

ANALYSE  
 CONCEPTION  
 SOLUTIONS  
 BOUCHERIE  
 TABLES  
 PRÉPARATION  
 FROIDES  
 FRAICH'  
 DÉCOUPE  
 MOBILIER INOX SUR MESURE  
 COMPÉTENCE  
 MAÎTRISE  
 FABRICATION  
 AFFINAGE  
 MATURATION  
 POISSONNERIE  
 STANDS  
 ÉQUIPEMENT  
 TRAITEUR  
 PÂTISSERIE  
 ROTISSERIE



## RAYONS TRADITIONNELS



La présentation devient attraction

La marque de référence  
 depuis 1992

19<sup>e</sup> EDITION



# FABRICANT

DEPUIS 1992

Il n'y a pas de réalisation réussie sans une bonne concertation ! Depuis 1992, **MAPAL** met son professionnalisme à votre service pour vous assister dans l'optimisation de vos projets d'équipements inox. Pour cela, sont pris en compte vos besoins, vos contraintes architecturales, les aspects ergonomie et sécurité et bien entendu le résultat attendu par votre clientèle...

Qu'il s'agisse d'une création ou rénovation de magasin, de la personnalisation d'un stand ou d'un rayon frais, nos conseillers et nos bureaux d'études vous apporteront tout leur « know how » pour vous aider à **donner vie à vos envies !**

Ses compétences dans la conception alliées à l'excellence de ses productions font de MAPAL votre partenaire idéal.



## Les 4 fondamentaux Mapal :

- Garantie du meilleur rapport qualité/prix.
- Accompagnement de la conception à la livraison.
- Respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité.
- Fabrication au plus haut niveau de qualité, de robustesse et de finition.

Dans ses unités de production, l'objectif de **MAPAL** est de fabriquer des présentoirs, des mobiliers et des matériels inox fonctionnels et pratiques d'emploi pour vos personnels, ceci dans le respect des normes d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité,.



22 rue de Lombardie - Z.I. des Pivolle - 69150 DECINES  
**Tél : +33 (0)472 810 680 / Fax : +33 (0)472 810 699**  
 e-mail : **message@mapal.fr**

**mapal-international.com**

Le souci constant d'améliorer la qualité de nos matériels peut nous amener à en changer les caractéristiques et ce, sans préavis de notre part.  
 Photos et dessins non contractuels.  
 2017-01







# POISSONNERIE

## ÉTALS DE PRÉSENTATION

Depuis 1992, **MAPAL** est un des leaders de la présentation marée, avec ses étals qui sont devenus la référence dans de nombreuses grandes surfaces.



Étal rafraîchi (service arrière)  
à vitres mobiles.



Étal rafraîchi (service avant)  
à vitres abattables

Exemple d'un îlot de présentation.  
(Voir autres modèles au chapitre  
poissonnerie)







Etal rafraîchi (service avant)  
et îlots de présentation



Etal rafraîchi (service arrière)  
à vitres pivotantes.



Grand étal «traditionnel»  
avec incorporation  
d'un poteau.





# BOUCHERIE

LABORATOIRES / RAYONS TRAD.

CHAMBRES FROIDES

L'équipement inox des laboratoires et des chambres froides boucherie, depuis l'arrivée des carcasses jusqu'à la vente au client final, a été la **première spécialité historique de MAPAL**.

Etude, conception,  
réalisation et installation  
«clés en main»

de tous réseaux de transfert et  
stockage de viande en carcasses  
(voir chapitre  
stockage, rayonnage).



Une large gamme de  
matériels, mobiliers et  
accessoires pour équiper  
les laboratoires boucherie.





# MATURATION

## VIANDE

De fabrication **100% MAPAL**, ces armoires d'un nouveau concept vous permettent de sublimer le murissement et la présentation de vos viandes nobles.



# AFFINAGE

## FROMAGE

Comme pour la maturation des viandes, les caves fromage contribuent à un **bon compromis affinage/conservation** et à une belle mise en avant de vos produits de tradition.



Toutes les armoires peuvent être équipées en option de tablettes coulissantes







# STANDS

## AMENAGEMENT

Grâce aux nombreuses possibilités de dimensions, options et accessoires offertes par **MAPAL**, vous pourrez optimiser l'aménagement et l'équipement de vos stands, ilots, bergeries ...



# RÔTISSERIE

## ET SELF SERVICE

**MAPAL** conçoit et réalise également des points chauds, des self-services...



présentoirs mobiles pour animations, mises en avant ...

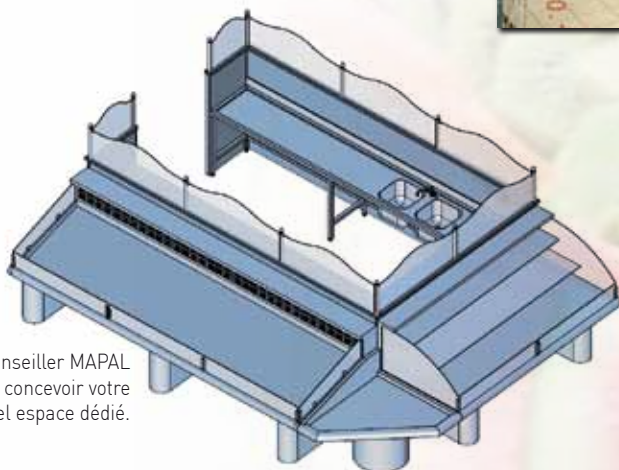


# FRAICH'DÉCOUPE

FRUITS ET LÉGUMES

## A nouveau marché, nouvel équipement !

La vente de fruits et légumes en FRAICH'DÉCOUPE est devenue incontournable en grandes surfaces. MAPAL a intégré les besoins de ce nouveau rayon dans ses fabrications et vous propose de nombreuses solutions pour l'aménager et l'équiper.



Le bureau d'études et le conseiller MAPAL peuvent vous aider à concevoir votre nouvel espace dédié.



Aménagement personnalisé et complet pour un magasin de produits bio.



Exemple de meuble dédié avec présentation sur lit de glace

# TABLES FROIDES

DE PRÉPARATION

## La garantie de fraîcheur pendant la préparation

Elles ménagent un volume froid confiné qui permet la préparation alimentaire, même hors des laboratoires réfrigérés.

La table froide garantit le maintien en température pendant le temps de travail, sans rupture de la chaîne du froid,





# Conditions générales de vente

## 1 - GENERALITES

L'acheteur adhère entièrement et sans réserve aux conditions générales de vente de la société MAPAL du présent document mentionnées ci-dessous, qui comprennent notamment une clause de réserve de propriété.

## 2 - PRIX

Nos prix s'entendent hors taxes, départ usine, au tarif en vigueur le jour de la livraison, sauf dérogations particulières expressément mentionnées à la commande.

## 3 - COMMANDES

Les commandes adressées par nos clients ne deviennent définitives qu'après confirmations écrites de notre direction commerciale. L'acceptation de la commande pourra également résulter de l'expédition des produits commandés.

## 4 - CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos conditions de paiement sont les suivantes, sauf conventions spéciales entre les deux parties ou suivant conditions mentionnées dans nos devis et accusés de réception de commande : par chèque pour l'acompte, par traite à 30 jours pour le solde. Pour tout délai de paiement accordé, il est ajouté au principal dû les frais de prorogation et les intérêts de retard. Le fait d'avoir éventuellement bénéficié d'une facilité de paiement n'entraîne aucune obligation de notre part de maintenir celle-ci. Les traites doivent être retournées acceptées dans les 10 jours suivant leur envoi, ce délai est de rigueur. Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux, et aucune réclamation sur la qualité d'une fourniture n'est suspensive du paiement de celle-ci, si la preuve de sa défectuosité n'a pas été signalée par écrit dans les 8 jours suivant sa livraison. Une suspension de paiement n'est acceptée que sur la valeur de facturation des seules pièces incriminées, après accord de notre part.

## 5 - RETARDS DE PAIEMENT

En cas de paiement tardif, le taux des pénalités de retard applicable sera égal à trois fois le taux d'intérêt légal, ce taux étant égal au taux d'intérêt appliqué par la RCE majoré de 10 points de pourcentage; Le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée sera le taux de la BCE applicable au 1er janvier de l'année concernée, et pour le second semestre, celui en vigueur au 1er juillet, ce taux étant à majorer de 10 points. En outre une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ sera appliquée automatiquement et lorsque les frais de recouvrement exposés seront supérieurs à ce montant ils seront facturés au réel sur justificatifs.

## 6 - EXPEDITION

Les marchandises sont, soit expédiées par transporteur, soit livrées par nos services. Les frais d'expédition sont les suivants : franco pour toute commande supérieure à 900€ H.T., au-dessous en port dû ou avancé, payable sur facture. Pour les marchandises dont l'encombrement est supérieur à 8,20 m, le port est dû et pour toutes marchandises dont le mode d'expédition est imposé par le client, les frais seront à sa charge exclusive.

## 7 - TRANSPORT

Nos marchandises et leurs emballages voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur, quel que soit le mode de règlement, (même si l'expédition a été faite en vente franco). Il appartient à notre clientèle de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, le cas échéant, les recours contre le transporteur, conformément à la loi, notamment aux dispositions de l'article 105 et suivants du Code de Commerce. Pour nos marchandises vendues à l'export, une police d'assurance tout risque doit être souscrite par le client. A sa demande expresse, nous pouvons souscrire cette assurance pour son compte et à ses frais.

## 8 - DELAIS DE LIVRAISON

Ils sont toujours donnés départ entrepôt, et précisés dans nos accusés de réception. Ils commencent à courir aux dates prévues dans la commande sous réserve de la remise en temps utile par le client des éléments à sa charge, tels que : schémas, plans de réservation, croquis... indispensables à l'exécution de la commande.

## 9 - CAS DE FORCE MAJEURE

Les cas de force majeure et tous événements graves rendant impossible ou seulement difficile l'exécution des engagements peuvent entraîner, à notre gré, la résiliation de nos engagements ou leur suspension, sans dommages ou intérêts à notre charge. Les grèves, lock-out, émeutes, insurrections, attentats, interruptions de transports, pénuries de matériel roulant, interdiction d'importer ou d'exporter, contingentement, incendie, effondrement et bris de machines, sont de convention expresse considérés comme des cas de force majeure avec tous les effets qui leur sont attachés.

## 10 - GARANTIE — RECLAMATIONS

Nos matériels sont garantis pendant une durée de 1 an (6 mois pour les parties électriques) contre tous vices de construction uniquement, sous condition d'une installation et d'une utilisation effectuées suivant les règles de l'ait Toute utilisation anormale ou abusive du matériel annule les clauses de garantie. Les échanges et remises en état des pièces faits au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet la prolongation de celle-ci. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations pour vices apparents ou non-conformité des produits livrés doivent être formulées par l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 24 heures de la réception des produits. Toute réclamation doit être motivée. L'acheteur devra laisser toute facilité au vendeur pour vérifier l'exactitude des vices ou non-conformité allégués. L'acheteur s'interdit de retourner les produits contestés au vendeur sans son accord préalable et écrit. La garantie du vendeur, en cas de réclamation justifiée et effectuée dans le délai prévu, est limitée au remplacement des produits contestés ou à leur remise en état, à l'exclusion de tout dommage et intérêt, frais de manutention ou de mise en œuvre. Les matériels spécialement exécutés ou modifiés à la demande expresse de l'acheteur ne pourront faire l'objet d'aucune réclamation quant à leur fonctionnalité ou leur utilisation.

## 11 - RESERVE DE PROPRIETE

De convention expresse, nous conservons l'entière propriété des biens jusqu'à complet paiement effectif du prix facturé. Jusqu'à complet paiement effectif, le client ne pourra disposer des biens de quelque manière que ce soit, sans notre accord express préalable et écrit. Ne constitue pas un paiement, au sens de la présente disposition, la remise de traites ou de tout titre créant une obligation de payer. Nonobstant toute disposition contraire, en cas de non-respect par le client d'une des échéances de paiement, ou en cas de violation quelconque de la présente clause, sans perdre aucun de nos autres droits, nous pourrions exiger, par lettre recommandée avec accusé de réception, la restitution des biens aux frais du client jusqu'à exécution par ce dernier de la totalité de ses engagements. Nous pourrions en outre résilier de plein droit la commande par lettre recommandée avec accusé de réception. Sans préjudice de tout autre dommage ou intérêt. Le client, outre son obligation de restituer les biens, devra une indemnité de résiliation fixée à 20% du montant total hors taxes du contrat non exécuté. L'indemnité de résiliation sera imputée au fabricant sur les paiements déjà reçus. Malgré l'application de la présente clause de réserve de propriété, le client supportera la charge des risques en cas de perte ou de destruction dès la livraison des marchandises.

Il supportera aussi les charges de l'assurance.

## 12 - DOCUMENTATIONS

Les descriptions d'appareils ne sont données qu'à titre indicatif. Les modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable. Nos dimensions sont données à titre indicatif et peuvent varier sans que ceci puisse donner lieu à des contestations ou à un droit de réduction au profit de l'acheteur. TOUTES LES DOCUMENTS COMPOSANT NOS CATALOGUES demeurent notre propriété EXCLUSIVE et ne peuvent être NI REPRODUITS, NI COMMUNIQUES à des tiers d'une façon quelconque, ni utilisés pour la réalisation ou la fabrication de pièces composantes. Le responsable de l'entreprise devra informer ses collaborateurs ou toute personne utilisant ces catalogues de la clause ci-dessus et de nos conditions générales de vente.

## 13 - JURIDICTION

Le lieu de paiement et de juridiction est le Tribunal de Commerce de Lyon. Tout litige de quelque ordre ou nature que ce soit est, de convention expresse, de la compétence de ce Tribunal auquel il est fait attribution exclusive de juridiction, nonobstant toutes clauses contraires pouvant figurer sur tout document émanant du client.



# Mobiliers et matériels pour l'équipement des laboratoires alimentaires et des surfaces de vente

MOBILIERS ET MATÉRIELS POUR L'EQUIPEMENT



# Index alphabétique

## A

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Accessoires de plonge et laverie | 69       |
| Accessoires pour tables          | 42       |
| Accessoires pour meubles         | 32       |
| Accessoires poissonnerie         | 11 à 16  |
| Agencement                       | 32 et 33 |
| Arceau de protection             | 76       |
| Armoires affinage, maturation    | 19       |
| Armoire à pharmacie              | 67       |
| Armoire de rangement             | 34       |
| Armoire de stérilisation         | 67       |
| Armoire suspendue                | 31       |

## B

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Bac pour broches               | 26       |
| Bac à déchets                  | 71       |
| Bac à glace                    | 16 et 52 |
| Bacs de manutention / trempage | 52       |
| Bac sucre / farine             | 52       |
| Balancelle à longes            | 59       |
| Barre à crochets               | 59       |
| Billots poly / bois sur pied   | 41       |
| Billot bois                    | 44       |
| Bloc de découpe polyéthylène   | 44       |
| Boîtes à calots / à gants      | 67       |
| Boîte coutelière               | 42       |

## C

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Caillebotis                       | 64 |
| Centrale de nettoyage             | 70 |
| Chariots à carcasses / longes     | 51 |
| Chariot dessouvidage              | 51 |
| Chariot à épices                  | 26 |
| Chariot à glissières 800/600x400  | 46 |
| Chariot à glissières GN           | 48 |
| Chariot à paniers pour barquettes | 50 |
| Chariot à quartiers / carcasses   | 51 |
| Chariot de débrouillage           | 26 |
| Chariot de dessouvidage           | 52 |
| Chariot de manutention            | 50 |
| Chariot niveau constant           | 46 |
| Chariot plateforme                | 49 |
| Chariot support vitres            | 16 |
| Claie basse sous table            | 42 |
| Combiné de découpe poly/ bois     | 41 |
| Combiné de préparation poisson    | 15 |
| Commande au pied                  | 69 |
| Conteneur à déchets               | 72 |
| Convoyeurs                        | 63 |
| Couronne à crochets               | 59 |
| Crochet roulant pour rail         | 62 |
| Cuve inox encastrable             | 32 |

## D

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Défense de protection inox        | 76       |
| Dérouleur film étirable           | 27       |
| Desserte roulante                 | 48 et 49 |
| Dévidoir ficelle / porte stickers | 42       |
| Distributeur essuie mains         | 66       |

## D (suite)

|                        |      |
|------------------------|------|
| Distributeur savon     | 66   |
| Dosseret amovible      | 42   |
| Douchette à enrouleur  | 69   |
| Douchette de prélavage | 69   |
| Douchette suspendue    | 1 69 |

## E

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Echelle à bacs            | 47     |
| Etagère tablette murale   | 64     |
| Etagère claie murale      | 64     |
| Etagères sur crémaillères | 64     |
| Etagère sous table        | 36     |
| Étagère roulante          | 49     |
| Étal marée sur-mesure     | 6 à 10 |
| Étal marée modulaire      | 11     |
| Étal marée « rafraîchi »  | 9      |
| Exterminateur d'insectes  | 72     |
| Excroissances pour étal   | 12     |

## F

|                |    |
|----------------|----|
| Fraich'découpe | 21 |
|----------------|----|

## G

|                        |    |
|------------------------|----|
| Grille inox pâtissière | 47 |
| Grille inox GN         | 47 |

## I

|                  |    |
|------------------|----|
| Ilot coquillages | 10 |
|------------------|----|

## L

|                        |    |
|------------------------|----|
| Lave bottes            | 70 |
| Lave mains / lave bras | 66 |
| Lave mains autonome    | 66 |
| Lisses de protection   | 77 |

## M

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Meubles dédiés          | 20 |
| Marche pieds            | 16 |
| Meuble parisien         | 39 |
| Meuble réfrigéré        | 30 |
| Meuble de service       | 31 |
| Meuble sur-mesure       | 28 |
| Moule pour mur de glace | 16 |

## P

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Paillasse inox encastrable      | 32 |
| Palette plastique               | 64 |
| Panier de stockage fil inox     | 63 |
| Panier osier                    | 12 |
| Pelle à glace                   | 16 |
| Pieds vérins « assourdisseurs » | 42 |
| Pistolet arrosage « pro »       | 69 |
| Plaque aluminium 600 x 400      | 47 |
| Plaque inox 600 x 400           | 47 |
| Planche à découper poly         | 25 |
| Plateau ABS 600 x 400           | 47 |

## P (suite)

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Plonge pâtissière, sur pied   | 68       |
| Plonge « placard » sur meuble | 68       |
| Polyéthylène sur-mesure       | 44       |
| Portique alu pour carcasses   | 59       |
| Portiques acier galva / inox  | 59       |
| Potelet inox et lisse corde   | 13       |
| Poubelle carénée              | 71       |
| Protection inox Clip'Line     | 74 et 75 |
| Pupitre                       | 34       |

## R

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Rail aérien pour carcasses | 60 à 62 |
| Rayonnage de stockage      | 55 à 58 |
| Rayonnage mobile           | 54      |
| Robinetterie               | 69      |
| Robinet électronique       | 66      |
| Rôtisserie                 | 22 à 25 |
| Roulettes pour table       | 37      |

## S

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Sabot de protection inox   | 76 |
| Support panier coquillages | 12 |
| Support pochettes          | 13 |
| Support morue              | 12 |
| Support sac poubelle       | 71 |
| Support thermosoudeuse     | 27 |
| Support mural à ustensiles | 70 |
| Support mural pour bottes  | 70 |
| Socle rouleur              | 49 |

## T

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Table d'affalage               | 40       |
| Table de boulangerie           | 39       |
| Table coupe meule              | 39       |
| Table coupe morue              | 15       |
| Table de découpe               | 40       |
| Table de découpe mixte         | 40       |
| Table froide                   | 18       |
| Table de mise en barquettes    | 43       |
| Table de poussage              | 43       |
| Table de préparation poisson   | 15       |
| Table Proline                  | 37       |
| Table de service               | 38       |
| Table du chef                  | 48       |
| Table inox renforcée           | 36 et 38 |
| Table préparation pizza        | 38       |
| Tables triperie / dessouvidage | 43       |
| Thermosoudeuse                 | 27       |
| Tiroir sous table              | 36       |
| Tourniquet porte ustensiles    | 70       |
| Tuile de protection inox       | 76       |



E

## Poissonnerie

Etals, mobiliers et matériels...



5

R

## Vitrines

Armoires de maturation et d'affinage, tables froides, concept fraîch'découpe, rôtisserie



17

A

## Meubles

Meubles bas, suspendus, réfrigérés...



29

N

## Tables

Tables inox, tables de découpe, accessoires...



35

N

O

## Chariots, manutention

Chariots divers, paniers, bacs...



45

S

## Stockage

Rayonnage fixes et mobiles, rails, portiques...



53

## Hygiène, plonges

Robinetterie, poubelles, stérilisation...



65

## Protection ClipLine

Protection des meubles...



73



## Qu'est-ce que l' ACIER INOXYDABLE... ?

C'est un métal obtenu par alliage de fer, de carbone, de chrome et d'éventuels autres minerais (nickel, titane, molybdène, niobium...). Au contact de l'oxygène, c'est **le chrome** qui provoque la formation spontanée d'un composé oxydé ou « film passif » conférant à l'acier sa résistance à la corrosion et son aptitude à être utilisé en contact avec les denrées alimentaires.

**Mais malgré son nom, « l'inox » n'est pas totalement à l'abri de la corrosion !**

En effet, en présence prolongée de chlorures (produits désinfectants), évaporation d'eau de mer, dépôt de particules ferreuses, gerbes de meulage, agrafes, boîtes de conserve... **La protection naturelle de l'inox sera attaquée par des piqûres de « rouille » plus ou moins profondes !**

**Pour éviter cela....**



**...respectez les précautions d'emploi**



### **Précautions d'emploi :**

Pour conserver ses qualités de résistance à la corrosion, un acier inoxydable doit être **nettoyé quotidiennement**, en respectant scrupuleusement les temps de contact préconisés suivant le produit, puis **impérativement rincé à l'eau claire et essuyé !**

En effet, sans un rinçage soigné, la corrosion se poursuit rapidement et ceci de façon irréversible ! A l'inverse, un bon rinçage permet d'éliminer les chlorures et le film passif protecteur peut ainsi se reformer spontanément...

Au besoin, utiliser un tampon à récurer **non métallique**, en respectant le sens du polissage.

**Faute de cet entretien régulier, la corrosion risque de se poursuivre rapidement et de manière irréversible** et ceci sans que la responsabilité de MAPAL puisse être engagée.

**L'emploi de produits chlorés (eau de javel) ou d'acide chlorhydrique même dilués est à proscrire !**



Etals, mobiliers et matériels

# Poissonnerie





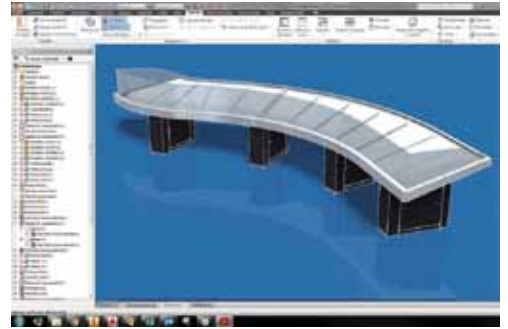
## BRIEFING

Pour bien réussir votre présentation poissonnerie, l'étude de votre étal doit se faire en **tenant compte de vos spécificités commerciales** en terme de volumes, positionnement du rayon, méthode de vente, environnement, etc...

Un échange d'idées et d'informations avec notre équipe commerciale est donc indispensable pour l'élaboration du cahier des charges idéal.

## ETUDES ET CONCEPTION

Équipé de logiciels de dessin et construction 3D, **notre bureau d'études** réalisera pour vous l'implantation volumique et les plans de réservations, suivant les contraintes de votre bâtiment.



## FABRICATION

Nous disposons de tous les corps de métiers pour fabriquer votre étal : tôlerie, découpe, soudure, usinage, avec une **équipe de professionnels qualifiés**, ayant une parfaite connaissance de toutes les contraintes techniques relatives au travail de l'inox.

Tous nos étals sont **entièrement réalisés en acier inoxydable 18/10-AISI 304**.

## LIVRAISON

Nos partenaires, spécialisés dans le transport de gros volumes, seront à même de livrer votre étal dans les meilleures conditions.



## INSTALLATION

Suivant sa longueur, votre étal sera **construit en un seul bloc ou en plusieurs tronçons** qui seront assemblés sur le site.

Les plateaux sont étanches, avec évacuation inox ø40 mm soudée. L'isolation est réalisée par injection de mousse polyuréthane (ép. 40 mm), contenue par une tôle inox de sous-face. Les écoulements sont logés dans les pieds de façon à être masqués.



# Poissonnerie

## CONCEPTION, RÉALISATION D'ÉTALS SUR MESURE

**Depuis plus de 20 ans, Mapal conçoit et réalise des aménagements complets pour rayons marée**

Mapal, un des leaders de la fabrication d'étals poissons, propose un étal «**RAFRAICHI**» réfrigéré par froid statique.

L'air froid, non pulsé, est dispersé par gravité naturelle. On assure ainsi le maintien en température légal et recommandé (0° à 2°C). Ce système sans serpentin de réfrigération permet également de retarder (sans l'arrêter) la fonte du lit de glace.



Pour satisfaire à la demande de plus en plus fréquente des grandes surfaces, **Mapal vient de créer une nouvelle gamme d'étals "froid ventilé" pour présentation en libre-service.**



Étals en froid ventilé pour vente en libre-service



Sur notre étal RAFFRAÏCHI "CONFORT" service arrière, les **grandes vitres relevables ou pivotantes** permettent de réaliser confortablement les dressages et les débarrassages en fin de service.



L'étal RAFFRAÏCHI, c'est surtout une réduction significative des coûts et de la pénibilité.

| COMPARATIF                          | Etal classique                     | Etal RAFFRAÏCHI<br>MAPAL     |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Etal de 12 x 1,10 m                 |                                    |                              |
| Volume de glace nécessaire*         | 1200 kg                            | 360 kg                       |
| Construction du lit et mur de glace | 1h 30mn                            | 15 minutes pour lit de glace |
| Température de conservation         | 2°C à 6°C                          | 0° à 2°C                     |
| Volume d'eau pour déglacage         | 45 litres                          | 12 litres                    |
| Surface utile de présentation       | 9 m <sup>2</sup>                   | 11,2 m <sup>2</sup>          |
| Pénibilité au poste de travail      | ☹️<br>TMS, lombalgie, sciatique... | ☺️                           |
| Aspect du poisson                   |                                    |                              |

\* Fabrication glace + machine à glace



Etal à vitres avant pivotantes

# Ilots coquillages

## CONCEPTION, RÉALISATION D' ILOTS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Fort de son savoir-faire pour les étals poissons, MAPAL a aussi développé une gamme d'ilots personnalisables.



### Plusieurs formes disponibles... avec un choix de 2 profils périphériques

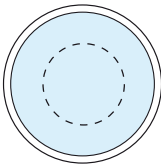
Bandeau et socle inox brossé  
Option : Bandeau inox brillant, socle inox peint (Coloris RAL)  
Bac de récupération derrière trappe amovible  
Stop/glace plexi  
Sur roulettes



Bandeau arrondi



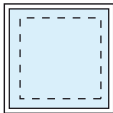
Bandeau carré



Ø 1590 mm



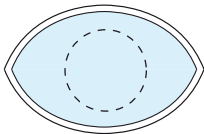
Code  
7360  
7362



1100 x 1100 mm



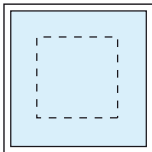
Code  
7374



2000 x 1300 mm



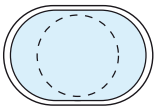
Code  
7364  
7366



1500 x 1500 mm



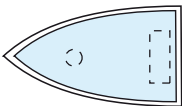
Code  
7372



1500 x 1000 mm



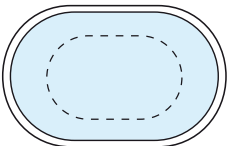
Code  
7368  
7370



1800 x 1000 mm



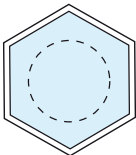
Code  
7380  
7382



2300 x 1420 mm



Code  
7384



1500 x 1300 mm



Code  
7376  
7378

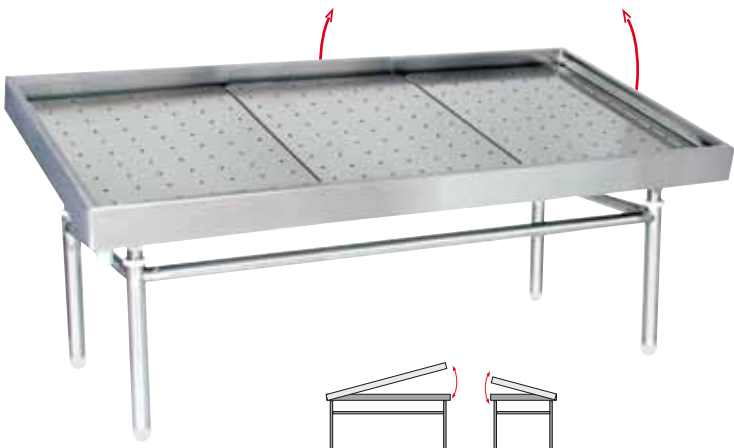


## La présentation modulaire

Un concept combinant souplesse et mobilité.  
En effet, ses dimensions et le réglage des pieds permettent toutes les variations de hauteur et d'inclinaison.  
Chaque module est autonome et juxtaposable à volonté.  
Les étals sont entièrement construits en **acier inoxydable 18/10 AISI 304**.  
L'isolation est en mousse de polyuréthane.



## Etals modulaires orientables



Dimensions : grand modèle >> 2200 x 1100 mm  
petit modèle >> 1100 x 1100 mm  
Hauteur réglable de 750 à 1100 mm.  
Deux versions de piétement : sur patins, ou avec 4 roulettes pivotantes (dont 2 à frein).  
Options : grilles de fond, évacuation inox orientable.

## Rehausses

Pour surélever fortement un module.  
Permet un réglage jusqu'à 1350 mm en hauteur.



|                       | Grand modèle | Petit modèle |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Sur patins            | <b>7110</b>  | <b>7115</b>  |
| Sur roulettes         | <b>7111</b>  | <b>7119</b>  |
| Jeu de grilles        | <b>7140</b>  | <b>7116</b>  |
| Evacuation orientable | <b>7152</b>  | <b>7152</b>  |
| Couvre joint          | <b>7133</b>  | <b>7133</b>  |
| Tuyau annelé (m/l)    | <b>7153</b>  | <b>7153</b>  |

|                     | Code        |
|---------------------|-------------|
| Rehausse petit côté | <b>7129</b> |
| Rehausse grand côté | <b>7144</b> |

## Raccord d'angle



Permet de raccorder deux modules avec un angle de 135°, par accrochage.  
Prof.1100 mm, 2 trous d'évacuation.  
Options : grille de fond, évacuation inox orientable.

|                       | Code        |
|-----------------------|-------------|
| Raccord               | <b>7145</b> |
| Grille de fond        | <b>7146</b> |
| Evacuation orientable | <b>7152</b> |

## Rallonge latérale



Permet d'augmenter, sur le même plan, la surface de présentation.  
Dim.1100 x 500 mm, 2 trous d'évacuation  
Accrochable sur le rebord latéral, à l'avant ou à l'arrière du module.  
Options : grille de fond, évacuation inox orientable

|                       | Code        |
|-----------------------|-------------|
| Rallonge              | <b>7786</b> |
| Grille de fond        | <b>7788</b> |
| Evacuation orientable | <b>7152</b> |

## Excroissance amovible

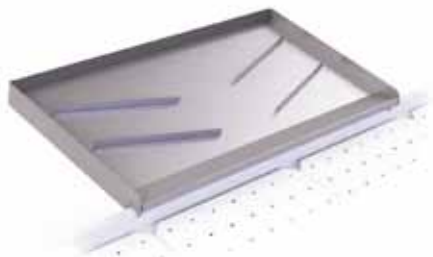


Permet d'augmenter, avec effet de masse, la surface de présentation.  
Dimensions 1100 x 500 mm.  
Accrochable sur le rebord arrière du module.  
Evacuation directement dans le module.

|              | Code        |
|--------------|-------------|
| Excroissance | <b>7782</b> |

*Les accessoires d'animation sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10*

## Excroissances pour étals neutres, droits ou courbes



**Excroissance rectangulaire**

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 1100 x 500 mm | <b>Code</b><br><b>7787</b> |
| 1500 x 500 mm | <b>7783</b>                |

“Rallonges” amovibles accrochables sur l’arrière des étals  
Permet d’augmenter, avec effet de masse, la surface de présentation.  
Evacuation directe dans l’étal.



**Excroissance demi-lune**

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Diamètre 1400 mm | <b>Code</b><br><b>7781</b> |
|------------------|----------------------------|

## Supports morues séchées



Modèle sur étal  
Dim.: 1200 x 1080 mm

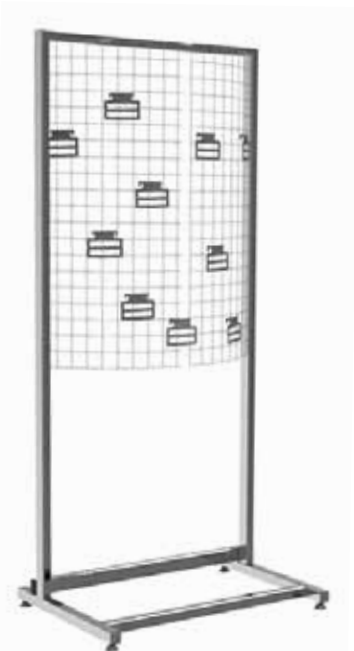
|                  |             |
|------------------|-------------|
|                  | <b>Code</b> |
| Pour étal droit  | <b>7247</b> |
| Pour étal courbe | <b>7249</b> |

Supports spécialement étudiés pour la présentation des morues séchées  
Grille en fil inox Ø 3 mm,  
Maille 50 x 50 mm  
Fourni avec 1 Kit de 10 “agrafes” spéciales pour faciliter l’accrochage des morues.



“Agrafes” d’accrochage

|                        |              |
|------------------------|--------------|
|                        | <b>Code</b>  |
| Le jeu de 10 “agrafes” | <b>11919</b> |



Modèle sur pieds  
Dim. : 800 x 600 x 1825 mm

|  |             |
|--|-------------|
|  | <b>Code</b> |
|  | <b>7244</b> |

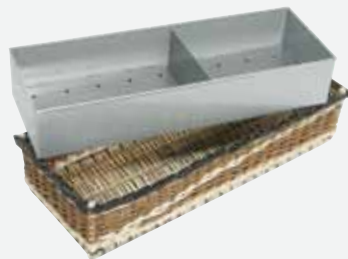
## Supports panier à coquillages



Support accrochable sur le rebord avant de l’étal pour positionnement d’un panier osier.

|                |                |
|----------------|----------------|
|                | <b>Code</b>    |
| Support panier | <b>7211.01</b> |

## Panier osier et bac inox



Panier en osier non écorcé pour coquillages.  
Dim. 1000 x 350 x 180 mm

Bac inox pour coquillages et petits crustacés.  
Equippé d'une grille de fond et d'une séparation.  
Dim. 920 x 320 x 170 mm

|  |             |
|--|-------------|
|  | <b>Code</b> |
|  | <b>7215</b> |
|  | <b>Code</b> |
|  | <b>7219</b> |



## Cases à papier d'emballage



Pour étal neutre.  
Accrochage sous l'arrière de l'étal.  
Dim. 520 x 330 x 100 mm

|             | Code        |
|-------------|-------------|
| Simple case | <b>7138</b> |
| Double case | <b>7139</b> |

## Supports sacs clientèle



**Dévidoirs sacs prédécoupés en rouleaux**  
Dim. rouleaux : Ø 150 x 360 mm  
Accrochage sur l'arrière de l'étal

|                     | Code           |
|---------------------|----------------|
| Pour étal neutre    | <b>8851</b>    |
| Pour étal rafraîchi | <b>8867.01</b> |



**Crochets porte sacs en liasse**  
Dim. : 330 mm  
Accrochage sur l'arrière de l'étal

|                     | Code           |
|---------------------|----------------|
| Pour étal neutre    | <b>8861</b>    |
| Pour étal rafraîchi | <b>8863.01</b> |

## Case à papier ou pochettes



Se positionne à l'arrière de l'étal.  
Pour stockage vertical des feuilles d'emballage.  
Dim. 500 x 280 x 100 mm.

|                     | Code           |
|---------------------|----------------|
| Pour étal rafraîchi | <b>8866.01</b> |

## Boîte couteillère



S'accroche à l'arrière de l'étal rafraîchi.  
Boîte en tôle inox, support couteaux ou feuille  
Fente en polyéthylène blanc.  
Dimensions 300 x 80 x 330 mm

|                     | Code           |
|---------------------|----------------|
| Pour étal rafraîchi | <b>8886.01</b> |

## Borne et support balance



Jupage et plateau inox AISI 304 brossé  
Barre de protection + 2 crochets porte-sacs  
3 étagères de rangement.

|                          | Code        |
|--------------------------|-------------|
| Dim. 650 x 500 x 800 mm. | <b>7192</b> |

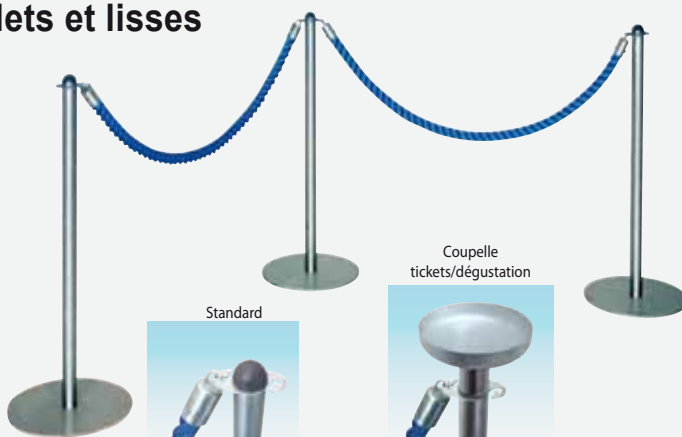
## Support pochettes multifonction



Support tout inox AISI 304  
4 roulettes pivotantes polyamide dont 2 avec frein  
Fonctions :  
- 4 cases à pochettes  
- 2 supports boîtes à gants et calots  
- 1 support sacs en liasse  
- 1 poubelle amovible

|                          | Code        |
|--------------------------|-------------|
| Dim. 650 x 500 x 800 mm. | <b>7209</b> |

## Potelets et lisses



Permet de maintenir les clients à distance de l'étal.  
Potelet **100% inox**, hauteur 1000 mm avec crochet double. Sur platine Ø 280 x 8 mm.  
Lisse en cordage polypropylène  
Ø 38 mm avec embouts et anneaux inox.

|                          | Code           |
|--------------------------|----------------|
| Le potelet standard      | <b>8925.03</b> |
| Le potelet avec coupelle | <b>7340</b>    |
| <b>Lisse bleue</b>       |                |
| Longueur 1,5 m           | <b>8930</b>    |
| Longueur 2 m             | <b>8931</b>    |
| <b>Lisse chanvre</b>     |                |
| Longueur 1,5 m           | <b>8945</b>    |
| Longueur 2 m             | <b>8946</b>    |

# Accessoires de préparation

## Tablette et combiné de préparation accrochables



**Tablette de préparation service arrière**  
Plateau en polyéthylène blanc HD 500, ép. 25 mm sur cadre inox.  
Dimensions : 600 x 450 mm.  
Goulotte à déchets sur tiroir inox GN 1/1 x 100 mm.  
Accrochable à l'arrière de l'égal (suivant profil).  
Options : douchette eau froide, support douchette.

|                     | Code    |
|---------------------|---------|
| Pour égal neutre    | 7312    |
| Pour égal rafraîchi | 7313.01 |



**Combiné de préparation service arrière**  
Plateau en polyéthylène blanc HD 500, ép. 25 mm.  
Goulotte à déchets sur tiroir inox GN 1/1 x 100 mm.  
Bac de rinçage inox 350 x 325 x 150 mm.  
Accrochable à l'arrière de l'égal (suivant profil).  
Dimensions : 900 x 450 mm.  
Options : douchette eau froide, support douchette.

|                     | Code |
|---------------------|------|
| Pour égal neutre    | 7315 |
| Pour égal rafraîchi | 7318 |

## Supports balance avec rangements



Construction tout inox  
Support compact avec case à papiers, mini-poubelle et 2 crochets porte-sacs

|                                               | Code |
|-----------------------------------------------|------|
| Pour égal neutre (Dim. 510 x 400 x 250 mm)    | 7306 |
| Pour égal rafraîchi (Dim. 510 x 550 x 250 mm) | 7302 |

## Support balance simple



Construction tout inox  
Dimensions : 500 x 400 mm

|                     | Code |
|---------------------|------|
| Pour égal neutre    | 7137 |
| Pour égal rafraîchi | 7351 |

## Douchettes



Simple  
1 eau (froide ou prémitigée).  
Montage sur plonge.  
Embout femelle 1/2" (15/21).

