
STOCKAGE ET MANUTENTION



Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronorme...

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE	452
------------------------------	-----

BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	467
--------------------------------	-----

BACS ET CASIERS À VAISSELLE	469
-----------------------------	-----

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	475
--------------------------	-----

CHARIOTS ET RAYONNAGE	477
-----------------------	-----



**ROBUSTE AVEC COINS ARRONDIS
ULTRA-RÉSISTANTS**

Matériau recyclable 100% : copolyester.
Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
Transparent : identification rapide du contenu.
Emboîtable à vide.
Couvercle en creux pour l'empilabilité.
Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
Épais et très robuste.
Coins arrondis ultra-résistants.
Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	
650	530	200	5000	760120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	
530	325	100	1200	761110	
530	325	150	1800	761115	
530	325	200	2400	761120	



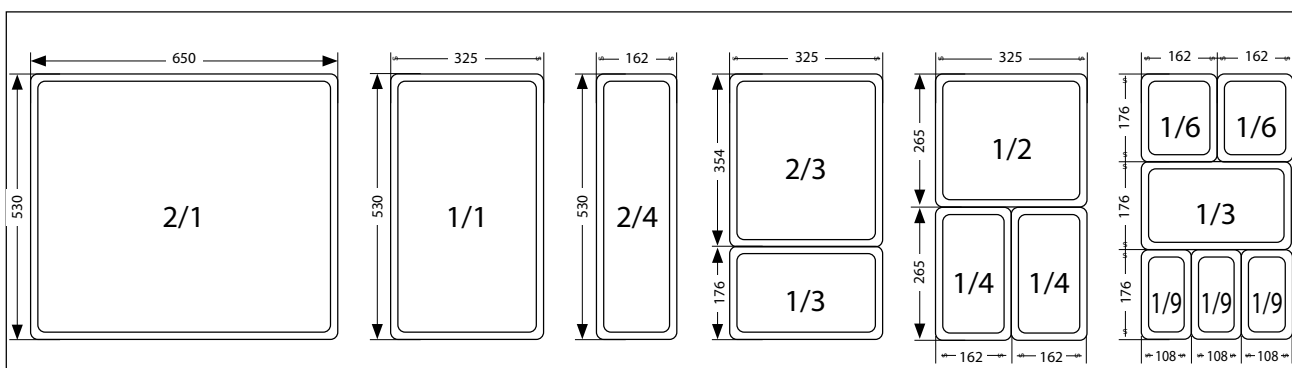
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	
325	265	100	530	763110	
325	265	150	790	763115	
325	265	200	1000	763120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	
325	176	100	310	764110	
325	176	150	470	764115	
325	176	200	600	764120	





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	
265	162	150	320	765115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	
176	162	100	120	766110	
176	162	150	180	766115	



COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	
GN 1/1	530	325	768101	
GN 1/2	325	265	768112	
GN 1/3	325	176	768113	
GN 1/4	265	162	768114	
GN 1/6	176	162	768116	
GN 1/9	176	108	768119	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	
176	108	100	80	767110	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	
GN 1/2	325	265	769112	
GN 1/3	325	176	769113	
GN 1/4	265	162	769114	
GN 1/6	176	162	769116	



COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	
GN 1/1	530	325	17	765	768601	
GN 1/2	325	265	17	365	768612	
GN 1/3	325	176	20	250	768613	
GN 1/4	265	162	17	170	768614	
GN 1/6	176	162	17	120	768616	



BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : acier inoxydable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	
330	80	8	115	768712	



Matériau recyclable 100% : copolyester "cristal".
 Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Emboîtable à vide.
 Couverture en creux pour l'empiabilité.
 Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	
650	530	200	5000	750120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	
530	325	100	1150	751110	
530	325	150	1750	751115	
530	325	200	2350	751120	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	
325	265	100	500	753110	
325	265	150	750	753115	
325	265	200	1000	753120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	
325	176	100	300	754110	
325	176	150	450	754115	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	
265	162	150	300	755115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	
176	162	100	100	756110	
176	162	150	150	756115	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	
176	108	100	70	757110	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	
GN 1/1	530	325	758101	
GN 1/2	325	265	758112	
GN 1/3	325	176	758113	
GN 1/4	265	162	758114	
GN 1/6	176	162	758116	
GN 1/9	176	108	758119	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	
GN 1/2	325	265	759112	
GN 1/3	325	176	759113	
GN 1/4	265	162	759114	
GN 1/6	176	162	759116	

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Graduation des contenances sur les côtés.
 Empilable avec couvercle.
 Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	
530	325	100	1200	256013	
530	325	150	1800	256018	



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	
354	325	150	1200	256012	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	
325	265	100	600	256060	
325	265	150	800	256075	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	
325	176	150	500	256050	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	
265	162	150	350	256036	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	
176	162	150	200	256020	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	



**TOTALEMENT
HERMÉTIQUE**





LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 6	176	108	100	80	257310	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	
GN 2/3	354	325	256502	
GN 1/2	325	265	256512	
GN 1/3	325	176	256513	
GN 1/4	265	162	256514	
GN 1/6	176	162	256516	
GN 1/9	176	108	256519	

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Graduation des contenances sur les côtés.
 Emboîtable à vide.
 Empilable avec couvercle.
 Couvercle fourni séparément.



BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	
couvercle	162	132	10	20		254518	



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	45	50	255050	
boîte	176	162	60	100	255100	
boîte	176	162	85	150	255150	
boîte	176	162	110	200	255200	
couvercle	176	162			255000	



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

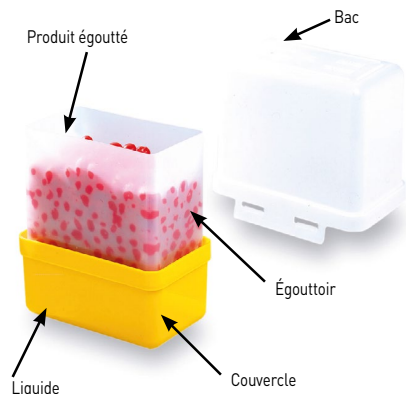
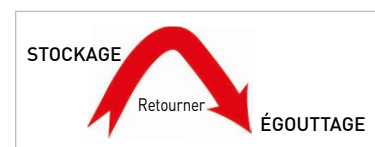
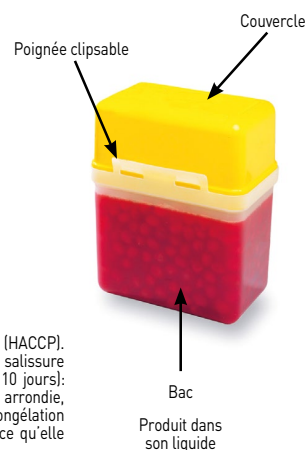
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	
176	162	85	150	255315	
176	162	110	200	255320	



