPES DE PARE-HALEINES

- Vitres droites ou bombées
- Vitres avec ou sans support inox
- Vitres relevables ou basculantes
- Différentes hauteurs : 200, 300, 400mm



NOMBREUSES OPTIONS DISPONIBLES

- Intégration de LED sous le bandeau avant ou sur le bandeau arrière
- Compatibilité pour nébulisation et brumisation
- Intégration de rampes de nettoyage ou de déglçage
- Peinture des joues et/ou des pieds + plinthes inox
- Polissage des tubes pour obtenir un effet miroir



▼ LES ÉTALS RÉFRIGÉRÉS - FROID STATIQUE OU VENTILÉ

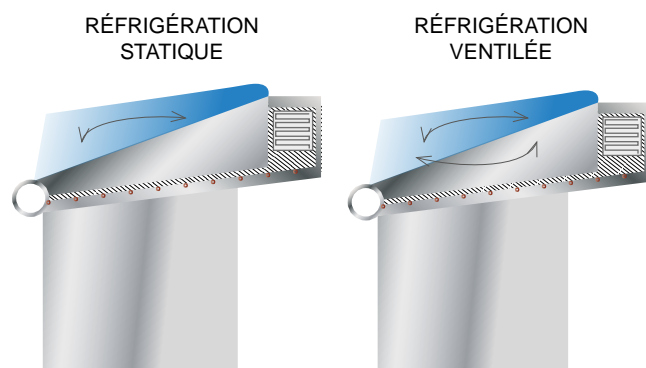
CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction tout inox AISI 304 L
- Isolation par mousse de polyuréthane épaisseur 40mm
- Pieds oblongs, cylindriques ou bateau
- Possibilité de mettre de la glace sur une hauteur de 50mm

DIFFÉRENTS TYPES DE RÉFRIGÉRATIONS

- Réfrigération statique avec évaporateur seul
- Réfrigération statique avec serpentin seul
- Réfrigération statique avec évaporateur et serpentin
- Réfrigération ventilée
- Réfrigération statique et ventilée



DIFFÉRENTS TYPES DE RACCORDEMENTS

- Sur centrale réfrigérée à distance
- Sur groupe logé

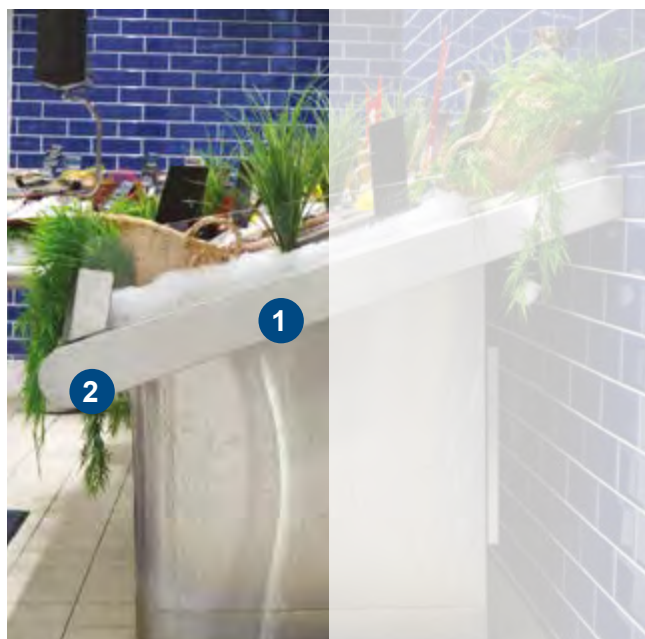
DIFFÉRENTS TYPES DE FRIGORIGÈNES

- Gaz R134a
- Gaz R144a
- Eau glycolée
- CO₂



LES ACCESSOIRES POUR ÉTALS NEUTRES ET RÉFRIGÉRÉS

PLAN DE COUPE ÉTAL NEUTRE



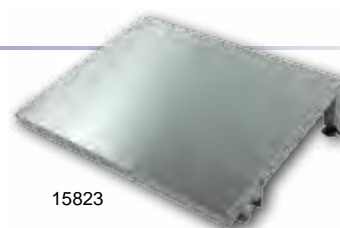
PLAN DE COUPE ÉTAL RÉFRIGÉRÉ



1 ▶ À POSER SUR LE DESSUS

▼ SUPPORTS BALANCE

DÉSIGNATION	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Support balance 500x400mm	15823	ER-15823	465
Support balance + case à papier	15824	ER-15824	770

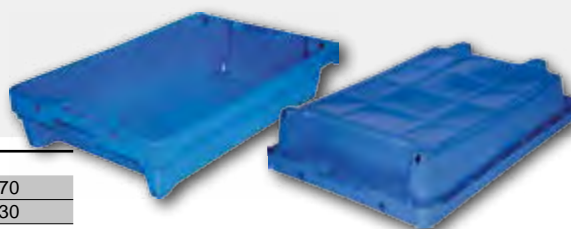


15823

▼ BACS DE CRIÉE

- HDPE couleur bleue
- Emboîtables et gerbables
- Avec système de drainage (les saumures, sang, huile, glace fondue sont drainé(e)s, ce qui garantit une qualité optimale de poisson)
- Fond bombé pour éviter de marquer le poisson lors du gerbage des bacs

- Poignées de transport ergonomiques pour éviter tout contact avec le poisson)
- Traitement anti-UV



CAPACITÉ (L)	CAP. DE CHARGE	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
15	7 à 10 Kg de poisson	600x400x125	490x370x105	2000	32,70
20	11 à 15 Kg de poisson	600x400x155	490x370x130	2001	34,30

2 ▶ À POSER SUR L'AVANT

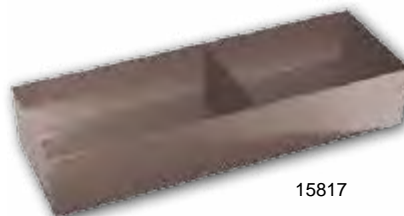
▼ KIT DE PRÉSENTATION

- Système d'accrochage identique pour étal neutre et réfrigéré

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Support inox fixe	15772	360
Bac à coquillages inox + séparation + grille	15817	381
Panier à coquillage osier (1000x350x200)	92064	84



15772



15817



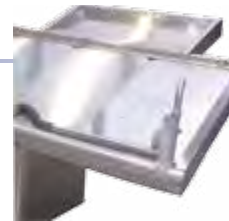
92064

PLAN DE COUPE ÉTAL NEUTRE

PLAN DE COUPE ÉTAL RÉFRIGÉRÉ

3 ▶ ACCROCHAGE SUR L'ARRIÈRE
(uniquement pour les étals droits, nous consulter pour les étals courbes)
▼ EXCROISSANCES

DÉSIGNATION	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Excroissance avec grille 1000x500	15850	ER-15850	1 904
Excroissance avec grille 1500x500	15852	ER-15852	2 115



15850

▼ APPENDICES

DÉSIGNATION	RÉF. ÉTAL NEUTRE	€
Appendice 900x650	APPENDICE900	1 830
Appendice 1100x650	APPENDICE1100	1 924
Appendice 1400x650	APPENDICE1400	2 048


NEW
▼ CASES À PAPIER

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Case à papier horizontale 1 compartiment	500x350x100	15877S	ER-15877S	465
Case à papier horizontale 3 compartiments	966x350x100	15879S	ER-15879S	550
Case à papier verticale 1 compartiment	500x250x80	18289	ER-18289	512



15879S



15877S

▼ SUPPORT THERMOUSOUEUSE

DÉSIGNATION	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Support thermosoudeuse	15868S	ER-15868S	876



ER-15868S

▼ SUPPORT SACS POUR ÉTAL DROIT

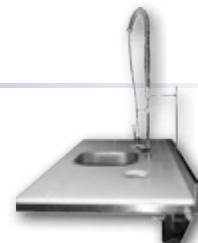
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Crochet porte-sacs réglable	300x40x42	15991	ER-15991	178



15991

▼ TABLES DE TRAVAIL

DÉSIGNATION	RÉF. ÉTAL NEUTRE	RÉF. ÉTAL RÉFRIGÉRÉ	€
Tablette de travail 600x400 sans TVO	18295	ER-18295	705
Combiné de préparation 900x600 avec bac de rinçage ø 450 avec TVO	15820	ER-15820	1 231
Combiné de préparation 1500x600 avec bac de rinçage ø 450 et TVO*	15335**	ER-15335	1 547



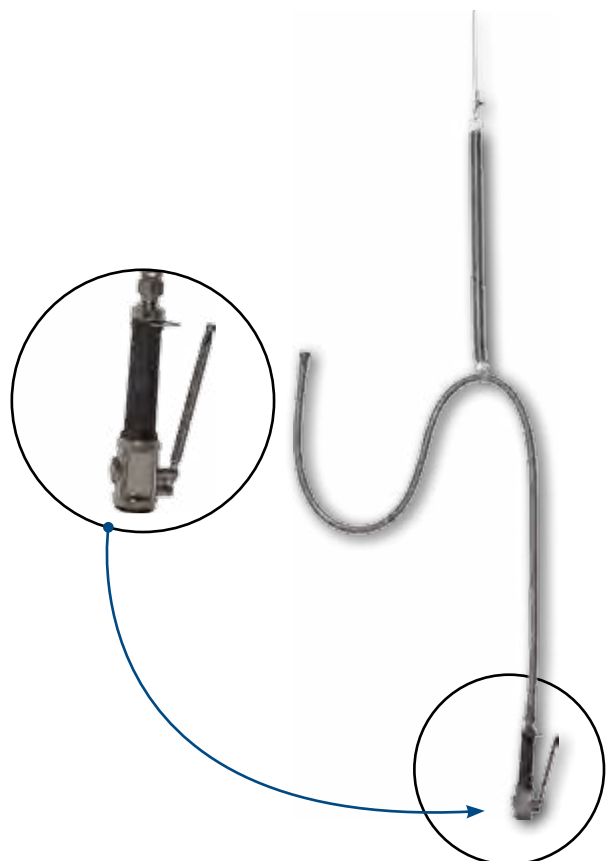
** DOUCHETTE NON INCLUSE



▼ DOUCHETTES SUSPENDUES

- Système avec flexible inox longueur 3000 mm (16589) ou longueur 2000 mm (16586) idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort

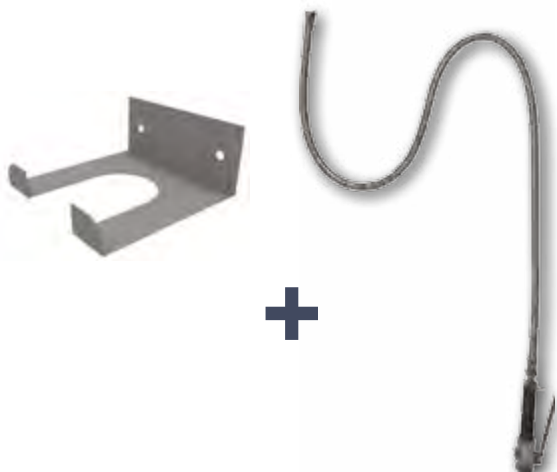
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douche L-3000	16589	205
Douche L-2000	16586	196



▼ DOUCHETTE DE RINÇAGE ACCROCHABLE

- Système avec flexible inox L-2000 mm + embout douche + patte de fixation

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Douche de rinçage L-2000	16587	215
Patte de fixation douche supplémentaire 70x30x30	2030	75



▼ DÉROULEURS DE SACS INOX

- Construction inox AISI 304

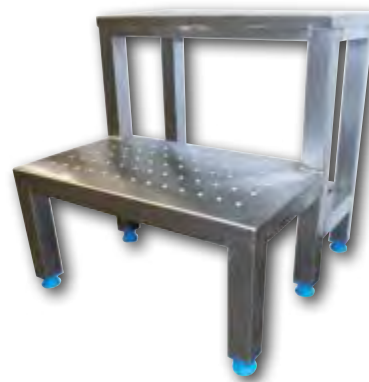
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Mural	L-400	230801	105
Sur pied	400xH-1120	230802	247
Sur étal neutre	L-400	230803	121



▼ MARCHES PIEDS

- Construction tout inox ferritique ou AISI 304
- 2 marches perforées anti-dérapantes

DIM.	RÉF.	€
500x500x600	F-STAIRS-2S	438
500x500x600	STAIRS-2S	459



▼ MOULE À GLACE

- Construction inox AISI 304

DIM.	RÉF.	€
850x150x200	MOULEG	186



▼ SUPPORT INOX POUR BALANCE SUSPENDUE

- Tube inox AISI 304 ø 50 mm
- 2 points de fixation : à l'arrière de l'étal + platine au sol
- 1 aiguille est prévue à l'intérieur du tube pour tirer le câble informatique
- Autre solution proposée : potence murale pour un étal service avant, positionnée contre un mur

DIM.	RÉF.	€
H-2000	SUPP2/BAL/T	990



▼ SUPPORT DOUCHETTE

- Ce support s'utilise pour maintenir le mât de la douche quand il n'y a pas de mur
- Construction inox AISI 304
- Se fixe directement sur le plan de travail

DÉSIGNATION	RÉF.	€
H-400 pour douche H-1200	H120-MAT-STPP	81
H-260 pour douche H-580 ou H-750	MAT-STPP	76



▼ PELLES À COQUILLAGES ALUMINIUM

DIM. (L-)	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
265	0,5	521502	13,10
310	0,6	521601	16
400	2	521809	25,40



▼ BAC À COQUILLAGES

- Construction inox AISI 304
- Panier avec fond perforé et 2 poignées
- À l'intérieur : 1 séparateur en forme de croix démontable

DIM.	RÉF.	€
430x430x80	53013	186





Totems de glace intégrés

NEW

LE CONCEPT :

CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER

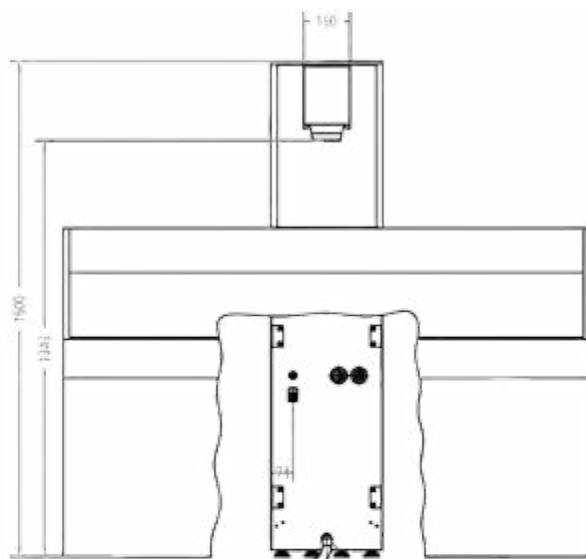
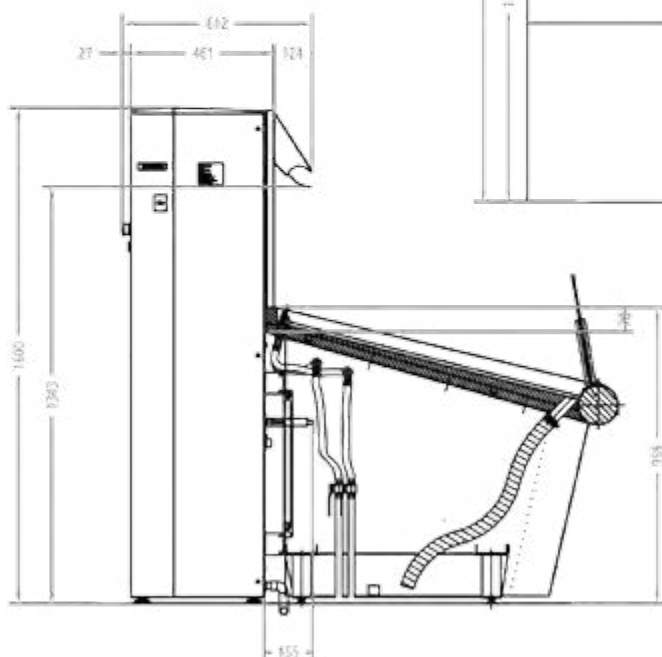
- Les machines à glace en nuggets installées sur l'étal approvisionnent directement, sans stockage intermédiaire, l'étal d'exposition durant les heures de fermeture, supprimant ainsi les opérations quotidiennes de chargement de glace.
- En réduisant de manière importante le temps de mise en rayon, le personnel exploitant, physiquement moins sollicité, peut alors se concentrer sur la mise en valeur et la vente des produits exposés.
- Les machines à glace nuggets dans leur version split, par leurs volumes et poids réduits constituent la meilleure des options techniques. Raccordées alors sur une centrale de réfrigération négative, les machines à glace, fonctionnant durant la nuit, bénéficient alors de la puissance frigorifique libérée par les autres équipements négatifs (armoires et bacs surgelés, chambres froides négatives) moins énergivores aux mêmes heures.

AVANTAGES DE LA PRODUCTION DE GLACE INSTALLÉE SUR LE RAYON MARÉE :

- Gain de place : récupération des mètres carrés au sol, de 2 à 3m² selon les points de vente, auparavant utilisé pour le stockage de la glace dans la chambre froide.
- Économie d'énergie : récupération de la puissance frigorifique libérée durant la nuit par les autres équipements négatifs.
- Réduction de la puissance frigorifique nécessaire à la conservation de la glace en chambre froide.
- Réduction du coût énergétique grâce au fonctionnement des machines à glace durant les plages horaires tarifaires les plus favorables (selon les contrats souscrits).
- Gains de productivité : réductions du temps de mise en place de la glace permettant un gain de 1h à 1h30 par jour selon les étals.
- Amélioration de la présentation des produits et des conditions d'accueil clients.
- Amélioration du cadre social : conditions de travail du personnel exploitant améliorées et réduction des risques d'accidents du travail du à la manipulation quotidienne d'importante quantité de glace.

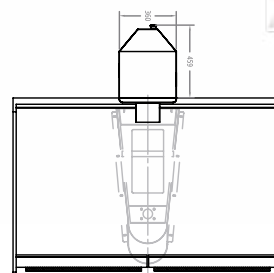


Glace en Nuggets de 1 g
11x15 mm - Humidité résiduelle 10 %,
température -2°/-3°C



VERSION SPLIT

Machines à glace modulaires, unité évaporatrice seule, à raccorder à un groupe de condensation ou sur une centrale frigorifique (basse température). La version standard est fournie complète avec un détendeur thermostatique, une électrovanne liquide, une vanne de réglage de la pression, un voyant liquide et une carte de commande protégée.



COMMENT CHOISIR SON SYSTÈME D'HUMIDIFICATION DES PRODUITS ?

CHIFFRAGE SUR MESURE : NOUS CONSULTER

- **Le système de nébulisation est positionné sur le meuble de présentation à la hauteur des produits.** Le brouillard (constitué de gouttelettes d'une taille de 1 à 3 microns) s'utilise sans interruption. Il n'y a pas de prise de poids grâce à la finesse du brouillard.
- **Le système de brumisation est positionné en hauteur (à plus d'un mètre des produits).** Elle fonctionne par intermittence afin que les produits ne soient pas mouillés (gouttelettes d'environ 50 microns).

QU'EST CE QUE LA NÉBULISATION ?

- La nébulisation par procédé à ultrasons dans le rayon marée permet de maintenir la fraîcheur des produits soumis à la vente et limite les pertes en eau liée au réchauffement du lit de glace pilée. Des particules d'eau sont évaporées en créant une barrière thermique et l'énergie consommée par cette évaporation abaisse la température et relève l'hygrométrie.
- L'aspect visuel de produits de la mer aussi variés que des filets découpés, des darnes, des pièces-portions ou des poissons à la découpe et des fruits de mer, reste préservé (sans que les produits soient mouillés ou aient l'air mouillés, ils sont simplement dans un univers frais et humide, proche de la chambre froide ou du plain air).
- Visuellement mieux conservés, les produits-marée présentent un caractère plus frais et plus attractif : facteur déterminant dans le choix du consommateur de produits de la mer.

QU'EST-CE QUE LA BRUMISATION ?

- La brumisation fonctionne par aspersion haute pression via des buses de diffusion.
- Le contrôle de paramètres tels que la température et l'hygrométrie permettent le stockage et la conservation de produits humides. La brumisation évite les dessiccations excessives et les pertes de marchandises.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Des essais réalisés par un laboratoire agroalimentaire indépendant sur notre système ont permis de démontrer l'amélioration de la conservation des moules durant 72 heures consécutives et qu'il n'y avait pas d'altérations de l'aspect visuel des moules nébulisées. D'autres essais ont été également réalisés sur des pièces comme des ailes de raies, des truites-portion, des darnes de saumon, et rapportent l'état de conservation visuel, du poids et de l'état sanitaire des marchandises sous nébulisation.
- Nos systèmes assurent une fraîcheur maximale et vous assurent une théâtralisation permanente de votre rayon marée.
- Une hygiène parfaite : il est absolument nécessaire de parer à toute contamination bactérienne et de veiller à ce que les circonstances favorables à leur développement soient évitées :

1 - Dans tous les cas, il est nécessaire de stériliser l'eau. Nous avons donc adapté un système d'UV qui permet la stérilisation de l'eau en amont du système

2 - Il faut utiliser de l'eau déminéralisée. Notre système (l'osmoseur) empêche les bactéries et autres virus d'entrer dans l'humidificateur. Ainsi toutes les bactéries en circulation seront filtrées et évacuées.

3 - Les humidificateurs qui permettent le système de nébulisation sont construits en inox AISI 316L. Ils permettent de créer un brouillard constitué de gouttelettes d'une taille de 1 à 3 microns. Un programme de rinçage nettoie régulièrement le système et remplit le nébulisateur avec de l'eau fraîche.

- Nous mettons à votre disposition notre équipe commerciale sur toute la France qui saura vous conseiller et développera des solutions propres à votre projet.





Modules de présentation et îlots

▼ MODULES DE PRÉSENTATION POISSONS

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes ø 125mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur réglables
- Tubes annelés pour évacuation des eaux de fonte
- Isolation par mousse polyuréthane injectée
- En option : chandelles de réhausse réglables

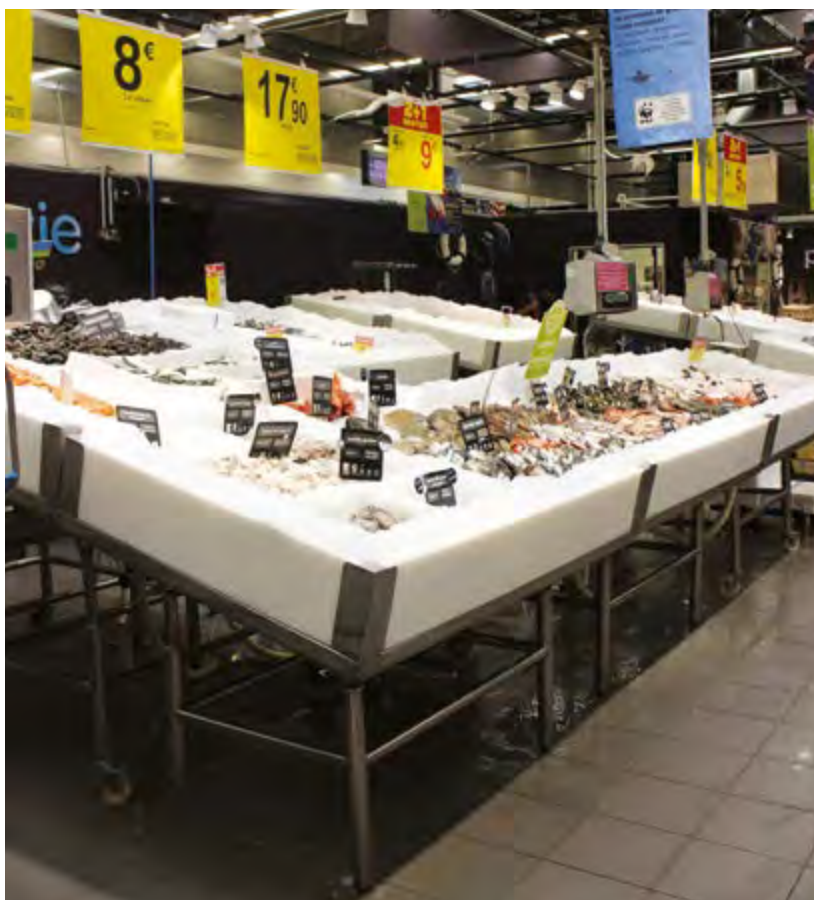
DIM.	RÉF.	€
1100x1100	MODP1100	2 128
1250x1100	MODP1250	2 201
2200x1100	MODP2200	2 754
L-700	CHANDELLE	128

▼ ENTOURAGES EN POLY

NEW

- Structure en inox AISI 304 avec 4 potelets
- Entourages périphériques composés de 4 plaques en poly blanc HD500 épaisseur 40mm

DIM. DU MODULE	RÉF. DE L'ENTOURAGE	€
1100x1100	1205316	743
1250x1100	1205103	818
2200x1100	1204844	1 029



▼ TABLETTE DE TRAVAIL AVEC TVO

- Construction inox AISI 304
- Dessus, poly blanc HD500 épaisseur 25 mm
- TVO ø 150mm
- Bac de rinçage inox amovible ø 450 mm avec siphon PVC
- Dosseret simple hauteur 100 mm

DOUCHETTES DE RINÇAGE P. 43

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
TVO	550x550x850	15620	829
TVO + bac de rinçage	900x550x850	15622	1 169



▼ MODULE D'ANIMATION ROULANT

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur fixes, pare-haleine plexiglass en option
- Avec bac de récupération des eaux de fonte

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Module 1500x800	MODA1500	2 855
Option pare-haleine plexiglass	PLEXI-MODA1500	372



▼ MODULE BASCULANT GAIN DE PLACE

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm
- Plateau repliable (système de goupille) pour remisage en réserve

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Module basculant	1100x800x770	MODPB1180-SUP	3 405
Tablette de travail pour module basculant avec TVO, dessus poly	600x400	TAB6040-MODPB	934



▼ MODULE À COQUILLAGES

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- Avec bac de récupération des eaux de fonte

DIM.	RÉF.	€
ø 1800	COQUILLAGE-1800	7 277



▼ ÎLOT À COQUILLAGE EN FORME D'AMANDE

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 à freins
- Avec bac de récupération des eaux de fonte entre les pieds

DIM.	RÉF.	€
2000x1300x900	AMANDE2000	5 737



▼ ÎLOTS À COQUILLAGES OCTOGONAUX

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 2 Profils possibles : tube ø 114 mm (en standard) ou profil plié droit (sur demande)
- Évacuation centrale ø 40 mm avec bac de récupération
- 2 Roulettes ø 125 mm et 2 vérins de réglage

DIM.	RÉF.	€
1000x1000x720	ILOT1000	5 500
1500x1500x720	ILOT1500	6 785
2100x2100x720	ILOT2100	6 685



PROFIL DROIT



Bacs à glace et trémies à glace

BACS À GLACE

▼ BACS À GLACE MONOBLOCS ROULANTS

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange et 4 roulettes pivotantes au centre de chaque face

CAP. (L)	DIM	RÉF.	€
350	1200x800x640	CPP330	908
470	1200x800x820	CPP470	958
650	1200x1000x850	CPP650	985
couverture pour 350 et 470L		PB-CD5	149



▼ BACS À GLACE MONOBLOCS ROULANTS

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange et 4 roulettes pivotantes à chaque angle

CAP. (L)	DIM	RÉF.	€
270	980x640x800	SPE-CPP330	345
500	1170x790x920	SPE-CPP500	635



▼ BACS À GLACE SUR CHÂSSIS INOX ROULANT

- Bac en polyéthylène qualité alimentaire, couleur blanche
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange
- Armature roulante inox AISI 304 avec et 4 roulettes pivotantes ø 100 mm dont 2 freinées
- Option : raccord + robinet de vidange

CAP. (L)	DIM. BAC SEUL	HAUTEUR AVEC CHARIOT	RÉF.	€
220	900x700x540	695	18325	985
310	1030x800x610	765	18326	1 059
500	1200x800x850	1000	N18347	1 575
-	Raccord + robinet	Raccord + robinet	18317	33,80



► PENSEZ-Y! PELLE À GLACE

- Fabrication en polypropylène massif
- Stérilisable
- Résiste aux chocs thermiques : -40°C à +100°C

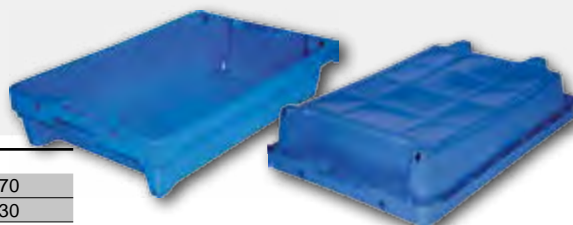


DIM.	RÉF.	€
380x340x1240	56005	86

▼ BACS DE CRIÉE

- HDPE couleur bleue
- Emboîtables et gerbables
- Avec système de drainage (les saumures, sang, huile, glace fondue sont drainé(e)s, ce qui garantit une qualité optimale de poisson)
- Fond bombé pour éviter de marquer le poisson lors du gerbage des bacs

- Poignées de transport ergonomiques pour éviter tout contact avec le poisson)
- Traitement anti-UV



CAPACITÉ (L)	CAP. DE CHARGE	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
15	7 à 10 Kg de poisson	600x400x125	490x370x105	2000	32,70
20	11 à 15 Kg de poisson	600x400x155	490x370x130	2001	34,30

Toutes les dimensions sont en mm

TREMIES À GLACE

NOS MODÈLES DE TREMIES À GLACE FACILITENT LE REMPLISSAGE EN GLACE DE VOS ÉTALS. ELLES ÉVITENT AU POISSONNIER DE CHARGER MANUELLEMENT LA GLACE SUR LES ÉTALS ET PRÉVIENNENT DES TROUBLES MUSCULOSQUELETTIQUES.

▼ TRÉMIE À GLACE 310L, CUVE FIXE

- Modèle à cuve fixe
- Chargement de l'étal par l'avant ou par l'arrière: (hauteur de chargement de 1000 mm)
- Cuve en inox AISI 304 épaisseur 15/10^{ème}
- Châssis en tube inox AISI 304, section 40x40 mm
- 2 poignées latérales
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, chape inox dont 2 à freins
- Capot avant à 3 positions pour vider la glace sur l'étal
- Marche pieds arrière rabattable H-320 mm
- Fournie avec 1 râteau et une pioche accrochables sur la trémie

DÉSIGNATION	DIM	RÉF.	€
Trémie 310 L	1030x730x1600	CHARGEURGLACE310	4 211
Kit supplémentaire râteau + pioche	L-1300	RATEAUCHARGEUR	173



RATEAUCHARGEUR

▼ TREMIE A GLACE 600 LITRES, CUVE BASCULANTE

- Modèle à cuve basculante avec système de manivelle à crémaillère
- Chargement de l'étal par l'avant (hauteur de chargement de 860 mm)
- Cuve en inox AISI 304 épaisseur 20/10^{ème} avec vanne de vidange
- Châssis en tube inox AISI 304, section 40x40 mm
- 2 poignées latérales
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm, chape inox dont 2 à freins
- 2 modèles: avec ou sans système de guide fourche pour gerbeur (système composé de 2 rails inox 1568x200x76 soudés sous le châssis pour pouvoir déplacer la trémie avec un gerbeur)



CHARGEURGLACE600

DÉSIGNATION	DIM	RÉF.	€
Trémie basculante 600 L sans guide fourche pour gerbeur	1752x940x1603	CHARGEURGLACE600	9 471
Trémie basculante 600 L avec guide fourche pour gerbeur	1752x940x1603	2GF-CHARGEURGLACE600	10 945



Tables de préparation

▼ TABLE DE PRÉPARATION POISSON DESSUS POLYÉTHYLÈNE

- Dessus plaque polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm avec goulotte à déchets ø 200 mm à droite
- Dosseret inox de 200x20 mm fermé en extrémités
- Piétement tube 40x40 mm inox AISI 304, pieds décalés de 65 mm à l'arrière, traverses hauteur 200 mm
- Vérins de réglage inox
- Pour combiné : bac de rinçage rond amovible ø 450 mm positionné à gauche avec équipement (surverse, bonde et siphon plastique)
- Modèles sans tiroir de récupération : voir poubelle sous plan de travail



STPP146-25



STTP106

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
TVO Sans bac de rinçage	1000x600x850	STPP106	849
TVO Sans bac de rinçage	1400x600x850	STPP146	925
TVO + 1 bac de rinçage	1000x600x850	STPP106-25	1 058
TVO + 1 bac de rinçage	1400x600x850	STPP146-25	1 149
TVO + 2 bacs de rinçage	1900x600x850	STPP196-25	1 464
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000x600x850	SBG-STPP106	750
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400x600x850	SBG-STPP146	821
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000x600x850	SBG-STPP106-25	961
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400x600x850	SBG-STPP146-25	1 022
TVO + 2 bacs de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1900x600x850	SBG-STPP196-25	1 308

▼ COMBINÉS DESSUS MIXTE INOX-POLYÉTHYLÈNE

- Dessus mixte : moitié inox L-500 mm (côté bac) + reste polyéthylène côté TVO
- Avantage : possibilité de changer facilement la plaque polyéthylène sans avoir à débrancher les évacuations du bac de rinçage



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
TVO Avec 1 bac de rinçage sans tiroir GN 1/1 dessus mixte inox	1000x600x850	M-STPP106-25	983
TVO Avec 1 bac de rinçage sans tiroir GN 1/1 dessus mixte inox	1200x600x850	M-STPP126-25	1 062
TVO Avec 1 bac de rinçage sans tiroir GN 1/1 dessus mixte inox	1400x600x850	M-STPP146-25	1 107

DOUCHETTES P. 43

▼ TABLE DE PRÉPARATION 800X600 MM

- Dessus plaque polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm avec goulotte à déchets ø 150 mm à droite avec tiroir de récupération format GN1/1-100
- Piètement en tube inox AISI 304, pieds décalés de 65 mm à l'arrière, traverses hauteur 200 mm
- 3 dossierets inox H-150 mm
- Vérins de réglage inox
- Livrée avec 2 boîtes coutelières inox fixées de chaque côté du châssis

DOUCHETTES P. 43

DIM.	RÉF.	€
800x600x850	BCOUT-1202384	830



▼ COMBINÉS DE PRÉPARATION POISSON BORD ARRONDI

- Construction inox AISI 304
- Dessus polyéthylène blanc HD500 épaisseur 20 mm avec goulotte à déchets ø 150 mm
- Avec tiroir de récupération inox sous goulotte GN1/1-100
- Dossieret inox latéral ou arrière de 100x20 mm fermé en extrémités
- Piètement tube inox 40x40 mm, traverse hauteur 200 mm
- Vérins de réglage en inox
- Bac de rinçage rond amovible ø 448 mm positionné à gauche avec équipement (bonde et siphon plastique, fourni sans douche)



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
TVO avec 1 bac de rinçage, bord demi-cercle, dossieret latéral	1500x600x850	CPAF-156	2 391
TVO avec 1 bac de rinçage, bord quart de cercle, dossieret arrière	1500x600x850	CPAL-156	2 425



▼ TABLE DE FILETAGE LUMINEUSE

LA TABLE DE FILETAGE LUMINEUSE EST DOTÉE D'UN TUBE FLUORESCENT SOUS LA PLANCHE DE DÉCOUPE PERMETTANT UNE MEILLEURE VISIBILITÉ LORS DE LA PRÉPARATION DU POISSON.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Construction inox AISI 304, tubes 40x40 mm soudés 4 faces
- Dessus PEHD blanc épaisseur 10 mm
- 4 vérins réglables
- Tube fluorescent, étanche IP68
- Câble électrique 5 mètres avec prise
- Interrupteur marche/arrêt
- Crochet enrouleur prévu pour le câble en cas de non utilisation de la fonction éclairage

V	KW	RÉF.	€
230 MONO	0,36	TABLE-FILET	2 708

PRÉCISION ET VISIBILITÉ



Chariots marée

▼ DESSERTÉ ROULANTE

- Construction inox AISI 304
- 2 plateaux perforés
- Avec barre de poussée
- 4 roulettes ø 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

DIM.	RÉF.	€
800x600x850/1000	52319	653



▼ ÉCHELLE DE REMBALLE

- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux perforés (charge : 100 kg / niveau)
- 4 roulettes ø 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

DIM.	RÉF.	€
1200x600x1800	52315	1 402



▼ DESSERTÉ POUR SAC D'EMBALLAGE POISSONNERIE

- Sert à stocker les sacs d'emballage pour la vente avant
- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux pleins + boîte coutelière intégrée
- 4 roulettes ø 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

DIM.	RÉF.	€
500x440x900	1205873	1 013



Matériel électrique

▼ CUISEUR À CRUSTACÉS

- Cuisneur automatique à vapeur sans pression pour la cuisson de légumes, poissons, crustacés...
- Programmateur électronique digital des temps de cuisson
- Signal acoustique de fin de cycle
- Modèle équipé d'un dispositif de sur-chauffage pour faire des cuissons avec de la vapeur sèche à 110°C qui même sans pression, permet des temps de cuisson rapides
- Capacité : 6GN1/1-20 ou 4GN1/1-40 ou 3GN1/1-65 (non fournis)

V	KW	DIM.	RÉF.	€
380 TRI+N	6,4	650x830x600	MINISTEAM	20 513
Piétement inox		750x800x850	PIET-MINISTEAM	487



▼ CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE 5 NIVEAUX GN1/1 ET 600X400 MM

- Construction inox AISI 304, 5 niveaux GN1/1 ou 600x400mm
- Isolation 60 mm (mousse poluréthane)
- Porte pleine avec poignée, joint magnétique
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Panneau de commande digital pour sélectionner les fonctions (refroidissement ou congélation), le temps ou la température
- En dotation : sonde à cœur,
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Réfrigérant : R507a
- Grilles non incluses

REFROIDISSEMENT	CONGÉLATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
20 Kg en 90'	15 Kg en 270'	230 Mono	1,42	750x740x870	BFC5	3 471

AUTRES MODÈLES : P. 242



▼ TRONÇONNEUSES À POISSON

- Tronçonneuse à poser sur support roulant
- Machine prévue pour couper uniquement du poisson frais (entier, filets ou salé) pas de poisson surgelé
- Construction tout inox
- Nettoyage de la lame par injection d'eau
- Lame ø 400 mm
- 2 versions : V401 (injection d'eau manuelle) et V401S (injection d'eau automatique + mise en route par gâchette au lieu de marche continue)
- Option : support à roulettes

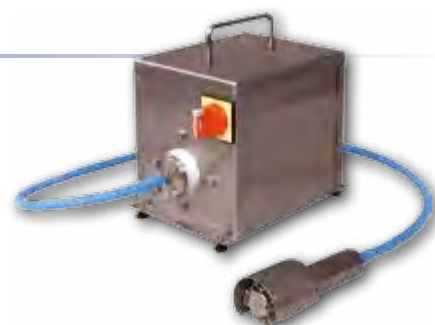
DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Tronçonneuse V401	400 TRI+N	0,75	700x800x700	V401	9 822
Tronçonneuse V401S	400 TRI+N	0,75	700x800x700	V401S	11 401
Support roulant pour tronçonneuse poisson				SUP-V401	1 590



▼ ÉCAILLEUR À POISSON ÉLECTRIQUE

- Construction inox
- Fonctionnement en continu de l'outil
- Longueur du flexible avec outil : 1820 mm
- Outil rotatif 8 lames

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 Mono	0,18	310x214x250	V108	2 723
Flexible de recharge sans outil		L- 1820	FLEX-V108	729





Coutellerie

LES + DE NOS COUTEAUX

- Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois constitués de 0,40% de carbone, 13% de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion. Les lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC (norme de dureté Rockwell). Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.
- Nos manches ont été élaborés en fonction des paramètres des utilisateurs. La soie longue surmoulée par le manche empêche le démanchage et garantit une solidité à toute épreuve. L'ajout d'élastomère au polypropylène procure un plus grand confort d'utilisation ainsi qu'un meilleur grip (les modèles avec rivets ont un manche en ABS conférant un aspect bois). Enfin la garde est étudiée pour protéger de la lame en cas de glissement accidentel.
- Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit) : privilégier le plastique ou le bois.
- Il est recommandé de laver son couteau à la main puis de l'essuyer avec un chiffon doux avant de le ranger. Nos couteaux en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle mais l'utilisation de celui-ci nuit gravement à la durée de vie.



▼ ÉCAILLEURS DOUBLES

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	160 / Manche noir	412-16	37,80
Manche polypropylène bleu	160 / Manche bleu	162.06.02B	38,10



▼ COUTEAUX FILET DE SOLE

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	170 / Manche noir	346-17	17,10
Manche polypropylène noir	200 / Manche noir	346-20	18,10
Manche polypropylène bleu	170 / Manche bleu	6346-17	17,20
Manche polypropylène bleu	200 / Manche bleu	6346-20	18,10



▼ TRANCHEUR TÊTE DE THON

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
2 manches polypropylène noir	500	395-50	150



▼ COUTEAUX À THON LAME CRANTÉE

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche palissandre	400	162.33.01	270
Manche palissandre	500	162.34.01	307



▼ **COUTEAUX À SAUMON À OGIVES***

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche 3 rivets	300	40 284 0000	23,30
Manche surmoulé	300	40 302 0000	15,70



40 284 0000



40 302 0000

▼ **COUTEAU À SAUMON À BARRETTES**

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	308

▼ **COUTEAUX POISSON LAME CRANTÉE**

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	300	413-30	75
Manche polypropylène noir	350	413-35	83
Manche polypropylène noir	420	413-42	107
Manche polypropylène bleu	300	6413-30	74
Manche polypropylène bleu	350	6413-35	81
Manche polypropylène bleu	420	6413-42	102
Manche ABS noir 3 rivets	650	80635	189



80635



413-30

▼ **COUTEAUX POISSON MICRODENTÉS**

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
NEW Manche polypropylène bleu	330	6713933C	77
Manche polypropylène bleu	350	6411-35	81
Manche polypropylène bleu	420	6411-42	107
Manche polypropylène noir	420	80637	94



80637



6713933C

▼ **PINCE À ARÊTES INOX**

RÉF.	€
38050.01	10,80

▼ **COUTEAU À COQUILLES SAINT-JACQUES****NEW**

RÉF.	€
516	7,20

▼ **COUTEAUX À HUITRES**

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	513	7,60
Manche bois à garde	511	7
Manche thermogomme bleu	162.19.02B	27,30



513



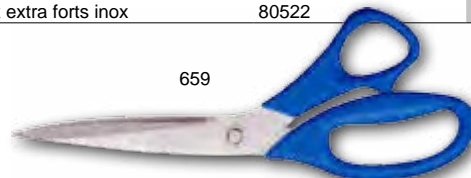
162.19.02B



511

▼ **CISEAUX LAME INOX CRANTÉE**

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Ciseaux large crantée inox	659	29,30
Ciseaux forts lame inox	124.08.06	31,40
Ciseaux extra forts inox	80522	89



659



80522



124.08.06

(*) Dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm



VÊTEMENTS DE TRAVAIL

▼ TABLIERS POISSONNIER EN POLYURETHANE

- 100 % polyuréthane, sans support
- Dimensions 900x1150 mm
- Montage standard : sangle sur le cou réglable, fixation arrière par crochet plastique et élastique
- Conçus sans aucune pièce métallique, facilitant son nettoyage et sa désinfection
- Bonne résistance aux graisses et au sang
- Résistent à des projections jusqu'à 90°
- Conformes à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



83401



OTD.S30.11.090X115



DÉSIGNATION	COULEUR	RÉF.	€
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 gr/m ²	Bleu	83401	28,90
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 gr/m ²	Blanc	OTD.S30.11.090X115	30,60
Tablier poissonnier polyuréthane 50/100 - 600 gr/m ²	Bleu	OTD.S50.15.090X115	46,30

▼ POTEAU FILE D'ATTENTE AVEC SANGLE

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 360 mm, 9 kg
- Sangle extensible de L-2000 mm maximum

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Sangle rouge	360x940	55512	120
Sangle bleue	360x940	55513	123
Sangle noire	360x940	19114-N	120



▼ POTEAU FILE D'ATTENTE AVEC CORDON

- Poteau inox ø 80, socle ø 320, 8 kg
- Cordon synthétique longueur 1500 mm avec 2 mousquetons inox

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Poteau inox	320x950	COL10A	263
Cordon rouge	L -1500	2X608A+607/1	154
Cordon bleu	L -1500	2X608A+607/4	158



▼ TAPIS ANTIDÉRAPANT

- Qualité professionnelle grand passage
- Fabrication en polyamide (750 gr/m²) dessous caoutchouc
- Lavable en machine (30°C)

DIM.	RÉF.	€
600x900	080610-14	63
900x1500	080620-14	154
1200x1800	080670-14	245

TOUS NOS TAPIS SONT PERSONNALISABLES
AVEC VOS LOGOS SUR COMMANDE





BOUCHERIE

Rails et portiques	p.290
Accrochage	p.299
Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette.....	p.302
Chariots à barquettes et chariots PAD	p.306
Mise en barquettes	p.308
Matériel électrique	p.309
Armoires de maturation de viandes	p.313
Coutellerie et petit matériel	p.314



Rails et portiques

RAILS À VIANDE ALUMINIUM

PLUSIEURS VERSIONS DISPONIBLES

- Structure autoporteuse avec fixation au mur
- Structure autoporteuse avec fixation sur les structures existantes

NOTRE SAVOIR FAIRE

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide

CHIFFRAGE SUR MESURE

Veuillez spécifier :

- Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc, etc.)
- Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
- Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers...)
- Signaler la présence de toute différence de niveau (marche, escalier, etc.).
- Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)
- Indiquer la hauteur et le type d'ouverture des portes pour l'entrée de la viande



Toutes les dimensions sont en mm

OPTIONS DISPONIBLES SUR DEMANDE

▼ BRAS DE CHARGEMENT

- Bras pour décharger la viande du camion et la charger directement sur le rail



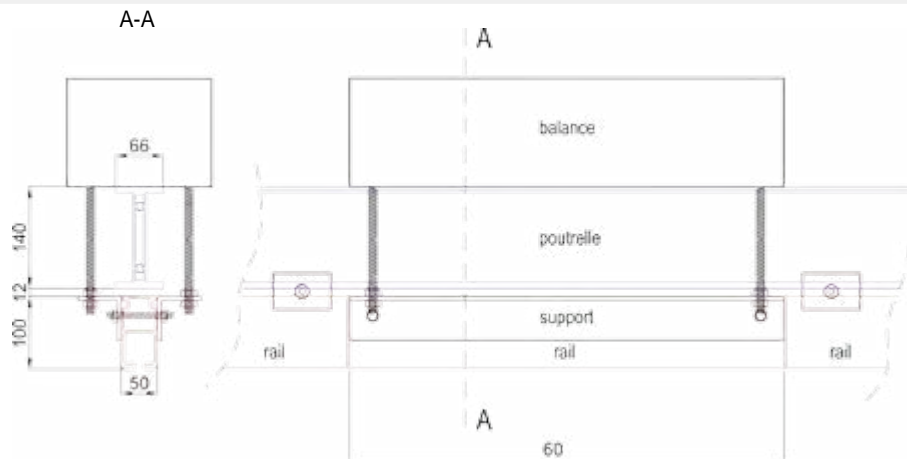
▼ BRAS REPLIABLE POUR PASSAGE DE PORTE

- Dispositif utilisé dans la zone de chargement de la viande quand il n'est pas possible d'installer un rail fixe



▼ SECTION DE PESAGE

- Segment de rail aluminium de longueur 600 mm accroché sous la balance permettant la pesée des quartiers de viande (la fourniture de la balance est à la charge du magasin)





LE RAIL A VIANDE ALUMINIUM EN DÉTAILS

- 1 Courbes avec plusieurs angulations : création de parcours articulés



- 2 Aiguillages à 3 ou 4 voies : coulissement rapide et fluide du crochet dans toutes les directions



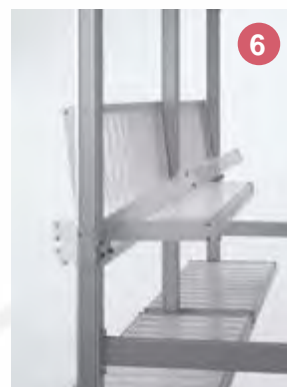
- 8 Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



- 7 Montants verticaux : ce sont les poteaux portants qui soutiennent la structure et déchargent le poids au sol au travers des plaques de base (installation sans percer les panneaux de chambre froide)



- 9 Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place

**10**

Système de blocage pour crochet : permet de bloquer le coulisement du crochet dans le rail à un point donné

ACCESSOIRES EN OPTION :**3**

1-Palan électrique : pour soulever et baisser aisément la viande accrochée



2-Entraîneur électrique : pour gérer les différences de hauteur entre deux rails de niveaux différents



3-Section de pesage

4

4-Crochets coulissants avec pointes \varnothing 13 mm et rouleaux renforcés : portée de 300 kg certifiée

**5**

Plaques de base : ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure





▼ CROCHETS À GALETS

- Crochets coulissants avec rouleaux renforcés
- Pointe inox AISI 304ø 13 mm
- 2 types : corps en alu ou en nylon

CORPS	CHARGE MAX. (KG)	RÉF.	€
Nylon	300	2650	44,50
Aluminium	300	2660	58

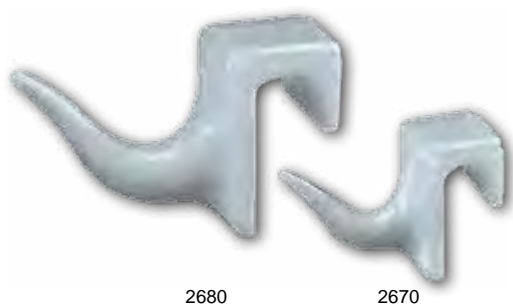


2660

2650

▼ DENTS DE LOUP PLASTIQUE

SECTION	CHARGE MAX. (KG)	RÉF.	€
50x20	100	2670	12,20
75x30	200	2680	17,20



2680

2670

▼ DENT DE LOUP INOX AMOVIBLE

SECTION	CHARGE MAX. (KG)	RÉF.	€
75x30	300	2691	55



▼ CHARIOTS À QUARTIERS

- Chariots en aluminium conçus pour le transport de quartiers et morceaux de viandes de la zone de déchargement jusqu'à l'intérieur de la chambre froide
- Chariots équipés d'un système d'accroche directe sur le rail
- Chariots équipés d'un système de blocage des crochets qui empêche aux quartiers accrochés de glisser et qui maintient la charge uniformément distribuée
- Charge maximum : 400 kg
- Température d'utilisation : -15°C à +60°C
- Sur demande : disponible avec housse en plastique alimentaire

FABRICATION SUR-MESURE SUIVANT HAUTEUR DU RAIL : NOUS CONSULTER



PORTIQUES À VIANDE ALUMINIUM

NOTRE SAVOIR FAIRE

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Structure autoporteuse : installation sans nécessité de percer les panneaux de chambre froide
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Testé jusqu'à -30°C
- Charge maximum : 100 kg/ml
- Hauteur hors-tout : 2340 mm
- Hauteur d'accrochage : 2000 mm



CHIFFRAGE SUR MESURE

Veillez spécifier :

- Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc, etc.)
- Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
- Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers, etc)
- Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)





LE PORTIQUE À VIANDE ALUMINIUM EN DÉTAILS



- 1 Traverses accroche-viande supérieures : des barres amovibles optionnelles peuvent être rajoutées ou déplacées dans le temps



- 4 Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



- 2 Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place



- 3 Clayettes en Polypropylène alimentaire testées jusqu'à -30°C



- 5 Crochets amovibles :
crochets dents-de-loup en inox ou en plastique
alimentaire à fixer sur barres lisses. Ils sont
amovibles et passent au lave-vaisselle



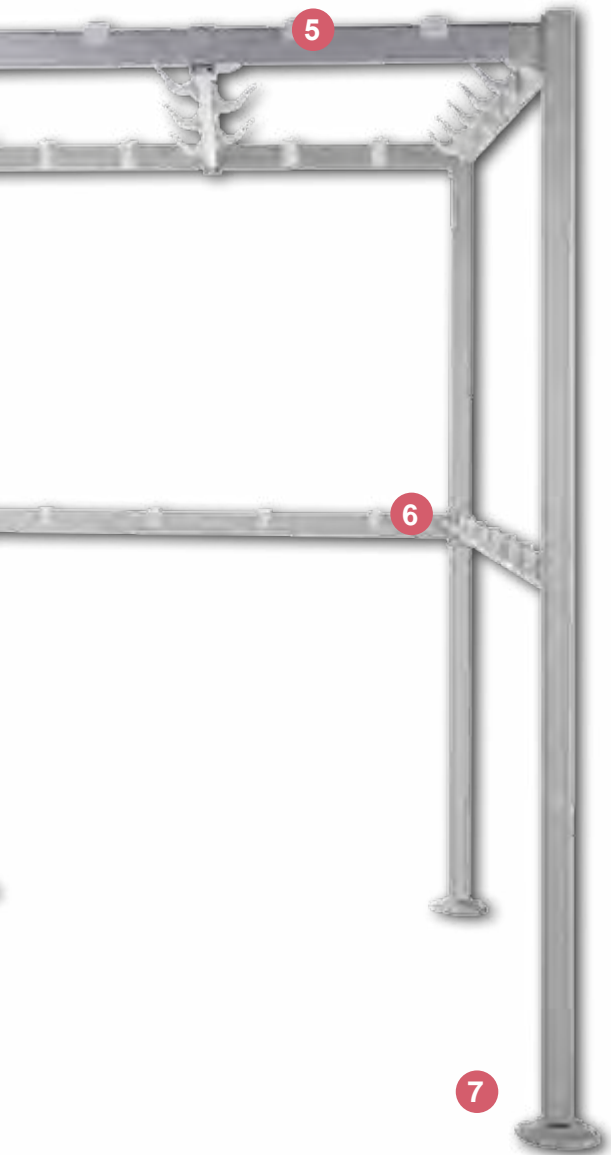
100 KG



200 KG



300 KG



- 6 Barres intermédiaires pour accroche-viande :
pour accrocher des petits morceaux de viande
et garantir la stabilité de la structure



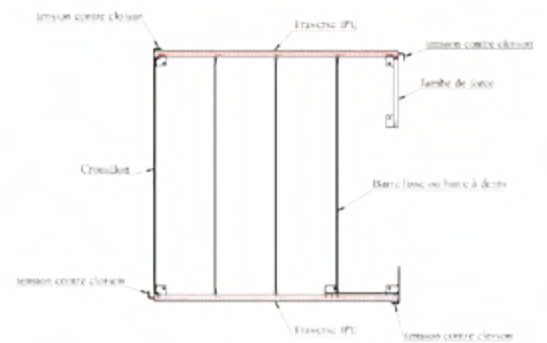
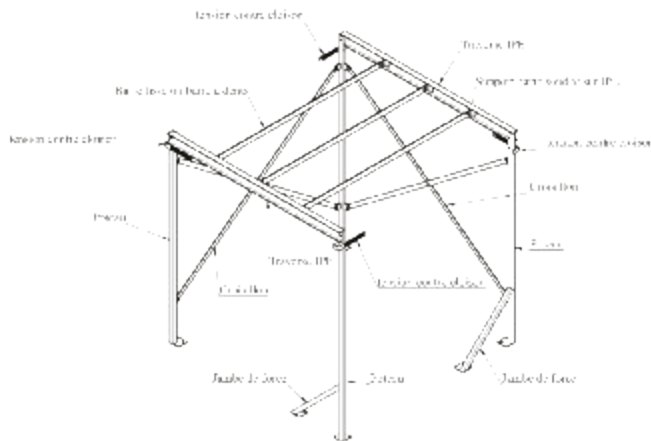
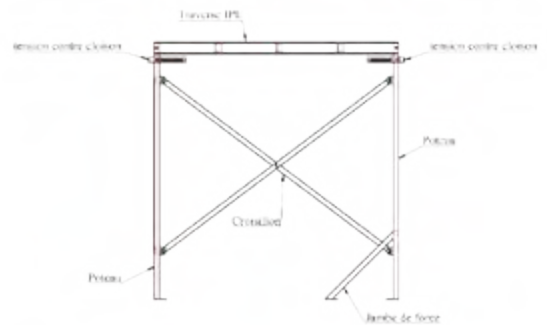
- 7 Plaques de base :
grandes et réglables, elles s'ajustent au sol



PORTIQUES À VIANDE GALVA/INOX



- Portique destiné à l'accrochage des quartiers de viandes
- Structure composée de poteaux fixés au sol
- IPE de renfort pour barres à dents de loup ou barres lisses
- Charge maximum : 100 kg/ML
- Croisillons ou jambes de force
- Hauteur hors-tout : 2120 mm
- Hauteur d'accrochage : 2050 mm
- 3 types de fabrications :
 - Tout galvanisé
 - Structure galvanisée et barres inox
 - Tout inox



CHIFFRAGE SUR-MESURE

Veuillez spécifier :

- Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc, etc.)
- Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)

- Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers, etc)
- Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)

Accrochage

BARRES À DENTS ET CROCHETS

▼ BARRES À DENTS-DE-LOUP INOX POLI MIROIR 3 FACES

- Section 30x6 : 8 dents de 55 mm au ml (ø 10 mm)
- Section 40x8 : 7 dents de 65 mm au ml (ø 12 mm)
- Section 50x10 : 6 dents de 70 mm au ml (ø 14 mm)

SECTION	DIM. (L)	RÉF.	€
30x6	1000	03571-1	219
30x6	1500	03571-1.5	327
30x6	2000	03571-2	436
40x8	1000	03575-1	293
40x8	1500	03575-1.5	439
50x10	1000	03577-1	342
50x10	1500	03577-1.5	513



▼ BARRES LISSES, INOX POLI MIROIR 4 FACES

SECTION	DIM. (L)	RÉF.	€
30x6	1000	03592-1	162
30x6	1500	03592-1.5	243
30x6	2000	03592-2	324
40x8	1000	03596-1	208
40x8	1500	03596-1.5	312
40x8	2000	03596-2	416
50x10	1000	03598	307



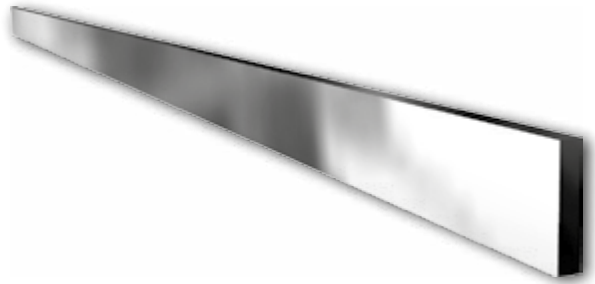
▼ PLATINES MURALES INOX

SAILLIE	CARRÉ POLI	POUR BARRE	RÉF.	€
120	16	30x6	03639	243
150	16	30x6	03692	271
200	16	30x6	03693	295
120	16	40x8	03640	264
150	16	40x8	03695	293
200	16	40x8	03678	311
120	16	50x10	03641	274
150	16	50x10	03677	285



▼ BARRES LISSES, INOX POLI MIROIR 3 FACES

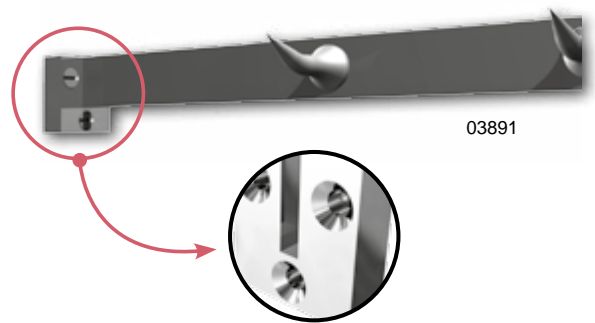
SECTION	DIM. (L)	RÉF.	€
30x6	1000	03591-1	131
30x6	1500	03591-1.5	196
30x6	2000	03591-2	261
40x8	1000	03595-1	166
40x8	1500	03595-1.5	248
40x8	2000	03595-2	331
50x10	1000	03597	251