Code  
5550.01

Simple.  
1 eau (froide ou prémitigée).  
Alimentation par plafond.  
Flexible 2 m avec ressort de rappel.  
Embout femelle 1/2" (15/21).

Code  
5559

## Support pour thermosoudeuse



S'accroche et se positionne à l'arrière de l'égal.  
Réglable pour obtenir un support horizontal à partir de toutes inclinaisons de l'égal.  
Dimensions : 470 x 420 mm

|                | Code        |                |
|----------------|-------------|----------------|
|                | Etal neutre | Etal rafraîchi |
| Sans dérouleur | 7790        | 0000           |
| Avec dérouleur | 7791        | 0000           |

## Douchette à enrouleur



Avec rappel automatique du tuyau.  
Fixation plafond ou murale.  
Carter inox ouvert  
Douchette enrouleur 15 m, EC / EF,  
Débit : 13 l / min, pression : 5 bars

|                             | Code    |
|-----------------------------|---------|
| L'enrouleur                 | 5555.01 |
| Support orientable (option) | 5569    |



Tables de préparation



Plateau polyéthylène blanc HD 500 ép. 25 mm avec trou pour évacuation déchets sur tiroir/bac inox GN1/1 x 100 mm.  
Dossieret amovible tôle inox poli, hauteur 400 x 20 mm ou 100 x 1,5 mm.  
Structure soudée en tube inox poli section 40 x 40 mm sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm).

|                    | Dossieret 400 mm | <b>Code</b> | Dossieret 100 mm |
|--------------------|------------------|-------------|------------------|
| Dim. 1000 x 600 mm | <b>7250</b>      |             | <b>7250-9</b>    |
| Dim. 1200 x 600 mm | <b>7251</b>      |             | <b>7251-9</b>    |
| Dim. 1400 x 600 mm | <b>7252</b>      |             | <b>7252-9</b>    |

Combinés de préparation simple poste



Plateau polyéthylène blanc HD 500 ép. 25 mm avec trou pour évacuation déchets sur tiroir/bac inox GN1/1 x 100 mm.  
Cuve inox dim. 350 x 325 x 150 mm avec bonde et siphon + perçage pour robinetterie ou douchette.  
Dossieret amovible tôle inox poli, hauteur 400 x 20 mm ou 100 x 1,5 mm.  
Structure soudée en tube inox poli section 40 x 40 mm sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm).

|                    | Dossieret 400 mm | <b>Code</b> | Dossieret 100 mm |
|--------------------|------------------|-------------|------------------|
| Dim. 1400 x 600 mm | <b>7261</b>      |             | <b>7261-9</b>    |
| Dim. 1900 x 600 mm | <b>7262</b>      |             | <b>7262-9</b>    |

Combiné de préparation central



Plateau polyéthylène blanc HD 500 ép. 25 mm avec trou pour évacuation.  
Cuve inox dim. 400 x 400 x 300 mm avec bonde et siphon + perçage pour robinetterie ou douchette.  
Dossieret amovible tôle inox poli, hauteur 400 x 20 mm ou 100 x 1,5 mm.  
Structure soudée en tube inox poli section 40 x 40 mm sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Passage libre sous table.

|                     | Dossieret 400 mm | <b>Code</b> | Dossieret 100 mm |
|---------------------|------------------|-------------|------------------|
| Dim. 1600 x 1000 mm | <b>7269</b>      |             | <b>7269-9</b>    |

Table coupe morue



Plateau polyéthylène blanc HD 500 épaisseur 25 mm.  
Lame spéciale pour couper la morue séchée.  
Verrouillage de sécurité.  
Dimensions : 800 x 600 x 800 mm.

|             | <b>Code</b>    |
|-------------|----------------|
| Table coupe | <b>7248.01</b> |

# Accessoires de service

## Bacs de manutention glace en paillettes



Bacs en polyéthylène « alimentaire » blanc.  
- **Modèle 310 litres** - dimensions : 1000 x 700 x 770 mm  
Sans vidage. 4 roulettes pivotantes intégrées.  
- **Modèle 600 litres** - dimensions : 1330 x 930 x 890 mm  
Bonde de vidage. 2 roulettes pivotantes + 2 fixes.

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Bac 310 litres | <b>Code</b><br><b>7228</b> |
| Bac 600 litres | <b>Code</b><br><b>7236</b> |

## Pelle à glace



En polyéthylène.  
Modèle manche coudé 1150 mm

**Code**  
**230501**

## Moules à glace



Pour bâtir facilement les « murs de glace » au pourtour des étals.

|           |                               |                            |
|-----------|-------------------------------|----------------------------|
| Inox      | > Dim. 750 x 200 x 100/150 mm | <b>Code</b><br><b>7225</b> |
| Aluminium | > Dim. 750 x 190 x 120/150 mm | <b>Code</b><br><b>7224</b> |

## Chariot support vitres

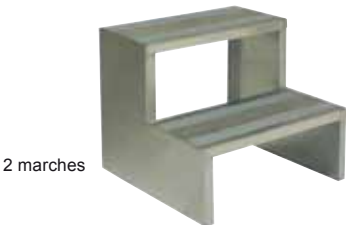


Pour la manutention et le stockage des vitres des étals  
Structure soudée en tube inox  
Support « peigne » en polyéthylène blanc  
4 roulettes pivotantes polyamide (dont 2 avec frein)

Capacité 20 vitres  
Dim : 1100 x 515 x 500/900 mm

**Code**  
**7193**

## Marche-pieds



2 marches

Permettent d'accéder aux parties d'étals surélevées.  
Structure inox, dessus de marche anti-dérapant.

|             |                       |                               |
|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| 1 marche :  | 500 x 250 x h. 250 mm | <b>Code</b><br><b>7200.01</b> |
| 2 marches : | 500 x 500 x h. 450 mm | <b>Code</b><br><b>7202.01</b> |
| 3 marches : | 500 x 750 x h. 650 mm | <b>Code</b><br><b>7203.01</b> |





Armoires de maturation et d'affinage,  
concept fraich'découpe,  
tables froides, rôtisserie...

# Tables froides de préparation

## Tables froides de préparation

Froid ventilé en partie supérieure  
Construction tout inox, couleur en option  
Plan de découpe amovible, en polyéthylène blanc 25 mm  
Pare-projections en verre trempé 6 mm  
Meuble avec porte battante  
Alimentation 230V / T - 1070 W  
Puissance frigorifique 820 W  
Groupe logé, gaz R507  
Température d'évaporation -10°C  
Fréquence de dégivrage moyen : 20 mn / 4 heures  
Sur pieds ou roulettes pivotantes (dont 2 avec frein)



|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Dim. (L x l x h) <b>1000</b> x 800 x 900 /1345 mm | <b>Code</b>  |
| Table fixe                                        | <b>30640</b> |
| Table roulante                                    | <b>30641</b> |

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Dim. (L x l x h) <b>1200</b> x 800 x 900 /1345 mm | <b>Code</b>  |
| Table fixe                                        | <b>30642</b> |
| Table roulante                                    | <b>30643</b> |

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Dim. (L x l x h) <b>1400</b> x 800 x 900 /1345 mm | <b>Code</b>  |
| Table fixe                                        | <b>30642</b> |
| Table roulante                                    | <b>30643</b> |





# Armoires de maturation et d'affinage

## Armoires de maturation pour la viande



### • Caractéristiques

Réalisation entièrement inox poli  
Groupe logé sur glissières, évaporateur protégé par époxy alimentaire.  
Hygrométrie contrôlée.  
Filtre à charbon et stérilisateur de l'air par UV (pour maturation uniquement)  
Portes double vitrage coulissantes ou battantes  
Bac de récupération des exsudats.  
Eclairage LED rosé "spécial viande rouge" pour maturation, LED "Blanc 3000" pour affinage.  
Boîtier de programmation pré-réglé.  
Armoire pouvant être utilisée pour d'autres produits grâce à sa gestion électronique : 16 programmes pour viande rouge, viande blanche, vin, fromage, chocolat....  
Module de traçabilité pour répondre à la méthode HACCP.

### • Dimensions

Profondeur 660 mm x hauteur 2200 mm, largeur selon modèle (voir schémas).

### • Alimentation

Puissance (suivant largeur): 1928 W (jusqu'à 1200 mm); 2409 W (1200 à 2000 mm)  
Tension 230V /T

### • Aménagement intérieur au choix

Barres de suspensions pour crochets à viande 50 kg (maturation uniquement).  
Étagères ajourées pour présentation à plat.

### • Options

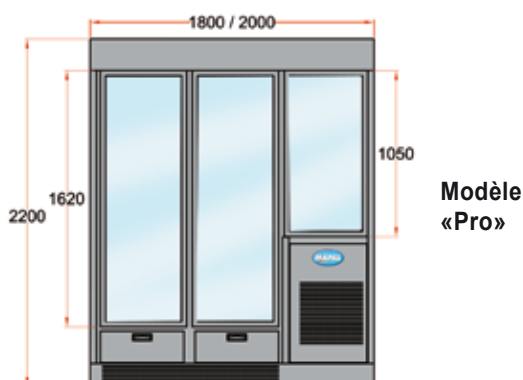
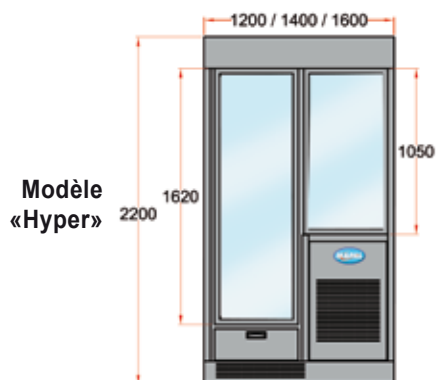
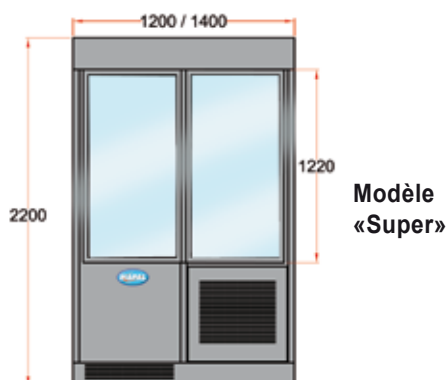
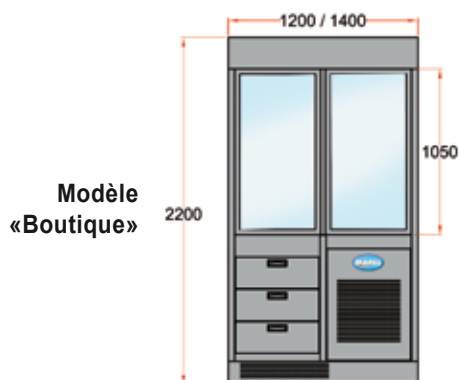
Finition inox brillant ou inox peint (RAL à définir).  
Vitres latérales.  
Tablettes de préparation coulissantes.



## Armoires d'affinage pour le fromage



VITRINES



# Meubles de présentation dédiés

**Nous consulter**

*Ces meubles roulants, standard ou fabriqués à vos mesures, peuvent être positionnés le long ou au milieu d'une allée pour des promotions ou l'animation d'un stand dédié*

*Nous les proposons en variantes neutre, ou réfrigéré avec groupe logé en froid statique ou froid ventilé*

*Les plateaux de présentation sont en inox brossé ou inox brillant*

*L'inox des soubassements peut être peint (couleurs RAL) ou personnalisé.*

*Ils sont équipés de roulettes pour plus de mobilité.*

## Meuble pour présentation sur lit de glace



## Meuble de présentation «Fraîch'arôm»



Pour présentation des herbes aromatiques fraîches  
Humidification programmée par buses  
Réserve d'eau pour autonomie  
Récupération dans bidon intégré  
Alimentation 220V / T  
Sur roulettes

## Meubles de présentation dédiés

Meuble équipé des 3 rangées de bacs GN 1/5.

Bacs acrylique noir Mapal Design' inclus.

4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein.

Dessus inox poli-miroir, tablette latérale rabattable, en inox avec rebord anti-chute pour boîtes à usage unique.

Options : Système de réfrigération par froid ventilé, avec groupe monobloc intégré (+4/ +8°C), indispensable pour les salades préparées.

Seconde tablette latérale rabattable.





# Concept fraich'découpe

Aujourd'hui, le rayon fraich'découpe est un atout important dans l'offre de votre secteur produits frais.

Il est essentiel de rassurer vos clients par une hygiène, une préparation et présentation irréprochable, leur garantissant des produits fraîchement préparés, au goût préservé.

Pour cela, **MAPAL** a adapté toute une gamme de matériels qui vous permettront, même dans un espace restreint, un travail en bonne ergonomie.



VITRINES



Une large gamme de coloris suivant le nuancier RAL



Dépose  
Déconditionnement



Lavage



Epluchage



Découpe



Préparation



Conservation

MAPAL a conçu des présentoirs réfrigérés pour vos produits "Fraich'découpe" vendus en libre-service, des meubles pour présentation sur lit de glace, ainsi que des meubles en froid ventilé à un, deux ou trois ponts.



# Rôtisserie

L'évolution des produits rôtisserie, plats cuisinés et traiteur nous amène à la réalisation d'une offre de vitrines de plus en plus spécialisées et adaptées à leur environnement.  
A partir d'une conception simple et fiable, notre gamme reste évolutive et nous permet de vous proposer des finitions personnalisées.  
Un ensemble d'accessoires de préparation et de service vous permettra de compléter votre stand.  
Notre bureau d'études reste à l'écoute de toute demande particulière.

## Personnalisation complète de vos meubles

Vitrage en verre "Sécurité", épaisseur 6mm

Eclairage en partie haute

Casier de rangement à l'arrière des meubles

Une large gamme de coloris suivant le nuancier RAL

**PLUSIEURS OPTIONS COMPLÉMENTAIRES**

Bumper

Rampe

Eclairage LED de couleur

Plinthe







## Vitrine chaude humide

Vente assistée

- Pour maintien en température et en hygrométrie de préparations cuisinées, poulets, pièces de rôtisserie **déjà cuits**.
- Dimensions hors tout :
  - Modèle 3 GN : 1100 x 1000 x 1400 mm
  - Modèle 4 GN : 1430 x 1000 x 1400 mm
- Pour bacs GN profondeur 100 mm
  - 3 GN : 3 rangs de 1 bac GN 1/1 et 1 bac GN 1/3
  - 4 GN : 4 rangs de 1 bac GN 1/1 et 1 bac GN 1/3
- Régulation de 30 à 90°C par sonde/thermostat électronique.
- Evaporation forcée sur bac à eau par groupe ventilo/résistance. Chauffage par résistances blindées.
- Puissance électrique : 4600/4750 W
- Alimentation : 400V /N/T
- Vitrine entièrement fermée ou
  - vitre plane fixe ou basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - vitres latérales fixes
  - vitres réfléchissantes et coulissantes sur l'arrière.
- Eclairage en partie haute par tubes fluo-compact.



## Vitrine froide

Vente assistée

- Pour maintien en température de préparations cuisinées, salades... **déjà réfrigérées**.
- Dimensions hors tout :
  - Modèle 3 GN : 1100 x 1000 x 1400 mm
  - Modèle 4 GN : 1430 x 1000 x 1400 mm
- Pour bacs GN profondeur 100 mm
  - 3 GN : 3 rangs de 1 bac GN 1/1 et 1 bac GN 1/3
  - 4 GN : 4 rangs de 1 bac GN 1/1 et 1 bac GN 1/3
- Froid ventilé autonome Groupe frigorifique 3/8 Cv logé en soubassement. Régulation automatique par sonde/thermostat électronique.
- Puissance électrique : 1500 W
- Alimentation : 220V /T
- Présentation fermée sur 3 côtés ou
  - vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - vitres latérales fixes
  - vitres réfléchissantes et coulissantes sur l'arrière.
- Eclairage en partie haute par LED.



## Vitrine haute 4 ponts

Vente en libre service

- Pour présentation et maintien en température de poulets cuits, en sortie de rôtissoire, emballés sous coque plastique.
- Dimensions hors tout :
  - Modèle 25 poulets : 900 x 1800 x 950 mm
  - Modèle 36 poulets : 1100 x 1800 x 950 mm
- Présentation sur trois étagères inox + un plateau inox « bosselé »
- Régulation automatique
- Étagères : chauffage et éclairage par lampes Quartz 150 W + Plateau « bosselé » chauffé par résistances blindées
- Puissance totale : 3900 W
- Alimentation : 400 V /N /T
- Quatre vitres de façade fixes 120 mm avec mention « SERVEZ VOUS » sur vitre basse
- Vitres latérales fixes
- Vitres coulissantes pour chargement par l'arrière



## Vitrine d'animation "Grand poêlon"

Vente assistée

- Pour **remontée et maintien** en température de préparations **déjà cuisinées**.
- Dimensions : 1100 x 1000 x 830 mm
- Plaques de chauffe en fonte d'acier
  - "Grand poêlon" ø 570 mm ép. 8 mm (pour poêlon ø 600 à 800 mm)
  - "Trois poêlons" ø 370 mm, ép. 8 mm (pour poêlon ø 400 ou 450 mm)
- Chauffe par résistances blindées.



## Vitrine d'animation "Trois poêlons"

Vente assistée

- Régulation de 0 à 120°C par sonde/thermostat électronique
- Puissance : 3600 W ou 3000W (3 poêlons)
- Alimentation : 400 V /N/T
- Présentation ouverte
  - Vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - Vitres latérales fixes





## Vitrine chaude "pizza"

**Plateau inox plat**

Vente assistée

- Pour maintien en température
- Dimensions hors tout :
  - PM : 1100 x 1000 x 830 mm
  - GM : 1430 x 1000 x 830 mm
- Plateau plat inox
- Chauffe par résistances blindées, Régulation 0/120°C par sonde/thermosat électronique
- Puissance : PM 3000 W  
GM 4500 W
- Alimentation : PM 220V /T  
GM 400V/N/T
- Vitrine ouverte :
  - vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - vitres latérales fixes



## Vitrine neutre

Vente assistée

- Pour vente de pizzas ou plaques de pizzas à la coupe.
- Dimensions hors tout :
  - PM : 1100 x 1000 x 830 mm
  - GM : 1430 x 1000 x 830 mm
- Plateau inox avec plaque polyéthylène marbré
- Vitrine ouverte :
  - vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - vitres latérales fixes



## Vitrine chaude

**Plateau inox bosselé**

Vente assistée ou libre service

- Pour maintien en température de poulets chauds en sortie de rôtissoire.
- Dimensions hors tout :
  - PM : 1100 x 1000 x 830 mm
  - GM : 1430 x 1000 x 830 mm
- Plateau inox avec "bosselage" et goulotte d'évacuation des jus sur un bac inox amovible.
- Chauffe par résistances blindées. Régulation 0/120°C par sonde/thermosat électronique
- Puissance : PM 3000 W  
GM 4500 W
- Alimentation : PM 220V /T  
GM 400V/N/T
- Vitrine ouverte :
  - vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm pour vente assistée, hauteur 100 mm pour libre service)
  - vitres latérales fixes pour vente assistée



## Vitrine chaude

**Plateau pierre de lave**

Vente en libre service

- Pour maintien en température
- Dimensions hors tout :
  - PM : 1100 x 1000 x 830 mm
  - GM : 1430 x 1000 x 830 mm
- Plateau inox avec dessus en pierre de lave
- Chauffe par résistances blindées. Régulation 0/120°C par sonde/thermosat électronique
- Puissance : PM 3000 W  
GM 4500 W
- Alimentation : PM 220V /T  
GM 400V/N/T
- Vitrine ouverte :
  - vitre plane basculante en façade (hauteur 490 mm)
  - vitres latérales fixes

## Ilot animation

**Plateau inox bosselé**

Vente libre service



- Pour maintien en température de poulets chauds en sortie de rôtissoire.
- Dimensions hors tout : 1100 x 1100 x 830 mm
- Plateau inox avec "bosselage"
- Chauffe par résistances blindées. Régulation 0/120°C par sonde/thermosat électronique
- Puissance : 3000 W
- Alimentation : 220V /T
- Vitrine ouverte :
  - vitre plane basculante en façade hauteur 100 mm

## Vitrine en angle



- Possibilité de réaliser certaines vitrines en angle

## Aménagements à l'arrière



- Etagère basse,
- Rails d'accrochage pour accessoires...



# Accessoires de préparation

## Accessoires pour vitrines pâtisserie



### Tablette de préparation

Dimensions : 440 x 400 mm.  
Plaque polyéthylène blanc 25 mm  
amovible avec fente coutelière.

Code  
2800

### Support couteaux

Dimensions : 300 x 80 x 330 mm.  
Coutelière multi-fentes polyéthylène blanc.  
Protège lames inox.

Code  
2804

### Support sacs poulets

Dimensions : 350 x 100 x 350 mm.  
Tout inox.

Code  
2802

### Support sacs en liasse

Dimensions : 330 mm.  
Avec 2 crochets coulissants.  
Tout inox.

Code  
2803

### Support papier vertical

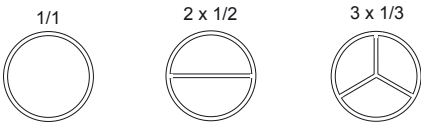
Dimensions : 400 x 140 x 350 mm.  
Tout inox.

Code  
2801

## Poêles



Poêle en fonte d'aluminium,  
revêtement anti-adhésif.  
Disponible en 3 diamètres.



| Dim.          | Code      |
|---------------|-----------|
| Ø 400 - 1 x 1 | 308330    |
| Ø 650 - 1 x 1 | 308300.01 |
| 2 x 1/2       | 308310.01 |
| 3 x 1/3       | 308320.01 |
| Ø 800 - 1 x 1 | 308500.01 |
| 2 x 1/2       | 308510.01 |
| 3 x 1/3       | 308520.01 |

## Poubelle



Poubelle plastique  
Dimensions : 360 x 250 x 500 mm.  
Contenance 20 litres. Ouverture au genou.  
Fixation murale par vis/chevilles (fournies).

Code  
5507

## Planches à découper

Plaques polyéthylène HD500 raboté épaisseur 25 mm blanc (naturel) ou  
teinté dans la masse, avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés).



Avec tasseaux



Avec pieds caoutchouc

| Dimensions (mm) | Couleur    | Code<br>avec tasseaux | Code<br>avec pieds |
|-----------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 500 x 400 x 25  | Blanc      | 220420                | 220220             |
| 500 x 400 x 25  | Brun rouge | 220905                | 220105             |
| 500 x 400 x 25  | Rouge vif  | 220500                | 220300             |
| 500 x 400 x 25  | Bleu       | 220605                | 220122             |
| 500 x 400 x 25  | Vert       | 220705                | 220135             |
| 500 x 400 x 25  | Jaune      | 220805                | 220145             |
| 500 x 400 x 25  | Marbré     | 220460                | 220260             |
| 600 x 400 x 25  | Blanc      | 220430                | 220230             |
| 600 x 400 x 25  | Brun rouge | 220910                | 220115             |
| 600 x 400 x 25  | Rouge vif  | 220510                | 220310             |
| 500 x 400 x 25  | Noir       | 220930                | 220935             |
| 600 x 400 x 25  | Noir       | 220920                | 220925             |

# Chariot, plonge, bacs

## Chariot pour broches garnies



Pour stockage des volailles crues ou cuites sur broches.  
Equippé d'un bac à graisse amovible.  
Contenance 16 broches (2 x 8).  
Construction entièrement inox.  
4 roulettes (2 fixes et 2 pivotantes).

**Code**  
Dim. 1200 x 560 x 1700 mm **8320**

Autres dimensions possibles en fonction du type de broche utilisée.

## Bacs pour broches vides



Bac pour le stockage des broches.  
Dimensions : 370 x 370 x 890 mm.  
Construction entièrement inox, 4 roulettes pivotantes.  
- Avant lavage : fond plein pour récupération des graisses.  
- Après lavage : fond ajouré pour égouttage.

|                               | <b>Code</b> |
|-------------------------------|-------------|
| Broches sales : Fond plein    | <b>8349</b> |
| Broches propres : Fond ajouré | <b>8348</b> |

## Plonge spéciale pour le lavage des broches + bac de dégraissage



### Plonge de lavage

Permet l'immersion complète des broches pour leur lavage.  
Bac de 1360 x 500 x 320 mm avec bonde et siphon.  
Construction entièrement en inox.  
Piètement avec jupage.

**Code**  
Dim. 1600 x 700 x 900 mm **5450**

### Bac de dégraissage

Pour le prétrempage et dégraissage des broches.  
Bac s'encastant sous la plonge 5450.  
Robinet de vidange latéral.  
Construction entièrement en inox.  
4 roulettes (2 fixes et 2 pivotantes).

**Code**  
Dim. 1350 x 400 x 400 mm **5455**

## Chariot de débrogage



Structure et piètement inox  
4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein  
Bac amovible

**Code**  
Dim. 1200 x 400 x 900 mm **8322**

## Chariot à épices



Cadre roulant en tube inox  
Bac amovible inox GN2/1,  
profondeur 150 mm  
4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein

**Code**  
Dim. 670 x 550 x 850 mm **8327**

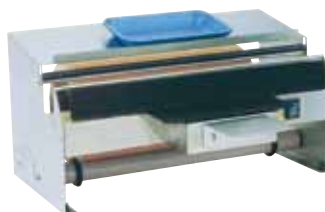


## Dérouleurs de film étirable (rayons Fromage / Traiteur)



Découpe du film par cutter coulissant.  
Bobine : laize 600 x Ø 200 mm.  
Freinage manuel de la bobine.  
Tôlerie inox poli.

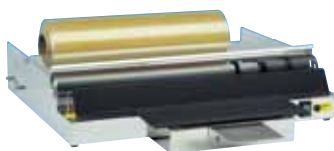
**Code**  
**9354**



Découpe, scellage film par plaques teflonnées chauffantes.  
Bobine : laize 500 x Ø 200 mm.  
Freinage manuel de la bobine.  
Tôlerie inox poli.  
Alimentation : 220V / T - Puissance : 230 W.  
Dim. : 545 x 370 x 280 mm.

**Code**  
**9342.01**

## Dérouleur et scelleuse de film étirable (spécial Boucherie / Caissettes)



Découpe et scellage du film par plaques teflonnées chauffantes.  
Pour bobine laize 600 x Ø 200 mm.  
Freinage manuel de la bobine.  
Tôlerie inox poli.  
Alimentation : 220V / T - Puissance : 360 W  
Dim. : 650 x 650 x 160 mm

**Code**  
**9340.01**



Découpe et scellage du film par plaques teflonnées chauffantes.  
Pour bobines laize 600 x Ø 200 mm.  
Support pour 2 bobines avec freinage manuel.  
Tôlerie inox poli.  
Alimentation : 220V / T  
Puissance 360 W  
Dim. : 690 x 650 x 950 mm

**Code**  
**9344.01**

## Thermo-soudeuse



Soudure large garantissant une parfaite étanchéité sous film papier ou aluminium.  
Interrupteur lumineux.  
Tôlerie inox poli.  
Alimentation : 220V / T - Puissance : 150 W.  
Dim. 330 x 440 mm.

**Code**  
**9347.01**



**Option :**  
Table inox  
(470 x 470 x 900 mm)  
avec dérouleur papier intégré

**Code**  
**9367.01**

# Autres réalisations

MAPAL conçoit, réalise et installe divers aménagements spécifiques.





Meubles bas, suspendus,  
réfrigérés...

# Meubles réfrigérés

Meubles réfrigérés, isolation par mousse de polyuréthane.  
Température -2°/+8° (pour 32°C extérieur).  
Dégivrage automatique.  
Groupe logé. Réfrigérant R134A  
Alimentation 220V /T  
Equipé d'une grille et d'un jeu de glissières par porte.  
Avec ou sans dossieret (100 mm).  
Hauteur 850 mm réglable



## “Gastronorme” (700 mm) pour bacs et grilles GN 1/1

|                   |            | Code           |                |
|-------------------|------------|----------------|----------------|
|                   |            | Avec dossieret | Sans dossieret |
| 2 portes + groupe | 1342 x 700 | <b>24701</b>   | <b>24702</b>   |
| 3 portes + groupe | 1792 x 700 | <b>24707</b>   | <b>24708</b>   |
| 4 portes + groupe | 2242 x 700 | <b>24713</b>   | <b>24714</b>   |

## “Pâtissier” (800 mm) pour plaques et grilles 600 x 400 mm

|                   |            | Code           |                |
|-------------------|------------|----------------|----------------|
|                   |            | Avec dossieret | Sans dossieret |
| 2 portes + groupe | 1492 x 800 | <b>24801</b>   | <b>24802</b>   |
| 3 portes + groupe | 2017 x 800 | <b>24809</b>   | <b>24810</b>   |
| 4 portes + groupe | 2542 x 800 | <b>24817</b>   | <b>24818</b>   |

## Meubles réfrigérés pour préparation pizza



Dessus granit avec dossierets arrière et latéraux.  
Profondeur standard : 800 mm.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Long. 1492 x 800 mm : | <b>Code</b>  |
| 2 portes + groupe     | <b>24803</b> |
| Long. 2017 x 800 mm : |              |
| 3 portes + groupe     | <b>24811</b> |



|                                                             |                     |              |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
| Vitrine pour ingrédients (GN 1/4) avec groupe froid intégré | Long. 1492 x 336 mm | <b>Code</b>  |
|                                                             | Long. 2017 x 336 mm | <b>24901</b> |
|                                                             |                     | <b>24902</b> |

## Saladettes



Plateaux inox avec dossieret picking ingrédients (GN 1/4)  
Profondeur standard : 700 mm.

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Long. 1350 x 700 mm : | <b>Code</b>  |
| 2 portes + groupe     | <b>24920</b> |
| Long. 1795 x 700 mm : |              |
| 3 portes + groupe     | <b>24930</b> |



# Armoires suspendues, meubles

## Armoires suspendues à portes coulissantes, toit incliné



Fabrication tout inox poli  
Rangement sur étagère réglable et plancher,  
portes coulissantes avec frein  
Profondeur 400 mm hauteur 600 mm (arrière 700 mm)  
Fixation murale (vis et chevilles non fournies)

| Dim.          | Code         | Dim.          | Code         |
|---------------|--------------|---------------|--------------|
| 1000 x 400 mm | <b>30795</b> | 1600 x 400 mm | <b>30825</b> |
| 1200 x 400 mm | <b>30805</b> | 1800 x 400 mm | <b>30835</b> |
| 1400 x 400 mm | <b>30815</b> | 2000 x 400 mm | <b>30845</b> |

## Meubles de rangement à portes coulissantes



Fabrication tout inox poli  
Plateau avec 4 bords tombés  
Rangement sur étagère réglable et plancher, portes coulissantes  
Pieds inox réglables sur 50 mm  
Hauteur de travail 850 / 900 mm

| Profondeur 600 mm | Code         | Profondeur 700 mm | Code         |
|-------------------|--------------|-------------------|--------------|
| 1000 x 600 mm     | <b>30000</b> | 1000 x 700 mm     | <b>30070</b> |
| 1200 x 600 mm     | <b>30010</b> | 1200 x 700 mm     | <b>30080</b> |
| 1400 x 600 mm     | <b>30020</b> | 1400 x 700 mm     | <b>30090</b> |
| 1600 x 600 mm     | <b>30030</b> | 1600 x 700 mm     | <b>30100</b> |
| 1800 x 600 mm     | <b>30040</b> | 1800 x 700 mm     | <b>30110</b> |
| 2000 x 600 mm     | <b>30060</b> | 2000 x 700 mm     | <b>30130</b> |

## Meubles de rangement adossés à portes coulissantes



Fabrication tout inox poli  
Plateau avec dossier hauteur 100 mm fermé aux extrémités  
Rangement sur étagère réglable et plancher, portes coulissantes  
Pieds inox réglables sur 50 mm  
Hauteur de travail 850 / 900 mm

| Profondeur 600 mm | Code         | Profondeur 700 mm | Code         |
|-------------------|--------------|-------------------|--------------|
| 1000 x 600 mm     | <b>30210</b> | 1000 x 700 mm     | <b>30280</b> |
| 1200 x 600 mm     | <b>30220</b> | 1200 x 700 mm     | <b>30290</b> |
| 1400 x 600 mm     | <b>30230</b> | 1400 x 700 mm     | <b>30310</b> |
| 1600 x 600 mm     | <b>30240</b> | 1600 x 700 mm     | <b>30330</b> |
| 1800 x 600 mm     | <b>30250</b> | 1800 x 700 mm     | <b>30340</b> |
| 2000 x 600 mm     | <b>30270</b> | 2000 x 700 mm     | <b>30355</b> |

## Meubles de rangement surbaissés pour trancheurs à jambon



Fabrication tout inox poli  
Plateau central avec 4 bords tombés (central)  
Avec dossier (hauteur 180 mm), fermé aux extrémités (adossé)  
Rangement sur étagère réglable et plancher, portes coulissantes  
Pieds inox réglables sur 50 mm  
Hauteur de pose 770 / 820 mm

| CENTRAL           |              | ADOSSÉ            |              |
|-------------------|--------------|-------------------|--------------|
| Profondeur 700 mm | Code         | Profondeur 700 mm | Code         |
| 1000 x 700 mm     | <b>30075</b> | 1000 x 700 mm     | <b>30285</b> |
| 1200 x 700 mm     | <b>30085</b> | 1200 x 700 mm     | <b>30295</b> |
| 1400 x 700 mm     | <b>30095</b> | 1400 x 700 mm     | <b>30315</b> |

# Agencement

L'évolution des produits rôtisserie, et traiteur a conduit MAPAL à la réalisation d'une offre d'équipements de plus en plus spécialisés et adaptés à leur environnement.

A partir d'une conception simple et fiable, la gamme MAPAL reste évolutive et permet de vous proposer des finitions personnalisées. Un ensemble d'accessoires de préparation et de service vous permettra de compléter votre stand.



## Options pour meubles inox



**Vitre pare projections (Code 2390)**

**Autres options :**

Plinthe  
Emplacements prises électriques  
Poignées rétro...

## Personnalisation complète de vos meubles

Coloris suivant le nuancier RAL



2391

**Cuve hémisphérique Ø 300 mm avec trop plein**  
Robinet à commande par cellule infrarouge  
Alimentation par pile lithium (**Code 2391**)



2396

**Cuve plonge 400 x 400 x 300 mm**  
Livrée avec bonde, siphon et surverse. (**Code 2396**)



2397

**Paillasse 1000 x 500 mm**  
Bords anti-ruissellement  
Cuve : 400 x 400 x 250 mm + égouttoir lisse  
Livrée avec bonde, siphon et surverse. (**Code 2397**)

## Meubles inox avec tiroirs



Modèles avec  
3 ou 4 tiroirs inox  
sur glissières

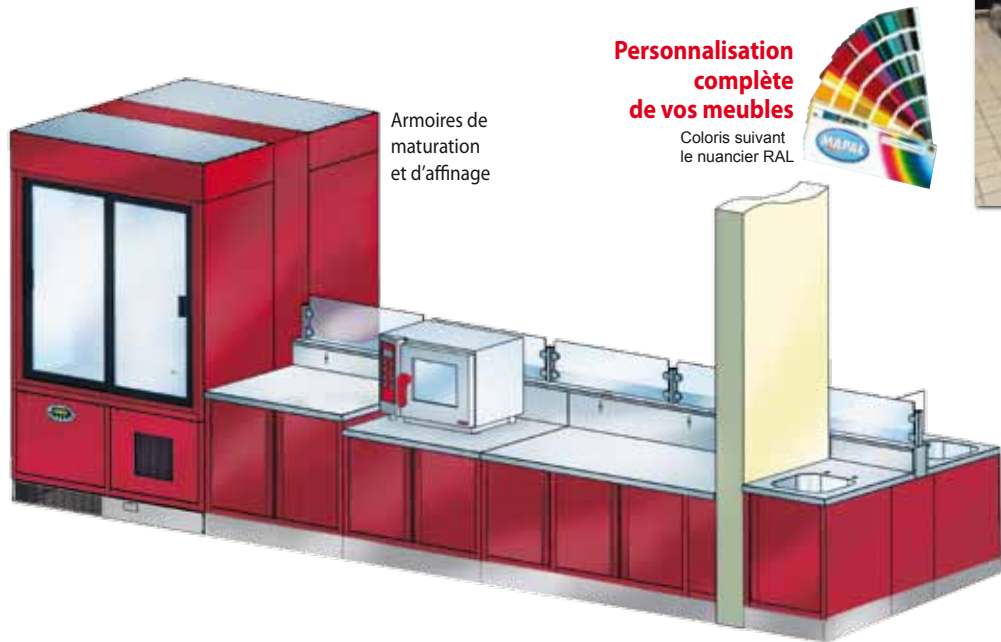
## Meuble poubelle type snack



Trappe basculante  
pour accès sac à déchets  
Fourni avec bac  
à déchets plastique.