DUOBOX

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
238	154	295	600	511530	





BAC HACCP AVEC COUVERCLE

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Rouge	600	400	230	3500	467470	
Bleu	600	400	230	3500	467471	
Vert	600	400	230	3500	467472	
Blanc	600	400	230	3500	467473	
Jaune	600	400	230	3500	467474	
Rouge	600	400	330	5500	467475	
Bleu	600	400	330	5500	467476	
Vert	600	400	330	5500	467477	
Blanc	600	400	330	5500	467478	
Jaune	600	400	330	5500	467479	



BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	



LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Étiquette intégrée permettant de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altérera ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux. Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



BAC PLEIN BLANC 600X400 MM

En polypropylène. Hauteur réduite pour un encombrement moindre et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 24 L / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	
bac PP 36 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	
bac PP 44 L / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	
bac PP 64 L / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	

BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	1060	510102	
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1400	140516	



BAC AJOURÉ GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées pleines.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	



BAC PLEIN GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	1390	149099	
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	
couvercle PP	600	400		625	149106	



BAC PLEIN BLANC 400X300 MM

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	625	140504	
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	
couvercle PP	400	300	17	330	140501	



SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	1735	140587	
couvercle PP	400	300		365	140589	



BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	



ECONOMIE JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE SELON LES MODÈLES



BAC GERBABLE EMBOÛTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/empilable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	
600	400	244	4500	2070	140508	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÛTABLE

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	149103	
bac	600	400	300	5000	2200	510365	
couvercle	600	400			955	510368	



BAC GERBABLE EMBOÛTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtage : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	



BAC GERBABLE EMBOÛTABLE

En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l50 H290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	
couvercle	520	400			705	511023	



MANNE PÂTISSIÈRE

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	



BAC AJOURÉ BVP

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	
600	400	150	2900	1170	511115	
600	400	240	4500	2030	511124	
600	400	320	6100	2330	511132	
600	400	410	8000	2680	511141	



MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Le fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	



CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	
bac 5 L	435	285	80	500	510500	
bac 8 L	490	335	80	800	140381	
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	
couvercle 3L	350	235			140385	
couvercle 5L	435	285			140386	
couvercle 8L	490	335			140387	
NEW couvercle 10L	545	390	22		194997	
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	



CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	
conteneur	180	180	190	400	551104	
couvercle	180	180			551134	



CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	
conteneur	285	285	320	1800	551117	
conteneur	285	285	400	2200	551122	
couvercle	285	285			551137	



BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac	500	340	110	1300	140415	
bac	400	300	100	1000	140417	
égouttoir	500	340			140405	
égouttoir	400	300			140407	



CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	
conteneur	225	225	230	800	551108	
couvercle	225	225			551136	



CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	
630	420	6000	140487	
700	510	9000	140491	



CONTENEUR BRUTE® ROND

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

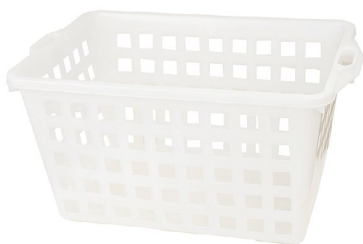
Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	
couvercle	32	505		530	510517	
soctle roulant	168	464		2340	510518	
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	



BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Vendu sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	500	340	300	4000		140433	
bac	620	420	300	6000		140435	
bac	800	520	400	10000		140439	
couvercle	500	340	20		535	140440	NEW
couvercle	620	420	20		535	140441	NEW
couvercle	800	520	20		1040	140442	NEW



BAC À COUVERCLE

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 26 5mm max.



CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène très résistant. Munie de deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	
800	520	400	10000	140571	

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	

CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	265	149102	



PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène blanc. Couvercle et fond pleins, côtés ajourés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
425	270	645	1420	140605	



SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	330	1400	510515	



CHARIOT À INGRÉDIENTS

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
610	470	672	8900	12500	4	75	510512	



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	



PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

Plaque de stockage en ABS blanc. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	275501	
GN 1/1	530	325	25	275503	



X-TRA CHARIOT UTILITAIRE

En polypropylène. Chariot utilitaire/service au design esthétique, idéal pour une utilisation en salle. Muni de poignées ergonomiques et de surfaces résistantes aux chocs et égratignures. Plateaux avec angles arrondis pour un nettoyage facilité. 4 roues à bandage caoutchouc silencieuses. Livré démonté. Montage aisé. Plateaux larges permettant de recevoir des bacs GN2/1.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
1030	510	960	3	140521	



CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (inclinée, droite ou pliée). 4 roues larges pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial anti-dérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	



CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dossier rabattable pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	480	810	149086	



NEW



PEUT ÊTRE EMPILÉ SUR LE MODÈLE 80L À ROULETTES : GAIN DE PLACE



BAC À INGRÉDIENTS 40 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle). Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. Peut être superposé sur le conteneur à roulettes 510522.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	405	445	4000	3020	510524	



NEW



BAC À INGRÉDIENTS 80 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattue pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. 4 Roues (Ø 50 mm) avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Peut recevoir 2 bacs 40L code 510524 à superposer pour former une colonne de 3 conteneurs sur un espace très réduit.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
668	408	625	8000	5600	510522	



BAC RENFORCÉ À ROUES

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
100 l	690	535	610	10000	9000	140450	
310 l	1040	800	730	31000	17000	140452	
vanne de vidange	210	95	125		560	140455	

**EMPLABILITÉ**

Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

GLISSIÈRES

Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau.

FERMETURE

Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible.

**Solidité**

- Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.

Performance

- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches,
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.

Ergonomie

- Poignées encastrées ergonomiques.

Hygiène

- Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible.
- Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière.
- Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur. Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.



SPÉCIAL TRAITEURS ET PÂTISSIERS



CONTENEUR ISOTHERME SHERPA E8 600X400 MM

Équipé de 8 paires de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles 600x400. Peut être utilisé en liaison chaude ou liaison froide, livré sans plaque eutectique. Larges poignées encadrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes. Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible. Porte sans charnière et amovible. Livré avec 2 étiquettes d'identification pour liaison froide (bleu) et liaison chaude (rouge). Performance: isolation efficace par mousse sans CFC. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	

2 attaches de liaison

822851



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encadrées ergonomiques. Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Chaque module est équipé d'une plaque d'identification. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Compatibles avec le lavage au jet haute pression.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1032	17300	43000	823104	
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encadrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux-neutre	478	683	534	6300	14000	821901	
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	

RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE



ACCESSOIRES POUR SHERPA

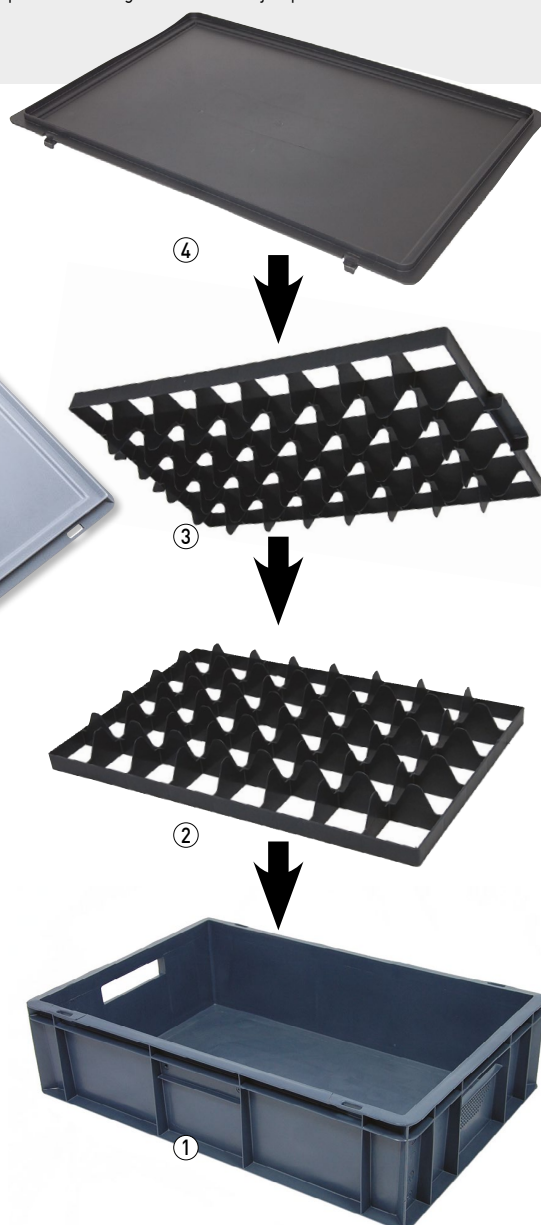
Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
avec poignée	958	496	1046	11000	798006	



- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.

- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



Principe :

- 1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.
- 2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).
- 3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.
- 4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.



BAC À VAISSELLE

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couverture à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	
couverture	400	300	19	140588	



COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	
avec charnière	600	400	140709	



SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	

- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausSES de 40mm (ou extensions) clipables sur le casier base sont disponibles.

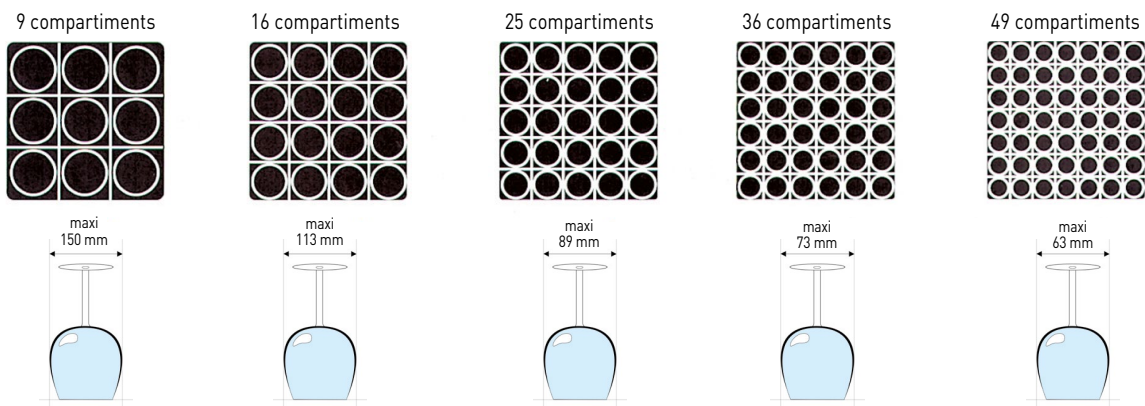
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausSES nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausSES assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des rehausSES.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 87 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

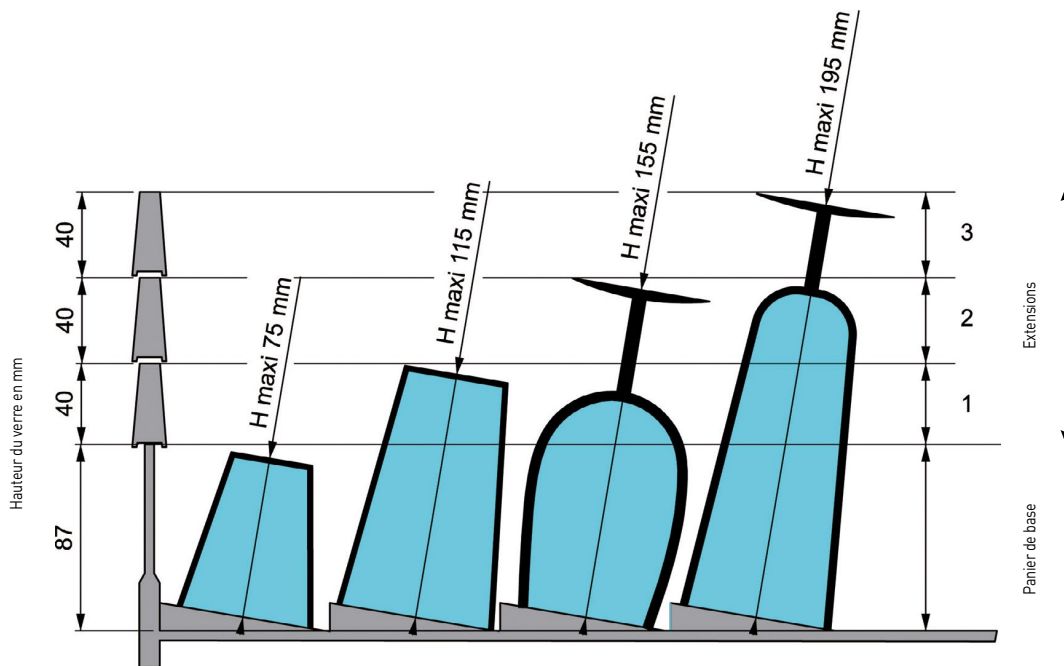
1

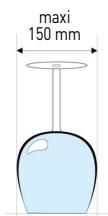
MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2

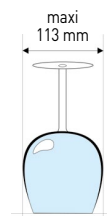
MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE





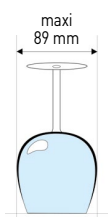
CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	



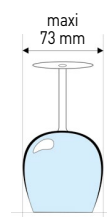
CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	



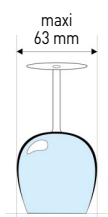
CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	



- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide, avec notamment une barrette d'inclinaison pour verres à pied.



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	
16 verres	500	500	45	815516	
25 verres	500	500	45	815525	
36 verres	500	500	45	815536	
49 verres	500	500	45	815549	



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	



CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	





CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	



CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	



GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm.