▼ GÂCHES MURALES INOX POLI

- Gâche fournie avec 3 vis TF 6x50

CARRÉ POLI	POUR BARRE	RÉF.	€
16	30x6	03891	145
16	40x8	03893	152
16	50x10	03895	162





▼ CROCHETS ESSE INOX POLI 2 POINTES

CONDITIONNEMENT	DIM.	RÉF.	€
Par 10 pièces	80xø4	03011	8
Par 10 pièces	100xø4	03035	8,30
Par 10 pièces	120xø5	03013	11,60
Par 10 pièces	180xø6	03022	17,30
Par 10 pièces	200xø10	03018	49,10



▼ CROCHETS CROISÉS 3 TROUS EN INOX POLI

CONDITIONNEMENT	DIM.	RÉF.	€
Par 10 pièces	165xø5	03109	57
Par 10 pièces	170xø6	03110	68



▼ CROCHETS TOURNANTS

CONDITIONNEMENT	DIM.	RÉF.	€
Inox AISI 304	290xø16	03310	82
Étamé	290xø16	01416	62



▼ CROCHETS ESSE INOX POLI 1 POINTE

NEW

CONDITIONNEMENT	DIM.	RÉF.	€
Par 10 pièces	120xø5	81103	12,70
Par 10 pièces	180xø6	81106	17,40



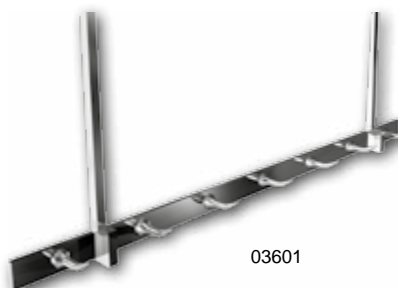
▼ CROCHETS COULISSANTS EN INOX POUR BARRE LISSE

SECTION	DÉSIGNATION	RÉF.	€
100x6	Dent ouverte	03440	8,90
100x6	Dent fermée	03441	11,20
140x10	Dent ouverte	03442	13



▼ PLAFONNIERS INOX

CARRÉ POLI	POUR BARRE	DIM. (L)	RÉF.	€	
16	30x6	300	03601B	215	
16	30x6	400	03601C	236	
16	40x8	300	03604B	220	
16	40x8	400	03604C	233	
16	40x8	600	03605A	278	
16	50x10	600	03607D	314	
tige de fixation plafonnier (par 10 pièces)				03686	56



03601



03601B

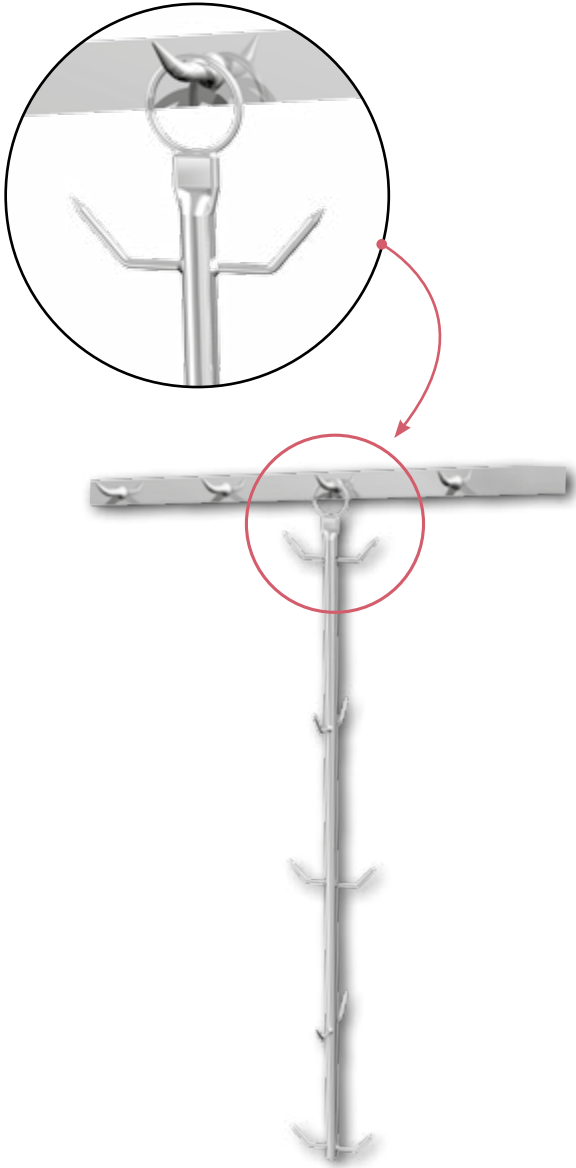
Nos produits sont conformes à l'usage alimentaire et respectent les dispositions du règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 oct.2004
Poids maximum à accrocher entre 2 supports : 100 kg

Toutes les dimensions sont en mm



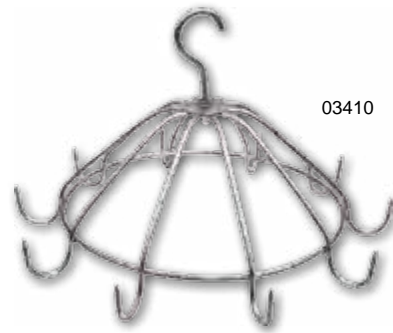
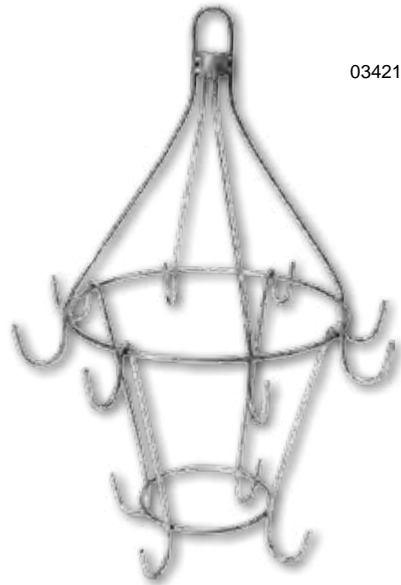
▼ DESCENTE À CROCHETS INOX AISI 304

H	DIM. DENTS	NB DENTS	RÉF.	€
1400	ø 8	10	03422	90



▼ BALANCELLES À LONGES ET COURONNES INOX 304

NB CROCHETS	DIM.	RÉF.	€
10	ø 400xH-252	03410	131
12	ø 526xH-770	03421	314



▼ ARBRES À CROCHETS

- Fabrication en inox AISI 304
- 3 niveaux de chargement
- 4 roulettes ø 100mm dont 2 à freins

H	NB CROCHETS	RÉF.	€
1800	12	840601	738





Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette

▼ TABLE DE POUSSAGE

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 25x25 mm
- Bords droits H-90 mm et fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox GN1/1-100
- 2 tôles inox perforées amovibles
- 2 roues caoutchouc à freins \varnothing 125 mm, avec bandage et 2 vérins réglables inox



	DIM.	RÉF.	€
NEW	1200x700x900	25150	1 015
	1400x700x900	25151	1 052
NEW	1600x700x900	25152	1 238

▼ CHARIOTS ET TABLES DE DESSOUVIDAGE INOX

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304 avec bords droits et fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox (GN1/1-100)
- Dessus composé d'une grille inox, amovible sur toute la surface
- Chariot : 4 roues caoutchouc avec bandage, \varnothing 100 mm dont deux avec freins (chape zinguée)
- Tables : avec 4 vérins réglables

DÉSIGNATION	INOX FERRITIQUE			INOX AISI 304		
	DIM.	RÉF.	€	DIM.	RÉF.	€
Chariot	900x600x850	F-52056	835	900x600x850	52056	890
Table	900x600x850	F-STD96	690	900x600x850	STD96	767



▼ TABLES DE DESSOUVIDAGE MIXTES CENTRALES

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Avec 4 bords anti-ruissellement avec fond en pointe de diamant et trou d'évacuation des exsudats
- Bac inox de récupération des exsudats GN 1/1-100
- Vérins réglables inox (H-totale : 850 mm)
- 2 modèles : tables avant-arrière centrales ou côte-à-côte centrales

▼ TABLES AVANT-ARRIÈRE CENTRALES

- Dessus composé d'une grille inox amovible et d'un plateau en polyéthylène blanc HD500 sur la moitié de la profondeur, réversible, ép-25 mm

▼ TABLES CÔTE-À-CÔTE CENTRALES

- Dessus composé d'une grille inox amovible et d'un plateau en polyéthylène blanc HD500 sur la moitié de la longueur, réversible, ép-25 mm

▼ INOX FERRITIQUE

L-	PROF. 600		PROF. 700	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1200	F-STD126-AA	1 071	F-STD127-AA	1 125
1400	F-STD146-AA	1 125	F-STD147-AA	1 204

▼ INOX FERRITIQUE

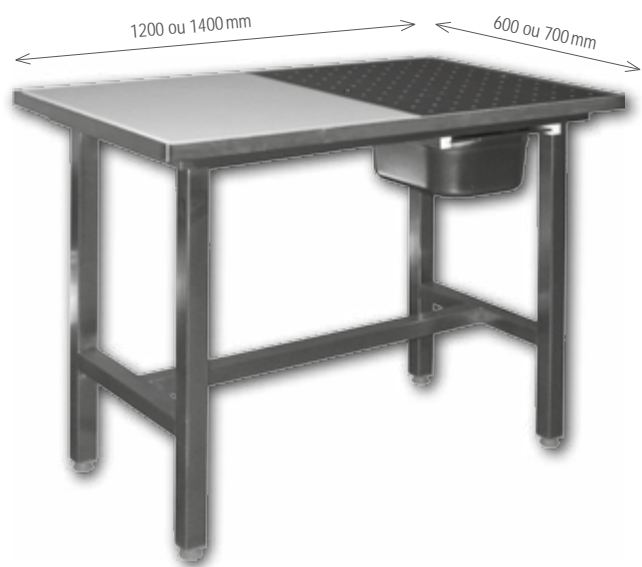
L-	PROF. 600		PROF. 700	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1200	F-STD126-CC	1 071	F-STD127-CC	1 125
1400	F-STD146-CC	1 125	F-STD147-CC	1 204

▼ INOX AISI 304

L-	PROF. 600		PROF. 700	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1200	STD126-AA	1 258	STD127-AA	1 333
1400	STD146-AA	1 324	STD147-AA	1 293

▼ INOX AISI 304

L-	PROF. 600		PROF. 700	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1200	STD126-CC	1 335	STD127-CC	1 336
1400	STD146-CC	1 324	STD147-CC	1 330



▼ OPTIONS COMMUNES POUR TABLES DE DESSOUVIDAGE

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600-STD	140	ML-ETPC600-STD	178
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700-STD	148	ML-ETPC700-STD	190



▼ TABLES D'AFFALAGE

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200mm) sur vérins inox réglables
- Piétement renforcé par cornières en tôle à 45° dans les angles
- Dessus en polyéthylène blanc HD500, ép-40mm, réversible
- En standard : table centrale P-700 mm (avec dossier et autres profondeurs : nous consulter)



▼ INOX FERRITIQUE

DIM.	RÉF.	€
1200x700x850	F-STAC127	831
1400x700x850	F-STAC147	926
1600x700x850	F-STAC167	1 020
1800x700x850	F-STAC187	1 115
2000x700x850	F-STAC207	1 214

▼ INOX AISI 304

DIM.	RÉF.	€
1200x700x850	STAC127	930
1400x700x850	STAC147	1 029
1600x700x850	STAC167	1 128
1800x700x850	STAC187	1 226
2000x700x850	STAC207	1 330

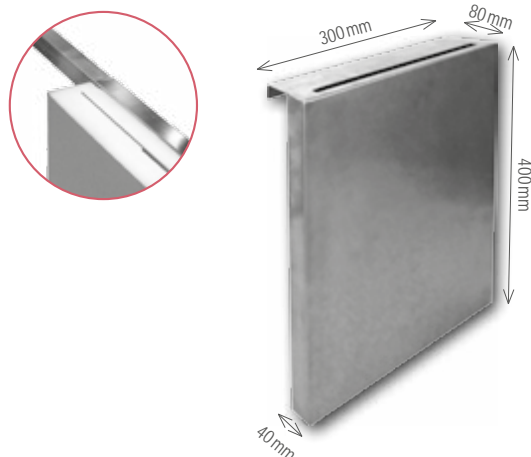
▼ OPTIONS POUR TABLES D'AFFALAGE

DÉSIGNATION	RÉF. INOX FERRITIQUE	€	RÉF. AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	131	ML-ETPC700	107

▼ BOÎTES COUTELIÈRES

- Construction inox AISI 304

DÉSIGNATION	DIM.	SECTION TUBES	RÉF.	€
Tout inox pour table de découpe	300x80x400	40x40	BCOUT-C	69
Inox dessus Poly pour table de découpe	300x120x400	40x40	BCOUT-P	170



▼ TROUS VIDE-DÉCHÊTS

- Dessus inox : ø 200 mm avec collerette caoutchouc apparente
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

TYPE DE TABLE	RÉF.	€
Inox collerette incluse	TVO-INOX	154
Polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	187
Collerette caoutchouc ø 200 mm	COLLERETTE	39,40



▼ FICELLES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Ficelle en lin blanc (Roll : 1 kg)	72615	49,50
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	56
Ficelle rayonnée deux bouts (Roll : 1 kg)	72617	26,60
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central	72618	32,50
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750 m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1 113



▼ BOÎTE À FICELLE

- Construction inox AISI 304
- Fixation sur table sur tube 40x40 mm

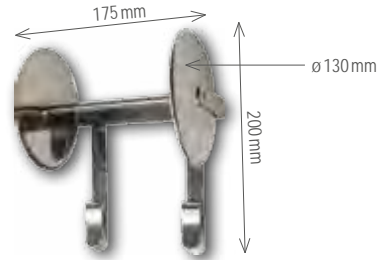
DIM.	RÉF.	€
140x140x680	DEV-FIC	165



▼ PORTE-ROLLS

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50x10 mm
- Pour roll de laize L-150mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Modèle haut à suspendre	82803	42,90



▼ COMBINÉ DE BOUCHERIE AVEC PANIER À BARQUETTES

- Construction inox ferritique
- Piétement en tube de 40x40 mm sur vérins réglables inox
- Dessus poly HD500 blanc 1200x600x25 et billot bois 600x600x100 mm réversible ou billot poly blanc HD500 600x600x100 mm
- Panier à barquettes filaire L-1250xP-300xH-600 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Billot bois à gauche		F-130605	1 725
Billot bois à droite	1800x640x1800	F-130606	1 725
Billot poly à gauche		F-130607	1 726
Billot poly à droite		F-130608	1 726



▼ TABLE DE MISE SOUS BARQUETTE

- Construction inox ferritique ou AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm
- Dessus inox AISI 304 (12/10^{ème}) ou inox ferritique ou dessus poly HD500 blanc - épaisseur 25 mm
- Panier à barquettes filaire L-1250xP-300xH-600 mm

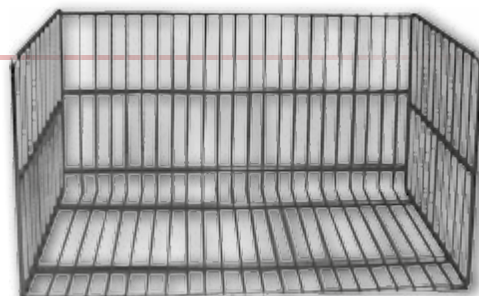
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Chassis inox 304, dessus poly	1200x700x1800	130601	1 128
Chassis et dessus inox 304	1200x700x1800	130602	1 031
Chassis inox 304, dessus poly	1400x700x1800	130603	1 275
Chassis et dessus inox 304	1400x700x1800	130604	1 096
Chassis et dessus inox ferritique	1200x600x1800	F-130609	859
Chassis et dessus inox ferritique	1200x700x1800	F-130602	917
Chassis et dessus inox ferritique	1400x700x1800	F-130604	974



▼ PANIER À BARQUETTES MURAL

- Construction inox filaire
- Système de fixation non inclus

DIM.	RÉF.	€
650x300x600	231502	275
1250x300x600	18273	282
Fixation murale (la paire)	18291	62





Chariots à barquettes et chariots PAD

▼ CHARIOTS DE DÉTAILLAGE

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40x40 mm
- 2 niveaux de barre à dents
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
22 dents	1200x700x1800	430601	1 379
32 dents	1800x700x1800	430602	1 533



▼ CHARIOTS À CARCASSES

- Construction inox AISI 304 ou ferritique
- Structure en tube de 40x40 mm
- 1 niveau de barre à dents (dents longueur 100 mm, ø 12 mm)
- Bac à sang amovible
- Roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée
- Charge maxi : 500 kg

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
INOX FERRITIQUE			
11 dents	1200x700x1800	F-430501	1 153
INOX AISI 304			
11 dents	1200x700x1800	430501	1 355
13 dents	1400x700x1800	430502	1 403
17 dents	1800x700x1800	430503	1 500



▼ CUVES ROULANTES AVEC BONDE + CRÉPINE

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde et crépine

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cuve 180 L	800x600x530	CUV8060	811
Cuve 150 L	600x500x700	CUV6050	811
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	172



▼ CUVES ROULANTES AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Cuve 80 L	600x500x600	IP0059	425
Cuve 200 L	800x600x750	IP0060	780
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38378	163



▼ CHARIOT SUPPORT POUR PANIER À BARQUETTES

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- 2 paniers fil inox 650x350x300 accrochés sur structure inox en tubes 25x25 mm

DIM.	RÉF.	€
700x500x1100	24151	1 140



▼ CHARIOTS À BARQUETTES

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- Paniers emboîtés grâce à un crochet (pour réf. DCHB-2N et DCHB-3N)

NB. PANIERS	DIM.	RÉF.	€
1	1250x500x1100	24152	620
2	1250x580x1177	DCHB-2N	1 215
3	1250x580x1527	DCHB-3N	1 531



24152



DCHB-3N

▼ CHARIOT PORTE-VIANDE INOX

- Construction inox AISI 304
- 4 Roulettes chape zinguée
- Panier fil inox poli, hauteur 430 mm
- Capacité 220 L

DIM.	RÉF.	€
900x600x1000	18213	1 180



▼ CHARIOT TRANSPORT «PAD»

- Châssis inox AISI 304
- Bac polyéthylène 220 L (hauteur 540 mm) avec raccord et robinet d'évacuation
- 4 roulettes ø 100 mm pivotantes

DIM.	RÉF.	€
900x700x900	18722	1 997





Mise en barquettes

▼ CONVOYEUR GRAVITAIRE INOX

- Structure tout inox AISI 304
- 2 typologies : 1 ou 2 niveaux
- Pieds en tubes inox 40x40mm
- Rouleaux en PVC ø 40mm longueur 450mm avec axe sur roulement à billes inox
- Les courbes en option sont équipées de rouleaux doubles (pour un effet différentiel) pour que les plateaux restent bien en ligne
- Pour pouvoir stocker les barquettes vides, nous proposons en option des paniers fils inox ou étagères amovibles inox : nous consulter

CHIFFRAGE SUR-MESURE ET AUTRES DIMENSIONS : NOUS CONSULTER



CONVOYEUR GRAVITAIRE DISPONIBLE EN STRUCTURE ALUMINIUM : NOUS CONSULTER



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Convoyeur 1 niveau L-2000	2000x530	CONV-1N-2000	1 852
Convoyeur 2 niveaux L-2000	2000x530	CONV-2N-2000	3 140

- Courbe possible

▼ BAC DE RÉCEPTION BARQUETTES MANUEL

- Construction en inox AISI 304
- Plateau tournant inox ø 800 mm
- Châssis porteur tournant avec 2 roues et un vérin
- Réglage de la hauteur de 580 à 750 mm

DIM.	RÉF.	€
ø800xH-580/750	132701	2 077



▼ TABLE DE RÉCEPTION BARQUETTES MOTORISÉE

- Construction en inox AISI 304
- Plateau tournant inox ø 1200mm avec bords relevés de 35 mm
- Châssis porteur avec plateau tournant
- Hauteur de travail 730 mm (possibilité de réhausse au niveau des pieds)
- Moto réducteur : 0,18KW 380V TRI+N

DIM.	RÉF.	€
ø 1200xH-650	910401	8 938



Toutes les dimensions sont en mm



Matériel électrique

HACHOIRS

▼ POUR VOUS AIDER À CHOISIR VOTRE HACHOIR

CARACTÉRISTIQUES	MODÈLE TRADITIONNEL		MODÈLE RÉFRIGÉRÉ			
			SANS RECONSTITUEUR		AVEC RECONSTITUEUR	
MODÈLE	B98	N32	H82	N22	H82	N22
RÉF.	TC98M	TC32M	SR-TC82AL	SR-TC22AL	AR-TC82AL	AR-TC22AL
Domaine d'utilisation:						
Laboratoire	•	•				
Collectivité	•	•	•	•	•	•
GMS	•	•	•	•	•	•
Fonctionnement continu	•	•				
Fonctionnement intermittent			•	•	•	•
ø grille	98	98	82	82	82	82
Simple coupe (Enterprise)		•		•		•
Double coupe (Unger)	•		•		•	
Production journalière conseillée (kg)	150		100		A la demande	
Débit horaire	500		300		300	
Alimentation 380V TRI+N	•	•	•	•	•	•
Puissance (KW)	1.87	1.87	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimensions (mm)	310x490x500		380x560x590			
Poids (kg)	46	46	65	65	65	65

▼ ACCESSOIRES POUR HACHOIR À VIANDE

- L2G assure le suivi de tous les plaques et couteaux inox pour les systèmes de coupe ENTERPRISE (simple coupe) et UNGER (double coupe)

▼ SYSTÈME DE COUPE 1 ENTERPRISE



- Système avec 2 éléments (1 couteau + 1 plaque)
- Toutes les plaques en acier inox
- Couteau monocorps en acier inox avec 4 lames

PLAQUES SUPINOX	(PLAQUES À ENCOCHE DEMI-RONDE)							
	ø 62		ø 70		ø 82		ø 98	
	RÉF. TYPE N°8	€	RÉF. TYPE N°12	€	RÉF. TYPE N°22	€	RÉF. TYPE N°32	€
Trous ø 2mm	N8-2	49	N12-2	67	N22-2	75	N32-2	100
Trous ø 3mm	N8-3	40,30	N12-3	51	N22-3	54	N32-3	75
Trous ø 4mm	N8-4	31,50	N12-4	42	N22-4	45,50	N32-4	56
Trous ø 5mm	N8-5	31,50	N12-5	42	N22-5	45,50	N32-5	56
Trous ø 6mm	N8-6	31,50	N12-6	42	N22-6	45,50	N32-6	56
Trous ø 8mm	N8-8	31,50	N12-8	42	N22-8	45,50	N32-8	56
Trous ø 10mm	N8-10	31,50	N12-10	42	N22-10	45,50	N32-10	56
Trous ø 13mm	N8-13	31,50	N12-13	42	N22-13	45,50	N32-13	56
Couteaux	COUTEAU-DRC-N8	15,80	COUTEAU-DRC-N12	19,30	COUTEAU-DRC-N22	22,80	COUTEAU-DRC-N32	29,80

▼ SYSTÈME DE COUPE 2 UNGER



- Système Européen «UNGER» avec 3 ou 5 éléments
- Toutes les plaques en acier inox
- Précoupeur oblique (conique) pour un bon passage de la viande
- Couteaux en acier inox, avec moyeu d'une face, avec lames échangeables
- Les lames sont montées avec des vis en acier inox

PLAQUES SUPINOX	(PLAQUES À ENCOCHE CARREE)									
	ø 70		ø 82		ø 90		ø 98		ø 114	
	RÉF. TYPE R70	€	RÉF. TYPE H82	€	RÉF. TYPE A90	€	RÉF. TYPE B98	€	RÉF. TYPE D114	€
Trous ø 2mm	R70-2	63	H82-2	70	A90-2	77	B98-2	93	D114-2	280
Trous ø 3mm	R70-3	49	H82-3	53	A90-3	56	B98-3	70	D114-3	131
Trous ø 4mm	R70-4	49	H82-4	53	A90-4	56	B98-4	70	D114-4	123
Trous ø 5mm	R70-5	43,80	H82-5	47,30	A90-5	54	B98-5	58	D114-5	111
Trous ø 6mm	R70-6	43,80	H82-6	47,30	A90-6	54	B98-6	58	D114-6	105
Trous ø 8mm	R70-8	43,80	H82-8	47,30	A90-8	54	B98-8	58	D114-8	96
Trous ø 10mm	R70-10	43,80	H82-10	47,30	A90-10	54	B98-10	58	D114-10	89
Trous ø 13mm	R70-13	42	H82-13	43,80	A90-13	54	B98-13	53	D114-13	91
Couteaux	COUTEAU-DRC-R70	88	COUTEAU-DRC-H82	100	COUTEAU-DRC-A90	106	COUTEAU-DRC-B98	109	COUTEAU-DRC-D114	129
Plaques couteaux n°0	R70-00	60	H82-00	63	A90-00	68	B98-00	70	D114-00	137
Paquet de 9 lames couteaux	LAMES-DRC-R70	23,30	LAMES-DRC-H82	23,30	LAMES-DRC-A90	23,30	LAMES-DRC-B98	23,30	LAMES-DRC-D114	23,30
Vis inox couteaux (5 pcs)	VIS1-SUPINOX	32,50	VIS1-SUPINOX	32,50	VIS1-SUPINOX	32,50	VIS1-SUPINOX	32,50	VIS2-SUPINOX	32,50
Clé	CLE1-SUPINOX	4,20	CLE1-SUPINOX	4,20	CLE1-SUPINOX	4,20	CLE1-SUPINOX	4,20	CLE2-SUPINOX	8,30

Toutes les dimensions sont en mm



HACHOIRS POUR VIANDE TRADITIONNELS

- Construction tout inox AISI 304
- Engrenages à bain de graisse
- Trémie démontable

- Blocage latéral du groupe de hachage
- Facilité de nettoyage
- Alimentation : 380 V TRI +N

▼ HACHOIR TRADITIONNEL DOUBLE COUPE (UNGER) TYPE B98

- Livré avec 1 plaque avant-coupe, 1 couteau et 1 plaque ø3mm

DÉSIGNATION	DEBIT (KG/H)	RÉF.	€
Hachoir traditionnel double coupe ø98 mm	500	TC98M	4 451

▼ HACHOIR TRADITIONNEL SIMPLE COUPE (ENTERPRISE) TYPE N32

- Livré avec 1 couteau et 1 plaque ø3mm

DÉSIGNATION	DEBIT (KG/H)	RÉF.	€
Hachoir traditionnel simple coupe ø98 mm	300	TC32M	4 047



HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS

- Construction tout inox AISI 304
- Engrenages à bain de graisse
- Trémie démontable
- Blocage latéral du groupe de hachage

- Système de froid statique (gaz R134a)
- Thermostat électronique
- Alimentation : 380 V TRI +N

▼ HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS DOUBLE COUPE (UNGER) TYPE H82

- Livré avec 1 plaque avant-coupe, 1 couteau et 1 plaque ø3mm

DÉSIGNATION	DEBIT (KG/H)	RÉF.	€
Sans reconstitueur Sans vitrine réfrigérée	300	SR-TC82AL	5 775
Avec reconstitueur Sans vitrine réfrigérée	300	AR-TC82AL	6 639
Avec reconstitueur Avec vitrine réfrigérée	300	RAV-TC82AL	8 525

▼ HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS SIMPLE COUPE (ENTERPRISE) TYPE N22

- Livré avec 1 couteau et 1 plaque ø3mm

DÉSIGNATION	DEBIT (KG/H)	RÉF.	€
Sans reconstitueur Sans vitrine réfrigérée	300	SR-TC22AL	5 500
Avec reconstitueur Sans vitrine réfrigérée	300	AR-TC22AL	6 364
Avec reconstitueur Avec vitrine réfrigérée	300	RAV-TC22AL	8 329



▼ MÉLANGEURS À VIANDE SUR SOCLE

- Construction inox AISI 304
- Bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique favorisant la réduction du temps de mélange
- Socle équipé de roulettes arrière permettant de déplacer la machine
- Sur tous les modèles : cuve basculante
- Disponibles en option : bras et cuve démontables

DÉSIGNATION	CUVE (L)	CAPACITÉ V	KW	DIM.	RÉF.	€
Cuve non motorisée	60	7 à 35 kg	380 TRI+N	0,25 540x750x930	M60NM	7 962
Cuve motorisée	60	7 à 35 kg	380 TRI+N	0,37 540x750x930	M60CM	9 459
Cuve motorisée	100	10 à 60 kg	380 TRI+N	0,73 580x760x1040	M100CM	10 857



▼ POUSSOIRS HYDRAULIQUES

- Construction inox AISI 304
- Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox
- Système sans vidange
- Possibilité de lavage à grande eau
- Deux roulettes permettant le déplacement de l'appareil
- Equipement standard : 3 cornets inox (14, 22 et 30 mm)

CAPACITÉ (L)	CAPACITE (KG) V	KW	DIM.	RÉF.	€
25	20	380 TRI+N	0,75 500x660x1148	VILLA-25	10 283



▼ POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL 7 LITRES

- Structure et réservoir en inox
- Plaque de pression plastique
- Équipement de précision
- Équipement standard : 4 cornets plastiques (10, 20, 30 et 35 mm)

DIM. EXT.	L	KG	RÉF.	€
380x350x740	7	16	WFV7	411



▼ TRANCHEURS MANUELS INOX VERTICAUX

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Construction entièrement en inox
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir chapitre charcuterie

V	KW	CAP. DE COUPE	DIM. LAME	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,3	330x570x215	∅ 300	490x390x530	FIG.38	4 653
230 MONO	0,35	410x600x270	∅ 350	580x480x600	FIG.40	5 343



► PENSEZ-Y! TABLES SUPPORT TRANCHEUR

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table fixe	800x600x750	26042	772
Table roulante	800x600x750	26043	824



POUR PLUS DE DÉTAIL
VOIR P. 341



▼ SCIES À OS À RUBAN

- Construction inox AISI 304
- Tension de la lame automatique
- Facilité de nettoyage au jet d'eau (IP65)
- Démontage des racleurs sans outils
- Table fixe articulée
- Alimentation : 380 V TRI + N

DÉSIGNATION	DIM. POULIE	CAP. COUPE	VITESSE LAME	KW	DIM.	RÉF.	€
Table articulée	ø 200	180x175	15 m/s	1	475x540x825	ST200	3 750
Table articulée	ø 300	320x275	23 m/s	2	660x680x1200	ST320	7 973
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST200					1600x16	91060	64
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST320					2340x16	91034	79
Support inox pour scie ST200					600x600x530	37093	602



▼ LAMES DE RECHANGE POUR SCIE À RUBAN

- Lames en inox
- Denture de 6 mm, affûtée, avoyée
- Lames de largeur 16 ou 20 mm
- Boîtes de 3 pièces

▼ RUBAN DE LARGEUR 16 MM

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paquet de 3 lames 1600x16 mm	91060	64
Paquet de 3 lames 1650x16 mm	91062	66
Paquet de 3 lames 1740x16 mm	91069	66
Paquet de 3 lames 1860x16 mm	91186	77
Paquet de 3 lames 2340x16 mm	91034	79
Paquet de 3 lames 2910x16 mm	91147	95
Paquet de 3 lames 3150x16 mm	91160	104
Paquet de 3 lames 3155x16 mm	91168	101

▼ RUBAN DE LARGEUR 20 MM

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paquet de 3 lames 1550x20 mm	91275	63
Paquet de 3 lames 1600x20 mm	91290	63
Paquet de 3 lames 1730x20 mm	91310	64
Paquet de 3 lames 1860x20 mm	91332	71
Paquet de 3 lames 2050x20 mm	91343	75
Paquet de 3 lames 2390x20 mm	91380	83
Paquet de 3 lames 3160x20 mm	470053	107





Armoires de maturation de viandes

- Revêtement extérieur alu ou noir RAL 9005
- Portes et côtés vitrés
- Intérieur inox
- Clayettes inox réglables
- Eclairage LED rosé
- Lampe UV à effet germicide
- Groupe logé autonome
- Température : 0 / +4°C – 2 vitesses de ventilation
- Roulettes pour la manutention et pieds pour une assise parfaite
- 2 modèles :
 - CAVES DE MATURATION : modèles avec hygrométrie ajustable avec précision et en continu de 25 à 75% (affichage sur le thermostat/hygrostat)
 - CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDES MATURÉES : modèle sans hygrométrie (mais avec le même visuel)
- Les prix proposés comprennent l'installation, la formation au fonctionnement et la garantie 1 an pièces et main d'œuvre



▼ CAVES DE MATURATION EXTÉRIEUR ALU ARGENT AVEC HYGROMÉTRIE VARIABLE

DÉSIGNATION	RÉFRIGÉRATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.5	670x640x1930	SMAT21	11 122
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	900x640x1930	SMAT25	12 819
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.68	1320x640x1930	DMAT21	14 199
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	1500x760x1930	DMAT25	18 283

▼ CAVES DE MATURATION EXTÉRIEUR NOIR AVEC HYGROMÉTRIE VARIABLE

DÉSIGNATION	RÉFRIGÉRATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.5	670x640x1930	SMAT31	14 137
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	900x640x1930	SMAT35	15 837
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.68	1320x640x1930	DMAT31	17 201
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	1500x760x1930	DMAT35	21 914

▼ CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDE MATURÉE EXTÉRIEUR ALU ARGENT SANS HYGROMÉTRIE

DÉSIGNATION	RÉFRIGÉRATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.5	670x640x1930	SCAVP21	8 011
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	900x640x1930	SCAVP25	9 724
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.68	1320x640x1930	DCAVP21	11 845
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	1500x760x1930	DCAVP25	15 945

▼ CAVES DE PRÉSENTATION DE VIANDE MATUREE EXTÉRIEUR NOIR SANS HYGROMÉTRIE

DÉSIGNATION	RÉFRIGÉRATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.5	670x640x1930	SCAVP31	11 122
1 porte et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	900x640x1930	SCAVP35	12 834
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	0.68	1320x640x1930	DCAVP31	14 956
2 portes et côtés vitrés	Ventilée	230 MONO	1	1500x760x1930	DCAVP35	19 055



Coutellerie et petit matériel

GANTS ET TABLIERS DE PROTECTION

▼ GANTS COTTE DE MAILLE AMBIDEXTRES

TAILLE	RÉF.	€
Taille 6-6.5 Couleur vert	OGCM.130.10	157
Taille 7-7.5 Couleur blanc	OGCM.130.20	154
Taille 8-8.5 Couleur rouge	OGCM.130.30	157
Taille 9-9.5 Couleur bleu	OGCM.130.40	154
Fixe gant taille médium couleur : bleu (100 pièces)	0FGES.M	45,90



0FGES.M



OGCM.130.10

▼ GANTS COTTE DE MAILLE AVEC MANCHETTE POLY

TAILLE	RÉF.	€
Taille 6-6.5 Couleur vert	OGCM.130.11.G	238
Taille 7-7.5 Couleur blanc	OGCM.130.21.G	232
Taille 8-8.5 Couleur rouge	OGCM.130.31.G	232
Taille 9-9.5 Couleur bleu	OGCM.130.41.G	232
Taille 6-6.5 Couleur vert	OGCM.130.11.D	246
Taille 7-7.5 Couleur blanc	OGCM.130.21.D	246
Taille 8-8.5 Couleur rouge	OGCM.130.31.D	246
Taille 9-9.5 Couleur bleu	OGCM.130.41.D	246

(G = gant main gauche, D = gant main droite)



OGCM.130.11.G

▼ TABLIER BLANC DE LABORATOIRE EN NITRILE 50/100

- Tablier de laboratoire en nitrile blanc sur trame polyester pour une plus grande résistance à la déchirure
- Très bonne résistance aux graisses animales et au sang
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 50/100 - grammage : 600 g/m²

DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Tablier laboratoire nitrile	900x1150	83400	40

▼ TABLIER ROUGE DE LABORATOIRE EN POLYURÉTHANE 30/100

- Tablier de laboratoire en polyuréthane avec œillets thermo-soudés
- Très bonne résistance aux graisses animales, au sang, aux produits d'entretien
- Souple, ne durcit pas
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 30/100 - Grammage : 355 g/m²

DESIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Tablier laboratoire polyurethane	900x1150	0TD.S30.12	30,60

COULEUR : ROUGE (EXISTE EN JAUNE, MARRON, BLEUE, NOIR : NOUS CONSULTER)

▼ GANTS COTTE DE MAILLE AMBITEXTRES AVEC MANCHETTE INOX

TAILLE	RÉF.	€
Taille 6-6.5 Couleur vert	OGCM.130.12	274
Taille 7-7.5 Couleur blanc	OGCM.130.22	274
Taille 8-8.5 Couleur rouge	OGCM.130.32	273
Taille 9-9.5 Couleur bleu	OGCM.130.42	273



OGCM.130.32

▼ TABLIER PLAQUETTES INOX

DIM.	RÉF.	€
550x700	0XFL170.12	195
Housse pour tablier réversible, taille 2	0HG.020	23,50



1



1



2

MATÉRIEL DE DÉCOUPE - COUPELLERIE

▼ RABOT POUR POLY

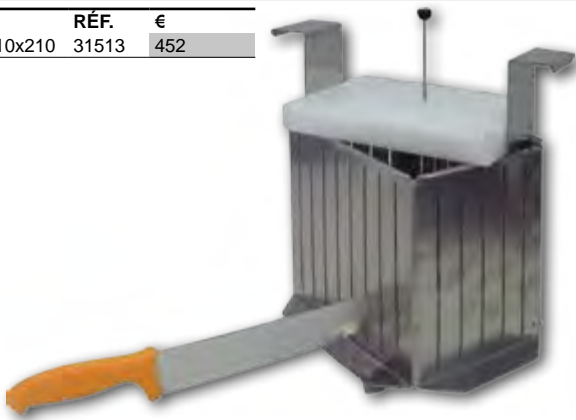
DÉSIGNATION	RÉF.	€
Rabot	292	62
Lame pour rabot	304	19,30



▼ BROCHETEUR MANUEL

- Fabrication en tôle inox 30/10^{ème}
- Modèle pour 54 brochettes (cubes de 25x25 mm)
- Fourni avec un couteau de boucher L-310 mm, manche jaune

DIM.	RÉF.	€
300x210x210	31513	452



▼ BROCHETTES INOX L-250 MM



- 2 types : Rondes ø2mm - Plates 3 x 1,5 mm

TYPE	PRÉCISION	RÉF.	€
Rondes	5x200 piques	80308	300
Plates	1x400 piques	LSF-025/400	148



▼ RACLOIR À PLOT 2 MAINS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Racloir manche noir	295-17	19,20



▼ GRATTOIR À OS

RÉF.	€
GRATTOIR	35,70



▼ SCIES AMÉRICAINNE 50 CM

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Montant inox, manche bleu	72598	120
Montant inox, manche blanc	13320	103
Lame L-50cm pour scie	12320	8,40



13320

▼ SCIES PARISIENNE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Scie monture inox lame 50 cm	83330	158
Scie monture acier carbone recouvert époxy	83334	96
Lame de rechange pour scie Réf. 83330	83332	17
Lame de rechange pour scie Réf. 83334	83333	18,30



83330



▼ COUPEAU À ABATTRE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir	300	265-30	100



▼ COUPEAUX À STEAK MICRO-DENTÉS

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir avec 2 rivets	100	128.23.03	8
NEW Manche ABS noir surmoulé	120	0150052	2,80



128.23.03



0150052

▼ COUPEAUX DÉOSSSEURS ÉTROITS

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène rouge	140	40 182 0140R	23,90
Manche polypropylène rouge	170	40 183 0170R	21,90

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène jaune	140	40 169 0140J	24,30
Manche polypropylène jaune	170	40 170 0170J	26,50



▼ COUPEAUX À SAIGNER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène jaune	140	40 171 0140J	23,90
Manche polypropylène jaune	170	40 172 0170J	22,80
Manche polypropylène jaune	200	40 173 0200J	30,60
Manche polypropylène jaune	230	40 174 0230J	28,60



▼ COUPEAUX À SAIGNER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène rouge	140	40 184 0140R	23,90
Manche polypropylène rouge	170	40 185 0170R	26,90
Manche polypropylène rouge	200	40 186 0200R	25,60



▼ COUPEAUX DE BOUCHER À OGIVES

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	250	1610-25	49,60
Manche polypropylène noir	300	1610-30	52



▼ COUPEAUX DE BOUCHER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène jaune	170	40 175 0170J	26,90
Manche polypropylène jaune	200	40 176 0200J	30,60
Manche polypropylène jaune	250	40 177 0250J	39,60
Manche polypropylène jaune	280	40 178 0280J	35,40
Manche polypropylène jaune	300	40 178 0300J	37,10
Manche polypropylène jaune	350	40 179 0350J	61



▼ COUPEAUX DE BOUCHER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène rouge	170	40 188 0170R	26,50
Manche polypropylène rouge	200	40 189 0200R	30,60
Manche polypropylène rouge	250	40 190 0250R	39,50
Manche polypropylène rouge	300	40 191 0300R	50
Manche polypropylène rouge	350	40 192 0350R	61



▼ COUPEAUX À DÉNERVER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	170	40 167 0170N	22,10
Manche polypropylène jaune	170	40 167 0180J	21,50
Manche polypropylène rouge	200	40 181 0210R	30,10
Manche polypropylène jaune	200	40 168 0210J	30,10



▼ COUPEAU À ESCALOPES

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	280	71773	32,10





GAMME SWIBO

- Les lames de la gamme Swibo ont un rapport idéal entre dureté et flexibilité compris entre 55 et 58 HRC (norme de dureté Rockwell). Leur poli miroir améliore nettement la résistance à la corrosion en les rendant moins sensibles aux acides.

- Leurs manches ergonomiques en polyamide orange sont injectés sur une lame de haute qualité évitant ainsi toute accumulation de germes ou de particules. Ils offrent une prise en main agréable et sont anti-dérapants même en étant mouillés.

▼ COUTEAUX À SAIGNER LAME FORTE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	180	2.011.018.000	42,80
Manche polyamide orange	200	2.011.020.000	44,90
Manche polyamide orange	220	2.011.022.000	49,40
Manche polyamide orange	250	2.011.025.000	60



▼ COUTEAUX À DÉOSSER LAME FORTE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	140	2.001.014.000	30,90
Manche polyamide orange	160	2.001.016.000	31,70
Manche polyamide orange	180	2.001.018.000	34,20



▼ COUTEAUX À DÉOSSER LAME FLEXIBLE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	130	2.009.013.000	31,40
Manche polyamide orange	160	2.009.016.000	32



▼ COUTEAUX À DÉOSSER LAME ÉTROITE RECOURBÉE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	130	2.006.013.000	28,10
Manche polyamide orange	160	2.006.016.000	33,30



▼ COUTEAUX À DÉPOUILLER LAME FORTE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	160	2.021.016.000	38,40
Manche polyamide orange	180	2.021.018.000	46,50



▼ COUTEAUX À DÉNERVER ET À ÉPLUCHER LAME SEMI-FLEXIBLE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	180	2.003.018.000	38,80
Manche polyamide orange	200	2.003.020.000	38,20



▼ COUTEAUX DE BOUCHER LAME FORTE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	210	2.031.021.000	48,70
Manche polyamide orange	240	2.031.024.000	53
Manche polyamide orange	260	2.031.026.000	59
Manche polyamide orange	290	2.031.029.000	74
Manche polyamide orange	310	2.031.031.000	76
Manche polyamide orange	340	2.031.034.000	84



▼ COUTEAU DE BOUCHER LAME FLEXIBLE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polyamide orange	310	2.033.031.000	71





AUTRE GAMME

▼ LARDOIRE À MANCHE

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche plastique noir	250	82405	52



▼ AIGUILLE À LARDER INOX

- Aiguille droite longueur 250 mm
- Vendues à l'unité

RÉF.	€
80005	7,80



▼ AIGUILLE À BRIDER INOX DROITE

- Aiguille droite ø 4 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

RÉF.	€
80000	6,90



▼ AIGUILLE À BRIDER INOX COURBE

- Aiguille courbe ø 3,5 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

RÉF.	€
80001	7,30



▼ KIT DE DÉMÉDULLATION

- Kit pour ôter la moelle épinière des agneaux
- 2 tiges de diamètre différents en fonction de la taille des animaux + un couteau pour racler le canal rachidien après fente

RÉF.	€
73271	142



▼ FEUILLE PARISIENNE

DÉSIGNATION	L- LAME	POIDS (GR)	RÉF.	€
Manche ABS noir	280	760	280-28	103



▼ FEUILLE SUISSE

DÉSIGNATION	L- LAME	POIDS (GR)	RÉF.	€
Manche ABS noir à rivets	230	580	283-23	93



▼ COUPERET PARISIEN

DÉSIGNATION	L- LAME	POIDS (GR)	RÉF.	€
Manche ABS noir à 3 rivets alu	285	1500	80530	221





▼ **COUTEAUX DE BOUCHER**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	200	5010-20	29,60
Manche polypropylène vert	230	5010-23	32,80
Manche polypropylène vert	250	5010-25	38,80
Manche polypropylène vert	280	5010-28	43,80
Manche polypropylène vert	300	5010-30	49,20
Manche polypropylène vert	350	5010-35	60



▼ **COUTEAUX À SAIGNER**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	200	71754	29,60



▼ **COUTEAUX DESOSSEUR LAME DROITE**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	140	5015-14	24,80
Manche polypropylène vert	170	5015-17	25,90



▼ **COUTEAUX DESOSSEUR LAME USÉE**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	110	5030-11	21,50
Manche polypropylène vert	140	5030-14	24,80
Manche polypropylène vert	170	5030-17	25,90



▼ **COUTEAUX DESOSSEUR LAME COURBÉE**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	150	5025-15	24,80



AFFÛTAGE DES COUTEAUX

▼ **FUSIL MÈCHE OVALE**

NEW

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	66

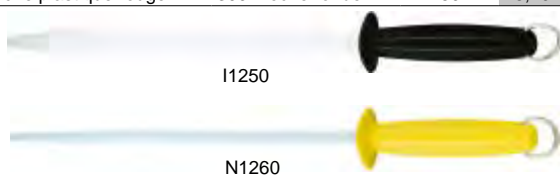




AFFÛTAGE DES COUTEAUX

▼ FUSILS DE BOUCHER

DÉSIGNATION	L-MECHE	RÉF.	€
Manche plastique noir	300 mèche ovale	I1250	46,80
Manche plastique jaune	300 mèche ovale	I1260	45,90
Manche plastique rouge	300 mèche ovale	I1250R	45,90
Manche plastique noir	300 mèche ronde	N1250	25,20
Manche plastique jaune	300 mèche ronde	N1260	25,20
Manche plastique rouge	300 mèche ronde	N1250R	25,20



▼ PIERRE À AIGUISER

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



DIM.	RÉF.	€
200x50x20	82751	43,30

▼ AIGUISEUR RAPIDE

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



DIM.	RÉF.	€
L-220xH-180	W4050	101

▼ PIERRE À AIGUISER

- Utilisation sans eau
- Tranchant poli à grain moyen
- Lot de 6 pièces



DIM.	RÉF.	€
240x40x12	82750	72

▼ AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE AVEC BANDES DE RECHANGE

- Facile à utiliser :
 - Guidage de la lame
 - Angle d'affûtage toujours conservé
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage

DÉSIGNATION	V	RÉF.	€
Affûteuse électrique	230 Mono	70592	297
Bande de rechange grain épais		705923	74
Bande de rechange grain moyen		705921	74
Bande de rechange grain fin		705924	74



▼ AFFÛTEUR MANUEL 2 ÉTAPES



- 2 étapes :
 - affûtage entre les 2 mèches blanches en céramique
 - le tranchant entre les 2 mèches en carbure

DIM.	RÉF.	€
L-185x50x55	9975600	31,10



▼ MEULE GRÈS DES VOSGES CARTER INOX

- Meule grès des Vosges ø 300 mm, épaisseur 60 mm
- Rotation de la pierre : 100 Tours/minute
- Alimentation : 230 V Mono / 0,13 kW

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Meule ø300 mm grès des Vosges sur pieds	340x300x290	38107	2 165
Grès des Vosges de rechange ø 300 mm pour meule 38107		38108	316



▼ AFFÛTEUSE À BANDE

- Affûteuse pour tout type de lame
- L'affûtage s'effectue sur la bande abrasive et l'effilage sur une meule de feutre
- L'affûteuse doit être utilisée à sec, sans apport d'eau ou d'huile
- Vitesse: 2800 tr/min
- Livrée avec 1 bande abrasive et une meule de feutre
- Alimentation : 230 V Mono / 0,27 kW



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Affûteuse à bande humide	280x330x400	38605	883
Paquet de 10 bandes abrasives grain 150	800x50	38407	94
Meule en feutre	ø130	38404	68

Toutes les dimensions sont en mm

MATÉRIEL POUR TRAVAIL DE LA VIANDE

▼ EMBOSSOIR

- Permet l'embossage des rôtis sous filet élastique (filets maille 18)
- Filet élastique : maille 18, rappelle le ficelage à la main, garantie alimentaire (rouleaux de 50 m)
- Conditionnement : vendus par lot de 2 rouleaux

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Embossoir	BM-81430	84
Paquet de 2 filets de 50m maille 18	81743	40,40



▼ PRESSE À HAMBURGER

- Corps en aluminium anodisé et éléments de presse en inox
- Base en caoutchouc pour assurer une bonne tenue sur la surface d'appui
- Hamburgers : ø 100 mm

DÉSIGNATION	RÉF.	€
175x370x500	PH100	604

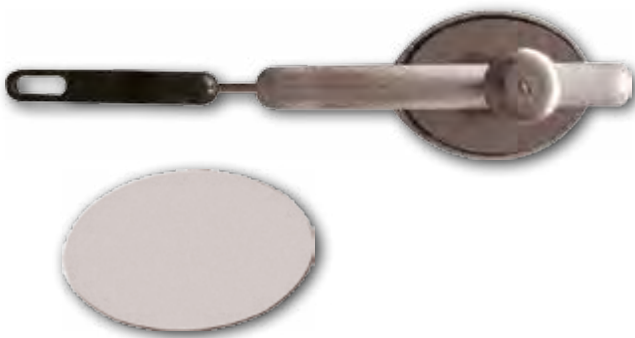


▼ ATTENDRISEUR DE VIANDE INOX

POIDS (KG)	RÉF.	€
2,5	50 111 2500	48,40



▼ RECONSTITUTEUR DE STEAK INOX



▼ OVALE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Reconstituteur pour steak de 150 gr	73230	80
Paquet de 1000 papiers à steak ovales 80x110mm	73050	12,60

▼ ROND

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Reconstituteur pour steak de ø100 mm	73330	91
Paquet de 1000 papiers à steak ronds ø100 mm	73100	14,20



▼ CROCHET PESEUR ÉLECTRONIQUE 300 KG

- Grande mobilité: grâce au fonctionnement avec accu, une construction compacte et un faible poids
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Affichage double à l'arrière de la balance
- Crochet avec fermeture de sécurité, peut être tourné
- Manille et fermeture à crochet en acier inoxydable nickelé
- Fonctionnement avec accu interne, en série, durée de service env. 40 h, temps de chargement env. 14 h avec bloc d'alimentation, affichage de l'état de charge optique par DEL
- Télécommande radio en série. Rayon env. 20 m. Toutes les fonctions peuvent être sélectionnées (sauf ON/OFF). LxPxH 48x10x95 mm. Piles incluses (2 x 1,5V AAA)
- Température ambiante autorisée: 0 à +40°C
- Humidité maximum: 80 %

PORTÉ	PRECISION	DIM.	RÉF.	€
300KG	100gr	163x126x159	HFB-300K100	1 167



▼ DYNAMOMETRE MÉCANIQUE À CADRAN 5 KG

- Compact, robuste et résistant à la corrosion, avec un cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable.
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant (livrés avec les 2 crochets)
- Longueur d'échelle 120 mm

DÉSIGNATION	PORTE	PRECISION	DIM.	RÉF.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20 g	163x126x159	235-S6/5	391
Option plateau et crochet inox	-	-	D.250	CH-A01N	203



235-6S/5



CH-A01N

▼ FÛT MRS (MATIÈRES RECYCLABLES SENSIBLES)

- Fût 50L en PEHD empilable
- Fermeture à genouillère métallique plombable
- Couvercle noir

CAPACITÉ (L)	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
50	Blanc	ø393xH-540	72465	113





RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING

Vitrines de vente traiteur	p.324
Mobilier inox spécifique	p.332
Fours et rôtissoires	p.333
Éléments de cuisson	p.338
Matériel électrique	p.341
Concept kebab	p.344
Préparation pizza	p.345
Concept jambon	p.347
Coutellerie et petit matériel	p.348

Vitrines de vente traiteur

▼ UNE GAMME LARGE ET MODULABLE

La gamme des vitrines charcuterie est entièrement modulable en fonction de vos besoins (meubles chauffants, neutres ou réfrigérés) et de votre espace (plusieurs dimensions disponibles).

Ces vitrines s'adaptent totalement à votre concept de vente : pour un service traditionnel ou en libre-service. Possibilité d'habillages en tôle ou en stratifié.



