



Découvrez les nouveautés disponibles sur la PROMOTION GAFIC 2024 valable jusqu'au 30 septembre 2024



1965
GAFIC

NOUVEAUTÉS

SÉLECTION AVRIL 2024



LA VAISSELLE

LA PORCELAINE



VIENTO Porcelaine

À partir de
7,50^{HT}
988573



Viento			
1	901615	Assiette ovale ø 34 cm	23,50 6
2	901610	Assiette plate ø 27 cm	9,00 12
3	988573	Assiette plate ø 21 cm	7,50 6
4	901612	Assiette à pizza ø 32 cm	15,95 6
5	901614	Assiette creuse ø 25 cm	14,95 6

SNELL Porcelaine

DISPONIBLE À PARTIR
DU 30 AVRIL 2024

LA GAMME SNELL
REFLÈTE LA BEAUTÉ DE
LA RÉFRACTION DE LA
LUMIÈRE AVEC DES
TEINTES INSPIRÉES DE
LA NATURE.
AVEC SES MOTIFS,
CETTE GAMME
APPORTERA UNE
TOUCHE UNIQUE À VOS
PRÉSENTATIONS.



À partir de
6,90^{HT}
988550

SNELL	Sage (vert)	Sky (bleu)	Sand (beige)
1	Assiette plate ø 27 cm	988551 9,20 988556 9,20 988563 9,20	12
2	Assiette plate ø 21 cm	988550 6,90 988555 6,90 988562 6,90	12
3	Assiette à pâtes ø 27 cm bassin ø 17,10 cm	988553 14,50 988558 14,50 988561 14,50	6
4	Assiette calotte ø 23 cm	988552 10,90 988557 10,90 988560 10,90	6



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA VAISSELLE

NOUVEAU



À partir de **3,90^{HT}**
988570

HORNFELS

Porcelaine

Hornfels

1	988567	Assiette plate ø 28 cm	12,50	6
2	988566	Assiette plate ø 26 cm	10,90	6
3	988565	Assiette plate ø 21 cm	8,90	6
4	988568	Assiette creuse ø 26 cm	13,50	6
5	988569	Coupelle à accompagnements ø 13x5 cm	6,90	12
6	988572	Assiette sous-tasse 20x17 cm	6,20	12
7	988570	Tasse à café 10 cl	3,90	6
8	988571	Tasse à café - thé - chocolat 20,5 cl	5,90	6

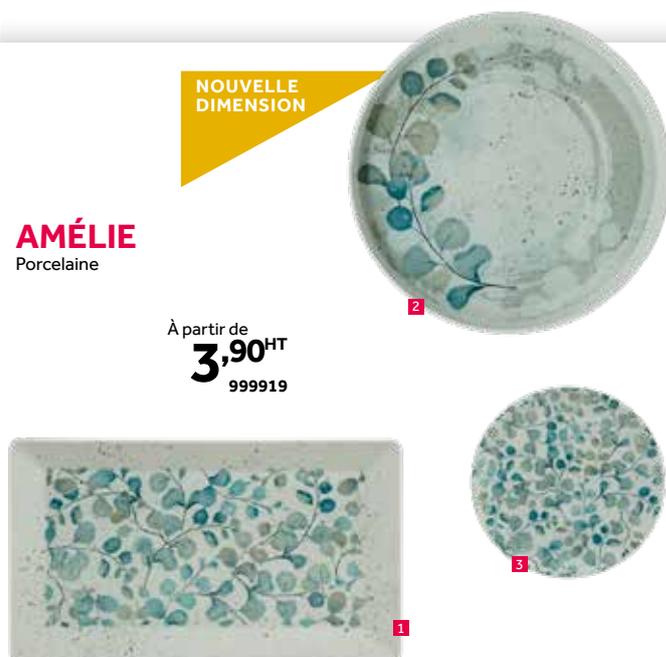


NOUVELLE
DIMENSION

AMÉLIE

Porcelaine

À partir de **3,90^{HT}**
999919



1	999920	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	8,80	6
2	983012	Assiette plate ø 28 cm	4,50	6
	983013	Assiette creuse ø 22 cm	3,90	12
3	999919	Assiette à dessert ø 21 cm	3,90	12

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

NOUVEAU

LA VAISSELLE

LE GRÈS



AUTRES COLORIS ET TAILLES SUR DEMANDE, CONSULTEZ-NOUS



GEMSTONE MOONSTONE

Grès

BURGER, POISSON & CAFE GOURMAND



1

CARPACCIO



2

POKE BOWL & SALADE



3

À partir de
4,90^{HT}
050238

ACCOMPAGNEMENTS



4

Gemstone Moonstone

1	050236	Plat oval ø30x15x3 cm	9,90	12
2	050237	Assiette oblong ø27x20x4,5 cm	9,25	12
3	050235	Assiette creuse ø22x2,5 cm - 900 ml	7,90	12
4	050238	Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 350 ml	4,90	6

Disponible dans les couleurs Jade, Lapis-lazuli et Moonstone caractéristiques des minéraux semi-précieux, la collection Gemstone fascine par les irrégularités surprenantes du grès. C'est un ensemble qui met en valeur le mix & match grâce à ses formes organiques et ses tonalités sobres et polyvalentes.

LES PETITS CONTENANTS INOX



1



2

À partir de
3,90^{HT}
083008

Plat de présentation inox

1	083008	11,5x11,5x7,5 cm	3,90	12
2	083007	14,5x9,5x7,5 cm	4,25	12



5,25^{HT}
083006

Pot à sauce - inox 7,5 cl

083006	ø5,8x4,5cm	5,25	12
--------	------------	------	----

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA VAISSELLE

LES INCASSABLES

NOUVEAU



MÉLAMINE



MÉLAMINE - INCASSABLE



À partir de
5,90^{HT}
990238



Plateau et sets en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	8,50	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	6,20	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	6,20	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	6,20	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	5,90	6



SAN & TRITAN

À partir de
0,99^{HT}
520360

• Résistant aux chocs, le plastique **SAN** est un matériau **inébréchable** et extrêmement **solide**.
• Incassable, le plastique **TRITAN** est ultra résistant et **élégant**.

Ils sont très **pratiques** pour les repas décontractés, les événements à l'**extérieur** ou sur les bords des **piscines**.

Verres transparents

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	0,99	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,39	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,89	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	0,99	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	4,45	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	4,85	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	4,45	6



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

NOUVEAU

LA COUTELLERIE

COUTEAUX JAPONAIS



Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	36,80	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	39,10	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	46,80	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	54,50	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	42,20	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	43,00	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	42,95	1
8	042807	Deba 15 cm	55,95	1
9	042808	Couteau flexible à fileter 18 cm	40,70	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	52,20	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	54,50	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.