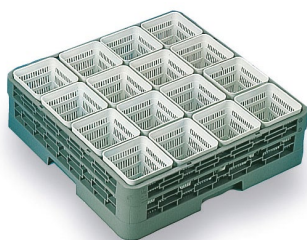
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817546	



GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	



PANIER À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	



CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	
chariot + poignée	540	540	760	140762	



CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	



SOCLE ROULEUR POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	



SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

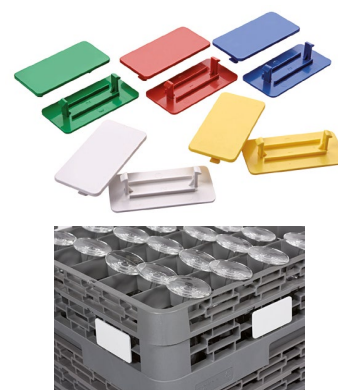
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
761	634	1050	9000	797306	



HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège les aliments pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	



SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. A clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	
bleu	80	40	817016	
vert	80	40	817017	
rouge	80	40	817018	
jaune	80	40	817019	



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en cœur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo). Alarme sonore programmable. Sonde avec câble 100 cm. Pour plus de sécurité, alarme certifiée HACCP. Précision garantie +/-0,5°C entre -4°C et +6°C. +/-1°C au-delà. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

L mm	Code	Prix HT
66	250561	



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, cuissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80°C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	



THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1°C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/- 1°C.

L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
17	6	10	250304	



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	



THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	



THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

THERMOMÈTRES POUR FRIGOS ET CONGÉLATEURS



THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.



THERMOMÈTRE STYLE

Spécialement conçu pour frigo et congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible. Pratique car gradué de -20°C à +50°C.

L mm	Code	Prix HT
210	250303	

L mm	Code	Prix HT
300	250302	



THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 câble réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

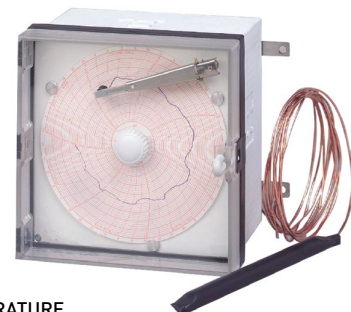
THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE DIVERS



THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

Plage de température de mesure : -50/+50 °C. Mesure instantanée de la température de surface sans contact. Laser circulaire délimitant la zone contrôlée pour une meilleure précision. Ecran rétro-éclairé et indiquant le niveau de batterie. Distance par rapport à la taille du point : 12:1 (par ex: à 30 cm de distance de la surface, le diamètre du cercle de prise de température sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'émissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

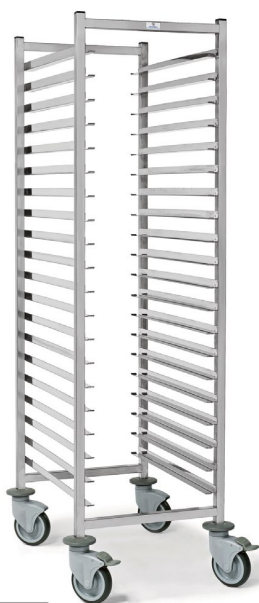
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	
100 diagrammes -35/+15				250565	
100 diagrammes -35/+15				250566	
100 diagrammes -40/+40				250567	
5 plumes				250568	



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/-2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	



OPTIMO ÉCHELLE PROFESSIONNELLE FORMAT PÂTISSIER 600 X 400

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	772415	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	



ÉCHELLE EMBOITABLE À 80 % FORMAT PÂTISSIER 600X400

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Conformes à la Norme EN 631.2 (pour les modèles GN).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pâtissier	530	700	1790	24000	777320	



**CHARIOTS EXCEPTIO :
CONCEPTION RENFORCÉE
POUR CHARGES LOURDES**



ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	775720	



ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1700	20500	774715	
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	



Made by
MATFER
BOURGEOAT

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES SOUDÉES

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	



Made by
MATFER
BOURGEOAT

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES SOUDÉES

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1650	18000	774415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	



Made by
MATFER
BOURGEOAT

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES SOUDÉES

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	



Made by
MATFER
BOURGEOAT

ÉCHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Avec plan de travail insonorisé. Structure avec barres de renfort. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000		771506	
600x400	700	530	900		8	770508	
600x800	600	800	905		8	770808	



Made by
MATFER
BOURGEOAT

ETAGÈRE MURALE REPLIABLE

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	845010	



CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge. Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements. Charge maximale par support : 1,5 kg. Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm. Livré démonté avec visserie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	23000	798848	
96 assiettes	700	700	1830	33000	798896	



HOUSES DE PROTECTION

Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot 798896.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
housse	680	680	1615	140	1720	798805	
housse	680	680	815	140	1265	798804	



CHARIOTS DE SERVICE À 2 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	778006	



RAYONNAGES

kit de base + kit additionnel

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profondeur 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
profondeur 42.5 cm	1020	425	1730	20000	893002	
profondeur 42.5 cm	985	425	1730	17000	893302	



CHARIOTS DE SERVICE À 3 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	778406	





HYGIÈNE ET ENTRETIEN



L'hygiène et la sécurité du personnel, la propreté des matériels et des espaces de travail garantissent la protection de la santé de vos clients. Nos équipements et produits répondent à cette attente.

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE	482
PRODUITS D'ENTRETIEN	490
POUBELLES ET PORTE-SACS	495
VÊTEMENTS DE PROTECTION	497
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	503
ÉPONGES ET TORCHONS	510



Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire

- Support et fibres : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- Fils d'agrafage inoxydables.
- Manche : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.



BALAYETTE DE COMPTOIR

Fibres souples en polyester. Monture en polypropylène. Balayette de comptoir de couleur bleue, clipsable sur pelle à poussière.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	65	65	710066	



PELLE À POUSSIÈRE

En plastique/en polypropylène blanc. Compatible avec balayette bleue.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	260	335	710067	



BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	
manche long	450	710082	



BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Monture de la brosse en polypropylène. Fibres en polyéthylène souples. Idéale pour les bacs ronds ou les poubelles. Brosse spéciale pour conteneurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	

**FROTTOIR/LAVE-PONT**

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Tirure 35mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
265	65	150030	
325	70	710077	

**BALAI BLEU**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	
380	60	150508	

**BALAI BLANC**

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	
385	60	150510	

**BALAI COCO**

Balai ou brosse en fibres coco. Monture en matériau composite. Balai muni d'une douille à vis. Compatible manches à balais vissant Matfer 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	

**BALAYETTE COCO**

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	

BALAI

Balai en soies noires, avec demi-têtes. Balai avec monture et douille à vis en plastique. Idéal pour un balayage efficace dans les moindre recoins.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	



**MANCHE VISSANT**

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	
aluminium	1400	150506	

**ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE**

Idéal pour le balayage des sols ou des débris sans avoir à se baisser. Balayette avec bac clipsable, permettant de la fixer au manche de la pelle lors du stockage. Pelle basculante : ouverture 270 mm, profondeur 250 mm, longueur totale 940 mm. Balayette : L.860mm. Coloris selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
940	270	150552	

**PORTE-BALAIS MURAL**

Porte-balais en polypropylène et caoutchouc. Muni de 3 emplacements pour balais, raclettes, lave-ponts ou autres. Permet d'y accrocher votre balai en coinçant le manche rapidement, et d'un geste simple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Ø 9 à 35 mm.

L mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
500	3	150507	

**TÊTE DE LOUP**

Tête demi ronde avec crins synthétiques. Idéal pour le dépeussierage des endroits difficiles d'accès.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	
manche	6000			159010	

**LAVE-PONT**

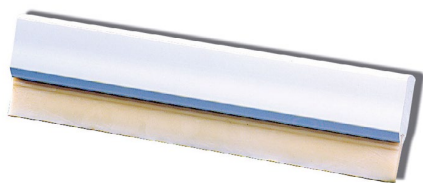
Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	

**PELLE MÉNAGÈRE**

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette de table ou de plan de travail monobloc, avec support ABS. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	



RACLETTE SOL MONOBLOC

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols ou les plinthes de carrelage. Compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire.

L mm	Code	Prix HT
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et manche en polypropylène.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	



RACLETTE RENFORCÉE

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	
750	150504	



MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	



MOP MICROFIBRE EXTRA

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	



MANCHE À VIS POUR MOP

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	



SERPILLÈRE MICROFIBRE

De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillière en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne peluche pas, ne rayer pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillière légère et pratique à utiliser, absorbante et résistante.

L mm	L mm	Code	Prix HT
600	400	710233	



WASSINGUES

En coton et fibre recyclé. Wassingue double. Faite pour être pliée et ainsi absorber plus de liquide.

Type	L mm	L mm	Code	Prix HT
lot de 10	1000	500	710232	

**RACLETTE À VITRE**

Monture en acier inoxydable. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	

**MOUILLEUR À VITRE**

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	
recharge	350	710213	

**RACLETTE À VITRE**

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	
350	150469	

**SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE**

En polypropylène jaune. Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
430	260	260	1300	159099	

**RACLETTE SOL**

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse Ø 24 mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	
manche bois	1200	710204	

**MANCHE ALUMINIUM**

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	

**PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE**

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	

**PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS**

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout antiglisse et bouton presseur permet de libérer 3 jets de solution de nettoyage. Support de frange articulé orientable pour un nettoyage dans les moindres recoins. Poids 1,7 kg, réservoir rempli.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	107	1480	60	150600	

**PINCE POUR LAVAGE À PLAT**

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille Ø 25 mm.

L mm	Code	Prix HT
180	150561	

**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150532	

**FAUBERT FRANGE ET PINCE**

Avec fibres en coton de grande qualité. Idéale pour un nettoyage efficace de vos sols et un entretien facilité. Pratique car possède une excellente capacité d'absorption. Manche correspondant réf 150560.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
frange	76		340	150564	
pince	175	175		150563	

**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	

**CHARIOT DE LAVAGE**

En polypropylène. Anses en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et les franges à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chariot	645	430	505	1800		150566	
presse de rechange	250	250	495		1865	150565	

**CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE**

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
440	220	470	2000	150555	

**CHARIOT DE MÉNAGE**

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support de sac de grande capacité 120L. Roulettes multidirectionnelles, chariot livré à plat en kit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
835	570	970	150567	

**SEAU AVEC ESSOREUR**

En polypropylène. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Vendu sans la serpillière. Diamètre intérieur de l'essoreur 12,5 cm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
260	1200	150527	

**SEAU**

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	280	1200	710211	

**SEAU ROND**

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	

**PLOT SÉCURISÉ MOBILE**

Plot de sécurité mobile, avec avertissement "sol glissant". Largeur d'ouverture : 43,5 cm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
300	610	150553	

**SEAU COULEUR**

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	
rouge	250	170	500	150568	
jaune	250	170	500	150573	
bleu	250	170	500	150569	

**CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE**

En nylon et polyéthylène. Cône de sécurité mobile, avec avertissement multilingue "Sol Glissant". Modèle parapluie pour un déploiement en quelques secondes. Replié, le cône se stocke dans un étui, pour un stockage facilité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	



Gamme de pâtes et crèmes pour nettoyer, raviver et polir le cuivre, l'inox et l'argenterie



Unanimement apprécié de tous les professionnels pour son efficacité et simplicité d'utilisation.

Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge.



BISTRO POLICUIVRE

Idéal pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles en cuivre.

C cl	Code	Prix HT
15	720311	
100	720312	



BISTRO POLARGENT

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
15	720301	
100	720302	



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	



BISTRO ACIER INOX

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	



NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc... Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes [EN 14476]. Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720246	



NETTOYANT DÉSINFECTANT

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720248	



GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720240	



NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon	80	80	268	100	1000	720235	
bidon	387	270	310	500	5000	720236	



NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720250	



LIQUIDE DE RINÇAGE MACHINE

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720252	



LIQUIDE DE LAVAGE SPÉCIAL LAVE-VERRE

Produit destiné au lavage des verres et des tasses. Elimine rapidement les graisses, les substances protéiques et les matières en suspension. Adapté aux cuisines collectives, laboratoires, professionnels de la restauration, métiers de bouche. Flacon doseur. Ne laisse ni odeur ni arrière-goût. Elimine les taches les plus tenaces : traces de thé, café, rouge à lèvres. Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide, sporicide. Dilution : 25 ml pour 7 l d'eau. Densité : 1,2 +/- 0,01 g/cm3. PH : 13-14.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
130	65	232	100	1000	720253	





NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure une désinfection optimale : bactéricide, fongicide, et virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476. Idéal pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Produit prêt à l'emploi. Agit entre 5 à 30min selon l'activité désinfectante souhaitée. Intégrable dans un protocole HACCP. Densité : 1,00 +/- 0,01g/cm3. PH: 11,6 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720245	



DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720244	



NETTOYANT DETARTRANT

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'inox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, levuricide et virucide (efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720241	



NETTOYANT SOLS ET MURS

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage, ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720238	



DÉCAPANT FOUR

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Elimine facilement et efficacement les graisses cuites et les dépôts carbonisés. Garanti sans conservateur, sans colorant. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. PH : 13,5 +/- 0,5. Utilisation du produit pur, sans dilution pour les fours. Dilution : 150 à 300 ml pour les bacs à frites. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	27	310	500	5000	720255	



DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales à consommer crues. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720261	