NOS PLUS

- Facilité de mise en place : toutes les vitrines sont livrées prêtes à brancher
- Facilité de nettoyage
- Fabrication sur mesure : nous pouvons adapter les meubles à vos couleurs et à votre concept
- Implantation de votre ligne traditionnelle sur plans Autocad 2D et 3D

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTE LA GAMME

- Soubassement en tôle peinte noire, RAL 9005 en standard : autres couleurs voir ci-dessous
- Soubassement ouvert à l'arrière pour le rangement (hors vitrines réfrigérées)
- Soubassement équipé de 4 roulettes diamètre 75mm dont 2 à freins
- Glaces bombées ou droites en verre trempé épaisseur 6 mm
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes pour un effet miroir (pour les modèles fermés)
- Pare-chocs avant en tube inox diamètre 25 mm
- Thermostat de température manuel

10 TEINTES RAL AU CHOIX



VITRINES CHAUFFANTES

▼ VITRINES À PLATS CUISINÉS SERVICE TRADITIONNEL

NEW

- Vitrine pour la vente de plats type paella ou choucroute
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plaque chauffante inox épaisseur 10 mm, diamètre 500 mm
- Régulation par thermostat 0 à 300°C
- Alimentation : 230 V MONO
- Poëlon non inclus

DESIGNATION	KW	DIM. PLAQUE CHAUFFANTE	DIM. POELON	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
					RÉF.	€	RÉF.	€
Meuble 1 poëlon	3	ø500	ø 650 max	800x1000x860/1310	MPA08TRAD	6 282	VD-MPA08TRAD	6 654
Meuble 1 poëlon	3	ø500	ø 800 max	1125x1000x860/1310	MPA11TRAD	6 572	VD-MPA11TRAD	6 978
Meuble 2 poëlons	2 x 2,25	2 plaques ø 400	2 poëlons ø 500	1450x1000x860/1310	MPA14TRAD2P	12 123	VD-MPA14TRAD2P	12 586
Meuble 2 poëlons	2 x 3	2 plaques ø 500	2 poëlons ø 800	2000x1000x860/1310	MPA20TRAD2P	12 754	VD-MPA20TRAD2P	13 340



MPA08TRAD



MPA14TRAD2P



VD-MPA08TRAD



VD-MPA14TRAD2P



▼ POÊLES GÉANTES REVÊTEMENT PLATINIUM

- Fond épaisseur : 9 mm



▼ SANS COMPARTIMENT

DIM.	H-	RÉF.	€
ø 400	80	840	228
ø 500	80	750	377
ø 650	80	765	653
ø 800	80	780	1 095



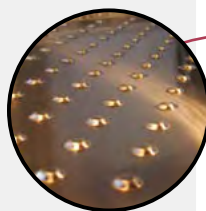
▼ AVEC COMPARTIMENTS

COMPARTIMENT	DIM.	H-	RÉF.	€
2	ø 500	80	750SEP2	433
2	ø 650	80	765SEP2	724
2	ø 800	80	780SEP2	1 086
3	ø 650	80	765SEP3	766
3	ø 800	80	780SEP3	1 168

VITRINES À POULETS

▼ VITRINES À POULETS EN LIBRE-SERVICE

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque
- Vitre avant hauteur 150mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant à "bosses" par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec autocollant "Servez-vous"
- Alimentation : 230V MONO



DÉSIGNATION	NB POULETS	KW	DIM.	RÉF.	€
Meuble poulets LS	8	2.25	800x1000x860/1010	MPO08LS	6 086
Meuble poulets LS	10	3	1125x1000x860/1010	MPO11LS	6 329
Meuble poulets LS	14	4.5	1450x1000x860/1010	MPO14LS	7 499



▼ VITRINES À POULETS SERVICE TRADITIONNEL

- Vitrine pour la vente de poulets en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox à "bosses" par résistances avec évacuation des graisses dans un bac gastro GN1/3-65
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Alimentation : 230V MONO



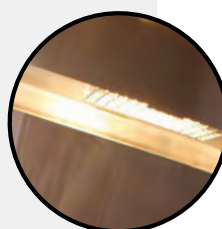
NEW

DÉSIGNATION	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
Meuble poulets trad.	2.25	800x1000x860/1310	MPO08TRAD	6 436	VD-MPO08TRAD	7 357
Meuble poulets trad.	3	1125x1000x860/1310	MPO11TRAD	6 737	VD-MPO11TRAD	7 772
Meuble poulets trad.	4.5	1450x1000x860/1310	MPO14TRAD	7 982	VD-MPO14TRAD	9 111



▼ TOUR À POULETS EN LIBRE-SERVICE

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 36 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 3 étagères chauffantes et éclairantes P-500mm (8 ampoules halogènes de 160W chacune) + cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant "Servez-vous"
- Alimentation : 230V MONO



DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Tour à poulets LS	3.52	900x1000x600/1785	MPO09VLS3E	16 066



COMBINÉ DE CUISSON ET DE VENTE DE POULETS EN LIBRE-SERVICE

Module complet composé d'une rôtissoire et d'une tour pour la vente de poulets sous coque

▼ RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE VENTILÉE 4 BROCHES

- Construction en inox alimentaire
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Timer 0-120 minutes avec position pour cuisson manuelle
- Broches deux piques incluses (réf. 14080013)
- Simplicité du tableau de commande (température et timer)
- Robinet de vidange pour nettoyage du bac de récupération des graisses
- Sécurité : protection par une vitre en verre trempé
- Alimentation : 380V TRI+N
- Nous consulter :
 - Disponible en couleur noire ou rouge
 - Modèle traversant



DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Rôtissoire 16/20 poulets	3.3	830x510x730	GE-16/20 VM	6 461



▼ TOUR À POULETS EN LIBRE-SERVICE

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 20 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 1 étagère chauffante et éclairante P-500 mm (2 ampoules halogènes de 160W chacune) + cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant "Servez-vous"
- Alimentation : 230 V MONO

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Tour à poulets LS	2.89	900x1000x600/1230	MPO09VLS1E	11 684

VITRINES À PIZZAS

▼ VITRINE À PIZZAS OUVERTE DESSUS INOX NEW

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Alimentation : 230 V MONO



DÉSIGNATION	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
Pizza trad. ouvert inox	2.25	800x1000x860/1310	MPI08TRADIN	6 282	VD-MPI08TRADIN	6 654
Pizza trad. ouvert inox	3	1125x1000x860/1310	MPI11TRADIN	6 572	VD-MPI11TRADIN	6 978
Pizza trad. ouvert inox	4.5	1450x1000x860/1310	MPI14TRADIN	7 789	VD-MPI14TRADIN	8 253



▼ VITRINE À PIZZAS OUVERTE DESSUS EN PIERRE DE LAVE

NEW

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant en pierre de lave épaisseur 20 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 150°C
- Alimentation : 230 V MONO



DÉSIGNATION	NB**	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
				RÉF.	€	RÉF.	€
Pizza trad. ouvert	1	2.25	800x1000x860/1310	MPI08TRADGR	7 255	VD-MPI08TRADGR	7 627
Pizza trad. ouvert	2	3	1125x1000x860/1310	MPI11TRADGR	7 546	VD-MPI11TRADGR	7 952
Pizza trad. ouvert	3	4.5	1450x1000x860/1310	MPI14TRADGR	9 250	VD-MPI14TRADGR	9 713

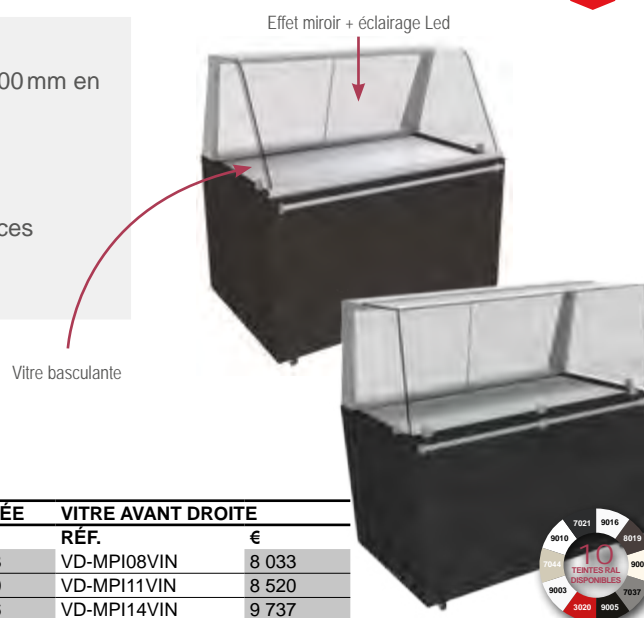


**NB PLAQUES CHAUFFANTES

▼ VITRINE À PIZZAS FERMÉE DESSUS INOX

NEW

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Alimentation : 230 V MONO



DÉSIGNATION	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
			RÉF.	€	RÉF.	€
Pizza trad. fermé inox	2.25	800x1000x860/1460	MPI08VIN	8 033	VD-MPI08VIN	8 033
Pizza trad. fermé inox	3	1125x1000x860/1460	MPI11VIN	8 520	VD-MPI11VIN	8 520
Pizza trad. fermé inox	4.5	1450x1000x860/1460	MPI14VIN	9 736	VD-MPI14VIN	9 737



▼ VITRINE À PIZZAS FERMÉE DESSUS EN PIERRE DE LAVE

NEW

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Plateau chauffant en granit épaisseur 20 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 150°C
- Alimentation : 230 V MONO



DÉSIGNATION	NB**	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
				RÉF.	€	RÉF.	€
Pizza trad. fermé granit	1	2.25	800x1000x860/1460	MPI08VGR	9 007	VD-MPI08VGR	9 007
Pizza trad. fermé granit	2	3	1125x1000x860/1460	MPI11VGR	9 494	VD-MPI11VGR	9 493
Pizza trad. fermé granit	3	4.5	1450x1000x860/1460	MPI14VGR	11 197	VD-MPI14VGR	11 197



**NB PLAQUES CHAUFFANTES

VITRINES À PLATS CUISINÉS

▼ VITRINE CHAUFFANTE, OUVERTE BAIN-MARIE À EAU

NEW

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Alimentation : 230 V MONO



LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Cette vitrine peut être utilisée avec un lit de glace dans la cuve en présentation froide (salades)



DÉSIGNATION	NB BACS GASTRO	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
				RÉF.	€	RÉF.	€
Meuble Bain-marie ouvert	2GN1/1+2GN1/3	2.25	800x1000x860/1310	MBM08TRAD	7 255	VD-MBM08TRAD	7 627
Meuble Bain-marie ouvert	3GN1/1+3GN1/3	3	1125x1000x860/1310	MBM11TRAD	7 546	VD-MBM11TRAD	7 952
Meuble Bain-marie ouvert	4GN1/1+4GN1/3	4.5	1450x1000x860/1310	MBM14TRAD	9 250	VD-MBM14TRAD	9 713

▼ VITRINE CHAUFFANTE, FERMÉE BAIN-MARIE À EAU

NEW

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Alimentation : 230 V MONO

FONCTIONNE AUSSI SUR LIT DE GLACE

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Cette vitrine peut être utilisée avec un lit de glace dans la cuve en présentation froide (salades)



DÉSIGNATION	NB BACS GASTRO	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
				RÉF.	€	RÉF.	€
Meuble Bain-marie fermé	2GN1/1+2GN1/3	2.25	800x1000x860/1460	MBM08V	8 520	VD-MBM08V	8 520
Meuble Bain-marie fermé	3GN1/1+3GN1/3	3	1125x1000x860/1460	MBM11V	9 494	VD-MBM11V	9 493
Meuble Bain-marie fermé	4GN1/1+4GN1/3	4.5	1450x1000x860/1460	MBM14V	10 710	VD-MBM14V	10 710

Toutes les dimensions sont en mm

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

NEW

▼ VITRINES RÉFRIGÉRÉES FERMÉES

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve réfrigérée ventilée inox, groupe logé +1/+3°C R404a, avec dégivrage automatique
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Alimentation : 230 V MONO



DÉSIGNATION	NB BACS GASTRO	KW	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
				RÉF.	€	RÉF.	€
Meuble réfrigéré fermé	2GN1/1+2GN1/3	0.45	800x1000x860/1460	MRV08V	9 846	VD-MRV08V	11 636
Meuble réfrigéré fermé	3GN1/1+3GN1/3	0.45	1125x1000x860/1460	MRV11V	10 792	VD-MRV11V	12 753
Meuble réfrigéré fermé	4GN1/1+4GN1/3	0.6	1450x1000x860/1460	MRV14V	11 248	VD-MRV14V	13 293

VITRINES NEUTRES

▼ VITRINES NEUTRES EN LIBRE-SERVICE

- Vitre avant hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Vitrine fournie avec autocollant "Servez-vous"

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Meuble neutre LS	800x1000x860/1010	MN08LS	3 165
Meuble neutre LS	1125x1000x860/1010	MN11LS	3 651
Meuble neutre LS	1450x1000x860/1010	MN14LS	4 234

▼ LES MEUBLES CAISSE

- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Caisson de rangement sous le plateau
- 1 passe câbles diamètre 50 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Meuble caisse	800x1000x860	MCAISSE08	2 922



▼ VITRINES NEUTRES EN SERVICE TRADITIONNEL

- Vitre avant (droite ou inclinée) et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10



NEW

DÉSIGNATION	DIM.	VITRE AVANT INCLINÉE		VITRE AVANT DROITE	
		RÉF.	€	RÉF.	€
Neutre TRAD	800x1000x860/1310	MN08TRAD	3 360	VD-MN08TRAD	3 733
Neutre TRAD	1125x1000x860/1310	MN11TRAD	3 895	VD-MN11TRAD	4 301
Neutre TRAD	1450x1000x860/1310	MN14TRAD	4 530	VD-MN14TRAD	4 993



Toutes les dimensions sont en mm

ÎLOTS PROMOTIONNELS

▼ PETIT ÎLOT POULETS CHAUFFANT EN LIBRE-SERVICE

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 16 poulets (4 par étagère + 8 pour la cuve)
- 2 niveaux d'étagères chauffantes non amovibles
- Plateau chauffant à "bosses" par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants "Servez-vous"
- 4 pare-chocs inox
- Alimentation : 230 V MONO

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Îlot à poulets LS	2.14	900x500x860/1440	MPO09ILOT	9 006



▼ GRAND ÎLOT POULETS CHAUFFANT EN LIBRE-SERVICE

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 20 poulets dans la cuve
- 4 vitres droites hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- 1 niveau d'étagère neutre amovible
- Plateau chauffant à "bosses" par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants "Servez-vous"
- 4 pare-chocs inox
- Alimentation : 230 V MONO

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Îlot à poulets LS	3	1125x950x860/1150	MPO11ILOT	7 790



Mobilier inox spécifique

▼ TABLE À ÉPICER LES POULETS

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm
- Bac inox à épicer : 950x700x200 mm

DIM.	RÉF.	€
950x700x960	132001	962



▼ CHARIOT POUR TREMPAGE DE BROCHES DE RÔTISSOIRE

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 freinée
- Avec vidange 3/4"
- 4 compartiments

DIM.	RÉF.	€
500x500x900	440301	804



▼ CHARIOT POUR TRANSPORT DE BROCHES DE RÔTISSOIRES

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 freinées
- Avec banc à graisse amovible
- 2x8 niveaux de chargement

DIM.	RÉF.	€
1200x700x1730	A-470701	949



▼ TABLE DE PRÉPARATION PIZZAS EN INOX AISI 304

- 4 roues pivotantes diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 freinées
- Piétement en tubes carrés de section 40x40 mm
- 3 bacs GN1/1-200 ou 6 bacs GN1/2 non fournis
- 1 plaque poly HD 500 épaisseur 25 mm amovible
- Tables prépa pizza réfrigérée voir chapitre meubles froids

CAPACITÉ	DIM.	RÉF.	€
3GN1/1-200	1800x700x850	132302	1 752



Fours et rôtissoires

FOURS MIXTES AVEC PANNEAU DE COMMANDE SOUS LE FOUR

- Four mixte digital à injection de vapeur
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



CAP.	DIM EXT.	DIM INT.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
4GN1/1 et 4x600x400	840x910x670	680x520x360	380 TRI+N	5.45	79	VULCAIN-4	3 068
5GN1/1 et 5x600x400	840x910x750	680x480x440	380 TRI+N	6.45	87	VULCAIN-5	3 330
6GN1/1 et 6x600x400	840x910x830	680x480x520	380 TRI+N	7.65	91	VULCAIN-6	3 508
7GN1/1 et 7x600x400	840x910x930	680x520x620	380 TRI+N	10.7	106	VULCAIN-7	4 219
10GN1/1 et 10x600x400	840x910x1150	680x480x840	380 TRI+N	12.7	127	VULCAIN-10	4 396

FOURS MIXTES AVEC PANNEAU DE COMMANDE LATÉRAL



- Four de faible profondeur (785mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur
- Condenseur en option
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir options)



CAP.	DIM EXT.	DIM INT.	V	KW	POIDS	RÉF.	€
5GN1/1 et 5x600x400	925x785x745	660x455x440	380 TRI+N	6.45	89	PP-VULCAIN-5	3 977
10GN1/1 et 10x600x400	925x785x1145	660x455x840	380 TRI+N	12.7	130	PP-VULCAIN-10	5 374

PLUS D'INFORMATIONS : PAGE 148

▼ BRANCHEMENTS FOURS

DESIGNATION	RÉF.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	43,50
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	84

Toutes les dimensions sont en mm

▼ FOUR MIXTE HAUTE VITESSE – MENU MASTER® COMMERCIAL JETWAVE^{MD}

- Four mixte de grande capacité, 4 fois plus rapide que les fours conventionnels
- Modèle spécifiquement développé pour les brasseries, les boulangeries ou supermarchés (livré avec 1 cordon d'alimentation de 1.5 m et une fiche NEMA 6-20)

RÉDUIT LES COÛTS :

- Utilise moins d'énergie qu'un four conventionnel
- Élimine la pré-cuisson et le maintien au chaud
- Utilise des grilles, plats et casseroles en métal quatre fois plus petits

SIMPLIFIE LA CUISSON :

- Fonctionnement à clavier tactile pour des résultats constants
- Commandes intuitives faciles à utiliser
- 11 niveaux de puissance
- Mémoire jusqu'à 100 fonctions
- Option de cuisson en 4 étapes
- Port USB compatible avec clés standards
- Actualise la programmation en quelques secondes
- Capacité du four de 34 litres
- Ouverture de la porte de plus de 90° pour accès complet au four
- Une seule grille pour une cuisson optimale et constante

FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir :

- Porte et intérieur en acier inoxydable
- Filtre à air amovible et nettoyable et rappel de nettoyage du filtre pour protéger les composants du four

PUISSANCE:

- Convection :
 - 2700 W
 - Plage de température 65 à 250°C
 - Convection de l'air pour griller et dorer à la perfection
- Micro-ondes :
 - 2 magnétrons
 - 1400 W
 - Chauffe rapidement, réduit le temps de cuisson

ÉQUIPEMENT STANDARD:

- 1 grille inox afin de rayer le pain comme un panini
- 1 palette inox pour retirer les sandwichs ou pizzas du four

FORMATION :

- Possibilité de formation d'une journée sur site afin d'optimiser l'utilisation du four



DÉSIGNATION	CAP (L)	V	KW	DIM. EXT	DIM. INT	RÉF.	€
Four mixte haute vitesse	34	230 MONO	2.4+1.7	502x660x460**	330x381x267	JET-514U	11 358
Grille inox supplémentaire pour rayures panini	-	-	-	-	-	JR10	407
Palette inox pour sandwichs et pizzas	-	-	-	-	-	PA10	219

**Poignée incluse

▼ RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES VERTICALES 4, 6 OU 8 BROCHES EN V

RÔTISSOIRES À GAZ : NOUS CONSULTER

- Design :
 - Construction en inox aisi 304 alimentaire
 - Eclairage intérieur - lampes quartz
- Utilisation :
 - 1 moto-réducteur par rôtissoire commandant toutes les broches
 - Broches inox avec pics incluses réf. 050004 (4,6 ou 8 en fonction du modèle)
- Ergonomie
 - Pour REF 4EE, 3 résistances de 1100kW par rampe
 - Pour REF 6EEN et 8EEN, 1 résistance de 4800kW par rampe
 - 1 seul bouton (marche/arrêt) pour commander la rôtissoire
- Sécurité :
 - Large exposition par 2 vitres en verre trempé
- Les plus :
 - Facilité et rapidité de nettoyage : entre brûleur démontable
 - Version gaz sur demande



4EE



8EEN



050004

CAPACITÉ / BROCHES	COULEUR	V	KW	KG	DIM.	RÉF.	€
24 poulets / 4 broches	Inox	380 TRI+N	13.2	95	1098x480x1000	4EE	6 470
36 poulets / 6 broches	Noir	380 TRI+N	28.8	160	1098x480x1860	NOIR-6EEN	9 100
48 poulets / 8 broches	Noir	380 TRI+N	38.4	183	1098x480x1720	NOIR-8EEN	11 344
48 poulets / 8 broches	Inox	380 TRI+N	38.4	183	1098x480x1720	8EEN	10 857

- Construction inox
- A - Modèle pour rôtis
- B - Modèle pour petites pièces (cuisses, pilons...)
- C - Modèle pour poulets

MODÈLE	RÉF.	€
A	050003	274
B	060120	537
C	050004	274



▼ RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES VENTILÉES

- Construction en inox alimentaire
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- Rôtissoire électrique ventilée avec minuterie manuelle (0-120 minutes avec position pour cuisson)
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Broches deux piques incluses (réf. 14080013)
- Simplicité du tableau de commande manuel
- Sécurité : protection par une vitre en verre trempé
- Nous consulter :
 - Tableau de commande programmable
 - Version panoramique
 - Modèle traversant

LA TAILLE COMPACTE PERMET UNE MISE EN PLACE RAPIDE ET EFFICACE EN GMS

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Facilité et rapidité de nettoyage : entièrement démontable
- Bonne visibilité et exposition optimale pendant la cuisson
- Nombreuses possibilités de cuisson (rôtis, roast-beef, pâtes, légumes gratinés...)
- Faible encombrement
- GV-48/56 MAN et GV-70/84 MAN : 2 rôtissoires superposées avec fonctionnement indépendant des deux chambres de cuisson et mobilité assurée par 4 roulettes



14080013



GV-48/56MAN



GV-24/28MAN

CAPACITÉ / BROCHES	V	KW	KG	DIM.	RÉF.	€
24/28 poulets - 4 broches L-708	380 TRI+N	6.7	97	990x510x750	GV-24/28MAN	7 951
35/42 poulets - 7 broches L-708	380 TRI+N	9.3	145	990x805x1010	GV-35/42MAN	11 470
48/56 poulets - 8/10 broches L-708	380 TRI+N	13.4	196	990x510x1620	GV-48/56MAN	15 901
70/84 poulets - 14 broches L-708	380 TRI+N	18.6	305	990x805x2140	GV-70/84MAN	22 647
Broche 2 piques complémentaire					14080013	62

▼ CHARIOT DE DÉBROCHAGE POULETS

- Construction en inox AISI 304
- Piètement en tube soudé 25x25 mm
- Fond de bac avec pointe de diamant et avec un bac gastro GN1/1
- Grille de fond amovible en inox
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins

DIM.	RÉF.	€
590x390x850	I-18736	801



NEW

► PENSEZ-Y! GANTS DE PROTECTION RÔTISSERIE

- Utilisation : Protection parfaite contre la chaleur et liquides très chauds
- Plage de température : jusqu'à +260°C
- Matière : Néoprène
- Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés
- Lavable en machine
- Couleur : noire
- Modèles T1212 et T1217 : agréés pour le contact alimentaire
- Vendus par paire



6786RMT



T1217



T1212

DÉSIGNATION	DIM. TOTALE	DIM. MANCHETTE	RÉF.	€
Gants de protection chaleur	305	70	T1212	86
Gants de protection chaleur	470	235	T1217	152
Mouffles de protection chaleur	356	-	6786RMT	107
Mouffles de protection chaleur	457	-	6786RMTXL	162

▼ COMBINÉ COOKING CENTER

Combiné de cuisson composé de 3 éléments, tout en 1 :

- 1 appareil de cuisson infrarouge polyvalent programmable
- 1 four à pizzas électrique avec plan de cuisson en pierre de lave
- 1 four électrique à air pulsé 4 niveaux 600x400 mm

DIFFÉRENTES COMPOSITIONS DISPONIBLES :
NOUS CONSULTER



APPAREIL DE CUISSON POLYVALENT PROGRAMMABLE

NB BROCHES	CAP. POULETS (KG)	V	KW
6	24	380 TRI+N	12.6



FOUR À PIZZAS

NB CHAMBRES	CAP. PIZZAS	TEMP.	V	KW
1	4	0-450°C	380 TRI+N	4



FOUR ÉLECTRIQUE À AIR PULSE

NB NIVEAUX	TEMP.	V	KW
4x 600x400	0-450°C	380 TRI+N	5.3

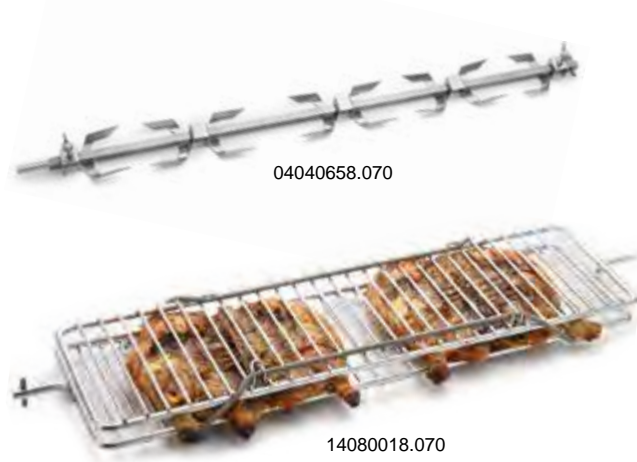


CENTRE DE CUISSON AUTONOME

DIM.	V	KW	RÉF.	€
1125x790x1980	380 TRI+N	21.9	CCA	31 829

MATÉRIEL LIVRÉ SANS ACCESSOIRES
(NOUS CONSULTER)

▼ ACCESSOIRES POUR COMBINÉ DE CUISSON AUTONOME (OPTIONNELS)



DÉSIGNATION	L- DE CUISSON UTILE	RÉF.	€
Broche papillon pour appareil de cuisson (poulets entiers)	600	04040658.070	133
Broche cage produit plats (morceaux de poulets, brochettes)	570	14080018.070	234
Balancelle à cage pour appareil de cuisson	470	14080114.070	389
Broche à rôtis pour appareil de cuisson	525	14080017.070	243
Grille inox pour four à convection	600x400	30 148 29F2T	10,90

Éléments de cuisson

VOIR HOTTES P. 74

MATÉRIEL DE CUISSON GAMME 700

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Une gamme complète de matériels fiables, performants et esthétique
- La ligne «700» se compose d'éléments de cuisson électrique et gaz sur meubles (ou à poser : nous consulter)
- Très fonctionnelle, elle s'adapte à tout type de cuisine même avec des dimensions particulières
- Entièrement réalisée en inox AISI 304, épaisseur 12/10^{ème}
- Nettoyage simple et rapide
- Matériel gaz : livré avec injecteurs pour gaz naturel (injecteurs gaz de ville et bouteille fournis)
- Matériel électrique livré sans câble, ni prise

▼ PIANOS GAZ SUR MEUBLE PLACARD FERMÉ

- Plans de cuisson à gaz 2 ou 4 feux vifs avec flamme pilote (6 ou 8 feux : nous consulter)
- Feux de forme ronde (disponible en forme carrée: nous consulter)
- Robinets dotés de vanne de sécurité et thermocouple
- Bac de récupération extractible
- Grille en inox
- Meuble placard avec portes

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Piano 2 feux gaz	2x5.5	400x700x900	1P-PC-74GP	2 865
Piano 4 feux gaz	1x3.5+2x5.5+1x7.5=22	800x700x900	2P-PC-78GP	4 703



▼ PIANO GAZ 4 FEUX SUR FOUR GAZ

- Plan de cuisson à 4 feux vifs avec flamme pilote (1x3.5 + 2x5.5 + 1x7.5 kW)
- Robinets dotés de vanne de sécurité et thermocouple
- Bac de récupération extractible
- Grilles en inox
- Four GN2/1 : allumage du four par piezzo
- Four à gaz (7.3 kW) statique très flexible, combinaison possible de plats GN1/1 et GN2/1
- Allumage électrique centralisé
- Température réglable de 150°C 300°C au moyen d'un robinet thermostatique équipé de vanne

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Piano 4 feux gaz sur four gaz	29.3	800x700x900	CF4-78GP	6 225



▼ COCOTTES OVALES EN FONTE EMAILLÉE

- Extérieur couleur noire
- Intérieur couleur noire pour une durée d'utilisation allongée
- Fond émaillé : ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables
- Couvercle livré avec 2 boutons: 1 laiton et 1 inox pour le four
- Poignées ergonomiques et confortables
- Convient à tous les types de feux, y compris induction et four

DIM.*	CAP.	RÉF.	€
270x200x165	4	071108	281
310x260x170	6	071101	323
350x280x190	8	071114	397

* Dimensions hors tout sans les anses



► PENSEZ-Y! CUILLÈRES EN EXOGLASS

- Thermorésistant jusqu'à 200°C



LONG.	RÉF.	€
300	659700	13,20
380	659809	20,70

 UTILISEZ DES SPATULES EXOGLASS
QUI N'ABIMENT PAS L'ÉMAIL

▼ PIANO ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

- Plan de cuisson 4 plaques en fonte de forme ronde diamètre 220 mm (4x2.6 kW)
- Equipé de commutateur à 7 positions et limiteur de température
- Four électrique statique GN2/1 (5 kW) très flexible, combinaison possible de plats GN1/1 et GN2/1 : thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Alimentation : 380V TRI + N



DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Piano 4 plaques sur four électrique	15.4	800x700x900	CF4-78ET	5 252

▼ PIANOS ÉLECTRIQUES SUR MEUBLE PLACARD FERMÉ

- Plan de cuisson électrique 2 ou 4 plaques (6 plaques : nous consulter)
- Plaques en fonte de forme ronde diamètre 220 mm
- Equipé de commutateur à 7 positions et limiteur de température
- Meuble placard avec portes
- Alimentation : 380V TRI + N



DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Piano 2 plaques électrique	2x2.6	400x700x900	1P-PC-74ET	2 092
Piano 4 plaques électrique	4x2.6	800x700x900	2P-PC-78ET	3 355

▼ BAINS MARIE ÉLECTRIQUES SUR MEUBLE PLACARD FERMÉ

- Réalisation en inox AISI 304, finition Scotch Brite
- Cuve prévue pour bacs gastronormes P-150 mm (non fournis)
- Système de remplissage par robinet
- Système d'évacuation au sol
- Dimensions cuves : 530x325x150 mm
- Alimentation : 230V MONO (1P-BM-74EM)
- Alimentation : 380V TRI+N (2P-BM-78EM)



DÉSIGNATION	NB CUVES	KW	DIM.	RÉF.	€
Bain-marie électrique	1	1.1	400x700x900	1P-BM-74EM	2 783
Bain-marie électrique	2	2.2	800x700x900	2P-BM-78EM	4 110

▼ PLANCHAS ÉLECTRIQUES SUR MEUBLE PLACARD FERMÉ

- Réalisation en inox AISI 304, finition Scotch Brite
- Plaque lisse (plaque rainurée : nous consulter) en inox AISI 304
- Modèle longueur 800 mm : 2 zones de cuisson
- Alimentation : 380V TRI + N



DÉSIGNATION	KW	DIM. PLAQUE	DIM.	RÉF.	€
Plancha sur meuble fermé	5.55	390x522	400x700x900	1P-FTL-74ET	3 393
Plancha sur meuble fermé	11.1	790x522	800x700x900	2P-FTL-78ET	5 218

▼ FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Réalisation en inox 304, finition Scotch Brite
- Paniers et grilles en acier chromé brillant
- Filtre du bac avec support panier
- Cuve équipée de filtre de récupération d'huile
- Production, modèle 1 cuve: 15 kg/h, 2 cuves : 30 kg/h
- Dimensions cuve : 310x340x330 mm
- Dimensions panier : 280x290x150 mm (1 panier par cuve fournis)
- Alimentation : 380V TRI + N

DÉSIGNATION	NB CUVES	CAPACITE (L)	KW	DIM.	RÉF.	€
Friteuse électrique	1	18	15.9	400x700x900	F18-74ET	3 885
Friteuse électrique	2	2x18	31.8	800x700x900	F2/18-78ET	5 973
Demi-panier				195x290x150	531041600	112



▼ MEUBLES NEUTRES

- Réalisation en inox AISI 304 , finition Scotch Brite
- Plan de travail lisse renforcé
- Tiroir sur glissières télescopiques avec bac gastronorme GN1/1-150
- Meuble placard avec porte

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Meuble neutre 1 porte	400x700x900	1P-PL74	1 958
Meuble neutre 2 portes	800x700x900	2P-PL78	3 236



▼ MARMITE INDIRECTE ÉLECTRIQUE 50L

- Réalisation en inox AISI 304, finition Scotch Brite
- Grand volume de cuisson, chauffe indirecte
- Utilisation très simple du système d'ouverture et de fermeture
- Alimentation : 380V TRI + N

DÉSIGNATION	KW	DIM. CUVE	CAPACITE (L)	DIM.	RÉF.	€
Marmite électrique	9	ø400xH-450	50	800x700x900	PI50-78ET	11 556



▼ SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 50L

- Réalisation en inox AISI 304
- Bac de cuisson de grande taille à fond thermodiffuseur
- Dispositif d'inclinaison à vis du bac de cuisson permettant son vidage complet
- Couvercle monté sur charnière
- Thermostat de réglage de la température jusqu'à 300°C
- Alimentation : 380V TRI + N

DÉSIGNATION	KW	CAPACITE (L)	DIM.	RÉF.	€
Sauteuse électrique	10,5	50	800x700x900	BR50-78ETF/I	8 337



Matériel électrique

▼ TRANCHEURS MANUELS INOX À GRAVITÉ

- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Affûteur incorporé

V	KW	CAP. DE COUPE	DIM. LAME	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,3	265x260x230	ø 300	630x510x430	FIG.48	4 410
230 MONO	0,35	310x305x270	ø 350	720x570x530	FIG.50	4 970



▼ TRANCHEURS MANUELS INOX VERTICAUX

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé

V	KW	CAP. DE COUPE	DIM. LAME	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,3	330x570x215	ø 300	490x390x530	FIG.38	4 653
230 MONO	0,35	410x600x270	ø 350	580x480x600	FIG.40	5 343



▼ TABLES SUPPORT TRANCHEUR

- Construction entièrement en inox AISI 304
- Dessus épaisseur 15/10
- Piètement en tubes 25x25 mm
- Pare-haleine en plexiglass 600x500 mm épaisseur 6 mm
- 2 versions : 4 roulettes chape zinguée dont 2 à frein diamètre 125 mm ou 4 vérins réglables

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table fixe	800x600x750	26042	772
Table roulante	800x600x750	26043	824



▼ TRANCHEURS ALUMINIUM À COURROIE

- Carrosserie en aluminium laqué moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe maximum : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Alimentation électrique : 230 V MONO
- 2 types de modèles : Affûteur amovible ou fixe

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR FIXE	220	230x165	255	448x363x335	0,14	13	LUSSO22GS	881
	250	230x185	255	448x363x335	0,14	14	LUSSO25GS	963
	275	230x190	255	505x410x375	0,15	16,5	LUSSO275/S	1 203
	300	245x220	270	570x480x420	0,23	24	LUSSO300S-L	1 659

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR AMOVIBLE	195	200x130	210	330x470x320	0,12	11	LUSSO195GL	580
	220	230x165	255	480x530x390	0,14	13	LUSSO22G/A	820
	250	230x185	255	480x530x390	0,14	14	LUSSO25G/A	849
	275	230x190	255	490x550x450	0,15	16,5	LUSSO275/A	1 072
	300	245x220	270	530x630x480	0,23	24	LUSSO300A-L	1 578

MODÈLE	Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
AFFÛTEUR AMOVIBLE	350	290x255	310	680x515x470	0,3	36	DOLLY350/A	2 746
AFFÛTEUR FIXE	350	350x225	367	751x594x583	0,3	43	KELLY350M	2 860



DOLLY350/A



▼ L2G BUDGET

NEW

 DISPONIBLE
COURANT 2018

▼ TRANCHEURS ALUMINIUM À COURROIE

- Carrosserie en aluminium
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Transmission par courroie
- Lame professionnelle trempée au chrome dur avec affûteur fixe (3 diamètres de lame : ø 220, ø 250, ø 300 mm)
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Livré avec cordon d'alimentation et fiche électrique
- Alimentation électrique : 230 V mono
- Ne convient pas à une utilisation continue
- Tous les modèles sont équipés d'une affûteuse fixe



BUD-TAC-220



BUD-TAC-250



BUD-TAC-300

Ø LAME	CAP. COUPE	COURSE CHARIOT	DIM.	KW	KG	RÉF.	€
ø 220	170x190	245	479x398x404	0.12	13.5	BUD-TAC-220	594
ø 250	180x190	245	494x402x398	0.15	14.3	BUD-TAC-250	611
ø 300	225x270	245	615x494x477	0.25	21	BUD-TAC-300	984

Toutes les dimensions sont en mm

▼ ROBOT COOK® CUTTER BLENDER CHAUFFANT

NEW

- Le 1^{er} robot chauffant professionnel qui permet d'émulsionner (Béarnaise), pulvériser (amandes), mixer (purées), hacher (herbes), mélanger (Béchamel), pétrir à la perfection (pâtes à choux)
- Puissance de chauffe modulable jusqu'à 140°C, précise au degré près
- Cuve inox de grande capacité (3.7L) qui permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
- Finesse du résultat et rapidité d'exécution avec sa vitesse de rotation turbo / pulse atteignant 4500 tours par minute
- Mélange des produits délicats sans les couper avec la rotation inversée du couteau de -100 à -500 tour / minute
- Maintien à chaud de la préparation grâce à la fonction intermittente
- Grâce à la fonction de programmation (9 recettes), reproduisez en toute simplicité vos recettes préférées
- Dotation: 1 cuve inox de 3.7L et 2 couteaux (1 avec lames dentées spécial fonction blender + 1 lames lisses spécial fonction cutter)



DÉSIGNATION	TR/MIN	V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
ROBOT COOK®	100 à 3500	230 MONO	1.8	226x338x522	15	RC-43000	6 524
Cuve supplémentaire + couteau denté						39854	2 064
Couteau lisse fonction cutter supplémentaire						49691	287
Couteau denté fonction cutter supplémentaire						39691	287

▼ ROBOT CUISEUR DELCOOK

NEW

- Robot cuiseur avec technologie à induction qui permet d'émulsionner (mayonnaises, sauces), fouetter (blancs en neige, crèmes), pétrir (pâtes molles), cuire (sauces, riz), mixer (soupes), hacher (viandes), concasser (céréales, sucre), moudre (café, riz)
- Panneau de contrôle digital intuitif avec fonctions temps, température, vitesse, pétrissage et turbo
- Puissance de chauffe modulable de 40°C jusqu'à 120°C
- Cuve inox de 2L de capacité qui permet de produire en quantité suffisante pour des besoins professionnels
- Vitesse variable de 100 à 8700 tr/min
- Touche vitesse turbo pour hacher les aliments durs et mixer les crèmes
- Maintien à chaud de la préparation grâce à l'induction
- Dotation : 2 cuves inox triple épaisseur de 2L, 1 couteau, 1 palette rotative et 1 spatule



DÉSIGNATION	TR/MIN	V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
ROBOT DELCOOK	100 à 8700	230 MONO	1.8	350x270x290	8	DEL-0500	2 813

Concept kebab

▼ MACHINES À KEBAB

- Construction en acier inoxydable
- Flexibilité : système de réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- 3 à 5 zones de chauffe (en fonction du modèle)
- Fonctionnement indépendant de chaque zone de cuisson
- Réglage de température : thermostat à 4 niveaux
- Grâce à la technologie schott robax, la vitre vitrocéramique garde la chaleur et évite les brûlures
- Livrées en gaz de ville (Méthane) - injecteurs gaz Propane/Butane fournis dans l'emballage

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Moteur très puissant réversible placé en dessous de la broche
- Rapidité et facilité de nettoyage : bac de récupération des graisses
- La technologie SCHOTT ROBAX concentre la chaleur dans la zone de cuisson

▼ ÉLECTRIQUE

CAPACITÉ	ZONES DE CHAUFFE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
20-40 KGS	3	380 TRI+N	5.4	550x715x900	KLG170	2 801
40-60 KGS	4	380 TRI+N	7.2	550x715x1065	KLG171	3 210
60-80 KGS	5	380 TRI+N	9	550x715x1230	KLG172	3 641

▼ GAZ

CAPACITÉ	BRULEURS	V	KW	DIM.	RÉF.	€
20-40 KGS	3	230 MONO	9.75	550x715x900	KLG150	2 323
40-60 KGS	4	230 MONO	13	550x715x1065	KLG151	2 506
60-80 KGS	5	230 MONO	16.25	550x715x1230	KLG152	2 778



▼ SCIE À KEBAB ÉLECTRIQUE CIRCULAIRE, LAME DIAMÈTRE 100 MM

- Vis d'ajustement pour gérer l'épaisseur de la coupe de 0 à 8 mm
- Vitesse de rotation de la lame: 5000 tr/min
- Utilisation simple et sûre
- Boîtier en plastique
- Fonctionne uniquement sur secteur
- Câble électrique L-2850 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Scie à kebab électrique	230x185x280	ED-100	232



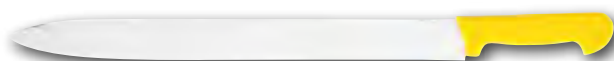
▼ PELLE A KEBAB EN INOX

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Pelle à Kebab	ø260	2113102	94



▼ COUTEAU À KEBAB

DÉSIGNATION	L- LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène jaune	400	140.47.02	187



Préparation pizza

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

▼ LAMINOIRS À PIZZA EN INOX

- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option
- Alimentation électrique : 230 MONO

DÉSIGNATION	KW	DIM.	RÉF.	€
Rouleaux L.320	0,37	450x380x650	SD32	1 951
Rouleaux L.420	0,37	540x380x750	SD42	2 116
Option : commande par pédale			PEDALE-SD	116



▼ FORMEUSE À PIZZA DIAMÈTRE 330 MM

- Appareil facile d'utilisation même pour les opérateurs non spécialisés
- Empreinte pour pâte sans rebords
- Temps de pressage 0,1 à 1,5"
- Température de pressage 150 à 170°C
- Poids des pâtons : 130 à 250 gr

DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Pâte ø 330	380 TRI+N	4,75	470x590x830	PF33L	8 127



▼ FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20 mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60 mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément
- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380 V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise

NB PIZZAS	KW	DIM. CHAMBRE	DIM. FOUR	RÉF.	€
4 (ø30cm)	5	620x620x150	900x770x430	366-1015	1 372
6 (ø30cm)	6	620x920x150	900x1080x430	366-1020	1 704
4+4 (ø 30 cm)	10	620x620x150	900x770x740	366-1010	2 531
6+6 (ø 30 cm)	12	620x920x150	900x1080x740	366-1025	3 265



NEW

▼ PIÈTEMENTS POUR FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES

- Construction en tôle époxy noire

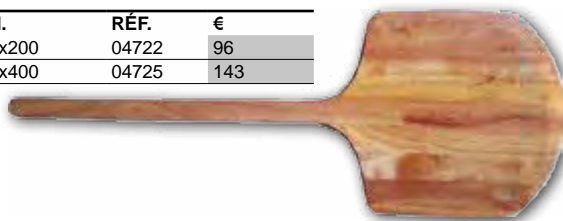
DÉSIGNATION	DIM. PIÈTEMENT	RÉF.	€
Piètement pour 366-1015	870x700x1100	366-1140	398
Piètement pour 366-1010	870x700x850	366-1120	381
Piètement pour 366-1020	870x835x1100	366-1142	436
Piètement pour 366-1025	870x835x850	366-1145	440



PETIT MATÉRIEL

▼ PELLES À ENFOURNER EN BOIS

DIM.	RÉF.	€
600x200	04722	96
600x400	04725	143



▼ PELLE À ENFOURNER ALUMINIUM*

DIM.	LONG. MANCHE	RÉF.	€
ø356	500	20 117 0356	30,80



▼ BROSSE POUR FOUR À PIZZA

- Manche avec racloir longueur 1600 mm
- Brosse rotative

DIM.	RÉF.	€
1600x200x70	AK-D55	127



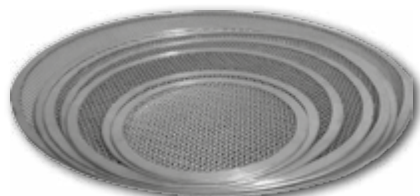
▼ ROULETTE À PIZZA INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
ø100x235	380 000	7,40



▼ GRILLES À PIZZA ALUMINIUM EXTRA ROBUSTES

DIM.	RÉF.	€
ø230	20 137 0230	3,70
ø250	20 126 0250	4,10
ø280	20 127 0280	4,60
ø300	20 128 0300	5,20
ø330	20 129 0330	5,70
ø380	20 138 0380	7,10
ø410	20 131 0400	7,70



▼ PELLE À ENFOURNER ALUMINIUM*

DIM. SPATULE	LONG. MANCHE	RÉF.	€
170x240	280	20 124 0510	11,80



▼ PELLE À ENFOURNER RONDE INOX*

DIM.	LONG. MANCHE	RÉF.	€
ø400	1500	20 121 1540	69



▼ PELLE A PIZZA ALUMINIUM

NEW

- Pelle aluminium 600x580 mm avec 3 rebords
- Manche en bois L-3000 mm

DIM.	RÉF.	€
580x3600	04748	314



▼ BASES MAILLÉES POUR PIZZA EN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF

DIM.	RÉF.	€
ø255	949 025	8,30
ø305	949 030	12,70
ø355	949 035	12,20
ø400	949 040	16,80



▼ PLATS À PIZZA EN TÔLE BLEUIE ANTI-ADHÉSIVE

DIM.	FOND	RÉF.	€
ø280x20	ø260	617106	9,10
ø300x20	ø280	617205	10,10
ø320x20	ø300	617304	10,90
ø360x20	ø340	617403	12,60



(*) Dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm

Concept jambon

▼ SERRE-JAMBON SUPPORT INOX ET PLATEAU BOIS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau bois	440x250x180	34495	230



▼ SERRE-JAMBON

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau poly noir	200x300x630	34150	92



▼ SERRE-JAMBON EN PIN NATUREL NEW

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau en pin	380x220x330	74471	131



▼ SERRE-JAMBON SUPPORT INOX ET PLATEAU POLY MARBRÉ

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau poly marbré	440x250x180	34496	230



▼ SUPPORT DE PRÉSENTATION JAMBONS

- Support inox sur plaque polyéthylène marbré noir HD500 épaisseur 10mm

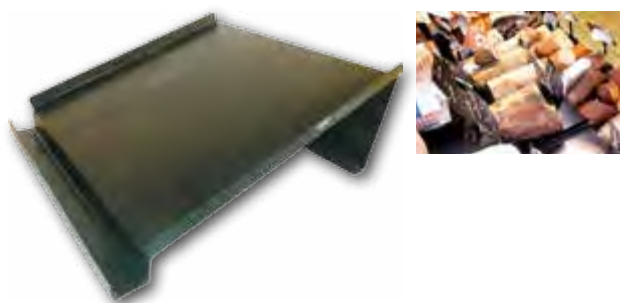
DIM.	RÉF.	€
260x260x150	1031733	223



▼ SUPPORT DE PRÉSENTATION SAUCISSONS

- Support inox incliné peint en noir RAL 9005 pour vitrines réfrigérées
- Possibilité de faire une descente avec 2 ou 3 supports accrochés entre eux (verticalement ou horizontalement)

DIM.	RÉF.	€
245x271x100	1031732	127



▼ COUTEAUX ALVÉOLÉS À JAMBON

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche plastique noir surmoulé	280	1077-28	36,40
Manche plastique noir surmoulé	330	1077-33	46,70



▼ PELLE À JAMBON

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Pelle en polypropylène blanche	310x160	89070	12,10
Pelle en polyéthylène noire	446x300	1205764	12,30



Coutellerie et petit matériel

▼ TRANCHELARD*

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir avec rivets	250	40 282 0000	15,10



▼ COUTEAUX À PÂTE FEUILLETÉE LAME DENTS FINES

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	170.18.03	67
Manche ABS noir avec rivets	300	170.19.03	72
Manche ABS noir avec rivets	330	170.20.03	77



▼ COUTEAU À BARDE À BARETTE RÉGLABLE

- Pour découper des bardes d'épaisseur de 0,1 à 5 mm

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	308



▼ SÉCATEURS À VOLAILLE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Acier forgé 250mm	124.03.06	104
Inox, lame à ressort 250mm	539000	73



124.03.06



539000

▼ COUPERETS CHARCUTIER

NEW

DÉSIGNATION	L-LAME	POIDS (GR)	RÉF.	€
Manche ABS noir avec rivets	175	560	80533	68
Manche ABS noir avec rivets	210	880	80532	108



▼ COUTEAUX POUR PATÉ EN CROÛTE LAME MICRODENTÉE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	140.08.02	37,60
Manche ABS noir avec rivets	300	140.07.03	40,30



▼ COUTEAU À TERRINE 3 BISEAUX

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche moulé plastique noir	120	140.02.02	33,90



▼ CISEAUX À VOLAILLE ECO

RÉF.	€
40 304 0000	25,80



▼ COUTEAU À CHAIR INOX

L-LAME	RÉF.	€
130	289-13	34,50



▼ PYRAMIDE A BOUDIN INOX

DIM.	RÉF.	€
ø 280xø 80xH325	31620	69



▼ CUILLÈRE À HORS-D'OEUVRE PERFORÉE
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	340	87576	18,20


▼ CUILLÈRE À HORS-D'OEUVRE PLEINE
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	340	87575	18,20


▼ PINCE CAFÉTERIA INOX
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Pince inox	225	89121	5,70


▼ FOURCHETTE TRAITEUR 2 DENTS
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	260	87932	15,90


▼ FOURCHETTE À CHOUCROUTE 4 DENTS
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	250	87934	24,60


▼ PELLE À HORS-D'OEUVRE AJOURÉE
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	260	89079	27,70


▼ PELLE À HORS-D'OEUVRE PERFORÉE
NEW

DÉSIGNATION	LONG.	RÉF.	€
Manche ABS noir	260	548-26	26







FROMAGERIE

Coutellerie	p.352
Matériel de préparation, découpe et emballage	p.354
Matériel électrique	p.356



Coutellerie

▼ COUTEAU À FROMAGE PÂTE MI-MOLLE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche plastique surmoulé noir	210	386-21	72



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 1 MANCHE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	250	385-25	34,60
Manche polypropylène jaune	250	4385-25	35,10



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 1 MANCHE

NEW

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	250	5385-25	58



▼ COUTEAUX HOLLANDAIS LAME INCURVÉE 2 MANCHES

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir 3 rivets	350	30351	174
Manche ABS jaune 3 rivets	350	4397-35	170



▼ COUTEAUX HOLLANDAIS INCURVÉ

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir	380	01-05-38	291
Manche ABS noir	430	01-06-44	501



▼ COUTEAU À FROMAGE PÂTE MOLLE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche ABS noir 3 rivets	150	389-15	12,60



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 2 MANCHES

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène jaune	330	80622	87
Manche polypropylène noir	400	395-40	120
Manche polypropylène jaune	400	4395-40	118
Manche polypropylène noir	500	395-50	150
Manche polypropylène jaune	500	4395-50	154



▼ COUTEAUX À FROMAGE DROIT 2 MANCHES

NEW

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	400	5395-40	130



▼ COUTEAUX À MUNSTER

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	170	1020-17	23,20
Manche polypropylène jaune	170	4020-17	22,40



▼ PORTE-COUTEAU À FROMAGE HOLLANDAIS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Pour les lames L-430 ou L-380	01-00-05	78



▼ COUTEAUX À BRIE

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche surmoulé noir	280	1077-28	36,40
Manche surmoulé jaune	300	71731	83



▼ COUTEAUX À ROQUEFORT

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	200	80626	24,90
Manche polypropylène jaune	200	4020-20	26,30



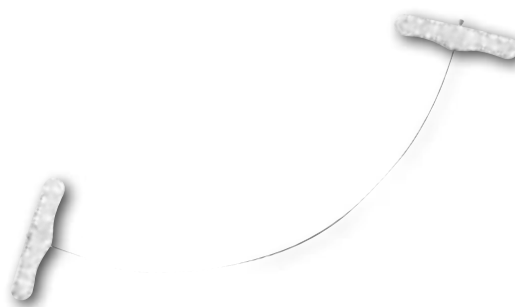
▼ COUTEAUX À TOME

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène noir	300	71738	37
Manche polypropylène jaune	300	71739	44



▼ FILS À FROMAGE INOX POIGNÉES PLASTIQUE (X10)

L-FIL	RÉF.	€
450	X10-51720	15,40
600	X10-51721	16,80
800	X10-51722	17,10
1000	X10-51723	20,50
1200	X10-51724	22,20



▼ FRISEUR POUR FROMAGE TÊTE DE MOINE AVEC CLOCHE

- Friseur pour fromage Tête de Moine ou Petit Basque

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Friseur hêtre	85-05-10	47,30





Matériel de préparation, découpe et emballage

▼ LYRES À FROMAGE INOX

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Lyre L-170mm	52076	14,40
10 fils pour lyre réf 52076*	X10-51756	9,10
Lyre L-210mm	52078	15,80
10 fils pour lyre réf 52078*	X10-51780	9,30
Lyre L-230mm	52079	17,40
10 fils pour lyre réf 52079*	X10-51778	9,30

*Fils de rechange



▼ ROQUEFORTAISES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Socle poly effet marbré ø 270mm	52084	203
Socle poly blanc ø 270mm	52085	202
Paquet de 10 fils*	X10-51740	11,20
Kit de remplacement des tendeurs	52094	13,70
Ressort inox de remplacement	52093	7,90

*Fils de rechange



NEW

▼ PLANCHE À DÉCOUPE FROMAGE

- Construction en poly HD500 blanc
- Crochets de fixation pour des plans de travail jusqu'à 40 mm d'épaisseur

DIM.	RÉF.	€
370x260x110	52320	218
Fil inox de rechange	51820	15



NEW

▼ PAILLON ALIMENTAIRE COLORI PAILLE

- Paillon en fibre de cellulose agréé contact alimentaire pour présentation en vitrine réfrigérée

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paillon largeur 570 mm (le ml)	82104	23,50



▼ NATTE DE PRESENTATION

- Natte en polypropylène fil plein
- Tressée main avec structure inox finition mât

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Natte de présentation	300x400x10	406296	35,40

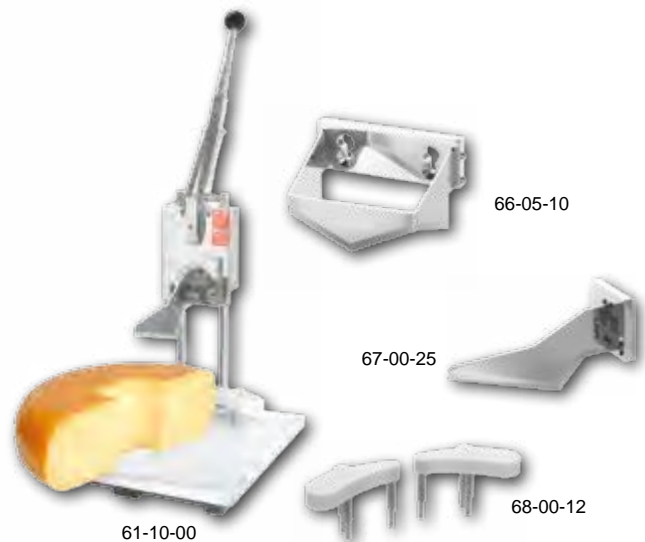


NEW

▼ COUPE MIMOLETTE

- Outil ergonomique et facile à manier
- Sécurité assurée : le fromage ne peut pas riper comme avec un couteau standard
- Sans pertes
- Permet de faire la découpe face au client
- Livré en standard avec un couteau droit (Réf. 61-10-00), couteau cœur de meule en option (Réf. 66-05-10)

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Coupe mimolette avec couteau droit	350x350x435	61-10-00	2 588
Option couteau cœur de meule	75x103x65	66-05-10	669
Option couteau droit supplémentaire	L-210	67-00-25	669
Option 2 butées		68-00-12	244



▼ TABLES DE DÉCOUPE POUR MEULE

- Plateau poly HD500 tournant ø 900 mm, épaisseur 30 mm
- Couteau inox articulé et tournant
- Piètement inox AISI 304, tube 40x40 mm (réf. PT-132202)
- Modèle à poser sur table (réf. 15114)

DIM.	RÉF.	€
900x700	PT-132202	1 430
900	15114	1 359



▼ DÉROULEURS DE FILM ÉTIRABLE

- Construction inox avec plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire (Réf. 1745)
- Modèle sans plaque poly (Réf. LSI460)
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Avec poly	520x500x80	1745	677
Sans poly	520x300x80	LSI460	719



▼ PLATEAU POUR FILM ÉTIRABLE À POSER SUR TABLE

- Découpe du film par une pièce mécanique réglée en température en réalisant coupe et scellage
- Modèle prévu pour le gain de place (tablette pour étirage du film au dessus du rouleau)
- plaque chauffante avec revêtement Téflon anti adhésif très résistant (500x180 mm)
- Plaques chauffantes téflonnée, 230 V MONO, 0,23 kW

LAIZE	DIM.	RÉF.	€
500	545x370	DT511	1 191





Matériel électrique

▼ RÂPE À FROMAGE

- Débit : 50 kg/h
- Dotation : 1 disque à gruyère avec trous \varnothing 3mm
- Alimentation : 230 V mono / 0.6 kW

DIM.	RÉF.	€
250x420x350	40400	1 395
Disque à parmesan	02201FD	86



▼ TRANCHEURS MANUELS INOX À GRAVITÉ

- Construction entièrement en inox
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Lame inox en standard
- Affûteur incorporé

DIM. LAME	CAP. DE COUPE	V	KW	DIM.	RÉF.	€
\varnothing 300	265x260x230	230 MONO	0,3	630x510x430	FIG.48	4 410
\varnothing 350	310x305x270	230 MONO	0,35	720x570x530	FIG.50	4 970
Option lame téflonnée				\varnothing 300	LAME300T	539
Option lame téflonnée				\varnothing 350	LAME350T	539



FIG.48

► PENSEZ-Y! TABLES SUPPORT TRANCHEUR

- Construction entièrement en inox AISI 304
- Dessus épaisseur 15/10
- Piètement en tubes 25x25 mm
- Pare-haleine en plexiglass 600x500 mm épaisseur 6 mm
- 2 versions : 4 roulettes chape zinguée dont 2 à frein \varnothing 125 mm ou 4 vérins réglables

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table fixe	800x600x750	26042	772
Table roulante	800x600x750	26043	824

AUTRES MODÈLES : VOIR CHAPITRE CHARCUTERIE





BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Meubles boulanger - Pâtissier	p.358
Mobilier inox spécifique	p.361
Chariots, bacs et échelles de préparation	p.362
Matériel électrique.....	p.368
Plaques de cuisson	p.370
Ustensiles	p.373
Balances	p.380
Douilles	p.381



Meubles boulanger - Pâtissier

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

- Construction inox AISI 304 sans dessus
- Meubles fournis sans dessus (option) et sans visserie
- Piétement inox sur vérins de réglage inox \varnothing 60 mm avec filetage non apparent
- Options :
 - dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge épaisseur 60 mm avec bord avant rayonné ou granit
 - dossier hauteur 100x20 mm droit ou rayonné
 - fond de tiroir rayonné

▼ MEUBLES 1 TIROIR H-100 MM ET 1 PORTE BATTANTE

1

DIM.	RÉF.	€
440x590x810	SD-TCWX16/5	1 093
440x690x810	SD-TCWX1/5	1 159
440x790x810	SD-TCWX18/5	1 269



▼ MEUBLES 1 PORTE ET 1 ÉTAGÈRE

DIM.	RÉF.	€
540x590x810	SD-BATX16/6	871
540x690x810	SD-BATX1/6	929
540x790x810	SD-BATX18/6	1 017
740x590x810	SD-BATX16/7	1 026
740x690x810	SD-BATX1/7	1 093
740x790x810	SD-BATX18/7	1 190



▼ MEUBLES 2 PORTES ET 1 ÉTAGÈRE

DIM.	RÉF.	€
840x590x810	SD-BATX26/8	1 132
840x690x810	SD-BATX2/8	1 203



▼ MEUBLES OUVERTS ET 1 ÉTAGÈRE

DIM.	RÉF.	€
840x590x810	SD-TCLX16/8	832
840x690x810	SD-TCLX1/8	907
840x790x810	SD-TCLX18/8	1 017



▼ MEUBLES AVEC PORTE 7 NIVEAUX 400X600 MM

DIM.	RÉF.	€
540x690x810	SD-BPFX1/5	1 066
540x790x810	SD-BPFX18/5	1 141



LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Large gamme de meubles
- Possibilité de fabrication sur-mesure et de personnalisation : vous pouvez composer vos meubles en fonction de vos besoins

▼ BLOCS 2 TIROIRS H-270 MM

DIM.	RÉF.	€
435x590x810	SD-CCX126/1	920
435x690x810	SD-CCX12/1	955
435x790x810	SD-CCX128/1	1 017



SD-CCX126/1

5 ▼ PONTS SUSPENDUS TRAVERSANTS*

* Voir page suivante

▼ BLOCS 3 TIROIRS H-160 MM

DIM.	RÉF.	€
435x590x810	SD-CCX16/1	1 000
435x690x810	SD-CCX1/1	1 039
435x790x810	SD-CCX18/1	1 110



SD-CCX16/1

2 ▼ BLOCS 4 TIROIRS H-100 MM

DIM.	RÉF.	€
435x590x810	SD-BBX16/1	1 084
435x690x810	SD-BBX1/1	1 150
435x790x810	SD-BBX18/1	1 185



SD-BBX16/1

3 ▼ PLANS DE TRAVAIL

- Plan de travail (central ou avec dossier) adaptable selon la configuration de l'implantation : page suivante



4 ▼ BAC ROULANT SEL/FARINE 130 L

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bac 130 L en inox	560x383x720	BSF	555
NEW Bac 130 L en inox avec séparation amovible	560x383x720	SEP-BSF	627
Bac 102 L en PEHD	420x775x705	PEHD-BSF	325
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	172



PEHD-BSF



SEP-BSF



5

2



▼ JOUES LATÉRALES

- Utilisation avec bacs sel/farine
- Construction inox AISI 304
- Joue livrée avec bandeaux avant et arrière

DIM	RÉF.	€
540x590x810	F1/1	345
940x590x810	F1/2	358
1340x590x810	F1/3	372
540x690x810	F2/1	358
940x690x810	F2/2	372
1340x690x810	F2/3	385
540x790x810	F3/1	398
940x790x810	F3/2	411
1340x790x810	F3/3	420



▼ PONTS SUSPENDUS POUR ILOT

- Construction inox AISI 304
- Meuble traversant avec portes coulissantes
- Monté sur structure auto-portante H-500 mm
- 3 portes coulissantes à partir de L-2400 mm

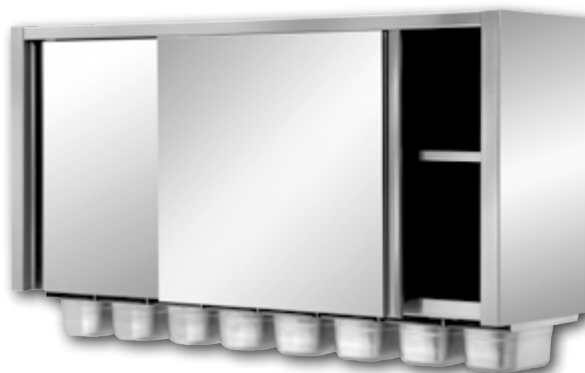
DIM	RÉF.	€
2000x400x1160	CAP3/20	2 088
2200x400x1160	CAP3/22	2 194
2400x400x1160	CAP3/24	2 455



▼ ARMOIRES SUSPENDUES AVEC DISTRIBUTEURS À INGRÉDIENTS

- Construction inox AISI 304
- Meuble avec portes coulissantes
- 1 étagère réglable renforcée
- Livrée sans bacs gastronomes GN1/4-100 (voir chapitre bacs gastronomes)

DIM.	CAP.	RÉF.	€
1200x400x820	5GN1/4	CAT/12	1 274
1400x400x820	6GN1/4	CAT/14	1 415
1600x400x820	7GN1/4	CAT/16	1 570



▼ DESSUS GRANIT

- Ep. 30 mm pour modèle central
- Ep. 30 mm + 3 dossier H-30 mm pour modèle adossé

DIM.	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000x600	PG6	545	PG6/A	1 006
1000x700	PG7	567	PG7/A	1 048
1000x800	PG8	673	PG8/A	1 048



▼ DESSUS INOX

- Construction inox AISI 304
- Doublage mélaminé ép. 18 mm
- Fournis sans visserie
- Ep. 15/10 ème avec bord avant rayonné
- H-60 mm