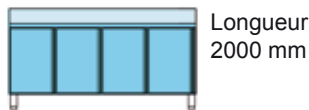
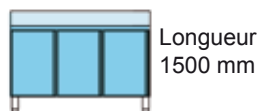
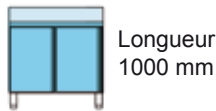
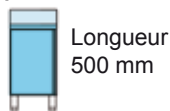
## Pour une mise en valeur de vos produits et de vos services

A partir des éléments ci-dessous, vous pouvez commencer à concevoir votre agencement, selon son utilisation et l'espace qui lui sera dédié.  
Les commerciaux et le bureau d'études MAPAL restent à votre disposition pour vous conseiller, affiner votre projet et vous proposer une vue en 3 D de votre agencement.



MEUBLES

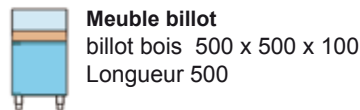
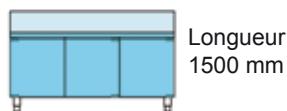
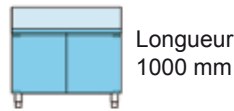
### Meubles neutres portes battantes



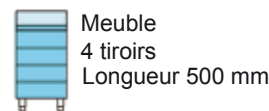
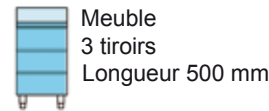
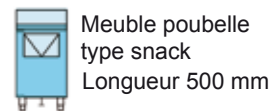
### Meubles froid GN 1/1 portes battantes avec groupe froid



### Meubles neutres surbaissés



### Meuble poubelle et meubles tiroirs

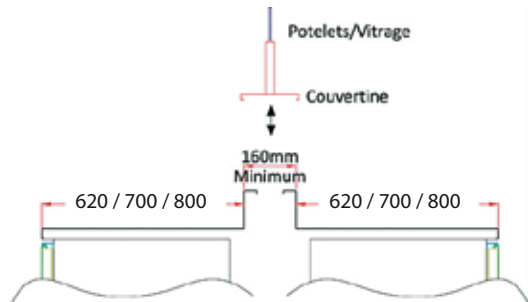


### Possibilités de plonges aux extrémités de votre îlot



Montage sur meuble à portes coulissantes

### Plusieurs possibilités de plateaux

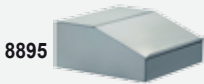


**Accessoires disponibles pour compléter votre îlot :**  
Poignées, plinthes, vitrage...voir page 32.



# Pupitres, Armoires

## Pupitres



**Modèle fixation murale**  
Ecritoire inox rabattable sur casier  
Fabrication tout inox poli  
Dimensions : 500 x 460 x 200 mm

**Modèle roulant avec armoire**  
Armoire inox fermant à clef  
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins  
Dimensions : 500 x 460 x 1170 mm

**Modèles sur pieds**  
- Fixe : 500 x 460 x 1050 mm  
- Roulant : 500 x 460 x 1050 mm

| Code           |
|----------------|
| <b>8895</b>    |
| <b>8894.01</b> |
| <b>8896</b>    |
| <b>8897</b>    |

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Mural             | <b>8895</b>    |
| Avec armoire      | <b>8894.01</b> |
| Sur pieds fixe    | <b>8896</b>    |
| Sur pieds roulant | <b>8897</b>    |

## Armoires à portes coulissantes



Fabrication tout inox poli, toit incliné  
Rangement sur 4 étagères réglables  
+ plancher plein, fermeture à clef  
Sur pieds réglables  
Hauteur à l'avant 1800 mm (hors tout 2050 mm)

| Profondeur 600 mm         | Code         |
|---------------------------|--------------|
| 1200 x 600 x 1800/2050 mm | <b>30970</b> |
| 1400 x 600 x 1800/2050 mm | <b>30980</b> |
| 1600 x 600 x 1800/2050 mm | <b>30990</b> |

## Armoires de rangement linge/balais



Fabrication tout inox poli, toit incliné  
Rangement sur 3 demi-étagères et plancher ajouré  
+ penderie / balais, fermeture à clef  
Sur pieds réglables  
Hauteur à l'avant 1800 mm (hors tout 2050 mm)

| Modèle 1 porte                                     | Code         |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Etagères / Penderie 600 x 500 x 1800/2150 mm       | <b>31130</b> |
| Etagères uniquement (x 4) 600 x 500 x 1800/2150 mm | <b>31135</b> |

| Modèle 2 portes                                    | Code         |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Etagères / Penderie 950 x 500 x 1800/2150 mm       | <b>31140</b> |
| Etagères uniquement (x 4) 950 x 500 x 1800/2150 mm | <b>31070</b> |

## Armoires Eco à portes battantes



Fabrication tout inox poli, toit horizontal  
Rangement sur 3 demi-étagères et plancher plein  
+ penderie / balais, fermeture à clef  
Hauteur 1800 mm (vérins de mise à niveau)

| Modèle 1 porte                                | Code         |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Etagères / Penderie 600 x 500 x 1800 mm       | <b>31160</b> |
| Etagères uniquement (x 4) 600 x 500 x 1800 mm | <b>31165</b> |

| Modèle 2 portes                               | Code         |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Etagères / Penderie 950 x 500 x 1800 mm       | <b>31170</b> |
| Etagères uniquement (x 4) 950 x 500 x 1800 mm | <b>31180</b> |

# Tables et accessoires

Tables inox, tables de découpe,  
accessoires...

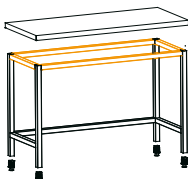
TABLES

# Tables inox et accessoires

Plateau en **tôle inox poli épaisseur 1.5 mm**, avec doublage panneau hydrofuge mélaminé blanc.  
**Structure renforcée par un ceinturage soudé** en tube inox 40 x 40 mm.  
Pieds en **tube inox** section **40 x 40 mm** avec traverse basse arrière et entretoises soudées.  
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail **880 / 905 mm**.



## Tables inox renforcées



### 4 pieds

| Dim.          | Sans dossieret<br>Code | Avec dossieret<br>standard<br>Code |
|---------------|------------------------|------------------------------------|
| 1000 x 500 mm | 81214                  | 81214-1                            |
| 1000 x 600 mm | 81215                  | 81215-1                            |
| 1200 x 600 mm | 81216                  | 81216-1                            |
| 1400 x 600 mm | 81228                  | 81228-1                            |
| 1600 x 600 mm | 81230                  | 81230-1                            |
| 1800 x 600 mm | 81238                  | 81238-1                            |
| 2000 x 600 mm | 81239                  | 81239-1                            |
| 1200 x 700 mm | 81242                  | 81242-1                            |
| 1400 x 700 mm | 81244                  | 81244-1                            |
| 1600 x 700 mm | 81246                  | 81246-1                            |
| 1800 x 700 mm | 81248                  | 81248-1                            |
| 2000 x 700 mm | 81250                  | 81250-1                            |

Autres tables sur mesure  
nous consulter



### 6 pieds

| Dim.          | Sans dossieret<br>Code | Avec dossieret<br>standard<br>Code |
|---------------|------------------------|------------------------------------|
| 2200 x 700 mm | 81247                  | 81247-1                            |
| 2400 x 700 mm | 81270                  | 81270-1                            |
| 2900 x 700 mm | 81272                  | 81272-1                            |

## Accessoires pour tables inox renforcées



### Tiroirs télescopiques

Tiroir avec façade et bac inox GN1/1 sur coulisses télescopiques.  
Profondeur : 100 ou 150 mm.

#### Code

| Largeur table | Prof. 100 | Prof. 150 |
|---------------|-----------|-----------|
| 600 mm        | 31825     | 31835     |
| 700 mm        | 31845     | 31855     |



### Bac tiroir inox

GN 1/1 x 100 mm, sur glissières simples.

#### Code

Le bac tiroir **1815**



### Roulettes pivotantes

Diamètre 100 mm.  
Par jeu de 4 roulettes (2 avec frein).

#### Code



|                 |      |
|-----------------|------|
| Chape zinguée   | 1831 |
| Chape inox      | 1832 |
| Chape polyamide | 1833 |

### Trou vide-déchets



Trou vide-déchets  
ø120 mm

Code  
**1822**

### Claies basses

Claie inox à barreaux sur traverses basses.



| Long.   | Code |
|---------|------|
| 1000 mm | 1983 |
| 1200 mm | 1985 |
| 1400 mm | 1987 |
| 1600 mm | 1989 |
| 1800 mm | 1990 |
| 2000 mm | 1991 |
| 2200 mm | 1995 |
| 2400 mm | 1997 |
| 2900 mm | 1999 |

### Etagères basses

Tablette inox soudée.



| Long.   | Code |
|---------|------|
| 1000 mm | 1963 |
| 1200 mm | 1965 |
| 1400 mm | 1967 |
| 1600 mm | 1969 |
| 1800 mm | 1970 |
| 2000 mm | 1971 |
| 2200 mm | 1975 |
| 2400 mm | 1977 |
| 2900 mm | 1979 |



# Tables inox et accessoires

## TABLES INOX PROLINE NOUVEAU

Plateau en tôle inox poli épaisseur 1 mm, avec doublage panneau hydrofuge mélaminé blanc  
Dossieret simple 85 x 20 mm relevé et fermé par pliage aux extrémités (retrait de 20 mm)  
Pieds en tube inox section 40 x 40 mm avec traverse basse arrière et entretoises soudées  
Sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm)  
Hauteur de travail réglable 880 / 905 mm



### Largeur 600 mm

| Longueur | Table centrale<br>Code | Table centrale<br>+ étagère basse<br>Code | Table<br>adossée<br>Code | Table adossée<br>+ étagère basse<br>Code |
|----------|------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
| 600      | 83002                  | 83002-6                                   | 83002-1                  | 83002-1-6                                |
| 1000     | 83006                  | 83006-6                                   | 83006-1                  | 83006-1-6                                |
| 1200     | 83008                  | 83008-6                                   | 83008-1                  | 83008-1-6                                |
| 1400     | 83010                  | 83010-6                                   | 83010-1                  | 83010-1-6                                |
| 1600     | 83012                  | 83012-6                                   | 83012-1                  | 83012-1-6                                |
| 1800     | 83014                  | 83014-6                                   | 83014-1                  | 83014-1-6                                |
| 2000     | 83016                  | 83016-6                                   | 83016-1                  | 83016-1-6                                |
| 2200     | 83018                  | 83018-6                                   | 83018-1                  | 83018-1-6                                |
| 2400     | 83020                  | 83020-6                                   | 83020-1                  | 83020-1-6                                |
| 2600     | 83022                  | 83022-6                                   | 83022-1                  | 83022-1-6                                |
| 2900     | 83025                  | 83025-6                                   | 83025-1                  | 83025-1-6                                |

### Largeur 700 mm

| Longueur | Table centrale<br>Code | Table centrale<br>+ étagère basse<br>Code | Table<br>adossée<br>Code | Table adossée<br>+ étagère basse<br>Code |
|----------|------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
| 700      | 83032                  | 83032-6                                   | 83032-1                  | 83032-1-6                                |
| 1000     | 83035                  | 83035-6                                   | 83035-1                  | 83035-1-6                                |
| 1200     | 83037                  | 83037-6                                   | 83037-1                  | 83037-1-6                                |
| 1400     | 83039                  | 83039-6                                   | 83039-1                  | 83039-1-6                                |
| 1600     | 83041                  | 83041-6                                   | 83041-1                  | 83041-1-6                                |
| 1800     | 83043                  | 83043-6                                   | 83043-1                  | 83043-1-6                                |
| 2000     | 83045                  | 83045-6                                   | 83045-1                  | 83045-1-6                                |
| 2200     | 83047                  | 83047-6                                   | 83047-1                  | 83047-1-6                                |
| 2400     | 83049                  | 83049-6                                   | 83049-1                  | 83049-1-6                                |
| 2600     | 83051                  | 83051-6                                   | 83051-1                  | 83051-1-6                                |
| 2900     | 83054                  | 83054-6                                   | 83054-1                  | 83054-1-6                                |

### Largeur 800 mm

| Longueur | Table centrale<br>Code | Table centrale<br>+ étagère basse<br>Code | Table<br>adossée<br>Code | Table adossée<br>+ étagère basse<br>Code |
|----------|------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
| 800      | 83063                  | 83063-6                                   | 83063-1                  | 83063-1-6                                |
| 1000     | 83065                  | 83065-6                                   | 83065-1                  | 83065-1-6                                |
| 1200     | 83067                  | 83067-6                                   | 83067-1                  | 83067-1-6                                |
| 1400     | 83069                  | 83069-6                                   | 83069-1                  | 83069-1-6                                |
| 1600     | 83071                  | 83071-6                                   | 83071-1                  | 83071-1-6                                |
| 1800     | 83073                  | 83073-6                                   | 83073-1                  | 83073-1-6                                |
| 2000     | 83075                  | 83075-6                                   | 83075-1                  | 83075-1-6                                |
| 2200     | 83077                  | 83077-6                                   | 83077-1                  | 83077-1-6                                |
| 2400     | 83079                  | 83079-6                                   | 83079-1                  | 83079-1-6                                |
| 2600     | 83081                  | 83081-6                                   | 83081-1                  | 83081-1-6                                |
| 2900     | 83084                  | 83084-6                                   | 83084-1                  | 83084-1-6                                |

### Option: Roulettes pivotantes

Jeu de 4 roulettes pivotantes, chape polyamide, diamètre 100 mm.

Par jeu de 4 roulettes (2 avec frein). **Code 1833**

# Tables de service

## Tables renforcées / support trancheur



Plateau inox **renforcé** par une ceinture haute.  
Structure tube inox 30 x 30 mm, avec vérins de mise à niveau.  
Charge admissible 100 kg.

| Dim.(L x l x h)                                 | Code        |
|-------------------------------------------------|-------------|
| 700 x 600 x 800 mm (pour trancheur manuel)      | <b>1428</b> |
| 700 x 600 x 700 mm (pour trancheur automatique) | <b>1429</b> |

## Tables de service fixes



Table de faible encombrement pour support machines, services divers...  
1 ou 2 plateaux inox.  
Structure tube inox 30 x 30 mm, avec vérins de mise à niveau.  
Charge admissible 80 kg.

|                    | 1 niveau    | 2 niveaux   |
|--------------------|-------------|-------------|
| Dim.(L x l x h)    | Code        | Code        |
| 500 x 500 x 850 mm | <b>1532</b> | <b>1542</b> |
| 600 x 500 x 850 mm | <b>1533</b> | <b>1543</b> |
| 600 x 600 x 850 mm | <b>1536</b> | <b>1546</b> |
| 700 x 600 x 850 mm | <b>1537</b> | <b>1547</b> |
| 700 x 700 x 850 mm | <b>1538</b> | <b>1548</b> |
| 800 x 600 x 850 mm | <b>1590</b> | <b>1591</b> |

## Tables de service roulantes



Table de faible encombrement pour support machines, services divers...  
1 ou 2 plateaux inox.  
Structure tube inox 30 x 30 mm, sur 4 roulettes pivotantes  
dont 2 avec frein.  
Charge totale admissible 70 kg.

|                    | 1 niveau    | 2 niveaux   |
|--------------------|-------------|-------------|
| Dim.(L x l x h)    | Code        | Code        |
| 600 x 400 x 600 mm | <b>1550</b> |             |
| 500 x 500 x 850 mm | <b>1552</b> | <b>1562</b> |
| 600 x 500 x 850 mm | <b>1553</b> | <b>1563</b> |
| 600 x 600 x 850 mm | <b>1556</b> | <b>1566</b> |
| 700 x 600 x 850 mm | <b>1557</b> | <b>1567</b> |
| 700 x 700 x 850 mm | <b>1558</b> | <b>1568</b> |
| 800 x 600 x 850 mm | <b>1592</b> | <b>1593</b> |

## Table pour préparation pizza



Table avec cadre support pour bacs gastronorme, équipée de :  
- 3 bacs inox gastro 1/2 profondeur 100 mm  
- 8 bacs inox gastro 1/4 profondeur 100 mm  
- 1 plaque polyéthylène amovible 510 x 360 x 25 mm.

| Dim. 1400 x 700 x 900 mm | Code        |
|--------------------------|-------------|
|                          | <b>1470</b> |

Table coupe meule



Plateau poly blanc, Ø 900 mm, tournant manuellement  
Equipée de son couteau une main, lame de 450 mm

|                                           | Code    |
|-------------------------------------------|---------|
| A poser sur table                         | 8890.01 |
| Sur socle (hauteur réglable 600 à 750 mm) | 8891.01 |



| Options                                            | Code |
|----------------------------------------------------|------|
| Emporte pièce Ø 170 mm, hauteur 290 mm, 2 poignées | 8899 |

Tables de boulangerie



Plateau amovible hêtre lamellé collé, épaisseur 30 mm  
**Structure soudée** en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm  
ceinture haute avec cornières de maintien du plateau  
Traverse basse à l'arrière et entretoises  
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau  
Hauteur de travail réglable 895/920 mm

|          | Largeur 600 mm | Largeur 700 mm |
|----------|----------------|----------------|
| Longueur | Code           | Code           |
| 1000 mm  | 3570           | 3575           |
| 1200 mm  | 3571           | 3576           |
| 1400 mm  | 3572           | 3577           |
| 1600 mm  | 3573           | 3578           |
| 1900 mm  | 3574           | 3579           |

Meubles parisiens



**Fabrication tout inox brossé**  
Dimensions : 1030 x 800 x 900 mm  
Plateau hêtre lamellé collé, épaisseur 30 mm  
**Porte avant relevable et escamotable**  
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins  
6 niveaux de glissières en U.

|                                                          | Code  |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Meuble pour grille inox 800 x 600 mm                     | 31900 |
| Meuble pour plateau contreplaqué marine 900 x 700 x15 mm | 31901 |

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Grille inox 800 x 600 mm                     | 114560 |
| Plateau contreplaqué marine 900 x 700 x15 mm | 114521 |



# Tables de découpe

## Tables de découpe



Plateau amovible polyéthylène blanc raboté épaisseur 25 mm.  
Structure soudée en tube inox poli 40 x 40 mm.  
Ceinture haute avec cornières de maintien.  
Traverse basse à l'arrière et entretoises.  
Sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm.

Dosserets >> voir page 42

| Dim.          | Code |
|---------------|------|
| 600 x 600 mm  | 1113 |
| 1000 x 500 mm | 1114 |
| 1000 x 600 mm | 1124 |
| 1200 x 600 mm | 1126 |
| 1400 x 600 mm | 1128 |
| 1900 x 600 mm | 1133 |
| 1200 x 700 mm | 1142 |
| 1400 x 700 mm | 1144 |
| 1900 x 700 mm | 1149 |

## Tables centrales de découpe



Table de milieu



Table double face

2 plateaux polyéthylène blanc en face à face, largeur 400 mm, ép. 25 mm.  
Plage inox centrale (larg. 400 mm).  
Hauteur standard 890 / 915 mm.  
Sur vérins réglables.

| Dim.                     | Code |
|--------------------------|------|
| 1400 x 1200 mm           | 1350 |
| 1900 x 1200 mm           | 1355 |
| 2500 x 1200 mm (6 pieds) | 1361 |

2 plateaux polyéthylène blanc en face à face de 1200 x 600 x 25 mm.  
Plage centrale inox 1200 x 400 mm.  
Hauteur standard 890 / 915 mm.  
Sur vérins réglables.

| Dim.           | Code |
|----------------|------|
| 1200 x 1600 mm | 1372 |

## Tables d'affalage



Plateau réversible polyéthylène blanc épaisseur 40 mm.  
Structure renforcée en tube inox 40 x 40 mm.  
Ceinture haute avec cornières de maintien  
+ goussets de renfort, traverses basses centrales et entretoises.  
Sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm.

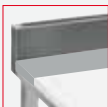
| Dim.           | Code |
|----------------|------|
| 1200 x 700 mm  | 1645 |
| 1200 x 1400 mm | 1646 |
| 2100 x 1200 mm | 1648 |

## Tables de découpe mixtes



Dessus mixte :  
A l'avant, plaque polyéthylène blanc épaisseur 25 mm, largeur 400 mm.  
A l'arrière, plaque inox amovible.  
Hauteur standard 890 / 915 mm.  
Sur verins réglables.

| Dim.          | Sans dossier | Avec dossier simple | Avec dossier porte-outils |
|---------------|--------------|---------------------|---------------------------|
|               | Code         | Code                | Code                      |
| 1200 x 700 mm | 1322         | 1322-9              | 1322-4                    |
| 1400 x 700 mm | 1324         | 1324-9              | 1324-4                    |
| 1900 x 700 mm | 1329         | 1329-9              | 1329-4                    |



Billots polyéthylène



- Billot polyéthylène blanc réversible, épaisseur 100 mm.
- Hauteur standard 890 / 915 mm sur vérins réglables.

| Dim.          | Code |
|---------------|------|
| 500 x 500 mm  | 1620 |
| 600 x 600 mm  | 1623 |
| 1200 x 600 mm | 1626 |

Dosserets >> voir page suivante

Combinés tout poly



Plaque amovible polyéthylène blanc ép. 25 mm.  
Bloc réversible polyéthylène blanc 600 x 600 x 100 mm.  
Structure soudée en tube inox poli section 40 x 40 mm.  
Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux  
traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises  
sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm.

Dosserets >> voir page suivante

| Dim.          | Billot à droite | Code | Billot à gauche |
|---------------|-----------------|------|-----------------|
| 1200 x 600 mm | 1670D           |      | 1670G           |
| 1500 x 600 mm | 1673D           |      | 1673G           |
| 1800 x 600 mm | 1676D           |      | 1676G           |

Billots bois



- Billot réversible, robinier bois de bout, épaisseur 100 mm.
- Hauteur standard 890 / 915 mm sur vérins réglables.

Dosserets >> voir page suivante

| Dim.         | Code |
|--------------|------|
| 500 x 500 mm | 1610 |
| 600 x 600 mm | 1613 |

Combinés bois et polyéthylène



Plaque amovible polyéthylène blanc ép. 25 mm.  
Billot réversible, en robinier bois de bout, 600 x 600 x 100 mm.  
Structure soudée en tube inox poli section 40 x 40 mm.  
Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux  
traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises  
sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm.

Dosserets >> voir page suivante

| Dim.          | Billot à droite | Code | Billot à gauche |
|---------------|-----------------|------|-----------------|
| 1200 x 600 mm | 1650D           |      | 1650G           |
| 1500 x 600 mm | 1653D           |      | 1653G           |
| 1800 x 600 mm | 1656D           |      | 1656G           |

# Accessoires

Ces différentes options permettent de mieux aménager et spécialiser les plans de travail.  
Ces accessoires, faisant partie intégrante des mobiliers, devront être prévus à la commande.

## Dosserets amovibles



Dosseret porte-outils  
hauteur 100 mm



Dosseret simple  
hauteur 100 mm

### Pour billots ou tables

|         | Dosserets porte outils | Dosserets simple |
|---------|------------------------|------------------|
| Long.   | Code                   | Code             |
| 600 mm  | 1941                   | 1902             |
| 1000 mm | 1942                   | 1903             |
| 1200 mm | 1943                   | 1904             |
| 1400 mm | 1945                   | 1907             |
| 1900 mm | 1948                   | 1912             |

### Pour combinés

|         | Dosserets porte outils | Dosserets simple |
|---------|------------------------|------------------|
| Long.   | Code                   | Code             |
| 1200 mm | 1924                   | 1934             |
| 1500 mm | 1925                   | 1935             |
| 1800 mm | 1926                   | 1936             |

## Claies basses



Claie à barreaux  
sur traverses basses.

| Long.   | Code |
|---------|------|
| 1000 mm | 1983 |
| 1200 mm | 1985 |
| 1400 mm | 1987 |
| 1900 mm | 1992 |
| 2400 mm | 1997 |
| 2900 mm | 1999 |

## Pieds vérins «assourdisseurs» pour billot



Pieds réglables, avec bloc caoutchouc anti-bruit .  
Embase de pied taraudée.

Le jeu de 4 pieds **Code 1836**

## Dévidoir ficelle



Support inox  
avec mât à oeillet,  
pour rolls de 1Kg,  
accrochable sur  
le cadre d'une table  
ou d'un combiné de  
découpe.

**Code 8872**

## Boîte coutelière accrochable



Pour couteaux et feuilles.  
Fente polyéthylène  
Carter inox pour protection  
des lames.  
Accrochable sur cadre  
de table.  
Dimensions :  
330 x 300 x 77 mm

**Code 8888**

## Dévidoir porte-stickers



Permet le stockage et la distribution de rouleaux d'étiquettes.  
Dimensions : 700 x 160 x 200 mm.  
Le même modèle peut être fixé au mur ou posé sur table.  
(vis et chevilles non fournies)

**Code 8864**



## Tables triperie/déssouvidage

Plateau tôle inox poli épaisseur 1.5 mm avec bords relevés 20 mm et évacuation sur bac/tiroir inox.  
Pieds en tube inox section 40 x 40 mm avec traverse basse arrière et entretoises soudées.  
Sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm). Hauteur de travail 890 / 915 mm.



1390

### Plaque réversible latérale

poly blanc 500 x 700 x 25 mm  
+ tôle perforée inox 900 x 700 x 20 mm pour égouttage

Dim. 1400 x 700 mm **Code 1390**



1391

### Plaque réversible frontale

poly blanc 1400 x 300 x 25 mm  
+ tôle perforée inox 1400 x 400 x 20 mm pour égouttage

Dim. 1400 x 700 mm **Code 1391**

## Tables de poussage



Plateau tôle inox poli épaisseur 1,5 mm avec bords relevés 20 mm et évacuation sur bac / tiroir inox GN 1/1.  
Pieds en tube inox section 40 x 40 mm avec traverse basse arrière et entretoises soudées.  
Sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm.

| Dim.          | Code        |
|---------------|-------------|
| 1200 x 700 mm | <b>1393</b> |
| 1400 x 700 mm | <b>1394</b> |

Possibilité de fabrication sur demande de table de poussage "en forme".

## Table pour mise en barquettes



Plateau amovible polyéthylène blanc ép.25 mm.  
Structure soudée en tube inox section 40 x 40 mm.  
Avec portique et panier fil inox 1250 x 350 x 600 mm.  
Traverse basse à l'arrière et entretoises.  
Sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm).  
Hauteur de travail 890 / 915 mm (hors tout 1835 / 1860)

Dim. 1200 x 650 mm **Code 1486**

## Chariots de déssouvidage



Voir chapitre  
Chariots - Manutention



# Accessoires

## Blocs de découpe



|                                                             |               |             |
|-------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| Bloc en polyéthylène <b>blanc</b> HD 500, épaisseur 100 mm. | Dim.          | <b>Code</b> |
|                                                             | 500 x 500 mm  | <b>8840</b> |
|                                                             | 700 x 500 mm  | <b>8841</b> |
|                                                             | 600 x 600 mm  | <b>8844</b> |
|                                                             | 1200 x 600 mm | <b>8846</b> |

|                                                                  |              |             |
|------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Bloc en polyéthylène <b>brun rouge</b> HD 500, épaisseur 100 mm. | Dim.         | <b>Code</b> |
|                                                                  | 600 x 600 mm | <b>8904</b> |

Autres dimensions sur demande

## Billots bois "Tradition"



Les billots "Tradition" sont composés de bois de robinier séché et étuvé, débité et assemblé en technique "bois de bout".

|                              |              |                |
|------------------------------|--------------|----------------|
| Réversible, épaisseur 100 mm | Dim.         | <b>Code</b>    |
|                              | 500 x 500 mm | <b>8110.01</b> |
|                              | 600 x 600 mm | <b>8111.01</b> |
| Réversible, épaisseur 150 mm | 600 x 600 mm | <b>8121.01</b> |

### Réhausseur de billot **pour combiné**

Cadre inox, hauteur 50 mm.  
Pour compenser la différence de hauteur lors d'un remplacement d'un billot bois (150 mm) par un billot poly ou bois (100 mm).

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Dim.              | <b>Code</b> |
| 600 x 600 x 50 mm | <b>8848</b> |

## Planches à découper



Avec tasseaux



Avec pieds caoutchouc

Plaques polyéthylène HD500 raboté épaisseur 25 mm  
blanc (naturel) ou teinté dans la masse  
Avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés).

| Dimensions (mm) | Couleur                                                                                        | Code avec tasseaux | Code avec pieds |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 500 x 400 x 25  |  Blanc      | <b>220420</b>      | <b>220220</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Brun rouge | <b>220905</b>      | <b>220105</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Rouge vif  | <b>220500</b>      | <b>220300</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Bleu       | <b>220605</b>      | <b>220122</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Vert       | <b>220705</b>      | <b>220135</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Jaune      | <b>220805</b>      | <b>220145</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Marbré     | <b>220460</b>      | <b>220260</b>   |
| 600 x 400 x 25  |  Blanc      | <b>220430</b>      | <b>220230</b>   |
| 600 x 400 x 25  |  Brun rouge | <b>220910</b>      | <b>220115</b>   |
| 600 x 400 x 25  |  Rouge vif  | <b>220510</b>      | <b>220310</b>   |
| 500 x 400 x 25  |  Noir       | <b>220930</b>      | <b>220935</b>   |
| 600 x 400 x 25  |  Noir       | <b>220920</b>      | <b>220925</b>   |

## Plaques polyéthylène sur-mesure



Plaques en polyéthylène, haute densité (HD 500), raboté disponibles en plusieurs coloris.

Notre stock de plaques entières nous permet de débiter, **à vos mesures**, tous formats de planches de découpe, en épaisseur de 25 mm (possible en ép. 40 mm pour coloris blanc et brun) .



• Blanc



• Rouge vif



• Brun rouge



• Bleu



• Vert



• Jaune



• Marbré



• Noir

# Chariots,manutention

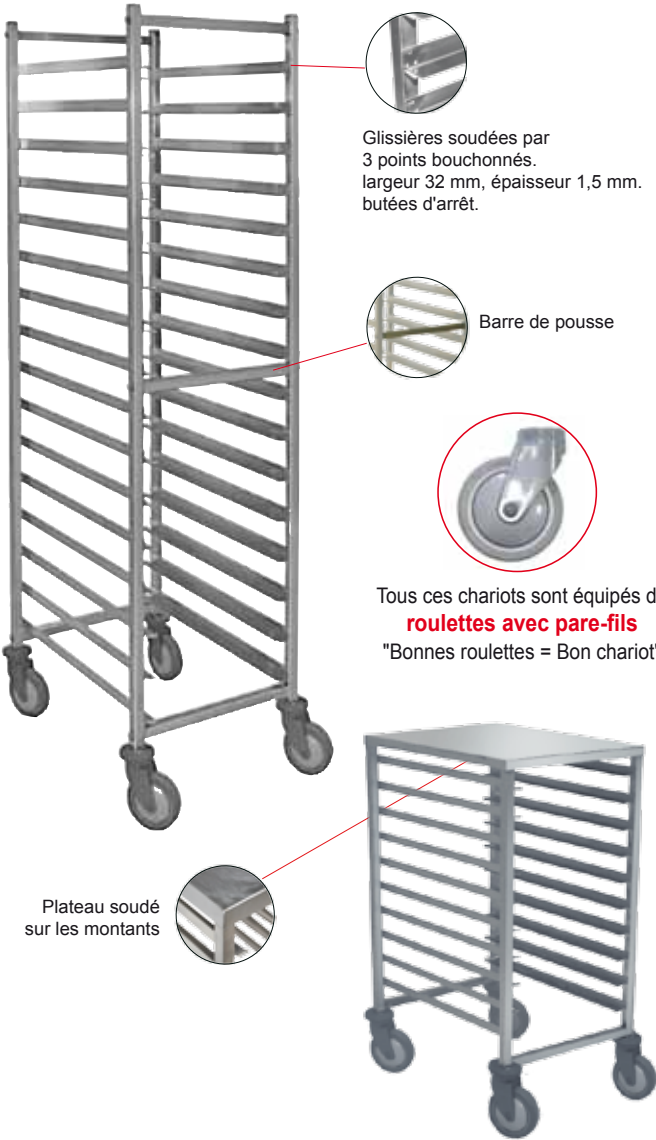
Chariots divers, paniers, bacs...

CHARIOTS



# Chariots

## Chariots à glissières 600 x 400 et 800 x 600



Pour plateaux, grilles ou plaques 600 x 400 mm.  
Glissières tôle inox poli épaisseur 1,5 mm.  
avec butées anti chute – entrée 400 mm.  
Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm.  
Roulettes pivotantes à **chape polyamide**.  
Roues Ø 125 mm **avec pare fils** et bandage caoutchouc non tachant  
+ pare chocs annulaires.  
Hauteur hors tout 1780 mm.

| <b>600 x 400</b>              | Espace<br>entre glissières | <b>Code</b>    |
|-------------------------------|----------------------------|----------------|
| 12 glissières                 | 126 mm                     | <b>4134.01</b> |
| 16 glissières                 | 95 mm                      | <b>4135.01</b> |
| 20 glissières                 | 75 mm                      | <b>4136.01</b> |
| Housse pour chariot 600 x 400 |                            | <b>4130.02</b> |

| <b>800 x 600</b>               | Espace<br>entre glissières | <b>Code</b>    |
|--------------------------------|----------------------------|----------------|
| Entrée 600 mm<br>20 glissières | 75 mm                      | <b>4131.01</b> |

**NOUVEAU**

## Desserte à glissières 600 x 400 mm

Mêmes caractéristiques.  
Plateau supérieur inox.  
Dimensions : 660 x 480 x 940 mm.

|              | Espace<br>entre glissières | <b>Code</b>    |
|--------------|----------------------------|----------------|
| 9 glissières | 75 mm                      | <b>4112.01</b> |

## Chariot à niveau constant



Pour empilage plateaux ABS ou plaques alu 600 x 400 mm.  
Structure soudée en tube inox poli.  
Plateau coulissant sur ressorts inox.  
Roulettes pivotantes Ø 100 mm dont deux avec frein.  
Hauteur hors tout 900 mm.  
Capacité 70 plateaux.

**Code**  
**4174.02**

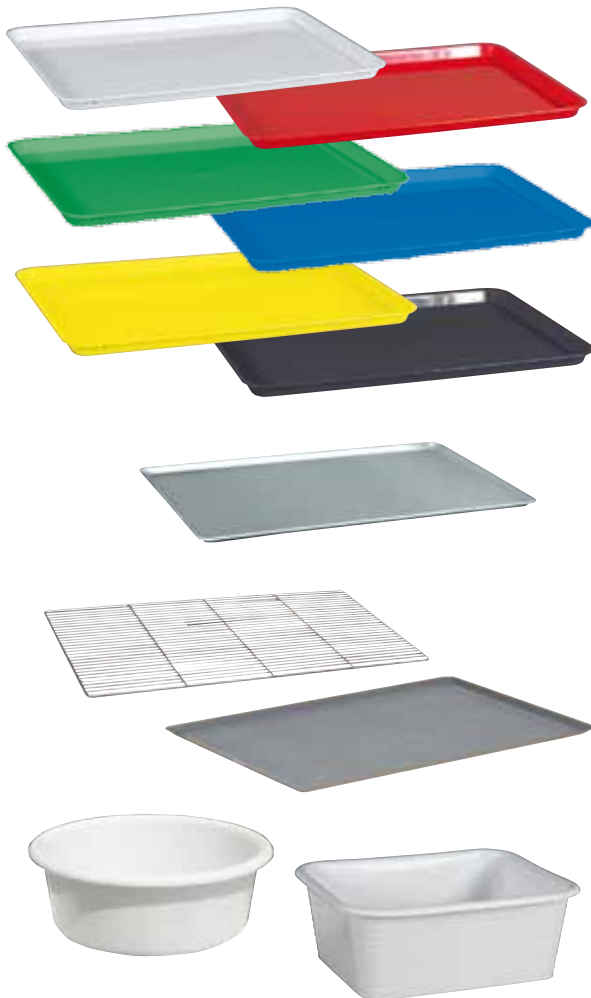
## Chariot porte plaques, grilles...



Pour empilage plateaux ABS, grilles inox  
ou plaques alu 600 x 400 mm.  
Structure soudée en tube inox poli Ø 25 mm.  
Roulettes pivotantes Ø 100 mm.  
Hauteur hors tout 900 mm.

**Code**  
**4200**

## Plateaux, grilles et bacs



**Plateaux (850g)**  
ABS 600 x 400 mm.

| Couleur |                                                                                     | Code   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|         |  | 104100 |
|         |  | 104120 |
|         |  | 104140 |
|         |  | 104130 |
|         |  | 104150 |
|         |  | 104110 |

### Plaques aluminium

600 x 400 mm, 2 mm, bords pincés, 20/10<sup>e</sup>

|                                              | Code   |
|----------------------------------------------|--------|
| Standard 20/10 <sup>e</sup>                  | 114310 |
| Standard 15/10 <sup>e</sup>                  | 114350 |
| Anti-adhésive 20/10 <sup>e</sup>             | 114430 |
| Perforée 20/10 <sup>e</sup>                  | 114320 |
| Anti-adhésive et perforée 20/10 <sup>e</sup> | 114342 |

### Grille inox

600 x 400 mm

800 x 600 mm

| Code   |
|--------|
| 114520 |
| 114560 |

### Plaque inox

1,5 mm bords pincés 600 x 400 mm

114200

### Bacs plastique à pâtons

19 litres, rond

ø 480 mm x prof. 160 mm.