NETTOYANT VITRES

Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720249	

CRÈME À RÉCURER

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720062	



GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfection hygiénique des mains par friction. Destinée à l'antiseptie rapide des mains. Action ultra-rapide : efficace en 15 secondes seulement. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (norme EN-14476) (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon pompe	55	55	175	100	1000	720266	
bidon	387	270	310	500	5000	720265	



PASTILLES JAVEL

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervescente de 3,35g est un concentré à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Produit très efficace et d'emploi facile.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150 pastilles	110	100	720066	



PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	Code	Prix HT
130	710221	



POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	



BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	



BROSSE À ONGLES

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	150518	
chaînette	1050		150520	



DISTRIBUTEUR DE SAVON

En acier inoxydable brossé. Distribution du savon par bouton presseur en façade, remplissage aisé par le dessus. Niveau de remplissage visible, distributeur à fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	105	205	100	730011	



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	730009	



KIT WC BROSSE ET SOCLE

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	



PORTE BROSSE WC

En acier inoxydable. Bac de récupération en polypropylène. Fibres de la brosse en nylon. Brosse blanche.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
380	98	159085	



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	



ECRAN D'URINOIR

Idéal pour nettoyer et parfumer les urinoirs avec son écran aux pics anti-éclaboussures senteur mangue. Action enzymatique, l'écran nettoie et parfume l'urinoir de manière prolongée. Parfum agréable et durable. Produit très efficace et emploi facile.

Type	Code	Prix HT
lot de 10	720419	



GEL DÉTARTRANT DÉSINFECTANT WC

Prêt à l'emploi à base d'acide lactique. Intégrable dans un protocole HACCP. Utilisation quotidienne. Sans danger pour les fosses septiques. Brillance sans trace. PH : 2,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
103	52	274	75	750	720259	



POUBELLE ROULANTE BLANCHE

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	150382	



PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	150383	



POUBELLE D'IMMEUBLE

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	



POUBELLE TRI SÉLECTIF

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	150380	
bleu	550	485	930	12000	150381	
vert	550	485	930	12000	150384	
jaune	550	485	930	12000	150385	
rouge	550	485	930	12000	150387	





MADE IN FRANCE

CLIC-CLAC PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale. Réceptacle en ABS amovible. Mise en place et retrait des sacs très facile. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
520	418	933	5000	857930	



MADE IN FRANCE

CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Réceptacle support sac embouti. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
450	360	820	8600	857911	



MADE IN FRANCE

PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Couvercle et réceptacle en polypropylène. Ouverture du couvercle par pédale. Fixation du sac par sangle. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
488	359	864	5300	857920	



POUBELLE CARRÉE

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
245	195	225	400	159082	



POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

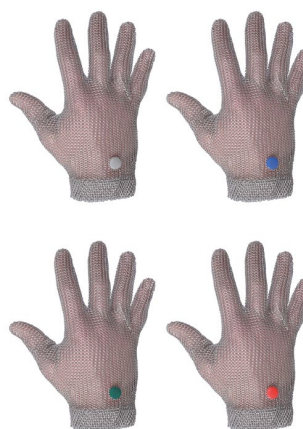
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
410	390	600	4500	150370	
500	410	670	7000	150371	
500	410	820	9000	150372	



GANTS ANTI-COUPURE

Gants en tricot de fibre PEHD et polyester. Recommandé pour la découpe ou le nettoyage des matériels coupants. Confortable : sans couture et souple. Sécurisant : protection améliorée de l'avant-bras. Pratique : ambidextre et lavable en machine à 70°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2X4XE). Agréé contact alimentaire. Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N).

Type	Code	Prix HT
taille 7	467012	
taille 8	466620	
taille 9	466621	



GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplât. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	
S	100037	
M	100038	
L	100039	



GANT COTTE DE MAILLE MAIN DROITE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplât. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	
S	100032	
M	100033	
L	100034	





GANTS SPÉCIAL PLONGE

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorure. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009(dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2101X) et de protection chimique légère EN ISO 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 7	460	730253	
taille 8	460	730254	
taille 9	460	730255	



GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Étanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	
taille 9	773029	
taille 10	773030	



PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	
taille 8	467024	
taille 9	467025	



GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	
taille 7/8	300	730257	
taille 8/9	300	730258	



GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	
taille 10	468983	



MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 0), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (3234X) et de protection thermique chaud EN 407:2004 (4241X).

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	
moufles crispin 20 cm	400	773002	
gants crispin 10 cm	300	773011	
gants crispin 20 cm	400	773012	



MANIQUES

Paire de maniques en silicone souple. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	L mm	Code	Prix HT
200	130	773025	

PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

En coton ignifugé. Extra longue afin de protéger l'avant-bras. Taille unique. Résistance à la chaleur de contact : 15 minutes à 250°. Respecte les exigences des normes EN ISO 21420:2020, EN388:2016 +A1:2018 et EN407:2020. Nettoyage à la main à l'eau et savon sans solvants.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille unique	380	130345	



NEW



TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (1111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	
M	450	730031	
L	450	730032	



NEW



MOUFLE SILICONE À DÉFOURNER

Moufle 100% silicone. Résistance : -30° / +300 °C. Nettoyable au lave-vaisselle. Renfort sur le dessus pour une protection maximale. Suffisamment longue pour protéger le poignet et l'avant-bras des brûlures. Rainures anti-dérapantes pour une préhension sécurisée. Étanche, protège des liquides en ébullition. Utilisable également pour manipuler des produits congelés. Conforme au règlement des EPI : 2016/425, à la norme de protection thermique chaud EN 407:2020 (433XXX) et à la norme BS EN ISO 21420:2020. Taille unique.

L mm	L mm	Code	Prix HT
292	140	139007	



TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	355	774002	



TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m². Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	
chef	1020	900	130135	



TABLIER COTTES DE MAILLE

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	



TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	



TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	
bleu sans poche	1020	950	130155	
blanc avec poche	1020	950	130150	
blanc sans poche	1020	950	130145	
noir avec poche	1020	950	130151	
gris avec poche	1020	950	130152	



TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	



TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	
1150	900	774001	
1300	900	774003	



LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétique. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	



CONFORTABLES ET LÉGERS



BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	130536	
pointure 37	130537	
pointure 38	130538	
pointure 39	130539	
pointure 40	130540	
pointure 41	130541	
pointure 42	130542	
pointure 43	130543	
pointure 44	130544	
pointure 45	130545	
pointure 46	130546	

E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. Absorbent de sol au talon. Lavable à 30°C. Poids ultra léger de 23 grammes (T38). Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774136	
pointure 37	774137	
pointure 38	774138	
pointure 39	774139	
pointure 40	774140	
pointure 41	774141	
pointure 42	774142	
pointure 43	774143	
pointure 44	774144	
pointure 45	774145	
pointure 46	774146	
pointure 47	774147	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE



TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BLANCHES

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire. Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique. Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide. Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration. Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé.

Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses. Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C). Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011. Semelle de marche en polyuréthane. Embout de sécurité acier 200 joules.