AUTRES DIMENSIONS : NOUS CONSULTER

PROF. 600

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	GI6/10	407	GI6/10A	487
1200	GI6/12	473	GI6/12A	557
1400	GI6/14	526	GI6/14A	624
1600	GI6/16	588	GI6/16A	672
1800	GI6/18	734	GI6/18A	849
2000	GI6/20	796	GI6/20A	916
2200	GI6/22	871	GI6/22A	1 008
2400	GI6/24	947	GI6/24A	1 234
2600	GI6/26	1 017	GI6/26A	1 261
2800	GI6/28	1 088	GI6/28A	1 287
3000	GI6/30	1 150	GI6/30A	1 309

PROF. 700

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	GI7/10	429	GI7/10A	509
1200	GI7/12	495	GI7/12A	579
1400	GI7/14	548	GI7/14A	646
1600	GI7/16	610	GI7/16A	694
1800	GI7/18	761	GI7/18A	871
2000	GI7/20	827	GI7/20A	938
2200	GI7/22	898	GI7/22A	1 031
2400	GI7/24	969	GI7/24A	1 256
2600	GI7/26	1 039	GI7/26A	1 283
2800	GI7/28	1 110	GI7/28A	1 309
3000	GI7/30	1 177	GI7/30A	1 331

PROF. 800

L-	CENTRAL		ADOSSÉ	
	RÉF.	€	RÉF.	€
1000	GI8/10	473	GI8/10A	553
1200	GI8/12	544	GI8/12A	628
1400	GI8/14	619	GI8/14A	721
1600	GI8/16	681	GI8/16A	787
1800	GI8/18	743	GI8/18A	871
2000	GI8/20	911	GI8/20A	1 044
2200	GI8/22	1 039	GI8/22A	1 190
2400	GI8/24	1 137	GI8/24A	1 340
2600	GI8/26	1 221	GI8/26A	1 402
2800	GI8/28	1 261	GI8/28A	1 471
3000	GI8/30	1 380	GI8/30A	1 539

Mobilier inox spécifique

▼ TABLES INOX DESSUS HÊTRE

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube 40x40 mm avec entretoise et traverse basse (hauteur 200 mm) à l'arrière sur vérins réglables inox
- Dossieret arrière de 100x20 mm doublé
- Dessus en hêtre lamellé collé épaisseur 26 mm
- Hauteur totale : 850 mm


CENTRALE

	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		ROULANTE CENTRALE		SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
2000x700x850	THC207	1 471	THCE207	1 541	4RTZ100-THC207	1 488	4RTZ100-THCE207	1 556		
1600x800x850	THC168	1 360	THCE168	1 443	4RTZ100-THC168	1 376	4RTZ100-THCE168	1 457		

ADOSSÉE

	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		ROULANTE ADOSSÉE		SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€	RÉF.	€
2000x700x850	THA207	1 524	THAE207	1 588	4RTZ100-THA207	1 540	4RTZ100-THAE207	1 604		
1600x800x850	THA168	1 401	THAE168	1 484	4RTZ100-THA168	1 417	4RTZ100-THAE168	1 501		

DESSUS HÊTRE DE RECHANGE

DIM	RÉF.	€
2000x700x26	DESSUS-TH207	936
1600x800x26	DESSUS-TH168	848



Chariots, bacs et échelles de préparation

▼ CHARIOT PARISIEN BAS

- Structure en tube inox 30x30 mm AISI 304 et tôle brossée
- Glissières en U de 28x28x17 mm
- 7 niveaux de glissières pour grilles inox (800x600 mm)
- Dessus en hêtre lamellé collé de première qualité épaisseur 30 mm
- Porte escamotable sous le plan de travail, dessous fermé
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins

DIM. GRILLE	DIM. ARMOIRE	RÉF.	€
800x600	900x700x900	APARB	2 714



▼ CHARIOTS PARISIENS HAUTS

- Structure en tube 30x30 mm en inox AISI 304
- Habillage mélaminé blanc de 8 mm
- Glissière en L de 28x17 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins, sur platine
- 20 niveaux

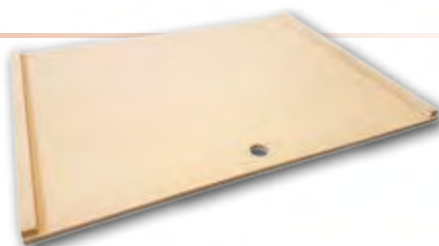
DIM. GRILLE	DIM. ARMOIRE	RÉF.	€
400x800	400x800x1800	AF02	1 888
600x800	600x800x1800	AF03	1 951



▼ PLANCHE POUR FERMENTATION

- Planche en medium pour fermentation
- 2 arrêts 12x30 mm sur les petits côtés

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Planche pour fermentation	800x600x24	500350	56



NEW

▼ CABINES À DORER

- Construction inox AISI 304
- Habillage 3 faces et dessus
- Piétement en tube 40x40 mm
- Modèle fixe : 4 vérins réglables
- Modèle roulant : 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Modèle fixe	1000x1000x2200	14900	1 778
Modèle roulant	1000x1000x2200	14901	1 872



▼ TABLE ET CASIER À NAPPER

- Construction en inox AISI 304
- Casier inox à napper
- 2 cornières mobiles en inox AISI 304
- Piétement tube 40x40 mm
- 4 roulettes ø 100 mm chape zinguée dont 2 à freins

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table à napper	800x600x1450	132601	753
Casier à napper	800x600x600	52018	644



52018



132601

▼ CHARIOT PORTE CERCLES

- Construction inox AISI 304
- 2 niveaux de chargement
- Livré sans cercles



► **PENSEZ-Y! CERCLES P. 375**

DIM.	RÉF.	€
650x650x1800	840602	738

▼ ÉCHELLES POUR BAC DE DIVISEUSE

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires (voir ci-dessous)

DÉSIGNATION	NIVEAUX	DIM.	RÉF.	€
Échelle 8 étages	8	660x400x2030	SCHD-8	604
Échelle 2x8 étages	2x8	590x780x2030	SCHD-2X8	832

BAC21L

BAC19L



▼ BACS À PÂTONS

- Bac en polypropylène pour contact alimentaire de couleur blanche
- Tous ces produits possèdent un couvercle utilisable en deux positions :
 - Recto : pour la fermentation, fermeture pour superposition des bacs avec circulation d'air ou de gaz de fermentation, permettant la levée des pâtons
 - Verso : fermeture pour superposition des bacs sans aération. L'étanchéité évite ainsi le "croûtage de la pâte" et garantit une durée de conservation plus longue.
- Chariot marron compatible pour BAC19L, BAC10L, BAC21L, BAC40L



COUV-BAC21L

BAC21L



CHAR01



OUVERT



FERMÉ



COUV-BAC19L

BAC19L

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
Bac rond	19L / 7 à 8kg de pâte	ø 480x180	BAC19L	22,90
Couvercle Rond	-	ø 480	COUV-BAC19L	19,30
Bac rectangle	10L / 6kg de pâte	530x405x75	BAC10L	23,90
Bac rectangle	20L / 7 à 8kg de pâte	530x405x140	BAC21L	24,50
Couvercle Rectangle	-	520x410	COUV-BAC21L	19,40
Chariot de transport marron	-	480x370x130	CHAR01	133

▼ CHARIOTS À PÂTIÈRE

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø 100 mm - 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
Chariot seul	170	770x654x890	CHPAT170	409
Pâtisserie	170	915x670x410	PAT170	445
Couvercle pâtisserie 170L	-	985x710x55	CPAT170	264
Chariot seul	220	770x654x890	CHPAT220	511
Pâtisserie	220	915x670x505	PAT220	575



▼ TRIO CONTENEURS UNIVERSELS EMPILABLES 40 L

- Ensemble composé de 3 conteneurs en polypropylène 40 L (ou 25 kg de produit) avec chariot et couvercle ivoire
- Bacs supplémentaires et couvercles d'autres couleurs disponibles à l'unité

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM.	RÉF.	€
3 bacs 450x610x450 mm + 3 couvercles ivoire + chariot de transport	40 L / 25 kg de produit	460x610x1480	TRIO-BAC40L	468



BAC40L



COUVO-BAC40L



COUVB-BAC40L



COUVJ-BAC40L



▼ OPTIONS POUR TRIO CONTENEURS UNIVERSELS EMPILABLES

DÉSIGNATION DE BAC	CAPACITÉ	DIM.	RÉF.	€
Conteneur universel empilable complémentaire	40L / 25 kg de produit	450x610x450	BAC40L	67
Option couvercle blanc*	-	740x430x24	COUVB-BAC40L	46,20
Option couvercle jaune*	-	740x430x24	COUVJ-BAC40L	44,90
Option couvercle orange*	-	740x430x24	COUVO-BAC40L	44,90
Chariot de transport marron	-	480x370x130	CHAR01	133

*Autres coloris de couvercle (rouge, vert, bleu) : nous consulter

▼ TABLE POUR BACS À INGRÉDIENTS 15 L

- Structure en tube 35x35 mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Dessus inox doublé-mélaniné
- Stockage et transport de 12 bacs 15L réf. BAC15L (non fournis)

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table à ingrédients	1400x700x900	TABLAC	2 044
Bac 15L blanc	440x400x280	BAC15L	32,60
Couvercle blanc pour bac 15L	440x400x280	COUVB-BAC15L	26,30



▼ ÉCHELLE POUR BAC À INGRÉDIENTS 15 L

- Structure en tube cintré 25x25 mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Stockage et transport de 10 bacs de 15 L (2x5 niveaux) réf. BAC15L (non fournis)

DIM.	RÉF.	€
400x600x1700	CHAB	1 196
440x400x280	BAC15L	32,60
430x400	COUVB-BAC15L	26,30



▼ ÉCHELLE DE DÉFOURNEMENT DE PETITS PAINS

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- 2 tubes anti-écartement 25x25 mm
- 7 niveaux de glissières 25x30 mm avec butée 2 côtés au pas de 200 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs dont 2 à freins
- Prévues pour bacs réf. 6417 (non fournis)

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Échelle 7 niveaux	470x635x1501	06748	687
Bac blanc 33L (autres modèles : voir page suivante)	600x400x170	6417	33,50



▼ DESSERTS PÂTISSÈRE

- Construction inox AISI 304
- 2 niveaux de chargement hauteur 267 et 967 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm

DIM.	RÉF.	€
1000x650x1250	06747	1 441



▼ CHARIOT DE DÉFOURNEMENT 3 NIVEAUX

- Ossature et fils inox
- Paniers soudés sur structure inox
- 4 roulettes pivotantes polypropylène ø 100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

DIM.	RÉF.	€
1300x600x1490	06745	1 570



▼ CHARIOT DE DÉCHARGEMENT VIENNOISERIES

- Ossature et fils inox
- Panier soudé sur structure inox avec fond plein (hauteur utile : 600 mm)
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

DIM.	RÉF.	€
1035x600x1100	06461	1 206





▼ BACS GERBABLES BLANCS

- Bacs en polypropylène
- Parois lisses et fond plein, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèles non prévus pour échelles soudées

CAP. (L)	DIM. EXT.	RÉF.	€
29	600x400x120	6412	26,80
33	600x400x170	6417	33,50
45	600x400x235	6423	49,40
63	600x400x320	6432	57
80	600x400x410	6441	69
Couvercle	600x400	3270	20,80
11	600x300x120	4312	21,60



▼ BACS ALIMENTAIRES À LEVAIN

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Parois et fond plein
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

CAPACITÉ (L)	DIM. EXT.	DIM. INT.	RÉF.	€
30	600x400x165	540x345x160	80230	42,30
40	600x400x215	540x345x210	80231	47,80
60	600x400x320	540x345x315	80232	57
Couvercle	600x400	-	80233	26,60



▼ BACS GERBABLES BLANCS POUR PÂTE À PIZZA

CAP. (L)	PAROIS	FOND	DIM. EXT.	RÉF.	€
9	Ajourées	Ajouré	600x400x55	6405	25
9	Pleines	Plein	600x400x55	6405C	23,40
9	Ajourées	Plein	600x400x55	6405P	23
14	Pleines	Plein	600x400x70	6405B	22,90
19	Ajourées	Ajouré	600x400x90	6409	27,80
19	Pleines	Plein	600x400x90	6409C	23,10
-	Couvercle		600x400	COUV.BACPIZZA	20,90



▼ CAISSE À VIENNOISERIE

- Caisse en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

CAP. (L)	DIM. EXT.	RÉF.	€
28	600x380x155	G156724	28,50



▼ MANNE À PAIN 180 L

- Caisse en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

CAP. (L)	DIM. EXT.	RÉF.	€
180	660x462x850	80238	197

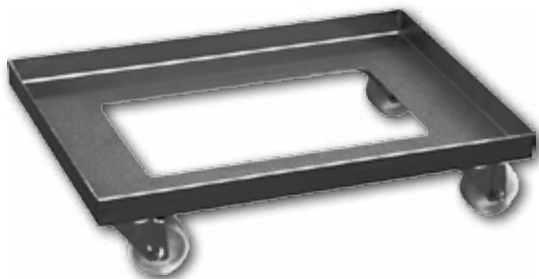


Toutes les dimensions sont en mm

▼ CHARIOTS MANUTENTION POUR BAC 600X400 OU 800X400 MM

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes polyamide ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600x400 ou 800x600mm

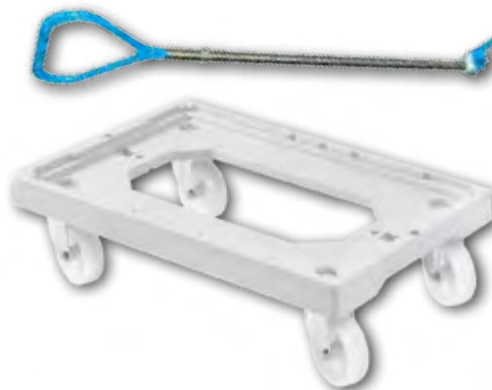
DÉSIGNATION	DIM. EXT.	RÉF.	€
Sans barre de poussée	615x415x120	420101	196
Sans barre de poussée	815x615x120	420102	216
Avec barre de poussée	615x415x960	420103	306



▼ SOCLE ROULANT POUR MANNE À PAIN

- Socle en ABS gris
- 4 roues pivotantes ø 100 mm
- Chape zinguée

DIM. EXT.	RÉF.	€
613x414x172	83399	121
Timon L-960	G170428	203



▼ BAC ROULANT SEL/FARINE 130 L

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

DÉSIGNATION	DIM. EXT.	RÉF.	€
Bac 130 L en inox	560x383x720	BSF	555
NEW Bac 130L en inox avec séparation amovible	560x383x720	SEP-BSF	627
Bac 102 L en PEHD	420x775x705	PEHD-BSF	325
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	172



BSF



PEHD-BSF

▼ PELLES À FARINE ALUMINIUM

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,2	L-210	521304	7
0,3	L-250	521403	10,30
0,5	L-265	521502	13,10
0,6	L-310	521601	16
2,0	L-400	521809	25,40



▼ PELLES À FARINE PVC

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,12	L-187	562000	3,10
0,25	L-250	562017	5,60



Matériel électrique

▼ RÉCHAUD 2 FEUX GAZ À POSER

NEW

- Construction entièrement en acier inox
- Grille en fonte 330x300 mm
- Brûleur amovible
- Équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

KW	DIM.	KG	RÉF.	€
3	324x356x171	13	RG1F	300
3+3	631x356x171	23,5	RG2F	554



RG2F

RG1F

▼ RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES À POSER*

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques ø 230 mm (740000), ou ø 220 mm (740100)
- Cordon d'alimentation 230V équipé d'une prise 16A

V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
230 MONO	2	300x300x155	6	740000	360
230 MONO	2+2	600x300x155	11	740100	596



740100



740000

▼ PLAQUE À INDUCTION 3,5KW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact : diamètre minimum 120 mm et diamètre maximum 260 mm
- Plage de température : de 35°C à 240°C par intervalles de 5°C

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	3,5	340x450 x120	239711	293



▼ PETRINS À SPIRALE 1 VITESSE – SPECIAL PIZZAS

NEW

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec variateur de vitesse et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Capacité: 18 ou 38 kg de pâte
- Cuve inox fixe

AUTRES MODÈLES VOIR P. 130



DÉSIGNATION	CAP. (KG PÂTE)	CUVE	DIM.	V	KW	KG	REF	€
Pétrin à spirale cuve 25L	18	ø 360 x H-210	720x400x620	400 TRI+N	1.1	87	PK-25	1 463
Pétrin à spirale cuve 50L	38	ø 450 x H-260	840x500x720	400 TRI+N	2	125	PK-50	2 075
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25L							395-3014	282
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50L							395-3027	584
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25L							395-2075	378
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50L							395-2080	839

(*) dans la limite des stocks disponibles

Toutes les dimensions sont en mm

▼ FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE MILEN

NEW

- Construction inox, porte à double vitrage
- Enceinte de cuisson émaillée
- Eclairage intérieur
- Angles de l'enceinte rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Avec 2 ventilateurs
- Plage de température réglable: de 50°C à 300°C
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
- Fourni avec 4 grilles inox 436x315 mm au pas de 70 mm
- Cordon d'alimentation 230 V équipé d'une prise 16A

DÉSIGNATION	V	KW	KG	DIM.	RÉF.	€
Four à convection 4x 438x315 mm	230 V MONO	2,67	38	595x594x585	MILEN	737
Grille inox 12 fils ø3 mm 4 traverses 4 mm supplémentaire			0,7	438x315x10	YSD1AE-G	29,80
Plaque aluminium de cuisson			0,7	910x440x210	YSD1AE-T	29,80



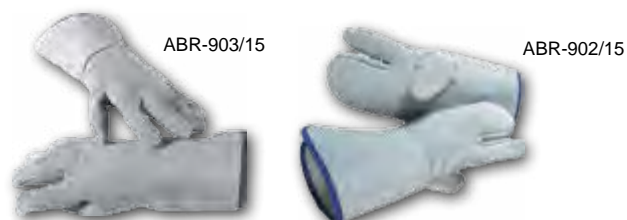
► PENSEZ-Y! GANTS ET MOUFLES DE DÉFOURNEMENT

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Utilisation : boulangerie, pizzeria, grandes cuisines
- Conçus pour une grande résistance à la chaleur jusqu'à 300°C pour les modèles en cuir
- Taille unique, vendus par paires

▼ PROTECTIONS THERMIQUES EN CUIR GRIS

- Lavable uniquement à la main



DÉSIGNATION	DIM. TOTALE	DIM. MANCHETTE	RÉF.	€
Gants de défournement	360	150	ABR-903/15	82
Moufles de défournement 3 doigts	360	150	ABR-902/15	63

▼ PROTECTIONS THERMIQUES EN CUIR MARRON

- Lavable uniquement à la main



DÉSIGNATION	DIM. TOTALE	DIM. MANCHETTE	RÉF.	€
Gants de défournement	380	200	05700	41,80
Moufles de défournement	380	200	138105	35,60

Toutes les dimensions sont en mm



Plaques de cuisson

▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES TOLE BLEUE

▼ PLAQUES TÔLE BLEUE BORDS PINCÉS 15/10^{ÈME}

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Bords pincés	600x400	11616	21,10
Bords pincés	530x325	10024-2	24,70
Sans bords	650x530	10027-7	49,40
Sans bords	354x325	TBGN2/3	46,70

PLAQUES COUPANTES : À MANIPULER AVEC DES GANTS



▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES INOX

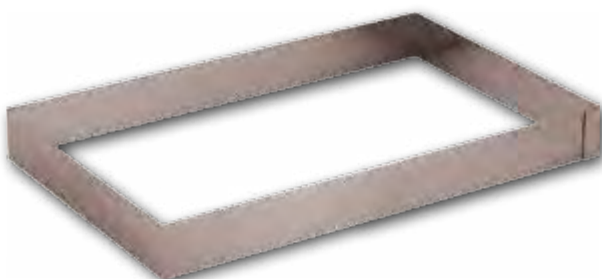
▼ PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX BORDS DROITS À 90°

DIM.	RÉF.	€
600x400x10	778 060	65

▼ RECTANGLES POUR PLAQUE INOX

- Rectangle pour adapter aux plaques inox de la réf. 778 060

DIM.	RÉF.	€
595x395x30	777 360	41,40
595x395x40	777 460	43,50
595x395x50	777 560	42,10



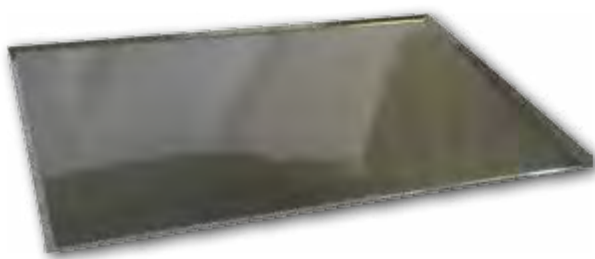
▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES INOX 10/10^{ÈME} BORDS ÉVASÉS

DIM.	RÉF.	€
400x300x12	318 040	30,20
600x400x12	318 060	70



▼ PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX 600X400 BORDS PINCÉS

DIM	RÉF.	€
600x400x5	83110	48,20



▼ PLAQUE PÂTISSIÈRE GN 1/1 INOX 10/10^{ÈME} BORDS DROITS

DIM.	RÉF.	€
530x325x8	318 005	36,10



▼ PLAQUES PATISSIÈRES ALUMINIUM
▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES ALUMINIUM PLEINES SANS REVÊTEMENT

DIM.	RÉF.	€
400x300x12	123 040	25
600x400x12	123 060	37,50


▼ PLAQUES PÂTISSIÈRES ALUMINIUM PLEINES ANTI-ADHÉSIVES

DIM.	RÉF.	€
400x300x12	132 040	40,10
600x400x12	132 060	55


▼ PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM 10/10ÈME PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE

- Bords 45°
- Perforations ø 3 mm

DIM	RÉF.	€
400x300x12	132 140	43,40


▼ PLAQUES ALUMINIUM 15/10ÈME REVÊTEMENT TÉFLONNÉ BORD PINCÉS À 45°

DIM.	RÉF.	€
600x400	130546	42,50
600x200	130501	28,80


▼ PLAQUES ALUMINIUM 15/10ÈME

- Plaque aluminium sans revêtement
- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforations ø 2 mm)

FINITION	BORDS	DIM.	RÉF.	€
Pleine	45°	325x530	PA1000	19,60
Pleine	45°	530x650	PA1001	26,70
Pleine	45°	400x600	PA1002	20,40
Pleine	45°	400x800	PA1003	26,30
Perforée	45°	400x600	PA1010	20,30
Perforée	45°	400x800	PA1011	26,30
Pleine	90°	400x600	PA1006	21,80

MULTIPLE DE COMMANDE : 10 PIÈCES

▼ PLAQUES ALUMINIUM 20/10ÈME

- Plaque aluminium sans revêtement
- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø 2 mm)

FINITION	BORDS	DIM.	RÉF.	€
Pleine	45°	400x600	PA1101	22,40
Perforée	45°	400x600	PA1109	22,40



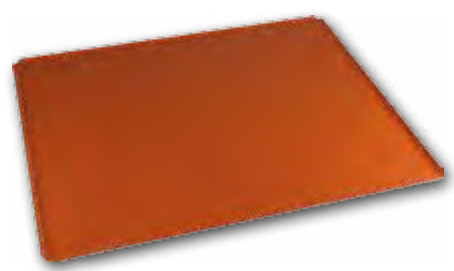


▼ PLAQUES ALUMINIUM 15/10^{ÈME} TRAITEMENT SILICONÉ

- Plaque aluminium avec revêtement siliconé rouge
- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø 2 mm)

FINITION	BORDS	DIM.	RÉF.	€
Pleine	45°	325x530 (GN1/1)	PA1200	28,10
Pleine	45°	530x650 (GN2/1)	PA1201	53
Pleine	45°	400x600	PA1202	34,50
Perforée	45°	325x530 (GN1/1)	PA1208	26,70
Perforée	45°	400x600	PA1210	34,50
Pleine	45°	400x800	PA1211	76
Pleine	90°	400x600	PA1206	34,90

MULTIPLE DE COMMANDE : 10 PIÈCES



▼ TOILES DE CUISSON SILICONÉES ANTI-ADHÉSIVES

DIM.	RÉF.	€
530x325	833 001	29,20
600x400	833 002	36
400x300	833 003	22,70



▼ PLAQUE ALUMINIUM 20/10^{ÈME} TRAITEMENT SILICONÉ

- Plaque aluminium avec revêtement siliconé rouge
- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø 2 mm)

FINITION	BORDS	DIM.	RÉF.	€
Pleine	45°	400x800	PA1302	47,70

MULTIPLE DE COMMANDE : 10 PIÈCES



▼ CAISSES À GÉNOISE

- 2 modèles : inox ou fer blanc

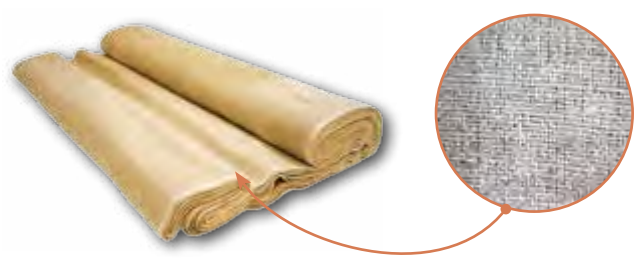
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Inox	600x400x50	09762	151
Fer blanc	600x400x50	09724	89



▼ TOILE À COUCHE LIN

- Livrée en rouleau de 20 m, largeur 600 mm
- Brossage et séchage régulier
- Éviter le lavage

DIM.	RÉF.	€
Largeur 600 mm	26614	259



▼ CADRE À OPÉRA INOX RÉGLABLE

- Extensible par crans de 2 cm (de 16x16 à 28x28 cm)

DIM.	RÉF.	€
280x160x45	896470	33,80



Ustensiles

▼ PALETTES SPATULE COUDÉES

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

DIM.	RÉF.	€
200x35	73895	19,30
240x35	88939	23,50
280x35	88961	28,10



▼ PALETTES SPATULE DROITES

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

DIM.	RÉF.	€
150x25	158-15	10,40
200x35	158-20	14,30
250x35	158-25	17,60



▼ COUTEAU À PAIN

- Manche en palissandre

L- LAME	RÉF.	€
200	80654	9,70



▼ SPATULES POLYGLASS RÉSISTANT JUSQU'À 220°C

- Ne s'imprègne pas des odeurs
- Lavable au lave-vaisselle

LONG.	RÉF.	€
300	89391	4,40
350	89393	7,40
400	89396	10,20
450	89394	11
500	89392	13



▼ COUTEAU À GÉNOISE

NEW

- Lame micro-dentée
- Manche en plastique noir avec 4 rivets

L-LAME	RÉF.	€
280	80646	45



▼ COUTEAUX À GÉNOISE

- Lame crantée
- Manche en plastique surmoulé noir

L-LAME	RÉF.	€
250	87380	24,60
280	87381	25,50
330	87382	38,30





▼ GANTS À FOUR IGNIFUGÉS

LONG.	RÉF.	€
330	947 033	8,60
380	947 038	9,40
430	947 043	10



▼ GANTS À FOUR

LONG.	RÉF.	€
400	556603	18,70



▼ SPATULE GOMME MANCHE PLASTIQUE

- Manche ergonomique
- Gomme conforme au contact alimentaire
- Lavable au lave-vaisselle

DIM.	RÉF.	€
420x55x90	658802	17,50



▼ SPATULES THERMORÉSISTANTES 110°C

DIM.	RÉF.	€
250x50x80	659205	5,50
350x70x115	659304	8,60
450x70x115	659403	11,50



659205

▼ SPATULES THERMORÉSISTANTES 260°C

DIM.	RÉF.	€
350x70x115	659007	16,40
450x70x115	659106	19,50



659007

▼ RACLETTES COUPE PÂTE INOX

- Inox traité
- Manche plastique noir
- Plaquette de 10 pièces

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Raclette rigide à coupe droite	110x115	89233	56
Raclette rigide à coupe ronde	110x115	89217	56
Raclette souple à coupe droite	110x115	89234	57
Raclette souple à coupe ronde	110x115	70715	57



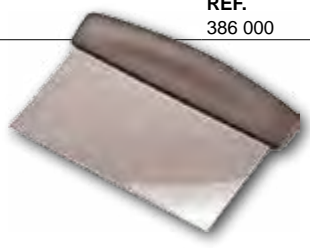
89217



89233

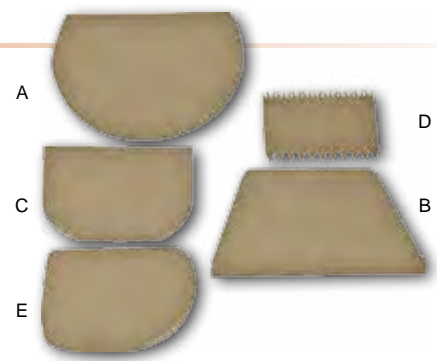
▼ RACLETTE INOX MANCHE ABS

DIM.	RÉF.	€
150x75	386 000	6,50



▼ RACLETTES EN POLYPROPYLÈNE

DIM.	RÉF.	€
A : 150x110	836 200	2,20
B : 215x125	836 215	5,20
C : 147x100	836 147	2,20
D : 110x75	836 110	1,60
E : 120x87	836 120	1,50



▼ POTS MESUREURS EN POLYPROPYLÈNE

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
0,25	846 025	5,50
0,50	846 050	4,10
1	846 100	5,80
2	846 200	9,70
3	846 300	11,30



▼ POTS MESUREURS INOX

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
1	604 001	24
2	604 002	43,60



Toutes les dimensions sont en mm

▼ ROULEAUX EN POLYÉTHYLÈNE SANS POIGNÉES

DIM.	RÉF.	€
ø 42x500	803 000	49
ø 50x500	804 000	58


▼ ROULEAU PÂTISSIER BUIS

DIM.	RÉF.	€
ø 50x500	03904	90

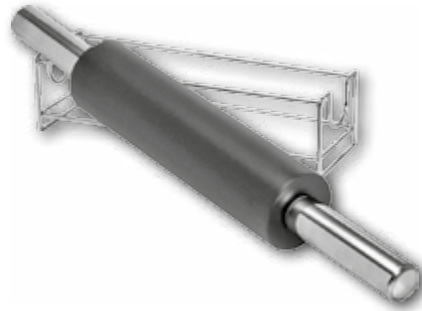

▼ ROULEAU PÂTISSIER HÊTRE

DIM.	RÉF.	€
ø 50x500	03900	14,20


▼ ROULEAU À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIF

• Avec support chromé

DIM.	RÉF.	€
ø 60x470	515013	68


▼ ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

DIM.	RÉF.	€
ø 65x470	515006	47,50


▼ CERCLES À MOUSSE H-45

DIM.	RÉF.	€
ø 75x40	782 075	6,40
ø 80x45	782 008	6,60
ø 100x45	782 010	7,40
ø 120x45	782 012	8
ø 140x45	782 014	8,60
ø 160x45	782 016	9,20
ø 180x45	782 018	10
ø 200x45	782 020	10,90
ø 220x45	782 022	13,20
ø 240x45	782 024	12,70
ø 260x45	782 026	14,60
ø 280x45	782 028	13,40

▼ CERCLES À MOUSSE H-40

DIM.	RÉF.	€
ø 60x40	785 006	6,40
ø 80x40	785 008	6,60
ø 100x40	785 010	6,90
ø 120x40	785 012	7,30
ø 160x40	785 016	8,60


▼ CERCLES À ENTREMET H-35

DIM.	RÉF.	€
ø 60x35	781 006	5,50
ø 80x35	781 008	7,20
ø 140x35	781 014	8,20
ø 160x35	781 016	9,10
ø 180x35	781 018	10
ø 200x35	781 020	10,70


▼ CERCLES À TARTE H-20

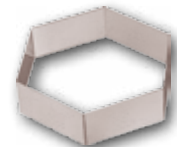
DIM.	RÉF.	€
ø 60x20	780 006	5,60
ø 80x20	780 008	5,40
ø 100x20	780 010	5,60
ø 120x20	780 012	6,30
ø 140x20	780 014	6,60
ø 160x20	780 016	6,80
ø 180x20	780 018	7
ø 200x20	780 020	7,40
ø 240x20	780 024	9
ø 280x20	780 028	9,90
ø 300x20	780 030	12


▼ CERCLES À VACHERIN H-60

DIM.	RÉF.	€
ø 60x60	783 006	9,60
ø 80x60	783 008	9,70
ø 100x60	783 010	9,70
ø 120x60	783 012	9,70
ø 140x60	783 014	10,80
ø 160x60	783 016	11,40
ø 180x60	783 018	12,30
ø 200x60	783 020	14,10
ø 220x60	783 022	15,20
ø 240x60	783 024	16,30
ø 260x60	783 026	17,10
ø 280x60	783 028	18,30


▼ HEXAGONES H-45

DIM.	RÉF.	€
80x45	765 008	11,80
160x45	765 016	13,90
180x45	765 018	13,60
200x45	765 020	14,20
220x45	765 022	15,30
240x45	765 024	16,70


▼ LARMES H-45

DIM.	RÉF.	€
60x45	768 006	9,30
80x45	768 008	9,80
160x45	768 016	13,10





▼ MOULE À FINANCIERS FLEXIPAN® 600X400 MM

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

DIM. EMPREINTES	NB EMPREINTES	RÉF.	€
86x46x14 (45 ml)	24	72811	237



▼ MOULE À MADELEINES FLEXIPAN® 600X400 MM

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

DIM. EMPREINTES	NB EMPREINTES	RÉF.	€
78x47x19 (35 ml)	40	72809	237



▼ MOULES À BRIOCHES EXOPAN®

- Acier fin revêtu d'une couche anti-adhérente

DIM.	POIDS PÂTE (GR)	RÉF.	€
ø 160xH-65	300	88629	16,60
ø 220xH-86	700	71151	30,30

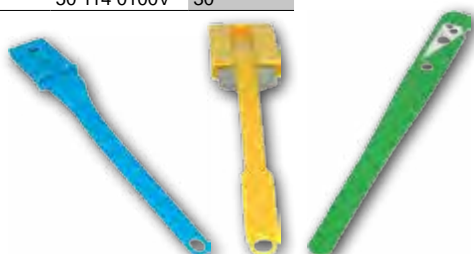


▼ LAMES INCISSETTE GRIGNETTE

- J : lame fixe, manche rigide
- B : lame fixe fine, manche souple épais
- V : lame fixe fine, manche souple

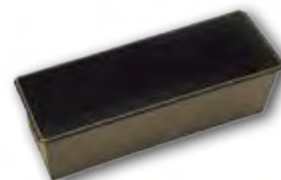
COULEUR	RÉF.	€
Jaune	50 112 0100J	39,40
Bleu	50 113 0100B	37,50
Vert	50 114 0100V	30

SACHET DE 10 PIÈCES



▼ MOULE À CAKE DROIT EXOPAN®

DIM.	RÉF.	€
250x80x80	88661	51



▼ MARQUEUR À PAIN DE CAMPAGNE INOX AISI 304

DIM.	RÉF.	€
300x50x75	1205209	63

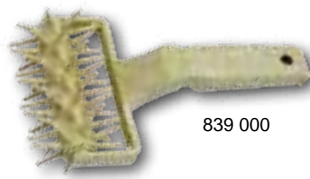


▼ ROULEAU EXTENSIBLE INOX AVEC 7 ROULETTES

RÉF.	€
805 000	70


▼ ROULEAUX POUR PIQUER LES PÂTES

RÉF.	€
807 000	20,20
839 000	14,20



839 000



807 000

▼ PEIGNE À DÉCOR

DIM.	RÉF.	€
110x80	808 000	5,20


▼ ROULEAU DÉCOUPOIR

RÉF.	€
840 000	20,60


▼ PINCEAUX PÂTISSIERS PURE SOIE

- Virole inox
- Manche polypropylène
- Vendus par lot de 6 pièces, sauf 70233 par 12 pièces

POUR LIMITER LA PERTE DES SOIES, TOUJOURS TREMPER LE PINCEAU 1 HEURE DANS L'EAU CLAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LONG.	LARG.	RÉF.	€
44	40	70261	33,10
62	50	70581	62
70	60	70233	251
ø 15x245		89112	71



70261



89112

▼ PINCEAUX DE CUISINE PLATS SILICONE

DIM.	RÉF.	€
35x235	515358	6,80
50x235	515365	7,80

▼ PINCEAUX PÂTISSIERS EN POLYPROPYLÈNE

LARG.	RÉF.	€
40	845 040	10,60
50	845 050	14,10
60	845 060	14,80
75	845 075	19,60



515358



515365


▼ BROSSE À FARINE SOIE BLANCHE

LONG.	RÉF.	€
350	87240	29,50

▼ BROSSE À DORER SOIE BLANCHE

LONG.	RÉF.	€
320	05010	15,80





▼ PELLE À TARTE

LONG.	RÉF.	€
260	523902	8



▼ SIPHON À CHANTILLY INOX 1L

- Pour Chantilly ou mousse chaude et froide. Inclus : 4 douilles en plastique ainsi qu'un écouvillon

H	CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
330	1	588024	158



▼ CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

CARTON	RÉF.	€
24 pièces	588215	19,60



▼ THERMOMÈTRE CONFISEUR +80/+200°

RÉF.	€
8010G200/F-BL	25,20



▼ PÈLE POMME KALI

- Pèle, coupe et évide

RÉF.	€
02200	473

▼ ENTONNOIR DOSEUR INOX

- 3 douilles ø 2, 4 et 6 mm avec support et collecteur de gouttes

CAPACITÉ (L)	RÉF.	€
1,5	551806	123



▼ TORCHE À CARAMÉLISER



- Simple d'utilisation et en toute sécurité, allumage automatique
- Torche livrée sans gaz



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Torche à caraméliser	115x155	198223	35,20
Cartouche à gaz (lot de 4)	-	199046	21,10

▼ THERMOMÈTRE CONFISEUR -10/+120°C



RÉF.	€
89462	23,70



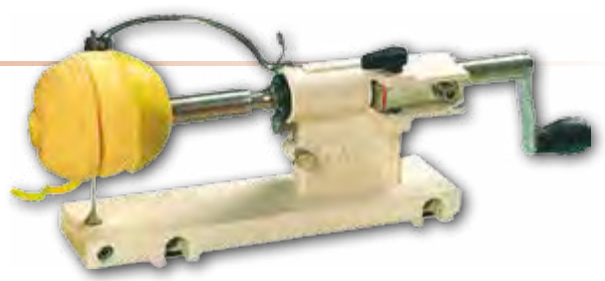
▼ THERMOMÈTRE USAGE GÉNÉRAL -20°C / +50°C

RÉF.	€
70 009 0000	5,10



AUTRES THERMOMÈTRES P. 200

(*) Dans la limite des stocks disponibles
Toutes les dimensions sont en mm



▼ CULS DE POULE INOX

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
0,7	ø 158x55	517109	4,30
1,4	ø 197x68	517208	6
2,3	ø 240x88	517307	8,90
3,3	ø 259x92	517406	16,30
4,9	ø 300x118	517604	12,80


▼ BASSINES INOX BORD ROULÉ

CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3,40
2,5	ø 240	50 049 0240	5,60
3,5	ø 280	50 050 0280	7,20
5,5	ø 320	50 051 0320	8,20
7,5	ø 360	50 052 0360	9,50
10	ø 400	50 053 0400	12,10


▼ GUÉRIDONS INOX

DIM.	RÉF.	€
ø 190x65	40009	70
ø 220x65	40010	75
ø 240x65	40011	79
ø 300x65	40012	86


▼ POCHE PÂTISSIÈRES JETABLES

• Boîte de 100 pièces

LONG.	RÉF.	€
400	798 040	25
550	798 055	35,40
650	798 065	46,90


▼ POCHE PÂTISSIÈRES EN NYLON

- Tissu nylon, revêtement polyuréthane pour une face, imperméable
- On peut les bouillir, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable

LONG.	RÉF.	€
300	800 030	6,60
400	800 040	8,60
500	800 050	11,40
600	800 060	13,80

LONG.	RÉF.	€
350	800 035	7,50
450	800 045	10,10
550	800 055	12,40
650	800 065	15,40


▼ SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIÈRE ET DOUILLES

RÉF.	€
849 000	18,30


▼ MACHINE À INJECTER LA CRÈME 3 LITRES

RÉF.	€
36005	1 058

Balances

▼ BALANCES MÉCANIQUES AVEC PLATEAU

- Corps et plate-forme pleine supérieure en inox 18/10
- Bouton de régulation

PORTÉE (KG)	PRÉCISION (GR)	RÉF.	€
5	20	600 005	87
10	50	601 010	96
15	50	602 015	101



▼ BALANCE ÉLECTRONIQUE

- Electronique à piles
- Pesée maximale 5 kg - précise au gramme près
- Avec minuteur de cuisine
- Boîtier en plastique et plateau en acier inoxydable

PORTÉE (KG)	PRÉCISION (GR)	DIM.	RÉF.	€
5	1	170x215x55	580004	85



▼ BALANCES PETITES PRÉPARATIONS

- IP 67 : parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 80 heures
- Temps de charge batterie : 8 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 25 mm
- Dimension plateau : 230x190 mm
- Poids de la balance : 2,2 kg

PORTÉE (KG)	PRÉCISION (GR)	RÉF.	€
6	0,5	TXI-6	637
15	1	TXI-15	637



▼ BALANCES MÉCANIQUES AVEC BOL

PORTÉE (KG)	PRÉCISION (GR)	DIM.	RÉF.	€
3	10	215x143x250	980033	86
5	20	215x143x250	980057	86



▼ BALANCES ÉLECTRONIQUES PESAGE PÂTONS

- Afficheur LCD 25 mm
- Alimentation secteur ou pile 9 V
- Indicateur avec câble de 1,5 m
- Fonction brut/tare/net
- Livrée avec chargeur secteur
- Dimensions plateau : 315x305 mm

PORTÉE (KG)	PRÉCISION (GR)	RÉF.	€
35	5	DE35K5D	559
60	5	DE60K5A	639



Douilles

▼ DOUILLES INOX



▼ DOUILLE À PETITS CHOUX

RÉF.	€
814 000	6,10



▼ DOUILLES À BÛCHE DE NOËL

Ø	DENTS	RÉF.	€
16	6	813 016	4,20
20	6	813 020	4,20
28	6	813 028	4,50



▼ DOUILLES CANNELÉES FERMÉES

Ø	DENTS	RÉF.	€
3	6	812 003	4,20
5	6	812 005	4,20
7	6	812 007	4,20
9	8	812 009	4,20
11	8	812 011	4,20



▼ DOUILLES FLEUR

Ø	DENTS	RÉF.	€
11	6	816 011	4,20
13	8	816 013	4,20
15	9	816 015	4,20



▼ DOUILLES FLEUR FERMÉE

Ø	DENTS	RÉF.	€
5	6	817 005	4,20
6	8	817 006	4,20
8	9	817 008	4,20



▼ DOUILLES À PETITS FOURS

Ø	DENTS	RÉF.	€
4	9	815 004	4,40
6	9	815 006	4,20



▼ DOUILLES UNIES

Ø	RÉF.	€
2	810 002	4,20
4	810 004	4,20
6	810 006	4,20
8	810 008	4,20
10	810 010	4,20
12	810 012	4,20
14	810 014	4,20
16	810 016	4,20



▼ DOUILLE À BÛCHE EXPRESS

DIM.	RÉF.	€
45	02978	76
80	02979	79



▼ DOUILLE SAINT-HONORÉ

RÉF.	€
02985	7,40



▼ BOÎTE DE 6 DOUILLES INOX N°0

- 1 douille unie 4 mm, 1 douille cannelée 8 mm, 1 douille à bûche de Noël 20x3 mm, 1 Douille unie 8 mm, 1 douille cannelée 12 mm, 1 douille fleur 11 mm

RÉF.	€
820 000	23,70



▼ BOÎTE DE 6 DOUILLES INOX N°1

- 6 douilles unies : 2/4/6/8/10/12 mm

RÉF.	€
821 000	23,90



▼ BOÎTE DE 6 DOUILLES INOX N°2

- 6 douilles cannelées : 2/4/6/8/10/12 mm

RÉF.	€
822 000	23,70



▼ BOÎTE DE 6 DOUILLES INOX N°3

- 1 douille à «Petits fours» 12 mm, 1 douille fleur 13 mm, 1 douille cannelée fermée 7 mm, 1 douille fleur fermée 6 mm, 1 douille cannelée 8 mm, 1 douille unie 10 mm

RÉF.	€
823 000	23,50



▼ BOÎTE DE 6 DOUILLES INOX N°4

- 2 douilles unies 6/10 mm, 2 douilles cannelées 8/12 mm, 2 douilles cannelées fermées 7/11 mm, 1 douille à bûche de Noël 20 mm, 2 douilles à «Petits fours» 9/15 mm, 2 douilles fleur 11/15 mm, 1 douille fleur fermée 8 mm

RÉF.	€
824 000	45,90



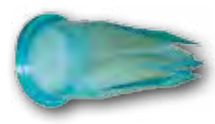
▼ DOUILLES EN POLYCARBONATE SANS PBA

- Dentelure renforcée par des nervures extérieures pour un travail plus précis
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Cône parfaitement lisse à l'intérieur, ce qui favorise le passage de la crème et le nettoyage



▼ DOUILLES CANNELÉES

DENTS	DIAM.	RÉF.	€
8	ø 6	854 006	4
8	ø 8	854 008	4
6	ø 10	854 010	4
8	ø 12	854 012	4
8	ø 14	854 014	4
8	ø 16	854 016	4



▼ DOUILLES UNIES

DIM.	RÉF.	€
ø 4	853 004	4
ø 6	853 006	4
ø 8	853 008	4
ø 10	853 010	4
ø 12	853 012	4
ø 14	853 014	4
ø 15	853 016	4



▼ DOUILLES PETITS FOURS

DENTS	DIAM.	RÉF.	€
10	ø 10	03150	4
14	ø 14	03152	4
18	ø 16	03154	4





FRUITS ET LÉGUMES

Matériel électrique.....	p.388
Matériel de transformation.....	p.392
Coutellerie.....	p.395
Présentation fruits et légumes.....	p.396
Emballage et pesée.....	p.397
Concept herbes fraîches.....	p.398
Distributeurs à gravité.....	p.399



LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Travail sur plans - fabrication sur mesure







CONCEPT FRAICHEUR FRUITS ET LEGUMES

LE SAVOIR-FAIRE L2G

- Travail sur plans
- Une large gamme de matériel de préparation: coupe-légumes, trancheurs, préparation des fruits ou légumes
- Une large gamme de meubles standards ou sur mesure
- Possibilité de personnalisation (peintures au codes RAL)

CLOISONS 1

- Cloisons inox auto-portantes avec pare-haleine en verre trempé
- Portes type "saloon"
- Fabrication sur mesure en fonction de la configuration de l'îlot
- Possibilité d'intégration de prises électriques
- Peinture extérieure (couleurs RAL)

TABLES OU MEUBLES BAS 6

- Dessus inox ou polyéthylène
- Portes battantes ou coulissantes (voir chapitre matériel inox)





2 ÉTAGÈRES À POSER

- Différents modèles (voir gamme chapitre matériel inox) : étagères pour bac gastro, étagères sur colonnettes



3 PRISES INTÉGRÉES DANS LES DOSSERETS

- 2 modèles : 230 V mono ou 380 V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dossier + montage de la prise



4 DESSERTES RÉFRIGÉRÉES

- Disponibles en 2, 3 ou 4 portes
- Groupe logé ou groupe à distance



5 PLONGES

- Sur piétement ou placard (voir gamme chapitre matériel inox)
- Différents modèles de douchettes



Matériel électrique

▼ CENTRIFUGEUSES

- Une centrifugeuse permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes, en conservant toutes les vitamines.
- Avantages de la centrifugeuse :
 - Simple d'utilisation
 - Silencieuse
 - Puissante
 - Une goulotte d'introduction extra large qui accepte les fruits et légumes en entier
 - Cuve, panier (trous de 0.5 mm) et couvercle amovibles sans outils
 - Un bec verseur: accepte les verres, pichets et bols de blender
 - Un conteneur à pulpe de grande taille

CAPACITÉ	V	KW	DIM.	RÉF.	€
100L/H	230 MONO	0,8	260x470x450	CF0380-50	2 799
120L/H	230 MONO	0,7	235x535x502	56000	2 940



CF0380-50

56000

▼ PRESSE AGRUMES 30 L/H

- 3 ogives
- Carrosserie peinte
- 1 vitesse de rotation : 1500 tr/min

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,13	300x230x350	BM.45168	703



BLENDERS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES

- Récipient en polycarbonate sans bisphénol A spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés
- Mode impulsion
- Plusieurs vitesses de rotation
- Couvercle avec bouton doseur
- Garantie 2 ans

▼ BLENDER PICHET INOX

- Blender pour boissons (smoothies, cocktails, gaspachos)
- Pichet inox 4 litres
- Vitesse variable de 0 à 15 000 tr/min + pulse 18 000 tr/min

DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Blender	230 MONO	1,55	220x303x566	CF0380-37	2 561
Pichet inox supplémentaire avec couvercle				4l	892

AUTRES MODÈLES : NOUS CONSULTER



CF0380-37



▼ PETIT MIXER DE BAR

- Petit mixer de bar performant pour réaliser rapidement toute sortes de préparations à base de glace pilée: cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes
- Facile à utiliser,
- Equipé d'une détection de bol : le moteur s'arrête lorsque l'on retire le bol de la base. Cette protection préserve les accouplements
- Pichet amovible gradué en polycarbonate de 1.25L
- Couteau amovible en acier inoxydable, corps en aluminium
- Moteur à 2 vitesses de travail: 13000 et 16000 tours par minutes
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques



DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Blender	230 Mono	0.6	180x180x420	33	732
Pichet 1.25 L supplémentaire avec couvercle	-	-		33100	262

▼ BLENDER SPECIAL SMOOTHIES

- Blender ultra performant pour réaliser rapidement toute sortes de préparations à base de glace pilée: cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés grâce à ses 30 cycles pré-programmés
- Idéal pour les bars à jus et coffee shops
- Très silencieux grâce à sa cloche d'insonorisation et son moteur brushless (rotor à aimants permanents, sans charbons)
- Modulable en version standard ou encastrable sans option supplémentaire
- Couteau amovible avec revêtement en titane
- Double sens de rotation des couteaux breveté pour broyer et mixer tous types d'ingrédients (glaçons, fruits congelés)
- 6 touches programmables



DÉSIGNATION	V	KW	DIM.	RÉF.	€
Blender	230 Mono		203x247x441	62	3 237
Pichet 2,4L supplémentaire avec couvercle	-	-		62100	393

▼ EXTRACTEUR DE JUS

- Grâce à un système breveté, l'extracteur de jus CPJ-65 et son système breveté est le premier sur le marché à pouvoir être utilisé face aux consommateurs
- Le pressage lent, à froid, permet de préserver tous les nutriments, enzymes, vitamines et minéraux naturellement présents dans les fruits et légumes.
- Avec le CPJ-65, vous pouvez extraire le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe et obtenir la consistance que vous souhaitez
- Avantages du CPJ-65 :
 - Son système de pressage à froid breveté
 - Sa goulotte d'introduction extra large (D.79.5 mm) qui accepte les fruits et légumes en entier
 - Son nettoyage facile : toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles pour un nettoyage facile
 - Sa variation de vitesse : choisissez la vitesse et la taille de filtration pour obtenir le jus souhaité
 - Son bec verseur: accepte les verres, pichets et bols de blender
 - Son conteneur à pulpe de grande taille



TR/MIN	V	KW	DIM.	KG	RÉF.	€
5 à 80	230 MONO	0.65	200x350x650	28	CPJ-65	7 997



MATÉRIEL DE DÉCOUPE

▼ COUPE LÉGUMES ELECTRIQUE-250 À 750 KG/H

- 2 goulottes cylindriques $\varnothing 58$ mm et $\varnothing 175$ mm (227 cm^3) pour une coupe uniforme des différents légumes
- Moteur en inox ultra-puissant (750 W) et silencieux
- Éjection latérale pour un gain de place et un confort de travail
- Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur
- 1 vitesse 375 tr/min
- Modèle livré avec packs de plateaux restauration (plateau trancheur courbe 1 mm + 3 mm, plateau à râper 2 mm, plateau effileur 4x4 mm, plateau trancheur 10 mm, grille macédoine 10x10 mm + 2 porte-disques muraux)

AUTRES DISQUES : NOUS CONSULTER

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,75	360x340x690	40749	7 256



▼ ROBOT CHEF 300

- Robot pour couper, râper, cubes, tranches...
- Construction en inox et fonte d'aluminium
- Avec goulotte d'alimentation pour grosses pièces
- 5 disques fournis (2 trancheurs 2 mm, 4 mm et 3 râpeurs $\varnothing 3$, 5 et 7 mm)
- 270 tr/min

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,55	240x570x470	CHEF 300	1 153



▼ KITS DE DISQUES

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Kit composé de 3 disques à trancher ($\varnothing 2/4/6$ mm), 2 disques à râper ($\varnothing 3/5$ mm), 1 disque à frite (10x10 mm)	KITREST	459
Kit composé de 4 disques à trancher ($\varnothing 4/6/8/10$ mm), 2 disques à râper ($\varnothing 5/7$ mm), 2 disques à frite (8 ou 10 mm)	KITCOLLEC	596

1 A - 170 MM
B - 80 MM2 $\varnothing 52$ MM

▼ **COUPE LÉGUMES ELECTRIQUE 250 À 500 KG/H**

- Trémie inox et chambre de coupe démontable et lavable au lave-vaisselle
- Large trémie inox (215cm³)
- Tableau de commande plat et étanche
- Fonction "Pulse" pour un travail de précision
- Levier amovible
- 1 vitesse 360tr/min
- Modèle livré sans plateau (voir pack de disques)

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,5	252x500x502	40794	3 800
Pack de disques restauration : plateau trancheur courbe 2mm + 5mm plateau à râper 2mm + 3mm plateau effileur 4x4 mm plateau trancheur 10mm grille macédoine 10x10mm			40796	1 553



DITO SARMA

AUTRES DISQUES :
NOUS CONSULTER▼ **TRANCHEUR ALUMINIUM À GRAVITÉ POUR TRANCHAGE DE FRUITS**

- Construction aluminium laqué et anodisé
- Dotation : lame ø 195 mm en chrome dur
- Option : lame ø 195 mm dentée pour ananas
- Transmission par courroie
- Affûteur démontable
- Épaisseur de coupe : 15-17 mm maximum
- Alimentation électrique: 230V mono, 0.12kW
- Autres modèles de trancheur cf. rayon charcuterie

DIM.	RÉF.	€
330x470x320	LUSSO195GL	580
Option lame dentée pour ananas ø195	L195D	63

▼ **ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE CAPACITÉ 10 KG**

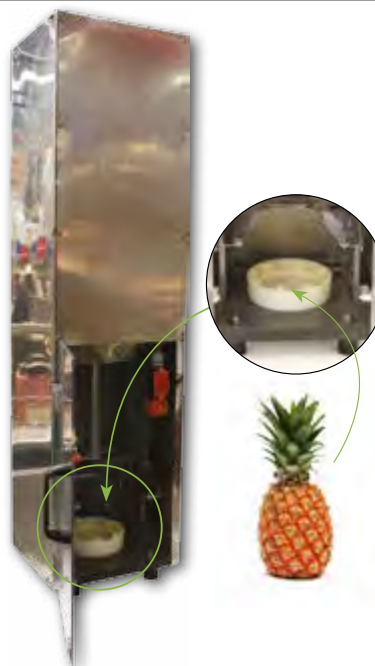
- Construction en inox
- Couvercle en polycarbonate transparent
- Minuterie de 0 à 4 minutes
- Goulotte de sortie avec poignée d'extraction
- En dotation : 1 disque abrasif
- Production horaire : 120 kg

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0.75	400x770x860	PPN/10	2 826
-	-	Disque abrasif	PTA	273

▼ **MACHINE ÉLECTRIQUE À PELER ET ÉTROGNER L'ANANAS**

- Construction inox
- Modèle à poser sur table
- Conçue pour des ananas de diamètre mini de 89 mm

V	KW	DIM.	RÉF.	€
230 MONO	0,1	270x240x1035	41359	14 054



Matériel de transformation

TRANSFORMATION DES FRUITS

▼ COUPE-POMME MANUEL INOX 10 SECTIONS

- Diamètre utile 90 mm

RÉF.	€
N4207	12,30



▼ DENOYAUTEUR À MANGUE INOX

- Coupe utile 105/85 mm

DIM.	RÉF.	€
215x135x45	N4208	19,70



▼ BRISEUR DE NOIX DE COCO

- Appareil avec vérin hydraulique actionné manuellement
- Construction inox

DIM.	RÉF.	€
140x215x510	KN-1	2 106



▼ MACHINE À PELER ET ÉTROGNER L'ANANAS (LEVIER DOUBLE)

- Construction inox
- Modèle à poser sur table (bac gastro de récupération non inclus)
- Levier double très robuste
- Machine livrée avec un accessoire diamètre 89 mm

DIM.	RÉF.	€
140x215x510	KA-1	3 180



▼ MACHINE À PELER ET ÉTROGNER L'ANANAS (LEVIER SIMPLE)

- Construction inox
- Appareil actionné manuellement à poser sur table
- Machine livrée avec un accessoire ø 89 mm

DIM.	RÉF.	€
450x390x720	77290	1 700
Étrognage ø 96 mm	772901	375
Étrognage ø 74 mm	772902	345



▼ TABLE SUPPORT ÉPLUCHE ANANAS RÉF. 77290

- Construction inox AISI 304
- Dessus amovible en polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm
- Fond en pointe de diamant avec bac de récupération GN1/1-150



DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Table support sur vérins	700x415x850	1031806	989
Table support sur roulettes	700x415x850	4RTZ100-1031806	1 080



TRANSFORMATION DES LÉGUMES

▼ **MINI COUPE-TOMATES INOX
TRANCHES 5,5MM**

- Appareil à poser sur table, équipé de 4 ventouses
- Épaisseur de coupe 5,5 mm

DIM.	RÉF.	€
480x200x280	CTX55	743

▼ **COUPE-FRITES**

- Coupe-frites sur table tout inox
- Grille de coupe 10x10 mm
- Débit à la minute : 4 à 5 kg

DIM.	RÉF.	€
440x250x335	CX10	748

▼ **COUPE-TOMATES INOX
EN 8 QUARTIERS**

- Appareil à poser sur table, équipé de 3 ventouses
- Version haute permettant l'utilisation d'un bac de récupération GN1/2 (non inclus), voir chapitre bacs et grilles

DIM.	RÉF.	€
325x385x580	CAX108	374



CAX108



EPX003

▼ **ÉPLUCHEUR INOX CONCOMBRES
OU CAROTTES SUR PIED**

- Facile à utiliser : introduire des légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Épluchage parfait
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Hauteur disponible sous la tête : 340 mm
- Diamètre d'introduction : 60 mm pour les concombres et 45 mm pour les carottes

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Éplucheur carottes	140x215x510	EPX001	453
Éplucheur concombres	140x215x510	EPX003	453

▼ **ESSOREUSE À SALADE MANUELLE**

DÉSIGNATION	CAPACITÉ (L)	DIM.	RÉF.	€
Pour 2 à 3 salades	10	ø 330x420	95453	406
Pour 3 à 5 salades	20	ø 430x500	95452	529



95453 OU 95452

▼ PÈLE-POMME KALI

- Pèle, coupe et évide

RÉF.	€
02200	473



▼ COUPE-PASTÈQUES PETIT DÉBIT

- Idéal pour une utilisation en supermarché
- Socle en plastique avec auto-centrage du fruit et ventouse pour une parfaite stabilité
- Coupure droite
- Coupe sans effort
- Lame en inox affutable L-330 mm
- Livré avec un protège lame et une paire de gants anti-coupures

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Coupe pastèques	458x518x512	FCTX001SUP	679

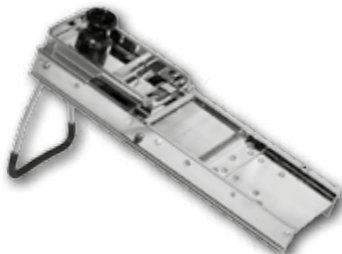


GANTS DE PROTECTION INCLUS

▼ MANDOLINE INOX

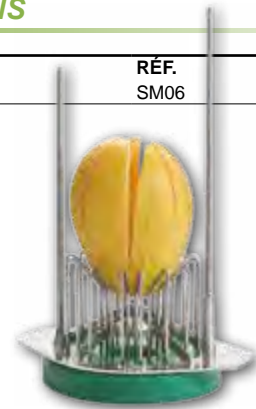
- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches (1 lame ondulée) et 3 lames pour la coupe en julienne (5, 7 et 10 mm)

DIM.	RÉF.	€
395x125x200	222652	103



▼ COUPE-MELON MANUEL INOX 6 SECTIONS

DIM.	RÉF.	€
270x200x420	SM06	416



▼ COUPE-PASTEQUE MANUEL INOX 6 SECTIONS

DIM.	RÉF.	€
370x280x195	SMP06	679



▼ POSTE DE DECOUPE FRUITS ET LEGUMES



- Poste de découpe composé d'une plaque de découpe en polyéthylène HD500 épaisseur 20mm de couleur verte) avec rigole et un trou d'évacuation des déchets) et d'un bac gastronorme GN1/1-100 en inox

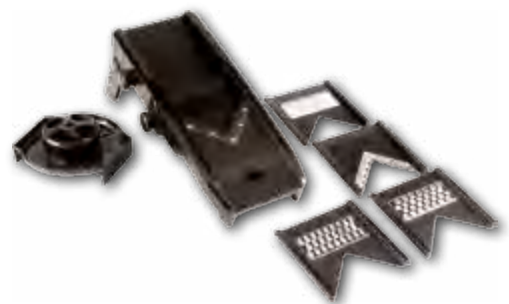
DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Poste de découpe fruits et légumes GN1/1	530x325x120	1565	167



▼ MANDOLINE POLYPROPYLÈNE LAME EN «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

DIM.	RÉF.	€
335x130x75	222614	51



Coutellerie



▼ COUTEAU OPINEL À BOUT ROND

- Longueur lame 75 mm • lame pliable

DIM.	RÉF.	€
175	75152	20,20



▼ COUTEAU D'OFFICE

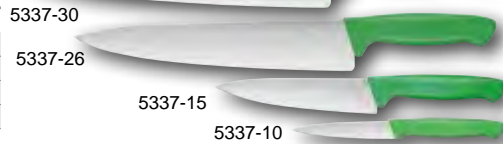
DIM.	RÉF.	€
90	40 294 0000	4,40



▼ COUTEAUX MANCHE VERT

- Manche vert pour le travail sur légumes et fruits BIO

DÉSIGNATION	L-LAME	RÉF.	€
Manche polypropylène vert	100	5337-10	5
Manche polypropylène vert	150	5337-15	23,40
Manche polypropylène vert	260	5337-26	39,20
Manche polypropylène vert	300	5337-30	45,20



NEW

AUTRES COUTEAUX PAGE 194

▼ VIDE POMME

DIM.	RÉF.	€
ø 14	40 141 0140	8,20



▼ MOULE À POMME

DIM.	RÉF.	€
ø 22	40 144 0220	9,80



▼ MOULE À POMME DOUBLE

DIM. A	DIM. B	RÉF.	€
ø 22	ø 25	40 146 0000	14,90



▼ ZESTEUR

DIM.	RÉF.	€
140	40 145 0000	7,90



▼ DÉCO ZESTEUR

RÉF.	€
40 155 0000	9,80



▼ COUPE-CORNICHON

RÉF.	€
119.56.02	21



▼ ÉPLUCHEUR ÉCONOME

RÉF.	€
40 293 0000	4,30



▼ **AIGUISEUR RAPIDE**

DIM.	RÉF.	€
L-220xH-180	W4050	101



▼ **AFFÛTEUR MANUEL 2 ÉTAPES**



- 2 étapes :
 - affûtage entre les 2 mèches blanches en céramique
 - le tranchant entre les 2 mèches en carbure

DIM.	RÉF.	€
L-185x50x55	9975600	31,10



Présentation fruits et légumes

▼ **SOCLES ROULANTS EN ALUMINIUM POUR CAGETTES PLIABLES**

- Le modèle FAST se compose de 2 parties principales :
 - une base pour cagettes à roues freinées
 - une réhausse qui s'emboîte sur les cagettes afin de les incliner vers le client
- 4 roulettes diamètre 60 mm dont 4 à freins

DIM.	CAP.CHARGE (KG)	RÉF.	€
580x370x115		FAST1	341
785x570x115	180	FAST2	409
1180x570x115		FAST3	477



FAST1



FAST2



FAST3

▼ **CAGETTES VERTES PLIABLES**

- Construction en polyéthylène haute densité agréé pour le contact alimentaire
- Fond et parois perforées
- 4 côtés pliables avec poignée ajourée
- Les cagettes sont empilables dans les 2 configurations (ouverte et fermée)

CAP. (L)	DIM. INTERNES	DIM. EXTERNES	CAP. CHARGE (KG)	COULEUR	RÉF.	€
23	570x370x100	600x400x120	10	verte	1600/21	19,20
32	570x370x160	600x400x180	15	verte	1600/33	20,90
40	570x370x210	600x400x230	20	verte	1600/43	21,90





Emballage et pesée

▼ DYNAMOMÈTRES MÉCANIQUES À CADRAN 5KG

- Compact, robuste et résistant à la corrosion, avec un cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable.
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant (livrés avec les 2 crochets)
- Longueur d'échelle 120 mm

DÉSIGNATION	PORTE	PRECISION	DIM.	RÉF.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20gr	163x126x159	235-S6/5	391
Option plateau et crochet inox	-	-	D.250	CH-A01N	203



235-6S/5



CH-A01N

▼ SCELLEUSE À SAC MÉTALLIQUE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Scelleuse	E7/R	28,30
Paquet de 12 rouleaux adhésifs rouge 66 ml	41222	34,40

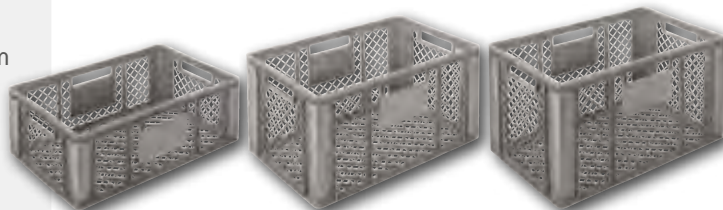
* Dans la limite des stocks disponibles



▼ BACS DE MANUTENTION AJOURÉS

NEW

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200x800 et 1200x1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Conviennent pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs



PB-3257

PB-3258

PB-3243

DÉS.	L	DIM. INT.	DIM. EXT.	RÉF.	€
Bac de manutention ajourés gris	43	562x362x210	600x400x220	PB-3257	41,40
Bac de manutention ajourés gris	63	562x362x310	600x400x320	PB-3258	46,90
Bac de manutention ajourés gris	73	562x362x340	600x400x350	PB-3243	53

Toutes les dimensions sont en mm



Concept herbes fraîches

LE SAVOIR-FAIRE L2G

Le présentoir herbes fraîches répond à tous vos besoins !