Malette à couteaux
1+2+5+3+10
12 042813 199,00 1



Set 3 couteaux Wasabi
13 042811 1+2+3 116,00 1
14 042812 1+2+5 116,00 1



100 % FABRIQUÉ AU JAPON SELON L'ART TRADITIONNEL JAPONAIS
TRANCHANT DURABLE AVEC INDICE HRC 58 (± 1)
ANGLE DE COUPE DE LA LAME À 15°



Aiguisage
15 042814 Pierre à aiguiser Grain 400/1000 33,00 1
16 042815 Aide aiguisage nylon 7,00 1

COUTEAUX À STEAK



3,40^{HT}
045446



Couteau à steak Bongo
045446 Inox 13/0 - longueur 22,8 cm 3,40 6

7,50^{HT}
913049



Couteau à steak Achille
913049 Lame microdentée - longueur 23 cm 7,50 6

Couteau à steak Valmy
913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm 13,20 1
La boîte de 12 couteaux.



Fusil à aiguiser professionnel
096786 Taille saphir - Mèche ronde 65,00 1
096787 Taille saphir - Mèche ovale 74,00 1

À partir de
65,00^{HT}
096786

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

BAR & PLATEAUX

LA PRÉPARATION & LE SERVICE

NOUVEAU



GAFIC



RAFFRAÎCHIT UNE BOUTEILLE EN 20 MINUTES ET CONSERVE SA FRAÎCHEUR PENDANT 2 HEURES



Frizz - Rafraîchisseur extensible vin et champagne

1 900829 Noir - 9x23 cm 13,00 1

2 900830 Rouge - 9x23 cm 13,00 1

Prix à l'unité, vendu par lot de 6.

Extensible, s'adapte aux bouteilles 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.

5,70^{HT}
085332



Pilon bois
ø5x20 cm

085332 5,70 1

13,90^{HT}
083009



Seau à Champagne cuivré conique

083009 ø21x20 cm 13,90 1
Acier inoxydable.



À partir de
8,50^{HT}
990237



1



2

Chope cuivrée mat

1 990237 55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm 8,50 1

2 990236 48 cl - 13,5x9,2x9 cm 8,50 1

Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



Supergrip

1



Supergrip

3

À partir de
4,90^{HT}
501660

1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm
501662 7,65 1

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
501663 27,00 1

3 Plateau antidérapant
Noir - Rond
501660 ø 36 cm 4,90 1
501661 ø 40 cm 6,90 1



Supergrip

2



À partir de
4,90^{HT}
945207



COINS RENFORCÉS

CAMBRO
TREATED FOR SANITIZATION™

Plateau gris moucheté

945206 36x46 cm 5,90 12

945207 32,5x26,5 cm - GN1/2 4,90 12

945208 32,5x53 cm - GN1/1 6,90 12

Polyester renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA SALLE

LE BUFFET & LES ACCESSOIRES

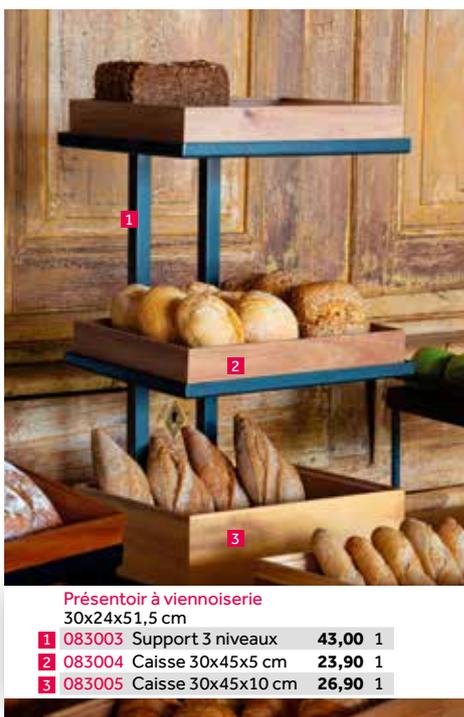


NOUVELLE TAILLE !

Line

862047	Moulin à poivre carbone 12 cm	25,40	1
862048	Moulin à sel aluminum 12 cm	25,40	1
900831	Moulin à poivre carbone 18 cm	29,00	1
900832	Moulin à sel aluminum 18 cm	29,00	1

Mécanisme garanti à vie.



Présentoir à viennoiserie
30x24x51,5 cm

1	083003 Support 3 niveaux	43,00	1
2	083004 Caisse 30x45x5 cm	23,90	1
3	083005 Caisse 30x45x10 cm	26,90	1

Nouveau

MÉCANISME GARANTI
SANS LIMITATION DE DURÉE !

MADE IN FRANCE

17,45^{HT}
861105

Moulin bois Paris

1	861105 Sel - Naturel 12 cm	17,45	1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	17,45	1
3	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	29,00	1
4	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	42,30	1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



2,90^{HT}
988360



Cendrier inox avec
couvercle ø 12cm
988360 2,90 12

Securit

CHIC ET INTEMPORELLE, LEUR FINESSE S'ADAPTE PARTOUT. SANS FIL, LA BATTERIE HAUTE CAPACITÉ PERMET DE TENIR JUSQU'À 2 SERVICES ET SE RECHARGE RAPIDEMENT. UTILISATION INTÉRIEURE OU EXTÉRIEURE.

79,50^{HT}
014921

Chargeur de batteries
014921 79,50 1
Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.



Lampe Angelina LED - ø 10,5x30 cm
014962 Noire 24,95 1
014961 Blanche 24,95 1
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



Lampe Féline LED - ø 11x38 cm
014955 Noire 49,00 1
014956 Blanche 49,00 1
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



Servante de chargement électronique
014957 1297,72 1
Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

L'USAGE UNIQUE

LA VAISSELLE

NOUVEAU



GAFIC

À partir de
4,00^{HT}
153171



Assiette en carton Carton
153171 ø18 cm **4,00** 1000
153174 ø23 cm **6,20** 1000
Assiette blanche ronde anti-gras. Prix carton.

À partir de
3,60^{HT}
999921



Assiette en fibre de canne Carton
999921 ø18 cm **3,60** 500
999922 ø23 cm **5,50** 500
Assiette blanche ronde. Prix au carton.

À partir de
7,90^{HT}
153188



Kit couverts bois Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli **7,90** 500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli **10,50** 500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre **11,80** 500
Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Prix au carton. Certifié FSC.

À partir de
7,10^{HT}
999934



Produits
chauds ou froids

Boîte à salade Sachet / Carton
999934 500 ml **7,10** 50/300
999935 750 ml **7,40** 50/300
999937 1000 ml **7,80** 50/300
999938 Couvercle 500/750/1000 ml **3,90** 50/300
999939 1300 ml **11,00** 50/300
999940 Couvercle 1300 ml **5,90** 50/300
Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET. Prix au sachet, vendu par carton.