BLANC

	Code	Prix HT
pointure 36	774036	
pointure 37	774037	
pointure 38	774038	
pointure 39	774039	
pointure 40	774040	
pointure 41	774041	
pointure 42	774042	
pointure 43	774043	
pointure 44	774044	
pointure 45	774045	
pointure 46	774046	



NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	
pointure 36	280185	
pointure 37	280186	
pointure 38	280187	
pointure 39	280188	
pointure 40	280189	
pointure 41	280190	
pointure 42	280191	
pointure 43	280192	
pointure 44	280193	
pointure 45	280194	
pointure 46	280195	
pointure 47	280196	

SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ

Intérieur doublé "drytec". Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.



Type	Code	Prix HT
pointure 35	280434	
pointure 36	280435	
pointure 37	280436	
pointure 38	280437	
pointure 39	280438	
pointure 40	280439	

Type	Code	Prix HT
pointure 41	280440	
pointure 42	280441	
pointure 43	280442	
pointure 44	280443	
pointure 45	280445	
pointure 46	280446	

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.



Type	Code	Prix HT
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	



CE

LUNETTES DE PROTECTION

Léger : 40 gr. Protection anti UV à 99%. Traitement anti-rayures pour plus de durée. La mousse détachable offre une protection supplémentaire contre les chocs et la poussière. Bras souples pour plus de confort.

Type	Poids g	Code	Prix HT
Orange	40	799916	
Transparent	51	799927	



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 - F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%). 1 kit d'installation. Option : mitigeur EC/EFEntrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	150001	
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	



ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox 25L et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 1 moteur. Débit air m3/H : 195. Dépression mm H2O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	
suceur four									710508	
sac anti-colmatant									710505	

KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503, 710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube de 1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. Diamètre de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	710502	



EQUIPÉ DE SAC À POUSSIÈRES ANTICOLMATANT

ASPIRATEUR BOULANGERIE CM56

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 2 moteurs. Débit air m3/H : 396. Dépression mm H2O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	
sac anti-colmatant									710507	



NIVEAU DE FILTRATION ÉLEVÉ = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL



ASPIRATEUR BOULANGERIE ASM220

Destiné aux fournils de grande production. Cuve en acier époxy de 20 litres. Cartouche filtrante antistatique de grande surface spéciale poussières fines (filtration 3 m3), spéciale poussières fines / filtration 1 micron. Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile. Système automatique de décolmatage "DUST STOP". Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 2 interrupteurs indépendants. 2 moteurs. Débit air m3/H : 360. Dépression mm H2O : 2300. Niveau sonore : 75db. Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	500	1000	2000	31000	2300	230	50-60	710512	



POLYVALENT ET PUISSANT



ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	390	400	540		9200	1400	220-240	50-60	710518	
	10 sacs			2000					710528	



COMPACT ET LÉGER



ASPIRATEUR POUSSIÈRE

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de large pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	335	390	305	900	900	220-240	50-60	710515	
	10 sacs			900				710525	



ANTI-INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. Effet foudroyant. Efficace sur tous types d'insectes volants et rampants. Empêche la réinfestation. Double action : insecticide et barrière. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Utilisation intérieur et extérieur. Efficacité allant jusqu'à 6 semaines après application.

C cl	Code	Prix HT
100	720107	



RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS

Idéal contre les rongeurs : souris, rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes engluées. Entièrement biodégradables et ne contiennent aucun produit toxique, pour le bien de l'environnement. Ne sont pas réutilisables et doivent être jetées après chaque utilisation. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	280	730215	



PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

2 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Ecologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. A employer à titre préventif ou curatif. Efficace pendant 3 mois. Jusqu'à 50 mites par piège. Utiliser un piège par surface de 10 m².

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
120	15	140	35	730211	



PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Efficace pendant 1 mois.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
125	30	170	80	730221	

NEW



IP 52

DÉSINSECTISEUR À GLU S80

Désinsectiseur à corps métallique robuste. Conception élégante et discrète adaptée aux boutiques et salles de restaurant. La technologie UV-A Led offre une économie d'énergie de 55% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement sans produits chimiques. Equipé de 2 tubes 15 watts UV-A Led. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Durée de vie des lampes : 3 ans. Modèle à fixation murale. Surface d'action : 80m². Sans bruit, sans odeur. Maintenance simple et rapide sans outil. Indice de protection IP20 (à l'épreuve des gouttes).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
80M²	575	140	348	3350	23	100/240	50-60	730140	

NEW



IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S120B

Structure en ABS blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient aussi bien à l'usage en laboratoire de production qu'en boutique grâce à un design discret. Appareil à fixation murale, ouverture pratique pour le changement de plaque de glu. Surface d'action jusqu'à 120M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M²	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	

NEW



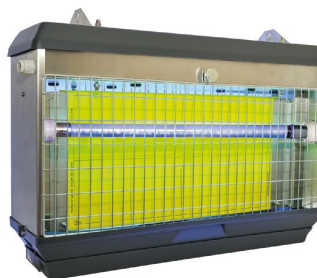
IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S200B

Structure aluminium revêtu blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 4 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient pour milieux secs. A suspendre ou fixer au mur en drapeau. Double face. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	635	215	465	6500	44	220-240	50-60	730143	

NEW



IP 54

DÉSINSECTISEUR INOX À GLU S200I

Equipement professionnel tout inox. Economie d'énergie de 70% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV haute performance de 6,5W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Grande surface de plaques adhésives pour plus d'efficacité. Convient pour une utilisation en milieu humide ou poussiéreux. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. A suspendre ou à fixer au mur. Double face, quand suspendu. Entièrement réparable. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	720	255	520	9000	13	220-240	50-60	730145	

NEW

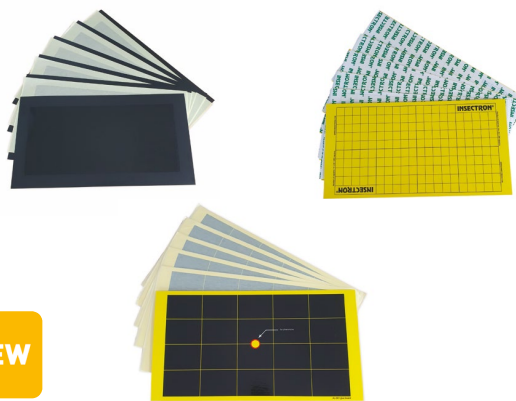


TUBES UV POUR DÉSINSECTISEURS

Tube LED ultra-violet à haute efficacité ASTRON II. Faible consommation d'énergie. Attractivité optimale des insectes volants. 3 ans de durée de vie en usage continu (25 000 heures).