Son système avec circulation d'eau permet d'irriguer et d'alimenter en permanence vos bouquets aromatiques. Il les garde plus longtemps et garantit leurs parfums tout au long de la journée dans vos rayons (il permet le ralentissement du flétrissement).

Pratique, sa forme en cascade sur 3 niveaux permet une meilleure visibilité du produit. Le consommateur peut choisir et trouver son bouquet aromatique sans toucher les autres produits en présence (évite le gaspillage).

- Fabrication en inox 18/10°
- 3 niveaux de présentation en cascade
- Système d'alimentation d'eau par pompe immergée
- Alimentation : 230 V 50Hz
- Capacité : 250 à 300 Bouquets
- Dimensions : 1250X1120X900/1400 mm





Distributeurs à gravité

- Les bacs peuvent être montés et s'adaptent pratiquement sur tous les systèmes de mobiliers et de rayonnage existant (gondole, rack, panneaux rainurés)
- Amélioration des ventes au m² grâce à l'achat impulsif (10 à 30%)
- Amélioration des profits (les distributeurs à gravité permettent une marge supérieure aux produits pré-emballés)
- Satisfaction clientèle: le client peut se servir seul, et en quantité exacte de ce qu'il souhaite (chaque tour de la molette est calibré à 0.4 dl)
- Impact environnemental: réduction des déchets et des emballages



TAILLE PERSONNALISABLE : EXISTE EN 3 LITRAGES: 10 LITRES, 6,5 LITRES ET 4,5 LITRES



La solide molette de distribution graduée empêche le déversement, elle permet un écoulement facile et offre aux clients des portions correctement mesurées





▼ GONDOLES 10 LITRES

GONDOLE 2 NIVEAUX 12 DISTRIBUTEURS

- 1 gondole murale avec fond tôle
- 1 bac ramasse-miettes avec 2 tiroirs et un bumper
- 1 fronton télescopique réglable en hauteur et en profondeur (impressions non fournies) en option
- 2 rateliers avec boîtes de 10 litres
- Finition Ral 9001

OPTION : FRONTON SUPÉRIEUR : NOUS CONSULTER

GONDOLE 3 NIVEAUX 18 DISTRIBUTEURS

- 1 gondole murale avec fond tôle
- 1 bac ramasse-miettes avec 2 tiroirs et un bumper
- 1 fronton télescopique réglable en hauteur et en profondeur (impressions non fournies) en option
- 2 rateliers avec boîtes de 10 litres
- Finition Ral 9001

OPTION : FRONTON SUPÉRIEUR : NOUS CONSULTER



COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Blanc RAL 9001	1000x530x2300	GT2N	4 274

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Blanc RAL 9001	1000x530x2300	GT3N	6 347



Toutes les dimensions sont en mm



PLATERIE ET DÉCORATION

Plats de présentation inox	p.402
Platerie en mélaminé	p.406
Platerie plexiglas	p.414
Platerie ABS	p.421
Vannerie	p.424
Décoration	p.430

Plats de présentation inox

▼ PLATS INOX POUR VITRINES RÉFRIGÉRÉES PROFONDEUR 700 MM

▼ PRÉSENTATION TYPE E

REPÈRE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
E1	Pans coupés	350x180x15	360453	36,70
E2	Pans coupés	325x270x15	360454	41,90
E3	Pans coupés	420x270x15	360452	45,80
E4	Pans coupés	420x180x15	360440	41,70
E5	Pans coupés	420x270x30	383462	81
E6	Pans coupés	420x180x30	383461	72



▼ PRÉSENTATION TYPE F

REPÈRE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
F1	Plat charcutier	280x150x40	354430	25,60
F2	Grille sur 3 pieds	520x195x10	383467	102
F3	Plat rectangulaire	550x220x45	360349	89
F4	Plat rectangulaire	500x180x20	360423	43,60
F5	Plat rectangulaire	500x180x40	355422	48,10
F6	Gratin (1,7 L)	300x210x40	354262	30



▼ PRÉSENTATION TYPE G

REPÈRE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
G1	Grille sur 3 pieds	520x195x10	383467	102
G2	Plat rectangulaire	550x220x45	360349	89
G3	Plat rectangulaire	550x220x30	363348	95
G4	Grille sur pieds	270x178x10	381380	36,10
G5	Bac à foie (3 L)	325x235x40	355377	34,20
G6	Ravier charcutier (3 L)	315x235x55	350426	36,40
G7	Plat charcutier	280x150x40	354430	25,60
G8	Plat rectangulaire	440x270x40	360347	88



▼ PLATS INOX POUR VITRINES RÉFRIGÉRÉES PROFONDEUR 740 MM

REPÈRE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
C6	Bac à foie (2,5 L)	325x235x40	355377	34,20
C7	Grille perforée sur pieds	270x178x10	381380	36,10
C8	Ravier charcutier (3 L)	315x235x55	350426	36,40
C9	Ravier charcutier (2 L)	260x190x50	350425	29,60
C10	Ravier charcutier (4,5 L)	365x270x60	350427	48,50


▼ PLATS INOX POUR VITRINES RÉFRIGÉRÉES PROFONDEUR 820 MM

REPÈRE	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
A1	Plat rectangulaire	820x270x40	365351	165
A2	Plat rectangulaire	440x270x40	360347	88
A3	Plat rectangulaire	550x220x45	360349	89
A15	Grille perforée sur pieds	520x195x10	383467	102
A4	Bac à foie (4,4 L)	425x310x40	354378	48,50
A5	Grille perforée sur pieds	360x260x10	381381	52
A6	Bac à choucroute (7,5 L)	425x310x80	354343	77
A7	Gratin (4 L)	425x310x40	354264	60
B4	Plateau	300x210x10	355289	25,10
B5	Plat charcutier	320x180x20	355353	25
B6	Plat rectangulaire	500x180x20	360423	43,60
B7	Plat charcutier	380x220x20	355354	29,30



▼ PLATS INOX BORDS PINCÉS ET BORDS DROITS

Fabrication entièrement sur mesure :

- Type d'inox : 304 ou 430
- Épaisseur de l'inox : 6/10^è, 7/10^è, 8/10^è, 9/10^è ou 10/10^è
- Type de finition : Scotch Brite ou poli brillant.
- Dimensions sur-mesure



SUGGESTION DE PRÉSENTATION



▼ PLATS INOX POLI MIROIR

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plat à lasagnes avec anses poli miroir*	350x260x50	30 062 0350	15,50
Set de 4 plats à lasagnes inox poli miroir avec grilles et spatule*	260x200x50 300x220x55 350x260x65 420x310x70	30 064 0000	60
Plateau traiteur inox poli miroir GN1/1	530x325x15	427002	79

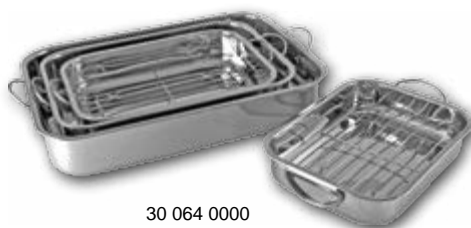
(*) dans la limite des stocks disponibles



427002



30 062 0350



30 064 0000

▼ PLAQUE INOX 10/10^{ÈME} GN1/1 BORDS DROITS À 90°

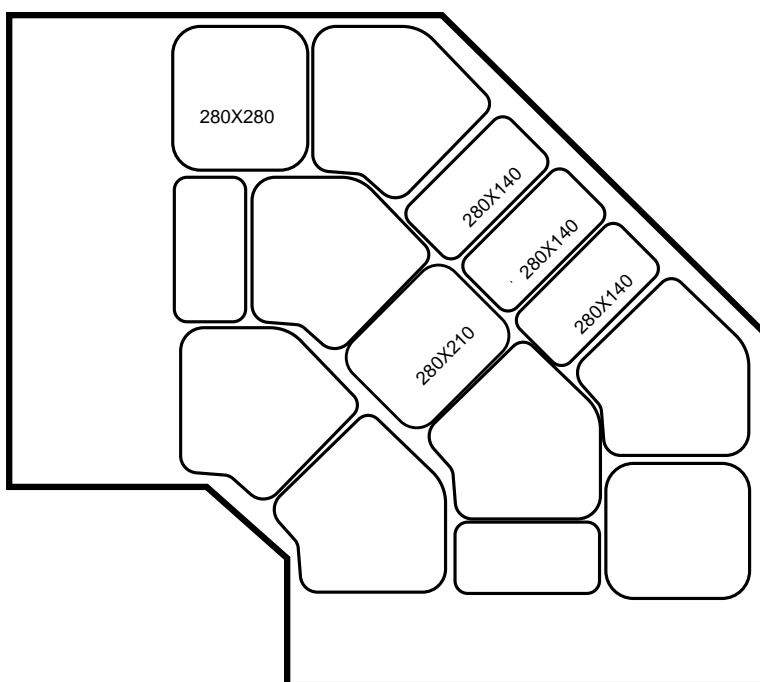
DIM.	RÉF.	€
530x325x9	318 005	36,10



▼ WOKS DE PRÉSENTATION INOX À FOND PLAT

DIM.	RÉF.	€
ø 220x60 (1.8 L)	TSS2553	48,90
ø 240x81 (2 L)	TSS2554	64
ø 255x87 (2.8 L)	TSS2555	78



PLATERIE PLASTIQUE

▼ TABLEAU COMPARATIF DES MATIÈRES POUR LES PLATS DE PRESENTATION

MATIÈRE	RÉSISTANCE AUX CHOCS	SURFACE	RÉSISTANCE À LA T°	PASSAGE AU LAVE-VAISSELLE
ABS	Résistant à la casse	Assez Résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Méliné	Résistant aux chocs	Très Résistant aux rayures	-30°C/+120°C	Oui
Polypropylène (PP)	Incassable	Assez Résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Plexiglas	Résistant aux chocs	Très Résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Polyéthylène (PE500)	Incassable	Sensible aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
SAN (Styrène-acrylonitrile)	Bonne résistance aux chocs	Résistant aux rayures	-25°C/+85°C	Oui



Platerie en mélaminé

PLATEAUX RONDS

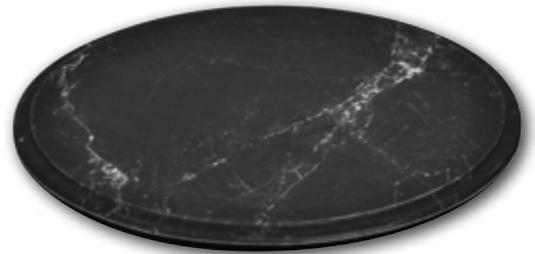
▼ MÉLAMINÉ IMITATION MARBRE DE CARRARE SUR PIEDS EN SILICONE

DIM.	RÉF.	€
ø 285x14	TMA3028	41,20



► **BLANC**

DIM.	RÉF.	€
ø 285x14	TBMA3028	41,20



► **NOIR**

▼ MÉLAMINÉ IMITATION BOIS SUR PIEDS EN SILICONE

DIM.	RÉF.	€
ø 285x14	TRW3028	41,20



▼ MÉLAMINÉ NOIR STRIÉ SUR PIEDS EN SILICONE

DIM.	RÉF.	€
ø 310x10	TB9731	60



▼ MÉLAMINÉ NOIR SUR PIEDS EN SILICONE

DIM.	RÉF.	€
ø 285x10	TBS3285	44,40



▼ MÉLAMINÉ 2 FACES IMITATION BAMBOU / ARDOISE

DIM.	RÉF.	€
ø 330x10	22144	55
ø 430x10	22145	80



▼ CLOCHE EN SAN AVEC POIGNÉE INTÉGRÉE

DIM.	RÉF.	€
∅ 270x117	TC42660	44,50


▼ CLOCHE TRANSPARENTE RONDE EN SAN AVEC POIGNÉE EXTÉRIEURE

DIM.	RÉF.	€
∅ 270x133	TC42670	44,50



DIM.	RÉF.	€
∅ 270x133	TC52670	56



► POIGNÉE EXTÉRIEURE

► POIGNÉE EXTÉRIEURE ACIER ZINGUE

PLATEAUX RECTANGULAIRES
▼ MÉLAMINÉ IMITATION MARBRE DE CARRARE BLANC SUR PIEDS SILICONE

DIM.	RÉF.	€
300x200x14	TMA9630	45,20


▼ MÉLAMINÉ IMITATION BOIS RUSTIQUE SUR PIEDS SILICONE

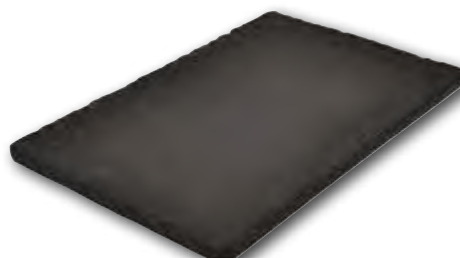
DIM.	RÉF.	€
530x352 (GN1/1)	22600	75
265x325 (GN1/2)	22601	39,60
265x162 (GN1/4)	22603	23,20
176x325 (GN1/3)	22602	28


▼ MÉLAMINÉ IMITATION PIERRE BRUTE SANS PIED

DIM.	RÉF.	€
325x176	TBST9830	45,90


▼ MÉLAMINÉ IMITATION PIERRE SANS PIED

DIM.	RÉF.	€
300x200x15	TBST9831	33,30



▼ MÉLAMINÉ IMITATION BÛCHE SANS PIED

DIM.	RÉF.	€
176x325x21	TWB9613	28,80


▼ MÉLAMINÉ IMITATION ARDOISE SUR PIEDS SILICONE

DIM.	RÉF.	€
520x325x12 (GN1/1)	TBS9911	107
265x325x12 (GN1/2)	TBS9912	59
175x325x12 (GN1/3)	TBS9913	32
600x285x12	TBS9986	117
430x285x12	TBS9983	73
285x285x12	TBS9981	52
350x285x12	TBS9982	61


▼ MÉLAMINÉ IMITATION BETON BROSSÉ

DIM.	RÉF.	€
325x265x20 (GN1/2)	TCN9212	48
325x176x20 (GN1/3)	TCN9213	42,60
265x162x20 (GN1/4)	TCN9214	28,80


▼ MÉLAMINÉ IMITATION BOIS SUR PIEDS SILICONE

DIM.	RÉF.	€
265x325x10	TRW9912	65
265x162x10	TRW9914	36,60
176x325x10	TRW9913	44,40


TONNEAUX ET SEAUX
▼ TONNEAU IMITATION BOIS RUSTIQUE / COUVERCLE EN ACRYLIQUE TRANSPARENT


DIM.	CAP. (L)	RÉF.	€
ø 245x150	5.4	BB352	63
ø 260x195	7.5	BB353	75
ø 300x195	10	BB300	87

DIM.	CAP. (L)	RÉF.	€
ø 250x125	3.9	BLB352	46,80
ø 265x170	5.7	BLB353	57
ø 300x90	4.5	BLB350	43,20

DIM.	RÉF.	€
ø 250x150	BBS352	110
ø 265x195	BBS353	132
ø 307x195	BBS350	130



DIM.	RÉF.	€
ø 300x25	BBC350L	82

BOLS RONDS EN MÉLAMINÉ

▼ BOLS ENCASTRABLES EN FORME DE CROISSANTS

COULEUR	DIM.	CAP. L	RÉF.	€
Blanc	200x185x100	2	T5620	73
Noir			TB5620	73
Blanc	225x208x60	1.4	T5622	36,80
Noir			TB5622	36,80
Blanc	265x246x100	3.9	T5626	80
Noir			TB5626	80
Blanc	ø 180x60	0.9	T5680	38,90
Noir			TB5680	38,90
Blanc	300x278x63	3	T5630	91
Noir			TB5630	91
Blanc	300x278x100	5	T5631	114
Noir			TB5631	114



► NOIR



TB5630

► BLANC



T5620

▼ BOLS DE PRÉSENTATION BORDS ROULÉS

DIM.	RÉF.	€
ø 360x70	22022	31,30



DIM.	RÉF.	€
ø 200x90	22019	19,80
ø 280x125	22020	37,20
ø 380x170	22021	51



▼ BOLS DE PRÉSENTATION BORDS DROITS

DIM.	RÉF.	€
ø 160x90	22100	8,30
ø 260x100	22101	19,40
ø 360x130	22102	33,80



▼ BOLS DE PRÉSENTATION NOIRS ASPECT PORCELAINE

DIM.	RÉF.	€
ø 140x65	403701	9,30
ø 230x65	403703	23,70



▼ BOLS DESIGN

DIM.	CAP. (L)	RÉF.	€
215x250x119	0,75	T1082	38,80
240x213x150	2	T1084	52
250x232x165	2,5	T1092	66
200x200x100	1,4	TB1741	39,60



T1082



T1084



T1092



TB1741

NEW

▼ LOUCHE NOIRE L-350 MM

DIM.	RÉF.	€
L-350	71670	9,30



▼ CUILLÈRE PLEXIGLAS L-240 MM

DIM.	RÉF.	€
L-240	6900N	4,60



▼ CUILLÈRE INOX L-240 MM

DIM.	RÉF.	€
L-240	014059	23





PLATS CREUX RECTANGULAIRES EN MÉLAMINÉ

▼ PLATS NOIRS FORMATS GASTRO BORDS LARGES SUR PIEDS SILICONE

DIM.	RÉF.	€
530x325x100 (GN1/1)	TB1872	144
530x325x65 (GN1/1)	TB1865	130
530x325x30 (GN1/1)	TB1870	113
265x325x100 (GN1/2)	TB1892	105
265x325x65 (GN1/2)	TB1895	84
265x325x30 (GN1/2)	TB1890	64



▼ PLATS NOIRS FORMAT GASTRO ÉVASÉS SUR PIEDS SILICONE + INSERTS

PLATS NOIRS ÉVASÉ			INSERT NOIR H-50 MM		
DIM.	RÉF.	€	DIM.	RÉF.	€
Plat 5 L, 260x324x100	TB6316	108	-	-	-
Plat 3.2 L, 162x260x100	TB4312	75	Insert H-50 mm, 1.5 L	TB5312	19,30
Plat 2 L, 162x173x100	TB4313	49,90	Insert H-50 mm, 1 L	TB5313	15,30
Plat 1.5 L, 162x130x100	TB4314	45,50	Insert H-50 mm, 0.7 L	TB5314	13,20
Plat 0.6 L, 130x81x100	TB4315SF	41,10	-	-	-

MODÈLES BLANCS : NOUS CONSULTER



▼ PLATS CREUX NOIRS EN SAN AVEC ANGLES ROUNDS

DIM.	RÉF.	€
450x350x50	TB613	42,80
400x300x50	TB612	35,90
350x225x50	TB611	28,50
300x225x50	71861	25,10

DIM.	RÉF.	€
450x350x25	74978	35,90
400x300x25	71904	30,30
350x225x25	TB601	25,10
300x225x25	71969	22,80


▼ PLATS CREUX NOIRS EN MÉLAMINÉ AVEC ANGLES ROUNDS

DIM.	RÉF.	€
290x160x35	568101	33,10
350x250x40	568200	33,10
290x160x60	568408	25
420x280x60	568309	46,20
300x190x80	568507	33,10

DIM.	RÉF.	€
340x230x15	82963	26,90
290x200x15	82962	21,20


▼ RAVIERS BLANCS BORDS EVASÉS EN MÉLAMINÉ

DIM.	RÉF.	€
350x250x50	22038	40

DIM.	RÉF.	€
250x150x70	22164	16,30
350x250x70	22165	33,80
450x300x70	22166	43,60


▼ PLATS BLANCS BORDS LARGES EN MÉLAMINÉ

DIM.	RÉF.	€
358x205x38	22012	23,90
443x221x44	22013	29,40
495x272x56	22014	39,60
557x322x52	22015	44
710x405x53	22016	62



PLATS CREUX OVALES EN MÉLAMINÉ

▼ PLATS CREUX BLANCS AVEC PIEDS

DIM.	RÉF.	€
265x162x40	22500	10,90
325x200x40	22501	16,40
435x265x40	22502	26,90



▼ PLAT MÉLAMINÉ BLANC EN FORME DE FEUILLE

DIM.	RÉF.	€
505x240x70	22170	37,50



▼ PLAT CREUX BLANC BORDS LARGES

DIM.	RÉF.	€
715x285x40	22163	65



▼ PLAT CREUX BLANC BORDS ROULÉS

DIM.	RÉF.	€
500x360x67	22023	32,20



RÉHAUSSES DE PLATS EN MÉLAMINÉ

▼ RÉHAUSSES NOIRES CYLINDRIQUES

DIM.	RÉF.	€
ø 90x30	TB114	13,40
ø 109x50	TB117	10,10



▼ PIEDESTALS CYLINDRIQUES

DIM.	RÉF.	€
ø 200/170x70	TB118	42,30
ø 200/170x150	TB1185	52
ø 170x100	TB119	44,10



▼ RÉHAUSSES NOIRES RECTANGULAIRES

DIM.	RÉF.	€
300x250x50	TB2256	63
300x250x100	TB2257	78
300x250x150	TB258	105



GAMME PÉTALES EN MÉLAMINÉ

AVANTAGES DE LA GAMME PÉTALES

- Très résistante aux rayures
- Résiste à des températures de -30°C à + 120°C
- Nettoyage au lave-vaisselle
- Agréée au contact alimentaire
- 4 Pieds antidérapants

REPÈRE	QTE / NIVEAU	DIM.	RÉF.	€
1	1	374x269x38	85553	43
	1	374x269x60	55	
2	3	275x269x38	85554	45,40
	3	275x269x60	TB90556	49,40
3	5	259x247x38	85555	45,20
4	1	538x376x38	85557	53
	1	538x376x38	85556	53
5	1	800x800x105	TB6970	493



Platerie plexiglas

- Plats de préparation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrines
- Fabrication en plexi très résistant aux chocs,
- L'air circule entre les plats grâce à leur forme conique,
- Brillant inaltérable,

- Lavables au lave-vaisselle,
- Températures d'utilisation : -25°C à +80°C
- Ne conviennent pas au four, au micro-ondes ni au bain-marie
- Plats disponibles en différentes couleurs : nous consulter

FORMATS GASTRONORMES

▼ GRILLES ÉGOUTTOIR PERFORÉES

DIM.	RÉF.	€
325x530x10 (GN1/1)	1198N	70
265x325x10 (GN1/2)	1298N	34,40
325x176x10 (GN1/3)	1398N	23,40
265x200x10 (GN2/7)	2798N	23,10
265x487x10 (GN4/7)	3598N	49,90



▼ PLATS PLEXI NOIR RECTANGULAIRES



▼ GN 1/1

DIM.	RÉF.	€
530x325x17	1117N	63
530x325x50	1150N	72



▼ GN 1/2

DIM.	RÉF.	€
265x325x17	1217N	25,50
265x325x50	1250N	36
265x325x80	1280N	41,70



▼ GN 1/3

DIM.	RÉF.	€
325x176x17	1317N	19,80
325x176x50	1350N	27,20



▼ GN 1/4

DIM.	RÉF.	€
265x162x17	1417N	16,40
265x162x50	1450N	22,60
265x162x80	1480N	24,20



▼ GN 1/6

DIM.	RÉF.	€
176x162x50	1650N	20,70



▼ GN 1/9

DIM.	RÉF.	€
176x108x50	1950N	18,60



▼ GN 2/7

DIM.	RÉF.	€
265x200x17	1517N	17,30
265x200x40	1540N	21,40
265x200x80	1580N	34,40



▼ GN 2/4

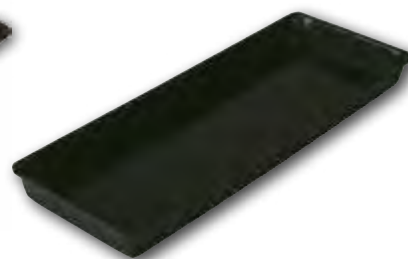
DIM.	RÉF.	€
530x162x17	2402N	34,20


▼ GN 3/7

DIM.	RÉF.	€
530x200x17	2517GPN	36,20
530x200x40	2540N	40,70


▼ GN 4/7

DIM.	RÉF.	€
265x487x17	3417N	39
265x487x50	3450GPN	48,50
265x487x80	3480N	57


▼ 5xGN 1/4

DIM.	RÉF.	€
810x265x40	8126N	84

AUTRES FORMATS

▼ PLATS PLEXI NOIR AUTRES FORMATS


▼ 600x400 MM

DIM.	RÉF.	€
600x400x17	6040N	77


▼ 420x280 MM

DIM.	RÉF.	€
420x280x20	422802N	41,50
420x280x50	422805N	54
420x280x60	422806N	54


▼ 280x210 MM

DIM.	RÉF.	€
280x210x20	282102N	20,80
280x210x50	282105N	29,50
280x210x60	282106N	29,80
280x210x100	282110N	30,90


▼ 280x140 MM

DIM.	RÉF.	€
280x140x20	281402N	18,80
280x140x50	281405N	21,30

▼ SALADIER PLEXI NOIR RECTANGULAIRES

DIM.	RÉF.	€
215x155x85	2115	20,90
270x145x85	271400	28,70



► PENSEZ-Y! COUVERCLE TRANSLUCIDE AVEC ENCOCHES

DIM.	RÉF.	€
247x125	271800	13,50



▼ PLAT PLEXI NOIR CREUX 360X260 MM

DIM.	RÉF.	€
360x260x50	82965	41,50





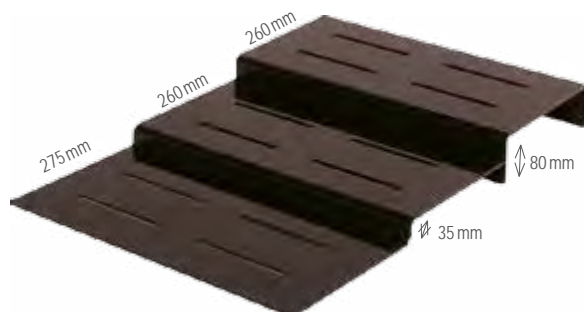
▼ PLATS PLEXI NOIR TRIANGLES

DIM.	RÉF.	€
270/270x365x17	5639N	22,90
400/400x565x17	5640N	36,20
400/400x565x50	5641N	43,70



▼ ESCALIERS PLEXI NOIR 3 MARCHES

DIM.	RÉF.	€
250x800x80	9231N	169
500x800x80	9232N	233
1000x800x80	6824N	445



▼ PLATS PLEXI NOIR ANGLE ARRONDI

DIM.	RÉF.	€
280x135x20	281352N	48,80
280x135x50	281355N	56



▼ PLATS PLEXI NOIR CARRÉS 280X280 MM

DIM.	RÉF.	€
280x280x20	282802N	29,80
280x280x50	282805N	33,90



▼ PLATS PLEXI NOIRS CARRÉS 180X180 MM

DIM.	RÉF.	€
180x180x80 (1.5L)	181808N	27,40



▼ COUVERCLE TRANSPARENT AVEC ENCOCHE

DIM.	RÉF.	€
325x530 (GN1/1)	1199N	52
325x265 (GN1/2)	1299N	35
180x180	1819V	24,80
265x162 (GN1/4)	1499N	22,50
265x200 (GN2/7)	2799N	30,20



▼ BOLS HEXAGONAUX AVEC CORPS CYLINDRIQUE

DIM.	RÉF.	€
180x180x85 (1.5L)	1818	32,70
215x215x85 (2.5L)	2121GP	41,20



► PENSEZ-Y! COUVERCLES TRANSPARENTS POUR BOLS HEXAGONAUX

DIM.	RÉF.	€
180x180	1819N	12
215x215	2122GPN	15,80



PLATS PLEXIGLAS FORMATS PÂTISSIERS NOIR OU BLANC NEW

LE SAVOIR FAIRE L2G

- Un large choix de plat vous permet les présentations le plus diverses
- Vous réalisez votre comptoir et/ou étalage selon votre propre créativité et L2G le conceptualise grâce à son logiciel de merchandising afin d'optimiser selon l'espace disponible



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 200X200 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	200x200x3	GPL-2020N	26,10
Blanc	200x200x3	GPL-2020B	26,10



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 300X150 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	300x150x3	GPL-3015N	26,10
Blanc	300x150x3	GPL-3015B	26,10



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 300X200 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	300x200x3	GPL-3020N	32,50
Blanc	300x200x3	GPL-3020B	32,50



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 400X300 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	400x300x3	GPL-4030N	49,50
Blanc	400x300x3	GPL-4030B	49,50





PLATS PLEXIGLAS FORMATS PÂTISSIERS NOIR OU BLANC

▼ PLATS DE PRÉSENTATION 600X105 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	600x105x3	GPL-6015N	38,70
Blanc	600x105x3	GPL-6015B	38,70



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 600X150 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	600x150x3	GPL-6150N	51
Blanc	600x150x3	GPL-6150B	51



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 600X200 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	600x200x3	GPL-6020N	61
Blanc	600x200x3	GPL-6020B	61



▼ PLATS DE PRÉSENTATION 600X400 MM

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	600x400x3	GPL-6040N	93
Blanc	600x400x3	GPL-6040B	93



▼ PLAT DE PRÉSENTATION ROND

NEW

COULEUR	DIM.	RÉF.	€
Noir	ø 300x3	GPL-RON30	60



▼ PIEDS DE PRÉSENTATION AVEC SURFACE RONDE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plexi transparent	ø 170x50	5354	29,30
Plexi transparent	ø 170x100	5355	28,80
Plexi transparent	ø 170x150	5356	34,20



Toutes les dimensions sont en mm

PRÉSENTOIR ARENA PLEXIGLAS



P



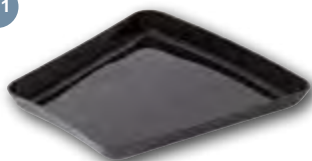
IMPLANTATIONS DES PLATS



A



B1



B2



B3



C



REPÈRE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	RÉF.	€
P	Présentoir 1/4 de rond modèle «éco» Matière - PE 500 - Dim 800x800 mm H-60 mm	1	247013NO	906
A	Dim 280x280 mm H-40 mm	1	243002NO	56
B1	Dim 240x170 mm H-20 mm (1.5 L)	8	241001NO	43,70
B2	Dim 240x170 mm H-40 mm (1.5 L)	ou 8	241002NO	47,40
B3	Dim 240x170 mm H-60 mm (2.5 L)	ou 8	243001NO	63
C	400x560x300 mm H-40 m (2 L)	1	243003NO	183

Toutes les dimensions sont en mm

CARROUSELS

- Carrousel tournant (résine mélaminé imitation granit) sur base tournante (avec roulement à billes)
- Existe en 2 versions : avec bacs ABS pour traiteur et sans bac pour présentation des jambons avec 4 poignées en inox pour faciliter la manipulation par l'utilisateur.

▼ CARROUSELS POUR TRAITEUR



▼ BACS DE HAUTEUR 40 MM

Kit composé de :

- 1 plateau tournant ø 750 mm H-55 mm (A)
- 1 saladier octogonal noir 230x230 mm H-100 mm (B)
- 8 bacs coniques ABS noirs 270x265 mm H- 40 mm (C)
- 4 bacs triangulaires ABS arrondis noirs 390x275 mm H-40 mm (D)

DÉSIGNATION	RÉF.	€ H.T.
Plateau ø 750 mm sans bacs ABS noirs H-40 mm	247010NO	635
Kit de plats profondeur 40 mm	KITBAC-40	975

▼ BACS DE HAUTEUR 70 MM

Kit composé de :

- 1 plateau tournant ø 750 mm H-55 mm (A)
- 1 saladier octogonal noir 230x230 mm H-100 mm (B)
- 8 bacs coniques ABS noirs 270x265 mm H- 70 mm (C)
- 4 bacs triangulaires ABS arrondis noirs 390x275 mm H-40 mm (D)

DÉSIGNATION	RÉF.	€ H.T.
Plateau ø 750 mm sans bacs ABS noirs H-70 mm	CARROUSEL-70	1 580
Kit de plats profondeur 70 mm	KITBAC-70	1 051

▼ PLATEAU À JAMBON TOURNANT

- 2 Plateaux circulaires en PEHD noir ø 750 mm ép-10 mm
- 4 billes tige filetée 20 mm
- 5 ventouses 30 mm
- 1 axe de rotation en delrin

DÉSIGNATION	RÉF.	€ H.T.
Double plateau tournant sur roulement à billes	0045-BAS00337-75	1 246



Platerie ABS

▼ PRÉSENTOIRS À SANDWICHES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
3 sandwiches	330x195x80	401887	55
6 sandwiches	600x195x80	401889	69



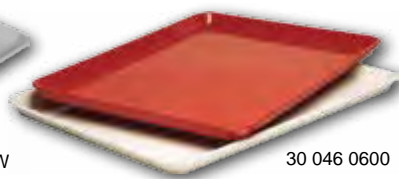
▼ PLATEAUX ABS

DÉSIGNATION	RÉF.	€
PLATEAUX ABS 600X400 MM		
Blanc	30 046 0600	10,50
Rouge	30 047 0600R	10,70
Noir	30 134 0600N	12,10
PLATEAUX ABS 420X280 MM		
Blanc	LOG-6770W	8,20
Noir	LOG-6770Z	8,20
Noir Smoke (PMMA)	6040DS	92
PLATEAUX ABS 400X200 MM		
Blanc	30 049 0200	6
Noir	30 136 0200N	5,70
Bleu*	30 124 0200B	6,50
Jaune*	30 130 0200J	6,50
PLATEAUX ABS 360X240 MM		
Blanc	LOG-6772W	5
Noir	LOG-6772Z	5
PLATEAUX ABS 300X190 MM		
Blanc	LOG-6773W	3,60
Noir	LOG-6773Z	3,60
PLATEAUX ABS 240X180 MM		
Blanc	LOG-6774W	2,70
Noir	LOG-6774Z	2,70
PLATEAUX ABS 200X150 MM		
Blanc	LOG-6775W	2,50
Noir	LOG-6775Z	2,50

(*) Dans la limite des stocks disponibles



LOG-6770W



30 046 0600

▼ GRILLES INOX D'ÉGOUTTAGE POUR PLATEAUX

DIM. PLATEAUX	DIM.	TRAVERSES		FILS		RÉF.	€
		NB	DIM.	NB	DIM.		
290x200x15	260x170x10	1	ø5	6	ø2	72295	15
400x200x15	350x160x13	1	ø5	10	ø2	73319	26,40
600x400x15	540x370x13	2	ø5	25	ø2	73006	30



72295

POUR PLATEAUX 290X200 (TB123)



73319

POUR PLATEAUX 400X200 (TYPE 30 049 200)



73006

POUR PLATEAUX 600X400 (TYPE 30 046 0600)

▼ RAVIERS ABS

TYPE	DIM.	RÉF.	€
Ravier ABS blanc	290x160x35	LOG-6780W	3,50
Ravier ABS blanc	330x220x70	LOG-6776W	5,50
Ravier ABS blanc	350x240x40	LOG-6781W	6,10
Ravier ABS blanc	380x260x70	LOG-6777W	8,40
Ravier ABS blanc	430x310x80	LOG-6778W	14
Ravier ABS blanc	490x350x80	LOG-6779W	16,80



LOG-6780W



LOG-6776W



LOG-6777W



LOG-6778W



LOG-6781W

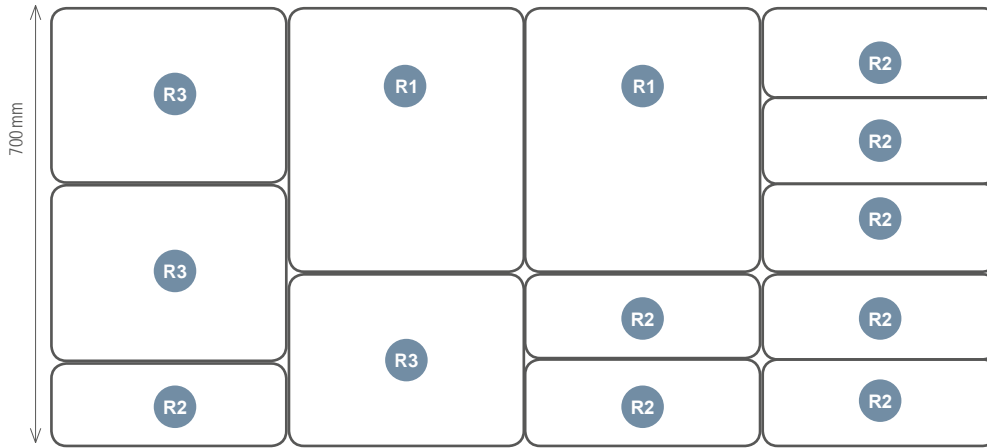


LOG-6779W

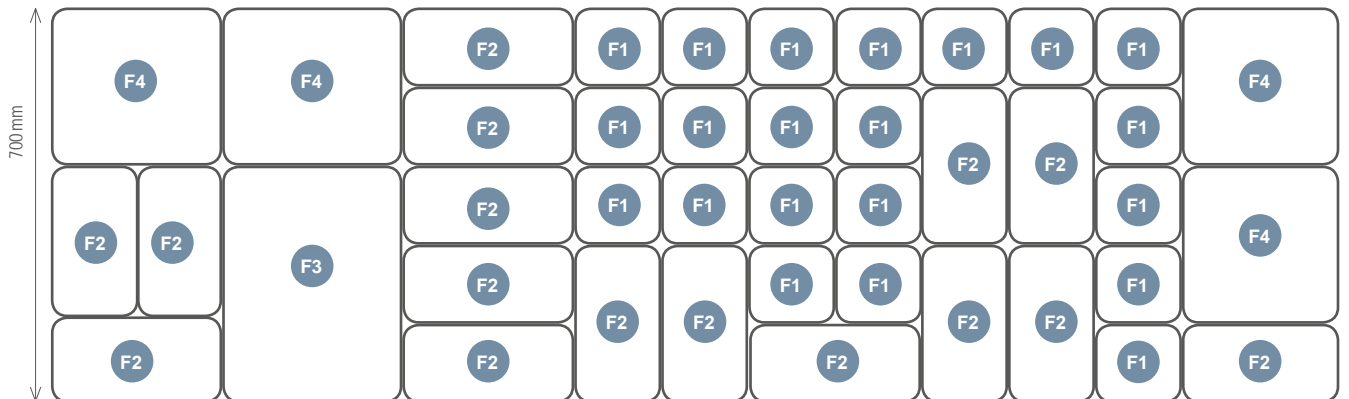
▼ PLATEAUX ABS - PLANS D'IMPLANTATION POUR VITRINES PROFONDEUR 700 MM

▼ PRÉSENTATION TYPE R

REPÈRE	DÉSIGNATION	RÉF.	€
R1	Plat vitrine 420x280 H-20mm ABS	221006NO	55
R2	Plat vitrine 280x140 H-20mm ABS	223001NO	57
R3	Plat vitrine 280x280 H-20mm ABS	223002NO	56



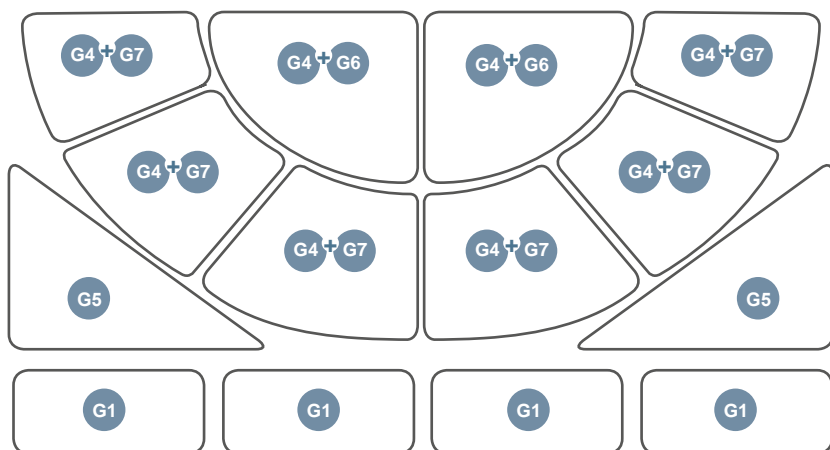
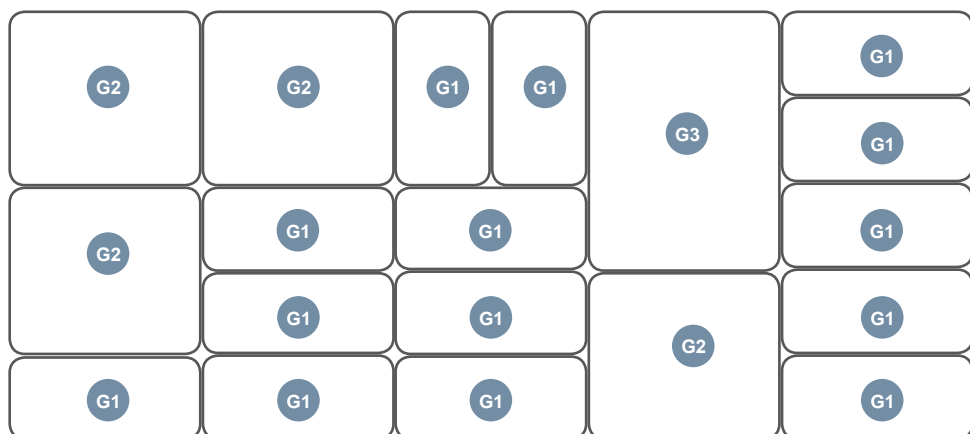
▼ PRÉSENTATION TYPE F



REPÈRE	DÉSIGNATION	RÉF.	€
F2	Bac vitrine noir en ABS 280x40mm H-70mm	233030NO	58
F3	Bac vitrine noir en ABS 420x280mm H-70mm (7 L)	89881	79
F4	Bac vitrine noir en ABS 280x280mm H-70mm	233010NO	68
F1	Saladier Bern ABS noir 140 x 140 mm H-70mm (0.7 L)	211020NO	27,90

▼ PLATEAUX ABS - PLANS D'IMPLANTATION POUR VITRINES PROFONDEUR 700 MM

▼ PRÉSENTATION TYPE G



REPÈRE	DÉSIGNATION	RÉF.	€
G4	Présentoir quart de rond niveaux, en polyéthylène 550x550mm, H-65mm.	247002NO	571
G1	Plat vitrine 280x140mm, H-40mm ABS noir	233001NO	38
G2	Plat vitrine 280x280mm, H-40mm ABS noir	233002NO	60
G3	Plat vitrine 420x280mm, H-40mm ABS noir	233004NO	82
G6	Plat 1/4 de rond ABS noir pour escaliers et présentoirs quart de rond 280x280 mm, H-40mm (2 L)	243002NO	56
G7	Bac conique arrondi pour présentoirs quart de rond noir en ABS 240x240x170 mm, H-20mm (0,9 L)	241001NO	43,70
	Bac conique arrondi pour présentoirs quart de rond noir en ABS 240x240x170 mm, H-60mm (2,5 L)	243001NO	63
	Bac conique arrondi pour présentoirs quart de rond noir en ABS 240x240x70 mm, H-40mm (1,5 L)	241002NO	47,40
G5	Bac triangulaire 400x280mm, H-40mm ABS noir	243007NO	76

Vannerie

SUGGESTION DE PRÉSENTATION MEUBLES
HERBES FRAÎCHES INOX : SUR MESURE



▼ PANIERS ET PRÉSENTOIRS EN OSIER NATUREL

- Agréés pour le contact alimentaire
- Idéaux pour l'exposition des produits
- Aspect décoratif et chaud
- Possibilité de fabrication sur mesure en fonction des volumes : nous consulter
- Bonne tenue dans le temps (conserve sa résistance et sa robustesse)
- Légèreté



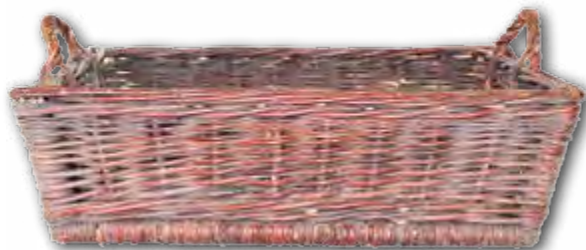
▼ PANIERS ET PRÉSENTOIRS EN POLYPROPYLÈNE IMITATION OSIER

- Agréés pour le contact alimentaire
- Idéaux pour la présentation des produits
- Texture et aspect osier naturel
- Lavables au lave-vaisselle
- Résistants aux tâches
- Résistants aux chocs
- Résistants aux UVA



▼ RAYON MARÉE / OSIER NATUREL
▼ PANIER À HUÎTRES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panier à huîtres osier brut avec 2 poignées	500x400x150	92002	129


▼ CORBEILLES DE PRÉSENTATION

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Corbeille ovale osier non ecorcé avec poignées	600x400x150	92024	51
Corbeille rectangle osier non ecorcé	400x300x100	92134	39,70
Corbeille rectangle osier non ecorcé	650x450x150	92135	70
Corbeille rectangle osier non ecorcé	1000x350x200	92064	84



92134

▼ VANS DE PRÉSENTATION À CRUSTACÉS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Van de présentation à crustacés osier brut	580x440x130/170	92092	56
Van de présentatio à crustacés osier brut	920x830x100/270	92127	98



92092

▼ RAYON FROMAGE / OSIER NATUREL
▼ PLATEAUX DE PRÉSENTATION

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau osier marron rectangulaire avec 2 poignées	400x250	92016	32,40
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	400x250	92030	26,90
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	600x400	92136	34,70



92016

▼ CLAYETTES RONDES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Clayette osier ronde sans rebord et sans poignées	ø 300	92095	10,90
Clayette osier ronde sans rebord et sans poignées	ø 400	92096	13,20
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 300	92021	21,80
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 400	92078	27,90



92096



92078

▼ RAYON CHARCUTERIE / OSIER NATUREL

▼ CORBEILLES PRÉSENTATION SAUCISSONS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300x200x100	92125	27,90



▼ PANIÈRES DE PRÉSENTATION SAUCISSONS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panière osier blanc	495x300x50/140	92114	56
Panière osier blanc	640x300x50/140	92116	61
Panière osier blanc	990x300x50/140	92118	79
Panière osier blanc	1300x300x50/140	92120	92
Panière osier blanc	495x400x50/140	92115	59
Panière osier blanc	640x400x50/140	92117	67
Panière osier blanc	990x400x50/140	92119	85
Panière osier blanc	1300x400x50/140	92122	106



92120

▼ RAYON FRUITS ET LÉGUMES / OSIER NATUREL

▼ CORBEILLES DE PRÉSENTATION

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300x400x110	92131	27,90
Corbeille rectangulaire osier noisette	300x400x110	92138	25,20
Corbeille ronde osier blanc	ø 350xH-100	92123	25,20
Corbeille ronde osier noisette	ø 450xH-150	92133	44,70



92138

▼ VANS DE PRÉSENTATION

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 400xH-140/160	92009	22,60
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 600xH-140/180	92025	47,50



92025



92123

▼ GLANEUSES À FRUITS

DÉSIGNATION	DIM. (L)	RÉF.	€
Glaneuse à fruits osier noisette	450	92052	47,50
Glaneuse à fruits osier noisette	650	92005	73


▼ RAYON FRUITS ET LÉGUMES / IMITATION OSIER
▼ PRÉSENTOIR ROND FRUITS & LÉGUMES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panier rond imitation osier	ø 325xH-205	W350	62
Bac rond mélaminé couleur noire - 4.5L	ø 307xH-90	BLB350	43,20
Bac rond mélaminé couleur noire - 6.5L	ø 307xH-150	BLB360	58
Couvercle acrylique avec charnière et encoche pour louche	ø 300	BBC350L	82



W350



BLB350



BBC350L



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

▼ PRÉSENTOIR RECTANGULAIRE FRUITS & LÉGUMES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panier rectangulaire	550x195x110	W430	100
Bac rectangulaire mélaminé couleur noire - 1.5 L	162x130x100	TB4313	49,90



W430



3 X TB4313



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

▼ RAYON BOULANGERIE / OSIER NATUREL
▼ BANNETONS RONDS ENTOILÉS LIN

- Ces bannetons entoilés sont utilisés pour la panification
- Ils servent à faire reposer et lever la pâte

CAPACITÉ (GR)	DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
500	Banneton rond osier noisette	ø 210xH-90	70627	21,70
1000	Banneton rond osier noisette	ø 240xH-100	70628	21,20
1500	Banneton rond osier noisette	ø 270xH-110	71145	23,50
500	Banneton rond osier blanc	ø 170xH-100	92129	14
1000	Banneton rond osier blanc	ø 240xH-100	92128	23,50
2000	Banneton rond osier blanc	ø 290xH-110	92130	27,90



70628



92128

▼ PANIERS PAIN / PÂTISSERIE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Présentoir à pain incliné osier blanc	400x400x200/540	92108	110
Présentoir à pain incliné osier blanc	500x500x140/740	92110	132
Présentoir à pain incliné osier blanc	580x480x200/640	92109	129
Présentoir à pain incliné osier blanc	1000x500x50/140	92112	95
Présentoir à pain incliné osier noisette	500x500x140/650	92070	95
Présentoir à pain osier blanc	580x580x140/740	92111	129
Présentoir à pain osier noisette	500x500x140/650	92001	129



92001



92070

▼ RAYON BOULANGERIE / IMITATION OSIER
▼ PANIERS PAIN / PÂTISSERIE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panier rond	ø 180xH-95	W250	18,20
Panier rond évasé	ø 230xH-80	W251	21,50



W251



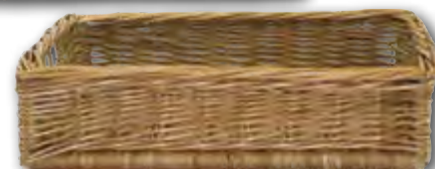
W250

▼ RAYON PÂTISSERIE & VIENNOISERIE / OSIER NATUREL
▼ MANNES PÂTISSIÈRES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Manne osier blanc	590x500x100/200	92131	27,90
Manne osier noisette	580x370x120	92072	55
Manne osier blanc	300x400x110	92014	94
Manne osier noisette	570x500x100/200	92071	104
Manne osier blanc	580x370x120	92073	55
Manne osier noisette	300x400x110	92138	25,20



92131



92138

▼ CORBEILLES VIENNOISERIE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Corbeille ronde osier blanc	ø 350xH-100	92123	25,20
Corbeille ronde osier noisette	ø 450xH-150	92133	44,70
Corbeille rectangulaire osier blanc	780x280x50/140	92140	72
Corbeille rectangulaire osier blanc	780x380x50/140	92139	75
Corbeille rectangulaire osier blanc	900x280x50/140	92142	74
Corbeille rectangulaire osier blanc	900x380x50/140	92141	79

92139

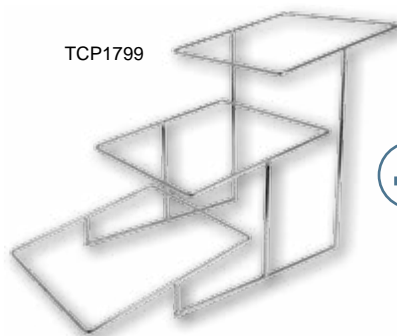


92133


▼ RAYON PÂTISSERIE & VIENNOISERIE / IMITATION OSIER
▼ PRÉSENTOIR VIENNOISERIE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Panier	337x331x55	W1799	73
Présentoir chromé 3 niveaux	430x335x395	TCP1799	142

TCP1799



3 X W1799



SUGGESTION DE PRÉSENTATION


▼ IMITATION OSIER
▼ AUTRES PANIERS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Plateau rectangulaire 2 poignées	285x430	WBR295	44,90
Panier rectangulaire incliné	300x285x40/90	W274	86
Panier rectangulaire incliné	300x380x40/90	W276	87
Panier rectangulaire incliné	600x285x40/90	W273	127
Panier rectangulaire droit	400x250x100	W203	80
Panier rectangulaire droit	400x295x150	W204	174
Panier rectangulaire droit	400x590x150	W205	284

PLATEAU 2 POIGNÉES



WBR295

PANIER DROIT



W205

PANIER INCLINÉ



W274

SÉPARATEURS ET GUIRLANDES

Séparations haut de gamme, très esthétiques. Elles personnalisent votre rayon et constituent une signalisation efficace tant en vente traditionnelle qu'en vente libre-service.