À partir de
1,10^{HT}
153206



Gobelet Sachet / Carton
153206 12 cl - ø6x6,5 cm **1,10** 50/1000
153207 18/19 cl - ø7x7,6 cm **1,65** 50/1000
153208 25/29 cl - ø8x9,3 cm **2,20** 50/1000
153209 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm **3,30** 50/1000
949206 45/48 cl - ø9x13,5 cm **7,82** 100/1000
Gobelet en carton recyclable, brun. Prix au sachet, vendu par carton.

2,40^{HT}
999926



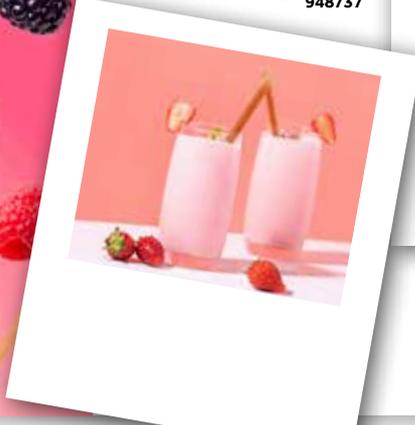
Spatule Sachet / Carton
999926 14 cm **2,40** 10000
Spatule en bois, compostable et recyclable. Prix au carton de 10x1000, vendu par carton.

LES NOUVELLES
PAILLES

“
Enfin des pailles
made in France,
biosourcées et qui ne
fondent pas dans
le verre!
”



À partir de
16,00^{HT}
948737



Pailles canne à sucre
948734 Standard ø6x20 cm **23,00** 500
948736 Large ø8x20 cm **18,00** 300
948735 Mini ø6x14 cm **32,00** 850
948738 Mini ø8x14 cm **22,00** 500
948737 Bubble Tea ø12x20 cm **16,00** 150
Prix au carton.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

NOUVEAU

L'USAGE UNIQUE

LES EMBALLAGES TRAITEUR



GAFIC



À partir de 3,90^{HT}
519406

COUVERCLE MUNI D'UNE VALVE POUR MICRO-ONDE

0% BPA

COMPATIBLE MICRO-ONDES, LAVE-VAISSELLE ET CONGÉLATEUR

PLASTOREX

Boîte noire polypropylène avec couvercle

1	519401	Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	5,90 12
	519402	Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	4,90 12
	519403	Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	3,90 12
2	519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,70 12
	519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,10 12
3	519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,70 12
	519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90 12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique elastomere.

COUVERCLE MUNI D'UNE VALVE POUR MICRO-ONDE

POUR PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT LA LOI EGALIM FLASHEZ LE QR CODE



Adapté EGAlim



À partir de 7,90^{HT}
999943

-5 / +80°C

Barquette charcutière

			Sachet/carton
	999941	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	8,10 500/5000
	152727	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	12,00 500/3000
	999943	375 g - 13,8x9x4,6 cm	7,90 250/2500
	999942	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	12,00 250/1500
	999944	750 g - 17,6x11,6x4,9 cm	15,90 250/1250
	999945	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	24,90 250/1000

Boîte en PS. Prix au sachet, vendu par carton.

S'ADAPTE AVEC TOUS LES ROULEAUX FILM ET ALUMINIUM

À partir de 29,00^{HT}
150707

Distributeur aluminium ou film étirable

150707	Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm	29,00 1
150708	Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm	52,00 1

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA CUISSON

LES POÊLES & CASSEROLES

NOUVEAU



Tous feux

72,00^{HT}
986420



39,90^{HT}
986426



9,90^{HT}
986429



28,00^{HT}
986427



À partir de
25,50^{HT}
986431



Tous feux

- 5 Poêle Mineral B**
- | | |
|----------------|---------|
| 986431 ø 24 cm | 25,50 1 |
| 986432 ø 26 cm | 29,80 1 |
| 986433 ø 28 cm | 35,90 1 |

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.

1 Casserole inox Prim'Appety

- | | |
|---|---------|
| 986421 ø 14 x 7 cm - 1 L | 16,90 1 |
| 986422 ø 16 x 7,5 cm - 1,6 L | 18,90 1 |
| 986423 ø 18 x 9 cm - 2,2 L | 20,90 1 |
| 986424 ø 20 x 9 cm - 3 L | 23,90 1 |
| 986425 ø 24 x 11 cm - 5,4 L | 28,90 1 |
| 986426 ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue | 39,90 1 |

2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety

- | | |
|----------------------------|---------|
| 986420 ø 14, 16, 18, 20 cm | 72,00 1 |
|----------------------------|---------|

3 Sauteuse inox Prim'Appety

- | | |
|--------------------|---------|
| 986427 ø 24 x 6 cm | 28,00 1 |
| 986428 ø 28 x 6 cm | 37,00 1 |

4 Couverture inox Prim'Appety

- | | |
|----------------|---------|
| 986429 ø 24 cm | 9,90 1 |
| 986430 ø 28 cm | 11,50 1 |

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



À partir de
25,20^{HT}
986434



- 6 Poêle à crêpes Mineral B**
- | | |
|----------------|---------|
| 986434 ø 26 cm | 25,20 1 |
| 986435 ø 30 cm | 28,50 1 |

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

NOUVEAU

LA CUISSON

LES SPÉCIALITÉS



MANCHE SILICONE

41,00^{HT}
501665



Grill manche rabattable

501665 43x26 cm **41,00 1**
Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.



INOX 430

À partir de **7,20^{HT}**
990231



Plateau à dresser inox 430

990231 21,5x15x2 cm **7,20 1**
990232 23,7x17,7x2,5 cm **9,00 1**
990233 26,5x20,5x2,5 cm **10,50 1**

Plat à four avec grille. Enrobez ou égouttez, grillez ou refroidissez.



À partir de **10,90^{HT}**
047218

Moule à galantine en céramique

047218 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm **10,90 6**
047219 2 L - 31x12,3x9,7 cm **13,90 6**
Résistants de -25 à 250 °C.



19,00^{HT}
990234



Manche démontable

Pelle à pizza

990234 Pelle carrée 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm - Lg totale : 88 cm **19,00 1**

19,00^{HT}
990235



Support avec plaque
ø29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques

990235 **19,00 1**

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA PÂTISSERIE

NOUVEAU



10,90^{HT}
986437



Moule à cannelé Bordelais
986437 ø 5,5 cm **10,90 1**
Moule en cuivre.



INOX 18/10

82,00^{HT}
990243

Siphon inox
1 L - ø10x35 cm
990243 **82,00 1**
Jeu de 3 buses et nettoyeur. Siphon chaud et froid 5 à 70 °C.