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
465	32	32	32	200	9	100-240	50-60	730156	
640	32	32	32	240	6,5	100-240	50-60	730157	

NEW



PLAQUES DE GLU POUR DÉSINSECTISEURS

Piège tous les insectes volants, même les plus petits. Facilite l'identification et le comptage des captures.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour S80/S120B	420	230	8	860	730150	
pour S200I	510	270	10	210	730155	
pour S200B	420	230	1	120	730151	



DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Carrosserie en acier inoxydable. Destruction par électrocution. À poser ou à suspendre. Bac amovible de récupération des insectes. Grille facile à nettoyer. Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-59.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 80 m ²	530	140	260	4200	45	220/240	50	731110	
pour 240 m ²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	
tube pour 40 m ²	300				8			730130	
tube pour 80 m ²	300				15			730131	
tube pour 240 m ²	600				36			730132	



SUPPORT MURAL GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Diamètre flacon maximum 115mm. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (2 colliers sont fournis avec le support + 4 vis et 4 chevilles). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	160	225	720202	

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

Hygiénique, économique, pratique, sécurisé, peu encombrant, stable et solide.

Le distributeur est disposé verticalement sur un pied en acier inoxydable, finition satinée noire. Déclenchement par capteur électrique. Visuel de remplissage, capacité du réservoir : 1,2 l. Valve anti-goutte. La dose délivrée est de 1ml. Garantie 2 ans. Dimensions de la base : 320x250mm. 4 piles types C/LR14 non fournies. Remplissage aisé et sécurisé grâce à une clé fournie.

L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
250	1140	120	4500	799935	



SUPPORT SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Hauteur du plateau porte-flacon : 80 cm. Longueur du collier de serrage : 550 mm. Taille du plateau support gel : 120x100 mm. Faible encombrement, très bonne stabilité. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (4 colliers sont fournis avec le support). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel. La hauteur de la pompe sera à environ 1,05 m du sol. Hauteur adaptée pour tous y compris les enfants et les personnes à mobilité réduite.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
960	290	3600	720204	



SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste antivandalisme en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40 °C.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1500	240	50-60	730015	

SÈCHE-MAINS

Garantie 2 ans. Carrosserie en ABS blanc. Moteur monobloc à balais. Sèche en quelques secondes, possède un débit d'air chauffé et dispose d'un système anti-vandalisme. Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65km/h. Niveau sonore 60 dB.

L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	260	2000	240	50-60	730012	



DÉTECTEUR DE CO2

Appareil professionnel portable qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h). Mesure aussi la température et l'hygrométrie. Affichage du calendrier et de l'horloge. Cable et chargeur USB inclus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	



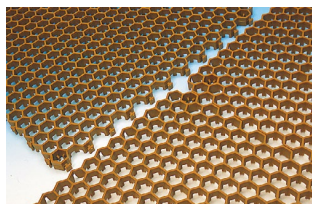
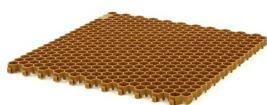
NEW

CAILLEBOTIS BLANC

Structure alvéolée en polyéthylène. Proposé au lot de 4 dalles soit 1m². Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments. Grande résistance à la charge grâce à la structure en PÉHD. Facilement nettoyable au jet d'eau, au nettoyeur haute pression ou en lave-batterie. Clipsables entre-eux, très simple à installer. Zone de raccordement adaptée à l'équipement de vastes surfaces. Découpable facilement avec une scie pour un ajustement parfait à l'espace d'utilisation. Modulaire, évolutif et durable. Résistance thermique adaptée aux températures des chambres de surgélation.



L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	22	1020	280687	



CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m²). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	

TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	



KIT PHARMACIE

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	

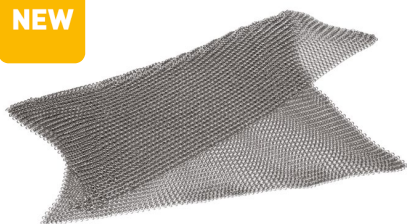


ARMOIRE À PHARMACIE

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	

NEW



TAMPON DE RÉCURAGE EN MAILLE D'INOX

Recommandé pour le nettoyage de toutes les batteries de cuisine en acier inoxydable. Permet de désincruster les surfaces encrassées de graisses cuites ou d'aliments attachés au fond des ustensiles. N'abîme pas ni ne raye la surface en acier inoxydable des ustensiles. Produit d'une très grande longévité. Remplace avantageusement les éponges de récurage classiques à durée de vie limitée. Prise en main non agressive sans danger pour la peau. Lavable au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite. Oeillet de suspension pour le rangement au plus près de la plonge.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	290	184	710327	

NEW



TAMPON À RÉCURER SUPERINOX

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récurer et enlève les résidus sur toutes les surfaces et ustensiles de cuisine. Tampon Superinox durable pour un récurage efficace. Hygiénique : ne relargue pas de particules et ne rouille pas. Longue durée d'utilisation. Facile à manipuler et non agressif au toucher. Facile à laver et à nettoyer. Peut être suspendu près de la plonge à l'aide d'un crochet (non fourni).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
135	90	18	17	710329	



SPIRALE INOX

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10	60	710328	



TAMPON À RÉCURER

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	



ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	



EPONGE À RÉCURER

Face verte servant au récurage. Face jaune en éponge végétale. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	130	90	710348	



ROULEAU À RÉCURER 100% FIBRES RECYCLÉES

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace. Découpable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
6000	150	8	710363	



TAMPONS À RÉCURER

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 10	225	150	8	710362	



ÉPONGE À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLE

Eponge grattante éco responsable. Eponge cellulosique sans colorant, d'origine végétale, 100% bio dégradable. Abrasif composé de 100% de fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Lavable en machine à 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	

ÉPONGES ET TORCHONS



EPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, pailasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	



LAVETTES MICROFIBRE

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le dégraissage. Respect des surfaces délicates, et nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 5	345	345	710331	

ÉPONGES



LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées idéales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacité d'absorption. Toucher nid d'abeille pour une bonne prise en main. Résistante et souple d'utilisation. Respect des surfaces délicates. Enlève les tâches de graisse. Désinfection optimale: enlève 99% des bactéries et peut être utilisée avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de Javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilité. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	



LAVETTES ÉPONGE

En matériau spécial bactéricide très résistant. Non tissé à base de cellulose régénérée. Lavettes lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratiques car possèdent une excellente qualité d'absorption. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 3 lavettes assorties (1 rose, 1 bleue, 1 jaune).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	180	150183	



BROSSE VAISSELLE

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	



LAVETTES NON-TISSÉ

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 950%. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	500	350	150213	
jaune	500	350	150251	
rose	500	350	150252	
verte	500	350	150253	
blanche	500	350	150254	



GOUPILLON

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	

ÉPONGES ET TORCHONS



ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE

100 % coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 18	720	520	130299	

TORCHONS



TORCHON ESSUIE-VERRE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	770	500	130290	



TORCHON 100% COTON

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine 90°C.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	800	600	130300	