20 litres, rectangulaire

530 x 410 x 145 mm.

| Code   |
|--------|
| 231010 |
| 231020 |

*Voir gamme complète dans chapitre OUTILLAGE*

## Echelle à bacs



Pour bacs plastique ronds (code 231010)

ou rectangulaires (code 231020)

8 niveaux de stockage.

Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm.

Roulettes pivotantes Ø 100 mm.

Hauteur hors tout 1830 mm.

| Code           |
|----------------|
| L'échelle 4161 |



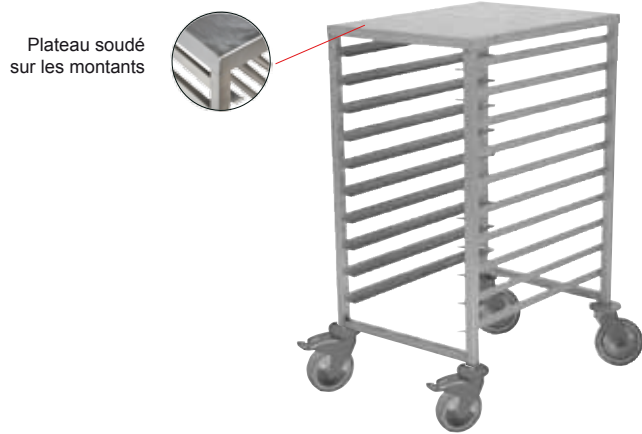
# Chariots GN

## Chariots à glissières GN



Pour plateaux, grilles ou bacs "Gastronorme".  
Glissières tôle inox poli épaisseur 1.5 mm avec butées anti chute.  
Entrée 325 mm (GN 1/1) ou 530 mm (GN 2/1).  
Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm.  
Roulettes pivotantes à **chape polyamide** dont 2 avec frein  
roues Ø 125 mm **avec pare fils** et bandage caoutchouc non tachant  
+ pare chocs annulaires.  
Hauteur hors tout 1780 mm.

|                          | Espace<br>entre glissières | Code           |                |
|--------------------------|----------------------------|----------------|----------------|
|                          |                            | GN 1/1         | GN 2/1         |
| 15 glissières            | 100 mm                     | <b>4113.01</b> | <b>4123.01</b> |
| 20 glissières            | 75 mm                      | <b>4116.01</b> | <b>4126.01</b> |
| Housses pour chariots GN |                            | <b>4230.02</b> | <b>4231.02</b> |

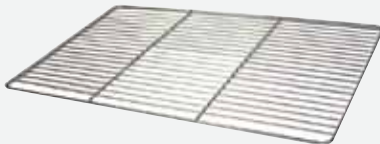


## Dessertes à glissières

Pour plateaux, grilles et bacs gastronorme GN 1/1.  
Mêmes caractéristiques.  
Plateau supérieur inox.

|                                      | Espace<br>entre glissières | Code           |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------|
| 6 glissières GN 1/1 (hauteur 740 mm) | 75 mm                      | <b>4111.01</b> |
| 9 glissières GN 1/1 (hauteur 940 mm) | 75 mm                      | <b>4118.01</b> |

## Bacs Gastronorme, plateaux et grilles



Voir notre gamme complète dans le chapitre **OUTILLAGE**





## Etagères roulantes



4 ou 5 niveaux de tablettes tôle inox poli  
Structure tube inox poli  
Roulettes pivotantes dont 2 avec frein  
Roues Ø 100 mm avec bandage caoutchouc non tachant

| Dim.                 | Code        |             |
|----------------------|-------------|-------------|
|                      | 4 niveaux   | 5 niveaux   |
| 1150 x 550 x 1700 mm | <b>3145</b> | <b>3148</b> |
| 1400 x 600 x 1700 mm | <b>3146</b> | <b>3149</b> |

Housse de protection, fermeture sur panneau avant par velcro.

| Dim.                 | Code        |
|----------------------|-------------|
| 1150 x 550 x 1700 mm | <b>3140</b> |
| 1400 x 600 x 1700 mm | <b>3141</b> |

## Chariots plateforme



Plateau tôle inox poli ou claire voie  
Roulettes pivotantes Ø 160 mm chape zinguée  
bandage caoutchouc non tachant.  
Dimensions : 1035 x 600 x 940 mm

|                     | Code           |
|---------------------|----------------|
| Plateau plein       | <b>8330.01</b> |
| Plateau claire-voie | <b>8331.01</b> |

## Dessertes roulantes



Chariot avec plateaux inox,  
monté sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.  
Charge totale admissible 70 kg.

| Dim. (L x l x h)    | 2 niveaux   | 3 niveaux   |
|---------------------|-------------|-------------|
|                     | Code        | Code        |
| 830 x 530 x 940 mm  | <b>1570</b> | <b>1571</b> |
| 1030 x 530 x 940 mm | <b>1572</b> | <b>1573</b> |

## Socles rouleurs et roule-bac



Pour plateaux, plaques ou bacs 600 x 400 mm  
Plateau tôle inox poli avec bords relevés  
Roulettes pivotantes Ø 100 mm chape zinguée  
bandage caoutchouc non tachant + pare chocs annulaires  
Modèle simple ou avec barre de poussée

|                                      | Code        |
|--------------------------------------|-------------|
| Modèle simple                        | <b>3820</b> |
| Avec barre de poussée (haut. 850 mm) | <b>3825</b> |

Roule bac avec 6 roulettes fixes (effet de rotation sur lui-même).

|                        | Code        |
|------------------------|-------------|
| Pour bacs 600 x 400 mm | <b>3828</b> |

# Chariots paniers

## Chariots paniers



3206.01

Paniers en fil d'acier inoxydable pour le stockage léger.  
Châssis tube inoxydable, 4 roulettes pivotantes  
dont 2 avec frein.

| Avec renfort avant                    | Code           |
|---------------------------------------|----------------|
| 3 paniers : Dim. 1250 x 580 x 1400 mm | <b>3205.01</b> |
| 4 paniers : Dim. 1250 x 580 x 1750 mm | <b>3206.01</b> |



3208

Paniers en fil d'acier inoxydable pour le stockage léger.  
Châssis tube inoxydable, 4 roulettes pivotantes  
dont 2 avec frein.

| Avec rebords anti-chute               | Code        |
|---------------------------------------|-------------|
| 3 paniers : Dim. 1250 x 580 x 1400 mm | <b>3207</b> |
| 4 paniers : Dim. 1250 x 580 x 1750 mm | <b>3208</b> |



3200

Pour stockage, mise en température et picking barquettes.  
2 ou 3 niveaux de paniers en fil inox.  
Structure tube inox.  
Roulettes pivotantes dont deux avec frein.  
Roues Ø 80 mm avec bandage caoutchouc non tachant

|                                       | Code        |
|---------------------------------------|-------------|
| 3 paniers : Dim. 1300 x 400 x 1980 mm | <b>3200</b> |
| 2 paniers : Dim. 1300 x 400 x 1380 mm | <b>3203</b> |

## Chariot de manutention



Côtés en fil inox amovibles pour faciliter le nettoyage.  
Structure soudée en tube inox avec barre de poussée.  
Roulettes chape zinguée Ø 125 mm (2 fixes + 2 pivotantes).

|                          | Code           |
|--------------------------|----------------|
| Dim. 920 x 610 x 1010 mm | <b>8334.01</b> |

## Chariot à quartiers et carcasses



Pour réception et transport des grosses pièces (quartiers de bœuf, carcasses ...).  
Charge admissible 580 kg.  
Accrochage sur 2 x 6 « dents de loup » inox avec cadre de protection.  
Bac à sang inox amovible.  
Structure soudée en tube inox.  
Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes).

Dim. 1250 x 800 x 1950 mm

**Code**  
**8305**



## Chariot à carcasses et longes



Pour réception et transport des carcasses de veau, porc, agneau...  
Charge admissible 300 kg.  
Accrochage sur 2 x 7 « dents de loup » inox avec cadre de protection.  
Bac à sang inox amovible.  
Structure soudée en tube inox.  
Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes).

Dim. 1250 x 800 x 1950 mm

**Code**  
**8310**

## Chariots de détaillage



Pour réception et transport des longes et du pièçage...  
Charge admissible 300 à 400 kg.  
Accrochage sur 4 barres à « dents de loup » inox (sur 2 niveaux) avec cadre de protection.  
Bac à sang inox amovible.  
Structure soudée en tube inox.  
Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes).

4 x 9 dents (dim. 1250 x 800 x 1950 mm)  
4 x 14 dents (dim. 1800 x 800 x 1950 mm)

**Code**  
**8315**  
**8316**



Bacs de manutention



Bacs en polyéthylène blanc.  
4 roulettes. Chape zinguée.  
2 capacités : 140 ou 310 litres.  
(Le bac 140 litres est fourni avec couvercle).

|                                                                                    |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>140 litres</b><br>(2 roulettes pivotantes + 2 fixes)<br>Dim. 830 x 470 x 690 mm | <b>Code</b><br><b>7226</b> |
| <b>310 litres</b><br>(4 roulettes pivotantes)<br>Dim. 1000 x 700 x 770 mm          | <b>7228</b>                |

Bac de manutention



Appelé aussi "bac à glace".  
En polyéthylène blanc.  
Contenance : 600 litres.  
Bonde de vidage.  
4 roulettes (2 pivotantes + 2 fixes).  
Chape inox.

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Dim. 1330 x 930 x 890 mm | <b>Code</b><br><b>7236</b> |
|--------------------------|----------------------------|

Bac sucre ou farine



Cuve en tôle inox poli avec couvercle inox amovible à charnière  
(ne convient pas pour le sel).  
Pare chocs caoutchouc  
Roulettes polyamide pivotantes Ø 100 mm  
Contenance 130 litres, sans séparation  
Dimensions : 600 x 400 x 700 mm

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Dim. 600 x 400 x 700 mm | <b>Code</b><br><b>3812</b> |
|-------------------------|----------------------------|

Chariots de dessouidage

Dimensions 850 x 600 x 900 mm. Tôle perforée et goulotte d'évacuation.  
Structure en tube inox section 35 x 35 mm. Roulettes pivotantes dont deux avec frein.



1581

Cuve tôle inox profondeur 120 mm.  
Avec tirette polyéthylène pour ouverture sachet P.A.D.  
Bidon plastique 11 L pour récupération des exsudats.

|                            |
|----------------------------|
| <b>Code</b><br><b>1581</b> |
|----------------------------|



1582.01

Tôle perforée 750 x 500 mm  
Tiroir inox GN 1/1 x 100 pour récupération des exsudats.

|                               |
|-------------------------------|
| <b>Code</b><br><b>1582.01</b> |
|-------------------------------|



1588

Tôle perforée 750 x 250 mm  
Plaque poly 750 x 250 x 25 mm  
Tiroir inox GN 1/1 x 100 pour récupération des exsudats.  
Support et repose sac 100 L

|                            |
|----------------------------|
| <b>Code</b><br><b>1588</b> |
|----------------------------|

# Stockage, rayonnages

Rayonnages fixes et mobiles,  
rails, portiques...

STOCKAGE

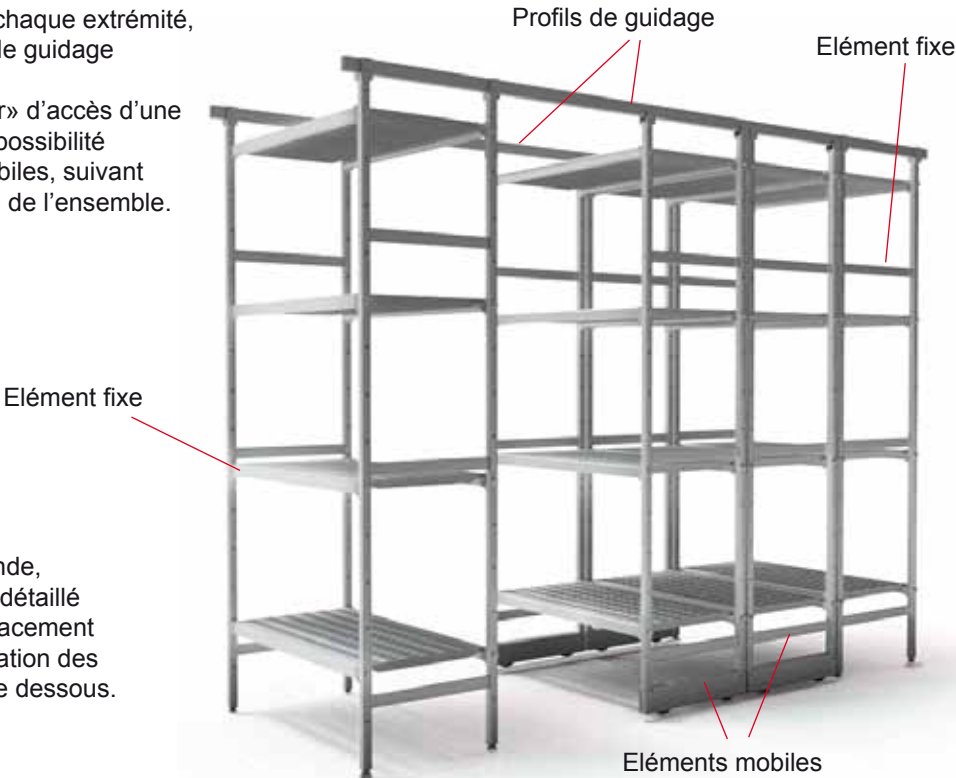
# Rayonnage mobile coulissant

NOUVEAU

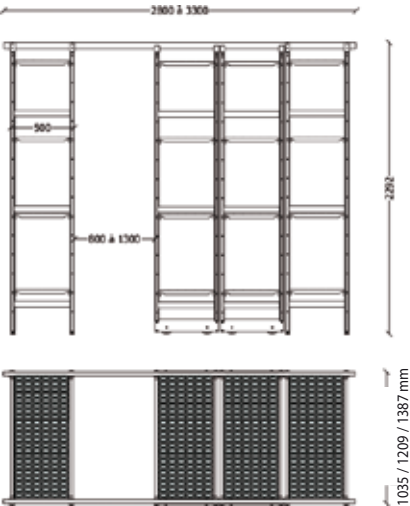
## CARACTERISTIQUES

Composé d'un élément fixe à chaque extrémité, servant de soutien à 2 profils de guidage en partie haute. Tout en ménageant un «couloir» d'accès d'une largeur de 800 mm minimum, possibilité d'intercaler 2 à 7 éléments mobiles, suivant longueurs de 2800 à 6000 mm de l'ensemble.

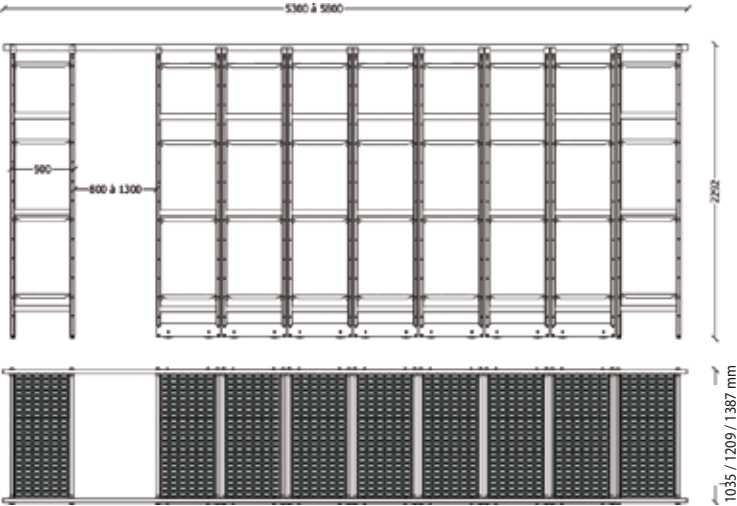
Avant de valider votre commande, merci de nous fournir un plan détaillé du local concerné, avec l'emplacement des portes, ainsi que la localisation des évaporateurs et la hauteur libre dessous.



Montage avec 2 éléments roulants



Montage avec 7 éléments mobiles



| Eléments fixes (prof. 500 mm)   | Code  |
|---------------------------------|-------|
| Longueur 1035 mm hors tout      | 47010 |
| Longueur 1209 mm hors tout      | 47030 |
| Longueur 1387 mm hors tout      | 47050 |
| Eléments mobiles (prof. 500 mm) | Code  |
| Longueur 1035 mm hors tout      | 47015 |
| Longueur 1209 mm hors tout      | 47035 |
| Longueur 1387 mm hors tout      | 47055 |



Rayonnage de stockage - Alu / Polypropylène



Gamme de rayonnages **RENFORCÉS**

Spécialement conçus pour l'entreposage de produits alimentaires en chambres froides (positives et négatives)

Structure en aluminium anodisé, Clayettes et accessoires en polypropylène, Matériaux garantissant une parfaite « alimentarité »

CARACTERISTIQUES

**Modulable** à volonté pour s'adapter à toutes les contraintes de dimensions  
Plateaux très ajourés pour une meilleure **circulation du froid**,  
Niveaux **réglables** tous les 150 mm : 11 niveaux.  
Clayettes **amovibles et lavables** en machine  
Grande **capacité de charge** (voir tableau)  
Possibilité de **départs d'angle** sans démontage du linéaire principal  
Sur **pieds vérins** pour mise à niveau (réglage 30 mm)  
Hauteur **1780** / 1810 mm et **2240** / 2260 mm

**2 largeurs** (profondeur) : « **400** » (378 mm) ou « **500** » (478 mm)  
**12 possibilités pour charges "standard"** :  
Eléments de 531 - 620 - 709 - 794 - 883 - 974 - 1061 - 1146 - 1235 - 1324 - 1413 - 1498 mm  
**Options** : 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein, ø125 mm, tout polyamide (chape et roues)  
**2 possibilités pour charges légères** :  
Eléments de 1676 - 1939 mm  
**Livré non monté**, mais facilement montable par une seule personne, sans outil.



| Charge admissible par niveau |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Longueur (mm)                | Capacité maximum (kg) |
| 531                          | 230                   |
| 620                          | 230                   |
| 709                          | 220                   |
| 794                          | 200                   |
| 883                          | 180                   |
| 972                          | 170                   |
| 1061                         | 150                   |
| 1146                         | 140                   |
| 1235                         | 130                   |
| 1324                         | 120                   |
| 1413                         | 110                   |
| 1498                         | 100                   |
| 1676                         | 90                    |
| 1939                         | 80                    |

# Rayonnage



|               |                | Profondeur |           |           |           |
|---------------|----------------|------------|-----------|-----------|-----------|
|               |                | 400 mm     |           | 500 mm    |           |
|               |                | 3 niveaux  | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| Longueur (mm) | Combinaisons   | Code       | Code      | Code      | Code      |
| 594           | 531            | 42499.01   | 42699.01  | 43499.01  | 43699.01  |
| 683           | 620            | 42500.01   | 42700.01  | 43500.01  | 43700.01  |
| 772           | 709            | 42502.01   | 42702.01  | 43502.01  | 43702.01  |
| 857           | 794            | 42504.01   | 42704.01  | 43504.01  | 43704.01  |
| 946           | 883            | 42506.01   | 42706.01  | 43506.01  | 43706.01  |
| 1035          | 972            | 42508.01   | 42708.01  | 43508.01  | 43708.01  |
| 1124          | 1061           | 42510.01   | 42710.01  | 43510.01  | 43710.01  |
| 1209          | 1146           | 42512.01   | 42712.01  | 43512.01  | 43712.01  |
| 1298          | 1235           | 42514.01   | 42714.01  | 43514.01  | 43714.01  |
| 1387          | 1324           | 42516.01   | 42716.01  | 43516.01  | 43716.01  |
| 1476          | 1413           | 42519.01   | 42719.01  | 43518.01  | 43718.01  |
| 1561          | 1498           | 42520.01   | 42720.01  | 43520.01  | 43720.01  |
| 1682          | 794+794        | 42522.01   | 42722.01  | 43522.01  | 43722.01  |
| 1776          | 972+709        | 42524.01   | 42724.01  | 43524.01  | 43724.01  |
| 1860          | 972+794        | 42526.01   | 42726.01  | 43526.01  | 43726.01  |
| 1950          | 972+883        | 42528.01   | 42728.01  | 43528.01  | 43728.01  |
| 2039          | 972+972        | 42530.01   | 42730.01  | 43530.01  | 43730.01  |
| 2128          | 1061+972       | 42532.01   | 42732.01  | 43532.01  | 43732.01  |
| 2213          | 1146+972       | 42534.01   | 42734.01  | 43534.01  | 43734.01  |
| 2302          | 1146+1061      | 42536.01   | 42736.01  | 43536.01  | 43736.01  |
| 2387          | 1146+1146      | 42538.01   | 42738.01  | 43538.01  | 43738.01  |
| 2475          | 1146+1235      | 42541.01   | 42741.01  | 43540.01  | 43740.01  |
| 2565          | 1324+1146      | 42542.01   | 42742.01  | 43542.01  | 43742.01  |
| 2653          | 1324+1235      | 42544.01   | 42744.01  | 43544.01  | 43744.01  |
| 2743          | 1324+1324      | 42546.01   | 42746.01  | 43546.01  | 43746.01  |
| 2828          | 1235+1498      | 42548.01   | 42748.01  | 43548.01  | 43748.01  |
| 2917          | 1324+1498      | 42550.01   | 42750.01  | 43550.01  | 43750.01  |
| 3006          | 1413+1498      | 42552.01   | 42752.01  | 43552.01  | 43752.01  |
| 3091          | 1498+1498      | 42554.01   | 42754.01  | 43554.01  | 43754.01  |
| 3217          | 1146+972+972   | 42556.01   | 42756.01  | 43556.01  | 43756.01  |
| 3306          | 1235+972+972   | 42558.01   | 42758.01  | 43558.01  | 43758.01  |
| 3395          | 1324+972+972   | 42560.01   | 42760.01  | 43560.01  | 43760.01  |
| 3484          | 1324+972+1061  | 42562.01   | 42762.01  | 43562.01  | 43762.01  |
| 3573          | 1324+1061+1061 | 42564.01   | 42764.01  | 43564.01  | 43764.01  |
| 3654          | 1235+1146+1146 | 42566.01   | 42766.01  | 43566.01  | 43766.01  |
| 3741          | 1146+1235+1235 | 42568.01   | 42768.01  | 43568.01  | 43768.01  |
| 3830          | 1235+1235+1235 | 42570.01   | 42770.01  | 43570.01  | 43770.01  |
| 3919          | 1235+1235+1324 | 42572.01   | 42772.01  | 43572.01  | 43772.01  |
| 4009          | 1324+1235+1324 | 42574.01   | 42774.01  | 43574.01  | 43774.01  |
| 4099          | 1324+1324+1324 | 42576.01   | 42776.01  | 43576.01  | 43776.01  |
| 4184          | 1235+1324+1498 | 42578.01   | 42778.01  | 43578.01  | 43778.01  |
| 4273          | 1324+1324+1498 | 42580.01   | 42780.01  | 43580.01  | 43780.01  |
| 4358          | 1235+1498+1498 | 42582.01   | 42782.01  | 43582.01  | 43782.01  |
| 4447          | 1324+1498+1498 | 42584.01   | 42784.01  | 43584.01  | 43784.01  |

|               |                          | Profondeur |           |           |           |
|---------------|--------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|
|               |                          | 400 mm     |           | 500 mm    |           |
|               |                          | 3 niveaux  | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| Longueur (mm) | Combinaisons             | Code       | Code      | Code      | Code      |
| 4573          | 1146+1061+1061+1146      | 42586.01   | 42786.01  | 43586.01  | 43786.01  |
| 4658          | 1146+1061+1146+1146      | 42588.01   | 42788.01  | 43588.01  | 43788.01  |
| 4746          | 1146+1061+1146+1235      | 42590.01   | 42790.01  | 43590.01  | 43790.01  |
| 4832          | 1146+1146+1146+1235      | 42592.01   | 42792.01  | 43592.01  | 43792.01  |
| 4920          | 1146+1146+1235+1235      | 42594.01   | 42794.01  | 43594.01  | 43794.01  |
| 5007          | 1146+1235+1235+1235      | 42596.01   | 42796.01  | 43596.01  | 43796.01  |
| 5097          | 1146+1235+1235+1324      | 42598.01   | 42798.01  | 43598.01  | 43798.01  |
| 5187          | 1146+1235+1324+1324      | 42600.01   | 42800.01  | 43600.01  | 43800.01  |
| 5275          | 1235+1235+1324+1324      | 42602.01   | 42802.01  | 43602.01  | 43802.01  |
| 5366          | 1235+1324+1324+1324      | 42604.01   | 42804.01  | 43604.01  | 43804.01  |
| 5455          | 1324+1324+1324+1324      | 42606.01   | 42806.01  | 43606.01  | 43806.01  |
| 5540          | 1235+1324+1324+1498      | 42608.01   | 42808.01  | 43608.01  | 43808.01  |
| 5629          | 1324+1324+1324+1498      | 42610.01   | 42810.01  | 43610.01  | 43810.01  |
| 5714          | 1235+1324+1498+1498      | 42612.01   | 42812.01  | 43612.01  | 43812.01  |
| 5803          | 1324+1324+1498+1498      | 42614.01   | 42814.01  | 43614.01  | 43814.01  |
| 5888          | 1235+1498+1498+1498      | 42616.01   | 42816.01  | 43616.01  | 43816.01  |
| 5977          | 1324+1498+1498+1498      | 42618.01   | 42818.01  | 43618.01  | 43818.01  |
| 6273          | 1235+1146+1235+1235+1235 | 42620.01   | 42820.01  | 43620.01  | 43820.01  |
| 6363          | 1324+1146+1235+1235+1235 | 42622.01   | 42822.01  | 43622.01  | 43822.01  |
| 6537          | 1498+1146+1235+1235+1235 | 42624.01   | 42824.01  | 43624.01  | 43824.01  |
| 6715          | 1498+1235+1235+1235+1324 | 42626.01   | 42826.01  | 43626.01  | 43826.01  |
| 6889          | 1498+1235+1235+1235+1498 | 42628.01   | 42828.01  | 43628.01  | 43828.01  |
| 7070          | 1324+1235+1324+1498+1498 | 42630.01   | 42830.01  | 43630.01  | 43830.01  |
| 7243          | 1498+1235+1324+1498+1498 | 42632.01   | 42832.01  | 43632.01  | 43832.01  |
| 7507          | 1498+1324+1498+1498+1498 | 42634.01   | 42834.01  | 43634.01  | 43834.01  |
| 7681          | 1498+1498+1498+1498+1498 | 42636.01   | 42836.01  | 43636.01  | 43836.01  |

Solutions pour charges légères

|               |              | 400 mm    |           | 500 mm    |           |
|---------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|               |              | 3 niveaux | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| Longueur (mm) | Combinaisons | Code      | Code      | Code      | Code      |
| 1739          | 1676         | 44500.01  | 44700.01  | 45500.01  | 45700.01  |
| 2002          | 1939         | 44502.01  | 44702.01  | 45502.01  | 45702.01  |
| 3446          | 1676+1676    | 44504.01  | 44704.01  | 45504.01  | 45704.01  |
| 3710          | 1676+1939    | 44506.01  | 44706.01  | 45506.01  | 45706.01  |
| 3972          | 1939+1939    | 44508.01  | 44708.01  | 45508.01  | 45708.01  |

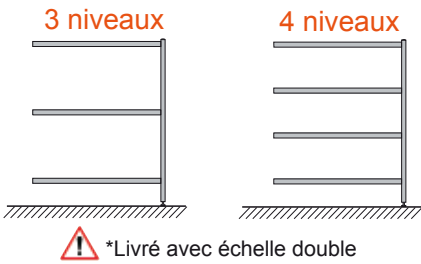


Retour d'angle (le jeu)

|           | Profondeur 400 mm |  | Profondeur 500 mm |  |
|-----------|-------------------|--|-------------------|--|
|           | Code              |  | Code              |  |
| 3 niveaux | 46383.01          |  | 46483.01          |  |
| 4 niveaux | 46384.01          |  | 46484.01          |  |
| Unitaire  | 46930.01          |  | 46940.01          |  |



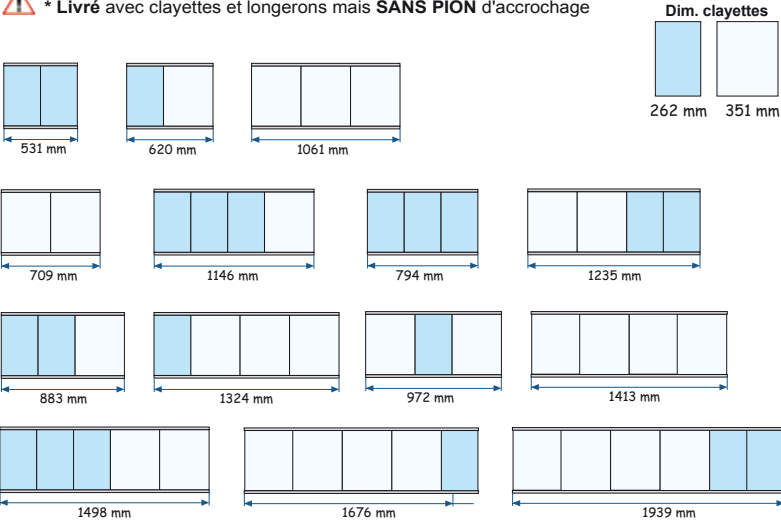
Rayonnage additionnel



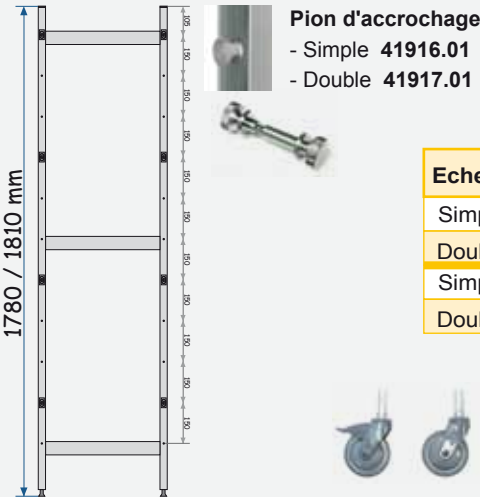
| Longueur en mm | Profondeur |           |           |           |
|----------------|------------|-----------|-----------|-----------|
|                | 400 mm     |           | 500 mm    |           |
|                | 3 niveaux  | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| Code           | Code       | Code      | Code      | Code      |
| 563            | 42678.01   | 42878.01  | 43678.01  | 43878.01  |
| 652            | 42680.01   | 42880.01  | 43680.01  | 43880.01  |
| 741            | 42682.01   | 42882.01  | 43682.01  | 43882.01  |
| 826            | 42684.01   | 42884.01  | 43684.01  | 43884.01  |
| 915            | 42686.01   | 42886.01  | 43686.01  | 43886.01  |
| 1004           | 42688.01   | 42888.01  | 43688.01  | 43888.01  |
| 1093           | 42690.01   | 42890.01  | 43690.01  | 43890.01  |
| 1178           | 42692.01   | 42892.01  | 43692.01  | 43892.01  |
| 1267           | 42694.01   | 42894.01  | 43694.01  | 43894.01  |
| 1356           | 42696.01   | 42896.01  | 43696.01  | 43896.01  |
| 1444           | 42900.01   | 42920.01  | 43900.01  | 43920.01  |
| 1530           | 42902.01   | 42922.01  | 43902.01  | 43922.01  |
| 1708           | 42904.01   | 42924.01  | 43904.01  | 43924.01  |
| 1971           | 42906.01   | 42926.01  | 43906.01  | 43926.01  |

Niveau supplémentaire complet\*

\* Livré avec clayettes et longerons mais SANS PION d'accrochage



| Longueur (mm) | Profondeur |          |
|---------------|------------|----------|
|               | 400 mm     | 500 mm   |
|               | Code       | Code     |
| 531           | 46616.01   | 46716.01 |
| 620           | 46618.01   | 46718.01 |
| 709           | 46620.01   | 46720.01 |
| 794           | 46622.01   | 46722.01 |
| 883           | 46623.01   | 46723.01 |
| 972           | 46624.01   | 46724.01 |
| 1061          | 46625.01   | 46725.01 |
| 1146          | 46626.01   | 46726.01 |
| 1235          | 46627.01   | 46727.01 |
| 1324          | 46628.01   | 46728.01 |
| 1413          | 46629.01   | 46729.01 |
| 1498          | 46630.01   | 46730.01 |
| 1676          | 46632.01   | 46732.01 |
| 1939          | 46634.01   | 46734.01 |



Echelle

| Echelle | Hauteur   | Echelle largeur |           |           |           |           |           |
|---------|-----------|-----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|         |           | 400 mm          |           |           | 500 mm    |           |           |
|         |           | 3 niveaux       | 4 niveaux | 5 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux | 5 niveaux |
| Code    | Code      | Code            | Code      | Code      | Code      | Code      | Code      |
| Simple  | 1780/1810 | 46663.01        | 46664.01  | 46665.01  | 46763.01  | 46764.01  | 46765.01  |
| Double  | 1780/1810 | 46673.01        | 46674.01  | 46675.01  | 46773.01  | 46774.01  | 46775.01  |
| Simple  | 2240/2260 | -               | 46704.01  | 46705.01  | -         | 46804.01  | 46805.01  |
| Double  | 2240/2260 | -               | 46714.01  | 46715.01  | -         | 46814.01  | 46815.01  |

| Option                                                                                      | Code     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Jeu de 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins<br>ø 125 mm, 100% polyamide avec pare-fils | 46918.01 |

## Portiques en aluminium anodisé et boulonnerie inox

Structure en **aluminium anodisé 20 microns**.  
Boulonnerie et accessoires de montage en **acier inox 304L**.  
Barres lisses.  
Crochets «dents de loup» amovibles et coulissants.  
Charge admissible : 240 kg/m<sup>2</sup>.  
Haute résistance à la corrosion.

### Options

Barre intermédiaire.

Crochets «dents de loup» 50 ou 100 kg.

### Penderie

- Fixation murale ou à tension plancher/plafond.



## Accessoires



|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Barre à crochets    | <b>Code</b>   |
| 10 crochets         | <b>240400</b> |
| Couronne à crochets |               |
| 10 crochets         | <b>240420</b> |
| Balancelle à longe  |               |
| 12 crochets         | <b>240450</b> |
| Crochet amovible    |               |
| 75 kg               | <b>8361</b>   |
| Crochet amovible    |               |
| 150 kg              | <b>8362</b>   |

Nous sommes toujours en mesure de fournir et installer des **portiques en acier galvanisé ou en inox**.  
Nous consulter.

# Réseau de transfert et de stockage viande

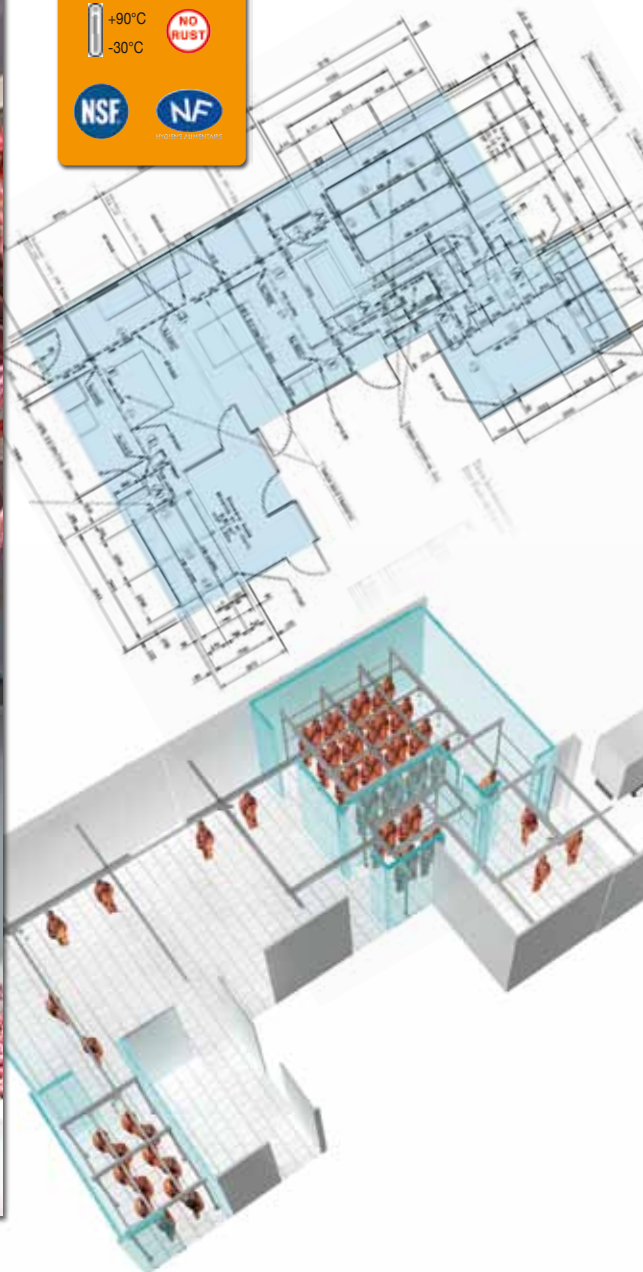
Structure aluminium anodisé et boulonnerie inox



Structure porteuse **aluminium anodisé 20 microns**  
Boulonnerie et accessoires **acier inox 304L**  
Charge admissible : 350 kg par mètre linéaire de stockage  
Charge par crochet : 150 kg  
Bi-rail monobloc **aluminium anodisé 20 microns**  
Aiguillages : tournants à 3 voies ou 4 voies, courbes à 90°  
Grande facilité de montage  
Ajustement du réglage de niveau  
Haute résistance à la corrosion

**Equipements complémentaires :**

- Elévateur de carcasses (200 kg)
- Tronçon "flottant" pour balance (non fournie)
- Bras télescopique pour déchargement
- Dispositif passage porte coupe-feu

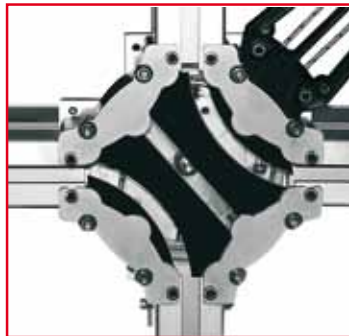




# Réseau de transfert et de stockage viande



Aiguillage tournant à 3 voies



Aiguillage tournant à 4 voies



Courbe à 90°



STOCKAGE

# Réseau de transfert et de stockage viande

## Chariot porte-crochets



Pour le stockage sur 2 niveaux de 50 crochets vides  
Dimensions 1000 x 800 x 1200 mm.