22,90^{HT}
986436

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
986436 **22,90 1**
Douilles fines en inox.



POLYAMIDE FIBRE DE VERRE

À partir de **4,50^{HT}**
958045

Jusqu'à 230° C



Spatule monobloc rigide Stop gliss®
958045 25 cm **4,50 1**
958046 30 cm **5,50 1**
958047 35 cm **6,60 1**



SILICONE

À partir de **5,35^{HT}**
958042

Jusqu'à 260° C



Maryse monobloc haute température Stop gliss®
958042 25 cm **5,35 1**
958043 35 cm **8,40 1**
958044 40 cm **9,20 1**



6,80^{HT}
987108

Coupe pommes inox ø 9cm
17 x 10,5 x 1/2,5 cm
987108 8 sections **6,80 1**
987109 10 sections **6,80 1**



À partir de **39,00^{HT}**
986414

Elastomoule GN1/1

1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes **39,00 1**
2 986412 Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes **39,00 1**
3 986413 Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes **39,00 1**



Mouflex pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LES VÊTEMENTS



Chaud Devant®
ORIGINAL CHEFWEAR



49,00^{HT}
520104

1



55,00^{HT}
520102

2



32,00^{HT}
520103

3



39,00^{HT}
520100

4



39,00^{HT}
520105

5



89,00^{HT}
520101

- **Combinaison innovante de cuir de vache et de polyester**
- **Fermeture amovible**
- **1 poche**
- **Boucle pour stylo**

Tablier Bourbon
520101 **89,00 1**
Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

Tablier Forene

- 1 520104 Chef 70x50 cm **49,00 1**
 - 2 520102 Bavette 70x90 cm **55,00 1**
- Fermeture amovible et 3 poches. Ringage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef: Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.

Tablier Base Moss

- 3 520103 Apron 100x45 cm **32,00 1**
 - 4 520100 Bavette 70x85 cm **39,00 1**
- Fermeture réglable, 2 poches, 100% matériaux recyclés. 65% Polyester recyclé, 35% coton recyclé.

Tablier Cavy Black

- 5 520105 **39,00 1**
- Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40 cm. 85% Polyester, 15% coton.

65,00^{HT}
520106

LA BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU EST LÀ POUR MAINTENIR LE TABLIER EN PLACE

55,00^{HT}
520113

- **Coupe droite**
- **Grande liberté de mouvement**
- **Entretien facile**
- **Matière extensible = manche en jersey**



Tee-shirt Valente ML **Tee-shirt Valente MC**

520106 XS	65,00 1	520113 XS	55,00 1
520107 S	65,00 1	520114 S	55,00 1
520108 M	65,00 1	520115 M	55,00 1
520109 L	65,00 1	520116 L	55,00 1
520110 XL	65,00 1	520117 XL	55,00 1
520111 XXL	65,00 1	520118 XXL	55,00 1

Haut niveau de confort pour le travail. Le T-Shirt possède une poche de poitrine et la boucle à l'arrière du cou est là pour maintenir le tablier en place. 26% coton, 74% polyester.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LES VÊTEMENTS

NOUVEAU



20,90^{HT}
983001



Veste mixte Harti MC Terracotta

983001	T 0	20,90	1
983002	T 1	20,90	1
983003	T 2	20,90	1
983004	T 3	20,90	1
983005	T 4	20,90	1
983006	T 5	20,90	1

Veste mixte, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écru en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche Points d'arrêts écru sur la poche manche.



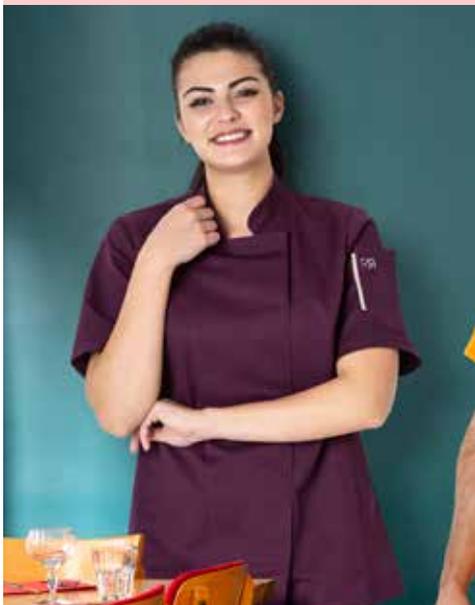
27,70^{HT}
630359



Veste Unera prune

982720	T 0	27,70	1
982721	T 1	27,70	1
982722	T 2	27,70	1
982723	T 3	27,70	1
982724	T 4	27,70	1
982725	T 5	27,70	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.



31,00^{HT}
983008



Tablier Haley

983008	Denim délavé	31,00	1
983007	Denim brut	31,00	1

Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



35,00^{HT}
983010



Tablier Harold

983010	Denim délavé	35,00	1
983009	Denim brut	35,00	1

Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnières. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



49,00^{HT}
520300

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisse. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

49,00



49,00^{HT}
520309

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactériennes. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisse. Embout de sécurité.



Chaussure Ottawa

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

49,00

Gaston MILLE

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA PRÉPARATION

THERMOMÈTRES & BALANCES



**GRILLE ÉGOUTTOIR INOX
POUR BAC GASTRO**

14,50^{HT}
501666



Double fond perforé
465x265 mm
501666 inox **14,50 1**
Pour bac GN1/1. Contact alimentaire.



39,00^{HT}
910046



▶ EN13485

Thermomètres étanches de précision
Thermomètre digital tout inox IP65 à sonde
repliable rotation 180° - Gamme : -50 à 300°C
- Précision ± 0,5°C de -20 à +100°C sinon ± 1°C
910046 **39,00 1**



11,90^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm
910045 1 kg / 0,1 g **11,90 1**
Très simple d'utilisation. Extinction après 60
secondes d'utilisation. Rétroéclairage.



99,00^{HT}
910047

Kit cuisson sous-vide type K
Etendue -64+1400°C - résolution : 0,1°
ou 1° - précision +/- 1°C - IP65 - sonde
en inox ø1x60 mm - câble 120 cm
910047 **99,00 1**
Avec 5 bandes de mousse de 14cm.

STOCKAGE & DISTRIBUTION



7,50^{HT}
981245

Gilac

Demi bac à pâtons
9 L - 400x300x100 mm
981245 **7,50 1**
Couvercle demi bac
981246 **5,90 1**



59,00^{HT}
981244



Conteneur Gris/bleu
981244 Lot de 10 **59,00 1**
Conçue pour le transport et le stockage de pizzas
et pâtisseries, elle offre une solution durable,
zéro déchet, et 100% recyclable. Fabriquée
en polyéthylène, apte au contact alimentaire,
elle assure enfin une solution hygiénique et
ergonomique en alternative au carton.