▼ SÉPARATEURS EN FORME DE VAGUES

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Forme de vague	750x250	DMB3	156
Forme de vague bleu translucide	750x320	82200	102



82200



DMB3

▼ SÉPARATEURS PLEXIGLAS

• Plexiglass ép. 3mm

DIM.	RÉF.	€
750x100x200	70214	59
950x100x150	50114	47,90



▼ SÉPARATEURS TRANSLUCIDES

• Plexiglass ép. 3mm

DIM.	RÉF.	€
750x150	83342	33,20



▼ SÉPARATEURS PLEXIGLAS

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Rouge	750x250	82611	33,40
Rouge	750x90	82609	26,30
Blanc	750x250	82311	31,90
Blanc	750x90	82309	24,80
Vert	750x250	82511	33,30
Vert	750x90	82509	26,30
Noir	750x250	82800	33,40
Noir	750x90	82809	26,30



▼ SÉPARATEURS AVEC RECHARGE FRISE VERTE

DÉSIGNATION	DIM.	RÉF.	€
Séparateur	750x55	82655	28,20
Séparateur	750x35	82735	25,30
Recharge verte	L. 750	82699	16,40



▼ SÉPARATEURS FEUILLAGE

DIM.	DÉSIGNATION	REPÈRE	RÉF.	€
750x75	Persil	A	83366	45
750x70	Cyprès bicolore	B	83348	39,60
750x55	Cyprès	C	83367	41,40



▼ BARRETTES POUR VITRINE (BOITE DE 12)

DÉSIGNATION	DIM. (L)	RÉF.	€
Persil	250	80100	101
Fleurs de passion	250	80107	101
Panaché de fleurs	250	80103	101
Roses rouges	250	80104	104



80100



80107



80103



80104

▼ GUIRLANDES POUR VITRINE

N°	DÉSIGNATION	DIM. (L)	RÉF.	€
1	Lierre	2700	81824	37,10
2	Houx	1800	82154	43,20
3	Citrons et feuilles	1800	82157	47,10
4	Feuillage d'automne	2700	82153	52
5	Marguerites	2700	82155	40
6	Roses rouges	1850	82150	26,30



1



2



3



4



5



6

▼ DÉCORATIONS POISSONNERIE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Grappe de moules avec citrons	81050	33,80
Crabe	81861	31,70
Étoiles de mer (lot de 2)	81862	19,70
Brins de persil (lot de 12)	84485	32,80
Raisin noir (lot de 12)	FB17	138
Raisin vert (lot de 12)	83276	138


▼ PAPILOTES BOUCHERIE EN PAPIER BLANC

N°	DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	DIM	RÉF.	€
1	Papillote pour agneau	Boite de 100	ø10	82692	36,20
2	Papillote pour mouton et poulet	Boite de 100	ø14	82695	37,70
3	Papillote pour côte de veau et dinde	Boite de 100	ø17	82696	41,20
4	Papillote pour agneau	Boite de 48	ø35	82693	69
5	Papillote pour gigot et jambon	Boite de 50	ø24	82694	56



5

4

1

3

2

AFFICHAGE DES PRIX

▼ PORTE ÉTIQUETTES INOX PINCE

DIM. H-	RÉF.	€
50	72830	24,60
70	37007	24,70
90	72833	24,90



▼ PORTE ÉTIQUETTES INOX ANNEAU

LOT DE	DIM. H-	RÉF.	€
10	90	83161	131
1	50	50078	13
1	90	50079	13,70



▼ ÉTIQUETTE VIERGE

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, ép. 75/100^{ème}
- Avec pique inox
- Boîte de 10 pièces

DIM.	RÉF.	€
80x120	9430	24



▼ ÉTIQUETTES VIERGES AVEC ROULETTES

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, ép. 75/100^{ème}
- Avec pique inox : RÉF. 3129
- Sans pique inox : RÉF. 9702
- 4 roulettes + disque poids
- Boîte de 10 pièces

DIM.	RÉF.	€
80x120	3129	61
80x120	9702	53



▼ BAC DE RANGEMENT POUR ÉTIQUETTES

- Capacité de chargement : 60 étiquettes type 9430, 3129 ou 9702
- Fourni avec grille amovible

DIM.	RÉF.	€
400x150x110	1794	205



▼ FLÈCHES PROMO EN PVC CRISTAL 85/100

- Boite de 10 pièces

DIM.	RÉF.	€
140x160	7998	71
240x100	8002	83



▼ TABLEAU POUR LABORATOIRE BOUCHERIE

- Fourni avec un fil nylon pour suspendre

DIM.	RÉF.	€
240x100	2414	20,10



▼ TABLEAU DE PRIX VIANDE HALAL

- Tableau de prix pour viande bovine, veau, agneau, volaille
- Tableau épaisseur 2mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

DIM.	RÉF.	€
700x770	B2115	70

▼ TABLEAU DE PRIX VIANDE

- Tableau de prix pour viande bovine, veau, agneau, porc
- Tableau épaisseur 2mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

DIM.	RÉF.	€
720x960	3749	114

Protections des meubles

▼ PROTECTIONS INOX DÉMONTABLES

- Tube rond inox AISI 304, \varnothing 42,4 mm
- Finition brossée
- Embout PVC
- Jambe en inox AISI 304
- Système entièrement démontable
- Pas de visserie mais mortier de scellement chimique
- S'utilise en marchepied
- Chiffrage sur plans, sur mesure



DESSCRIPTIF	RÉF.	€
Cartouche de scellement chimique	ALU-SCELLEMENT	64
Pistolet pour cartouche de scellement	ALU-PISTOLET	225



1



2



3

PRINCIPE DE MONTAGE PROTECTION ALU OU INOX DÉMONTABLE

- 1 / Perçage du sol (\varnothing 25 mm)
- 2 / Dépose du scellement chimique : prévoir une cartouche de scellement tous les 12 à 14 pieds (12 à 14 mètres de protection)
- 3 / Insertion de l'enveloppe
- 4 / Mise en place de l'élément



4

▼ PROTECTIONS INOX FIXES

Idéales contre les chocs des chariots, des engins de manutention ou des machines de nettoyage, nos protections en inox AISI 304 assurent une protection efficace. De par leur conception, elles s'adaptent à tous les types de meubles et d'implantations.

Principe général :

- Fixation au sol par une embase intégrée dans le pied (fixation au sol par un tirefond)
- Système entièrement adaptable (longueurs coupées en fonctions de la longueur du meuble à protéger)
- Montage facile et rapide par fixation des pieds sur les tubes avec des rivets aluminium ou vis inox
- Jonction des tronçons invisible au niveau des pieds
- Terminaison des linéaires par un bouchon en caoutchouc noir

Protections des longueurs:

Tronçons de 2 mètres avec trois pieds inox H-150 mm (tube \varnothing 42,4 mm)

Protection des angles et des voies de circulation:

Tubes cintrés à 90° de 1x1 mètre avec quatre pieds inox H-150 mm



CHIFFRAGE SUR PLANS, SUR MESURE

▼ PROTECTIONS POLYÉTHYLÈNE FIXES

NEW

Principe général :

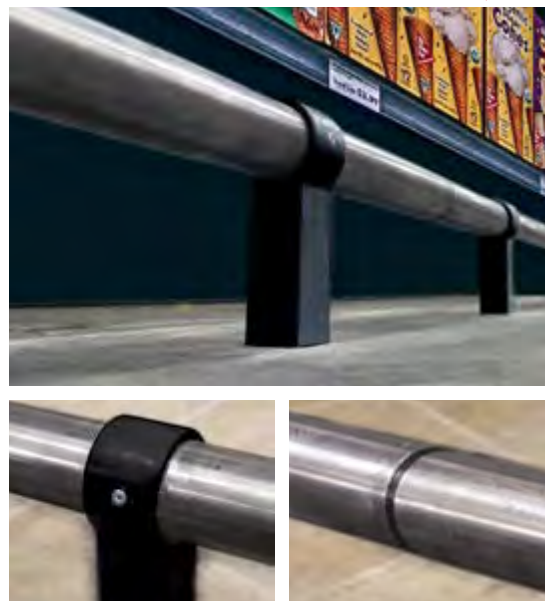
- Fixation au sol du pied en polyéthylène couleur noir (fixation au sol par un tirefond), nous consulter pour d'autres couleurs (rouge, gris...)
- Système entièrement adaptable (longueurs coupées en fonctions de la longueur du meuble à protéger)
- Montage facile et rapide par fixation des pieds sur les tubes avec des rivets aluminium ou vis inox
- Jonction des tronçons par un raccord en polyéthylène encastré
- Terminaison des linéaires par un bouchon en caoutchouc noir

Protections des longueurs :

- Tronçons de 2 mètres avec trois pieds polyéthylène H-150 mm (tube ø 48,3 mm)

Protection des angles et des voies de circulation :

- Tubes fixés à 90°



CHIFFRAGE SUR PLANS, SUR MESURE

▼ PROTECTIONS D'ANGLE INOX FIXES DEMI-LUNE

- Construction en inox AISI 304,
- Fixation de la protection par 3 tirefonds (non fournis)



PROTECT1

PROTECT2

PROTECT3

CONSTRUCTION	FIXATION	ÉPAISSEUR	DIM.	RÉF.	€
Pliée	Intérieure	20/10	250x150x350	PROTECT1	56
Soudée	Extérieure	30/10	300x150x350	PROTECT2	115
Soudée	Intérieure	20/10	300x150x350	PROTECT3	78

▼ PROTECTIONS D'ANGLE TUBULAIRES

- Construction soudée en inox AISI 304
- Fixation par tirefonds (non fournis)
- Diamètre 48,3 mm, hauteur 200 mm
- Angle : 90°

DÉSIGNATION	ÉPAISSEUR	DIM.	RÉF.	€
Protection 2 pieds	20/10	340x340x200	2P-750501	156
Protection 3 pieds	20/10	340x340x200	750501	161

* Prix hors pose



▼ PROTECTIONS GALVA FIXES POUR RÉSERVE SÈCHES

- Barre en acier galvanisé (ép. 30/10)
- Fixation au sol par cheville à frapper
- Résistance : 7,2 tonnes par barre
- 2 points de fixation par pied

CHIFFRAGE SUR PLANS, SUR MESURE
TRÈS GRANDE RÉSISTANCE AUX CHOCS



25484N465C	105	289-13	348	30351	352	35713N470	107	38993N365	107	40 181 0210R	316	430601	306
25484N565C	105	29000	196	30463N365	107	35713N565	107	38993N470	107	40 182 0140R	316	430602	306
25485N465C	105	29017	58	30463N470	107	35714N365	107	38993N565	107	40 183 0170R	316	43093N365	107
25485N565C	105	29056	58	30463N565	107	35714N470	107	38994N365	107	40 184 0140R	316	43093N470	107
25543N365	107	292	315	30464N365	107	35714N565	107	38994N470	107	40 185 0170R	316	43093N565	107
25543N470	107	295-17	315	30464N470	107	35715N365	107	38994N565	107	40 186 0200R	316	43094N365	107
25543N565	107	29643N365	107	30464N565	107	35715N470	107	38995N365	107	401887	421	43094N470	107
25544N365	107	29643N470	107	30465N365	107	35715N565	107	38995N470	107	40 188 0170R	316	43094N565	107
25544N470	107	29643N565	107	30465N470	107	3598N	414	38995N565	107	40 189 0200R	316	43095N365	107
25544N565	107	29644N365	107	30465N565	107	36005	379	390 000	190	401889	421	43095N470	107
25545N365	107	29644N470	107	3129	432	360347	402, 403	391 000	190	40 190 0250R	316	43095N565	107
25545N470	107	29644N565	107	313 128	190	360349	402, 403	392 065	182	40 191 0300R	316	4312	125, 366
25545N565	107	29645N365	107	313 132	190	360423	402, 403	393 100	186	40 192 0350R	316	4385-25	352
255MG10	159	29645N470	107	31513	315	360440	402	393 125	186	4020-17	352	4395-40	352
25UX90	159	29645N565	107	316 025	186	360452	402	395 038	182	4020-20	352	4395-50	352
28042	311, 341, 356	2AF12-CH	114	316 030	186	360453	402	395-40	352	40 254 0000	195	4397-35	352
28043	311, 341, 356	2AF12PCA-CH	115	316 035	186	360454	402	395-50	286	40 276 0000	194	440106	286
2805	140	2C-4CA	76	316 040	186	363348	402	395-50	352	40 280 0000	194	440301	332
28304N465C	105	2C-4CAZ	76	316 045	186	365351	403	395-2075	130, 368	40 281 0000	194	443-1070	165
28304N565C	105	2C-8CA	76	316 050	186	36454N465C	105	395-2080	130, 368	40 282 0000	348	446706	204
28305N465C	105	2C-IP	77	316 125	186	36454N565C	105	395-3014	130, 368	40 283 0000	194	44733N365	107
28305N565C	105	2C-IS	77	316 130	186	36455N465C	105	395-3027	130, 368	40 284 0000	287	44733N470	107
28363N365	107	2ETPLC73	65	316 135	186	36455N565C	105	395-3069	130	40 293 0000	194, 395	44733N565	107
28363N470	107	2ETPLC74	65	316 140	186	36533N365	107	395-3074	130	40 294 0000	194, 395	44734N365	107
28363N565	107	2ETPLC103	65	316 145	186	36533N470	107	395-3075	130	40 300 0000	194	44734N470	107
28364N365	107	2ETPLC104	65	316 150	186	36533N565	107	395-3076	130	40 301 0000	194	44734N565	107
28364N470	107	2ETPLC123	65	31620	348	36534N365	107	395-3078	130	40 302 0000	287	44735N365	107
28364N565	107	2ETPLC124	65	3170	125	36534N470	107	395-3079	130	40 303 0000	194	44735N470	107
28365N365	107	2ETPLC143	65	3172	125	36534N565	107	395-3080	130	40 304 0000	348	44735N565	107
28365N470	107	2ETPLC144	65	3172LL	125	36535N365	107	395-30691	130	403701	409	448908	204
28365N565	107	2ETPLC163	65	3173	125	36535N470	107	39691	343	403703	409	45553N365	107
283655	136	2ETPLC164	65	3174	125	36535N565	107	397 247	183	40400	356	45553N470	107
283662	136	2ETPLC183	65	3177	125	366-1010	157, 345	39734N465C	105	40554N465C	105	45553N565	107
283709	136	2ETPLC184	65	318 005	177, 370, 404	366-1015	157, 345	39734N565C	105	40554N565C	105	45554N365	107
283808	136	2ETPLC203	65	318 040	370	366-1020	157, 345	39735N465C	105	40555N465C	105	45554N470	107
284607	138	2ETPLC204	65	318 060	177, 370	366-1025	157, 345	39735N565C	105	40555N565C	105	45554N565	107
284706	138	2ETPLC223	65	31980	137	366-1120	157, 345	39813N365	107	406296	354	45555N365	107
2850	294	2ETPLC224	65	31982	137	366-1140	157, 345	39813N470	107	40633N365	107	45555N470	107
285-30	316	2ETPLC243	65	32103N365	107	366-1142	157, 345	39813N565	107	40633N470	107	45555N565	107
2860	294	2ETPLC244	65	32103N470	107	366-1145	157, 345	39814N365	107	40633N565	107	45784N465C	105
28614	372	2GF-CHARGEURGLACE600	281	32103N565	107	367 100	182	39814N470	107	40634N365	107	45784N565C	105
2870	294	2P-750501	435	32104N365	107	37007	432	39814N565	107	40634N470	107	45785N465C	105
2880	294	2P-BM-78EM	339	32104N470	107	37093	312	39815N365	107	40634N565	107	45785N565C	105
2891	294	2P-FTL-78ET	339	32104N565	107	37274N465C	105	39815N470	107	40635N365	107	4645	79, 120
271230	200	2P-PC-78ET	339	32105N365	107	37274N565C	105	39815N565	107	40635N470	107	46373N365	107
271400	415	2P-PC-78GP	338	32105N470	107	37275N465C	105	39854	343	40635N565	107	46373N470	107
271452	201	2P-PL-78	340	32105N565	107	37275N565C	105	3C-6CA	76	40749	390	46373N565	107
271469	201	2TVA8.12FL	68	32354N465C	105	37353N365	107	3C-6CAZ	76	40794	391	46374N365	107
271551	241	2TVA8.14FL	68	32354N565C	105	37353N470	107	3C-12CA	76	40796	391	46374N470	107
271568	241	2TVA8.16FL	68	32355N465C	105	37353N565	107	3C-IP	77	40893	123	46374N565	107
271800	415	2TVA8.18FL	68	32355N565C	105	37354N365	107	3C-IS	77	40968	122	46375N365	107
272802	165	2TVA8.20FL	68	3270	125, 366	37354N470	107	3PL72-81-180	120	410101	55	46375N470	107
273906	141	2TVA.12FL	68	328 020	190	37354N565	107	410102	55	410102	55	46375N565	107
274033	165	2TVA.14FL	68	328 023	190	37355N365	107	410103	55	410103	55	46820C	94
27124N465C	105	2TVA.16FL	68	33	389	37355N470	107	40009	379	410104	55	48013N365	107
27124N565C	105	2TVA.18FL	68	33100	389	37355N565	107	40010	379	410301	55	48013N470	107
27125N465C	105	2TVA.20FL	68	33253N365	107	374 015	187	40011	379	410302	55	48013N565	107
27125N565C	105	2X608A-607/1	97, 288	33253N470	107	374 018	187	40012	379	41131	122	48014N365	107
27183N365	107	2X608A-607/4	97, 288	33253N565	107	374 020	187	40 012 0065	182	41138	123	48014N470	107
27183N470	107			33254N365	107	374 028	187	40 014 0080	182	41193	122	48014N565	107
27183N565	107			33254N470	107	3749	433	40 016 0100	182	41222	191, 397	48015N365	107
27184N365	107	30 016 0195	203	33254N565	107	376 137	182	40 017 0110	182	412-16	286	48015N470	107
27184N470	107	30 017 0250	203	33255N365	107	377 037	182	40 018 0120	182	413-30	287	48015N565	107
27184N565	107	30 025 0660	203	33255N470	107	377 137	182	40 020 0160	182	413-35	287	48122	189
27185N365	107	30 046 0600	58, 197, 421	33255N565	107	380 000	346	40 021 0080	183	413-42	287	48395A	133
27185N470	107	30 047 0600R	58, 197, 421	34150	347	38050.01	287	40 022 0100	183	41359	391	49163N365	107
27185N565	107	30 049 0200	197, 421	3417N	415	38094N465C	105	40 023 0120	183	41374N465C	105	49163N470	107
27944N465C	105	30 062 0350	203, 404	34495	347	38094N565C	105	40 025 0160	183	41374N565C	105	49163N565	107
27944N565C	105	30 064 0000	203, 404	34496	347	38095N465C	105	40 027 0200	183	41375N465C	105	49164N365	107
27945N465C	105	30 071 0225	203	34893N365	107	38095N565C	105	40 028 0100	183	41375N565C	105	49164N470	107
27945N565C	105	30 077 0225	203	34893N470	107	381 008	188	40 032 0340	183	41453N365	107	49164N565	107
2798N	414	30 088 28F3TC	177	34893N565	107	381 010	188	40 061 0200	185	41453N470	107	49165N365	107
2799N	416	30 124 0200B	197, 421	34894N365	107	38107	320	40 066 0210	185	41453N565	107	49165N470	107
280-28	318	30 130 0200J	197, 421	34894N470	107	38108	320	40 067 0210	184	41454N365	107	49165N565	107
28003N365	107	30 134 0600N	58, 197	34894N565	107	381380	402, 403	40 072 0190	184	41454N470	107	49691	343
28003N470	107	30 136 0200N	197, 421	34895N365	107	381381	403	40 073 0250	184	41454N565	107	49924N465C	105
28003N565	107	30 137 1/1 12F1T	176	34895N470	107	38173N365	107	40 074 0300	184	41455N365	107	49924N565C	105
28004N365	107	30 138 1/1 20F1T	176	34895N565	107	38173N470	107	40 078 0180	185	41455N470	107	49925N465C	105
28004N470	107	30 140 1/1 20F1T	176	3450GPN	415	38173N565	107	40 080 0180	183	41455N565	107	49925N565C	105
28004N565	107	30 141 1/1 20F1T											

4RCI-SCH6040-10	57	505R	100	556B	101	6411-35	287	7174N470	107	783 028	375
4RCI-SCH6040-15	57	505V	100	556C	101	6411-42	287	7174N565	107	783 028	375
4RCI-SCH6040-20	57	510B	100	556J	101	6412	125, 366	7175N365	107	785 006	375
4RCI-SCH8060-20	59	510C	100	556R	101	6413-30	287	7175N470	107	785 008	375
4RCI-SCHGN1/1-10	57	510J	100	556V	101	6413-35	287	7175N565	107	785 010	375
4RCI-SCHGN1/1-15	57	510R	100	55624N465C	105	6413-42	287	7175	319	785 012	375
4RCI-SCHGN1/1-20	57	510V	100	55624N565C	105	6417	125, 365, 366	71773	316	785 016	375
4RCI-SCHGN2/1-10	57	510101	86	55625N465C	105	6423	125, 366	71861	411	7954N465C	105
4RCI-SCHGN2/1-15	57	511	287	55625N565C	105	6432	125, 366	71904	411	7954N565C	105
4RCI-SCHGN2/1-20	57	513	287	55659	56	6441	125, 366	71958	127	7955N465C	105
4RCP-SCH4060-10	57	515006	375	556603	374	645A01	97	71969	411	7955N565C	105
4RCP-SCH4060-15	57	515013	375	557808	190	645A02	97	720400	182	798 040	379
4RCP-SCH4060-20	57	515358	377	557815	190	645A03	97	72295	198, 421	798 055	379
4RCP-SCH6040-10	57	515365	377	557822	190	646601	187	72465	322	798 065	379
4RCP-SCH6040-15	57	516	287	557907	190	651B	101	72598	315	7993N365	107
4RCP-SCH6040-20	57	516706	191	557914	190	651C	101	72815	21, 304	7993N470	107
4RCP-SCHGN1/1-10	57	517109	191, 379	557921	190	651J	101	72816	21, 304	7993N565	107
4RCP-SCHGN1/1-15	57	517208	191, 379	558003	190	651R	101	72817	21, 304	7994N365	107
4RCP-SCHGN1/1-20	57	517307	191, 379	558010	190	651V	101	72818	21, 304	7994N470	107
4RCP-SCHGN2/1-10	57	517406	191, 379	558027	190	652B	101	72809	376	7994N565	107
4RCP-SCHGN2/1-15	57	517604	191, 379	56000	388	652C	101	72811	376	7995N365	107
4RCP-SCHGN2/1-20	57	51820	354	56005	280	652J	101	72830	432	7995N470	107
4RFCI-SCH4060-10	57	520B	100	562000	199, 367	652R	101	72833	432	7995N565	107
4RFCI-SCH4060-15	57	520C	100	562017	199, 367	652V	101	72995	50	7998	433
4RFCI-SCH4060-20	57	520J	100	563557	193	65431	99	72996	50		
4RFCI-SCH6040-10	57	520R	100	563700	193	658802	186, 374	73006	198, 421		
4RFCI-SCH6040-15	57	520V	100	563755	193	659	287	73050	321	80000	318
4RFCI-SCH6040-20	57	52018	362	563908	193	659007	186, 374	73100	321	80001	318
4RFCI-SCH8060-20	59	520501	94	564004	193	659106	186, 374	732012	286	800 030	379
4RFCI-SCHGN1/1-10	57	52053	94	564103	193	659205	186, 374	73230	321	800 035	379
4RFCI-SCHGN1/1-15	57	52054	93	564158	193	659304	186, 374	73271	318	800 040	379
4RFCI-SCHGN1/1-20	57	52056	302	564202	193	659403	186, 374	73319	198, 421	800 045	379
4RFCI-SCHGN2/1-10	57	52076	354	564400	193	659700	193, 338	73330	321	80005	318
4RFCI-SCHGN2/1-15	57	52078	354	564455	193	659809	193, 338	73895	373	800 050	379
4RFCI-SCHGN2/1-20	57	52079	354	56444N465C	105	66-05-10	355	740000	133, 368	800 055	379
4RFCP-SCH4060-10	57	52084	354	56444N565C	105	67-00-25	355	740100	133, 368	800 060	379
4RFCP-SCH4060-15	57	52085	354	56445N465C	105	6713933C	287	74471	347	800 065	379
4RFCP-SCH4060-20	57	520901	94	56445N565C	105	6786RMT	336	74656	128	8002	433
4RFCP-SCH6040-10	57	52093	354	568101	198, 411	6786RMTXL	336	74978	411	80100	431
4RFCP-SCH6040-15	57	52094	354	568200	198	68-00-12	355	750	181, 325	80103	431
4RFCP-SCH6040-20	57	521304	199, 367	568200	411	6824N	416	750501	435	80104	431
4RFCP-SCHGN1/1-10	57	521403	199, 367	568309	198, 411	6900N	409	7505EP2	181, 325	80107	431
4RFCP-SCHGN1/1-15	57	521502	199, 275, 367	568408	198, 411	60-U-GN3100TN	212	75152	395	8010G200/F-BL	200, 378
4RFCP-SCHGN1/1-20	57	521601	199, 275, 367	568507	198, 411			765	181, 325	80216	125
4RFCP-SCHGN2/1-10	57	521809	199, 275, 367	57284N465C	105			765 008	375	80230	125, 366
4RFCP-SCHGN2/1-15	57	52315	284	57284N565C	105	700010	94	765 016	375	80231	125, 366
4RFCP-SCHGN2/1-20	57	52319	284	57285N465C	105	70 002 0000	201	765 018	375	80232	125, 366
4RTI100	9	52320	284	57285N565C	105	70 003 0000	200	765 020	375	80233	125, 366
4RTZ100	9	523902	378	580004	380	70 004 0000	200	765 022	375	80238	366
4RTZ100-1031806	392	525005	193	588024	378	70 005 0000	200	765 024	375	80248	125
4RTZ100-STC66	10	529003	193	588215	378	70 006 0000	200	765SEP2	181, 325	803 000	375
4RTZ100-STC86	10	529102	193	595B	101	70 007 0000	200	765SEP3	181, 325	80308	315
4RTZ100-STC106	10	529201	193	595C	101	70 009 0000	200, 378	768 006	375	804 000	375
4RTZ100-STCE66	10	529300	193	595J	101	70 010 0000	200	768 008	375	805 000	377
4RTZ100-STCE86	10	529409	193	595R	101	70 011 0000	200	768 016	375	80522	287
4RTZ100-STCE106	10	53013	275	595V	101	70 012 0000	201	77229	58	80530	318
4RTZ100-THA168	361	530B	100	597B	101	70 013 0000	201	772323	135	80532	348
4RTZ100-THA207	361	530C	100	597C	101	70051	118	77290	392	80533	348
4RTZ100-THAE168	361	530J	100	597J	101	70081	118	772901	392	80622	352
4RTZ100-THAE207	361	530R	100	597R	101	70130	112	77292	392	80628	353
4RTZ100-THC168	361	530V	100	597V	101	70182	112	777 360	370	80635	287
4RTZ100-THC207	361	531041600	340			70214	430	777 460	370	80637	287
4RTZ100-THCE168	361	53164N465C	105			70290	118	777 560	370	80646	373
4RTZ100-THCE207	361	53164N565C	105	600 005	380	70233	377	778 060	177, 370	80654	373
4STD72-80-180	121	53165N465C	105	601 010	380	70281	377	780	181, 325	807 000	377
		53165N565C	105	602 015	380	70280	118	7800001	119	808 000	377
5		533237	184	604 001	187, 374	705921	320	780 006	375	809709	202
500	93	533241	184	604 002	187, 374	705923	320	780 008	375	810 002	381
5000071	119	5337-10	395	6040DS	421	705924	320	780 010	375	810 004	381
50 018 0250	191	5337-15	395	6040N	415	707609	113	780 012	375	810 006	381
50 019 0300	191	5337-28	395	607 000	185	707708	113	780 014	375	810 008	381
50 020 0350	191	5337-30	395	61-10-00	355	707807	113	780 016	375	810 010	381
500350	362	5354	418	616 000	185	70367	118	780 018	375	810 012	381
50 048 0200	191, 379	5355	418	617106	199, 346	70368	118	780 020	375	810 014	381
50 049 0240	191, 379	5356	418	617205	199, 346	70369	118	780 024	375	810 016	381
50 050 0280	191, 379	5385-25	352	617304	199, 346	70379+10088	117	780 028	375	81050	431
50 051 0320	191, 379	539000	348	617403	199, 346	70382	118	780 030	375	810910	79
50 052 0360	191, 379	5395-40	352	618C	101	70387	118	7805EP2	181, 325	81103	300
50 053 0400	191, 379	5639N	416	619C	101	70388	118	7805EP3	181, 325	81106	300
50 076 0230	192	5640N	416	62	389	70389	118	781 006	375	81743	321
50078	432	5641N	416	620 001	191	70397	118	781 008	375	81824	431
50079	432	535B	100	62100	389	70398	118	781 014	375	81861	431
50 079 0250	192	535C	100	625002	204	70399	118	781 016	375	81862	431
50 081 0280	192	535J	100	625057	204	70581	377	781 018	375	812 003	381
50 086 0400	192	535R	100	625101	204	70592	320	781 020	375	812 005	381
501	93	535V	100	625606	204	70627	428	782 008	375	812 007	381
5010-20	319	53984N465C	105	628801	181	70628	428	782 010	375	812 009	381
5010-23	319	53984N565C	105	627600	180	70715	374	782 012	375	812 011	381
5010-25	319	53985N465C	105	627617	180	70752	118	782 014	375	8124N430	110
5010-28	319	53985N565C	105	627624	180	70830	58	782 016	375	8124N480	110
5010-30	319	542705	193	627631	180	7134N465C	105	782 018	375	8124N630	110
5010-35	319	548-28	349	627648	180	7134N565C	105	782 020	375	8125N430	110
50 111 2500	321	548A100	88	627655	180	7135N465C	105	782 022	375	8125N480	110
50 112 0100J	376	54118	250	629109	181	7135N565C	105	782 024	375	8125N630	110
50 113 0100B	376	54254	73	629208	181	71145	428	782 028	375	8128N	415
50 114 0100V	376	54804N465C	105	629307	181	71151	376	782 028	375	813 016	381
50114	430	54804N565C	105	629352	181	71670	409	782 075	375	813 020	381
50128	101	54805N465C	105	629390</							

820 000	382	855201	137	92078	425	AAC25A	86	BA12055	169	BBT350S.28.2	235
820209	192, 287	855218	137	92092	425	AAC25P	86	BA12065	169	BBT350S.28.3	235
820308	192, 287	855508	188	92095	425	AAC50A	86	BA12100	169	BB-TFL1400	11
820407	192, 287	85553	413	92096	425	AAC50P	86	BA12150	169	BCOUT-1202384	283
82073	98	85554	413	92108	428	AAC100A	86	BA12200	169	BCOUT-C	21, 304
821 000	382	85555	413	92109	428	AAC100P	86	BA13040	169	BCOUT-P	21, 304
82104	354	85556	413	92110	428	AB-1P	78	BA13055	169	BD55-B-100	27
82150	431	85557	413	92111	428	AB-2P	78	BA13065	169	BD66-B-100	27
82153	431	855607	188	92112	428	AB.5F	71	BA13100	169	BD66-B-150	27
82154	431	85-05-10	353	92114	428	AB6.5F	71	BA13150	169	BD66-R-100	27
82155	431	860083	139	92115	428	AB6.10F	71	BA13200	169	BD75-B-100	27
82157	431	860304	139	92116	428	AB6.12F	71	BA14020	169	BD90L	89
822 000	382	87	130, 368	92117	428	AB.10F	71	BA14040	169	BD106-B-100	27
82200	430	871706	203	92118	428	AB.12F	71	BA14055	169	BD128-B-100	27
823 000	382	87240	377	92119	428	ABR-902/15	369	BA14065	169	BD128-R-100	27
82309	430	873 045	192	92120	428	ABR-903/15	369	BA14100	169	BD-205A	234
82311	430	873 060	192	92122	428	AEA019	119	BA14150	169	BD-450A	234
824 000	382	873 090	192	92123	428	AEA023	119	BA14200	169	BD-550A	234
82405	318	87380	373	92123	429	AF02	362	BA16065	169	BF11040	170
82509	430	87381	373	92125	428	AF03	362	BA16100	169	BF11055	170
82511	430	87382	373	92127	425	AF12	114	BA16150	169	BF11065	170
828003	196	874 000	191	92128	428	AF12-CH	114	BA16200	169	BF12065	170
828010	196	87575	349	92129	428	AF12PCA	115	BA19065	169	BF21055	170
828027	196	87576	349	92130	428	AF12PCA-CH	115	BA19100	169	BF21065	170
828034	196	878804	60, 198	92131	428, 428	AK-D55	346	BA21020	169	BF23065	170
828041	196	878811	60, 198	92133	428, 429	ALU-PISTOLET	434	BA21040	169	BFC2/3	155, 242
828058	196	878828	60, 198	92134	425	ALU-SCELLEMENT	434	BA21055	169	BFC3	244
828065	196	878835	60, 198	92135	425	AMANDE2000	279	BA21065	169	BFC5	242, 285
82809	430	878842	60, 198	92136	425	ANOUK1	202	BA21100	169	BFC10	242
828102	196	878859	60, 198	92138	428, 428	ANOUK2	202	BA21150	169	BFC15	242
82811	430	878903	60, 198	92139	429	APARB	362	BA21200	169	BFL1100	170
828119	196	878910	60, 198	92140	429	APPENDICE900	273	BA23040	170	BFL11150	170
828128	196	878927	60, 198	92141	429	APPENDICE1100	273	BA23055	170	BFL11200	170
828133	196	878934	60, 198	92142	429	APPENDICE1400	273	BA23065	170	BFL12100	170
828140	196	878941	60, 198	9231N	416	APFD4/6	72	BA23100	170	BFL12150	170
828157	196	878958	60, 198	9232N	416	APFD4/6T	72	BA23150	170	BFL21100	170
828164	196	87932	349	9430	432	APFD4/8	72	BA23200	170	BFL21150	170
82855	430	87934	349	947 033	374	APFD4/8T	72	BA24040	170	BFL21200	170
82892	431	8813N365	107	947 038	374	APFD4/10	72	BA24065	170	BFL23100	170
82893	431	8813N470	107	947 043	374	APFD4/10T	72	BA24100	170	BFL23150	170
82894	431	8813N565	107	949 025	199, 346	AR-2P-GM	78	BA24150	170	BH11065	172
82895	431	8814N365	107	949 030	199, 346	AR-2P-PM	78	BAC10L	363	BH11100	172
82896	431	8814N470	107	949 035	199, 346	AR6.10F	70	BAC15L	364	BH11150	172
82899	430	8814N565	107	949 040	199, 346	AR6.12F	70	BAC19L	59, 363	BH11200	172
82735	430	8815N365	107	954 013	190	AR6.14F	70	BAC21L	59, 363	BH12065	172
82750	320	8815N470	107	954 015	190	AR6.16F	70	BAC40L	364	BH12100	172
82751	320	8815N565	107	954 020	190	AR6.18F	70	BACG4.5	172	BH12150	172
82800	430	885285	135	954 025	190	AR6.20F	70	BACG5	172	BH12200	172
82803	21, 305	88629	376	95452	393	AR.10F	70	BACG6.5	172	BH13065	172
82809	430	88661	376	95453	393	AR.12F	70	BAG50L	41	BH13100	172
82962	411	88939	373	956 035	203	AR.14F	70	BAG80L	41	BH13150	172
82963	198, 411	88961	373	956 040	203	AR.16F	70	BAT1/4A/F	252	BH13200	172
82965	415	89070	347	959 025	186	AR.18F	70	BAT1/5A/F	252	BH14065	172
83109	197	89079	349	959 030	186	AR.20F	70	BAT1/6	67	BH14100	172
83110	370	89112	377	959 035	186	ARM50AF	86	BAT1/6A	67	BH14150	172
83161	432	89121	349	959 040	186	AR-TC22AL	310	BAT1/6A/F	252	BH14200	172
83217	21, 304	89217	374	959 045	186	AR-TC82AL	310	BAT1/7A/F	252	BH16065	172
83276	431	89233	374	959 050	186	AUTO-DCC1/4-PM	45	BAT2/8	67	BH16100	172
833 001	372	89234	374	9594N465C	105	AUTO-DECEFI/4-PM	45	BAT2/8A	67	BH16150	172
833 002	372	89391	373	9594N565C	105	AW-GG-RC200	227, 235	BAT2/10	67	BH16200	172
833 003	372	89392	373	9595N465C	105	AW-GG-RC600	227, 235	BAT2/10A	67	BH21065	172
83330	315	89393	373	9595N565C	105	AWGN650TN.07	227, 235	BAT2/12	67	BH21100	172
83332	315	89394	373	9633N365	107	AW-PG-RC200	227, 235	BAT2/12A	67	BH21150	172
83333	315	89396	373	9633N470	107	AW-PG-RC600	227, 235	BAT2/14	67	BH21200	172
83334	315	89462	200, 378	9633N565	107	AW-RC200	227	BAT2/14A	67	BH23065	172
83342	430	896470	372	9634N365	107	AW-RC400	227	BB300	408	BH23100	172
83348	430	89881	422	9634N470	107	AW-RC600	227	BB352	408	BH23150	172
83366	430	8EEN	335	9634N565	107	AW-RCG600	227	BB353	408	BH23200	172
83367	430			9635N365	107	AW-RCX400	227	BBC208S	233	BLB350	408, 427
83399	124, 367			9635N470	107	AW-RCX600	227	BBC330S	233	BLB352	408
83400	314	900240	179	9635N565	107	AW-RN200	228	BBC350L	408, 427	BLB353	408
83401	288	90 052 0700	89	964 000	13, 189	AW-RN400	228	BBD230	233	BLB360	427
836 110	374	90 053 0615	89	964 100	13, 189	AW-RN600	228	BBD230L.08	235	BM216R	139
836 120	374	90 054 0130L	89	964 200	13, 189	AW-RNX400	228	BBD230L.25	235	BM-16510	42
836 147	374	90 077 0000	89	9702	432	AW-RNX600	228	BBD230L.25.1	235	BM-28091	48
836 200	374	91034	312	975 000	190			BBD230S.28	235	BM.45168	388
836 215	374	910401	308	988 000	204			BBD230S.28.1	235	BM-81430	321
839 000	377	91060	312	980033	380	B55P-100	28	BBD230S.28.01	235	BMC1/10	253
840	181, 325	91062	312	980057	380	B66B-100	28	BBD230S.47	235	BMC2/15	253
840 000	377	91069	312	9964N430	110	B66B-150	28	BBMCNR128-200	28	BPPFR8700	31, 33, 35, 287
840601	301	91147	312	9964N480	110	B66P-100	28	BBMCR66-100	28	BPP11065	173
840602	363	91160	312	9964N630	110	B66P-150	28	BBMCR66-150	28	BPP11100	173
844304	94	91168	312	9965N430	110	B98-00	309	BBMCR105-200	28	BPP11150	173
84485	431	91186	312	9965N480	110	B98-2	309	BBMNR128-200	28	BPP11200	173
845 040	377	91275	312	9965N630	110	B98-3	309	BBMR66-100	28	BPP12065	173
845 050	377	91290	312	9975600	320, 396	B98-4	309	BBMR66-150	28	BPP12100	173
845 060	377	91310	312			B98-5	309	BBMR105-200	28	BPP12150	173
845 075	377	91332	312			B98-6	309	BBNR128-200	27	BPP12200	173
846 025	187, 374	91343	312	A150.421	134	B98-8	309	BBR55-100	27	BPP13065	173
846 050	187, 374	91380	312	A150.4237	134	B98-10	309	BBR55-150	27	BPP13100	173
846 100	187, 374	919200	141	A151.300	138	B98-13	309	BBR66-100	27	BPP13150	173
846 200	187, 374	92001	428	A151.600	138	B128P-100	28	BBR66-150	27	BPP13200	173
846 300	187, 374	92002	428	A410	61	B1604BA	240	BBR105-200	27	BPP14065	173
849 000	379	92005	427	A420	61	B1604RE	240	BBROND-800	27, 283	BPP14100	173
853 004	382	92009	428	A512	60	B2115	433	BBS130	233	BPP14150	173
853 006	382	92014	428	A90-00	309	B2206BA	240	BBS130L.07	235	BPP14200	173
853 008	382	92016	425	A90-2	309	B2206RE	240	BBS130L.24	235	BPP16065	173
853 010	382	92021	425	A90-3	309	B4900	18	BBS130L.25	235	BPP16100	173
853 012	382	92024	425	A90-4	309	BA11020	169	BBS130L.47	235	BPP16150	173
853 014	382	92025	428	A90-5	309	BA11040	169	BBS350	408	BPP16200	173
853 016	382	92030	425	A90-6	309	BA11055	169	BBS352	408	BPP19065	173
854 006	382	92052	427	A90-8	309	BA11065	169	BBS353	408	BPP19100	173
854 008	382	92064	272, 425	A90-10	309	BA11100	169	BBT350	233	BP-TFL1400	11
854 010	382	92070	428								

BS553	18	CA156-BPG	25	CO21000	171	DCHB-2N	307	DCTA207	15	DRPL107-1BG-ETP	35
BSF	62, 359, 367	CA186-BBD	25	CO23000	171	DCHB-3N	307	DCTAE76	15	DRPL128-1BD	35
BTR11065	174	CA186-BBG	25	CO24000	171	DCPL66-1B	33	DCTAE77	15	DRPL128-1BD-ETP	35
BTR11100	174	CA186-BPD	25	COIFFE-30/50	79	DCPL66-1B-ETP	33	DCTAE86	15	DRPL128-1BG	35
BTR11150	174	CA186-BPG	25	COIFFE-40/50	79	DCPL77-1B	33	DCTAE87	15	DRPL128-1BG-ETP	35
BTR11200	174	CA1440	61	COIFFE-60/50	79	DCPL77-1B-ETP	33	DCTAE106	15	DRPL128-2B	35
BTR12065	174	CA1440G	61	COIFFE-80/50	79	DCPL96-1B	33	DCTAE107	15	DRPL128-2B-ETP	35
BTR12100	174	CA1455	60	COIFFE-90/50	79	DCPL96-1B-ETP	33	DCTAE128	15	DRPL127-1BD	35
BTR12150	174	CA1455P	60	COIFFE-120/50	79	DCPL97-1B	33	DCTAE127	15	DRPL127-1BD-ETP	35
BTR12200	174	CA1465	60	COL10A	97, 288	DCPL97-1B-ETP	33	DCTAE146	15	DRPL127-1BG	35
BTR13065	174	CA1465P	60	COLLERETTE	18, 304	DCPL106-1BD	33	DCTAE147	15	DRPL127-1BG-ETP	35
BTR13100	174	CA1475	60	COLLERETTE-PVC-B	18	DCPL106-1BD-ETP	33	DCTAE156	15	DRPL127-2B	35
BTR13150	174	CA1475P	60	COLLERETTE-PVC-J	18	DCPL106-1BG	33	DCTAE157	15	DRPL127-2B-ETP	35
BTR13200	174	CAG-AW-RN600	228	COLLERETTE-PVC-O	18	DCPL106-1BG-ETP	33	DCTAE166	15	DRPL146-1BD	35
BTR14065	174	CAN200X200-SH	96	COLLERETTE-PVC-R	18	DCPL107-1BD	33	DCTAE167	15	DRPL146-1BD-ETP	35
BTR14100	174	CAN200X200-SV	96	COLLERETTE-PVC-V	18	DCPL107-1BD-ETP	33	DCTAE186	15	DRPL146-1BG	35
BTR14150	174	CAN300X300-SH	96	CONV-1N-2000	308	DCPL107-1BG	33	DCTAE187	15	DRPL146-1BG-ETP	35
BTR14200	174	CAN300X300-SV	96	CONV-2N-2000	308	DCPL107-1BG-ETP	33	DCTAE206	15	DRPL146-2B	35
BTR16065	174	CAN400X400-SH	96	COQUILLAGE-1800	279	DCPL128-1BD	33	DCTAE207	15	DRPL146-2B-ETP	35
BTR16100	174	CAN400X400-SV	96	COUTEAU-DRC-A90	309	DCPL128-1BD-ETP	33	DCTC76	15	DRPL147-1BD	35
BTR16150	174	CAN1000X300-SH	96	COUTEAU-DRC-B98	309	DCPL128-1BG	33	DCTC77	15	DRPL156-1BD-ETP	35
BTR16200	174	CAN1000X300-SV	96	COUTEAU-DRC-D114	309	DCPL128-1BG-ETP	33	DCTC86	15	DRPL147-1BG	35
BTR19065	174	CAN1000X400-SH	96	COUTEAU-DRC-H82	309	DCPL128-2B	33	DCTC87	15	DRPL147-1BG-ETP	35
BTR19100	174	CAN1000X400-SV	96	COUTEAU-DRC-N8	309	DCPL128-2B-ETP	33	DCTC106	15	DRPL147-2B	35
BTR21200	175	CAN1000X500-SH	96	COUTEAU-DRC-N12	309	DCPL127-1BD	33	DCTC107	15	DRPL147-2B-ETP	35
BUD-2ETPLC84	65	CAN1000X500-SV	96	COUTEAU-DRC-N22	309	DCPL127-1BD-ETP	33	DCTC128	15	DRPL156-1BD	35
BUD-2ETPLC124	65	CAP3/20	360	COUTEAU-DRC-N32	309	DCPL127-1BG	33	DCTC127	15	DRPL156-2BD-ETP	35
BUD-2ETPLC144	65	CAP3/22	360	COUTEAU-DRC-R70	309	DCPL127-1BG-ETP	33	DCTC146	15	DRPL156-2BG	35
BUD-2ETPLC164	65	CAP3/24	360	COUV-BAC19L	363	DCPL127-2B	33	DCTC147	15	DRPL156-2BG-ETP	35
BUD-2ETPLC184	65	CAPT30I	84	COUV-BAC21L	363	DCPL127-2B-ETP	33	DCTC156	15	DRPL157-2BD	35
BUD-2ETPLC204	65	CAPT300I	84	COUV-BACPIZZA	125, 366	DCPL146-1BD	33	DCTC157	15	DRPL167-1BD-ETP	35
BUD-AAC25A	87	CAPT400I	84	COUV-BAC15L	364	DCPL146-1BD-ETP	33	DCTC166	15	DRPL157-2BG	35
BUD-AAC25P	87	CARROUSEL-70	420	COUV-BAC40L	364	DCPL146-1BG	33	DCTC167	15	DRPL157-2BG-ETP	35
BUD-AAC50A	87	CAT/12	360	COUVJ-BAC40L	364	DCPL146-1BG-ETP	33	DCTC186	15	DRPL166-2BD	35
BUD-AAC50P	87	CAT/14	360	COUVO-BAC40L	364	DCPL146-2B	33	DCTC187	15	DRPL166-2BD-ETP	35
BUD-DCTAE66	19	CAT/16	360	COUVTVO	18, 48, 304	DCPL146-2B-ETP	33	DCTC206	15	DRPL167-1BD	35
BUD-DCTAE77	19	CAV88D	232	CP52B	87	DCPL147-1BD	33	DCTC207	15	DRPL166-2BG-ETP	35
BUD-DCTAE106	19	CAV120D	232	CP52SS	87	DCPL147-1BD-ETP	33	DCTCE76	15	DRPL167-2BD	35
BUD-DCTAE107	19	CAV180S	232	CP1445	50	DCPL147-1BG	33	DCTCE77	15	DRPL167-2BD-ETP	35
BUD-DCTAE128	19	CAX108	393	CP1446	50	DCPL147-1BG-ETP	33	DCTCE86	15	DRPL167-2BG	35
BUD-DCTAE127	19	CC1/1A/F	253	CPAF-156	283	DCPL147-2B	33	DCTCE87	15	DRPL167-2BG-ETP	35
BUD-DCTAE146	19	CC2/2A/F	253	CPAL-156	283	DCPL147-2B-ETP	33	DCTCE106	15	DRPL186-2BD	35
BUD-DCTAE147	19	CC105-BB	25	CPAT170	61, 363	DCPL156-2BD	33	DCTCE107	15	DRPL186-2BD-ETP	35
BUD-DCTAE157	19	CC105-BP	25	CPJ-65	389	DCPL156-2BD-ETP	33	DCTCE128	15	DRPL186-2BG	35
BUD-DCTAE166	19	CC125-BB	25	PPS52SS	87	DCPL156-2BG	33	DCTCE127	15	DRPL186-2BG-ETP	35
BUD-DCTAE167	19	CC125-BP	25	CPP330	280	DCPL156-2BG-ETP	33	DCTCE146	15	DRPL187-2BD	35
BUD-DCTAE186	19	CC128-BB	25	PP470	280	DCPL157-2BD	33	DCTCE147	15	DRPL187-2BD-ETP	35
BUD-DCTAE187	19	CC128-BP	25	PP650	280	DCPL157-2BD-ETP	33	DCTCE156	15	DRPL187-2BG	35
BUD-DCTAE206	19	CC155-BB	25	CPP11000	173	DCPL157-2BG	33	DCTCE157	15	DRPL187-2BG-ETP	35
BUD-DCTAE207	19	CC155-BP	25	CPP12000	173	DCPL157-2BG-ETP	33	DCTCE166	15	DRPL206-2B	35
BUD-DCTCE66	19	CC156-BB	25	CPP13000	173	DCPL166-2BD	33	DCTCE167	15	DRPL206-2BD	35
BUD-DCTCE77	19	CC156-BP	25	CPP14000	173	DCPL166-2BD-ETP	33	DCTCE186	15	DRPL206-2BD-ETP	35
BUD-DCTCE106	19	CC186-BB	25	CPP16000	173	DCPL166-2BG	33	DCTCE187	15	DRPL206-2B-ETP	35
BUD-DCTCE107	19	CC186-BP	25	CPP19000	173	DCPL166-2BG-ETP	33	DCTCE206	15	DRPL206-2BG	35
BUD-DCTCE128	19	CCA	337	CRP5A	87	DCPL167-2BD	33	DCTCE207	15	DRPL206-2BG-ETP	35
BUD-DCTCE127	19	CCD1/1	171	CRP20A	87	DCPL167-2BD-ETP	33	DDBF-1B	164, 240	DRPL207-2B	35
BUD-DCTCE146	19	CCD1/2	171	CS6/10	15, 16	DCPL167-2BG	33	DDBF-2B	164, 240	DRPL207-2BD	35
BUD-DCTCE147	19	CCD1/3	171	CS/10	15, 16	DCPL167-2BG-ETP	33	DE35K5D	380	DRPL207-2BD-ETP	35
BUD-DCTCE157	19	CCD1/4	171	CS70	239	DCPL186-2BD	33	DE60K5A	380	DRPL207-2B-ETP	35
BUD-DCTCE166	19	CCD1/6	171	CSB075NJEG	235	DCPL186-2BD-ETP	33	DECEF1/4-PM	44	DRPL207-2BG	35
BUD-DCTCE167	19	CCD2/1	171	CSR/16	48	DCPL186-2BG	33	DECEF-PM	44	DRPL207-2BG-ETP	35
BUD-DCTCE186	19	CCD2/3	171	CSR/18	48	DCPL186-2BG-ETP	33	DEF	44	DRTA76	17
BUD-DCTCE187	19	CD-GH-818	137	CSR/20	48	DCPL187-2BD	33	DEL-0500	343	DRTA77	17
BUD-DCTCE206	19	CDR-1	90, 229	CT 1758TD	113	DCPL187-2BD-ETP	33	DESSUS-TH168	361	DRTA86	17
BUD-DCTCE207	19	CDR-2	90, 229	CT 1760TD	113	DCPL187-2BG	33	DESSUS-TH207	361	DRTA87	17
BUD-ETPL83	63	CF4-78ET	339	CTR11000	175	DCPL187-2BG-ETP	33	DEV-FIC	21, 305	DRTA106	17
BUD-ETPL84	63	CF4-78GP	338	CTR12000	175	DCPL206-2BD	33	DIFP90BI	88	DRTA107	17
BUD-ETPL103	63	CF0380-37	388	CTR13000	175	DCPL206-2BD-ETP	33	DIFP90BL	88	DRTA128	17
BUD-ETPL104	63	CF0380-50	388	CTR14000	175	DCPL206-2BG	33	DIFP90R	88	DRTA127	17
BUD-ETPL123	63	CH11000	171	CTR16000	175	DCPL206-2BG-ETP	33	DIFP90VE	88	DRTA146	17
BUD-ETPL124	63	CH12000	171	CTR19000	175	DCPL207-2BD	33	DIFP90YE	88	DRTA147	17
BUD-ETPL143	63	CH13000	171	CTR21000	175	DCPL207-2BD-ETP	33	DIPA	163	DRTA156	17
BUD-ETPL144	63	CH14000	171	CTRE11000	175	DCPL207-2BG	33	DIPA600	163	DRTA157	17
BUD-ETTU104	63	CH16000	171	CTRE12000	175	DCPL207-2BG-ETP	33	DIST91	94	DRTA166	17
BUD-ETTU124	63	CH21000	171	CTRE13000	175	DCPLV128-1BD	37	DIST91A	94	DRTA167	17
BUD-ETTU144	63	CH23000	171	CTRE14000	175	DCPLV128-1BG	37	DMAT21	313	DRTA186	17
BUD-ETTU164	63	CH-A01N	322, 397	CTRE16000	175	DCPLV127-1BD	37	DMAT25	313	DRTA187	17
BUD-ETTU184	63	CHAB	364	CTRE19000	175	DCPLV127-1BG	37	DMAT31	313	DRTA206	17
BUD-ETTU204	63	CHANDELLE	278	CTX55	393	DCPLV146-1BD	37	DMAT35	313	DRTA207	17
BUD-TAC-220	132, 342	CHAR01	363, 364	CUV6050	62, 306	DCPLV146-1BG	37	DMB3	430	DRTAE76	17
BUD-TAC-250	132, 342	CHARGEURGLACE310	281	CUV8060	62, 306	DCPLV147-1BD	37	DOLLY350/A	132, 342	DRTAE77	17
BUD-TAC-300	132, 342	CHARGEURGLACE600	281	CUVIER	61	DCPLV147-1BG	37	DOSS-LAT	9	DRTAE86	17
		CHBGN1/1-7	57	C-VRX1200/380	218	DCPLV166-2BD	37	DOSS-LAT150-700	285	DRTAE87	17
		CHBGN2/1-7	57	C-VRX1400/380	218	DCPLV166-2BG	37	DOSS-LAT150-800	285	DRTAE106	17
		CHDEP10001	56	C-VRX1500/380	218	DCPLV167-2BD	37	DOSS-LAT250-700	285	DRTAE107	17
		CHDEP10042	60	C-VRX1600/380	218	DCPLV167-2BG	37	DOSS-LAT250-800	285	DRTAE128	17
		CHDEP10044	56	C-VRX1800/380	218	DCPLV186-2BD	37	DP612	163	DRTAE127	17
		CHDEP10523	59	C-VRX2000/380	218	DCPLV186-2BG	37	DP712	163	DRTAE146	17
		CHDEP10524	59	CX10	393	DCPLV187-2BD	37	DRPL76-1B	35	DRTAE147	17
		CHDPP10523	59			DCPLV187-2BG	37	DRPL76-1B-ETP	35	DRTAE156	17
		CHDPP10524	59			DCTA76	15	DRPL77-1B	35	DRTAE157	17
		CHEF 300	131, 390			DCTA77	15	DRPL77-1B-ETP	35	DRTAE166	17
		CHPAT170	61, 363	D40-4RTZ100	9	DCTA86	15	DRPL86-1B	35	DRTAE167	17
		CHPAT220	61, 363	D114-2	309	DCTA87	15	DRPL86-1B-ETP	35	DRTAE186	17
		CHPP-100	49	D114-3	309	DCTA106	15	DRPL87-1B	35	DRTAE187	17
		CLE1-SUPINOX	309	D114-4	309	DCTA107	15	DRPL87-1B-ETP	35	DRTAE206	17
		CLE2-SUPINOX	309	D114-5	309	DCTA128	15	DRPL96-1B	35	DRTAE207	17
		CLIP-WS	231	D114-6	309	DCTA127	15	DRPL96-1B-ETP	35	DRTC76	17
		CMA098NHEM	235	D114-8	309	DCTA146	15	DRPL97-1B	35	DRTC77	17
		CN1P-15	82	D114-10	309	DCTA147	15	DRPL97-1B-ETP	35	DRTC86	17
		CN1P-20	82	D114-13	309	DCTA156	15	DRPL106-1BD	35	DRTC87	17
		CO11000	171	DCAVP21	313	DCTA157	15	DRPL106-1BD-ETP	35	DRTC106	17
		CO12000	171	DCAVP25	313	DCTA166	15	DRPL106-1BG	35	DRTC107	17
		CO13000	171	DCAVP31	313	DCTA167	15	DRPL106-1BG-ETP	35	DRTC128	