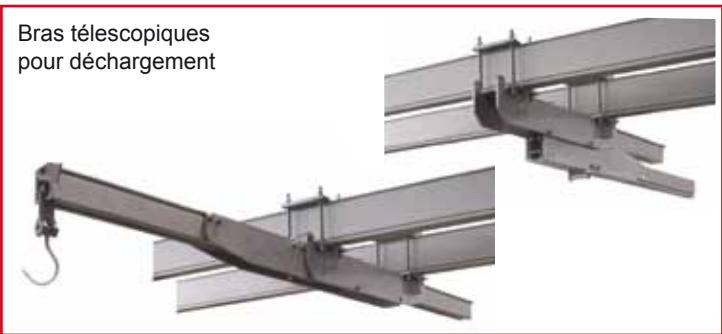
|                       | Code |
|-----------------------|------|
| Chariot seul          | 8300 |
| Crochet charge 150 kg | 8380 |
| Crochet charge 250 kg | 8381 |

## Chariot aluminium à carcasses avec rail avec réglage de mise à niveau



Pour la manutention et le transfert sur rail de 3 à 4 carcasses  
Charge 450 kg  
Construction aluminium anodisé  
Dimensions 1490 x 760 x 2520 mm  
Accrochage à 2100 mm

|         | Code |
|---------|------|
| Chariot | 8308 |





# Convoyeurs, réception barquettes...

## Convoyeurs à plateaux ou à barquettes

Nous construisons nos convoyeurs gravitaires "sur plan", de façon à répondre au mieux aux impératifs fonctionnels de chaque laboratoire.

- La structure est entièrement en inox.
- Les chemins de roulement, réglables en hauteur et en inclinaison, sont constitués de rouleaux en PVC de 40 mm de diamètre avec axe, ressort et billes inox.
- Les courbes sont équipées de rouleaux double effet différentiel pour que les plateaux restent bien en ligne.
- Pour le stockage des barquettes vides, nous équipons nos convoyeurs de paniers fil ou d'étagères inox.



### Convoyeur à plateaux

Pour manutention et stockage tampon des plateaux 600 x 400 avant les opérations d'emballage, de pesage et d'étiquetage. 1, 2 ou 3 niveaux droits ou avec courbes. Etagères ou paniers fil inox en superstructure.

### Convoyeur à barquettes

Pour réception et stockage tampon des barquettes après les opérations d'emballage, de pesage et d'étiquetage. Rouleaux de 30 mm de diamètre avec axe, ressort et billes inox. Espacement au pas de 50 mm.

## Bac tournant de réception



Bac manuel,  
Polyester blanc qualité alimentaire.  
Cadre inox,  
hauteur réglable 600/800 mm.  
Monté sur 3 roulettes pivotantes  
avec frein.

Diamètre 800 mm,  
profondeur 180 mm

**Code**  
**8345.01**

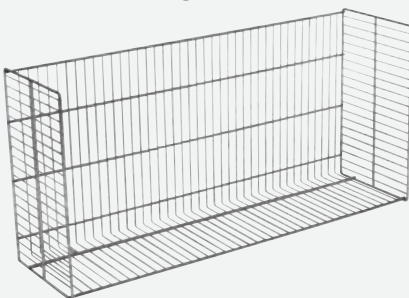
## Tables tournantes de réception



Table motorisée, plateau  
polyéthylène avec bords 40 mm  
Vitesse : 2,85 tours / minute.  
Hauteur réglable 850 à 1000 mm.  
4 vérins de mise à niveau.  
Puiss. 0,09 kw / 220V / T.  
Bouton Marche / Arrêt +  
Arrêt d'urgence avec disjoncteur  
de protection.

**Code**  
Diamètre 1000 mm **8339**  
Diamètre 1200 mm **8340**

## Paniers de stockage



Pour stockage de barquettes, d'emballages, produits légers.  
Fil inox poli.  
Dimensions : 1250 x 350 x 600 mm.

### 2 versions :

- Pour accrochage sur chariot ou superstructure de convoyeur.
- Avec supports pour fixation murale.

**Code**  
Pour accrochage **3210.01**  
Pour fixation murale **3212**



# Etagères, caillebotis, palette

## Etagères tablettes murales



Tablette tôle **inox** poli  
Avec dossier hauteur **50 mm**  
Livrées avec 2 consoles, (vis et chevilles non fournies)  
Livrées avec 3 consoles à partir de 1800 mm

| Longueur | Code         |              |
|----------|--------------|--------------|
|          | Prof. 300 mm | Prof. 400 mm |
| 1000 mm  | <b>31001</b> | <b>31007</b> |
| 1200 mm  | <b>31002</b> | <b>31008</b> |
| 1400 mm  | <b>31003</b> | <b>31009</b> |
| 1600 mm  | <b>31004</b> | <b>31010</b> |
| 1800 mm  | <b>31005</b> | <b>31011</b> |
| 2000 mm  | <b>31006</b> | <b>31012</b> |

## Etagères clayettes murales



Claie profil **inox** poli  
Sur 2 consoles soudées  
(vis et chevilles non fournies)

| Longueur | Code         |              |
|----------|--------------|--------------|
|          | Prof. 300 mm | Prof. 400 mm |
| 1000 mm  | <b>31015</b> | <b>31021</b> |
| 1200 mm  | <b>31016</b> | <b>31022</b> |
| 1400 mm  | <b>31017</b> | <b>31023</b> |
| 1600 mm  | <b>31018</b> | <b>31024</b> |
| 1800 mm  | <b>31019</b> | <b>31025</b> |
| 2000 mm  | <b>31020</b> | <b>31026</b> |

## Etagères tablettes sur crémaillères



Tablette tôle **inox** poli, avec dossier hauteur **50 mm**  
Livrées avec 2 crémaillères hauteur 750 mm (vis et chevilles non fournies)  
Livrées avec 3 crémaillères à partir de 1800 mm

| Longueur | Code           |              | Code           |              |
|----------|----------------|--------------|----------------|--------------|
|          | Largeur 300 mm |              | Largeur 400 mm |              |
|          | 1 niveau       | 2 niveaux    | 1 niveau       | 2 niveaux    |
| 1000 mm  | <b>31035</b>   | <b>31050</b> | <b>31041</b>   | <b>31056</b> |
| 1200 mm  | <b>31036</b>   | <b>31051</b> | <b>31042</b>   | <b>31057</b> |
| 1400 mm  | <b>31037</b>   | <b>31052</b> | <b>31043</b>   | <b>31058</b> |
| 1600 mm  | <b>31038</b>   | <b>31053</b> | <b>31044</b>   | <b>31059</b> |
| 1800 mm  | <b>31039</b>   | <b>31054</b> | <b>31045</b>   | <b>31060</b> |
| 2000 mm  | <b>31040</b>   | <b>31055</b> | <b>31046</b>   | <b>31061</b> |

## Caillebotis



Plaque standard en polyéthylène blanc.

| Dim. 600 x 600 x 30 mm | Code             |
|------------------------|------------------|
|                        | <b>232120.01</b> |

## Palette plastique



En polyéthylène alimentaire.

| Dim. 1200 x 800 x 147 mm | Code          |
|--------------------------|---------------|
|                          | <b>232000</b> |

# Hygiène et collecte des déchets

Robinetterie, poubelles, stérilisation...

# Lavage des mains

## Lave bras électronique



Dimensions 480 x 350 x 520 mm  
Cuve inox 430 x 280 x 130 mm  
avec dossier 300 mm  
Bec fixe avec cellule électronique  
Alimentation par pile lithium  
Flexibles pour EC et EF avec  
raccord F1/2  
Livré avec bonde inox/plastique  
et siphon PVC

**Code**  
**5513.01**

## Lave mains



Commande fémorale.  
Dimensions 400 x 340 x 600 mm  
Cuve inox 330 x 230 x 125 mm  
avec dossier 600 mm.  
Bec orientable, distributeur de savon.  
Commande au genou par volet  
inox renforcé.  
Vanne temporisée avec mitigeur.  
Flexibles pour EC et EF avec  
raccord F1/2.  
Livré avec bonde inox/plastique  
et siphon PVC.

**Code**  
**5515.03**  
Lave mains  
**5519.01**  
Brosse à ongles avec support

## Lave mains autonome



Commande au pied.  
Dimensions : 400 x 320 x 1020 mm.  
Dossier pare-projections de 17 cm  
sur 3 côtés  
Equippé de 2 bidons de 13 litres  
(eau propre et eau usée)  
Pompe à pied.  
Mobilité assurée par 2 roulettes fixes.

**Code**  
**5518.01**

## Kit lave mains et robinet électronique



Cuve hémisphérique Ø 300 mm avec trop-plein.  
Robinet à commande par cellule infrarouge.  
Alimentation par pile lithium.

**Code**  
**5590.01**  
Kit complet  
**5539.03**  
Robinet électronique seul

## Distributeurs et poubelle



271115



271350



5507

### Distributeurs

Pour savon liquide (1L)  
dim. 220 x 310 x 220 mm

**Code**  
**271115**

Pour essuie mains à  
dévidage central  
Rouleau Ø 200 mm

**Code**  
**271350**

**Poubelle** plastique.  
Contenance 20 litres.  
Ouverture par commande  
au genou.  
Fixation murale.

**Code**  
**5507**  
Poubelle



Armoires de stérilisation



Petit modèle  
15 à 20 couteaux



Grand modèle  
30 à 40 couteaux



Spécial Fromage

Pour désinfection des couteaux, fusils, feuilles ...  
Conception tôle inox, porte(s) plexi  
Stérilisation par rayonnement UV / ozone – 220V / T  
avec ampoule(s) spéciale(s) 15 W basse consommation (culot E27)  
Minuterie 2 heures - Sécurité en cas d'ouverture de porte(s)  
Râtelier inox support couteaux avec dispositif anti chute  
Fixation en paroi par vis/chevilles (non fournies)

3 modèles :

- Petit modèle : dim. 540 x 600 x 150 mm  
1 porte, 1 ampoule
- Grand modèle : dim. 1045 x 600 x 150 mm  
2 portes, 2 ampoules
- "Spécial" Fromage : dim. 510 x 1000 x 150 mm  
1 porte, 1 ampoule

- Option : barre magnétique adaptable.

|                                  | Code    |
|----------------------------------|---------|
| Petit modèle                     | 5520.01 |
| Petit modèle avec fermeture clef | 5520.02 |
| Barre magnétique PM              | 887503  |

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Grand modèle                     | 5522.01 |
| Grand modèle avec fermeture clef | 5522.02 |
| Barre magnétique GM              | 887504  |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Modèle spécial Fromage | 55205 |
|------------------------|-------|

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Lampe germicide 15W - BC E27 | 9307 |
|------------------------------|------|

Armoire à pharmacie



En polyéthylène blanc.  
Fixation murale.  
2 portes.  
Dim. : 450 x 375 x 130 mm

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Armoire à pharmacie | Code<br>8893.02 |
|---------------------|-----------------|

Boîtes pour calots, gants



Pour étuis distributeurs de calots ou gants à usage unique.  
Tôle inox.  
Fixation par vis/chevilles (non fournies).

|                                  | Code |
|----------------------------------|------|
| Pour gants (255 x 130 x 75 mm)   | 8880 |
| Pour calots (300 x 230 x 100 mm) | 8881 |

# Plonges

## Plonges sur pieds

### Plonges standard

Paillasse inox poli avec rebords anti-ruissellement  
Dossieret hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités  
Cuve(s) emboutie(s) avec angles et coins rayonnés  
Egouttoir nervuré  
Piètement assemblé en tube inox poli 40 x 40 mm.  
Sur vérins de mise à niveau (réglage 25 mm)  
Jupage inox hauteur 400 mm

Hauteur de travail 880 / 905 mm (hors tout 980 / 1005 mm)  
Livrées avec bonde(s) inox/plastique, tube(s) inox surverse  
et siphon(s) PVC



|  |                                                            | Code         |              |
|--|------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|  |                                                            | Sur pieds    | Sur meuble   |
|  | Dim. 700 x 700 mm<br>1 bac : 500 x 500 x 300 mm            | <b>54200</b> |              |
|  | Dim. 1200 x 700 mm<br>1 bac à gauche : 500 x 500 x 300 mm  | <b>54203</b> | <b>54251</b> |
|  | Dim. 1200 x 700 mm<br>2 bacs : 500 x 500 x 300 mm          | <b>54201</b> | <b>54249</b> |
|  | Dim. 1200 x 700 mm<br>1 bac à droite : 500 x 500 x 300 mm  | <b>54202</b> | <b>54250</b> |
|  | Dim. 1600 x 700 mm<br>2 bacs à gauche : 500 x 500 x 300 mm | <b>54208</b> | <b>54256</b> |
|  | Dim. 1600 x 700 mm<br>2 bacs à droite : 500 x 500 x 300 mm | <b>54207</b> | <b>54255</b> |
|  | Dim. 1800 x 700 mm<br>2 bacs à gauche : 500 x 500 x 300 mm | <b>54210</b> | <b>54258</b> |
|  | Dim. 1800 x 700 mm<br>2 bacs à droite : 500 x 500 x 300 mm | <b>54209</b> | <b>54257</b> |
|  | Dim. 2400 x 700 mm<br>2 bacs : 600 x 500 x 300 mm          | <b>54260</b> |              |

Option :  
Panier d'égouttage  
pour bac standard 500 x 500 mm  
**Code 5440**

### Plonges pâtisseries sur pieds

Mêmes finitions que les plonges standards,  
mais équipées de bac(s) de 375 mm de profondeur.

|  |                                                      | Code         |
|--|------------------------------------------------------|--------------|
|  | Dim. 1200 x 700 mm<br>1 bac : 1060 x 500 mm          | <b>54270</b> |
|  | Dim. 1600 x 700 mm<br>1 bac à gauche : 800 x 500 mm  | <b>54280</b> |
|  | Dim. 1600x 700 mm<br>1 bac à droite : 800 x 500 mm   | <b>54290</b> |
|  | Dim. 2100 x 700 mm<br>2 bacs à gauche : 700 x 500 mm | <b>54300</b> |
|  | Dim. 2100 x 700 mm<br>2 bacs à droite : 700 x 500 mm | <b>54310</b> |



## Robinets



Mélangeur EC/EF  
Avec col de cygne orientable.  
Livré avec flexibles embout  
femelle 1/2" (15/21). **Code**  
**5540.01**

Mitigeur EC/EF.  
Commande au coude  
Col de cygne orientable  
Livré avec flexibles embout  
femelle 1/2" (15/21). **Code**  
**55030**

## Douchettes

Simple  
1 eau (froide ou prémitigée).  
Montage sur plonge.  
Embout femelle 1/2" (15/21).

**Code**  
**5550.01**



Avec mélangeur  
eau chaude / eau froide  
Livré avec flexibles  
embout femelle 1/2" (15/21).

**Code**

Sur plonge monotrou **5551.01**

Murale **5552.01**

## Douchettes avec col de cygne



Avec mélangeur eau chaude/  
eau froide.  
Livrées avec flexibles embout  
femelle 1/2" (15/21).

**Code**

Sur plonge monotrou **5553.01**

Murale **5554.01**

**Mini- douchette**  
Sur plonge monotrou,  
hauteur 750 mm **Code**  
**5594.01**

**Mini- douchette**  
Sur plonge monotrou,  
hauteur 750 mm **Code**  
**5593.01**

## Douchette suspendue



Simple.  
1 eau (froide ou prémitigée).  
Alimentation par plafond.  
Flexible 2 m avec ressort  
de rappel.  
Embout femelle 1/2" (15/21).

**Code**  
**5559**

## Douchettes à enrouleur



EC / EF, carter inox ouvert  
Poignée neogastro haute  
pression, tuyau noir  
Avec rappel automatique  
du tuyau.  
Fixation plafond ou murale.  
Débit : 13 l/ min.  
Pression : 5 bars

**Code**  
**5555.01**

Option : Support  
orientable **Code**  
**5569**



Carter polypropylène bleu.  
15 m de tuyau blanc  
(EF seulement).  
Lancette d'arrosage. **Code**  
**5557**



Carter polypropylène bleu.  
15 m de tuyau blanc  
(EF seulement).  
Avec pistolet "Pro". **Code**  
**5567**



Pistolet "Pro". **Code**  
**5568**

## Commandes au pied



Commandes au pied.  
Installation au sol.  
Aménagement sur devis.



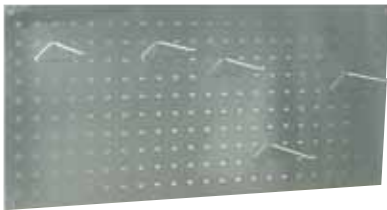
## Centrale de désinfection



Pour nettoyage et désinfection des sols et des plans de travail.  
Tuyau 4 longueurs de 10 à 20 m avec pistolet "Pro".  
Alimentation EF ou EC (maxi 55°C).  
Support acier inoxydable pour bidon de 5 litres.  
Concentration réglable par gicleurs calibrés. Clapet anti retour.  
Fixation murale (vis et chevilles non fournies)

|                                           | Code         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Centrale 10 m / 1 produit                 | <b>5530</b>  |
| Centrale 15 m / 1 produit                 | <b>55301</b> |
| Centrale 20 m / 1 produit                 | <b>5533</b>  |
| Centrale avec enrouleur 13 m / 1 produit  | <b>5536</b>  |
| Centrale avec enrouleur 13 m / 2 produits | <b>5538</b>  |

## Support mural à ustensiles



Plaque inox perforée permettant l'accrochage de broches pour supporter les petits ustensiles.  
Fournie avec 5 broches inox (longueur 200 mm).  
Dim. : 950 x 450 mm

|                          | Code        |
|--------------------------|-------------|
| Le kit complet           | <b>3560</b> |
| La broche supplémentaire | <b>3561</b> |

## Tourniquet pour égouttage



Tourniquet porte ustensiles.  
3 niveaux à 4 bras fixes.  
Diamètre 600 mm.  
Hauteur 1730 mm.  
4 roulettes pivotantes.

|            | Code        |
|------------|-------------|
| Tourniquet | <b>3552</b> |

## Lave bottes



Fabrication tout inox poli.  
Déclenchement de l'eau par pose du pied botté sur la pédale.  
Brosse avec passage d'eau sur tuyau flexible de 1.50 m.  
Alimentation EF ou EC (maxi 55°C).  
Raccord mâle 1/2".  
Evacuation sur siphon de sol

|             | Code        |
|-------------|-------------|
| Lave bottes | <b>5315</b> |

## Support inox mural pour bottes



Sur demande

## Supports sac poubelle (110 litres)



Conception tôle et tube inox et ouverture par pédale.  
Déplaçable facilement (2 roulettes).

Le support (livré monté) **Code 5967.02**  
Le support ouverture à pédale  
(Couvercle non blocable en position ouverte)  
Ø 380 mm, hauteur 850 mm **Code 5938**

## Poubelle "carénée"



Conception matière plastique (polyéthylène).  
Couvercle à pédale (non blocable en position ouverte).  
Déplaçable facilement (2 roulettes).  
Modèle livré en carton individuel, monté.  
Dim. 600 x 400 x 800 mm (sacs 110/130 litres)  
Corps blanc, **coloris du couvercle au choix**

Coloris couvercle       
**Code 5960W 5960B 5960J 5960V 5960R**

## Support sac poubelle sans couvercle



Pour sacs poubelle 100 litres  
Fabrication inox 18/10  
Fixation du sac par écartement

**Code 5939**

## Poubelles carénées



Conception tôle et tube inox  
Façade amovible pour faciliter le dégagement du sac plein.  
Ouverture du couvercle par pédale  
(non blocable en position ouverte)  
Déplaçables facilement (2 roulettes + poignée)

100 litres Dim. 470 x 370 x 970 mm **Code 5950**  
70 litres Dim. 475 x 370 x 730 mm **Code 5951**

### Pour surfaces de vente

Corps en tôle acier laqué blanc, socle et couvercle inox.  
Pour sacs poubelle de 90 litres.

Dim. 450 x 450 x 780 mm **Code 5943**

## Bacs à déchets



Conception tôle inox poli.  
Fond de cuve rayonné pour faciliter le nettoyage.  
Sur roulettes pivotantes.  
PM : contenance 50 litres – Ø 390 hauteur 600 mm.  
GM : contenance 100 litres – Ø 460 hauteur 700 mm.  
Couvercle simple (amovible et accrochable).  
Couvercle pédale (non blocable en position ouverte).

Simple **Code** A pédale  
Capacité 50 litres **5934** **5933**  
Capacité 100 litres **5931** **5932**

# Conteners, exterminateurs d'insectes

## Conteneurs à déchets



Corps polyéthylène blanc, couvercle avec poignée.  
Contenance 75 litres.

Le conteneur **Code**  
**5909.01**

Corps polyéthylène gris.

|                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| Dim. 480 x 510 x 1000 mm /140 litres  | <b>Code</b><br><b>5914.02</b> |
| Dim. 580 x 690 x 1080 mm /240 litres  | <b>5920.02</b>                |
| Dim. 1370 x 780 x 1180 mm /660 litres | <b>5940.02</b>                |

## Réceptient sanitaire



En polyéthylène gris ou vert.

140 litres **Code**  
**5918.02**

## Exterminateurs d'insectes



Attraction par tubes actiniques, grille électrifiée.  
Récupération dans tiroir amovible.  
Dim. : 650 x 80 x 360 mm., alimentation mono 220/240 V.  
Positionnement mural ou central avec chaînette (fournie).

|                                                  |                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| 36 W : 2 x 18 W (couverture 120 m <sup>2</sup> ) | <b>Code</b><br><b>9313.01</b> |
| 54 W : 3 x 18 W (couverture 180 m <sup>2</sup> ) | <b>9315.01</b>                |
| Tube actinique 18w                               | <b>9314.01</b>                |

## Exterminateur d'insectes à plaque de glue



Attraction par lampes actiniques,  
Plaques de glue imprégnées de phéromones,  
résistantes à l'humidité et aux U.V.  
Dim. : 270 x 160 x 300 mm, alimentation mono 220/240 V.

|                                                  |                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|
| 40 W : 2 x 20 W (couverture 100 m <sup>2</sup> ) | <b>Code</b><br><b>9310.01</b> |
| Plaques adhésives (lot de 6)                     | <b>9310.0101</b>              |
| Lampe actinique                                  | <b>9310.0102</b>              |



## Protection de meubles



## La protection efficace contre les chocs



Respectueuse de l'esthétique, et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité, CLIPLINE est la solution idéale contre les nombreux chocs provoqués par les caddies, les engins de manutention, les laveuses, etc... A la fois robustes et modulaires, nos protections s'adaptent à toutes les implantations, garantissant à votre installation une excellente longévité.  
Le "plus" CLIPLINE : sa réutilisation possible lors d'un nouvel agencement.



### Protection linéaire

- Fixe : longueurs continues avec pieds inox simples ou renforcés scellés dans le sol.
  - Amovible : tronçons de trois mètres avec trois pieds inox simples ou renforcés (+ doigt inox soudé), amovibles sur fourreaux emboîtés dans le sol.
- Solution recommandée pour facilité de nettoyage des sols et de maintenance des meubles réfrigérés.

### Protections ponctuelles

- Arceaux, tuiles, sabots ou défenses inox pour angles de meubles ou passages de porte.
- Crosses inox pour têtes de gondole et portes coulissantes.



## Caractéristiques

### Robustesse :

- Très résistante aux chocs.
- Réparable rapidement.

### Esthétique :

- Ensemble sans platine apparente, ni soudure.
- Aucune fixation visible.

### Hygiène / Sécurité :

- Matériaux "spécial hygiène" acier inoxydable, polyamide.
- Assemblages jointifs évitant les dépôts.
- Aucun angle vif, aucune "accroche" en saillie.

### Modularité :

- Adaptabilité aisée même en cas d'implantation modifiée.
- Démontable, modifiable, réparable sans main-d'oeuvre spécialisée.

### Economique :

- Excellente longévité.
- Réutilisation possible (même pour un mobilier différent).
- Simplicité de maintenance.



**Nous cintrons  
nos tubes inox  
suivant le rayon  
de vos meubles,  
comptoirs ...**





## Arceau de protection



Pour protection d'angle à 90°  
Tube inox poli Ø50 mm  
Ancrage au sol invisible  
Fixation par résine chimique  
ou chevilles (fournies en option)

Arceau 90°

**Code**  
**8911.01S**

## Tuiles



Tôle inox roulée épaisseur 3 mm.  
Sur platine arrière invisible.  
Trois points de fixation au sol par chevilles  
(fournies en option)

Hauteur 350 mm

**Code**

**8910**

Hauteur 500 mm

**8916**

## Sabots



Tôle inox pliée épaisseur 2 mm.  
Sur platine arrière invisible.  
Trois points de fixation au sol  
(chevilles fournies en option)

Hauteur 380 mm

**Code**

**8990**

Hauteur 590 mm

**8996**

## Défenses



Hauteur 690 mm.  
Tube inox diamètre 114 mm  
avec tête inox bombée.  
Soudé sur platine quatre trous  
(chevilles fournies en option)

Platine apparente

**Code**

**8937**

Avec coupelle cache vis

**8940**

## Lisses acier galvanisé



Supports tôle épaisseur 5 mm  
Lisses tube section 100 x 50 x 3 mm  
avec bouchons plastique,  
amovibles pour faciliter  
le nettoyage.



## Chambres froides



## Défenses acier galvanisé

## Réserves



Défenses : tube Ø140 mm hauteur 740 mm.

# SECTION



# Outillage et ustensiles pour la préparation et la présentation de produits alimentaires

OUTILLAGE DE PRÉPARATION ET DE SERVICE



# Index alphabétique

|                                  |           |                                 |           |                                          |         |
|----------------------------------|-----------|---------------------------------|-----------|------------------------------------------|---------|
| <b>A</b>                         |           | <b>F</b>                        |           | <b>P (suite)</b>                         |         |
| Affûteuse à bande                | 88        | Factices décoration             | 128 à 130 | Pincés de service                        | 102     |
| Aiguille à brider                | 94        | Faitouts, couvercles            | 116       | Pistolet électrique à dorer              | 110     |
| Aiguiseur électrique             | 91        | Feuille parisienne              | 86        | Plaques aluminium                        | 110     |
| Aiguiseur manuel                 | 91        | Feuille suisse                  | 86        | Plaque inox                              | 110     |
| Allonges inox plates, fil croisé | 94        | Feuille turque                  | 86        | Plaques à pizza                          | 107     |
| Aplatisseur à viande             | 87        | Ficelle                         | 94        | Plaques polyéthylène                     | 93      |
| Araignée inox                    | 117       | Filet de pêcheur                | 130       | Plaques pour hachoirs                    | 89      |
| <b>B</b>                         |           | Fils à fromage                  | 105       | Plateaux ABS                             | 94/142  |
| Bacs GN inox                     | 138       | Fouets inox                     | 115       | Plats de présentation                    | 122-125 |
| Bacs GN polycarbonate            | 140       | Fourchette chef diapason        | 103       | Poches pâtisseries                       | 118     |
| Bacs à glace                     | 98        | Fourchettes de service          | 103       | Pots gradués                             | 113     |
| Bacs à pâte                      | 143       | Fusils                          | 90        | Présentoir pyramide à boudin / saucisses | 101     |
| Bac range étiquettes             | 136       | <b>G</b>                        |           | Presse citron                            | 114     |
| Balais, manches                  | 151       | Gants anti coupure              | 149       | <b>R</b>                                 |         |
| Balai à four                     | 107       | Gants cote de maille            | 146       | Raclette coupe pâte                      | 113     |
| Balance automatique              | 111       | Gants thermiques                | 149       | Raclette pour bassine                    | 114     |
| Balancelle à longes              | 92        | Gazon synthétique               | 130       | Raclette sol, vitres                     | 151     |
| Barres magnétiques               | 86        | Girolle tête de moine           | 105       | Racloir à viande                         | 87      |
| Barrettes décoration             | 130       | Gouge à jambon                  | 101       | Racloir pour billot bois                 | 93      |
| Bassines inox                    | 115       | Gouge à moelle                  | 87        | Racloir pour billot et plaque poly       | 93      |
| Billots polyéthylène             | 93        | Grignettes                      | 113       | Râpe à fromage électrique                | 105     |
| Boîte pour rolls ficelle         | 94        | Grilles inox                    | 110       | Râpe à parmesan inox                     | 108     |
| Bottes                           | 147       | Guirlandes de décoration        | 128       | Reconstituteur à steak                   | 87      |
| Brosses                          | 150       | <b>L</b>                        |           | Roquefortaise                            | 105     |
| Brosse de comptoir               | 107       | Lames de boulanger              | 113       | Rouleaux à pâtisserie                    | 112     |
| <b>C</b>                         |           | Lames de scie à ruban           | 88        | Rouleau « pic-vite »                     | 112     |
| Caillebotis                      | 144       | Lardoire                        | 87        | Roulette à pizza                         | 107     |
| Canneleur                        | 114       | Louche inox                     | 117       | <b>S</b>                                 |         |
| Casseroles, couvercles           | 116       | Lyre à foie gras                | 101       | Sabots                                   | 148     |
| Cercles, cadres                  | 119       | Lyre à fromage                  | 105       | Saupoudreuse                             | 113     |
| Ciseaux à poisson, divers        | 97        | <b>M</b>                        |           | Scie américaine                          | 89      |
| Corne racle tout                 | 115       | Mandoline inox                  | 108       | Scie parisienne                          | 89      |
| Coupe mimolette                  | 105       | Manne à pain                    | 144       | Séparateurs feuillage                    | 131     |
| Coupe œuf                        | 108       | Marmites traiteur               | 116       | Séparateurs incassables                  | 131     |
| Coupe tomate                     | 108       | Meules à affûter                | 91        | polycarbonate                            | 131     |
| Couperet parisien                | 86        | Mocassins de sécurité           | 148       | Sécateur à volaille                      | 101     |
| Couronne à crochets              | 92        | Moules divers                   | 119/120   | Serre jambon                             | 103     |
| Couteau entremet/génoise         | 100       | Moule à glace                   | 98        | Socle rouleur                            | 144     |
| Couteau à huitre                 | 96        | <b>O</b>                        |           | Sous-gant jersey                         | 144     |
| Couteau à morue                  | 97        | Ouvre-boîte manuel              | 108       | Spatules mélamine, élastomère            | 115     |
| Couteaux boucher                 | 84/85     | <b>P</b>                        |           | Support balais                           | 151     |
| Couteaux charcutier / traiteur   | 100       | Paillon                         | 130       | Support bottes                           | 147     |
| Couteaux fromager                | 104       | Palette à enduire               | 112       | Supports étiquettes                      | 135     |
| Couteaux poissonnier             | 96/97     | Palettes plastique stockage     | 144       | Surchaussettes isothermiques             | 147     |
| Couteau pour hachoirs            | 89        | Paniers osier synthétique       | 98        | <b>T</b>                                 |         |
| Couteaux de cuisine              | 106       | Papillotes                      | 87        | Tableaux affichage                       | 134     |
| Crochets                         | 92        | Passe sauce (chinois)           | 117       | Tabliers de protection                   | 146/147 |
| Cuillères de service             | 103       | Passoires                       | 118       | Tamis inox / polystyrène                 | 111     |
| <b>D</b>                         |           | Pèle pomme                      | 114       | Tasse glace                              | 98      |
| Dénervé « glissner »             | 87        | Pelles à four, pizza            | 107       | Thermomètres, thermosondes               | 112/152 |
| Descente à crochets              | 92        | Pelle à glace                   | 98        | confiseur                                | 112/152 |
| Dévidoir pour rolls ficelle      | 94        | Pelle à hamburger               | 106       | Tire-botte                               | 147     |
| Distributeur essuie mains        | 152       | Pelle à jambon                  | 102       | Toile de couche                          | 110     |
| Distributeur savon liquide       | 150       | Pelle à pizza                   | 107       | Toile de cuisson / surgélation           | 110     |
| Diviseur à pâte                  | 112       | Pelle à tarte                   | 102       | <b>V / Z</b>                             |         |
| Douilles pâtisseries             | 118       | Pelles de service alu           | 98        | Vide pomme                               | 114     |
| <b>E</b>                         |           | Pelles de service/à farine inox | 111       | Zesteur                                  | 114     |
| Ecailleur                        | 96        | Pelles de service               | 111       |                                          |         |
| Ecumoire inox                    | 117       | polypropylène                   | 111       |                                          |         |
| Escalier de présentation         | 123       | Pince à « désarêter »           | 97        |                                          |         |
| Esses inox                       | 92        | Pinceaux plats                  | 112       |                                          |         |
| Étiquettes                       | 132 à 136 |                                 |           |                                          |         |

## Le boucher

Coutellerie, taillanderie, scies, blocs poly



83

## Le poissonnier

Coutellerie, service



95

## Le traiteur, le fromager, le point chaud

Coutellerie, service



99

## Le pâtissier

Outillage, accessoires, cercles, moules...



109

## La présentation

Plats gastro, abs, acrylique, inox



121

## La décoration, l'étiquetage

Guirlandes, séparateurs, étiquettes...



127

## Les bacs, les plateaux

GN inox et polycarbonate, grilles, bacs...



137

## Les vêtements de protection, l'hygiène, le contrôle

Tabliers, bottes, nettoyage...



145

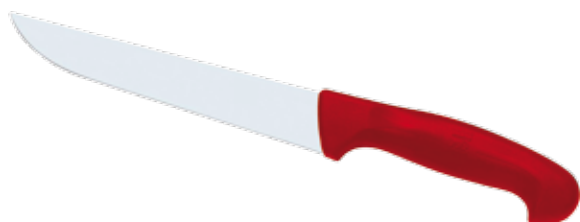


S  
E  
T  
O  
N



# Coutellerie traditionnelle

- Manche ergonomique en polypropylène injecté "anti-glisse".
- Lame en acier inoxydable (normes européennes), qualité molybdène/vanadium, assurant au fil un tranchant durable.
- Résistant aux lavages machine (- 40°C /+140°C).
- Finition et aiguisage manuel.



## Couteaux à trancher

- Lame épaisseur 2,5 mm

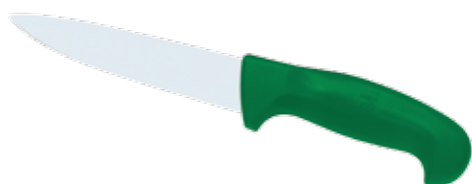
| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 205        | <b>200037</b>                                                                      | <b>200038</b>                                                                       | -                                                                                   | -                                                                                   |
| 255        | <b>200039</b>                                                                      | <b>200040</b>                                                                       | <b>200042</b>                                                                       | -                                                                                   |
| 310        | <b>200043</b>                                                                      | <b>200044</b>                                                                       | <b>200046</b>                                                                       | <b>200047</b>                                                                       |
| 360        | <b>200048</b>                                                                      | <b>200049</b>                                                                       | <b>200050</b>                                                                       | <b>200051</b>                                                                       |



## Couteaux à dénervé

- Lame épaisseur 2,5 mm

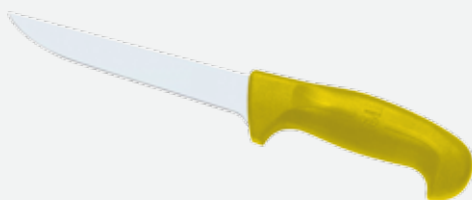
| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 175        | <b>200029</b>                                                                      | <b>200030</b>                                                                       | <b>200031</b>                                                                       | <b>200032</b>                                                                       |
| 200        | <b>200033</b>                                                                      | <b>200034</b>                                                                       | <b>200035</b>                                                                       | <b>200036</b>                                                                       |



## Couteaux à saigner/désosser, lame large

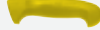
- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 150        | <b>200018</b>                                                                        | <b>200019</b>                                                                         | <b>200020</b>                                                                         | <b>200021</b>                                                                         |
| 180        | <b>200022</b>                                                                        | <b>200023</b>                                                                         | <b>200024</b>                                                                         | -                                                                                     |
| 200        | <b>200025</b>                                                                        | <b>200026</b>                                                                         | -                                                                                     | -                                                                                     |



## Couteaux à désosser, lame étroite

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 130        | <b>200010</b>                                                                        | <b>200011</b>                                                                         | <b>200013</b>                                                                         | -                                                                                     |
| 150        | <b>200014</b>                                                                        | <b>200015</b>                                                                         | <b>200016</b>                                                                         | <b>200017</b>                                                                         |



## Couteau à désosser lame courbe

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame<br>mm |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 150        | <b>200027</b>                                                                        | <b>200028</b>                                                                         |



- Manche ergonomique en caoutchouc thermogomme "anti-glisse".
- Excellent "grip", toucher souple et velouté, garde importante pour une meilleure sécurité.
- Lame en acier inoxydable, qualité molybdène/vanadium.
- Traitement thermique de la lame assurant une tenue à la coupe exceptionnelle.
- Contrôle qualité à chaque étape de la fabrication.
- Entièrement recyclable.
- Très résistant aux lavages machine (- 40°C /+140°C).



## Couteaux à trancher

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 260        | 201242                                                                             | 201240                                                                              | 201244                                                                              | -                                                                                   |
| 310        | 201270                                                                             | 201250                                                                              | 201260                                                                              | 201261                                                                              |
| 350        | 201263                                                                             | 201262                                                                              | 201264                                                                              | 201265                                                                              |



## Couteaux à dénervier

- Lame épaisseur 2 mm

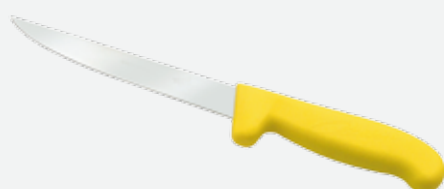
| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 180        | 202011                                                                              | 202010                                                                               | 202012                                                                               | 202020                                                                               |
| 200        | 202015                                                                              | 202013                                                                               | 202017                                                                               | 202018                                                                               |



## Couteaux à saigner/désosser, lame large

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 160        | 201268                                                                               | 201267                                                                                | 201271                                                                                | 201272                                                                                |
| 180        | 201282                                                                               | 201280                                                                                | 201284                                                                                | -                                                                                     |



## Couteaux à désosser, lame étroite

- Lame épaisseur 2 mm

| Lame<br>mm |  |  |  |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120        | 201661                                                                               | 201660                                                                                | 201662                                                                                | -                                                                                     |
| 150        | 201664                                                                               | 201663                                                                                | 201665                                                                                | 201666                                                                                |



## Couteau à désosser, lame courbe

- Lame épaisseur 2 mm

| Lame<br>mm |  |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 150        | 201680                                                                                |



## Feuille suisse

- Lame en acier inoxydable.  
Manche thermogomme noir.