A partir de
281,00^{HT}
976070

CONÇU POUR DURER



CAMBRO
SOLUTIONS FOR RESTAURANTS

Échelle gastronorme - 100% en composite*

976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	281,00 1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	375,00 1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	288,00 1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	395,00 1

*Chaque pièce est remplaçable à l'infini.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

ROBINETTERIE & CASIERS

LAVAGE & TRANSPORT

NOUVEAU

CASIERS DE LAVAGE



85,00^{HT}
520352

26,00^{HT}
520350

39,00^{HT}
520351

Casiers de lavage

1	520352	Casier universel - 500x500x104 mm	85,00	1
2	520350	Casier pour assiettes - 500x500x110 mm	26,00	1
3	520351	Casier pour verres - 500x500x73/245 mm	39,00	1

Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).



Configuration en angle

14,00^{HT}
976073

Raccord 4 jeux

976073

14,00

14,00 1

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Pour unité supplémentaire.

BAC DE TRANSPORT



CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

1	085322	Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm	15,90	1
1	085323	Bac verre 600x400x220 mm - hauteur max verre 205 mm	17,90	1
1	085324	Bac verre 600x400x270 mm - hauteur max verre 255 mm	21,90	1
2	085325	Couvercle 600x400 mm	7,90	1
1	085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	7,50	1
1	085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	7,50	1
1	085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	7,90	1
1	085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	7,90	1
1	085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	8,70	1
1	085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	8,70	1
4	085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90	1
1	085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80	1
2	085335	Couvercle 400x300 mm	5,90	1

ROBINETTERIE



170,00^{HT}
975862

Robinet Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2".
Bec orientable à 360° Saillie 250 mm
Hauteur sous bec 146 mm.



378,00^{HT}
975860

Douchette avec robinet Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

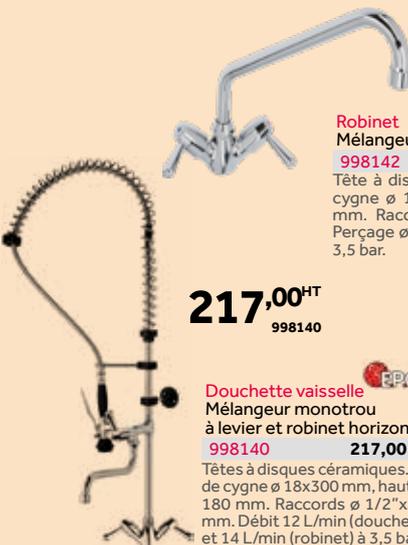
Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage - orientable.



355,00^{HT}
975861

Douchette avec robinet Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm - orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.



68,00^{HT}
998142

Robinet Mélangeur monotrou

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2" FFx400 mm. Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

240,00^{HT}
998141

Douchette vaisselle Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

217,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LE SNACKING

SALÉ



TRANCHEUR

2780,00^{HT}
949466



TOUT INOX



Trancheur Gravinox 350
Capacité coupe 280x190 mm ou ø 250 mm - Lame ø 350 mm - 0,27 kW - 220 V mono - 678x537x535 mm
949466 2780,00 1
Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

3715,00^{HT}
949467



Trancheur MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm
Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm
949467 3715,00 1
Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

Lame extractible

GRILL PANINI

900,00^{HT}
980630

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitrospeed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



Grill panini vitro-céramique
3 kW - 230 V mono
390x600x260 mm
980630 900,00 1
Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.

FOUR SNACKING

6990,00^{HT}
949480

- 3 modes de cuisson
- Ultra compact



Four cuisson rapide OX
3,6 kW - 230 V mono 467x609x630 mm
949480 6990,00 1

High-Speed : mode de fonctionnement qui utilise simultanément les modes à convection, micro-ondes et air pulsée, avec des températures comprises entre 100°C et 300°C.
Air-Wave Combi : en mode Air-Wave Combi, OX peut être utilisé comme un four à convection avec des températures de 30°C à 300°C, comme un four à micro-ondes avec une puissance allant jusqu'à 2000W ou en combinant les deux modes de cuisson. Recettes automatiques testées pour les cuissons en mode Air-Wave Combi.



CUISEUR À OEUFS

372,00^{HT}
880136

Cuisneur à oeufs
Pour 6 oeufs - 3 kg
2 kW - 230 V mono 360x200x290 mm
880136 372,00 1
Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds antidérapants.



À partir de
1150,00^{HT}
980631



FRITEUSE

Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h - robinet vidange
- 4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm 1150,00 1

Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

Friteuse haut rendement avec système de filtration
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW
380 V tri
980632 400x700x980 mm 3350,00 1

Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Equipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).

Friteuse gaz infrarouge
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange - 12 kW
980633 400x600x1055 mm 1630,00 1

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.



Capacité 16 L

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LE SNACKING

SUCRÉ

NOUVEAU



GAUFRIER



830,00^{HT}
885401



Gaufrier électrique 180° sucette
1,8 kW - 230 V mono
885401 500x260x220 mm **830,00** 1
Adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège. Normes européennes CE. Châssis inox. Fers en fonte certifiée contact alimentaire. Plateau récupérateur des résidus de cuisson. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.



VOIR LA VIDÉO



- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Thermostat de régulation 300 °C.
- Voyants de contrôle

815,00^{HT}
980606



Gaufrier Bubble
1,6 kW - 230 V mono - 30 alvéoles
980606 305x440x230 mm **815,00** 1
Le gaufrier réversible BUBBLE WAFFLE permet de réaliser des gaufres à bulles faciles à préparer.



CRÊPIÈRE



530,00^{HT}
885420

Allumage piezo à train d'étincelles



680,00^{HT}
885421



Crêpière
1 plaque ø 400 mm

- 1** 885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW **530,00** 1
- 2** 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW **680,00** 1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C
Version électrique : 3 résistances en serpentin. 230 V.
Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

ACCESSOIRES

29,17^{HT}
108424



33,25^{HT}
108430



21,25^{HT}
108426



- Pierre abrasive crêpière **21,25** 1
108426
- Tampon clean + **29,17** 1
108424
- 15 Recharges pour tampon **33,25** 1
108430

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LES BOISSONS

JUS & COCKTAILS



GAFIC



899,00^{HT}
998283



PRIX LE PLUS BAS



Electrolux PROFESSIONAL

Distributeur granité 11 L
230 V mono - 0,48 kW - 200x580x870 mm
998283

899,00 1

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de givre sur le côté extérieur du bac. Action de mélange naturelle qui garantit une consistance optimale. Contrôle mécanique. Bac de récupération coulissant.



zummo

3650,00^{HT}
524500



Presse agrumes Z06
542x427x810 mm - 10 fruits/min
524500

3650,00 1

Système de pressage vertical EVS unique au monde. Capacité du panier 6 kg. Hauteur de remplissage 178 mm. Plusieurs modes de fonctionnement : Déclenchement automatique par détection de présence d'oranges / sélecteur du nombre d'oranges à presser / Marche-arrêt. Filtre automatique pour évacuer pulpe et pépins. Livrée de série avec 2 kits de pressage : M et L.