DRTC156	17	ETPL144	63	F-AR6.16F	70	F-DCTA207	14	F-DRPL166-2BD	34	F-ET1N143	64
DRTC157	17	ETPL163	63	F-AR6.18F	70	F-DCTAE76	14	F-DRPL166-2BD-ETP	34	F-ET1N144	64
DRTC166	17	ETPL164	63	F-AR6.20F	70	F-DCTAE77	14	F-DRPL166-2BG	34	F-ET1N163	64
DRTC167	17	ETPL183	63	F-AR.10F	70	F-DCTAE86	14	F-DRPL166-2BG-ETP	34	F-ET1N164	64
DRTC186	17	ETPL184	63	F-AR.12F	70	F-DCTAE87	14	F-DRPL167-2BD	34	F-ET1N183	64
DRTC187	17	ETPL203	63	F-AR.14F	70	F-DCTAE106	14	F-DRPL167-2BD-ETP	34	F-ET1N184	64
DRTC206	17	ETPL204	63	F-AR.16F	70	F-DCTAE107	14	F-DRPL167-2BG	34	F-ET1N203	64
DRTC207	17	ETPL223	63	F-AR.18F	70	F-DCTAE128	14	F-DRPL167-2BG-ETP	34	F-ET1N204	64
DRTCE76	17	ETPL224	63	F-AR.20F	70	F-DCTAE127	14	F-DRPL186-2BD	34	F-ET2N103	64
DRTCE77	17	ETPL243	63	FAST1	396	F-DCTAE146	14	F-DRPL186-2BD-ETP	34	F-ET2N104	64
DRTCE86	17	ETPL244	63	FAST2	396	F-DCTAE147	14	F-DRPL186-2BG	34	F-ET2N123	64
DRTCE87	17	ETPL-SPLP	38	FAST3	396	F-DCTAE156	14	F-DRPL186-2BG-ETP	34	F-ET2N124	64
DRTCE106	17	ETROLL	120	FB17	431	F-DCTAE157	14	F-DRPL187-2BD	34	F-ET2N143	64
DRTCE107	17	ET.ROLL-GRM60	121	F-B55B-100	28	F-DCTAE166	14	F-DRPL187-2BD-ETP	34	F-ET2N144	64
DRTCE128	17	ET.ROLL-STD72	121	F-B55P-100	28	F-DCTAE167	14	F-DRPL187-2BG	34	F-ET2N163	64
DRTCE127	17	ETTU83	63	F-B66B-100	28	F-DCTAE186	14	F-DRPL187-2BG-ETP	34	F-ET2N164	64
DRTCE146	17	ETTU84	63	F-B66B-150	28	F-DCTAE187	14	F-DRPL206-2BD	34	F-ET2N183	64
DRTCE147	17	ETTU103	63	F-B66P-100	28	F-DCTAE206	14	F-DRPL206-2BD	34	F-ET2N184	64
DRTCE156	17	ETTU104	63	F-B66P-150	28	F-DCTAE207	14	F-DRPL206-2BD-ETP	34	F-ET2N203	64
DRTCE157	17	ETTU123	63	F-B128P-100	28	F-DCTC76	14	F-DRPL206-2BD-ETP	34	F-ET2N204	64
DRTCE166	17	ETTU124	63	F-BAT1/6	67	F-DCTC77	14	F-DRPL206-2BG	34	F-ET-INT	72
DRTCE167	17	ETTU143	63	F-BAT1/6A	67	F-DCTC86	14	F-DRPL206-2BG-ETP	34	F-ETPL83	63
DRTCE186	17	ETTU144	63	F-BAT2/8	67	F-DCTC87	14	F-DRPL207-2B	34	F-ETPL84	63
DRTCE187	17	ETTU163	63	F-BAT2/8A	67	F-DCTC106	14	F-DRPL207-2BD	34	F-ETPL103	63
DRTCE206	17	ETTU164	63	F-BAT2/10	67	F-DCTC107	14	F-DRPL207-2BD-ETP	34	F-ETPL104	63
DRTCE207	17	ETTU183	63	F-BAT2/10A	67	F-DCTC128	14	F-DRPL207-2B-ETP	34	F-ETPL123	63
DT511	163, 355	ETTU184	63	F-BAT2/12	67	F-DCTC127	14	F-DRPL207-2BG	34	F-ETPL124	63
		ETTU203	63	F-BAT2/12A	67	F-DCTC146	14	F-DRPL207-2BG-ETP	34	F-ETPL143	63
		ETTU204	63	F-BAT2/14	67	F-DCTC147	14	F-DRTA76	17	F-ETPL144	63
		ETTU223	63	F-BAT2/14A	67	F-DCTC156	14	F-DRTA77	17	F-ETPL163	63
E2	128	ETTU224	63	F-CA105-BBD	25	F-DCTC157	14	F-DRTA86	17	F-ETPL164	63
E2-B	128	ETTU243	63	F-CA105-BBG	25	F-DCTC166	14	F-DRTA87	17	F-ETPL183	63
E2-C	128	ETTU244	63	F-CA105-BPD	25	F-DCTC167	14	F-DRTA106	17	F-ETPL184	63
E7/R	191, 397	EVO 010	83	F-CA105-BPG	25	F-DCTC186	14	F-DRTA107	17	F-ETPL203	63
E15K1.B5	83	EVO-015	83	F-CA125-BBD	25	F-DCTC187	14	F-DRTA128	17	F-ETPL204	63
E15K2.B5	83	EVO-020	83	F-CA125-BBG	25	F-DCTC206	14	F-DRTA127	17	F-ETPL223	63
E20K1.B5	83			F-CA125-BPD	25	F-DCTC207	14	F-DRTA146	17	F-ETPL224	63
E20K2.B5	83			F-CA125-BPG	25	F-DCTC76	14	F-DRTA147	17	F-ETPL243	63
ECO-45PV	137	F1/1	360	F-CA128-BBD	25	F-DCTC77	14	F-DRTA156	17	F-ETPL244	63
ECO-75PV	137	F1/2	360	F-CA128-BBG	25	F-DCTC86	14	F-DRTA157	17	F-ETPL-SPLP	38
ECO-90PV	137	F1/3	360	F-CA128-BPD	25	F-DCTC87	14	F-DRTA166	17	F-ETTU83	63
ECOEM-60PV	137	F2/1	360	F-CA128-BPG	25	F-DCTC106	14	F-DRTA167	17	F-ETTU84	63
ECOEM-75PV	137	F2/2	360	F-CA155-BBD	25	F-DCTC107	14	F-DRTA186	17	F-ETTU103	63
ECS-10HT1	235	F2/3	360	F-CA155-BBG	25	F-DCTC128	14	F-DRTA187	17	F-ETTU104	63
ED	128	F2/18-78ET	340	F-CA155-BPD	25	F-DCTC127	14	F-DRTA206	17	F-ETTU123	63
ED1/115n	58	F-2ETPLC73	65	F-CA155-BPG	25	F-DCTC146	14	F-DRTA207	17	F-ETTU124	63
ED1/120N	58	F-2ETPLC74	65	F-CA156-BBD	25	F-DCTC147	14	F-DRTAE76	17	F-ETTU143	63
ED2/115N	58	F-2ETPLC103	65	F-CA156-BBG	25	F-DCTC156	14	F-DRTAE77	17	F-ETTU144	63
ED2/120N	58	F-2ETPLC104	65	F-CA156-BPD	25	F-DCTC157	14	F-DRTAE86	17	F-ETTU163	63
ED-100	344	F-2ETPLC123	65	F-CA156-BPG	25	F-DCTC166	14	F-DRTAE87	17	F-ETTU164	63
ED604015N	58	F-2ETPLC124	65	F-CA186-BBD	25	F-DCTC167	14	F-DRTAE106	17	F-ETTU183	63
ED604020N	58	F-2ETPLC143	65	F-CA186-BBG	25	F-DCTC186	14	F-DRTAE107	17	F-ETTU184	63
ED-C	128	F-2ETPLC144	65	F-CA186-BPD	25	F-DCTC187	14	F-DRTAE128	17	F-ETTU203	63
EFSD	286	F-2ETPLC163	65	F-CA186-BPG	25	F-DCTC206	14	F-DRTAE127	17	F-ETTU204	63
ELASTIQUE-90 054	89	F-2ETPLC164	65	F-CC105-BB	25	F-DCTC207	14	F-DRTAE146	17	F-ETTU223	63
ELASTIQUE-90 077	89	F-2ETPLC183	65	F-CC105-BP	25	F-DRPL76-1B	34	F-DRTAE177	17	F-ETTU224	63
EMC13060	48	F-2ETPLC184	65	F-CC125-BB	25	F-DRPL76-1B-ETP	34	F-DRTAE156	17	F-ETTU243	63
EMC13110	48	F-2ETPLC203	65	F-CC125-BP	25	F-DRPL77-1B	34	F-DRTAE157	17	F-ETTU244	63
EMC13160	48	F-2ETPLC204	65	F-CC128-BB	25	F-DRPL77-1B-ETP	34	F-DRTAE166	17	FF1000	172
EMC13200	48	F-2ETPLC223	65	F-CC128-BP	25	F-DRPL86-1B	34	F-DRTAE167	17	FF12000	172
EMT2125U	236	F-2ETPLC224	65	F-CC155-BB	25	F-DRPL86-1B-ETP	34	F-DRTAE186	17	FFPP1000	173
EPX001	393	F-2ETPLC243	65	F-CC155-BP	25	F-DRPL87-1B	34	F-DRTAE187	17	FFPP12000	173
EPX003	393	F-2ETPLC244	65	F-CC156-BB	25	F-DRPL87-1B-ETP	34	F-DRTAE206	17	FFTR1000	175
ER-15335	273	F-2TVAB.12FL	68	F-CC156-BP	25	F-DRPL96-1B	34	F-DRTAE207	17	FFTR12000	175
ER-15820	273	F-2TVAB.14FL	68	F-CC186-BB	25	F-DRPL97-1B	34	F-DRTC76	17	FFTR21000	175
ER-15823	272	F-2TVAB.16FL	68	F-CC186-BP	25	F-DRPL97-1B-ETP	34	F-DRTC77	17	FGI-OR	98
ER-15850	273	F-2TVAB.18FL	68	F-CHAR2POINTS	55	F-DRPL97-1B-ETP	34	F-DRTC86	17	F-H750-TVA.10AFL	67
ER-15852	273	F-2TVAB.20FL	68	F-CHPA-200	49	F-DRPL106-1BD	34	F-DRTC87	17	F-H750-TVA.12AFL	67
ER-15868S	273	F-2TVAB.12FL	68	F-CHPA-400	49	F-DRPL106-1BD-ETP	34	F-DRTC106	17	F-H750-TVA.14AFL	67
ER-15877S	273	F-2TVAB.14FL	68	F-CHPP-100	49	F-DRPL106-1BG	34	F-DRTC107	17	F-H750-TVA.15AFL	67
ER-15879S	273	F-2TVAB.16FL	68	FCONV-3EUR	152	F-DRPL106-1BG-ETP	34	F-DRTC128	17	F-H750-TVA.16AFL	67
ER-15991	273	F-2TVAB.18FL	68	FCONV-4GN	153	F-DRPL107-1BD	34	F-DRTC127	17	F-H750-TVA.18AFL	67
ER-18289	273	F-2TVAB.20FL	68	FCONV-4N	153	F-DRPL107-1BD-ETP	34	F-DRTC146	17	F-H750-TVA.20AFL	67
ER-18295	273	F3/1	360	FCTX001SUP	394	F-DRPL107-1BG	34	F-DRTC147	17	FIG.38	311, 341
ESP006	165	F3/2	360	F-DCPLV128-1BD	36	F-DRPL107-1BG-ETP	34	F-DRTC156	17	FIG.40	311, 341
ET1N103	64	F3/3	360	F-DCPLV128-1BG	36	F-DRPL128-1BD	34	F-DRTC157	17	FIG.48	341, 356
ET1N104	64	F-4RTZ100-STC66	10	F-DCPLV127-1BD	37	F-DRPL128-1BD-ETP	34	F-DRTC166	17	FIG.50	341, 356
ET1N123	64	F-4RTZ100-STC86	10	F-DCPLV127-1BG	37	F-DRPL128-1BG	34	F-DRTC167	17	F-KIT/4-125	69, 72
ET1N124	64	F-4RTZ100-STC106	10	F-DCPLV146-1BD	36	F-DRPL128-1BG-ETP	34	F-DRTC186	17	F-KIT-125	69
ET1N143	64	F-4RTZ100-STCE66	10	F-DCPLV146-1BG	36	F-DRPL128-2B	34	F-DRTC187	17	FLEX-V108	285
ET1N144	64	F-4RTZ100-STCE86	10	F-DCPLV147-1BD	37	F-DRPL128-2B-ETP	34	F-DRTC206	17	F-ML-ETPA600	20, 23
ET1N163	64	F-4RTZ100-STCE106	10	F-DCPLV147-1BG	37	F-DRPL127-1BD	34	F-DRTC207	17	F-ML-ETPA700	20, 23
ET1N164	64	F-18-74ET	340	F-DCPLV166-2BD	36	F-DRPL127-1BD-ETP	34	F-DRTCE76	17	F-ML-ETPCS500	24, 28
ET1N183	64	F-52056	302	F-DCPLV166-2BG	36	F-DRPL127-1BG	34	F-DRTCE77	17	F-ML-ETPCS600	20, 24, 28
ET1N184	64	F-130602	305	F-DCPLV167-2BD	37	F-DRPL127-1BG-ETP	34	F-DRTCE86	17	F-ML-ETPC600-STD	303
ET1N203	64	F-130604	305	F-DCPLV167-2BG	37	F-DRPL127-2B	34	F-DRTCE87	17	F-ML-ETPC700	20, 22, 304
ET1N204	64	F-130605	305	F-DCPLV186-2BD	36	F-DRPL127-2B-ETP	34	F-DRTCE106	17	F-ML-ETPC700-STD	303
ET2N103	64	F-130606	305	F-DCPLV186-2BG	36	F-DRPL146-1BD	34	F-DRTCE107	17	F-ML-ETPC800	22
ET2N104	64	F-130607	305	F-DCPLV187-2BD	37	F-DRPL146-1BD-ETP	34	F-DRTCE128	17	FQ2S30023	155
ET2N123	64	F-130608	305	F-DCPLV187-2BG	37	F-DRPL146-1BG	34	F-DRTCE127	17	F-PS10F	66
ET2N124	64	F-130609	305	F-DCTA76	14	F-DRPL146-1BG-ETP	34	F-DRTCE146	17	F-PS12F	66
ET2N143	64	F-430501	306	F-DCTA77	14	F-DRPL146-2B	34	F-DRTCE147	17	F-PS14F	66
ET2N144	64	F-AB.5F	71	F-DCTA86	14	F-DRPL146-2B-ETP	34	F-DRTCE156	17	F-PS16F	66
ET2N163	64	F-AB6.5F	71	F-DCTA87	14	F-DRPL147-1BD	34	F-DRTCE157	17	F-PS18F	66
ET2N164	64	F-AB6.10F	71	F-DCTA106	14	F-DRPL147-1BD-ETP	34	F-DRTCE166	17	F-PS20F	66
ET2N183	64	F-AB6.12F	71	F-DCTA107	14	F-DRPL147-1BG	34	F-DRTCE167	17	F-PUPPR	54
ET2N184	64	F-AB.10F	71	F-DCTA128	14	F-DRPL147-1BG-ETP	34	F-DRTCE186	17	F-PUPPV	54
ET2N203	64	F-AB.12F	71	F-DCTA127	14	F-DRPL147-2B	34	F-DRTCE187	17	F-PUPPSR	54
ET2N204	64	F-APSF4/6	72	F-DCTA146	14	F-DRPL147-2B-ETP	34	F-DRTCE206	17	F-PUPSV	54
ET-INT	72	F-APSF4/6T	72	F-DCTA147	14	F-DRPL156-2BD	34	F-DRTCE207	17	F-SPL66-1B	30
ETPL83	63	F-APSF4/8	72	F-DCTA156	14	F-DRPL156-2BD-ETP	34	FE8R	140	F-SPL66-1B-ETP	30
ETPL84	63	F-APSF4/8T	72	F-DCTA157	14	F-DRPL156-2BG	34	FE88R	140	F-SPL77-1B	30
ETPL103	63	F-APSF4/10	72	F-DCTA166	14	F-DRPL156-2BG-ETP	34	FENTE-DOSS	286	F-SPL77-1B-ETP	30
ETPL104	63	F-APSF4/10T	72	F-DCTA167	14	F-DRPL157-2BD	34	F-ET1N103	64	F-SPL96-1B	30

F-SPL106-1BD	30	F-SPLV157-1BG-ETP	36	F-STCE67	8	F-TCS.14FL	68	GD117	232	GN1200TN.28	236
F-SPL106-1BD-ETP	30	F-SPLV167-2BD	36	F-STCE76	8	F-TCS.15AFL	68	GE-16/20 VM	327	GN1200TN.29	236
F-SPL106-1BG	30	F-SPLV167-2BD-ETP	36	F-STCE77	8	F-TCS.15FL	68	GH-818	137	GN1200TNB	228
F-SPL106-1BG-ETP	30	F-SPLV167-2BG	36	F-STCE78	8	F-TCS.16AFL	68	GH-820	137	GN1410BT	225
F-SPL107-1BD	30	F-SPLV167-2BG-ETP	36	F-STCE86	8	F-TCS.16FL	68	GI6/10	361	GN1410BT.03	236
F-SPL107-1BD-ETP	30	F-SPLV187-2BD	36	F-STCE87	8	F-TCS.18AFL	68	GI6/10A	361	GN1410BT.06	236
F-SPL107-1BG	30	F-SPLV187-2BD-ETP	36	F-STCE88	8	F-TCS.18FL	68	GI6/12	361	GN1410BT.08	236
F-SPL107-1BG-ETP	30	F-SPLV187-2BG	36	F-STCE106	8	F-TCS.20AFL	68	GI6/12A	361	GN1410TN	225
F-SPL128-1BD	30	F-SPLV187-2BG-ETP	36	F-STCE107	8	F-TCS.20FL	68	GI6/14	361	GN1410TN.01	236
F-SPL128-1BD-ETP	30	F-SPLV207-2BD	36	F-STCE108	8	F-TP-AB.5F	71	GI6/14A	361	GN1410TN.11	236
F-SPL128-1BG	30	F-SPLV207-2BD-ETP	36	F-STCE128	8	F-TP-AB6.5F	71	GI6/16	361	GN2100BT	212
F-SPL128-1BG-ETP	30	F-SPLV207-2BG	36	F-STCE127	8	F-TP-AB6.10F	71	GI6/16A	361	GN2100BT.03	236
F-SPL128-2B	30	F-SPLV207-2BG-ETP	36	F-STCE128	8	F-TP-AB6.12F	71	GI6/18	361	GN2100TN	207
F-SPL128-2B-ETP	30	F-STA66	8	F-STCE146	8	F-TP-AB.10F	71	GI6/18A	361	GN2100TN.03	236
F-SPL127-1BD	30	F-STA67	8	F-STCE147	8	F-TP-AB.12F	71	GI6/20	361	GN2100TN.06	236
F-SPL127-1BD-ETP	30	F-STA76	8	F-STCE148	8	F-TP-APSF4/6	72	GI6/20A	361	GN2100TN.18	236
F-SPL127-1BG	30	F-STA77	8	F-STCE156	8	F-TP-APSF4/6T	72	GI6/22	361	GN2100TN.25.2	210
F-SPL127-1BG-ETP	30	F-STA78	8	F-STCE157	8	F-TP-APSF4/8	72	GI6/22A	361	GN2100TN.25.2	212
F-SPL127-2B	30	F-STA86	8	F-STCE158	8	F-TP-APSF4/8T	72	GI6/24	361	GN2100TN.25.2	216
F-SPL127-2B-ETP	30	F-STA87	8	F-STCE166	8	F-TP-APSF4/10	72	GI6/24A	361	GN2100TN.25.2	236
F-SPL146-1BD	30	F-STA88	8	F-STCE167	8	F-TP-APSF4/10T	72	GI6/28	361	GN2100TN.28.1	210
F-SPL146-1BD-ETP	30	F-STA106	8	F-STCE168	8	F-TP-AR6.10F	70	GI6/28A	361	GN2100TN.28.1	212
F-SPL146-1BG	30	F-STA107	8	F-STCE186	8	F-TP-AR6.12F	70	GI6/28	361	GN2100TN.28.1	213
F-SPL146-1BG-ETP	30	F-STA108	8	F-STCE187	8	F-TP-AR6.14F	70	GI6/28A	361	GN2100TN.28.1	216
F-SPL146-2B	30	F-STA128	8	F-STCE188	8	F-TP-AR6.16F	70	GI6/30	361	GN2100TN.28.1	236
F-SPL146-2BD	30	F-STA127	8	F-STCE206	8	F-TP-AR6.18F	70	GI6/30A	361	GN2100TN.27	236
F-SPL146-2BD-ETP	30	F-STA128	8	F-STCE207	8	F-TP-AR6.20F	70	GI7/10	361	GN2100TN.32	236
F-SPL146-2B-ETP	30	F-STA146	8	F-STCE208	8	F-TP-AR.10F	70	GI7/10A	361	GN2100TN.33	236
F-SPL146-2BG	30	F-STA147	8	F-STD96	302	F-TP-AR.12F	70	GI7/12	361	GN2100TNG	207
F-SPL146-2BG-ETP	30	F-STA148	8	F-STD128-AA	303	F-TP-AR.14F	70	GI7/12A	361	GN2100TNG.01	236
F-SPL147-1BD	30	F-STA156	8	F-STD128-CC	303	F-TP-AR.16F	70	GI7/14	361	GN2100TNG.02	236
F-SPL147-1BD-ETP	30	F-STA157	8	F-STD127-AA	303	F-TP-AR.18F	70	GI7/14A	361	GN2100TNG.03	236
F-SPL147-1BG	30	F-STA158	8	F-STD127-CC	303	F-TP-AR.20F	70	GI7/16	361	GN2200TN	207
F-SPL147-1BG-ETP	30	F-STA166	8	F-STD146-AA	303	F-TVA6.10AFL	66	GI7/16A	361	GN2200TNG	207
F-SPL147-2B	30	F-STA167	8	F-STD146-CC	303	F-TVA6.10FL	66	GI7/18	361	GN3100BT	212
F-SPL147-2B-ETP	30	F-STA168	8	F-STD147-AA	303	F-TVA6.12AFL	66	GI7/18A	361	GN3100TN	208
F-SPL156-2BD	30	F-STA186	8	F-STD147-CC	303	F-TVA6.12FL	66	GI7/20	361	GN3100TNG	208
F-SPL156-2BD-ETP	30	F-STA187	8	F-TABCAC106	23	F-TVA6.14AFL	66	GI7/20A	361	GN3130TN	209
F-SPL156-2BG	30	F-STA188	8	F-TABCAC107	23	F-TVA6.14FL	66	GI7/22	361	GN3130TN.0049	236
F-SPL156-2BG-ETP	30	F-STA206	8	F-TABCAC128	23	F-TVA6.15AFL	66	GI7/22A	361	GN3130TN.0050	236
F-SPL157-2BD	30	F-STA207	8	F-TABCAC127	23	F-TVA6.15FL	66	GI7/24	361	GN3140TN	209
F-SPL157-2BD-ETP	30	F-STA208	8	F-TABCAC146	23	F-TVA6.16AFL	66	GI7/24A	361	GN3140TN.0052	236
F-SPL157-2BG	30	F-STAC127	304	F-TABCAC147	23	F-TVA6.16FL	66	GI7/28	361	GN3200TN	208
F-SPL157-2BG-ETP	30	F-STAC147	304	F-TABDECA106	20	F-TVA6.18AFL	66	GI7/28A	361	GN3200TNG	208
F-SPL166-2BD	30	F-STAC167	304	F-TABDECA107	20	F-TVA6.18FL	66	GI7/28	361	GN4100TN	209
F-SPL166-2BD-ETP	30	F-STAC187	304	F-TABDECA128	20	F-TVA6.20AFL	66	GI7/28A	361	GN4100TNG	209
F-SPL166-2BG	30	F-STAC207	304	F-TABDECA127	20	F-TVA6.20FL	66	GI7/30	361	GN4200TN	210
F-SPL166-2BG-ETP	30	F-STAE66	8	F-TABDECA146	20	F-TVA8.10AFL	66	GI7/30A	361	GN4200TNG	210
F-SPL167-2BD	30	F-STAE67	8	F-TABDECA147	20	F-TVA8.10FL	66	GI8/10	361	GPL-2020B	417
F-SPL167-2BD-ETP	30	F-STAE76	8	F-TABDECA166	20	F-TVA8.12AFL	66	GI8/10A	361	GPL-2020N	417
F-SPL167-2BG	30	F-STAE77	8	F-TABDECA167	20	F-TVA8.12FL	66	GI8/12	361	GPL-3015B	417
F-SPL167-2BG-ETP	30	F-STAE78	8	F-TABDECA186	20	F-TVA8.14AFL	66	GI8/12A	361	GPL-3015N	417
F-SPL186-2BD	30	F-STAE86	8	F-TABDECA187	20	F-TVA8.14FL	66	GI8/14	361	GPL-3020B	417
F-SPL186-2BD-ETP	30	F-STAE87	8	F-TABDECA206	20	F-TVA8.15AFL	66	GI8/14A	361	GPL-3020N	417
F-SPL186-2BG	30	F-STAE88	8	F-TABDECA207	20	F-TVA8.15FL	66	GI8/16	361	GPL-4030B	417
F-SPL186-2BG-ETP	30	F-STAE106	8	F-TABDECA228	20	F-TVA8.16AFL	66	GI8/16A	361	GPL-4030N	417
F-SPL187-2BD	30	F-STAE107	8	F-TABDECA227	20	F-TVA8.16FL	66	GI8/18	361	GPL-6015B	418
F-SPL187-2BD-ETP	30	F-STAE108	8	F-TABDECC106	20	F-TVA8.18AFL	66	GI8/18A	361	GPL-6015N	418
F-SPL187-2BG	30	F-STAE128	8	F-TABDECC107	20	F-TVA8.18FL	66	GI8/20	361	GPL-6020B	418
F-SPL187-2BG-ETP	30	F-STAE127	8	F-TABDECC128	20	F-TVA8.20AFL	66	GI8/20A	361	GPL-6020N	418
F-SPL206-2BD	30	F-STAE128	8	F-TABDECC127	20	F-TVA8.20FL	66	GI8/22	361	GPL-6040B	418
F-SPL206-2BD-ETP	30	F-STAE146	8	F-TABDECC146	20	F-TVA.10AFL	66	GI8/22A	361	GPL-6040N	418
F-SPL206-2BG	30	F-STAE147	8	F-TABDECC147	20	F-TVA.10FL	66	GI8/24	361	GPL-6150B	418
F-SPL206-2BG-ETP	30	F-STAE148	8	F-TABDECC166	20	F-TVA.12AFL	66	GI8/24A	361	GPL-6150N	418
F-SPL207-2BD	30	F-STAE156	8	F-TABDECC167	20	F-TVA.12FL	66	GI8/28	361	GPL-RON30	418
F-SPL207-2BD-ETP	30	F-STAE157	8	F-TABDECC186	20	F-TVA.14AFL	66	GI8/28A	361	GR100	52, 53, 91, 92
F-SPL207-2BG	30	F-STAE158	8	F-TABDECC187	20	F-TVA.14FL	66	GI8/28	361	GR120	52, 53, 91, 92
F-SPL207-2BG-ETP	30	F-STAE166	8	F-TABDECC206	20	F-TVA.15AFL	66	GI8/28A	361	GR136	53, 92
F-SPL247-2B-2E	30	F-STAE167	8	F-TABDECC207	20	F-TVA.15FL	66	GI8/30	361	GR138	52, 53, 91, 92
F-SPL247-2B-2E-ETP	30	F-STAE168	8	F-TABDECC228	20	F-TVA.16AFL	66	GI8/30A	361	GRATTOIR	315
F-SPLP76-1B-PB	39	F-STAE186	8	F-TABDECC227	20	F-TVA.16FL	66	GIB-GN650TN	223	GRDIV11220	223
F-SPLP77-1B-PB	39	F-STAE187	8	F-TABDEMC107	22	F-TVA.18AFL	66	GLISSIERE14018	112	GRFFJ/S	141
F-SPLP128-1BD-PC	39	F-STAE188	8	F-TABDEMC108	22	F-TVA.18FL	66	GN6DTV.06	236	GRILLE-FCONV-4N	154
F-SPLP128-1BG-PC	39	F-STAE206	8	F-TABDEMC127	22	F-TVA.20AFL	66	GN6DTV.07	236	GRM60-74-152	121
F-SPLP128-2B-PC	39	F-STAE207	8	F-TABDEMC128	22	F-TVA.20FL	66	GN6DTV.12	224	GT2N	400
F-SPLP127-1BD-PC	39	F-STAE208	8	F-TABDEMC147	22	FX20I	85	GN6DTV.13	236	GT3N	400
F-SPLP127-1BG-PC	39	F-STAIRS-2S	274	F-TABDEMC148	22	FX40GIN	85	GN6DTV.14	236	GV-24/28MAN	336
F-SPLP127-2B-PC	39	F-STC66	8	F-TABDEMC167	22	FX40I	85	GN6DTV.21	224	GV-35/42MAN	336
F-SPLP146-1BD-PC	39	F-STC67	8	F-TABDEMC168	22	FX80GIN	85	GN6DTV.21.01	224	GV-48/56MAN	336
F-SPLP146-1BG-PC	39	F-STC76	8	F-TABDEMC187	22	FX-G2090100	74	GN6DTV.22	224	GV-70/84MAN	336
F-SPLP146-2B-PC	39	F-STC77	8	F-TABDEMC188	22	FX-G2090150	74	GN600TV	224	GVY40AA	235
F-SPLP147-1BD-PC	39	F-STC78	8	F-TABDEMC207	22	FX-G2090200	74	GN600TN.03	236	GVY53AA	235
F-SPLP147-1BG-PC	39	F-STC86	8	F-TABDEMC208	22	FX-G2090250	74	GN600TNFISH	223	GVY66AA	235
F-SPLP147-2B-PC	39	F-STC87	8	F-TABDEMC227	22	FX-G2090300	74	GN60BT	222		
F-SPLP166-2BD-PC	39	F-STC88	8	F-TABDEMC228	22	FX-G2110100	74	GN60BT.02	236		
F-SPLP166-2BG-PC	39	F-STC106	8	F-TABDEMC247	22	FX-G2110150	74	GN60BT.11	237	H58-DCC1/4-PM	12, 44, 286
F-SPLP167-2BD-PC	39	F-STC107	8	F-TABDEMC248	22	FX-G2110200	74	GN60BT.13	236	H58-DCCL-PM	286
F-SPLP167-2BG-PC	39	F-STC108	8	F-TAT151	9	FX-G2110250	74	GN60BT.16	236, 237	H58-DCC-PM	286
F-SPLP186-2BD-PC	39	F-STC128	8	F-TCS6.10AFL	68	FX-G2110300	74	GN60TN	222	H58-DECE1/4-PM	44, 286
F-SPLP186-2BG-PC	39	F-STC127	8	F-TCS6.10FL	68	FX-G3090100	75	GN650TN.07	210, 211, 216, 225, 237	H75-DCC1/4-PM	12, 44
F-SPLP187-2BD-PC	39	F-STC128	8	F-TCS6.12AFL	68	FX-G3090150	75	GN650TN.07.1	210, 211, 212, 236	H75-DECE1/4-PM	44
F-SPLP187-2BG-PC	39	F-STC146	8	F-TCS6.12FL	68	FX-G3090200	75	GN650TN.07.02	236	H82-00	309
F-SPLP206-2BD-PC	39	F-STC147	8	F-TCS6.14AFL	68	FX-G3090250	75	GN650TN.07.03	210, 216, 219, 237	H82-2	309
F-SPLP206-2BG-PC	39	F-STC148	8	F-TCS6.14FL	68	FX-G3090300	75	GN650TN.08	225, 236	H82-3	309
F-SPLP207-2BD-PC	39	F-STC156	8	F-TCS6.15AFL	68	FX-G3110100	75	GN650TN.11	236	H82-4	309
F-SPLP207-2BG-PC	39	F-STC157	8	F-TCS6.15FL	68	FX-G3110150	75	GN650TN.13	236	H82-5	309
F-SPLP127-1BD	36	F-STC158	8	F-TCS6.16AFL	68	FX-G3110200	75	GN650TN.21	236	H82-6	309
F-SPLV127-1BD-ETP	36	F-STC166	8	F-TCS6.16FL	68	FX-G3110250	75	GN650TN.34	237	H82-8	309
F-SPLV127-1BG	36	F-STC167	8	F-TCS6.18AFL	68	FX-G3110300	75	GN650TN.38	236	H82-10	309
F-SPLV127-1BG-ETP	36	F-STC168	8	F-TCS6.18FL	68			GN650TN.52.1	225	H82-13	309
F-SPLV147-1BD	36	F-STC186	8	F-TCS6.20AFL	68			GN650TN.52.1	236	H120-MAT-STPP	275
F-SPLV147-1BD											

H750-TVA.20AFL	67	L195D	391	MCA128-TC	281	MNIA68-PBL	280	MRV11V	330	PA1202	372
HACCP-9652N565C	61	LAME300T	356	MCAISSE08	330	MNIA87-PBL	280	MRV14V	330	PA1206	372
HACCP-9653N565C	61	LAME350T	356	MCK4B	253	MNIA88-PBL	280	M-STPP106-25	282	PA1208	372
HDL-100A	235	LAMES-DRC-A90	309	MCK5B	253	MNIA107-PBL	280	M-STPP128-25	282	PA1210	372
HDL-140A	235	LAMES-DRC-B98	309	MCK6L	253	MNIA107-PC	280	M-STPP146-25	282	PA1211	372
HF200.03	235	LAMES-DRC-D114	309	MCK75	251	MNIA108-PBL	280	MTA107-PBL	281	PA1302	372
HF200.06	235	LAMES-DRC-H82	309	MCK100	251	MNIA108-PC	280	MTA107-PC	281	PA2100TN	211
HF400.03	235	LAMES-DRC-R70	309	MCK125	251	MNIA127-PBL	280	MTA108-PBL	281	PA2100TN.01.2	211, 216, 219, 236
HF400.06	235	LB97.0116	82	MCK150	251	MNIA127-PC	280	MTA108-PC	281	PA2100TN.6.2	211, 216, 219, 236
HF600.06	235	LB97.0117	82	MDOSS-LAT	15, 16	MNIA128-PBL	280	MTA127-PBL	281	PA2100TN.9	236
HF600.10	235	LEONIE	239	MFBDEX	43	MNIA128-PC	280	MTA127-PC	281	PA2100TN.10	236
HF600.17	235	LMD	53, 92	MFBDEX-1500	43	MNIA147-PBL	280	MTA128-PBL	281	PA2100TN.11	236
HF600.60	228, 235	LMDE	53, 92	MG30I	84	MNIA147-PC	280	MTA128-PC	281	PA2100TNPZ	211
HF600.61	228, 235	LME	53, 92	MILEN	156, 369	MNIA148-PBL	280	MTA147-PBL	281	PA2810TNPZ	211
HFB-300K100	322	LOG-6770W	197, 421	MINISTEAM	285	MNIA148-PC	280	MTA147-PC	281	PA3100TN	211
HOUSSE-72-80-180	121	LOG-6770Z	197, 421	M-K14-9850	42	MNIA167-PBL	280	MTA148-PBL	281	PA3100TNPZ	211
HPKD190A	235, 236, 237	LOG-6772W	197, 421	MKB3	253	MNIA167-PC	280	MTA148-PC	281	PAFF5040-D	40
HR110.06	235	LOG-6772Z	197, 421	MKR1/6	253	MNIA168-PBL	280	MTA167-PBL	281	PAFF5040-G	40
HR200.04	235	LOG-6773W	197, 421	MKR1/10	253	MNIA168-PC	280	MTA167-PC	281	PAFF5050	40
HR400.07	235	LOG-6773Z	197, 421	ML-051800	149, 154, 333	MNIA187-PBL	280	MTA168-PBL	281	PAFF5060-D	40
HR600.04	235	LOG-6774W	197, 421	ML-ETPA600	20, 23	MNIA187-PC	280	MTA168-PC	281	PAFF5060-G	40
HS420	53, 92	LOG-6774Z	197, 421	ML-ETPA700	12, 20, 23	MNIA188-PBL	280	MTA187-PBL	281	PANIER-BD	234
HT200L.01+HT200L.02	227, 228	LOG-6775W	197, 421	ML-ETPC500	24	MNIA188-PC	280	MTA187-PC	281	PAPE00001	119
HT200L.02	235	LOG-6775Z	197, 421	ML-ETPC600	20, 24	MNIA207-PBL	280	MTA188-PBL	281	PAT170	61, 363
HT200R.01	235	LOG-6776W	197, 421	ML-ETPC600-STD	303	MNIA207-PC	280	MTA188-PC	281	PAT220	61, 363
HT200R.04	235	LOG-6777W	197, 421	ML-ETPC700	12, 20, 22, 304	MNIA208-PBL	280	MTA207-PBL	281	PB-3243	128, 397
HT300R.01	235	LOG-6778W	197, 421	ML-ETPC700-STD	303	MNIA208-PC	280	MTA207-PC	281	PB-3248	128
HT300R.01S	235	LOG-6779W	197, 421	ML-ETPC800	22	MNPA47-PBL	280	MTA208-PBL	281	PB-3257	128, 397
HT400R.01	235	LOG-6780W	197, 421	MLMA67-PBL	282, 283	MNPA48-PBL	280	MTA208-PC	281	PB-3258	128, 397
HT400R.01S	235	LOG-6781W	197, 421	MLMA68-PBL	282, 283	MNPA57-PBL	280	MWO25P	158	PB-64360R	124
HT600R.01	235	LSF-025/400	315	ML-PLINTHE	286	MNPA58-PBL	280	MWO25SELF	158	PB-99999	124
HT600R.01S	235	LSI460	162, 355	M-ML-PLINTHE	69	MNPA67-PBL	280	MWP1050-30E	158	PB-810120	90, 229
HT600RG.02	235	LU-56	49	MN08LS	330	MNPA68-PBL	280	MWP2152-35E2	159	PB-810360	90
HTH14AA	235	LUCY	141	MN08TRAD	330	MNPA87-PBL	280	MWSELF-30E	158	PB-CD5	280
HY90Y	235	LUSSO22G/A	132, 342	MN11LS	330	MNPA88-PBL	280	MX/40	131	PB-DIV-CBT-GRM60	121
		LUSSO22GS	132, 342	MN11TRAD	330	MNPA107-PBL	280			PB-DIV-CBT-STD72	121
		LUSSO25G/A	132, 342	MN14LS	330	MNPA107-PC	280			PB-DS-6432P	124
		LUSSO25GS	132, 342	MN14TRAD	330	MNPA108-PBL	280			PB-FCONV-3EUR	152
I245V	319	LUSSO195GL	132, 342, 391	MNBA47-PBL	280	MNPA108-PC	280	NB-2	309	PB-FCONV-4GN	153
I1250	320	LUSSO275/A	132, 342	MNBA48-PBL	280	MNPA127-PBL	280	NB-3	309	PB-FCONV-4N	153
I1250R	320	LUSSO275/S	132, 342	MNBA57-PBL	280	MNPA127-PC	280	NB-4	309	PD-B-25-2B-800X600	28, 29
I1280	320	LUSSO300A-L	132, 342	MNBA58-PBL	280	MNPA128-PBL	280	NB-5	309	PD-B-25-2B-600X700	28, 29
I-18736	336	LUSSO300S-L	132, 342	MNBA67-PBL	280	MNPA128-PC	280	NB-6	309	PD-B-25-2B-800X600	28, 29
ICM28	241	LVB-027	98	MNBA68-PBL	280	MODA1500	278	NB-8	309	PD-B-25-2B-800X700	28
ICM40	241	LVB-124	98	MNBA87-PBL	280	MODFRIU2	266	NB-10	309	PD-B-25-2B-1000X600	28, 29
ILOT1000	279	LVB-125	98	MNBA88-PBL	280	MODP1100	278	NB-13	309	PD-B-25-2B-1000X700	28
ILOT1500	279	LVB-128	98	MNBA107-PBL	280	MODP1250	278	N12-2	309	PD-B-25-600X400	196
ILOT2100	279	LVB-127	98	MNBA107-PC	280	MODP2200	278	N12-4	309	PD-B-25-600x600	27
IP0017	54			MNBA108-PBL	280	MODP2180-SUP	279	N12-5	309	PD-B-25-600x700	27
IP0018	54			MNBA108-PC	280	MOLLY	43	N12-6	309	PD-B-25-800x600	27
IP0021	54			MNBA127-PBL	280	MOULEG	274	N12-8	309	PD-B-25-800x700	27
IP0022	54	M2-PD-B-25	28	MNBA127-PC	280	MPA08TRAD	325	N12-10	309	PD-B-25-1000x600	27
IP0029	52	M2-PD-B-40	28	MNBA128-PBL	280	MPA11TRAD	325	N12-13	309	PD-B-25-1000x700	27
IP0029	91	M2-PD-M-25	28	MNBA128-PC	280	MPA14TRAD2P	325	N22-2	309	PD-B-25-1200x600	27
IP0059	62	M2-PD-M-40	28	MNBA147-PBL	280	MPA20TRAD2P	325	N22-3	309	PD-B-25-1200x700	27
IP0059	306	M2-PD-R-25	28	MNBA147-PC	280	MPA127-PBL	281	N22-4	309	PD-B-25-1400x600	27
IP0060	62, 306	M2-PD-R-40	28	MNBA148-PBL	280	MPA127-PC	281	N22-5	309	PD-B-25-1400x700	27
IP0065	55	M2TA47	283	MNBA148-PC	280	MPA128-PBL	281	N22-6	309	PD-B-25-1600x600	27
IP0066	55	M2TA48	283	MNBA167-PBL	280	MPA128-PC	281	N22-8	309	PD-B-25-1600x700	27
IP0067	52	M2TA67	283	MNBA167-PC	280	MPA147-PBL	281	N22-10	309	PD-B-25-1800x600	27
IP0067	91	M2TA68	283	MNBA168-PBL	280	MPA147-PC	281	N22-13	309	PD-B-25-1800x700	27
IP0073	52, 91	M3TA47	283	MNBA168-PC	280	MPA148-PBL	281	N32-2	309	PD-B-25-2000x600	27
IP0079	52, 91	M3TA48	283	MNBA187-PBL	280	MPA148-PC	281	N32-3	309	PD-B-25-2000x700	27
IP0080	52	M3TA67	283	MNBA187-PC	280	MPA167-PBL	281	N32-4	309	PD-B-25-2200x600	27
IP0080	91	M3TA68	283	MNBA188-PBL	280	MPA167-PC	281	N32-5	309	PD-B-25-2200x700	27
		M4RT1125	15	MNBA188-PC	280	MPA168-PBL	281	N32-6	309	PD-B-25-2400x600	27
		M4RTZ125	15	MNBA207-PBL	280	MPA168-PC	281	N32-8	309	PD-B-25-2400x700	27
JD700	284	M60CM	311	MNBA207-PC	280	MPA187-PBL	281	N32-10	309	PD-B-40-600x600	27
JD800	284	M60NM	311	MNBA208-PBL	280	MPA187-PC	281	N32-13	309	PD-B-40-600x700	27
JET-514U	334	M100CM	311	MNBA208-PC	280	MPA188-PBL	281	N50	48	PD-B-40-800x600	27
JG700	284	MAT-66107555-PB	288	MNGA47-PBL	280	MPA188-PC	281	N800M	49	PD-B-40-800x700	27
JG800	284	MAT-66107555-PBL	288	MNGA48-PBL	280	MPA207-PBL	281	N1250	320	PD-B-40-1000x600	27
JR10	334	MAT-66107735-PB	288	MNGA57-PBL	280	MPA207-PC	281	N1250R	320	PD-B-40-1000x700	27
JRY20	94	MAT-66107735-PBL	288	MNGA58-PBL	280	MPA208-PBL	281	N1280	320	PD-B-40-1200x600	27
		MAT-66108005-PB	288	MNGA67-PBL	280	MPA208-PC	281	N4207	392	PD-B-40-1200x700	27
		MAT-66108005-PBL	288	MNGA68-PBL	280	MPBA67-FB	282	N4208	392	PD-B-40-1400x600	27
K14-9850	42	MAT-66133010-PB	288	MNGA87-PBL	280	MPBA67-TC	282	N8019	189	PD-B-40-1400x700	27
KA-1	392	MAT-66133010-PBL	288	MNGA88-PBL	280	MPBA68-FB	282	N18347	280	PD-B-40-1600x600	27
KATRIN	238	MAT-66133025-PB	288	MNGA107-PBL	280	MPBA68-TC	282	N-CS70	239	PD-B-40-1600x700	27
KATRIN-2	238	MAT-66133025-PBL	288	MNGA107-PC	280	MPIO8TRADGR	328	NEFOM-760	149	PD-B-40-1800x600	27
KATRIN-3	238	MAT-66133040-PB	288	MNGA108-PBL	280	MPIO8TRADIN	327	NEFOM-970	149	PD-B-40-1800x700	27
KDI-N50	48	MAT-66133040-PBL	288	MNGA108-PC	280	MPIO8VGR	328	NET-INOX	9, 15, 16, 18	PD-B-40-2000x600	27
KELLY350M	132	MAT-PRISE-230V	288	MNGA127-PBL	280	MPIO8VIN	328	NIKLAS	160	PD-B-40-2000x700	27
KELLY350M	342	MAT-PRISE-380V	288	MNGA127-PC	280	MPI11TRADGR	328	NINA	164	PD-B-40-2200x600	27
KIT/4-125	69, 72	MAT-RAL-J	288	MNGA128-PBL	280	MPI11TRADIN	327	NOIR-6EEN	335	PD-B-40-2200x700	27
KIT-125	69	MAT-RAL-P	288	MNGA128-PC	280	MPI11VGR	328	NOIR-BEEN	335	PD-B-40-2400x600	27
KIT-64700092	288	MAT-STPP	275	MNGA147-PBL	280	MPI11VIN	328	NSTRUCT60X40-GN1410T	225, 237	PD-B-40-2400x700	27
KITBAC-40	420	MBBA67-PBL	281	MNGA147-PC	280	MPI14TRADGR	328	N-SVEN	239	PD-R-25-2B-600X600	28
KITBAC-70	420	MBBA68-PBL	281	MNGA148-PBL	280	MPI14TRADIN	327			PD-R-25-2B-600X700	28
KITCOLLEC	131, 390	MBBA127-PBL	281	MNGA148-PC	280	MPI14VGR	328			PD-R-25-2B-800X600	28
KITPIETRANE95	154	MBBA128-PBL	281	MNGA167-PBL	280	MPI14VIN	328	OF1350	236	PD-R-25-2B-1000X600	28
KITPIETRANEGN	154	MBM08TRAD	329	MNGA168-PBL	280	MPO08LS	328	OP140	162	PD-R-25-2B-1000X700	28
KITPIETRANEPS	154	MBM08V	329	MNGA187-PBL	280	MPO08TRAD	328			PD-R-25-600x600	28
KITREST	131, 390	MBM11TRAD	329	MNGA187-PC	280	MPO09VLS1E	327	P-520901	37	PD-R-25-600x700	28
KLGI50	344	MBM11V	329	MNGA188-PBL	280	MPO09VLS3E	328	PA10	334	PD-R-25-800x600	28
KLGI151	344	MBM14TRAD	329	MNGA188-PC	280	MPO11LLOT	331	PA1000	371	PD-R-25-800x700	28
KLGI152	344	MBM14V	329	MNGA207-PBL	280	MPO11LS	328	PA1001	371	PD-R-25-1000x600	28
KLGI170	344	MBPA67-PBL	281	MNGA207-PC	280	MPO11TRAD	328	PA1002	371	PD-R-25-1000x700	28
KLGI171	344	MBPA68-PBL									

PD-R-25-2000x600	28	PLEXI-MODA1500	278	PVC-18006N600	111	S901.DRAWER	213, 236	SCG19040R-5E	73	SPL66-1B-ETP	31
PD-R-25-2000x700	28	PN1P-15	82	PVC-20004N400	111	S901S/STOP	213	SCG19050R-3E	73	SPL77-1B	31
PD-R-40-600x600	28	PN1P-200	82	PVC-20004N500	111	S903.03	236	SCG19050R-4E	73	SPL77-1B-ETP	31
PD-R-40-600x700	28	PP-CONDENSEUR-5	149	PVC-20004N600	111	S903CG	215	SCG19050R-5E	73	SPL96-1B	31
PD-R-40-800x600	28	PP-CONDENSEUR-10	149	PVC-20005N400	111	S903PZ	220	SCG19058R-3E	73	SPL96-1B-ETP	31
PD-R-40-800x700	28	PPN/10	391	PVC-20005N500	111	S903S/STOP	213	SCG19058R-4E	73	SPL97-1B	31
PD-R-40-1000x600	28	PP-NEFOM-760	149	PVC-20005N600	111	S903STD	214	SCG19058R-5E	73	SPL97-1B-ETP	31
PD-R-40-1000x700	28	PP-NEFOM-970	149	PVC-20006N400	111	SANGLE-TEX-ROLL	120, 121	SCH8060-20	59	SPL106-1BD	31
PD-R-40-1200x600	28	PP-VULCAIN-5	148, 333	PVC-20006N500	111	SARINA	239	SCHB6040-8	57	SPL106-1BD-ETP	31
PD-R-40-1200x700	28	PP-VULCAIN-10	148, 333	PVC-20006N600	111	SB1	112	SCHB6040-10	57	SPL106-1BG	31
PD-R-40-1400x600	28	PR10	130	PVC-22004N400	111	SBG-STPP106	282	SCHBGN1/1-8	57	SPL106-1BG-ETP	31
PD-R-40-1400x700	28	PR20	130	PVC-22004N500	111	SBG-STPP106-25	282	SCHBGN1/1-10	57	SPL107-1BD	31
PD-R-40-1600x600	28	PRAP5	130	PVC-22004N600	111	SBG-STPP146	282	SCHBGN2/1-8	57	SPL107-1BD-ETP	31
PD-R-40-1600x700	28	PRB-2003	88	PVC-22005N400	111	SBG-STPP146-25	282	SCHBGN2/1-10	57	SPL107-1BG	31
PD-R-40-1800x600	28	PRISE-230V	285	PVC-22005N500	111	SBG-STPP196-25	282	SCHD-2X8	59, 363	SPL107-1BG-ETP	31
PD-R-40-1800x700	28	PRISE-380V	285	PVC-22005N600	111	SC6	218	SCHD-8	59, 363	SPL128-1BD	31
PD-R-40-2000x600	28	PROTECT1	435	PVC-22006N400	111	SC8	218	SCHD6040-20	59	SPL128-1BD-ETP	31
PD-R-40-2000x700	28	PROTECT2	435	PVC-22006N500	111	SC300.18	235	SCHEGN1/1-20	59	SPL128-1BG	31
PDT-B-25-400x300	28	PROTECT3	435	PVC-22006N600	111	SC300.18G	235	SCHEGN2/1-20	59	SPL128-1BG-ETP	31
PDT-B-25-400x350	28	PS10F	66	PVC-24004N400	111	SC-350F	231	SC-LD53C	231	SPL128-2B	31
PDT-B-25-500x400	28	PS12F	66	PVC-24004N500	111	SC-350F.05	231	SC-LD70C	231	SPL128-2B-ETP	31
PDT-B-25-600x400	28	PS14F	66	PVC-24004N600	111	SC-350F.06	231, 235	SC-L888AHA	231	SPL127-1BD	31
PDT-M-25-400x300	28	PS16F	66	PVC-24005N400	111	SC-350F.09	235	SD32	131, 345	SPL127-1BD-ETP	31
PDT-M-25-400x350	28	PS18F	66	PVC-24005N500	111	SC-350F.13	235	SD42	131, 345	SPL127-1BG	31
PDT-M-25-500x400	28	PS20F	66	PVC-24005N600	111	SC-350F.14	235	SD-BATX1/6	358	SPL127-1BG-ETP	31
PDT-M-25-600x400	28	PS200	217	PVC-24006N400	111	SC-350F.16	235	SD-BATX1/7	358	SPL127-2B	31
PDT-R-25-400x300	28	PS300	217	PVC-24006N500	111	SC-350F.19	235	SD-BATX2/8	358	SPL127-2B-ETP	31
PDT-R-25-400x350	28	PS900	221	PVC-24006N600	111	SC-350F.20	235	SD-BATX16/6	358	SPL146-1BD	31
PDT-R-25-500x400	28	PS900.35	237	PVR-MR16	218	SC-630FH	231	SD-BATX16/7	358	SPL146-1BD-ETP	31
PDT-R-25-600x400	28	PS903	221	PVRX.11	237	SC-630FH.03	235	SD-BATX18/6	358	SPL146-1BG	31
PE500001	119	PS903.03	237	PZ2800TN-VRX380	219	SC-630FH.05	235	SD-BATX18/7	358	SPL146-1BG-ETP	31
PE500002	119	PSNACK2100TN.04	237	PZ2810TN-VRX380	219	SC-630FH.09	231, 235	SD-BATX28/8	358	SPL146-2B	31
PE900001	119	PT-132202	355	PZ3600TN-VRX380	219	SC-630FH.10	231, 235	SD-BBX1/1	359	SPL146-2BD	31
PE900002	119	PTA	391			SC-630FH.12	235	SD-BBX16/1	359	SPL146-2BD-ETP	31
PEDALE-SD	131, 345	P-TVA6.10AFL	67			SC-630FH.14	235	SD-BBX18/1	359	SPL146-2B-ETP	31
PEDALE-TC	285	P-TVA6.10FL	67			SC-630FH.17	235	SD-BPFX1/5	358	SPL146-2BG	31
PEGS0001	115	P-TVA6.12AFL	67			SC-630FH.25	235	SD-BPFX18/5	358	SPL146-2BG-ETP	31
PEGS0002	115	P-TVA6.12FL	67			SC-630FH.32	231, 235	SD-CCX1/1	359	SPL147-1BD	31
PEGS0003	115	P-TVA6.14AFL	67			SCAVP21	313	SD-CCX12/1	359	SPL147-1BD-ETP	31
PEGS9001	115	P-TVA6.14FL	67			SCAVP25	313	SD-CCX16/1	359	SPL147-1BG	31
PEHD-BSF	62, 359, 367	P-TVA6.15AFL	67			SCAVP31	313	SD-CCX18/1	359	SPL147-1BG-ETP	31
PE-RAY	110	P-TVA6.15FL	67			SCAVP35	313	SD-CCX128/1	359	SPL147-2B	31
PF33L	345	P-TVA6.16AFL	67			SCG8040-3E	73	SD-CCX128/1	359	SPL147-2B-ETP	31
P-F-TVA6.10AFL	67	P-TVA6.16FL	67			SCG8040-4E	73	SD-TCLX1/8	358	SPL156-2BD	31
P-F-TVA6.10FL	67	P-TVA6.18AFL	67			SCG8040-5E	73	SD-TCLX16/8	358	SPL156-2BD-ETP	31
P-F-TVA6.12AFL	67	P-TVA6.18FL	67			SCG8050-3E	73	SD-TCLX18/8	358	SPL156-2BG	31
P-F-TVA6.12FL	67	P-TVA6.20AFL	67			SCG8050-4E	73	SD-TCWX1/5	358	SPL156-2BG-ETP	31
P-F-TVA6.14AFL	67	P-TVA6.20FL	67			SCG8050-5E	73	SD-TCWX16/5	358	SPL157-2BD	31
P-F-TVA6.14FL	67	P-TVA.10AFL	67			SCG8058-3E	73	SD-TCWX18/5	358	SPL157-2BD-ETP	31
P-F-TVA6.15AFL	67	P-TVA.10FL	67			SCG8058-4E	73	SE11000	172	SPL157-2BG	31
P-F-TVA6.15FL	67	P-TVA.12AFL	67			SCG8058-5E	73	SE12000	172	SPL157-2BG-ETP	31
P-F-TVA6.16AFL	67	P-TVA.12FL	67			SCG9040-3E	73	SEHER	160, 238	SPL166-2BD	31
P-F-TVA6.16FL	67	P-TVA.14AFL	67			SCG9040-4E	73	SEHER-2	160, 238	SPL166-2BD-ETP	31
P-F-TVA6.18AFL	67	P-TVA.14FL	67			SCG9040-5E	73	SEP200-700	285	SPL166-2BG	31
P-F-TVA6.18FL	67	P-TVA.15AFL	67			SCG9050-3E	73	SEP200-800	285	SPL166-2BG-ETP	31
P-F-TVA6.20AFL	67	P-TVA.15FL	67			SCG9050-4E	73	SEP300-700	285	SPL167-2BD	31
P-F-TVA6.20FL	67	P-TVA.16AFL	67			SCG9050-5E	73	SEP300-800	285	SPL167-2BD-ETP	31
P-F-TVA.10AFL	67	P-TVA.16FL	67			SCG9058-3E	73	SEP-BSF	62, 359, 367	SPL167-2BG	31
P-F-TVA.10FL	67	P-TVA.18AFL	67			SCG9058-4E	73	SERR-AAC	86	SPL167-2BG-ETP	31
P-F-TVA.12AFL	67	P-TVA.18FL	67			SCG9058-5E	73	SERR-B	72	SPL186-2BD	31
P-F-TVA.12FL	67	P-TVA.20AFL	67			SCG10040-3E	73	SERR-C	72	SPL186-2BD-ETP	31
P-F-TVA.14AFL	67	P-TVA.20FL	67			SCG10040-4E	73	SERR-P	54	SPL186-2BG	31
P-F-TVA.14FL	67	PUPPR	54			SCG10040-5E	73	SG10L	98	SPL186-2BG-ETP	31
P-F-TVA.15AFL	67	PUPPV	54			SCG10050-3E	73	SG10M	98	SPL187-2BD	31
P-F-TVA.15FL	67	PUPSR	54			SCG10050-4E	73	SG10S	98	SPL187-2BD-ETP	31
P-F-TVA.16AFL	67	PUPSV	54			SCG10050-5E	73	SG10XL	98	SPL187-2BG	31
P-F-TVA.16FL	67	PV27LL	136			SCG10058-3E	73	SH3	138	SPL187-2BG-ETP	31
P-F-TVA.18AFL	67	PV27LR	136			SCG10058-4E	73	SH2000/700	216	SPL206-2BD	31
P-F-TVA.18FL	67	PV40LL	136			SCG10058-5E	73	SH2000/800	216	SPL206-2BD-ETP	31
P-F-TVA.20AFL	67	PV40LR	136			SCG12040-3E	73	SH3000/700	216	SPL206-2BG-ETP	31
P-F-TVA.20FL	67	PV55LL	136			SCG12040-4E	73	SH3000/800	216	SPL206-2BG-ETP	31
PG6	360	PV55LR	136			SCG12040-5E	73	SIMON	230	SPL207-2BD	31
PG6/A	360	PVC-10004N400	111			SCG12050-3E	73	S-IP0017	54	SPL207-2BD-ETP	31
PG7	360	PVC-10004N500	111			SCG12050-4E	73	S-IP0018	54	SPL207-2BG	31
PG7/A	360	PVC-10004N600	111			SCG12050-5E	73	S-IP0021	54	SPL207-2BG-ETP	31
PG8	360	PVC-10005N400	111			SCG12058-3E	73	S-IP0022	54	SPL247-2B-2E	31
PG8/A	360	PVC-10005N500	111			SCG12058-4E	73	SIPPV-C	18, 40	SPL247-2B-2E-ETP	31
PGN650BT.02	236, 237	PVC-10005N600	111			SCG12058-5E	73	SIPVVC-S	18, 40	SPL776-1B-PB	39
PGN650BT.11	237	PVC-10006N400	111			SCG14040-3E	73	SM06	394	SPL777-1B-PB	39
PGN650BT.13	236, 237	PVC-10006N500	111			SCG14040-4E	73	SMAT21	313	SPL128-1BD-PC	39
PGN650TN.21	237	PVC-10006N600	111			SCG14040-5E	73	SMAT25	313	SPL128-1BG-PC	39
PGN650TN.38	237	PVC-12004N400	111			SCG14050-3E	73	SMAT31	313	SPL128-2B-PC	39
PGN1200TN.13	237	PVC-12004N500	111			SCG14050-4E	73	SMAT35	313	SPL127-1BD-PC	39
PGN1410BT.03	236, 237	PVC-12004N600	111			SCG14050-5E	73	SMAV	95	SPL127-1BG-PC	39
PGN1410BT.05	237	PVC-12005N400	111			SCG14058-3E	73	SMIMA	95	SPL127-2B-PC	39
PGN1410BT.06	236, 237	PVC-12005N500	111			SCG14058-4E	73	SMP06	394	SPL146-1BD-PC	39
PGN1410BT.08	236, 237	PVC-12005N600	111			SCG14058-5E	73	SN2100TN.08.2	210, 236	SPL146-1BG-PC	39
PGN1410TN.01	237	PVC-12006N400	111			SCG15040R-3E	73	SN2100TN.28.1	210, 236	SPL146-2B-PC	39
PGN1410TN.11	237	PVC-12006N500	111			SCG15040R-4E	73	SNACK2100TN	207	SPL147-1BD-PC	39
PGN2100BT.03	236, 237	PVC-12006N600	111			SCG15040R-5E	73	SNACK2100TN.04	236	SPL147-1BG-PC	39
PGN2100TN.06	237	PVC-15004N400	111			SCG15050R-3E	73	SNACK3100TN	208	SPL147-2B-PC	39
PGN2100TN.18	237	PVC-15004N500	111			SCG15050R-4E	73	SNACK4100TN	209	SPL166-2BD-PC	39
PH100	321	PVC-15004N600	111			SCG15050R-5E	73	SP352	162	SPL166-2BG-PC	39
PI50-78ET	340	PVC-15005N400	111			SCG15058R-3E	73	SP35105	162	SPL167-2BD-PC	39
PIED-AB-1P	78	PVC-15005N500	111			SCG15058R-4E	73	SPC	135	SPL167-2BG-PC	39
PIED-AB-2P	78	PVC-15005N600	111			SCG15058R-5E	73	SP-CO11000	171	SPL186-2BD-PC	39
PIET-MINISTEAM	285	PVC-15006N400	111			SCG17040R-3E	73	SP-CO12000	171	SPL186-2BG-PC	39
PIST-LW	82, 83	PVC-15006N500	111			SCG17040R-4E	73	SP-CO13000	171	SPL187-2BD-PC	39
PK-25	130, 368	PVC-15006N600	111			SCG17040R-5E	73	SP-CO14000	171	SPL187-2BG-PC	39
PK-50	130, 368	PVC-18004N400	111			SCG17050R-3E	73	SP-CO16000	171	SPL206-2BD-PC	39
PL72-80-187	121	PVC-18004N500	111			SCG17050R-4E	73	SP-CO19000			