Lame 240 mm - 684 g

**Code**  
**212002**



## Feuilles parisiennes

- Lame en acier inoxydable.  
Dos droit.  
Manche ABS noir.

Lame 240 mm - 600 g

**Code**  
**212121**

Lame 280 mm - 700 g

**212126**



## Feuilles turques

- Lame en acier inoxydable.  
Dos cintré.  
Manche ABS noir.

Lame 260 mm - 615 g

**Code**  
**212270**

Lame 280 mm - 750 g

**212275**



## Couperet de boucher parisien

- Lame 170 mm en acier inoxydable.  
Manche ABS (3 rivets inox).

Le couperet 1500 g

**Code**  
**212660**



## Barres magnétiques

- Barres magnétiques porte outils.  
Pour couteaux et ustensiles métalliques divers.  
Fixation murale.

Long. 380 mm

**Code**  
**887501**

Long. 553 mm

**887502**



## Lardoire

- Lame acier inoxydable.  
Garde massive en ABS noir.

Lame 400 mm

**Code**  
**210800**



## Gouge à moelle

- Lame acier inoxydable.  
Manche en ABS rouge.

Lame 350 x ø 8 mm

**Code**  
**202550**

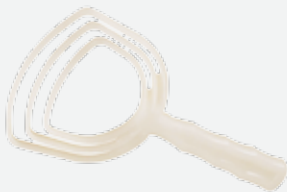


## Dénerveur "Glissner"

- Lame acier inoxydable.  
Manche pour droitier, en ABS noir

Lame 180 mm

**Code**  
**210850**



## Racloir à viande

- Racloir manuel.  
Plastique qualité alimentaire.

Longueur 210 mm

**Code**  
**213000**



## Aplatisseur à viande

- Acier inoxydable.  
Poids : 1,750 kg.  
Diamètre : 100 mm.

L'aplatisseur

**Code**  
**213020**



## Papillottes

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Côte de boeuf (par sachet de 48) | <b>01-48014</b> |
| Gigôt (par sachet de 50)         | <b>01-48013</b> |
| Agneau (par sachet de 100)       | <b>01-48010</b> |

**Code**



## Reconstitueur à steack

- Newsteack.  
Corps en aluminium, palette inox.  
Manche plastique.  
Poids : 1,090 kg.

Longueur 390 mm

**Code**  
**214600.01**

Papier ovale pour steack haché  
le paquet de 1000

**225300**



# Lames pour scies à ruban

## Répertoire

| TYPE        |               | LONGUEUR<br>(mm) | LARGEUR<br>(mm) | TYPE   |                         | LONGUEUR<br>(mm) | LARGEUR<br>(mm) |
|-------------|---------------|------------------|-----------------|--------|-------------------------|------------------|-----------------|
| AEW         | 250           | 1753             | 12,5            | HOBART | A NASTRO                | 1805             | 20              |
|             | 350           | 2578             | 12,5            |        | 5212/MS-34 R            | 2490             | 16              |
|             | APS 200       | 2686             | 16              |        | 5614/5614 HS            | 2845             | 16              |
|             | 380           | 2921             | 12,5            |        | MS 41 R                 | 3150             | 16              |
|             | 400           | 3150             | 16              |        | 5216/5216 HS            | 3251             | 16              |
|             | 450           | 3607             | 20              |        | 5701 D/                 |                  |                 |
|             | 600           | 4400             | 20              |        | 5700 E (142")           | 3607             | 16              |
|             | 900           | 4461             | 20              | MAINCA | SC 250                  | 1825             | 16              |
| BERKEL      | BS 1750       | 1750             | 16              |        | SM 182                  | 1825             | 16              |
|             | S 240         | 1840             | 20              |        | CCH 2000                | 2040             | 16              |
|             | BS 2300       | 2315             | 16              |        | SC 300                  | 2223             | 16              |
|             | V 12 (US)     | 2591/2603        | 16              |        | SM 240                  | 2400             | 16              |
|             | V 14 (US)     | 2883/2896        | 16              | OMAS   | T/210                   | 1650             | 16              |
|             | V 16 (US)     | 3200/3213        | 16              |        |                         | 1700             | 20              |
| BIRO        | 11            | 1981             | 16              |        | T/S 250                 | 1980             | 16              |
|             | 22, AA, AA-1  | 2311             | 16              | OMEGA  | SO 200                  | 1590             | 16              |
|             | 1433          | 2743             | 16              |        | SM 280/SE 240           | 1760             | 16              |
|             | 33            | 2946             | 16              |        | SA 300                  | 2050             | 20              |
|             | 34/350 GT     | 2997             | 16              |        | SG 400                  | 2850             | 16              |
|             | 3334/3336     | 3150             | 16              | REICH  | Combi 200/              |                  |                 |
|             | 44            | 3429             | 16              |        | 4201/4202/200T/220T     | 1750             | 16              |
|             | 4436/1-12/55  | 4178             | 16              |        | 4440 (KS 220)           | 1750             | 20              |
|             | 4436/13-14    | 4534             | 16              |        | S 220T/Combi 250        | 1981             | 16              |
| BIZERBA     | SO-ts (Ital.) | 1600             | 15              |        | 4441 (KS 300)           | 2210             | 20              |
|             | SO (Milano)   | 1600             | 20              |        | 4205/4206/4445 (KS 280) | 2315             | 20              |
|             | FK 20         | 1600             | 15              |        | Universal 300/          |                  |                 |
|             | FK 22         | 1670             | 15              |        | 4207/280T/280 G         | 2490             | 16              |
|             | FK 23         | 1760             | 15              |        | 4444 (KS 320)           | 2735             | 20              |
|             | FK 30/31/32   | 2430             | 16              |        | S 280T/S 280 G          | 2800             | 16              |
|             | FK 35         | 2800             | 16              |        | 4210/4442 (KS 400)      | 2915             | 20              |
|             | GB (Gross)    | 3150             | 16              |        | Profi 400               | 3204             | 16              |
|             |               |                  |                 |        | 443 (KFS 430)           | 3350             | 20              |
| BUTCHER BOY | B 12          | 2490             | 16              |        | 450 G/450T              | 3636             | 16              |
|             | B 14/1435     | 2845             | 16              |        | 800T/800 A3             | 3708             | 16              |
|             | B 16/1640     | 3188/3200        | 16              |        | Industrie 500           | 3800             | 16              |
|             | SA-20         | 3912             | 20/16           |        |                         |                  |                 |
| DADAUX      | SX 320        | 2490             | 16              |        |                         |                  |                 |
| LA FELSINEA | TIPO E        | 1610             | 20              |        |                         |                  |                 |

## Lames pour scies à ruban



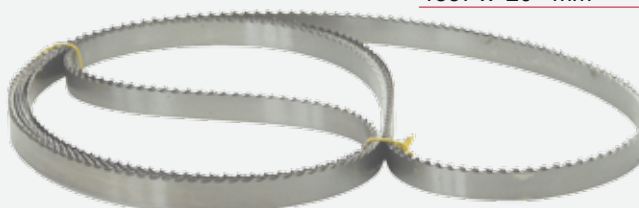
- Lames de scies en acier inoxydable.  
Pour la découpe des os et du congelé.  
**Le carton de 5 lames.**

Voir correspondance dans tableau  
ci-dessus.

Autres dimensions sur commande.

**Le carton  
de 5 lames  
Code**

| Dimensions     |               |
|----------------|---------------|
| 1600 x 12,5 mm | <b>250640</b> |
| 1753 x 12,5 mm | <b>250000</b> |
| 2574 x 12,5 mm | <b>250020</b> |
| 1710 x 16 mm   | <b>250100</b> |
| 1740 x 16 mm   | <b>250120</b> |
| 2311 x 16 mm   | <b>250200</b> |
| 2315 x 16 mm   | <b>250210</b> |
| 2340 x 16 mm   | <b>250220</b> |
| 2430 x 16 mm   | <b>250630</b> |
| 2490 x 16 mm   | <b>250250</b> |
| 3150 x 16 mm   | <b>250350</b> |
| 1600 x 20 mm   | <b>250650</b> |
| 1837 x 20 mm   | <b>250620</b> |



## Scie américaine inox



- Monture en acier inoxydable.  
Poignée crosse ABS blanc, ergonomique.  
Lame acier trempé inoxydable.  
Changement rapide de la lame.  
Tension constante de la lame.

|                              | Code          |
|------------------------------|---------------|
| Monture 508 mm               | <b>213510</b> |
| Lame inox de rechange 550 mm | <b>213512</b> |

## Scie parisienne inox



- Monture en acier inoxydable.  
Poignée crosse ABS noir, démontable.  
Lever de serrage.  
Lame acier inoxydable.

|                              | Code          |
|------------------------------|---------------|
| Monture 500 mm               | <b>213602</b> |
| Lame inox de rechange 550 mm | <b>213652</b> |

## Plaques et couteaux pour hachoirs

### Système Unger (double coupe)



|      | ø Trous (mm) : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 | Plaques couteaux | Couteau seul | Boîtes de 9 lames | Sachet de vis |
|------|-------------------------------------------|------------------|--------------|-------------------|---------------|
| R 70 | ●                                         | ●                | ●            | ●                 | ●             |
| H 82 | ●                                         | ●                | ●            | ●                 | ●             |
| A 90 | ●                                         | ●                | ●            | ●                 | ●             |
| B 98 | ●                                         | ●                | ●            | ●                 | ●             |

- Disponible
- Non fabriqué

### Système Enterprise (simple coupe)



|      | ø Trous (mm) : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10 | Couteau 3 branches | Couteau 4 branches |
|------|-------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| N 12 | ●                                         | ●                  | ●                  |
| N 22 | ●                                         | ●                  | ●                  |
| N 32 | ●                                         | ●                  | ●                  |





## Fusil mèche plate

- Fusil chromé dur, taillage standard.  
Manche ABS noir, anti-dérapant.

Mèche 280 mm

**Code**  
**213800**



## Fusil mèche ronde

- Fusil chromé dur, taillage standard.  
Manche ABS noir, anti-dérapant.

Mèche 300 mm

**Code**  
**213850**



## Fusil mèche ovale

- Fusil chromé dur, taillage standard.  
Manche ABS noir, anti-dérapant.

Mèche 300 mm

**Code**  
**213900**



## Fusil mèche ronde manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier.  
Manche ABS rouge, anti-dérapant.

Mèche 300 mm

**Code**  
**213910**



## Fusil mèche ovale manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier.  
Manche ABS rouge, anti-dérapant.

Mèche 300 mm

**Code**  
**213930**



## Aiguiseurs rapides inox

- 4 tiges en inox pour une durée de vie supérieure.

Sans socle  
Avec socle

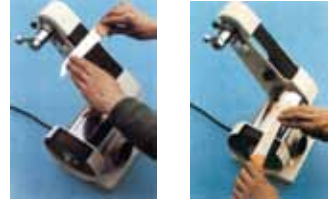
**Code**  
**213950**  
**213960**





## Affûteuse à bande

- Pour l'affûtage des outils coupants ou tranchants. Equipée d'une meule feutre (ø 180mm) et d'une bande d'affûtage.  
Socle : 200 x 200 mm.  
Alimentation : 220V / T



|                                                               | Code          |
|---------------------------------------------------------------|---------------|
| Affûteuse à bande                                             | <b>400000</b> |
| Meule feutre de rechange                                      | <b>400001</b> |
| Bandes de rechange, grain 150<br>800 x 50 mm, le paquet de 10 | <b>400002</b> |



## Aiguiseur électronique professionnel

- Système à bandes  
Alimentation : 220V / T  
Guidage de lame et angle d'affûtage toujours conservé.

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| 250 x 180 x 110 mm | <b>Code</b><br><b>213410</b> |
|--------------------|------------------------------|

- Boîte de 10 sachets de 2 bandes (rainurées)

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| 250 x 180 x 110 mm | <b>Code</b><br><b>213412</b> |
|--------------------|------------------------------|

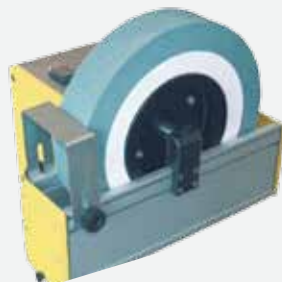


Code 400100

## Meules

- **Meule à poser sur table.**  
Pierre en grès ø 250 mm x 60 mm.  
Réservoir d'eau  
Patins antidérapants.  
Alimentation : 220V / T  
Dimensions : 340 x 300 x 290 mm.

|                                | Code          |
|--------------------------------|---------------|
| Meule à poser                  | <b>400100</b> |
| Grès de rechange ø 250 x 50 mm | <b>400110</b> |



Code 400300

- **Meule à poser sur table.**  
Pierre en carbure de silicium ø 320 mm x 60 mm.  
Réservoir d'eau  
Patins antidérapants.  
Alimentation : 220V / T  
Dimensions : 400 x 300 x 340 mm.

|                                   | Code          |
|-----------------------------------|---------------|
| Meule à poser                     | <b>400300</b> |
| Carbure de rechange ø 320 x 60 mm | <b>400310</b> |



Allonge plate



Allonge  
fil croisé



Crochets  
esses



Crochet  
ouvert



Crochet  
fermé



Crochet  
tournant

## Allonge plate 3 trous

- Acier inoxydable.  
3 trous.

Longueur 170  $\varnothing$  6 mm

**Code**  
**240020**

## Allonges fil croisé 3 trous

- Acier inoxydable.

Longueur 165  $\varnothing$  5 mm

Longueur 190  $\varnothing$  6 mm

**Code**  
**240040**  
**240060**

## Crochets esses

- Acier inoxydable, 1 pointe.  
Le paquet de 10.

Longueur 80  $\varnothing$  4 mm

Longueur 100  $\varnothing$  4 mm

Longueur 120  $\varnothing$  5 mm

Longueur 180  $\varnothing$  6 mm

Longueur 200  $\varnothing$  9 mm

**Code**  
**240080**  
**240120**  
**240140**  
**240160**  
**240180**

## Crochets ouverts

- Acier inoxydable.

Longueur 100  $\varnothing$  6 mm

Longueur 140  $\varnothing$  12 mm

**Code**  
**240300**  
**240320**

## Crochet fermé

- Acier inoxydable.

Longueur 100  $\varnothing$  7 mm

**Code**  
**240340**

## Crochet tournant

- Acier étamé poli.

Longueur 290 mm  $\varnothing$  16 mm

**Code**  
**240380**



Descente à crochets

Couronne  
à crochets



Balancelle à longues

## Descente à crochets

- Acier inoxydable, longueur : 1470 mm  
10 crochets 90 x  $\varnothing$  8 mm.  
Charge : 150 kg

La descente

**Code**  
**240400**

## Couronne à crochets

- Fil acier inoxydable  $\varnothing$  8 mm,  
 $\varnothing$  450 x 300 mm, 10 crochets  
Charge : 120 kg

La couronne

**Code**  
**240420**

## Balancelle à longues

- Fil acier inoxydable  $\varnothing$  8 mm,  
 $\varnothing$  520 x 750 mm, 12 crochets  
Charge : 150 kg

La balancelle

**Code**  
**240450**

*Surfaces rabotées, arêtes abattues*



## Blocs de découpe

- Blocs polyéthylène HD 500 pressé, blanc ou brun rouge. Épaisseur 100 mm.

**Sur demande**



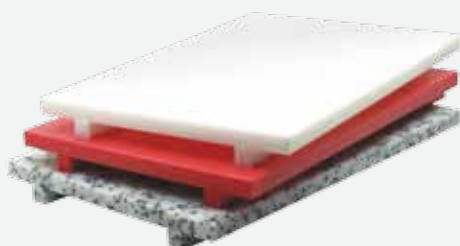
## Plaques sur-mesure

- Plaques polyéthylène HD 500 pressé. Épaisseur 25 ou 40 mm. Blanc, brun rouge, bleu ou marbré.

**Sur demande**

## Planches à découper

- Plaques polyéthylène HD500 raboté ép. 25 mm blanc (naturel) ou teinté dans la masse. Avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés).



Avec tasseaux



Avec pieds caoutchouc

| Dimensions (mm) | Couleur    | Code avec tasseaux | Code avec pieds |
|-----------------|------------|--------------------|-----------------|
| 500 x 400 x 25  | Blanc      | 220420             | 220220          |
| 500 x 400 x 25  | Brun rouge | 220905             | 220105          |
| 500 x 400 x 25  | Rouge vif  | 220500             | 220300          |
| 500 x 400 x 25  | Bleu       | 220605             | 220122          |
| 500 x 400 x 25  | Vert       | 220705             | 220135          |
| 500 x 400 x 25  | Jaune      | 220805             | 220145          |
| 500 x 400 x 25  | Marbré     | 220460             | 220260          |
| 600 x 400 x 25  | Blanc      | 220430             | 220230          |
| 600 x 400 x 25  | Brun rouge | 220910             | 220115          |
| 600 x 400 x 25  | Rouge vif  | 220510             | 220310          |
| 600 x 400 x 25  | Noir       | 220920             | 220925          |
| 500 x 400 x 25  | Noir       | 220930             | 220935          |

## Racloir à deux mains pour billots bois

- Lame acier inoxydable. Manche ABS noir moulé.

Longueur 360 mm

**Code**  
**212950**



## Racloir pour blocs et plaques polyéthylène

**Code**  
Le racloir **220900**  
La lame de rechange **220901**





# Plateaux ABS, ficelles

## PLATEAUX ABS



### Gamme supermarché "60 x 40"

• Dimensions : 585 x 415 x 25 mm

|                                                                                         | Code   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Noir  | 104110 |
|  Blanc | 104100 |
|  Rouge | 104120 |
|  Bleu  | 104130 |
|  Vert  | 104140 |
|  Jaune | 104150 |

## FICELLES



**1 BOÎTE OFFERTE  
POUR TOUTE  
COMMANDE  
DE 20 ROLLS**

### Ficelle lin blanc

• Ficelle naturelle polie spéciale boucherie.  
Calibre 35/2 - 2 brins.

|          |                                     | Code   |
|----------|-------------------------------------|--------|
| Dévidage | Extérieur Le rolls de 1 kg (1600 m) | 225350 |
|          | Le carton de 20 rolls               | 225360 |
| Central  | Le rolls de 1 kg (1600 m)           | 225355 |
|          | Le carton de 20 rolls               | 225365 |

### Ficelle polyester blanc

• Ficelle polyester, spéciale boucherie.  
4 brins.

|          |                                     | Code      |
|----------|-------------------------------------|-----------|
| Dévidage | Extérieur Le rolls de 1 kg (2600 m) | 225380.01 |
|          | Le carton de 20 rolls               | 225390.01 |
| Central  | Le rolls de 0,8 kg (2000 m)         | 225385.01 |
|          | Le carton de 20 rolls               | 225395.01 |

### Boîte à ficelle

• Polyéthylène alimentaire  
Dévidage central  
La boîte

Code  
225480

### Aiguille à brider

• Acier inoxydable.

Longueur 200 mm Code  
210900

### Dévidoir ficelle

• Support inox avec mât à oeillet pour rolls de 1 kg.  
Accrochable sur le cadre d'une table ou d'un  
combiné de découpe.

Code  
8872





# Les indispensables



## Couteaux microdenté

- Lame en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 350 mm | 207030 |
| Lame 420 mm | 207053 |

## Couteaux à trancher

- Lame en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 255 mm | 200041 |
| Lame 310 mm | 200045 |

## Couteaux à désosser

- Lame étroite, en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 130 mm | 200012 |
| Lame 150 mm | 200070 |

## Couteaux filets de sole

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 170 mm | 208392 |
| Lame 200 mm | 208395 |

## Couteau à saumon

- Lame alvéolée, en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 300 mm | 200066 |



## Couteaux à huîtres

- Lame 50 mm en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

|                     | Code   |
|---------------------|--------|
| Lancette avec garde | 208510 |
| Lancette sans garde | 208590 |

## Couteau à coquilles St Jacques

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 110 mm | 208630 |

## Ecailleur double

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 170 mm | 208670 |

## Fusil mèche ovale, manche bi-matière

- Mèche en acier inoxydable, taillage régulier.  
Manche ABS bleu, anti-dérapant.

|              | Code   |
|--------------|--------|
| Mèche 300 mm | 213920 |





## Couteau à morue

- lame en acier inoxydable.  
Manche polyéthylène, 3 rivets laiton.  
A fixer sur le côté d'une table.

Lame 430 mm Code 207100



## Couteaux crantés

- lame en acier inoxydable.  
Manche ABS, 3 rivets laiton.

Lame 350 mm Code 207055  
500 mm 207060  
650 mm 207070



## Couteau à abattre

- lame en acier inoxydable.  
Manche ABS, 3 rivets laiton.

Lame 300 mm Code 207802



## Couteaux à huîtres

- lame 50 mm en acier inoxydable.  
Manche ABS noir.

Lancette avec garde Code 208500  
Lancette sans garde 208580



## Couteau à coquilles St. Jacques

- lame en acier inoxydable.  
Manche bois, 3 rivets laiton.

Lame 90 mm Code 208620



Ciseaux à lames crantées

Ciseaux à lames non crantées

## Ciseaux

- Ciseaux crantés **inox fort**.  
Dimensions : 230 mm.

Ciseaux inox fort Code 208810

- Lames en **acier inoxydable trempé**.  
Ambidextre, branches ergonomiques.  
Lavables en lave-vaisselle.

Ciseaux à lames crantées 130 mm dimensions : 260 mm Code 208830  
Ciseaux à lames non crantées 130mm dimensions : 240 mm 208820



## Pince à arêtes

- Inox.

Dimensions : 25 x 120 mm Code 01-01527



## Paniers en osier synthétique

- Réalisés en fil polyéthylène alimentaire, tressés selon les méthodes de la vannerie traditionnelle

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| Corbeilles présentation crustacés | <b>Code</b>   |
| ø 400 mm                          | <b>119042</b> |
| ø 500 mm                          | <b>119044</b> |
| ø 600 mm                          | <b>119046</b> |

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Paniers rectangulaires  | <b>Code</b>   |
| Dim. 400 x 300 x 110 mm | <b>119011</b> |
| Dim. 400 x 300 x 150 mm | <b>119012</b> |



## Pelles de service aluminium poli

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
|                          | <b>Code</b>   |
| Capacité 40 cl (265 mm)  | <b>350010</b> |
| Capacité 65 cl (310 mm)  | <b>350020</b> |
| Capacité 110 cl (350 mm) | <b>350030</b> |
| Capacité 185 cl (400 mm) | <b>350040</b> |
| Capacité 250 cl (430 mm) | <b>350050</b> |

## Tasse glace

- Entièrement en acier inoxydable. Permet de tasser la glace lors de la confection de "mur" de glace.

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Dimensions 200 x 80 mm (900g) | <b>Code</b>   |
|                               | <b>112260</b> |



## Moules à glace

- Pour réalisation du "mur" de glace à l'avant de l'étal.

|                                              |             |
|----------------------------------------------|-------------|
|                                              | <b>Code</b> |
| Inox - Dim. 75 x 20 x 10/15 cm (5,2 kg)      | <b>7225</b> |
| Aluminium - Dim. 75 x 19 x 12/15 cm (1,9 kg) | <b>7224</b> |



## Bacs à glace

- Permettent le stockage et le convoyage de la glace en paillettes. Bacs polyéthylène qualité alimentaire.

|                |             |
|----------------|-------------|
|                | <b>Code</b> |
| Bac 310 litres | <b>7228</b> |
| Bac 600 litres | <b>7236</b> |



## Pelle à glace

- Polyéthylène qualité alimentaire.

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
|                              | <b>Code</b>   |
| Pelle coudée - Long. 1150 mm | <b>230501</b> |



## COUTELLERIE



### Couteaux à entremet /génoise

- Lame crantée acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 250 mm | 206040 |
| Lame 300 mm | 206050 |

- Lame crantée en acier inoxydable.  
Manche ABS, 3 rivets inox.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 330 mm | 206060 |



### Couteaux à jambon

- Lame acier inoxydable.  
Manche thermogomme

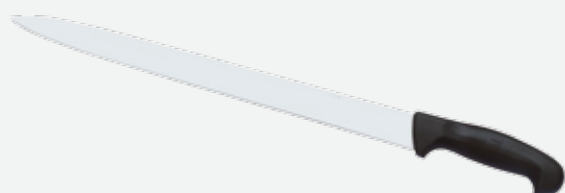
|                                                                                      |                      | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
|  | Lame 300 mm alvéolée | 200052 |
|  | Lame 300 mm alvéolée | 200053 |
|  | Lame 300 mm          | 200054 |



### Couteaux à pâte croûte

- Lame microdentée acier inoxydable.  
Manche thermogomme.

|                                                                                      |             | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 280 mm | 200056 |
|  | Lame 280 mm | 200057 |



### Couteau tranche lard

- Lame acier inoxydable.  
Manche thermogomme noir.

|             | Code   |
|-------------|--------|
| Lame 300 mm | 200055 |



## OUTILLAGE

### Feuille à pâté

- Lame acier inoxydable.  
Manche ABS noir, 3 rivets laiton.

Lame 170 mm

**Code**  
**212552**

### Gouge à jambon

- Lame acier inoxydable.  
Manche ABS.

Lame 220 mm

**Code**  
**202500**

### Ciseaux

- Lames non crantées, 130 mm  
acier inoxydable trempé.  
Ambidextres, branches ergonomiques.  
Lavables en lave-vaisselle

Dimensions 240 mm

**Code**  
**208820**

### Sécateur inox à volaille

- Lames acier trempé inoxydable.  
Manche ABS noir, ergonomique.

Le sécateur inox

**Code**  
**202900**

### Présentoir à boudin/saucisses

- Fil d'acier inoxydable.  
Diamètre 280 mm.

Le présentoir (sans plat)

**Code**  
**225160**

Le plat inox ø 350 mm

**225190**

### Lyre à foie gras

- Fil d'acier inoxydable.  
Largeur 120 mm.

La lyre

**Code**  
**205105**

Paquet de 10 fils

**205107**



## COUTELLERIE et SERVICE



### Couteau à steak

- Lame microdentée acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

Lame 110 mm **Code 210502**



### Couteau d'office

- Lame acier inoxydable.  
Manche polypropylène noir.

Lame 100 mm **Code 210552**



### Couteau éplucheur

- Lame acier inoxydable.  
Manche polypropylène noir.

Longueur 165 mm **Code 210600**

Lames séparables



### Ciseaux de cuisine multifonctions

- Lames crantées acier inoxydable.  
Lames séparables.  
Manche ergonomique.

Dimensions 200 mm **Code 210740**



Pince plastique

### Pince plastique (sans Bisphénol A)

- Pince couleur jaune, ivoire ou corail (suivant disponibilité).

La pince plastique **Code 215020**



Pince à salade

### Pinces inox

- Acier inoxydable.

La pince à salade 250 mm **Code 215030.01**

La pince à choucroute 200 mm **215050**

La pince cafétéria 240 mm **215070**

La pince à gâteaux 250 mm **215080.01**



Pince à choucroute



Pince cafétéria



Pince à gâteaux



### Pelle à tarte

- Acier inoxydable.

La pelle 315 mm **Code 215120**

### Pelle à jambon

- Plastique alimentaire.

La pelle 320 mm **Code 215010**

## SERVICE



### Pelles traiteur

- Acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.  
Longueur 260 mm.

|         | Code   |
|---------|--------|
| Pleine  | 215160 |
| Ajourée | 215170 |



### Cuillères à hors-d'oeuvre

- Acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir, livré avec 5 pastilles de couleurs différentes.  
Longueur 280 mm.

|         | Code   |
|---------|--------|
| Pleine  | 215212 |
| A trous | 215214 |

### Cuillères de service (sans Bisphénol A)

- Nylon noir  
Longueur 280 mm.

|         | Code      |
|---------|-----------|
| Pleine  | 215235.02 |
| A trous | 215245.02 |



### Fourchettes

- Acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

|                  | Code   |
|------------------|--------|
| 2 dents (270 mm) | 215260 |
| 3 dents (320 mm) | 215270 |
| 4 dents (270 mm) | 215280 |

- Fourchette du Chef ou Diapason  
Manche ABS

|                  |        |
|------------------|--------|
| 2 dents (320 mm) | 215300 |
|------------------|--------|



### Serre jambon

- Support acier inoxydable.  
Socle polyéthylène.  
Dimensions : 600 x 250 x 150 mm.

|                 | Code      |
|-----------------|-----------|
| Le serre jambon | 214465.01 |

## COUTELLERIE

### Couteaux à fromage 1 main

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS.

|                                                                                    |             | Code   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 250 mm | 204050 |
|  | Lame 250 mm | 204052 |

### Couteaux à fromage 2 mains

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS.

|                                                                                    |             | Code   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 330 mm | 204099 |
|                                                                                    | 400 mm      | 204082 |
|                                                                                    | 500 mm      | 204084 |
|  | Lame 330 mm | 204100 |
|                                                                                    | 400 mm      | 204102 |
|                                                                                    | 500 mm      | 204086 |

### Couteaux à Munster

- Lame large en acier inoxydable.  
Manche polypropylène.

|                                                                                      |             | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 180 mm | 200058 |
|  | Lame 180 mm | 200059 |

### Couteau à Roquefort

- Lame à ogives en acier inoxydable.  
Manche en ABS, 3 rivets laiton.

|  |             | Code   |
|--|-------------|--------|
|  | Lame 200 mm | 204413 |

### Couteaux à Tomme

- Lame unie en acier inoxydable.  
Manche polypropylène jaune ou noir.

|                                                                                      |             | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 310 mm | 200064 |
|  | Lame 310 mm | 200065 |

### Couteaux à Brie

- Lame unie en acier inoxydable.  
Manche polypropylène.

|                                                                                      |             | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 280 mm | 200060 |
|  | Lame 280 mm | 200061 |

- Lame à ogives en acier inoxydable.  
Manche thermogomme.

|                                                                                      |             | Code   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|  | Lame 300 mm | 200062 |
|  | Lame 300 mm | 200063 |





## Roquefortaise

- Montants recouverts d'époxy alimentaire.  
Tubes inox protégeant les ressorts.  
Socle en polyéthylène alimentaire.

|                              | Code           |
|------------------------------|----------------|
| La roquefortaise poly blanc  | <b>204855</b>  |
| La roquefortaise poly marbré | <b>204855M</b> |
| Paquet de 10 fils            | <b>204900</b>  |
| Ressort inox de rechange     | <b>204905</b>  |
| Tendeur inox de rechange     | <b>204910</b>  |



## Lyres à fromage

- 2 largeurs disponibles : 170 et 210 mm.

|                          | Code          |
|--------------------------|---------------|
| La lyre (largeur 170 mm) | <b>205100</b> |
| Paquet de 10 fils        | <b>205110</b> |
| La lyre (largeur 210 mm) | <b>205120</b> |
| Paquet de 10 fils        | <b>205130</b> |



## Fils à fromage

- Paquets de 10 fils.  
Avec poignées plastique.

|                  | Code          |
|------------------|---------------|
| Longueur 450 mm  | <b>205140</b> |
| Longueur 600 mm  | <b>205150</b> |
| Longueur 800 mm  | <b>205160</b> |
| Longueur 1000 mm | <b>205170</b> |



## Girolle - Tête de moine

- Friseur à fromage en hêtre

|                 | Code        |
|-----------------|-------------|
| Diamètre 220 mm | <b>6115</b> |

## Coupe Mimolette

- La solution pour couper facilement les fromages entiers.  
Acier inoxydable et polyéthylène alimentaire.  
Dimensions : 350 x 350 x 435 mm  
Lame 250 mm

|                    | Code          |
|--------------------|---------------|
| Le coupe mimolette | <b>204950</b> |



## Râpe à fromage électrique

- Tiroir plastique, capacité 800 g  
Disques avec trous ø 3 mm  
Production 50 kg/h  
Alimentation 220V / T  
Dimensions : 300 x 400 x 450 mm

|         | Code         |
|---------|--------------|
| La râpe | <b>50000</b> |

## COUTELLERIE



### Couteaux à pain 1/2 lune

- lame en acier inoxydable.

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Manche polypropylène | <b>Code</b>   |
| Lame 200 mm          | <b>206440</b> |

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Manche ABS (3 rivets laiton) | <b>Code</b>   |
| Lame 330 mm                  | <b>206580</b> |



### Couteaux à entremet/génoise

- lame crantée en acier inoxydable.
- Manche surmoulé noir.

|             |               |
|-------------|---------------|
|             | <b>Code</b>   |
| Lame 250 mm | <b>206040</b> |
| Lame 300 mm | <b>206050</b> |
| Lame 330 mm | <b>206060</b> |



### Palettes flexibles inox

- lame en acier inoxydable.
- Manche surmoulé noir.

|                    |               |
|--------------------|---------------|
|                    | <b>Code</b>   |
| Lame plate 150 mm  | <b>320000</b> |
| Lame plate 200 mm  | <b>320010</b> |
| Lame plate 300 mm  | <b>320020</b> |
| Lame coudée 200 mm | <b>320205</b> |
| Lame coudée 240 mm | <b>320210</b> |



### Pelle à hamburger

- lame en acier inoxydable, à bords biseautés.
- Manche surmoulé en polypropylène noir.
- Lame : 135 x 70 mm.

|                    |               |
|--------------------|---------------|
|                    | <b>Code</b>   |
| La pelle hamburger | <b>215130</b> |

### Fourchette du Chef ou Diapason

- Fourchette du Chef ou Diapason
- Manche ABS

|                  |               |
|------------------|---------------|
|                  | <b>Code</b>   |
| 2 dents (320 mm) | <b>215300</b> |



### Couteaux de cuisine

- lame en acier inoxydable.
- Manche ABS noir, 3 rivets laiton.
- Mitre aluminium.

|             |               |
|-------------|---------------|
|             | <b>Code</b>   |
| Lame 150 mm | <b>210060</b> |
| Lame 200 mm | <b>210070</b> |
| Lame 250 mm | <b>210090</b> |
| Lame 300 mm | <b>210100</b> |

### Couteau à steak

- lame microdentée en acier inoxydable.
- Manche surmoulé noir.

|             |               |
|-------------|---------------|
|             | <b>Code</b>   |
| Lame 110 mm | <b>210502</b> |

## SERVICE



### Balai à four

- Manche 350 cm  
Balai 45 cm

**Code**  
**365180**



Brosse Hollandaise



Brosse 1/2 tête

### Brosses de comptoir

- Brosse Hollandaise  
monture bois, garniture soie
- Brosse 1/2 tête  
monture polypropylène,  
garniture polyester

**Code**  
**323050**  
**323060**



Plateau ø 35 cm

### Pelles à four en bois

- Plateau et manche en bois.
- Manche 200 cm  
Plateau ø 35 cm
- Manche 250 cm  
Plateau 60 x 40 cm

**Code**  
**365050**  
**365020**



Plateau 60 x 40 cm

### Pelle à four à pizza en inox

- Plateau et manche en acier inoxydable.
- Manche 114 cm  
Plateau ø 32 cm

**Code**  
**365160**



Plateau ø 32 cm



### Plaques à pizza, anti-adhésives "Easy clean"

- Ø 240 mm
- Ø 260 mm
- Ø 280 mm
- Ø 300 mm
- Ø 320 mm

**Code**  
**01-11734**  
**01-11735**  
**01-11736**  
**01-11737**  
**01-11738**

**⚠ 320° maximum**



### Roulette à pizza

- Ø 100 mm, inox

**Code**  
**01-01611**



### Pelle à pizza

- Lame flexible en acier inoxydable.  
Manche surmoulé en polypropylène noir.  
Lame : 215 x 75 mm.
- La pelle à pizza

**Code**  
**320201**



## Coupe-tomate manuel

- Lames acier inoxydable (écartement 6 mm)  
Dimensions : 425 x 180 mm

**Code**

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Le coupe tomates          | <b>214400</b> |
| Bloc 13 lames de rechange | <b>214404</b> |



6 quartiers



10 rondelles

## Coupe-œuf

- Aluminium avec revêtement époxy.

**Code**

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Le coupe-œuf 6 quartiers  | <b>214550</b> |
| Le coupe-œuf 10 rondelles | <b>214560</b> |



## Mandolines inox

- Pied réversible anti-dérapant avec poussoir et 4 blocs effileurs

**Code**

**01-02058**



- Pied anti-dérapant avec 7 peignes/râpes dans boîte plastique de rangement

**Code**

**01-02061**



## Râpe à parmesan inox

- Dimensions : 245 x 105 mm

**Code**

**01-02043**



## Ouvre-boîte manuel

- Acier et composite.  
Socle à visser, modèle à manivelle.  
Hauteur maxi des boîtes : 550 mm.

**Code**

|               |               |
|---------------|---------------|
| L'ouvre-boîte | <b>270600</b> |
| Lame          | <b>270601</b> |
| Molette       | <b>270602</b> |







## Pistolet à dorer électrique

- Alimentation : 220V / T
- Puissance : 120W
- Débit : 350g / min
- Livré avec godet de 700 ml

**Code**  
**01-36202**



## Toiles de cuisson ou surgélation anti-adhésives

- Revêtement anti-adhérent silicone

**Code**

|              |                |                 |
|--------------|----------------|-----------------|
| 580 x 380 mm | (par 5 pièces) | <b>01-11900</b> |
| 520 x 315 mm | (par 5 pièces) | <b>01-11903</b> |
| 380 x 280 mm | (par 5 pièces) | <b>01-11905</b> |



## Toile de couche

- Toile 100% lin.

**Code**

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Largeur 600 mm (le mètre) | <b>01-26614</b> |
| Largeur 800 mm (le mètre) | <b>01-26618</b> |



## Plaque inox

- Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45°
- Dimensions 600 x 400 mm

**Code**  
**114200**



## Plaques aluminium

Dimensions : 600 x 400 mm.