990,00^{HT}
523103

Déshydrateur alimentaire
15,8 kg - 0,8 kW - 220 V - 368x508x414 mm
523103

CODIGEL

990,00 1

Plage de température réglable : 32°C - 82°C. Possibilité d'enregistrer 5 programmes. Écran LED numérique avec commandes tactiles. 10 plateaux de déshydratation. Grilles en acier inoxydable 38x34 cm. Système de circulation d'air monté à l'arrière. Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique.



UNE FORMATION EST NÉCESSAIRE POUR LA BONNE UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE LA MACHINE NOUS CONSULTER

- Une seule régulation pour les deux parfums adapté pour un choix de glace de même texture
- Foisonnement de la glace : 30%
- Mélangeur en inox

5520,00^{HT}
522880



Distribution de glaces et softs par gravité sur roulettes
165 kg - 220 V - 552x652x1474 mm
522880

CODIGEL

5520,00 1

Machine à glaces soft et yaourts glacés. Verticale sur roulettes. Débits intensifs. Alimentation par gravité. Contrôle électronique par microprocesseur. Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit. Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4 °C même en mode veille. Indicateur de niveau faible dans la cuve. Compteur du nombre de portion par jour et au total. Affichage de la température des cylindres et des réserves. Refroidissement par air. Capacité 300 cornets (80 g). 1 compresseur principal gaz R448, 1 régulation pour les 2 parfums.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LE FROID

LES BOISSONS

NOUVEAU



CAVE À VIN

3650,00^{HT}
998300

- Niveau sonore < 38 dB.
- Contour chic et moderne en bois



Cave à vin +5 à +18°C
260 bouteilles type Bordeaux
368W - 345x450x770 mm

998300	3650,00 1
998320	Kit éclairage LED 264,00 1
998321	Etagère horizontale* 57,00 1

4 modes de fonctionnement : normal, boost, silencieux et éco. Panneaux insonorisants d'une épaisseur de 60 mm. Structure monolithique à pouvoir isolant élevé et inertie thermique, pour une efficacité énergétique maximale. Isolation thermique du double vitrage. Porte avec serrure. Contrôle numérique de la température. Dégivrage automatique. Pieds réglables. Classe climatique 4. Classe énergétique A. Niveau sonore < 38 dB.
*Peut contenir 3 étagères maximum



ARMOIRE À BOISSONS



860,00^{HT}
980615



Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé
195 L brut - 170 L net - 435x517x1832 mm

980615 **860,00 1**
Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticaux LED.

GLAÇONS CUBES



1728,00^{HT}
631069

1887,00^{HT}
631070

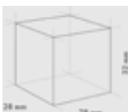
2662,00^{HT}
631071



Machine à glaçons encastrable
Glaçon cube plein 23 g - 28x28x32 mm
IM-21CNE-HC - Production 25 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 398x451x695 mm
631069 **1728,00 1**

IM-30CNE-HC - Production 30 kg/24 h
Stockage 11,5 kg - 398x451x695 mm
631070 hauteur pied +92/127 mm **1887,00 1**
IM-45CNE-HC - Production 46 kg/24 h
Stockage 15 kg - 633x511x690 mm
631071 hauteur pied +90/125 mm **2662,00 1**

Entrée et sortie d'air par l'avant. Groupe tropicalisé. Extérieur en acier inoxydable. Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement. Les modèles "CNE" disposent d'une faible hauteur et d'une circulation d'air sur l'avant, permettant à la machine d'être placée sous un comptoir ou un bar.



FONTAINE À EAU



835,00^{HT}
523346



Fontaine à eau fraîche EDA 30
2 sorties col de cygne + rince bouche 339x336x1260 mm - Hauteur sous bec 200 mm

523346 **835,00 1**

Système de rafraîchissement à banc de glace. Compresseur d'une puissance frigorifique de 150 W garanti 3 ans avec l'ensemble du circuit frigorifique. Gaz réfrigérant R134a. Ergonomique, cuvette inox située à une hauteur de 1015 mm. Carrosserie monobloc avec une niche pour filtre en ligne en zone arrière, montée sur 4 pieds-vérins.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LE FROID

LES VITRINES



CONSERVATEUR

- Classe climatisation : B/C1
- Classe énergétique : C



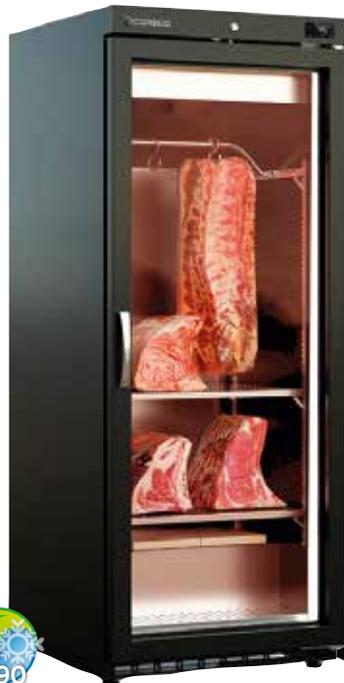
À partir de
690,00^{HT}
980617



Conservateur négatif -18 à -25°C froid statique

980617	Brut 149 L net 112 L 682x651x852 mm	690,00	1
980618	Brut 259 L net 208 L 1002x651x852 mm	830,00	1
980619	Brut 356 L net 284 L 1252x651x852 mm	875,00	1
980620	Brut 447 L net 358 L 1502x651x852 mm	935,00	1

Couvercle coulissant vitré. Panier en option, nous consulter.



ARMOIRE DE MATURATION

3689,00^{HT}
524371

2705,00^{HT}
524370



CODIGEL
SOLUTIONS & SERVICES

Armoire de maturation de viande -2 à 8 °C
230 V mono

524370	120 L - 325 W - 600x650x890 mm	2705,00	1
524371	240 L - 556 W - 600x650x1545 mm	3689,00	1

Structure intérieure et extérieure (sauf arrière) en acier inoxydable AISI304. Isolation densité 40 kg/m³. Double éclairage intérieur LED. Évaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion. Dotation 524370 : 1 barre à viande et 1 étagère. Dotation 524371 : 1 barre à viande et 2 étagères.