SPLPC166-2BG	40	STC128	9	T1212	336	TBS9912	408	TP-AR6.12F	70	TXI-6	380
SPLPC167-2BG	40	STC127	9	T1217	336	TBS9913	408	TP-AR6.14F	70	TXI-15	380
SPLV127-1BD	36	STC128	9	T5620	409	TBS9981	408	TP-AR6.16F	70		
SPLV127-1BD-ETP	36	STC146	9	T5622	409	TBS9982	408	TP-AR6.18F	70		
SPLV127-1BG	36	STC147	9	T5628	409	TBS9983	408	TP-AR6.20F	70		
SPLV127-1BG-ETP	36	STC148	9	T5630	409	TBS9986	408	TP-AR.10F	70	U-GN2100TN	212
SPLV147-1BD	36	STC156	9	T5631	409	TBST9830	407	TP-AR.12F	70	U-GN2100TN.05	236
SPLV147-1BD-ETP	36	STC157	9	T5680	409	TBST9831	407	TP-AR.14F	70	U-GN2100TN.13	236
SPLV147-1BG	36	STC158	9	TAB6040-MODPB	279	TC32M	310	TP-AR.16F	70	U-GN2100TN.14	236
SPLV147-1BG-ETP	36	STC166	9	TABCAC106	23	TC98M	310	TP-AR.18F	70	U-GN2100TN.15	236
SPLV157-1BD	36	STC167	9	TABCAC107	23	TC42860	407	TP-AR.20F	70	U-GN3100TN	212
SPLV157-1BD-ETP	36	STC168	9	TABCAC128	23	TC42870	407	TP-AR.25F	70	U-GN4100TN	212
SPLV157-1BG	36	STC186	9	TABCAC127	23	TC52870	407	TRB1/1A/F	253	U-PGN2100TN.05	237
SPLV157-1BG-ETP	36	STC187	9	TABCAC146	23	TCLEO15W	84	TRB1/2A/F	253	UV-BUD-AAC	87
SPLV167-2BD	36	STC188	9	TABCAC147	23	TCN9212	408	TRCV3	50		
SPLV167-2BD-ETP	36	STC206	9	TABDECA106	20	TCN9213	408	TRCV4	50		
SPLV167-2BG	36	STC207	9	TABDECA107	20	TCN9214	408	TRIO-BAC40L	364	V108	285
SPLV167-2BG-ETP	36	STC208	9	TABDECA128	20	TCN9214	408	TRW3028	406	V401	285
SPLV187-2BD	36	STCA107-443D	12	TABDECA127	20	TCN9214	408	TRW9912	408	V401S	285
SPLV187-2BD-ETP	36	STCA107-443G	12	TABDECA146	20	TCN9214	408	TRW9913	408	VD-MBM08TRAD	329
SPLV187-2BG	36	STCA127-443D	12	TABDECA147	20	TCN9214	408	TRW9914	408	VD-MBM08V	329
SPLV187-2BG-ETP	36	STCA127-443G	12	TABDECA166	20	TCN9214	408	TSLV-6	47	VD-MBM11TRAD	329
SPLV207-2BD	36	STCA147-443D	12	TABDECA167	20	TCN9214	408	TSLV-6-ETP	47	VD-MBM11V	329
SPLV207-2BD-ETP	36	STCA147-443G	12	TABDECA186	20	TCN9214	408	TSLV-12	47	VD-MBM14TRAD	329
SPLV207-2BG	36	STCA167-443D	12	TABDECA187	20	TCN9214	408	TSLV-12-ETP	47	VD-MBM14V	329
SPLV207-2BG-ETP	36	STCA167-443G	12	TABDECA206	20	TCN9214	408	TSLV-16	47	VD-MN08TRAD	330
SR01	83	STCA187-443D	12	TABDECA207	20	TCN9214	408	TSLV-16-ETP	47	VD-MN11TRAD	330
SR02	83	STCA187-443G	12	TABDECA228	20	TCN9214	408	TSLV-20	47	VD-MN14TRAD	330
SR-TC22AL	310	STCA207-443D	12	TABDECA227	20	TCN9214	408	TSLV-20-ETP	47	VD-MPA08TRAD	325
SR-TC82AL	310	STCA207-443G	12	TABDECC106	20	TCN9214	408	TSS2553	404	VD-MPA11TRAD	325
ST200	312	STCC107-443D	12	TABDECC107	20	TCN9214	408	TSS2554	404	VD-MPA14TRAD2P	325
ST320	312	STCC107-443G	12	TABDECC128	20	TCN9214	408	TSS2555	404	VD-MPA20TRAD2P	325
STA66	9	STCC127-443D	12	TABDECC127	20	TCN9214	408	T-TOP20-B	85	VD-MPI08TRADGR	330
STA67	9	STCC127-443G	12	TABDECC146	20	TCN9214	408	T-TOP20-BL	85	VD-MPI08TRADIN	327
STA76	9	STCC147-443D	12	TABDECC147	20	TCN9214	408	T-TOP20-N	85	VD-MPI08VGR	330
STA77	9	STCC147-443G	12	TABDECC166	20	TCN9214	408	T-TOP20-R	85	VD-MPI08VIN	330
STA78	9	STCC167-443D	12	TABDECC167	20	TCN9214	408	TVA6.10AFL	66	VD-MPI11TRADGR	330
STA86	9	STCC167-443G	12	TABDECC186	20	TCN9214	408	TVA6.10FL	66	VD-MPI11TRADIN	327
STA87	9	STCC187-443D	12	TABDECC187	20	TCN9214	408	TVA6.12AFL	66	VD-MPI11VGR	330
STA88	9	STCC187-443G	12	TABDECC206	20	TCN9214	408	TVA6.12FL	66	VD-MPI11VIN	330
STA106	9	STCC207-443D	12	TABDECC207	20	TCN9214	408	TVA6.14AFL	66	VD-MPI14TRADGR	330
STA107	9	STCC207-443G	12	TABDECC228	20	TCN9214	408	TVA6.14FL	66	VD-MPI14TRADIN	327
STA108	9	STCE66	9	TABDECC227	20	TCN9214	408	TVA6.15AFL	66	VD-MPI14VGR	330
STA128	9	STCE67	9	TABDEMC107	22	TCN9214	408	TVA6.15FL	66	VD-MPI14VIN	330
STA127	9	STCE76	9	TABDEMC108	22	TCN9214	408	TVA6.16AFL	66	VD-MPO08TRAD	326
STA128	9	STCE77	9	TABDEMC127	22	TCN9214	408	TVA6.16FL	66	VD-MPO11TRAD	326
STA146	9	STCE78	9	TABDEMC128	22	TCN9214	408	TVA6.18AFL	66	VD-MPO14TRAD	326
STA147	9	STCE86	9	TABDEMC147	22	TCN9214	408	TVA6.18FL	66	VD-MRV08V	330
STA148	9	STCE87	9	TABDEMC148	22	TCN9214	408	TVA6.20AFL	66	VD-MRV11V	330
STA156	9	STCE88	9	TABDEMC167	22	TCN9214	408	TVA6.20FL	66	VD-MRV14V	330
STA157	9	STCE106	9	TABDEMC168	22	TCN9214	408	TVA8.10AFL	66	VILLA-25	311
STA158	9	STCE107	9	TABDEMC187	22	TCN9214	408	TVA8.10FL	66	VIS1-SUPINOX	309
STA166	9	STCE108	9	TABDEMC188	22	TCN9214	408	TVA8.12AFL	66	VIS2-SUPINOX	309
STA167	9	STCE128	9	TABDEMC207	22	TCN9214	408	TVA8.12FL	66	VRX.11	236
STA168	9	STCE127	9	TABDEMC208	22	TCN9214	408	TVA8.14AFL	66	VRX1200/380	218
STA186	9	STCE128	9	TABDEMC227	22	TCN9214	408	TVA8.14FL	66	VRX1400/380	218
STA187	9	STCE146	9	TABDEMC228	22	TCN9214	408	TVA8.15AFL	66	VRX1500/380	218
STA188	9	STCE147	9	TABDEMC247	22	TCN9214	408	TVA8.15FL	66	VRX1600/380	218
STA206	9	STCE148	9	TABDEMC248	22	TCN9214	408	TVA8.16AFL	66	VRX1800/380	218
STA207	9	STCE156	9	TABLAC	364	TCN9214	408	TVA8.16FL	66	VRX2000/380	218
STA208	9	STCE157	9	TABLE-FILET	284	TCN9214	408	TVA8.18AFL	66	VULCAIN-2/3	155
STAC127	304	STCE158	9	TACG01	31	TCN9214	408	TVA8.18FL	66	VULCAIN-4	146, 333
STAC147	304	STCE166	9	TACP01	31, 33, 35, 38, 287	TCN9214	408	TVA8.20AFL	66	VULCAIN-5	146, 333
STAC167	304	STCE167	9	THC168	361	TCN9214	408	TVA8.20FL	66	VULCAIN-6	146, 333
STAC187	304	STCE168	9	THC207	361	TCN9214	408	TVA.10AFL	66	VULCAIN-7	147, 333
STAC207	304	STCE186	9	THCE168	361	TCN9214	408	TVA.10FL	66	VULCAIN-10	147, 333
STAE66	9	STCE187	9	THCE207	361	TCN9214	408	TVA.12AFL	66		
STAE67	9	STCE188	9	THS20009	115	TCN9214	408	TVA.12FL	66		
STAE76	9	STCE206	9	TKL1/6A/F	252	TCN9214	408	TVA.14AFL	66		
STAE77	9	STCE207	9	TKL1/10A/F	252	TCN9214	408	TVA.14FL	66		
STAE78	9	STCE208	9	TKL1/125A/F	252	TCN9214	408	TVA.15AFL	66		
STAE86	9	STD72-80-180	121	TKL1/150A/F	252	TCN9214	408	TVA.15FL	66		
STAE87	9	STD72-83-184	120	TKL2/6A/F	252	TCN9214	408	TVA.16AFL	66		
STAE88	9	STD96	302	TKL2/10A/F	252	TCN9214	408	TVA.16FL	66		
STAE106	9	STD120-80-184	120	TKL2/125A/F	252	TCN9214	408	TVA.18AFL	66		
STAE107	9	STD128-AA	303	TKL2/150A/F	252	TCN9214	408	TVA.18FL	66		
STAE108	9	STD128-CC	303	TKL3/6A/F	252	TCN9214	408	TVA.20AFL	66		
STAE128	9	STD127-AA	303	TKL3/10A/F	252	TCN9214	408	TVA.20FL	66		
STAE127	9	STD127-CC	303	TKL3/125A/F	252	TCN9214	408	TVA.20FL	66		
STAE128	9	STD146-AA	303	TKL3/150A/F	252	TCN9214	408	TVA.10AFL	66		
STAE146	9	STD146-CC	303	TKL4/6A/F	252	TCN9214	408	TVA.10FL	66		
STAE147	9	STD147-AA	303	TKL4/10A/F	252	TCN9214	408	TVA.12AFL	66		
STAE148	9	STD147-CC	303	TKL4/125A/F	252	TCN9214	408	TVA.12FL	66		
STAE156	9	STPP106	282	TKL4/150A/F	252	TCN9214	408	TVA.14AFL	66		
STAE157	9	STPP106-25	282	TKL5/6A/F	252	TCN9214	408	TVA.14FL	66		
STAE158	9	STPP146	282	TM30	234	TCN9214	408	TVA.15AFL	66		
STAE166	9	STPP146-25	282	TM30G	234	TCN9214	408	TVA.15FL	66		
STAE167	9	STPP196-25	282	TM40	234	TCN9214	408	TVA.16AFL	66		
STAE168	9	STRUCT60X40-GN650TN	225, 237	TM40G	234	TCN9214	408	TVA.16FL	66		
STAE186	9	SUP.20	83	TM50	234	TCN9214	408	TVA.18AFL	66		
STAE187	9	SUP.EP	83	TM50G	234	TCN9214	408	TVA.18FL	66		
STAE188	9	SUPP2/BAL/T	275	TMA3028	406	TCN9214	408	TVA.20AFL	66		
STAE206	9	SUP-POP	53, 92	TMA9630	407	TCN9214	408	TVA.20FL	66		
STAE207	9	SUP-V401	285	TOAD	52, 91	TCN9214	408	TVA.20FL	66		
STAE208	9	SV350	161	TOSD	52, 91	TCN9214	408	TVA.10AFL	66		
STAIRS-2S	274	SV420	161	TP-AB.5F	71	TCN9214	408	TVA.10FL	66		
STC66	9	SV420-L	161	TP-AB6.5F	71	TCN9214	408	TVA.12AFL	66		
STC67	9	SVEN	239	TP-AB6.10F	71	TCN9214	408	TVA.12FL	66		
STC76	9			TP-AB6.12F	71	TCN9214	408	TVA.14AFL	66		
STC77	9			TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.14FL	66		
STC78	9			TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.15AFL	66		
STC86	9			TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.15FL	66		
STC87	9			TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.16AFL	66		
STC88	9			TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.16FL	66		
STC106	9			TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.18AFL	66		
STC107	9			TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.18FL	66		
STC108	9			TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.20AFL	66		
				TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.20FL	66		
				TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.10AFL	66		
				TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.10FL	66		
				TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.12AFL	66		
				TP-AB.10F	71	TCN9214	408	TVA.12FL	66		
				TP-AB.12F	71	TCN9214	408	TVA.14AFL	66		

A		
Accessoires		
- armoirs réfrigérés	224, 225	
- de plongée	40	
- gamme gastro GN1/1 P-700	209	
- gamme pâtisseries P-800 mm	211	
- gamme snacking P-600	210	
- pour armoirs à poissons	223	
- pour combiné de cuisson	337	
- pour douchettes	45	
- pour étals neutres et réfrigérés	272	
- pour hachoir à viande	219	
- pour meubles de préparation pizzas	219	
- pour planchas	137	
- pour salades avec couvercle télescopique	214	
- pour salades avec pare-haleine	215	
- pour salades dessus inox	213	
- pour tables à pizzas avec vitrine réfrigérée	220	
- pour tables à pizzas avec insert	221	
- pour tables à sandwiches groupe latéral	216	
- pour tables à sandwiches type salade	217	
- pour tables de laverie	48	
- pour tables inox	18	
- soubassements réfrigérés GN 1/1	212	
Affichage des prix	432	
Afûtage des couteaux	319	
Afûteur manuel	396	
Afûteuse électrique	195	
Aiguille à brider	318	
Aiguille à larder	318	
Aiguiser rapide	320, 396	
Appendices	273	
Araignées inox	183	
Arbres à crochets	301	
Armoires		
- à balais	78	
- à consigne	78	
- à gibier 650 L	223	
- à linge sale	77	
- à pharmacie	93	
- à poissons	223	
- chauffantes glissières embouties	112	
- chauffe-assiettes	165	
- d'entretien inox	72	
- de rangement	78	
- de rangement inox	70, 71	
- de stérilisation	86	
- inox de liaison	112	
- suspendues avec distributeurs à ingrédients	360	
- suspendues inox	66	
- vestiaires	76, 77, 79	
Armoires réfrigérées		
- blanche	226	
- blanches +2°C/+8°C	227	
- blanches -18°C/-22°C	230	
- glissières clipsées	112	
- inox	222	
- inox combiné	224	
- inox 2 portes	225	
- Arrières de bar réfrigérés	233	
- Attendrisseur de viande inox	321	
B		
Bacs		
- à coquillages	275	
- à croissants inox	154	
- à déchets roulant inox	89	
- à glace	172, 280	
- à graisse	41	
- à pâtons	363	
- à souder	18	
- à viande	125	
- alimentaires à levain	125, 366	
- de criée	272, 280	
- de manutention	126, 397	
- de rangement pour étiquettes	432	
- de réception barquettes manuel	308	
- de stockage	126	
- drive	124	
- gastronomes en polypropylène	173	
- gastronomes inox AISI 304	168	
- gastronomes inox perforés	170	
- gastronomes inox pleins	169, 172	
- gastronomes sans bisphénol A	174, 175	
- gerbables	125, 366	
- sell'farine	62, 359, 367	
Bains-marie	139	
Bains marie électriques sur meuble placard	339	
Balais	100	
Balances	380	
Balancelles à longues	301	
Bannetons ronds	430	
Barres		
- à couteaux magnétiques	192	
- à dents-de-loup inox	287	
- magnétiques à couteaux	287	
- porte-bons aluminium	192	
- Barrettes pour vitrine	431	
- Bases mailleées pour pizza	199, 346	
Bassines inox	191	
Bassines inox bord roule	379	
Batteurs mélangeur	130	
Billots		
- à flux lumineux	11	
- avec châssis inox	26	
- bois rond	27, 283	
- montés tout bois	26	
Blenders	388, 389	
Blocs de découpe	27	
Blocs avec tiroirs	359	
Boîtes		
- à ficelle	305	
- couteillères	304	
- isothermes en polypropylène expansé	117	
Bois		
- de présentation	409	
- design	409	
- encastrables en forme de croissants	409	
- ronds en mélaminé	409	
- Bottes blanches	98	
- Braisières sans couvercle	178	
- Branchements fours	149, 154, 333	
- Bras de chargement	291	
- Bras repliable pour passage de porte	291	
- Brûleur de noix de coco	392	
Brocheleur manuel	315	
Brochettes inox L-250mm	315	
Brosses		
- à dorer	377	
- à farine	377	
- à ongles	93	
- pour four à pizza	346	
- tonneau papillon	100	
C		
Cabines à dorer	362	
Cadre à Opéra inox réglable	372	
Cagettes vertes pliables	396	
Caillebotis clipsables anti-dérapants	127	
Caisse de livraison drive	124	
Caisse à viennoiserie	366	
Caisses à genoise	372	
Carrousels	420	
Carters		
- alu	84	
- inox	84, 85	
- peints	85	
Cartouches pour siphon à chantilly	378	
Cases à papier	273	
Casiers		
- à assiettes	51	
- à batterie inox	73	
- à couverts	51	
- à plateaux	51	
- de lave-vaisselle	50	
- universels	51	
Casseroles	178, 179	
Cellule de refroidissement	154, 242	
Cellule de refroidissement mixte	242, 285	
Centrales de nettoyage	82	
Centrifugeuses	388	
Cercles	375	
Chafing dish	202	
Chandelles de réhausse	29	
Chariots		
- à barquettes	307	
- à carcasses	306	
- à palette	61, 363	
- à plateaux	49	
- à plateaux ABS	56	
- à quartiers	294	
- ABS porte casiers de lave-vaisselle	50	
- bain-marie à eau	113	
- cuvier gastronome	61	
- d'égouttage bacs et plateaux	56	
- de débarrassage	59, 60	
- de débrouillage poulets	336	
- de déchargement viennoiseries	365	
- de défournement 3 niveaux	365	
- de dessoudage inox	302	
- de détaillage	306	
- de livraison	122, 123	
- de manutention	123	
- de préparation	122	
- de service	59	
- de stockage soudés	61	
- divers	61	
- drive	122	
- HACCP	122	
- inox porte casiers de lave-vaisselle	50	
- isothermes de grande capacité	119	
- manutention en inox	124	
- manutention pour bac 600x400 ou 800x400	367	
- parisien	362	
- plateforme plateau	55	
- porte cercles	363	
- porte-assiettes	49	
- porte-assiettes garnies	61	
- porte-viande inox	307	
- pour casiers vaisselle	56	
- pour laverie	49	
- pour plateau	56	
- pour transport de broches de rôtissoires	332	
- pour trempage de broches de rôtisserie	332	
- support pour panier à barquettes	307	
- transport «PAD»	307	
Chassis de tables de découpe en polyéthylène	29	
Chauffage de patio	165	
Chauffe-frites infrarouge	141	
Chauffe-saucisses électrique 3 plots	138	
Chinois inox	187	
Ciseaux à volaille eco	348	
Ciseaux lame inox crantée	287	
Clayettes rondes	425	
Cloches	407	
Cocktail stations	251	
Cocottes anti-adhésives	181	
Cocottes ovales en fonte	338	
Coffres isothermes	114, 115	
Combinés		
- Cooking center	337	
- de cuisson et de vente de poulets	327	
- de préparation poisson	283	
- dessus mixte inox-polyéthylène	282	
- Condenseurs de vapeur	149	
- Congélateurs bahuts	234	
- Containeur à déchets sur roues	90	
- Conteneur hygiénique	88	
- Conteneurs isothermes pour liquides	116	
Corbeilles		
- à déchets avec cendrier inox	87	
- de présentation	425, 426	
- viennoiserie	429	
Coupe		
- cornichon	395	
- frites	393	
- frites inox	190	
- légumes	131	
- légumes électrique	390, 391	
- mimolette	355	
- melon manuel inox	394	
- œuf en tranches inox	190	
- pastèques	394	
- pomme manuel inox 10 sections	392	
- tomates inox	393	
- Couperet parisien	318	
- Couperets charcutier	348	
- Coupe-tomates inox en 8 quartiers	393	
Couteaux		
- à abattre	316	
- à barde à barette réglable	348	
- à chair inox	348	
- à coquilles saint-jacques	287	
- à dénervé	316	
- à dénervé et à éplucher lame semi-flexible	317	
- à dépouiller lame forte	317	
- à désosser	194, 317	
- à escalopes	316	
- à fromage	352, 353	
- à génoise	373	
- à huîtres	287	
- à kebab	344	
- à pain	194, 373	
- à pâte feuilletée lame dents fines	348	
- à saigner	316, 317, 319	
- à steak micro-dentés	316	
- à terrine 3 biseaux	348	
- à tomate	195	
- alvéolés à jambon	347	
- d'office	194, 395	
- de boucher	316, 317, 319	
- de cuisine	194	
- desosseur	316, 319	
- filet de sole	286	
- hollandais	352	
- manche vert	395	
- opinel à bout rond	395	
- poisson	286, 287	
- pour paté en croûte	348	
Coutellerie	194	
Couvercles		
- à encoches pour bacs avec anses	171	
- avec encoche pour louche	171	
- en inox	218	
- étanches	171	
- sans poignée	171	
- standards avec poignée	171	
- transparent avec encoche	416	
Combinés		
- de boucherie	305	
- de découpe	24	
- mixeur/batteur	131	
- plonge / lave-mains	40	
- Concept Fraicheur Fruits Et Legumes	386	
Conteneur Isotherme		
- GN1/1 à chargement frontal	113	
- Convoyeur gravitaire inox	308	
Couvercles		
- hermétiques	175	
- standards	175	
- Crêpière électrique	135	
- Crochets	300	
- Crochet peseur électronique 300 kg	322	
- Crochets à galets	294	
Cuillères		
- à hors-d'oeuvre	349	
- à salade mélaminé	193	
- à sauce inox	182	
- à soupe mélaminé	193	
- à spaghetti inox	182	
- de service manche polypropylène	193	
- en exoglass	193, 338	
- en bois	193	
- inox	409	
- oblique inox	182	
- perforée monobloc inox	182	
- plexiglas	409	
- Cuiseur à crustacés	285	
- Cuiseur à riz	139	
- Cuisson gamme aluminium	180	
- Cuisson gamme fonte aluminium	181	
- Cuisson gamme inox	178	
- Cuis de poule inox	191, 379	
- Cuves roulantes	62, 306	
D		
Déco fruit	195	
Déco zesteur	195, 395	
Décorations poissonnerie	431	
Découpes de polyéthylène au m²	30	
Denoyauter à mangue inox	392	
Dents de loup	294	
Dérouleurs à plateaux chauffants sur piétement	163	
Dérouleurs de film	162, 163, 355	
Dérouleurs de sacs inox	274	
Descente à crochets	301	
Desserte emboitable à fond auto-éleveur	123	
Dessertes	207, 208, 209, 210	
- pâtisseries	211, 365	
- inox	206	
- gastro	212	
- Dessus granit	360	
- Dessus inox	361	
- Disques pour robot Chef 300	390	
- Distributeur à chocolat chaud 5 litres	164	
- Distributeur essuie-mains	94	
- Distributeurs à pression en polyéthylène	190	
- Distributeurs de boisson réfrigérés	164, 240	
- Distributeurs de savon	94	
- Dosserets latéraux doublés	285	
Douchettes	43, 44	
- de rinçage accrochable	43, 274	
- molly avec mitigeur	43	
- à déclenchement automatique	45	
- eau froide	44	
- eclair	44	
- extractibles	43	
- monotrou	286	
- suspendues	43, 274	
- Douilles	381, 382	
- Dynamomètre mécanique à cadran 5 kg	322, 397	
E		
Ecailleur à poisson électrique	285	
Ecailleurs doubles	286	
Echelles		
- de défournement de petits pains	365	
- pour bac à ingrédients 15 l	364	
- à glissières inox soudées	57	
- basses	57	
- encastrables soudées	59	
- et accessoires	57	
- pour bac de diviseuse	363	
- soudées pour bacs de diviseuse	59	
Écumoirs inox	183	
Égouttoirs	172, 175	
Embossoir	321	
Enrouleurs	83	
Entonnoir doseur inox	378	
Entonnoirs inox avec filtre mobile	190	
Entourages en poly	278	
Épingle porte-tickets inox	191	
Eplucheur économie	194, 395	
Eplucheuse de pommes de terre	391	
Escaliers plexi	416	
Essoreuse à salade manuelle	393	
Étagères		
- à fixer sur table pour casiers de lave-vaisselle	48	
- murales	63	
- murales pour casiers de lave-vaisselle	48	
- sur colonnettes	64	
- sur crémaillères 2 niveaux	65	
- Étals	291	
- Étiquettes vierges	432	
- Excroissances	273	
- Exterminateurs d'insectes	84	
- Extracteur de jus	389	
F		
Fallouts en fonte émaillée noire avec couvercle	181	
Fallouts sans couvercle	178	
Fente à couteaux sur dossier inox	284	
Feuille Parisienne, Suisse	318	
Ficelles	304	
Fils à fromage inox poignés plastique	353	
Fleches promo	433	
Fontaine à jus de fruits	204	
Formeuse à pizza diamètre 330 mm	345	
Fouets	186	
Four		
- à convection électrique	156, 369	
- à convection gn2/3 ultra-compact	155	
- à convection mécanique 3 niveaux	149	
- à convection mécanique 4 niveaux	152, 153	
- à pizzas électriques	157, 345	
- micro-ondes professionnel 25 l, 900 w	158, 159	
- mixte haute vitesse	334	
- mixtes panneau de commande latéral	148, 333	
- mixtes panneau de commande bas	146, 333	
Fourchettes	183, 193	
- à choucroute 4 dents	349	
- de cuisine	194	
- traiteur 2 dents	349	
- Friseur pour fromage	353	
Friteuses		
- avec robinets de vidange	140	
- sans robinet de vidange	140	
- électriques	340	
- Frottoirs	310	
- Fusils	109	
- Fût MRS (matières recyclables sensibles)	324	
G		
Gâches murales	287, 299	
Gamme pétales en mélaminé	413	
Gamme swibo	317	
Gants		
- à four	374	
- cotte de maille	314	
- de manutention surgelés	98	
- et tabliers de protection	314	
- résistants aux coupures	98	
- résistants à la chaleur	98	
- résistants au froid	98	
- Gouffiers électriques	135	

Lave-mains.....52, 53, 91, 92
 Lave-semelles.....97
 Lave-ustensiles, panier 500x500 mm.....49
 Lave-vaisselle.....48, 49
 Légumier inox.....203
Louches
 - extra robustes inox.....182
 - manche polypropylène.....193
 - noire.....409
 Lustreur à chaussures.....165
 Lyles à fromage inox.....354

M

Machines
 - à injecter la crème 3 litres.....379
 - à peler et étrognier l'ananas.....391, 392
 - sous vide.....161
 - à kebab.....344
 - avec réserve de stockage intégrée.....241
 - à glaçons.....241
 Mandoline inox.....189, 394
 Manne à pain.....366
 Mannes pâtisseries.....430
 Marches pieds.....274
Marmites
 - indirecte électrique.....340
 - à moules.....204
 - à soupe.....139
 - traiteur sans couvercle.....178
 Marqueur à pain de campagne inox aisi 304.....376
 Mélangeurs à viande sur socle.....311
 Mélangeurs monotron standard.....42

Meubles
 - 1 porte et 1 étagère.....358
 - 1 tiroir h-100 mm et 1 porte battante.....358
 - 2 portes et 1 étagère.....358
 - 3 tiroirs.....253
 - arrières.....258, 260
 - avec porte 7 niveaux 400x600 mm.....358
 - bas centraux.....68
 - bas dessus inox portes coulissantes.....66
 - bas portes battantes.....67
 - billot.....259, 261
 - caisse.....330
 - combiné lave-mains/poubelle.....259, 261
 - de bar.....252
 - de préparation pizzas.....219
 - étuves.....69
 - fermé, dessus lisse 1 étagère pleine.....252
 - Grès des Vosges.....320
 - ilots pour rayons traditionnels.....288
 - lave-mains.....258
 - lave-mains.....282
 - neutres.....259, 260, 340
 - neutres pour trancheur.....259, 261
 - niches réfrigérées charcuterie ou fromage.....284
 - ouvert.....252
 - ouverts et 1 étagère.....358
 - ouverts pour machine à café.....253
 - plonge.....261
 - portes coulissantes dessus polyéthylène.....67
 - porte-verres + porte blender.....253
 - poubelle avec tiroir.....282
 - poubelle dessus plein.....282
 - poubelle, dessus egouttoir.....253
 - pour découpe de meules fromagères.....283
 - pour trancheur dessus inox.....67
 - réfrigérées.....288
 - tiroirs.....283
 Minibars.....234
 Mixer de bar.....389
 Mocassins blancs de sécurité en cuir.....99
 Mocassins blancs de sécurité en microfibre.....99

Modules
 - à coquillages.....279
 - basculant gain de place.....279
 - d'animation roulant.....278
 - de bar mobiles.....251
 - de présentation poissons.....278

Moules
 - à cake droit exopan®.....376
 - à financiers flexipan® 600x400 mm.....376
 - à glace.....274
 - à madeleines flexipan® 600x400 mm.....376
 - à nid inox.....187
 - à pomme.....195, 395
 - à brioches exopan®.....376
 - à légumes inox.....190

N
 Nette de présentation.....354

O

Options
 - billots.....26
 - pour combinés.....24
 - pour tables adossées.....20
 - pour tables centrales.....20
 - pour tables de découpe mixtes Avant-arrière.....22
 - pour tables de découpe mixtes côte à côte.....23

Options communes
 - à toutes les plonges soudées.....31
 - aux tables démontables.....15
 - aux tables démontables.....16
 - aux tables soudées.....9
 - aux plonges démontables pieds carrés.....33
 - aux plonges démontables pieds ronds.....35
 - aux plonges placard.....38
 - pour tables de dessoudage.....303
 Ouvre boîte électrique.....189
 Ouvre boîte manuel professionnel.....189

P

Pailon alimentaire coloré paille.....354
Palettes
 - de stockage.....127
 - fast food.....188
 - inox manche abs.....188
 - spatule.....188, 373
 - triangles inox manche abs.....188
 Panier à barquettes mural.....305
 Panier à huîtres.....425
 Pantières de présentation saucissons.....426
 Pantières et présentoirs.....424

Paniers pain / pâtisserie.....430
 Papillotes boucherie en papier blanc.....431
 Pare-haleine en verre droit.....218
 Passoire à spaghetti aluminium.....192
 Passoire inox.....192
 Passoires coniques inox.....187
 Passoires double maille inox.....187
 Pédale d'ouverture pour poubelle tiroir.....285
 Peigne à décor.....377
 Peinture.....284
 Péle pomme kali.....378, 394
Pelles
 - à enfourner.....199, 346
 - à frites inox droitier.....191
 - à hors-d'oeuvre.....349
 - à kebab en inox.....344
 - à pizza aluminium.....346
 - à poisson inox.....183
 - à tarte.....378
 - à coquillages aluminium.....275
 - à enfourner en bois.....346
 - à farine.....199, 367
 - à jambon.....347
 Petrins à spirale.....130, 368

Pianos
 - électrique 4 plaques sur four électrique.....339
 - gaz 4 feux sur four gaz.....338
 - électriques sur meuble placard fermé.....339
 - gaz sur meuble placard fermé.....338
 Pichet isotherme.....204
 Piedestals cylindriques.....412
 Pieds de présentation avec surface ronde.....418
 Pierre à aiguiser.....320
 Piètements à glissières.....149
 Piètements pour fours à pizza électriques.....157, 345
Pinces
 - à arêtes inox.....287
 - à gâteaux inox.....185
 - à glaçons inox.....185
 - à hors d'oeuvre inox.....185
 - à pain inox.....184
 - cafétéria inox.....349

Pinces
 - de cuisine plats silicone.....377
 - pâtisseries en polypropylène.....377
 - pâtisseries pure soie.....377
 Platonniers inox.....300
 Planchas électriques sur meuble placard fermé.....339
Planches
 - de découpe avec butées.....30
 - à découpe fromage.....354
 - de découpe pour banque réfrigéré.....29
 - pour fermentation.....362
 Plans de travail.....359

Plaques
 - à induction.....133, 368
 - à rotir anti-adhésives.....180
 - aluminium 15/10^{mm}.....371, 372
 - aluminium 20/10^{mm}.....371, 372
 chauffantes.....141
 - de cuisson grille chromée.....177
 - de découpe multicolores polyéthylène.....196
 - de découpe polyéthylène.....27, 30
 - de découpe sur tasseaux ou sur pieds.....30
 - eutectiques.....177
 - inox 10/10^{mm} gn1/1 bords droits à 90°.....404
 - pâtisseries aluminium perforée anti-adhésive.....371
 - pâtisseries inox.....177, 370
 - pâtisseries aluminium.....371
 - réfractaire à pizza.....154
 - tôle bleue bords pincés 15/10^{mm}.....370

Plateaux
 - à jambon tournant.....420
 - pour film étirable à poser sur table.....163, 355
 - abs.....197, 421, 422, 423
 - de présentation.....425
 - de service noirs antidérapants.....203
 - mélaminés noirs.....198
 - ovales inox.....203
 - polypropylène restauration.....198
 - rectangulaires.....407
 - ronds.....406
 Plateformes de manutention.....55
 Platerie plastique.....405
 Platineries murales inox.....287, 299

Plats
 - à lasagnes inox.....203
 - à paella anti-adhésifs.....180
 - à pizza.....199
 - à pizza en tôle bleue anti-adhésive.....346
 - blancs bords larges en mélaminé.....411
 - creux blanc.....412
 - creux noirs.....411
 - creux ovales en mélaminé.....412
 - creux rectangulaires en mélaminé.....410
 - de présentation.....417, 418
 - inox bords pincés et bords droits.....404
 - inox poli miroir.....203, 404
 - inox pour vitrines réfrigérées.....402, 403
 - mélaminé blanc en forme de feuille.....412
 - noirs format gastro.....410
 - plexi.....414, 415, 416
 - plexiglas formats pâtisseries noir ou blanc.....417, 418

Planchas
 - électriques.....137
 - à gaz.....137
 Plinthes démontables.....286
Plonges
 - démontables.....32
 - légumières démontables sur pieds carrés.....37
 - placard.....38
 - pour lave-vaisselle.....36
 - soudées.....30
 Poches pâtisseries.....379

Poêles
 - à blinis anti-adhésive.....180
 - à frire.....181
 - anti-adhésives.....180
 - géantes platinum.....181, 325
 Polissage brillant.....182
 Ponts suspendus.....359, 360
 Porte-étiquettes inox.....432
 Porte-couteau à fromage hollandais.....352
 Porte-rolls.....305
 Portes-outils base inox.....101

Portique chauffe-plat à infrarouge.....141
 Portiques à viande aluminium.....295
 Portiques à viande galva/inox.....298
 Poste de découpe fruits et légumes.....394
 Postes de nettoyage.....82
Poteaux file d'attente.....97, 288
 Pots mesureurs.....187, 374
Poubelles
 - ciseau tout inox.....89
 - inox pour lave-mains.....94
 - à pédale inox brossé.....87
 - obus.....87
 - plastique.....88
 - réfrigérées.....90
 Pousoirs.....311
 Premiers secours.....93

Présentoirs
 - à couvercle coulissant.....203
 - arena plexiglas.....417
 - rectangulaire fruits & légumes.....427
 - rond fruits & légumes.....427
 - viennoiserie.....429
 - à sandwiches.....421
 Presse à hamburger.....321
 Presse agrumes.....388
 Presse citron inox.....185
 Presses conserves manuels.....189
 Prises électriques pour dossierer.....288
 Prises électriques supp. pour dossierer.....285
 Protections des meubles.....434
 Protections thermiques.....369
 Pupitres.....54
 Pyramide à boudin inox.....348

R
 Rabot pour poly.....315
 Raccords d'angles.....105
 Raclettes.....374
 Raclettes pour sol.....101
 Racloir à plot 2 mains.....315
 Rails à viande aluminium.....290
 Ramasse-couvertis gastronome.....51
 Râpe à fromage.....356
 Râpe à muscade inox.....190
 Râpes inox 4 faces.....190
 Raviers abs.....197, 421
 Raviers blancs bords évadés en mélaminé.....421

Rayonnages
 - alu anodisé «nt».....106
 - alu éco.....104, 105
 - alu charge lourde.....110
 - alu nf clayettes polypropylène.....107
 - plastique charge lourde.....111
 - mobiles avec guidage par rail.....108
 - mobiles suspendus.....109
 Réchauds.....133, 134, 368
 Reconstituteur de steak inox.....321
 Rectangles pour plaque inox.....370

Réhausse
 - casiers à verres.....51
 - de plats en mélaminé.....412
 - noires.....412
 Robinets
 - électronique.....42, 286
 - électronique à piles.....286
 - mélangeurs.....42

Robots
 - Chef 300.....390
 - Cook® cutter blender chauffant.....343
 - cuseur delcook.....343
 Rollcontainers avec base métallique.....120, 121
 Roquetoraises.....354
 Rotissoires électriques.....327, 335, 336

Rouleaux
 - à pâtisserie.....375
 - découpoir.....377
 - extensible inox avec 7 roulettes.....377
 - pâtissier.....375
 - en polyéthylène sans poignées.....375
 - pour piquer les pâtes.....377
 Roulette à pizza inox manche abs.....346

S

Salad bars chauds ou réfrigérés.....240
 Saladettes.....213, 214, 215
 Saladier plexi.....415
 Salamandres plafond mobile.....138
 Sauteuse électrique.....340
 Sauteuses.....179, 180
 Scelleuse à sac métallique.....191, 397
 Scelleuse de barquettes.....162

Scies
 - à kebab électrique.....344
 - à os à ruban.....312
 - américaine 50 cm.....315
 - parisienne.....315

Seaux
 - gradué 12l.....100
 - gradué inox avec base.....191
 - à champagne.....204
 Sécateurs à volaille.....348
 Séche-mains.....95
 Section de pesage.....291
 Siphons abs.....18
 Séparateurs.....172, 430
 Séparations vitrées.....285
 Serre-jambon.....347
 Siphon à chantilly inox 1l.....378

Socles
 - roulant en abs.....124
 - roulant pour manne à pain.....367
 - roulants en alu pour cagettes pliables.....396
 - rouleur inox.....55
 Soubassements réfrigérés.....212

Spatules
 - en bois pour crépière.....135
 - gomme manche plastique.....186, 374
 - perforée inox monobloc.....183
 - perforée manche polypropylène.....193
 - à hamburger inox manche en bois.....188
 - polyglass résistant jusqu'à 220°c.....373
 - thermorésistantes.....186, 374
 Stérilisateurs à couteaux à eau.....86

Supports
 - blender.....253

- bouteilles.....253
 - de présentation jambons.....347
 - de présentation saucissons.....347
 - douchette.....275
 - inox + poubelle pour lave-mains lmd.....53, 92
 - inox mural dérouleur de bobine.....94
 - inox pour balance suspendue.....275
 - mural inox pour boîtes à gants.....93
 - mural inox pour calos.....94
 - pour couvercles gastronomes.....175
 - pour poche pâtisseries et douilles.....379
 - roulant inox pour sacs poubelles.....89
 - sacs pour étal droit.....273
 - thermosoudeuse.....273
 - balance.....272
 - sac poubelle carénés 100l.....88

T
 Tableau de prix.....433

Tables
 - à épicer les poulets.....332
 - à flux laminaire.....421
 - à napper.....362
 - à pizzas avec insert pour bacs gastronomes.....221
 - à pizzas avec vitrine réfrigérée.....220
 - à sandwiches.....216, 217
 - avant-arrière centrales.....303
 - côte-à-côte centrales.....303
 - d'affilage.....304
 - d'entrée.....47
 - de buffet pliante.....79
 - de débollage soudées.....13
 - de découpe.....20
 - de découpe centrale mixtes avant-arrière.....22
 - de découpe face à face.....21
 - de découpe mixtes côte à côte adossées.....23
 - de découpe pour meule.....355
 - de dessoudage inox.....302
 - de dessoudage mixtes centrales.....303
 - de filetage lumineuse.....284
 - de mise sous barquette.....305
 - de préparation 800x600 mm.....302
 - de préparation pizzas en inox.....332
 - de préparation poisson dessus polyéthylène.....282
 - de réception barquettes motorisée.....308
 - de service soudées.....10
 - de sortie lisses réversibles sans dossierer.....47
 - de travail.....273
 - démontables.....14, 16
 - du chef soudées.....12
 - entrée / sortie laverie.....46
 - inox dessus hêtre.....361
 - inox pour bacs à ingrédients.....364
 - soudées.....8
 - support épouche ananas.....392
 - support trancheur.....341
 Tablette de travail avec tvo.....278

Tablets
 - blanc de laboratoire en nitrile 50/100.....314
 - de plonge.....99
 - plaquettes inox.....314
 - rouge de laboratoire en polyuréthane.....314
 - poissonnier en polyuréthane.....288
 Tapis antidérapant.....288
 Testeur d'huile de friture.....140

Thermomètres.....200, 201, 378
 Thermosoudeuse.....162
 Toasters inox.....138
 Toile à couche lin.....372
 Toiles de cuisson siliconées Anti-adhésives.....372
 Tonneaux et seaux.....408
 Torche à caraméliser.....378
 Tour à poulets en libre-service.....326, 327
 Tour de présentation chauffante.....160
 Tranchelard.....348

Trancheurs
 - aluminium à gravité pour tranchage de fruits.....391
 - tête de thon.....286
 - aluminium à courroie.....132, 342
 - manuels inox à gravité.....341, 356
 Trancheurs manuels inox verticaux.....311, 341
 Transformation des fruits.....392
 Transformation des légumes.....393
 Trémies à glace.....281
 Tronçonneuses à poisson.....285
 Trous vide ordures.....285
 Trous vide-déchets.....18, 304

V
 Vans de présentation à crustacés.....425
 Vêtements de travail.....288
 Vide pomme.....195, 395

Vitrines
 - à pizzas.....327, 330
 - chauffantes.....329
 - réfrigérées.....239, 330
 - à boissons.....231
 - à plats cuisinés.....325, 329
 - à poulets.....326
 - à sushis.....218
 - chauffantes.....325
 - de présentation chauffantes.....160
 - de présentation réfrigérées.....238
 - neutres.....330

W
 Wok.....133
 Woks de présentation inox à fond plat.....404
 Woks inox avec fond plat.....179

Z
 Zesteur.....195, 395

• ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales de vente (ci-après CGV) régissent les droits et obligations de la société L2G (ci-après «L2G») et de son client, personne agissant en qualité de professionnel averti (ci-après «Client»), ayant commandé des produits de L2G (ci-après dénommés «Produits»). Les présentes CGV sont applicables tant en France métropolitaine qu'à l'étranger. Le Client reconnaît avoir eu, préalablement à la commande, connaissance des présentes CGV qu'il agréé et accepte dans toutes ses dispositions. Toute commande du Client auprès de L2G emporte son adhésion sans restriction ni réserve aux présentes CGV, celles-ci prévalant sur ses éventuelles conditions générales d'achat et sur tout document contradictoire, sauf acceptation expresse formulée par écrit par L2G.

• ARTICLE 2 - FORMATION DU CONTRAT

La commande est considérée ferme et définitive. Elle ne donne lieu à aucun accusé de réception, ni confirmation. Aucune commande ne peut être annulée par le client, sauf accord écrit de L2G et à condition que le Client indemnise pleinement L2G pour toute charge et tout dommage par elle supporté à la suite de cette annulation. Aucune commande d'un montant inférieur à DEUX CENTS (200) euros HT ne pourra être acceptée, sauf paiement par le Client de frais de dossier en sus des produits commandés, de QUINZE (15) euros HT.

• ARTICLE 3 - PRIX

Les prix des produits vendus sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont exprimés en Euros et calculés hors taxes, hors éco contributions relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), en sus selon les modalités prévues par la DGCCRF. Lesdits prix s'entendent départ usine, tous frais d'emballage, de transports et TVA en sus. Sauf stipulation particulière, les devis sont valables trois mois. L2G s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, sans préavis. Toutefois L2G s'engage à facturer les produits commandés aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande. Le Client situé hors de la France métropolitaine est invité à se renseigner sur les droits d'importation ou taxes qui peuvent être applicables en l'espèce, et assumera la responsabilité de leur déclaration et de leur paiement. S'agissant des frais d'expéditions (Conditions valables uniquement pour la France métropolitaine) :

Expédition par transporteur :

Franco de port pour toute commande supérieure à 1000€ HT net sauf pour colis de dimensions supérieures ou égales à 2 000mm, à défaut, c'est-à-dire pour tout colis aux dimensions supérieures ou égales à 2 000mm, l'affrètement sera facturé. En port dû ou port avancé, payable sur facture. Pour toute livraison à une autre adresse que celle du donneur d'ordre ; facturation d'un forfait transport de 40€ HT en plus des frais d'expédition. Pour un service spécifique lié au lieu de livraison (prise de rendez-vous, livraison par camion à hayon...) : le surcoût sera facturé. Frais de contre remboursement 20€ en sus.

Transport express : Notre franc S'applique pour des livraisons en messagerie au tarif standard. Toute demande de transport express fera l'objet d'une facturation supplémentaire. Le franco de port ne s'applique que pour la France Métropolitaine hors-Corse.

• ARTICLE 4 - LIVRAISON

Les livraisons peuvent se présenter sous deux aspects :

- Le Client prend livraison en nos ateliers à date convenue du matériel commandé.
- La livraison est assurée par une société de transport choisie par la société L2G ; dans ce cas, les délais dépendront de cette société et seront annoncés au Client, à sa demande, au moment de la commande. En tout état de cause, le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti par L2G, ce que le Client accepte. Par voie de conséquence, aucun retard dans la livraison des Produits n'autorise le Client à refuser la réception, à annuler la commande, à reporter la date de paiement de ces Produits ou à demander des dommages et intérêts à L2G. L2G se réserve la possibilité d'effectuer des livraisons partielles en cas de nécessité et sans que cela puisse entraîner une pénalisation à notre égard. L2G est en droit de refuser une expédition de produits en cas de force majeure ou en cas de refus de paiement par le Client d'une précédente commande.

• ARTICLE 5 - ASSURANCE

Une police d'assurance tous risques doit être souscrite par le Client pour tout envoi à l'exportation. L2G peut souscrire à la demande expresse du Client, pour son compte et à ses frais, à l'assurance de son choix.

• ARTICLE 6 - RISQUES ENCOURUS – VERIFICATION DE LA COMMANDE

Toutes nos marchandises sont vendues prises en nos magasins. En tout état de cause, le risque du transport est supporté en totalité par le Client, à qui il appartient de vérifier l'état apparent des Produits livrés, quand bien même le transporteur serait choisi par L2G ; en cas d'avaries ou de pertes, de faire toutes réserves par écrit sur la lettre de voiture et d'exercer tout recours auprès des transporteurs seuls responsables.

En conséquence, le Client est tenu :

- De vérifier au moment de la réception, l'état, la qualité et la quantité des produits livrés en procédant, en présence du transporteur, à l'ouverture de tout colis
- De formuler auprès du transporteur, en cas de détérioration ou de manquant, la nature des réserves motivées dans le délai de trois jours, non compris les jours fériés, qui suivent celui de la réception, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, dont une copie devra être adressée à L2G, ou de former, dans le même délai, une demande d'expertise par voie de requête auprès du président du tribunal de commerce ou, à défaut, du juge du tribunal d'instance.

Les réserves imprécises ou de caractère systématique, telles que notamment «Sous réserve de déballage», «Sous réserve de contrôles quantité et qualité», apposées sur le récépissé de transport sont nulles. L2G peut, sur demande expresse du Client, envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception, fournir à nouveau les produits initialement commandés, cette demande expresse valant nouvelle commande et fera l'objet d'une nouvelle facturation aux tarifs initiaux, sous réserve de l'absence de variation significative du coût des matières premières qui, le cas échéant, sera répercuté au client.

• ARTICLE 7 – CONFORMITE A LA COMMANDE

Toute réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée à L2G dans un délai de QUARANTE-HUIT (48) heures à compter de la réception des Produits, par fax ou courriel et par lettre recommandée avec accusé de réception, et confirmée sur la lettre de voiture. Passé ce délai, les Produits de L2G seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Aucun retour de Produit ne pourra être effectué sans le consentement écrit de L2G lequel n'implique aucune reconnaissance par L2G des motifs allégués par le Client à l'appui du retour des Produits. En cas de livraison non conforme à la commande, la garantie de L2G se limite à la fourniture des produits de remplacement à l'exclusion de tous dommages et intérêts.

CARACTERISTIQUES DU MATERIEL : L'acheteur est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande. Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

• ARTICLE 8 - CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

La propriété des Produits vendus ne sera transférée au Client qu'après paiement par lui de l'intégralité du prix, de la TVA et de toutes taxes ou contributions facturées. Jusqu'à ce paiement, ils ne pourront être revendus sans l'accord de L2G. L2G se réserve le droit de révoquer, dans l'hypothèse d'une procédure collective du Client, les Produits vendus et restés impayés. Pendant la durée de la réserve de propriété, les risques liés aux Produits sont à la charge du Client dès leur prise en charge par le transporteur ou le Client.

• ARTICLE 9 - FACTURATION ET PAIEMENT.

Sauf indication contraire écrite convenue entre les parties, toutes les factures sont payables comptant avant expédition, en une seule fois, en totalité, par virement bancaire. Le défaut de paiement total ou partiel de Produits à la date d'exigibilité entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable :

- 1) l'application de pénalités de retard, égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur jusqu'au jour de son paiement total.
- 2) l'application des indemnités forfaitaires légales pour frais de recouvrement, et des frais réels de recouvrement exposés par la Société au-delà de ceux mentionnés.
- 3) l'exigibilité immédiate des sommes étant dues à L2G par le Client et non encore échues, sans préjudice de toute autre action que L2G serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

Les éventuelles remises et ristournes hors facture ne sont acquises au Client que dans la mesure où celui-ci est à jour de ses règlements. De plus, tout incident de paiement suspend les commandes en cours. L2G ne sera pas tenue de mettre à disposition du Client ou du transporteur les marchandises commandées si le prix ne lui a pas été préalablement réglé en totalité dans les conditions ci-dessus indiquées.

• ARTICLE 10 - CONFIDENTIALITE

Les études, plans, dessins et tous documents remis ou envoyés par L2G demeurent sa propriété. Ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelque motif que ce soit, ni exécutés sans son autorisation écrite préalable, sous peine de dommages et intérêts.

• ARTICLE 11 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

Pour s'adapter à toute exigence légale ou réglementaire, française ou européenne, ainsi que pour des raisons de sécurité et de progrès technique, L2G se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et la conception de ses Produits ainsi que de ceux faisant l'objet d'une commande. L2G ne sera en aucun cas tenue de modifier ni remplacer les produits précédemment livrés, et ce même s'il s'agit de produits de la même gamme ou aux mêmes références. Les informations techniques indiquées au catalogue font office de fiche technique Produit.

• ARTICLE 12 – GARANTIE

12.1 Les Produits de L2G bénéficient d'une garantie constructeur de UN (1) an à compter de la date d'expédition (bordereau de livraison faisant foi). Cette garantie est strictement limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses, à l'exclusion de toute panne réputée classique et de l'usure normale des pièces qui ne sont pas garanties et ne peuvent en aucun cas entraîner l'échange, ni le retour du produit (exemples non exhaustifs : verreries, lampes réflexaires, quartz, accessoires, etc...). La main d'oeuvre relative au changement des pièces reconnues défectueuses et le transport de celles-ci, sont à la charge du client, la remise accordée aux installateurs/revendeurs étant prévue à cet effet. CETTE GARANTIE NE SERA PAS PRISE EN COMPTE :

- 1) en cas de mauvais raccordement ou alimentation, ou d'un branchement mal exécuté, 2) en cas de négligence, de dommages accidentels ou d'usure naturelle, malveillance, utilisation abusive, si le matériel n'est pas utilisé dans les conditions normales d'utilisation des produits et telles qu'elles apparaissent dans les différents documents techniques de L2G, et/ou manque d'entretien et d'hygiène du matériel, 3) pour des détériorations intervenant suite à des additifs d'appareils et accessoires ne faisant pas partie des Produits de L2G, 4) si le Client a modifié le matériel sans en avoir informé L2G par un plan explicite suivi d'un accord écrit de L2G.

12.2 Au titre de cette garantie, L2G accepte de fournir les pièces de remplacement des pièces dites défectueuses après expertise si sa responsabilité est démontrée ; la propriété des pièces rebutées revenant à L2G.

12.3 En cas de défaut constaté au cours de la période de garantie, il appartient au client d'aviser L2G dans un délai de VINGT-QUATRE (24) heures (à défaut la garantie ne pourrait être prise en compte), et de retourner le matériel dans des conditions similaires à la première expédition, notamment dans un emballage approprié, port et assurance payés. La preuve dudit défaut incombe toujours au Client. Pour les pays en dehors de l'Union Européenne, L2G se réserve le droit de retourner le matériel par bateau, et prend à sa charge le fret jusqu'au port qui sied le mieux au client. Les frais de transport terrestre du port jusqu'au domicile du client seront pris en charge par ce dernier. Les frais de pose et de dépose ne pourront pas être réclamés à L2G. Tout matériel retourné devra obligatoirement être accompagné d'un dossier comportant la facture, le numéro de série du Produit, les conditions d'utilisation et le descriptif du défaut constaté.

12.4 Nos distributeurs bénéficient de la garantie des constructeurs dans les limites énoncées dans leurs propres conditions générales de vente.

12.5 Concernant les appareils frigorifiques, compte tenu de la haute technicité du métier du froid, les conséquences économiques et sanitaires, la qualification professionnelle doit être exigée tant des installateurs frigorifiques que de tout intervenant sur le circuit frigorifique. L2G formera toute réserve sur les réclamations des demandeurs ne présentant pas une parfaite compétence du froid. 12.6 La Garantie ne couvre pas l'éventuelle absence de gaz dans les circuits frigorifiques. Aucune déclaration ne pourra être prise en compte en cas de défaut de présentation du numéro de série de l'appareil. Toutes les pièces de rechange sont envoyées en contre-remboursement. Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées.

• ARTICLE 13 - DOMMAGES SECONDAIRES / RESPONSABILITE

13.1 L2G n'est pas responsable des frais engagés par le Client lors de l'intervention sur les Produits, tels que, notamment frais de main d'oeuvre, déplacement, perte de fluide frigorifique, transport, etc. En tout état de cause et même dans l'hypothèse où la garantie des Produits visée à l'article 12 pourrait être amenée à jouer, la responsabilité de L2G ne pourra être engagée pour des dommages directs ou indirects causés aux personnes et/ou aux biens, ni pour des pertes d'exploitation, perte de matériel stocké ou de quelque nature. La responsabilité de L2G est strictement limitée, toute

cause confondue, à la fourniture du produit de remplacement ; ledit remplacement suspendant pas la garantie initiale et ne prolongeant en aucun cas sa durée. L2G n'est tenue envers son Client, professionnel averti, qu'à une obligation de moyens, non de résultat. Le Client s'engage à rendre opposable à ses assureurs, à ses propres Clients et à leurs assureurs les limitations contractuelles de responsabilité définies aux présentes CGV.

13.2 Les clients ayant passé commande auprès de L2G, professionnels avertis, sont supposés connaître les lois et les décrets en vigueur sur les produits et denrées alimentaires, en conséquence L2G ne saurait être pour responsable de dommages causés aux personnes et/ou aux biens du fait de l'utilisation des produits commandés non conformes à leur usage habituel et de celui porté sur les étiquettes figurant sur lesdits produits.

• ARTICLE 14 - RETOUR DE PRODUIT NON CONFORME

Tout retour fera l'objet au préalable d'un accord écrit de L2G. Ledit retour devra être requis dans les DIX (10) jours de l'accord de L2G. Les produits retournés devront être retournés en parfait état d'origine et n'auront pas été utilisés. Tout Produit dont le retour aura été accepté, sera expédié au siège social de L2G, dans les conditions similaires à la première expédition, port et assurances payés par le Client, franco de tout frais. Aucun retour ne pourra remettre en cause les différentes échéances de facturation, ce même en cas de retour sur le fondement de la garantie, tout défaut de paiement emportant cessation de ladite garantie. La possibilité de reprise ne concerne pas les fabrications spéciales (hors catalogue), les fournitures exécutées ou modifiées à la demande du Client. A défaut d'accord écrit de L2G, tout retour de marchandise non autorisée sera refusé et réexpédié à l'expéditeur à ses frais. L2G s'engage à fournir les pièces détachées pendant la seule période couverte par la garantie.

• ARTICLE 15 – SERVICE APRES VENTE – HORS GARANTIE

Pour bénéficier du service après-vente, le Client doit passer une commande de diagnostic, facturé forfaitairement à QUARANTE (40) Euros Hors Taxes minimum, ce afin d'obtenir un devis de réparation du produit en panne. Le Client devra renvoyer le produit à ses frais, transport et assurances payés, afin que ledit diagnostic puisse être effectué par L2G. La réexpédition du matériel réparé sera effectuée aux frais du Client, transport et assurances payés par ledit Client. La réparation est donc facturée au Client selon le devis préalablement accepté, les frais de transport et d'assurances relatifs tant au retour du produit en panne qu'à la réexpédition du produit réparé étant payés indépendamment par le Client.

• ARTICLE 16 – CLAUSE PENALE

Tous frais engagés par L2G pour obtenir le règlement des sommes qui lui sont dues par le Client, notamment s'agissant de frais de mandataire, huissier de justice et/ou avocat seront refacturés audit Client et soumis à intérêts en cas de retard de paiement conformément à l'article 9 des présentes. En outre, le Client débiteur de L2G, lui devra à titre de clause pénale, une indemnité forfaitaire fixée à 15% du montant de la créance en principal.

• ARTICLE 17 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION / CORRESPONDANCE

Les présentes CGV sont rédigées en langue française, seule version faisant foi en cas de litige, et sont soumises au droit français. Tout litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente conclu entre le client et L2G est soumis au droit français. La nullité éventuelle de l'une des présentes dispositions n'entraîne pas la nullité des autres dispositions. A défaut d'accord amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de LYON. Toute correspondance doit être adressée au siège social de la société L2G :

- Par courrier : à l'adresse de son siège social.
- Par fax au numéro : +33(0)4 72 23 23 99
- Par e-mail à l'adresse : info@l2gfrance.fr