- **Epaisseur 1,5 mm.**

**Code**

|                  |        |               |
|------------------|--------|---------------|
| Bords pincés 45° | Pleine | <b>114350</b> |
|------------------|--------|---------------|

- **Epaisseur 2 mm.**

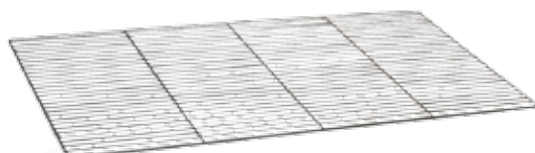
**Code**

|                  |                   |               |
|------------------|-------------------|---------------|
| Bords pincés 45° | Pleine            | <b>114310</b> |
|                  | Perforée          | <b>114320</b> |
|                  | Pleine teflonée   | <b>114330</b> |
|                  | Perforée teflonée | <b>114340</b> |

- **Epaisseur 2 mm.**

**Code**

|                  |        |               |
|------------------|--------|---------------|
| Bords droits 90° | Pleine | <b>114410</b> |
|------------------|--------|---------------|



## Grilles inox

- 29 fils ø 2 mm
- 3 traverses ø 5 mm
- 600 x 400 mm
- 23 fils ø 3 mm
- 2 traverses ø 7 mm
- 800 x 600 mm

**Code**  
**114520**

**Code**  
**114560**



## Grille fermentation

- **800 x 600 mm.**
- 23 fils ø 3 - 2 traverses ø 5 mm
- 2 arrêts côté 600

**Code**  
**114550**

**NOUVEAU**





## Pelles de service polypropylène

- Polypropylène

|                          | Code          |
|--------------------------|---------------|
| Longueur 290 mm / 0,70 l | <b>350025</b> |
| Longueur 340 mm / 1,40 l | <b>350035</b> |
| Longueur 380 mm / 2,00 l | <b>350045</b> |
| Longueur 420 mm / 3,00 l | <b>350055</b> |



## Pelle de service inox

- Acier inoxydable.
- Contenance : 1,5 l.

|                 | Code          |
|-----------------|---------------|
| Longueur 380 mm | <b>350090</b> |



## Pelles à farine inox

- Acier inoxydable.

|                   | Code          |
|-------------------|---------------|
| Contenance 0,86 l | <b>350100</b> |
| Contenance 0,35 l | <b>350110</b> |



## Tamis tout inox ø 350 mm

|           | Code            |
|-----------|-----------------|
| Maille 14 | <b>01-04583</b> |
| Maille 20 | <b>01-04584</b> |
| Maille 25 | <b>01-04585</b> |



## Tamis polystyrène ø 185 mm

- Toile acier spécial sucre glace

|           | Code            |
|-----------|-----------------|
| Maille 40 | <b>01-04560</b> |



Force 5 kg



Force 20 kg

## Balances automatiques

|                            | Code          |
|----------------------------|---------------|
| Force 5 kg - Bol inox      | <b>350300</b> |
| Force 20 kg - Plateau inox | <b>350400</b> |



## Thermomètre confiseur

- Corps en verre, + 80° à + 200°C

|                 | Code     |
|-----------------|----------|
| Gaine polyamide | 01-30570 |
| Gaine inox      | 01-30575 |



## Rouleau polyéthylène

- Indéformable, anti-adhésif
- Ø 48, Long 500 mm

|  | Code     |
|--|----------|
|  | 01-03908 |

## Rouleau plastique, Tutove "cannelé"

- Roulement laiton sur bague
- Longueur 415 mm

|  | Code     |
|--|----------|
|  | 01-03910 |

## Rouleau pic-vite

- Rouleau en plastique alimentaire.
- Ø 65 mm, long. 120 mm

|            | Code   |
|------------|--------|
| Le rouleau | 323100 |



## Diviseurs à pâte

- Roulettes inox, branches acier chromé

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| 5 roulettes / 4 bandes | 320880 |
| 7 roulettes / 6 bandes | 320890 |



## Palette à enduire

- Manche polypropylène
- Largeur 220 mm

|  | Code     |
|--|----------|
|  | 01-01461 |

## Spatules triangulaires

- Manche polypropylène
- Largeur 80 mm
- Largeur 90 mm
- Largeur 100 mm

|                | Code     |
|----------------|----------|
| Largeur 80 mm  | 01-01440 |
| Largeur 90 mm  | 01-01441 |
| Largeur 100 mm | 01-01442 |

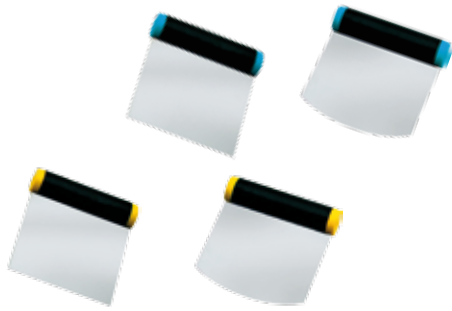


## Pinceaux plats

- Poils en soie naturelle.
- Manche en polypropylène.

|                             | Code   |
|-----------------------------|--------|
| Largeur 30 mm (paquet de 6) | 322000 |
| Largeur 40 mm (paquet de 6) | 322020 |
| Largeur 50 mm (paquet de 6) | 322030 |





## Raclettes coupe-pâte

- Acier **souple**, manche ABS.

|              | Code   |
|--------------|--------|
| Coupe droite | 320730 |
| Coupe ronde  | 320740 |

- Acier **rigide**, manche ABS.

|              | Code   |
|--------------|--------|
| Coupe droite | 320700 |
| Coupe ronde  | 320710 |



## Saupoudreuses

- Acier inoxydable.

|                                     | Code   |
|-------------------------------------|--------|
| Saupoudreuse à épices (trous ø2 mm) | 350150 |
| Saupoudreuse à sucre (toile)        | 350160 |



## Pots gradués

- Matière plastique alimentaire.

|            |          | Code   |
|------------|----------|--------|
| Contenance | 1 litre  | 341000 |
|            | 3 litres | 341003 |
|            | 5 litres | 341005 |



## Ensemble passoire à fruits (bac + égouttoir)

|                              | Code     |
|------------------------------|----------|
| Dimensions 335 x 105 x 80 mm | 01-01870 |



## Grignettes

- Lame acier inoxydable.  
Corps en matière plastique, longueur 120 mm.  
Paquet de 10

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Grignette jaune | 214300 |
| Grignette bleue | 214310 |
| Grignette verte | 214330 |



## Lames de boulanger

- Lames 130 mm acier inoxydable.

|                      | Code      |
|----------------------|-----------|
| La boîte de 25 lames | 214320.01 |



## Vide pomme

Ø 15 mm

Code

01-01580



## Canneleurs inox

Code

Simple droitier 01-01588

gaucher 01-01589

Double 01-01590



## Zesteur canneur "Decozest" inox

Larg. 20 mm

Code

01-01596



## Presse citron

Inox, 170 mm

Code

01-02109



## Pèle-pomme

- Lame acier inoxydable.  
Pour peler, évider et trancher  
en une seule opération.  
Fixation ventouse.

Code

Le pèle-pomme

214220.01



## Bassines "cul de poule" inox

|                      | Code   |
|----------------------|--------|
| 2,0 litres Ø 200 mm  | 300000 |
| 4,0 litres Ø 250 mm  | 300010 |
| 7,0 litres Ø 300 mm  | 300020 |
| 10,5 litres Ø 350 mm | 300030 |
| 15,5 litres Ø 400 mm | 300040 |

## Bassines fond plat inox

|                      | Code   |
|----------------------|--------|
| 2,0 litres Ø 200 mm  | 300100 |
| 3,5 litres Ø 240 mm  | 300110 |
| 5,0 litres Ø 280 mm  | 300120 |
| 7,0 litres Ø 320 mm  | 300130 |
| 11,5 litres Ø 360 mm | 300150 |
| 15 litres Ø 400 mm   | 300140 |



## Raclette pour bassine

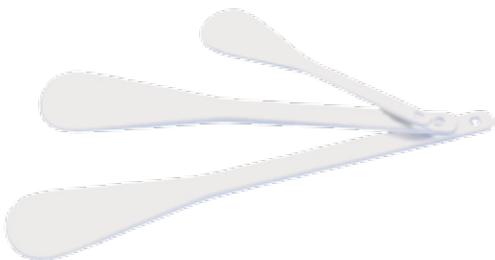
- Demi-ronde, polypropylène rigide.

|                            | Code   |
|----------------------------|--------|
| La raclette (195 x 150 mm) | 320860 |

## Corne racle tout

- Demi-ronde, nylon,

|                              | Code   |
|------------------------------|--------|
| Le racle tout (160 x 120 mm) | 320870 |



AUTRES DIMENSIONS  
SUR DEMANDE

## Spatules mélamine

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Longueur 250 mm | 321050 |
| Longueur 300 mm | 321052 |
| Longueur 350 mm | 321055 |
| Longueur 400 mm | 321060 |
| Longueur 500 mm | 321070 |

## Spatules palette élastomère "Maryse"

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Longueur 300 mm | 321120 |
| Longueur 400 mm | 321130 |



## Fouets inox

- **Fouet dur**, 8 fils acier inoxydable.  
Manche fibre de verre

|                 | Code      |
|-----------------|-----------|
| Longueur 250 mm | 307000.01 |
| Longueur 300 mm | 307010.01 |
| Longueur 360 mm | 307020.01 |
| Longueur 400 mm | 307030.01 |
| Longueur 450 mm | 307040.01 |
| Longueur 500 mm | 307050.01 |

- **Fouet à blancs**  
Manche exoglass

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Longueur 450 mm | 01-03650 |
|-----------------|----------|

## BATTERIE DE CUISINE

*Entièrement en acier inoxydable, finition poli satiné mat, triple fond, tous feux*

TOUS FEUX



GAZ



INDUCTION



ELECTRICITE



VITRO  
CERAMIQUE



LAVE  
VAISSELLE



### Faitouts (sans couvercle)

|                                | Code     |
|--------------------------------|----------|
| Diam. 240 mm, H. 150 mm / 7 l  | 01-00270 |
| Diam. 280 mm, H. 170 mm / 11 l | 01-00271 |
| Diam. 320 mm, H. 200 mm / 15 l | 01-00272 |
| Diam. 350 mm, H. 220 mm / 23 l | 01-00273 |
| Diam. 400 mm, H. 250 mm / 32 l | 01-00274 |
| Diam. 450 mm, H. 280 mm / 43 l | 01-00275 |
| Diam. 500 mm, H. 300 mm / 59 l | 01-00276 |



### Marmite traiteur (sans couvercle)

|                           | Code     |
|---------------------------|----------|
| Diam. et H. 320 mm / 24 l | 01-00282 |
| Diam. et H. 350 mm / 34 l | 01-00283 |
| Diam. et H. 400 mm / 50 l | 01-00284 |
| Diam. et H. 450 mm / 72 l | 01-00285 |



### Casseroles (sans couvercle)

|                                 | Code     |
|---------------------------------|----------|
| Diam. 140 mm, H. 70 mm / 1 l    | 01-00289 |
| Diam. 160 mm, H. 75 mm / 1,5 l  | 01-00290 |
| Diam. 180 mm, H. 90 mm / 2 l    | 01-00291 |
| Diam. 200 mm, H. 100 mm / 3 l   | 01-00292 |
| Diam. 240 mm, H. 120 mm / 5 l   | 01-00293 |
| Diam. 280 mm, H. 140 mm / 8,5 l | 01-00294 |



### Couvercles universels

| Diam.        | Code     | Diam.        | Code     |
|--------------|----------|--------------|----------|
| Diam. 160 mm | 01-00300 | Diam. 320 mm | 01-00305 |
| Diam. 180 mm | 01-00301 | Diam. 350 mm | 01-00306 |
| Diam. 200 mm | 01-00302 | Diam. 400 mm | 01-00307 |
| Diam. 240 mm | 01-00303 | Diam. 450 mm | 01-00308 |
| Diam. 280 mm | 01-00304 | Diam. 500 mm | 01-00309 |



### Passoire étamée

- 1/2 sphérique, à toile métallique acier étamé, renforcée par une deuxième toile.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 200 mm | 303000 |

### Passoire "ECO"

- Acier inoxydable, 1/2 sphérique.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 240 mm | 303020 |

### Passoire conique

- Acier inoxydable.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 320 mm | 303010 |





## Louches inox

- Monobloc.

|                          | Code   |
|--------------------------|--------|
| Diamètre 80 mm / 12 cl   | 305000 |
| Diamètre 120 mm / 50 cl  | 305010 |
| Diamètre 160 mm / 100 cl | 305020 |
| Diamètre 200 mm / 200 cl | 305030 |

## Ecumoiros inox

- Monobloc.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 120 mm | 306000 |
| Diamètre 160 mm | 306010 |

## Araignées

- Fil inox.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 150 mm | 306048 |
| Diamètre 180 mm | 306050 |
| Diamètre 220 mm | 306052 |
| Diamètre 280 mm | 306060 |



## Passe-sauce (chinois)

- Acier inoxydable.

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Diamètre 180 mm | 304050 |
| Diamètre 220 mm | 304060 |



## DOUILLES POLYCARBONATE ET POUCHES PÂTISSIÈRES

### Douilles inox sur demande

Feuille N°2



A bûche



A nid



Saint Honoré



N°4



N°7



N°10



### Douilles en forme

|                         | Code     |
|-------------------------|----------|
| Douille feuille N°2     | 01-03160 |
| Douille à bûche 8 dents | 01-03172 |
| Douille à nid           | 01-03175 |
| Douille Saint Honoré    | 01-03180 |

Assortiments "Apprenti" (12 douilles), "Charcutier" (12 douilles), "Pâtissier" (24 douilles) : **Nous consulter**

### Douilles unies

|     | Code     |      | Code     |
|-----|----------|------|----------|
| N°2 | 01-03101 | N°8  | 01-03107 |
| N°3 | 01-03102 | N°10 | 01-03109 |
| N°4 | 01-03103 | N°11 | 01-03110 |
| N°5 | 01-03104 | N°12 | 01-03111 |
| N°6 | 01-03105 | N°14 | 01-03113 |
| N°7 | 01-03106 | N°15 | 01-03114 |

### Douilles cannelées

|    | Code     |    | Code     |
|----|----------|----|----------|
| A6 | 01-03121 | D6 | 01-03133 |
| A8 | 01-03123 | D8 | 01-03135 |
| B6 | 01-03125 | E6 | 01-03137 |
| B8 | 01-03127 | E8 | 01-03139 |
| C6 | 01-03129 | F6 | 01-03141 |
| C8 | 01-03131 | F8 | 01-03143 |

### Douilles petits fours

|          | Code     |
|----------|----------|
| 10 dents | 01-03150 |
| 14 dents | 01-03152 |
| 18 dents | 01-03154 |

### Poches pâtissières

- 2 modèles :
  - Très souples "Perlon"
  - Imperméables, anti-glisse, très souples "Supernyl"

| Perlon<br>(unitaire) | Code     | Supernyl<br>(unitaire) | Code     |
|----------------------|----------|------------------------|----------|
| 250 mm               | 01-03370 | 250 mm                 | 01-03390 |
| 310 mm               | 01-03371 | 300 mm                 | 01-03391 |
| 340 mm               | 01-03372 | 350 mm                 | 01-03392 |
| 400 mm               | 01-03373 | 400 mm                 | 01-03393 |
| 460 mm               | 01-03374 | 450 mm                 | 01-03394 |
| 500 mm               | 01-03375 | 500 mm                 | 01-03395 |
| 600 mm               | 01-03376 | 600 mm                 | 01-03396 |

- Jetables 85 microns  
En boîte distributrice de 100 pièces

|                                   | Code     |
|-----------------------------------|----------|
| P.M 350 mm Long 425 / larg 240 mm | 01-03425 |
| G.M 500 mm Long 560 / larg 300 mm | 01-03426 |

### Poches polyéthylène jetables

- Grande résistance à l'étirement, anti-glisse,  
En sachet distributeur (100 poches)
- |                        |          |
|------------------------|----------|
| Long 560 / larg 300 mm | 01-03440 |
|------------------------|----------|

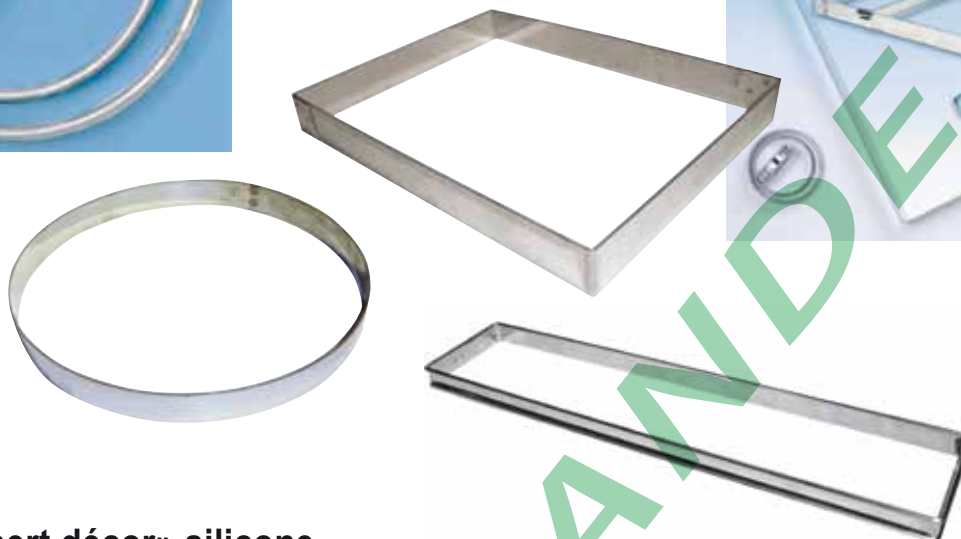
### Support poche plastique

|             | Code     |
|-------------|----------|
| Long 235 mm | 01-03445 |

## Cercles et cadres inox



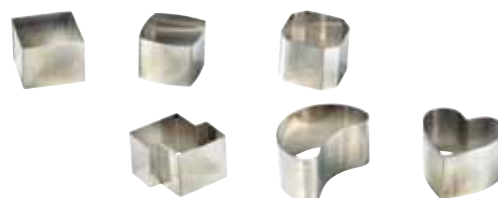
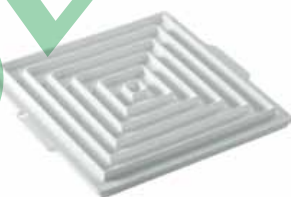
Une large gamme de cercles inox :  
à opéra, à entremets, à mousse,  
à gâteau individuel, à tarte...  
ainsi que de cadres :  
570 x 370 mm en plusieurs hauteurs  
et épaisseurs, réductions, sans fond...



## Moules «insert décor» silicone

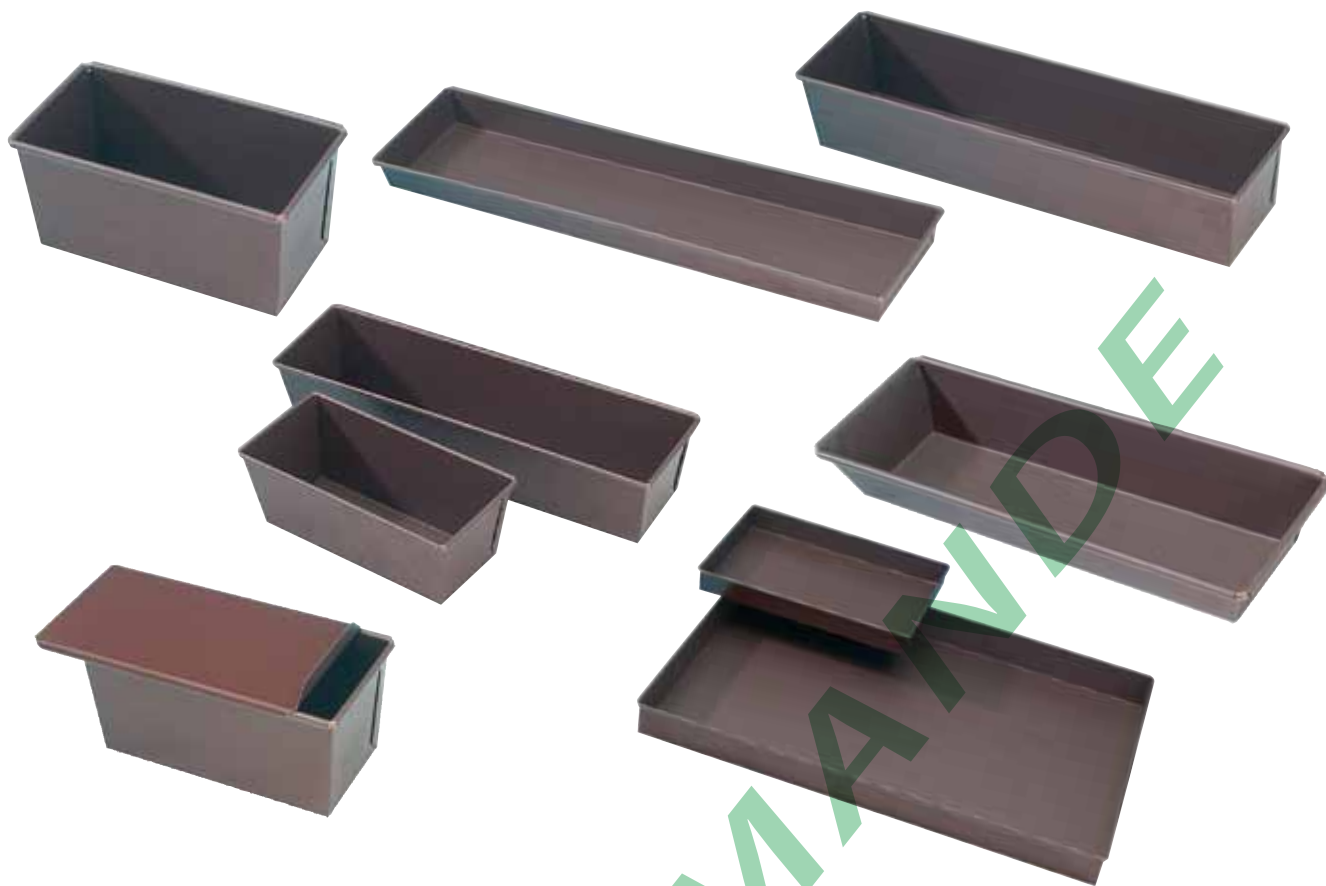


Ces moules double face permettent  
de réaliser des inserts et des décors  
pour vos mousses, entremets, desserts  
glacés...





## Moules anti-adhésifs



## Moules flexibles silicone anti-adhésifs

*Des plaques de 300 x 175 mm, pour réaliser de multiples variétés de gâteaux : coeurs, barquettes, marguerites, rosaces, canelés, babas, mini-cakes...*



## Règles et peignes divers

*Tout pour une préparation à l'image d'un vrai professionnel : règles à biscuit, peignes à décor, à rayures, à charlotte...*



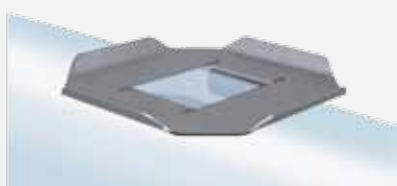




# La présentation

**Des gammes de plats très tendance pour mettre en valeur vos présentations.**

**Résistance à la chaleur :**  
-20°C jusqu'à +80°C



## Support coupelle dégustation

- Pour présentation de produits à déguster.  
Se positionne en pince sur le rebord du pare haleine.

|                               | Code   |
|-------------------------------|--------|
| Support inox 125 x 125 mm     | 308460 |
| Support inox pour plat GN 1/4 | 308461 |

## GAMME GASTRO



- Plats **noir brillant** permanent  
Acrylique teinté dans la masse  
Lavables au lave-vaisselle  
Utilisables entre -20° et 80°C  
Ne conviennent pas aux  
micro-ondes, four, bain marie.

*Existe en blanc  
ou bordeaux  
(sur demande)*

### Plats pour présentation longue

|                          | Code          |
|--------------------------|---------------|
| GN 1/1 530 x 325 x 17 mm | <b>102940</b> |
| GN 1/2 265 x 325 x 17 mm | <b>102910</b> |
| GN 1/3 176 x 325 x 17 mm | <b>102410</b> |
| GN 1/4 162 x 265 x 17 mm | <b>102510</b> |
| GN 1/5 200 x 265 x 17 mm | <b>102610</b> |
| GN 2/4 162 x 530 x 17 mm | <b>102540</b> |
| GN 2/5 200 x 530 x 17 mm | <b>102110</b> |
| GN 3/4 487 x 265 x 17 mm | <b>102210</b> |
| GN 5/4 810 x 265 x 40 mm | <b>102935</b> |

### Raviers

|                                             | Code          |
|---------------------------------------------|---------------|
| GN 1/1 530 x 325 x 50 mm                    | <b>102950</b> |
| GN 1/2 265 x 325 x 50 mm                    | <b>102920</b> |
| GN 1/3 176 x 325 x 50 mm                    | <b>102420</b> |
| GN 1/4 162 x 265 x 50 mm                    | <b>102520</b> |
| GN 3/4 487 x 265 x 50 mm                    | <b>102220</b> |
| GN 1/5 200 x 265 x 80 mm                    | <b>102630</b> |
| GN 1/2 265 x 325 x 80 mm                    | <b>102930</b> |
| GN 1/4 162 x 265 x 80 mm                    | <b>102530</b> |
| GN 3/4 487 x 265 x 80 mm                    | <b>102230</b> |
| Couvercle transparent<br>pour ravier GN 1/2 | <b>102351</b> |

### Plats égouttoir



|                                              | Code          |
|----------------------------------------------|---------------|
| Pour plats GN 1/1, dim. 464 x 264 x 12, noir | <b>102361</b> |
| Pour plats GN 1/2, dim. 264 x 204 x 12, noir | <b>102362</b> |

### Plats triangulaires

|                            | Code          |
|----------------------------|---------------|
| Triangle 400 x 400 x 17 mm | <b>102800</b> |

### Saladiers

|                                              | Code          |
|----------------------------------------------|---------------|
| <b>1,5 l</b> ø 180 x h 85 mm                 | <b>102840</b> |
| Couvercle transparent<br>pour saladier 1,5 l | <b>102845</b> |
| <b>2,5 l</b> ø 215 x h 85 mm                 | <b>102850</b> |
| Couvercle transparent<br>pour saladier 2,5 l | <b>102855</b> |

### Escaliers de présentation

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Aluminium laqué noir   |                  |
| Dimensions (l x p x h) |                  |
| 625 x 800 x 80 mm      | <b>102250.01</b> |
| 1250 x 800 x 80 mm     | <b>102260.01</b> |





# La présentation

## GAMME **ECOLINE**



- Plats ABS qualité alimentaire  
Lavables au lave-vaisselle  
Conviennent pour congélateur  
Utilisables entre -40° et +80°C  
Ne pas utiliser aux micro-ondes,  
four, bain-marie.

| Dimensions (mm) | Code   |        |
|-----------------|--------|--------|
|                 | Blanc  | Noir   |
| 420 x 280 x 15  | 104000 | 104001 |
| 400 x 200 x 15  | 104020 | 104021 |
| 400 x 300 x 15  | 104030 | 104031 |
| 360 x 240 x 15  | 104050 | 104051 |
| 300 x 190 x 15  | 104040 | 104041 |
| 240 x 180 x 15  | 104060 | 104061 |



### Pince de service

- Polycarbonate noir  
Dimension 240 mm  
La pince

Code  
01-39680

### Cuillère

- Polycarbonate noir  
Dimension 240 mm  
La cuillère

Code  
102100

### Cuillères de service (sans Bisphénol A)

- Nylon noir  
Dimension 300 mm.  
Pleine  
A trous

Code  
215235.02  
215245.02

## POÊLES ANIMATION PAELLA/CHOUCROUTE



### Poêle en tôle d'acier

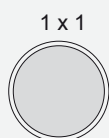
- 2 poignées  
Diamètre de 550 à 900 mm

Code  
sur devis



### Poêles en fonte d'aluminium

- Revêtement anti-adhésif.  
Disponible en 3 diamètres.



1 x 1



2 x 1/2

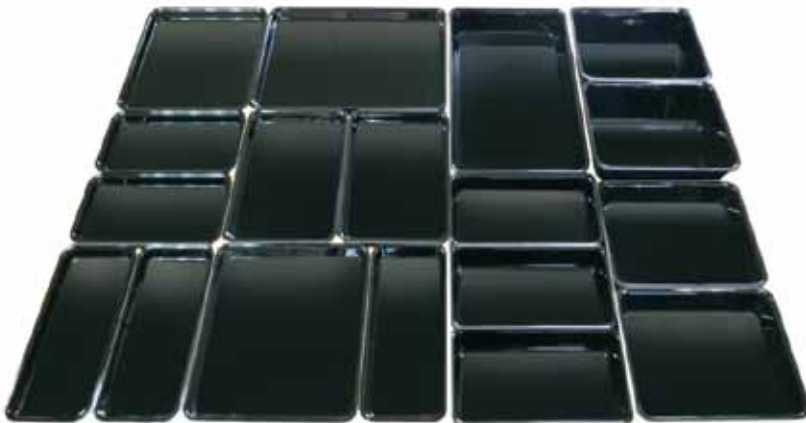


3 x 1/3

|              |         |     | Code      |
|--------------|---------|-----|-----------|
| Hauteur (mm) |         |     |           |
| Ø 400        | 1 x 1   | 100 | 308330    |
| Ø 650        | 1 x 1   | 80  | 308300.01 |
|              | 2 x 1/2 | 80  | 308310.01 |
|              | 3 x 1/3 | 80  | 308320.01 |
| Ø 800        | 1 x 1   | 100 | 308500.01 |
|              | 2 x 1/2 | 100 | 308510.01 |
|              | 3 x 1/3 | 100 | 308520.01 |

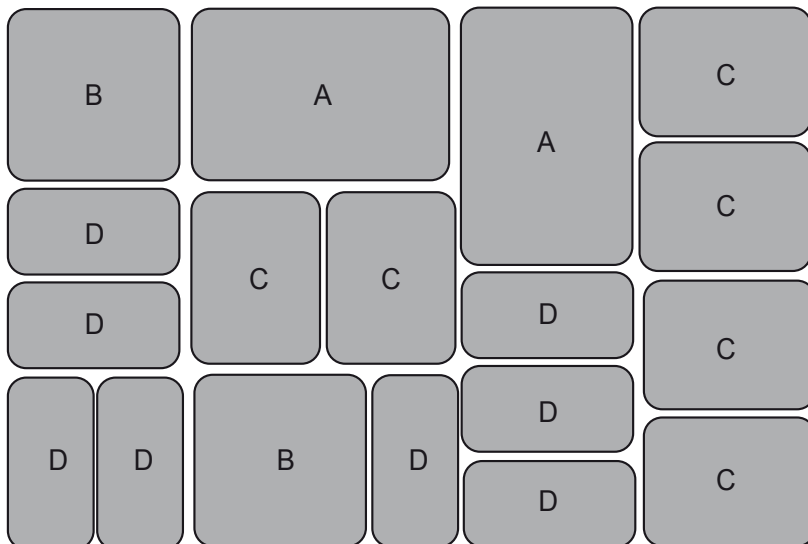


## GAMME 280



- Plats **noir brillant** permanent  
Plexi (PMMA) teinté dans la masse  
Lavables au lave-vaisselle  
Utilisables entre -20° et +80°C  
Ne pas utiliser aux micro-ondes,  
four, bain-marie..

*Existe également  
en blanc (sur demande)*



|   | Dimensions<br>(mm) | Code            |        |        |
|---|--------------------|-----------------|--------|--------|
|   |                    | Profondeur (mm) |        |        |
|   |                    | 20              | 50     | 100    |
| A | 280 x 420          | 102380          | 102381 | -      |
| B | 280 x 280          | 102384          | 102385 | -      |
| C | 280 x 210          | 102388          | 102389 | 102390 |
| D | 280 x 140          | 102394          | 102395 | -      |

## GAMME SATIN



### Spécial Pâtisserie

- Plats **noir satiné** permanent  
Plexi (PMMA) teinté dans la masse  
Lavables au lave-vaisselle  
Convient pour congélateur  
Utilisables entre -20° et +80°C  
Ne pas utiliser aux micro-ondes,  
four, bain-marie..

| Dimensions (mm) | Code   |
|-----------------|--------|
| 600 x 105 x 3   | 102401 |
| 400 x 300 x 3   | 102400 |
| 300 x 200 x 3   | 102402 |

## PLATS INOX



### Plats vitrine

- Plats inox poli.

| Dimensions (mm) | Code            |               |
|-----------------|-----------------|---------------|
|                 | Profondeur (mm) |               |
|                 | 20              | 40            |
| 320 x 180       | <b>109900</b>   | -             |
| 380 x 220       | <b>110000</b>   | -             |
| 440 x 270       | <b>110020</b>   | <b>110100</b> |
| 500 x 180       | -               | <b>112230</b> |
| 550 x 220       | <b>110030</b>   | <b>110105</b> |
| 820 x 260       | <b>110040</b>   | <b>110110</b> |



### Bac à choucroute

- Bac inox poli.

| Dimensions (mm) | Code          |
|-----------------|---------------|
| 420 x 310 x 80  | <b>112020</b> |



### Raviers, égouttoirs

- Inox poli.

| Dimensions (mm) | Code          |               |
|-----------------|---------------|---------------|
|                 | Ravier        | Egouttoir     |
| 260 x 230 x 50  | <b>112080</b> | <b>112140</b> |
| 320 x 230 x 50  | <b>112100</b> | <b>112150</b> |
| 410 x 310 x 50  | <b>112110</b> | <b>112160</b> |



### Plats sur-mesure

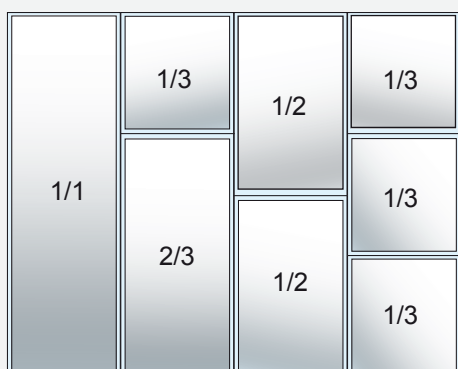
Pour une optimisation maximale des présentations, nous réalisons des plats inox sur-mesure.

Une largeur unique est recommandée pour permettre de stocker l'ensemble des formats sur un même chariot à glissières adapté.

En inox satiné :

- Plats, bords pincés.
- Creux, bords droits hauts (50 mm).

**Sur demande**







## GUIRLANDES DE DÉCORATION

### Guirlandes

- Pour décoration de vitrines.