VITRINE CHAUDE

9359,00^{HT}
971011



- Maintien des produits à + 65°C
- Ne dessèche pas les aliments
- Humidificateur



fri-jado

Armoire de présentation MCC 60 Hot

600x750x1420 mm - 2,05 kW - 230 V mono - Surface de présentation totale : 0,7 m²

971011	3 niveaux	9359,00	1
--------	-----------	---------	---

Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 3 niveaux. Pensé pour les produits débballés. Prêt à brancher pour une installation simple et rapide. Étagères affinées avec angle et hauteur réglables. Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère. La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à ≥ 65°C. Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie. Humidification. Vitrine thermique - isolation accrue.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LE FROID

ARMOIRE & COMPTOIR

NOUVEAU



GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE



ARMOIRE FROIDE

À partir de
3923,00^{HT}
998350



Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W

998350 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **3923,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 0.89/24h, 328/an. Dégivrage automatique. ECC A. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W

998351 Volume brut 720 L - 435 L net - 230V - 729x858x2079 mm **4511,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 3.162/24h, 1154/an. Dégivrage automatique. ECC B. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

4471,00^{HT}
998352



Comptoir réfrigéré sur roulette face avant et dessus inox de 0,5 à +3,3°C - 161W

998352 Volume brut 420 L - 166 L net - 2 portes pleines 230V - 1411x700x900 mm **4471,00 1**

998353 Volume brut 630 L - 249 L net - 3 portes pleines 230V - 1865x700x900 mm **5050,00 1**

Roulettes ø 127 mm (hauteur de 152 mm). Consommation Kilowatts : 0.882/24h, 322/an. Dégivrage automatique. ECC A+.

5050,00^{HT}
998353



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA CUISSON

PIZZERIA



4520,00^{HT}
957075

- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques



Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%



Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre
Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm
957160 9 kW - 380 V tri **2580,00 1**
957076 Support inox **466,00 1**

Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres
Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm
957075 18 kW - 380 V tri **4520,00 1**
957077 Support inox **466,00 1**

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques.



IDÉAL CUISSON DE PIZZAS
SURGELÉES OU BASES
PRÉCUITES

1355,00^{HT}
957164



Four Flash à convoyeur compact
Ext. 550x500x320 mm - Hauteur int. 80 mm
Surface de cuisson 350x550 mm - 230V mono
957164 3,2 kW **1355,00 1**

Réglage température voûte et sous la sole. 10 niveaux de puissance réglables. Temps de passage du tapis réglable (1 à 8 minutes). Facile à nettoyer. Pizza ø max 33 cm.



FOUR NAPOLITAIN

À SOLE FIXE
OU TOURNANTE

BI ÉNERGIES :
GAZ / BOIS
ÉLECTRIQUE / BOIS
ÉLECTRIQUE / GAZ

MOZAÏQUE ET FORME
AU CHOIX

NOUS CONSULTER



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA CUISSON

FOURS & SPÉCIALITÉS

NOUVEAU

FOUR À BRAISE

6650,00^{HT}
885450



Four à braise avec cheminée
700x655x720 mm - 4 kW - 250/300°C

885450 **6650,00 1**

Support à roulettes

885451 **1450,00 1**

Grille pour chauffer dessus four

885452 585x485 mm **350,00 1**

Entièrement fabriqué en acier de haute qualité. Entrée d'air et sortie de fumée réglables avec plusieurs positions de réglage. Pare-feu interne pour une sécurité accrue. Charge de charbon 7 kg. Production 70kg/h. 80-90 couverts.

Offert : 1 pince, 1 tisonnier, 2 grilles, 1 pelle et 1 brosse.

FOUR À AIR PULSÉ, VAPEUR

3550,00^{HT}
885460



ZANUSSI

Four électrique à air pulsé

6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm - 7,7

kW - 380 / 400 V/3N - 860x767x633 mm

885460 **3550,00 1**

Support four à air pulsé

885461 **515,00 1**

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

LARGE GAMME NOUS CONSULTER



1795,00^{HT}
980226

Navati

Wok Gaz - série 700

1 brûleur gaz - 15 kW - ø 280 mm - 700x700x1150 mm

980226 **1795,00 1**

Support en fonte de ø 280 mm et couronne wok en acier inoxydable. Adapté pour tous les types de récipient. Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Nettoyage et démontage aisé de l'appareil sans outils. Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage. Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein. Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré.



1375,00^{HT}
793620

Braséro classique en acier corten

560x560x600 mm - Hauteur de cuisson 900 mm

Plaque de cuisson ø 1030 mm

793620 **1375,00 1**

Structure extérieure, cuve extérieure et intérieur en acier corten. Meuble range-bois et étagère pour ustensiles et condiments. En option : 4 roulettes dont 2 freinées.

Offert : grille à positionner au centre de la plaque de cuisson du braséro et stop-food.

Autres configurations possibles, nous consulter.

RÔTISSOIRE

3890,00^{HT}
971110

• Facilité de nettoyage : intérieur démontable
• Machine efficace, polyvalente et fiable



dorigrill
FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise

4 balancelles inox - 12 volailles/heure

6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtissoire **3890,00 1**

971071 Support à roues **550,00 1**

4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitre-céram». Protection par glaces trempées.



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA CUISSON

HORIZONTALE



4220,00^{HT}
993640



1

5735,00^{HT}
993641



2

Grille électrique sur placard
380/415 V - 8,16 kW - 800x714x900 mm

1 993640 4220,00 1

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance. Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm

2 993641 5735,00 1

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

13250,00^{HT}
980300

Dessus monobloc épaisseur 30/10



1

2

3

1 FOURNEAU

- 4 feux nus
- Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 4x4,8 kW
- Grille de feu en inox dimensions : 300x550 mm
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté
- Plaque coup de feu en acier dimensions : 400x550 mm
- Chambre de combustion en brique réfractaire avec brûleur central démontable de 6kW

2 GRILLADE

- Plaque inox spécial 18.10 épaisseur 15 mm dimensions : 340x515 mm et puissance : 3 kW
- Chauffage par résistance blindée en acier inox plaquée contre le fond de la plaque
- 1 zone de chauffe indépendante thermostatée raclette incluse
- Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé, bonde de trop plein et vidange
- Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées

3 FRITEUSE

- Cuve inox 8L utile épaisseur 20/10
- Puissance : 6 kW
- Rendement : 12-15 kg/h frites surgelées 6x6
- Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance blindée inox
- Vidange par vanne en façade
- 1 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 mm

Celtic Capichef tout en un + 2 placards ouverts
980300 2000x836x270 mm **13250,00 1**

Dessus monobloc en acier inoxydable 18.10 brouillé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes. Mitre unique longueur 2000 mm.