**Code**

|         |           |               |
|---------|-----------|---------------|
| Citrons | (1800 mm) | <b>125250</b> |
| Tomates | (2000 mm) | <b>125280</b> |
| Lierre  | (2700 mm) | <b>125290</b> |
| Automne | (2700 mm) | <b>125220</b> |
| Bambou  | (2700 mm) | <b>125210</b> |



Citrons



Tomates



Lierre



Feuillage automne



Bambou





## GUIRLANDES DE DÉCORATION

### Guirlandes

|              |           | Code          |
|--------------|-----------|---------------|
| Marguerites  | (2700 mm) | <b>125245</b> |
| Houx         | (1800 mm) | <b>125230</b> |
| Roses rouges | (1800 mm) | <b>125200</b> |
| Tournesols   | (2700 mm) | <b>125240</b> |
| Coquelicots  | (1800 mm) | <b>125260</b> |

### Tresse ails

|             |          |               |
|-------------|----------|---------------|
| Tresse ails | (500 mm) | <b>125760</b> |
|-------------|----------|---------------|

Marguerites



Ails



Houx



Roses rouges



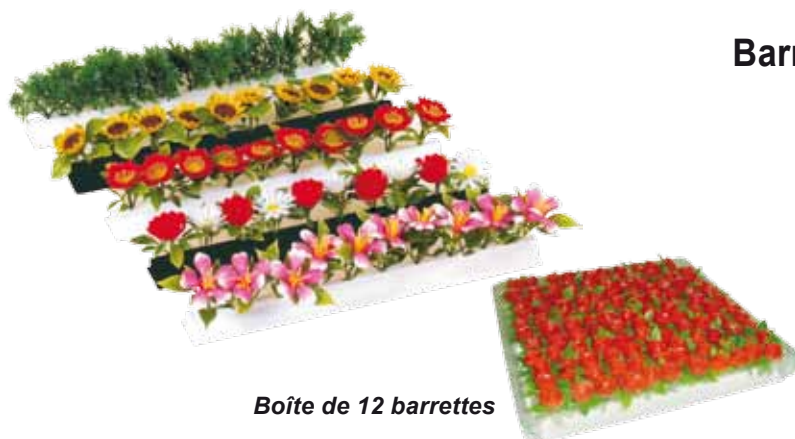
Tournesols



Coquelicots



## DIVERS DECORATION



Boîte de 12 barrettes

### Barrettes

- Longueur 250 mm.  
Boîte de 12 barrettes.

|                      | Noire  | Blanche |
|----------------------|--------|---------|
|                      | Code   | Code    |
| Persil               | 125100 | 125000  |
| Tournesols           | 125110 | 125010  |
| Coquelicots          |        | 125020  |
| Marguerites et roses | 125130 | 125030  |
| Fleurs de prunier    |        | 125040  |
| Roses rouges         | 125150 | 125050  |



### Feuilles de laitue

|                                    | Code   |
|------------------------------------|--------|
| Le sachet de 12 feuilles plastique | 125730 |

### Feuilles de fougère

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Le sachet de 10 feuilles plastique | 125800 |
|------------------------------------|--------|

### Roses rouges à piquer

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Le sachet de 25 roses plastique | 125900 |
|---------------------------------|--------|

### Citron

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Le citron plastique | 125251 |
|---------------------|--------|



### Paillon

- Laize 570 mm.  
Coloris paille, qualité alimentaire.

|                   | Code   |
|-------------------|--------|
| Le mètre linéaire | 126050 |

### Gazon

- Laize 900 mm.  
Coloris et texture gazon, qualité alimentaire.

|                      | Code   |
|----------------------|--------|
| Le rouleau de 1,80 m | 126060 |



### Filet de pêcheur

- Pour décoration murale.  
Dimensions : 2000 x 1400 mm.

|          | Code   |
|----------|--------|
| Le filet | 125400 |

### Étoiles de mer

|                                            | Code   |
|--------------------------------------------|--------|
| Le sachet de 2 étoiles factices plastique. | 125450 |

### Crabe

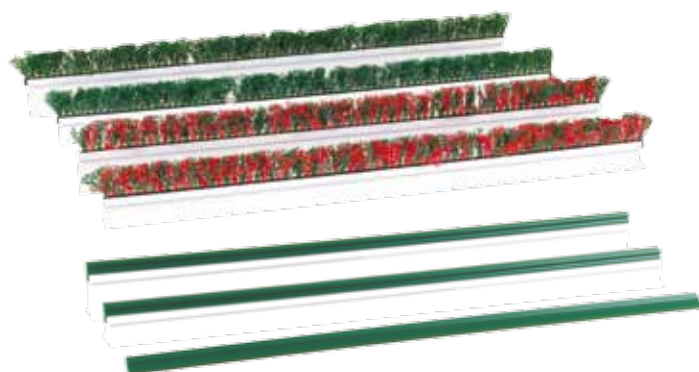
|                             | Code   |
|-----------------------------|--------|
| Le crabe factice plastique. | 125470 |

### Truites

|                                 | Code   |
|---------------------------------|--------|
| La grappe de truites plastique. | 125460 |



## SEPARATEURS



### Séparateurs feuillage

- Séparateurs pour délimiter les différents produits présentés en vitrine.

| Garnitures <b>cyprés</b>           | Code   |
|------------------------------------|--------|
| 750 x 55 x 95 mm                   | 137500 |
| 750 x 35 x 70 mm                   | 137510 |
| Garnitures <b>cyprés bicolores</b> |        |
| 750 x 55 x 65 mm                   | 138000 |
| 750 x 35 x 70 mm                   | 138010 |
| Frises vertes                      |        |
| 750 x 55 x 95 mm                   | 137600 |
| 750 x 35 x 70 mm                   | 137610 |
| Recharge 750 mm                    | 137650 |

### Séparateurs **incassables**

- Polycarbonate, ép. 3 mm



|  Séparateurs <b>verts</b> | Code      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 400 x 150 mm                                                                                                | 138115.01 |
| 400 x 110 mm                                                                                                | 138120.01 |
| 400 x 65 mm                                                                                                 | 138125.01 |
| 800 x 150 mm                                                                                                | 138100.01 |
| 800 x 110 mm                                                                                                | 138105.01 |
| 800 x 65 mm                                                                                                 | 138110.01 |

|  Séparateurs <b>rouges</b> | Code      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 400 x 150 mm                                                                                                  | 138139.01 |
| 400 x 110 mm                                                                                                  | 138140.01 |
| 400 x 65 mm                                                                                                   | 138141.01 |
| 800 x 150 mm                                                                                                  | 138130.01 |
| 800 x 110 mm                                                                                                  | 138135.01 |
| 800 x 65 mm                                                                                                   | 138137.01 |

|  Séparateurs <b>transparents</b> | Code      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 400 x 150 mm                                                                                                        | 132535.01 |
| 400 x 110 mm                                                                                                        | 132540.01 |
| 400 x 65 mm                                                                                                         | 132545.01 |
| 800 x 150 mm                                                                                                        | 132510.01 |
| 800 x 110 mm                                                                                                        | 132520.01 |
| 800 x 65 mm                                                                                                         | 132530.01 |

|  Séparateurs <b>noirs</b> | Code      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 400 x 150 mm                                                                                                 | 131535.01 |
| 400 x 110 mm                                                                                                 | 135555.01 |
| 400 x 65 mm                                                                                                  | 131454.01 |
| 800 x 150 mm                                                                                                 | 131510.01 |
| 800 x 110 mm                                                                                                 | 131520.01 |
| 800 x 65 mm                                                                                                  | 131530.01 |

# L'étiquetage

## ETIQUETTES

### Boucherie

Paprika

Saveur

Métallique

Evasion

Galaxy



Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Neutre (paquet de 10)

146160

146161

142150

142151

152100

152101

153100

153101

153600

153601

Texte liste type

146170

146171

142160

142161

152110

152111

153110

153111

153610

153611

Texte hors liste

146180

146181

142170

142171

152120

152121

153120

153121

153620

153621

### Traiteur

Paprika

Saveur

Métallique

Evasion



Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Neutre (paquet de 10)

146060

146061

140160

140161

152200

152201

153200

153201

Texte liste type

146070

146071

140170

140171

152210

152211

153210

153211

Texte hors liste

146080

146081

140180

140181

152220

152221

153220

153221

### Fromager

Paprika

Saveur

Métallique

Evasion



Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Code

Avec pique

Sans pique

Neutre (paquet de 10)

146260

146261

148150

148151

152300

152301

153300

153301

Texte liste type

146270

146271

148160

148161

152310

152311

153310

153311

Texte hors liste

146280

146281

148170

148171

152320

152321

153320

153321

### Bio



Code

Avec pique

Sans pique

Neutre (paquet de 10)

149000

149001

Texte liste type

149010

149011

Texte hors liste

149020

149021

### Halal



Code

Avec pique

Sans pique

Neutre (paquet de 10)

149600

149601

Texte liste type

149610

149611

Texte hors liste

149620

149621



# L'affichage boucherie



**NOUVELLE LEGISLATION** (Applicable au 13/12/2014)

## Tableau prix boucherie en libre service AFFICHAGE OBLIGATOIRE

- Tableau pour indiquer le type de cuisson des viandes  
Pour chiffres adhésifs.  
Avec chaînette pour suspension.

Dimensions 1150 x 700 mm

**Code**  
**143475**



## Tableau prix boucherie

- Tableau pour prix bœuf, veau, agneau, porc.  
Pour chiffres adhésifs.  
Avec chaînette pour suspension.

Dimensions 960 x 720 mm

**Code**  
**143460**

## Tableau prix charcuterie

- Pour chiffres adhésifs.  
Avec chaînette pour suspension.

Dimensions 770 x 705 mm

**Code**  
**143440**

## Tableau prix halal

- Pour chiffres adhésifs.  
Avec chaînette pour suspension.  
Dimensions 500 x 400 mm

Viande Halal

**Code**  
**149630**

Triperie Halal

**Code**  
**149631**

## Pochettes chiffres (pour tous les tableaux)

- Pochettes de 500.

Hauteur 18 mm

**Code**  
**154750**

Hauteur 27 mm

**Code**  
**154760**

## Marquage

- Feutre effaçable à l'alcool pour surface plastique  
Pointe fine NOIR.

La boîte de 10 feutres

**Code**  
**154880**



## AFFICHAGES OBLIGATOIRES

La réglementation impose dorénavant **un double affichage** sur les étals de poissonnerie.

- Un panneau indiquant les zones et sous-zones de pêche
- Un panneau **ou** des flèches indiquant les engins et types de pêche.



## Panneau zones et sous-zones de pêche

- Panneau d'affichage, 600 x 500 mm, livré avec fil nylon, et 2 planches de 206 pastilles adhésives à positionner sur les étiquettes.



|                                    | Code   |
|------------------------------------|--------|
| Le panneau d'affichage             | 144210 |
| La pochette réassort (2 planches)* | 144211 |

\* **Détail de la pochette** : 10 x Atlantique Nord-Est, 10 x Atlantique Nord-Ouest, 10 x Méditerranée, 1 x Océan Artique, 1 x Atlantique Centre Ouest, 1 x Atlantique Centre Est, 1 x Atlantique Sud-Ouest, 1 x Atlantique Sud-Est, 1 x Atlantique Antartique, 1 x Océan Indien Ouest, 1 x Océan Indien Est, 1 x Océan Indien, Antartique et Austral, 1 x Océan Pacifique Nord-Ouest, 1 x Océan Pacifique Nord-Est, 10 x Ouest Portugal, 1 x Océan Pacifique Centre-Ouest, 1 x Océan Pacifique Centre-Est, 1 x Océan Pacifique Sud-Ouest, 1 x Océan Pacifique Sud-Est, 1 océan Pacifique Antartique, 10 x Mer de Barents, 10 x Mer de Norvège, 10 x Mer Baltique, 10 x Mer du Nord, 10 x Ouest Ecosse, 10 x Açores, 10 x Islande et Féroé, 10 x Manche et Mers Celtiques, 10 x Golfe de Gascogne, 10 x Est Groenland, 10 x Ouest Méditerranée, 10 x Centre Méditerranée, 10 x Est Méditerranée, 10 x Mer noire, 10 x Nord Açores.

## Flèches pour l'affichage des engins et types de pêche

- Flèches de 185 x 50 mm, par paquet de 10 flèches.



|                                         | Code   |
|-----------------------------------------|--------|
| "Ligne et hameçons"                     | 144220 |
| "Dragues"                               | 144221 |
| "Casiers et pièges"                     | 144222 |
| "Sennes"                                | 144223 |
| "Chaluts"                               | 144224 |
| "Filets tournants et filets soulevés"   | 144225 |
| "Filets maillants et filets similaires" | 144226 |
| "Pêche à pied"                          | 144227 |
| "Plongée"                               | 144228 |

## Panneau pour l'affichage des engins et types de pêche

- Panneau d'affichage, 300 x 560 mm, livré avec fil nylon, et 14 planches de 20 pastilles couleur ø16 mm adhésives à positionner sur les étiquettes.

|                                    | Code   |
|------------------------------------|--------|
| Le panneau d'affichage             | 144200 |
| La pochette réassort (18 planches) | 144201 |





# Les pancartes, les supports...

## PANCARTES FRUITS ET LEGUMES



### Pancartes "ardoises" fruits et légumes

4 roulettes + 1 disque

|              | Code          |               |
|--------------|---------------|---------------|
|              | Avec pique    | Avec pattes   |
| • Rosée      |               |               |
| 100 x 150 mm | <b>149080</b> | <b>149081</b> |
| 210 x 150 mm | <b>149070</b> | <b>149071</b> |

|              | Code          |               |
|--------------|---------------|---------------|
|              | Avec pique    | Avec pattes   |
| • Bio        |               |               |
| 100 x 150 mm | <b>149051</b> | <b>149052</b> |
| 200 x 150 mm | <b>149053</b> | <b>149050</b> |

## MARQUAGE, SUPPORTS...

### Marquage



- Feutres craie, effaçables à l'eau pour surfaces plastique, verre ou ardoise.

|                                  | Code          |               |               |
|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|
|                                  | Blanc         | Bleu          | Noir          |
| Pointe médium biseautée (par 2)  | <b>154820</b> | <b>154830</b> | <b>154840</b> |
| Pointe médium biseautée (par 12) | <b>154850</b> | <b>154860</b> | <b>154870</b> |
| Pointe large (par 2)             | <b>154851</b> | <b>154861</b> | <b>154871</b> |

### Supports



Pied inox

Supports transparents



Support blanc

|                                                                           |             |      |               |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|------|---------------|
| • Pieds inox                                                              |             | Code |               |
| 50 mm                                                                     | paquet de 3 |      | <b>154970</b> |
| 100 mm                                                                    | paquet de 3 |      | <b>154980</b> |
| 150 mm                                                                    | paquet de 3 |      | <b>154990</b> |
| • Support blanc pour étiquette à pique inox                               |             | Code |               |
| Le paquet de 25                                                           |             |      | <b>155100</b> |
| • Supports transparents PVC avec grippeur pour étiquettes sans pique inox |             | Code |               |
| Le paquet de 25 - Ht. 50 mm                                               |             |      | <b>155105</b> |
| Le paquet de 25 - Ht. 90 mm                                               |             |      | <b>155110</b> |

### Bac range étiquettes



- Pour rangement de 60 étiquettes PS choc noir 4 mm.
- Dimensions 400 x 150 x 110 mm **154550**

### Scelleuse pour sacs



- En acier laqué. Fixation possible sur le plan de travail.

|                                |      |               |
|--------------------------------|------|---------------|
|                                | Code |               |
| La scelleuse                   |      | <b>155600</b> |
| Le mandrin de rechange ø 12 mm |      | <b>155601</b> |
| Ruban adhésif rouge 9 mm       |      |               |
| le paquet de 12                |      | <b>155605</b> |





# Les bacs gastronorme

## BACS GASTRONORME INOX



- En acier inox qualité alimentaire  
Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente.

Bacs pour utilisations diverses :

- traiteur et poissonnerie,
- cuisine,
- stockage...



### Bacs GN 2/1

- Dimensions : 650 x 530 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |      | Code   |
|---------|------|--------|
| 65 mm   | 19 l | 115000 |
| 100 mm  | 29 l | 115010 |
| 150 mm  | 43 l | 115020 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 115070 |

Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1



### Bacs GN 1/1

- Dimensions : 530 x 325 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 8,7 l | 115200 |
| 100 mm  | 13 l  | 115210 |
| 150 mm  | 20 l  | 115220 |
| 200 mm  | 26 l  | 115230 |

|               |        |
|---------------|--------|
| Perforé 65 mm | 116520 |
|---------------|--------|

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 115270 |
| Egouttoir              | 115290 |



### Bacs GN 2/3

- Dimensions : 354 x 325 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 5,5 l | 115400 |
| 100 mm  | 8,4 l | 115410 |
| 150 mm  | 12 l  | 115420 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 115470 |
| Egouttoir              | 115490 |



## BACS GASTRONORME INOX

### Bacs GN 1/2



- Dimensions : 325 x 265 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 3,8 l | 115600 |
| 100 mm  | 5,9 l | 115610 |
| 150 mm  | 8,7 l | 115620 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 115670 |
| Egouttoir              | 115690 |

### Bacs GN 1/3



- Dimensions : 325 x 175 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 2,5 l | 115800 |
| 100 mm  | 3,8 l | 115810 |
| 150 mm  | 5,5 l | 115820 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 115870 |
| Egouttoir              | 115890 |

### Bacs GN 1/4



- Dimensions : 265 x 162 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 1,8 l | 116000 |
| 100 mm  | 2,7 l | 116010 |
| 150 mm  | 3,8 l | 116020 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 116070 |
| Egouttoir              | 116090 |

### Bacs GN 1/6



- Dimensions : 176 x 162 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 65 mm   | 1 l   | 116200 |
| 100 mm  | 1,6 l | 116210 |
| 150 mm  | 2,2 l | 116220 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 116270 |

### Dimensions des bacs

| 650 x 530 mm | 530 x 325 mm. | 325 x 175 mm | 325 x 175 mm | 325 x 265 mm. | 265 x 162 mm. | 176 x 162 mm. |
|--------------|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 2/1          | 1/1           | 1/3          | 1/3          | 1/2           | 1/4 1/4       | 1/6 1/6       |
|              |               | 2/3          | 1/3          | 1/2           | 1/4 1/4       | 1/6 1/6       |
|              |               | 354 x 325 mm | 1/3          |               |               | 1/6 1/6       |

# Les bacs gastronorme

## BACS GASTRONORME POLYCARBONATE (sans Bisphénol A)



- En polycarbonate, très résistants aux chocs. Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente.
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire.
- Bacs pour utilisations diverses :
  - traiteur et poissonnerie,
  - cuisine,
  - stockage...
- Résistance : - 40° / + 100°C

### Bacs GN 2/1



- Dimensions : 650 x 530 mm.
- Sans anse.

| Hauteur (mm) |      | Code   |
|--------------|------|--------|
| 150          | 43 l | 117010 |
| 200          | 52 l | 117020 |

|                                          | Code   |
|------------------------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée                   | 117040 |
| Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1 |        |

### Bacs GN 1/1



- Dimensions : 530 x 325 mm.
- Sans anse.

| Hauteur (mm) |      | Code   |
|--------------|------|--------|
| 100          | 13 l | 117200 |
| 150          | 20 l | 117210 |
| 200          | 26 l | 117220 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 117240 |
| Egouttoir              | 117260 |

### Bacs GN 1/2



- Dimensions : 325 x 265 mm.
- Sans anse.

| Hauteur (mm) |       | Code   |
|--------------|-------|--------|
| 65           | 3,8 l | 117400 |
| 100          | 5,9 l | 117410 |
| 150          | 8,7 l | 117420 |
| 200          | 12 l  | 117430 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 117450 |
| Egouttoir              | 117470 |



# Les bacs gastronorme

## BACS GASTRONORME POLYCARBONATE (sans Bisphénol A)

### Bacs GN 1/3



- Dimensions : 325 x 175 mm.  
Sans anse.

| Hauteur |       | Code   |
|---------|-------|--------|
| 100 mm  | 3,8 l | 117600 |
| 150 mm  | 5,5 l | 117610 |
| 200 mm  | 7,3 l | 117620 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 117640 |
| Egouttoir              | 117660 |

### Bacs GN 1/4



- Dimensions : 265 x 162 mm.  
Sans anse.

| Hauteur (mm) |       | Code   |
|--------------|-------|--------|
| 100 mm       | 2,7 l | 117800 |
| 150 mm       | 3,8 l | 117810 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 117840 |

### Bacs GN 1/6



- Dimensions : 176 x 162 mm.  
Sans anse.

| Hauteur (mm) |       | Code   |
|--------------|-------|--------|
| 100 mm       | 1,6 l | 118000 |
| 150 mm       | 2,2 l | 118010 |

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Couvercle avec poignée | 118040 |

### Dimensions des bacs

| 650 x 530 mm | 530 x 325 mm. | 325 x 175 mm        | 325 x 175 mm | 325 x 265 mm. | 265 x 162 mm. | 176 x 162 mm. |
|--------------|---------------|---------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 2/1          | 1/1           | 1/3                 | 1/3          | 1/2           | 1/4 1/4       | 1/6 1/6       |
|              |               | 2/3<br>354 x 325 mm | 1/3          | 1/2           | 1/4 1/4       | 1/6 1/6       |
|              |               |                     | 1/3          |               |               | 1/6 1/6       |

# Les plaques, grilles, plateaux...



## Plaque inox

- Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45°  
Dimensions 600 x 400 mm

**Code**  
**114200**



## Plaques aluminium

Dimensions : 600 x 400 mm.

- **Epaisseur 1,5 mm.**  
Bords pincés 45° Pleine
- **Epaisseur 2 mm.**  
Bords pincés 45° Pleine  
Perforée  
Pleine teflonée  
Perforée teflonée
- **Epaisseur 2 mm.**  
Bords droits 90° Pleine

**Code**  
**114350**

**Code**  
**114310**

**114320**

**114330**

**114340**

**Code**  
**114410**



## Grilles inox

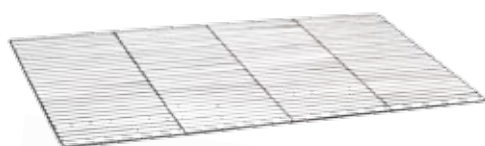
- **600 x 400 mm.**  
29 fils ø 2 - 3 traverses ø 5 mm
- **GN 1/1 : 530 x 325 mm**  
20 fils ø 2 - 2 traverses ø 5 mm
- **GN 2/1 : 650 x 530 mm**  
20 fils ø 3 - 3 traverses ø 7 mm
- **800 x 600 mm.**  
23 fils ø 3 - 2 traverses ø 5 mm

**Code**  
**114520**

**Code**  
**114600**

**Code**  
**114610**

**Code**  
**114560**



## Grille fermentation

- **800 x 600 mm.**  
23 fils ø 3 - 2 traverses ø 5 mm  
2 arrêts côté 600

**Code**  
**114550**

**NOUVEAU**

## PLATEAUX ABS



## Gamme supermarché "60 x 40"

- Dimensions : 585 x 415 x 25 mm

|         | <b>Code</b>   |
|---------|---------------|
| ■ Noir  | <b>104110</b> |
| □ Blanc | <b>104100</b> |
| ■ Rouge | <b>104120</b> |
| ■ Bleu  | <b>104130</b> |
| ■ Vert  | <b>104140</b> |
| ■ Jaune | <b>104150</b> |

## Gamme Gastronorme GN 1/1

- Dimensions : 530 x 325 x 25 mm

|         | <b>Code</b>   |
|---------|---------------|
| □ Blanc | <b>104250</b> |
| ■ Rouge | <b>104260</b> |



## Bacs à patons

- Bac rectangulaire, polyéthylène blanc.  
Dimensions : 530 x 410 x 145 mm - 20 litres.
- Bassine ronde, polyéthylène blanc.  
Diamètre : 480 mm - 19 litres.

|                      |           | Code          |
|----------------------|-----------|---------------|
| Le bac rectangulaire | 20 litres | <b>231020</b> |
| La bassine ronde     | 19 litres | <b>231010</b> |



## Bac gerbable

- Bac rectangulaire, empilable, polyéthylène blanc.  
Dimensions : 540 x 345 x 165 mm - 25 litres.

|                     |  | Code          |
|---------------------|--|---------------|
| Le bac de 25 litres |  | <b>231000</b> |
| Le couvercle        |  | <b>241100</b> |



## Bacs de stockage

- Empilables et emboîtables,  
Polypropylène gris.

Dimensions :  
600 x 400 x 200 mm - 33 litres.  
600 x 400 x 300 mm - 50 litres.

|                     |  | Code          |
|---------------------|--|---------------|
| Le bac de 33 litres |  | <b>230540</b> |
| Le bac de 50 litres |  | <b>230560</b> |
| Le couvercle gris   |  | <b>230600</b> |



## Bacs ajourés

- Bacs empilables polyéthylène gris  
Fond et parois ajourés.  
Dimensions :  
600 x 400 x 175 mm - 33 litres.  
600 x 400 x 270 mm - 51 litres.

|                     |  | Code          |
|---------------------|--|---------------|
| Le bac de 33 litres |  | <b>231105</b> |
| Le bac de 51 litres |  | <b>231100</b> |



## Socle rouleurs 6 roues

- Socle rouleur 615 x 415 x 100 mm  
6 roues, charge dynamique : 250 kg  
Inox

|  | Code        |
|--|-------------|
|  | <b>3828</b> |

## Bacs congélation et socle rouleur



- Bacs empilables et emboîtables,  
En polyéthylène.  
Dimensions : 600 x 400 x 203 mm - 30 litres.

**Code**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Le bac blanc                 | <b>231170.01</b> |
| Couvercle blanc (uniquement) | <b>230230</b>    |

- Le socle rouleur  
Agréé contact alimentaire, 615 x 415 x 100 mm  
4 roues, charge dynamique : 250 kg

**Code**

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| ABS (compatible avec bacs ci-dessus) | <b>3850</b> |
|--------------------------------------|-------------|

- Le timon  
Acier peint rouge

**Code**

|             |
|-------------|
| <b>3860</b> |
|-------------|

## Seau

- En polypropylène.

**Code**

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Contenance 12 litres | <b>231260</b> |
|----------------------|---------------|

## Palettes empilables



- En PEHD renforcé, 9 plots.  
Plancher supérieur ajouré avec rebord.  
Charge dynamique : 650 kg  
Charge statique : 1500 kg

### Ajourées (alimentaires)

**Code**

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| 1200 x 800 x 147 mm (brun)                    | <b>232000</b> |
| 1200 x 800 x 150 mm (noir)<br>non alimentaire | <b>232040</b> |

### Pleine - Spéciale congélation- Alimentaire

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| 1200 x 800 x 150 mm (gris) | <b>232060</b> |
|----------------------------|---------------|

## Caillebotis

- En plastique blanc.  
Dalles assemblables.

Dimensions  
600 x 600 x 30 mm

**Code**

|                  |
|------------------|
| <b>232120.01</b> |
|------------------|



## Manne à pain

- Manne ajourée gerbable, en PEHD jaune paille.  
2 anses.  
Pour 40 baguettes  
Dimensions : 661 x 465 x 700 mm.

**Code**

|          |               |
|----------|---------------|
| La manne | <b>231300</b> |
|----------|---------------|





# Les vêtements de travail

## BOUCHERIE



### Tabliers de protection

- Le tablier (700 x 550 mm) assure une sécurité maximum pour le désossage et la découpe des viandes.
- La chasuble de protection (800 x 550 mm), plus longue, est particulièrement recommandée pour le désossage vertical.

|                               | Code   |
|-------------------------------|--------|
| Tablier court lamex           | 169605 |
| Chasuble lamex                | 169606 |
| Housse PVC pour tablier court | 169700 |

### Gants cotte de mailles

6 tailles disponibles

- Gant réversible (droit ou gauche), à 5 doigts.
- Gant à 5 doigts, avec manchette de protection polyamide (droit ou gauche).
- Vendu à l'unité.

|                              |           | Code   |
|------------------------------|-----------|--------|
| Gant réversible              | T0        | 168500 |
|                              | T1        | 168510 |
|                              | T2        | 168520 |
|                              | T3        | 168530 |
|                              | T4        | 168540 |
|                              | T5        | 168550 |
| Gant avec manchette          | T0 droit  | 169200 |
|                              | T1 droit  | 169210 |
|                              | T2 droit  | 169220 |
|                              | T3 droit  | 169230 |
|                              | T4 droit  | 169240 |
|                              | T5 droit  | 169250 |
| Gant avec manchette          | T0 gauche | 169400 |
|                              | T1 gauche | 169410 |
|                              | T2 gauche | 169420 |
|                              | T3 gauche | 169430 |
|                              | T4 gauche | 169440 |
|                              | T5 gauche | 169450 |
| Fixe gant (le paquet de 100) |           | 168569 |

Coloris pour tailles des gants cotte de mailles

|    |        |
|----|--------|
| T0 | Marron |
| T1 | Vert   |
| T2 | Blanc  |
| T3 | Rouge  |
| T4 | Bleu   |
| T5 | Orange |



### Sous-gant jersey

- Gant de protection

|                         | Code   |
|-------------------------|--------|
| Le gant (taille unique) | 169500 |



Sous-gant

## POISSONNERIE



### Tabliers

- Tabliers de protection **haute résistance**.  
Montage standard, sangle réglable sur le cou.  
Fixation arrière par crochet et élastique.

|       |                   | Code          |
|-------|-------------------|---------------|
| Blanc | 90 x 115 x 0.5 mm | <b>165050</b> |
| Bleu  | 90 x 115 x 0.3 mm | <b>165060</b> |

- Tabliers de protection **élastomère**.  
Montage standard, sangle réglable sur le cou.  
Fixation arrière par crochet et élastique.

|       |                    | Code          |
|-------|--------------------|---------------|
| Blanc | 86 x 115 x 0.37 mm | <b>165090</b> |
| Bleu  | 86 x 115 x 0.37 mm | <b>165080</b> |



### Surchaussettes isothermiques

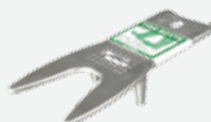
- Pour bottes.  
En fourrure façon mouton.  
Acrylique et jersey extensible.

|                                  | Code          |
|----------------------------------|---------------|
| Grande taille (la paire 41 à 47) | <b>185900</b> |
| Petite taille (la paire 35 à 40) | <b>185901</b> |

### Bottes blanches

- **Bottes de sécurité** en plastique blanc. Avec voûte plantaire et semelle PVC anti-dérapante. Doublure nylon lavable et imputrescible.  
**Embout acier**, résistant à l'écrasement.

|          | Code            |                 |
|----------|-----------------|-----------------|
| Pointure | Bottes sécurité | Bottes standard |
| 36       | <b>180300</b>   | <b>180000</b>   |
| 37       | <b>180310</b>   | <b>180010</b>   |
| 38       | <b>180320</b>   | <b>180020</b>   |
| 39       | <b>180330</b>   | <b>180030</b>   |
| 40       | <b>180340</b>   | <b>180040</b>   |
| 41       | <b>180350</b>   | <b>180050</b>   |
| 42       | <b>180360</b>   | <b>180060</b>   |
| 43       | <b>180370</b>   | <b>180070</b>   |
| 44       | <b>180380</b>   | <b>180080</b>   |
| 45       | <b>180390</b>   | <b>180090</b>   |
| 46       | <b>180400</b>   | <b>180100</b>   |
| 47       | <b>180410</b>   | <b>180110</b>   |



- **Support inox mural pour bottes**  
**Sur demande**

- **Tire-botte** aluminium moulé.

|               | Code          |
|---------------|---------------|
| Le tire-botte | <b>180600</b> |

## MOCASSINS, SABOTS



### Mocassins de sécurité

- Tige CUIR blanc. **Embout acier**  
Avec doublure et semelle anti-dérapante.



| Pointure | Code          | Pointure | Code          |
|----------|---------------|----------|---------------|
| 35       | <b>181000</b> | 41       | <b>181060</b> |
| 36       | <b>181010</b> | 42       | <b>181070</b> |
| 37       | <b>181020</b> | 43       | <b>181080</b> |
| 38       | <b>181030</b> | 44       | <b>181090</b> |
| 39       | <b>181040</b> | 45       | <b>181100</b> |
| 40       | <b>181050</b> | 46       | <b>181110</b> |
|          |               | 47       | <b>181120</b> |

### Sabots à semelle bois

- En microtech blanc.  
Semelle bois pour maintien de la voûte plantaire.  
Isolation thermique et hygiène des pieds respectées.



| Pointure | Code          | Pointure | Code          |
|----------|---------------|----------|---------------|
| 36       | <b>185000</b> | 41       | <b>185050</b> |
| 37       | <b>185010</b> | 42       | <b>185060</b> |
| 38       | <b>185020</b> | 43       | <b>185070</b> |
| 39       | <b>185030</b> | 44       | <b>185080</b> |
| 40       | <b>185040</b> | 45       | <b>185090</b> |
|          |               | 46       | <b>185100</b> |

### Sabots de sécurité à semelle bois

- En microtech blanc.  
Maintien de la voûte plantaire.  
Isolation thermique et hygiène des pieds respectées.  
**Embout acier**, résistant à l'écrasement.



| Pointure | Code          |
|----------|---------------|
| 36       | <b>185200</b> |
| 37       | <b>185210</b> |
| 38       | <b>185220</b> |
| 39       | <b>185230</b> |
| 40       | <b>185240</b> |
| 41       | <b>185250</b> |
| 42       | <b>185260</b> |

### Mocassins de sécurité

- En cuir noir. **Embout acier**  
Doublure et semelle anti-dérapantes.  
Grand confort.



Modèle homme



Modèle femme

#### Modèle homme

| Pointure | Code          |
|----------|---------------|
| 38       | <b>180730</b> |
| 39       | <b>180740</b> |
| 40       | <b>180750</b> |
| 41       | <b>180760</b> |
| 42       | <b>180770</b> |
| 43       | <b>180780</b> |
| 44       | <b>180790</b> |
| 45       | <b>180800</b> |
| 46       | <b>180810</b> |

#### Modèle femme

| Pointure | Code          |
|----------|---------------|
| 35       | <b>180700</b> |
| 36       | <b>180710</b> |
| 37       | <b>180720</b> |
| 38       | <b>180721</b> |
| 39       | <b>180722</b> |
| 40       | <b>180723</b> |



## GANTS DE PROTECTION



Anti-coupure

### Gants anti-coupure

- Excellente résistance aux coupures et aux entailles.  
Bonne tenue aux lavages et aux détergents.

|                      | Code   |
|----------------------|--------|
| La paire - Taille 7  | 169512 |
| La paire - Taille 8  | 169513 |
| La paire - Taille 9  | 169510 |
| La paire - Taille 10 | 169511 |



### Gants «spécial rotissoire»

- Néoprène, jusqu'à 260° (temp. de contact)  
**Lavables en machine**  
Longueur 432 mm, avec manchette repliable

|                          | Code   |
|--------------------------|--------|
| Taille unique (la paire) | 168090 |

### Gants thermiques

- **Croûté cuir**, jusqu'à 100°C (temp. de contact)  
Manchette 200 mm.

|                          | Code   |
|--------------------------|--------|
| Taille unique (la paire) | 168010 |

- **Anti-chaleur**, en alutherm, jusqu'à 350°C (temp. de contact).  
Doublé toile coton.

|                          | Code   |
|--------------------------|--------|
| Taille unique (la paire) | 168000 |

- **Néoprène**, jusqu'à 250°C (temp. de contact), intérieur doublé tricot coton.

|                          | Code   |
|--------------------------|--------|
| La paire (taille 10 1/2) | 168050 |

- **Congélation**, Winter- monkey.

|                      | Code   |
|----------------------|--------|
| Taille 10 (la paire) | 168020 |



Croûté Cuir



Anti-chaleur



Congélation



Néoprène

### Tableau de correspondance gant/main

| Taille | Circonférence de la main | Longueur de la main (mm) | Longueur mini du gant (mm) |
|--------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 6      | 152                      | 160                      | 220                        |
| 7      | 178                      | 171                      | 230                        |
| 8      | 203                      | 182                      | 240                        |
| 9      | 229                      | 192                      | 250                        |
| 10     | 254                      | 204                      | 260                        |
| 11     | 279                      | 215                      | 270                        |

### NETTOYAGE



Brosse tonneau



Brosse papillon



Brosse à récurer



Brosse pour hachoir



Brosse à ongles



Goupillon



### Brosses

- Fibres polyester couleur HACCP

|                |        |        | Code   |        |        |
|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Brosse tonneau | 272131 | 272133 | 272134 | 272132 | 272130 |
| 190 x 65 mm    |        |        |        |        |        |

| Brosse papillon dure | 272041 | 272043 | 272044 | 272042 | 272040 |
|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 180 x 50 mm          |        |        |        |        |        |

| Brosse à récurer | 272051 | 272053 | 272054 | 272052 | 272050 |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 260 x 80 mm      |        |        |        |        |        |

| Brosse pour hachoir | 272115 | 272118 | 272119 | 272117 | 272116 |
|---------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 350 x 95 mm         |        |        |        |        |        |

| Brosse à ongles | 272121 | 272120 | 272123 | 272124 | 272122 |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                 |        |        |        |        |        |

### Goupillon droit

- Manche polypropylène blanc.
- Fibres polyester couleur HACCP
- Dimensions : 430 x 50 mm.

|        |        | Code   |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 272111 | 272113 | 272114 | 272112 | 272110 |
|        |        |        |        |        |

### Raclette à main

- Corps monobloc polypropylène couleur HACCP
- Longueur 250 mm, lame caoutchouc

|        |        | Code   |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 272075 | 272079 | 272777 | 272078 | 272077 |
|        |        |        |        |        |

### DISTRIBUTEURS



#### Distributeur savon liquide

- Contenance 1 litre, fermeture à clef, Bouton-poussoir, dispositif anti-goutte.
- Dimensions : 220 x 310 x 220 mm

|                 | Code   |
|-----------------|--------|
| Le distributeur | 271115 |

#### Distributeur essuie-mains

- Pour essuie mains à dévidage central
- Rouleau Ø 200 mm

|                        | Code   |
|------------------------|--------|
| Le distributeur seul   | 271350 |
| Le carton de 6 bobines | 271310 |

## NETTOYAGE



Lave-pont



Balai médium

### Lave-pont et Balai médium

- Corps polypropylène
- Fibres polyester couleur HACCP.
- Dimensions : 300 x 50 mm.

|              |        |        | Code   |        |        |
|--------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Lave-pont    | 272001 | 272003 | 272004 | 272002 | 272000 |
| Balai médium | 272021 | 272023 | 272024 | 272022 | 272020 |



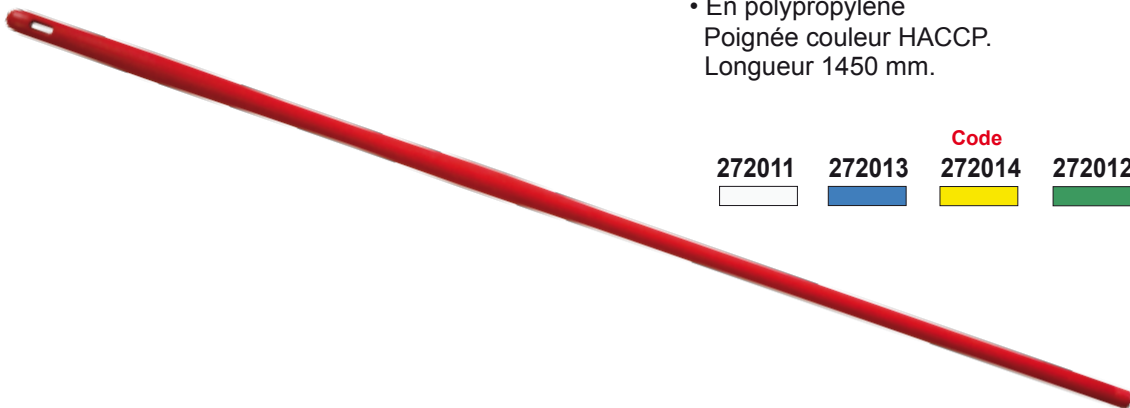
### Raclettes

- Corps polypropylène couleur HACCP
- Lame caoutchouc

|                  |        |        | Code   |        |        |
|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Dimension 450 mm | 272061 | 272063 | 272064 | 272062 | 272060 |
| Dimension 700 mm | 272071 | 272073 | 272074 | 272072 | 272070 |

### Manche

- En polypropylène
- Poignée couleur HACCP.
- Longueur 1450 mm.



|        |        | Code   |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 272011 | 272013 | 272014 | 272012 | 272010 |

### Support balais

- Support balais mural, couleur HACCP
- Longueur 206 mm.

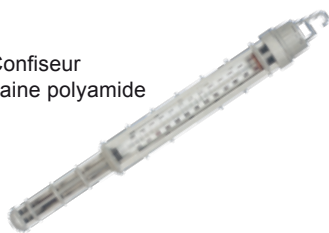


|        |        | Code   |        |        |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 272095 | 272098 | 272099 | 272097 | 272096 |

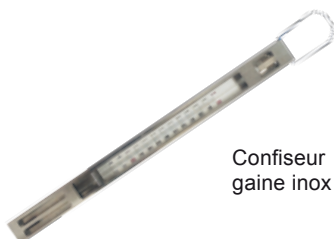
## THERMOMETRES

(Sans certificat d'étalonnage)

Confiseur  
gaine polyamide



Confiseur  
gaine inox



- Confiseur gaine polyamide  
Température : 80 à + 200°C

**Code**  
**01-30570**

- Confiseur gaine inox  
Température : 80 à + 200°C

**Code**  
**01-30575**



Thermomètre  
à infrarouge

- Infrarouge à visée laser  
Température : - 50 à + 280°C  
Livré avec sacoche

**Code**  
**273855.02**

Digital à sonde



- Digital à sonde.  
Température : - 50 à + 300°C  
Câble inox 100 cm pouvant rester dans le four.

**Code**  
**273700.01**

Digital à  
pique inox



- Digital à pique inox pliable.  
Température : - 50 à + 300°C

**Code**  
**273750**

Stylo à sonde



- Stylo à sonde, avec cordon tour de cou.  
Température : - 40 à + 230°C

**Code**  
**273800**

Spécial  
congélateur



- Spécial congélateur.  
Température : - 50 à + 50°C

**Code**  
**273810**