2 placards ouverts : 1000x835x630 mm. Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur. Façade sans vis apparentes.



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA CUISSON

HORIZONTALE

NOUVEAU



LIBERO PRO

Le comptoir mobile pour cuisiner n'importe où !
Des plats rapides et délicieux préparés devant les yeux de vos clients. Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m2 !



- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED

- permettant une meilleure visibilité
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match

UN COMPTOIR MOBILE COMPLET
SUR SEULEMENT 2 M²

14190,00^{HT}
998263



IDÉAL TRAITEUR, MAISON DE
RETRAITE, SALLE DES FÊTES

3537,00^{HT}
998264

Plancha à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x227 mm
998264 1 Zone 3537,00 1



La surface de cuisson à été spécialement conçues dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

3060,00^{HT}
998265

Wok à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x229 mm
998265 3060,00 1



Cuvette wok vitrocéramique hautement résistante de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.

2515,00^{HT}
998261

Plaque à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x152 mm
998261 2515,00 1



Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

Comptoir mobile LiberoPro
3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm
998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) 14190,00 1

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA LAVERIE

LAVE-VAISSELLE & SÈCHE-COUVERTS



1395,00^{HT}
820048

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre



230 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

TECHNO LAV

Lave-vaisselle

34 paniers/h - 5 programmes de lavage - 5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm

820048

1395,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

Hauteur de passage 445 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres



• Faible consommation en énergie, eau et détergent

1990,00^{HT}
820047



400 V
50 Hz

• Paniers 500x500 mm

TECHNO LAV

Lave-vaisselle à capot

65 casiers/h
5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 19 L - 9,66 kW - 700x785x1480/1960 mm

820047

1990,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.



lamber

Option double casiers

131300

135,00 1

PERMET DE POLIR LÉGÈREMENT PENDANT LE SÈCHAGE

7050,00^{HT}
131100



Sèche-couverts automatique

1 panier en 2'30 - 0,45 kW - 220 V - 600x500x450 mm

131100

7050,00 1

Les couverts sont mis directement mouillés à la sortie du lave-vaisselle dans l'essuyeur. Le granulat utilisé effectue pendant l'essuyage un léger polissage qui donne un toucher agréable et une très belle brillance. La lampe germicide, l'agent de séchage et l'intérieur de la cuve vous garantissent une très bonne hygiène.



Valable jusqu'au 30 septembre 2024

LA LAVERIE

LAVE-VAISSELLE

NOUVEAU



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox



OPTION CONDENSEUR
REF. 131302

4130,00^{HT}
630264



Tables et casiers en option



Lave-vaisselle L21 RGB
3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage -
620x765x1460/1840 mm

630264	Sans adoucisseur	4130,00	1
131302	Avec condenseur	5850,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2,6L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 2 paniers pour 12/18 assiettes
- 1 panier générique
- 1 casier 24 assiettes en acier

7990,00^{HT}
131301

Le relevage automatique du capot réduit les temps d'attente et optimise les phases de travail en plus il améliore le bien-être de l'utilisateur



Tables et casiers en option



Lave-vaisselle A410 Dy CV
60 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 9 kW -
Puissance totale 10,1 kW

131301	670x765x1700 mm	7990,00	1
--------	-----------------	---------	---

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles avec affichage graphique interactif. Double paroi avec calorifugeage. Cuve emboutie avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif. Autolavage cuve. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot Surchauffeur à rinçage constant (RCB). Doseur de produit pour rinçage. Thermocontrol. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Surpresseur d'eau pour rinçage.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

L'HYGIÈNE



59,00^{HT}
342224

Calot réglable en papier fond ajouré
342224 Extra blanc **59,00** 100/1000
Longueur 27 cm. Vendu par carton de 1000.

20,50^{HT}
961252

• **Efficace sur tâches colorées**
(thé, sang, café)



Skip lessive tablettes
961252 Linge couleur **20,50** 1
64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.



9,00^{HT}
006484

Écologique



Planète 2D citron vert
006484 Bidon 5 L **9,00** 2
Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

DÉSODORISANTS



6,00^{HT}
601332

60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M³



Diffuseur TCell 1.0
601332 Blanc **6,00** 1
Recharge
602335 BlueSplash **12,00** 6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS D'ODEURS
À BASE D'HUILE ESSENTIELLES



5,90^{HT}
006512

• **ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations**
• **Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle**
• **Sensation de fraîcheur instantanée**

Nilodor
006512 500ml **5,90** 12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.



4,20^{HT}
006614

Écran urinoir anti splash ø 16 cm

006613 Parfum mangue **4,20** 10
006614 Parfum menthe **4,20** 10

Ces écrans urinoirs contiennent des bactéries qui créent des enzymes. Ces bactéries nettoient et éliminent les mauvaises odeurs. Les pics anti-éclaboussures permettent d'éviter toute projection.

11,65^{HT}
006620

Cube pour urinoir Fresh Mousse
006620 1 kg **11,65** 6
Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.



5,20^{HT}
006474

• **Bactéricide**
• **Levuricide**
• **Fongicide**
• **Virucide**



Lingettes Super 3D mains et surfaces
Sacnet de 100 lingettes
006474 **5,20** 10

Prix unitaire, vendu par carton de 10 paquets. Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024

L'HYGIÈNE

BACS DE RECYCLAGE & DÉSINSECTISEURS

NOUVEAU



TRI SÉLECTIF



12,50^{HT}
153323



BAC LATÉRAL DE RECYCLAGE 4,7 L
153323 Noir

12,50 1

Bac latéral de recyclage en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



12,50^{HT}
153322



Corbeille de recyclage de bureau
153322 26 L - Bleu

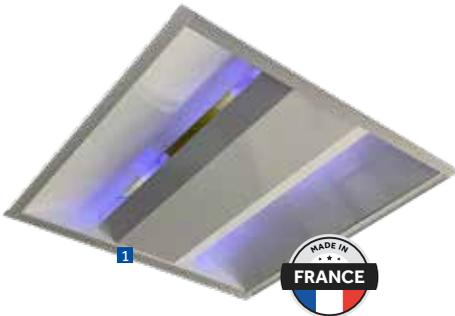
12,50 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.



DÉSINSECTISEUR

562,90^{HT}
961251



Désinsectiseur PG GLU LED
220 V mono

1 961251 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 596x596x75 mm **562,90 1**

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

297,20^{HT}
961250



Désinsectiseur FlyinBox

2 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg - 260x125x265 mm **190,30 1**
3 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 260x125x330 mm **297,20 1**

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20.

BARRIÈRE À INSECTES

8,50^{HT}
006470



Biojag 2.0 insecticide

006470 500 ml **8,50 6**

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.

Valable jusqu'au 30 septembre 2024