

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	450
------------------------------	-----

BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	465
--------------------------------	-----

BACS ET CASIERS À VAISSELLE	466
-----------------------------	-----

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	473
--------------------------	-----

CHARIOTS ET RAYONNAGE	475
-----------------------	-----



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	127,00
650	530	200	5000	760120	154,00



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	41,70
530	325	100	1200	761110	48,20
530	325	150	1800	761115	58,25
530	325	200	2400	761120	73,35



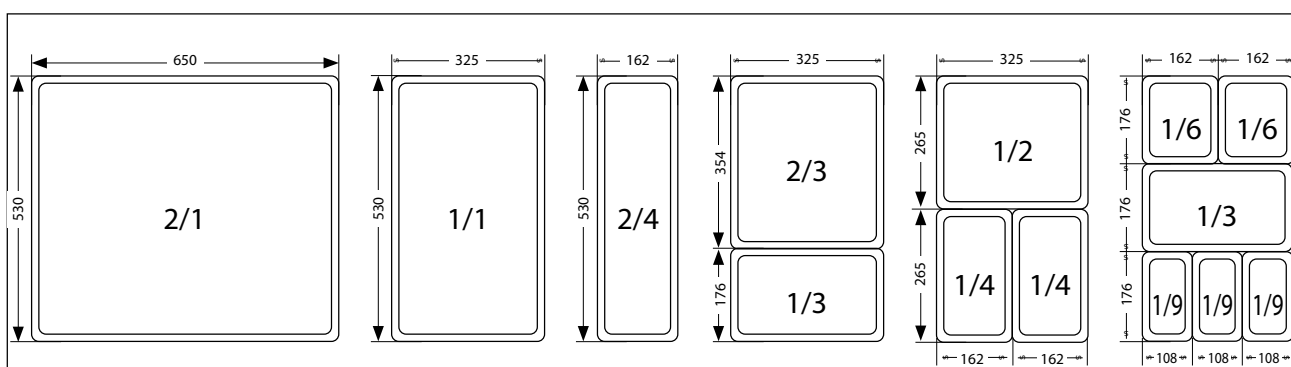
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	23,20
325	265	100	530	763110	26,15
325	265	150	790	763115	31,80
325	265	200	1000	763120	41,85



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	18,15
325	176	100	310	764110	20,35
325	176	150	470	764115	23,90
325	176	200	600	764120	29,40





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	15,35
265	162	150	320	765115	17,45



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	10,65
176	162	100	120	766110	11,35
176	162	150	180	766115	12,35



COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	82,65
GN 1/1	530	325	768101	33,60
GN 1/2	325	265	768112	19,75
GN 1/3	325	176	768113	14,05
GN 1/4	265	162	768114	10,35
GN 1/6	176	162	768116	8,15
GN 1/9	176	108	768119	7,00



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	8,70
176	108	100	80	767110	8,95



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	29,30
GN 1/2	325	265	769112	14,10
GN 1/3	325	176	769113	10,95
GN 1/4	265	162	769114	9,65
GN 1/6	176	162	769116	7,90



COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	85,63
GN 1/1	530	325	17	765	768601	41,10
GN 1/2	325	265	17	365	768612	27,47
GN 1/3	325	176	20	250	768613	21,97
GN 1/4	265	162	17	170	768614	18,25
GN 1/6	176	162	17	120	768616	16,49



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	14,65
330	80	8	115	768712	11,70



Matériau recyclable 100% : copolymère "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.

Couvercle en creux pour l'emilabilité.

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	84,15
650	530	200	5000	750120	97,70



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	20,65
530	325	100	1150	751110	27,45
530	325	150	1750	751115	31,05
530	325	200	2350	751120	37,50



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	11,70
325	265	100	500	753110	14,25
325	265	150	750	753115	18,40
325	265	200	1000	753120	21,30



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	9,50
325	176	100	300	754110	11,05
325	176	150	450	754115	14,70



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	9,95
265	162	150	300	755115	10,85



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	6,50
176	162	100	100	756110	6,95
176	162	150	150	756115	9,60



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	51,30
GN 1/1	530	325	758101	18,45
GN 1/2	325	265	758112	10,00
GN 1/3	325	176	758113	7,00
GN 1/4	265	162	758114	5,55
GN 1/6	176	162	758116	5,85
GN 1/9	176	108	758119	4,15



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	19,85
GN 1/2	325	265	759112	9,85
GN 1/3	325	176	759113	7,15
GN 1/4	265	162	759114	5,90
GN 1/6	176	162	759116	4,10



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	5,80
176	108	100	70	757110	6,60

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	19,65
530	325	100	1200	256013	23,35
530	325	150	1800	256018	25,70



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	12,75
354	325	150	1200	256012	15,55



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	8,75
325	265	100	600	256060	10,65
325	265	150	800	256075	11,80



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	7,20
325	176	150	500	256050	9,55



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	7,60
265	162	150	350	256036	7,20



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	5,60
176	162	150	200	256020	5,70



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	5,35



**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 8	176	108	100	80	257310	64,30
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	53,95
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	54,50
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	57,95
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	55,90
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	57,20
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	68,90
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	57,50
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	65,00
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	69,70
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	76,00
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	87,30
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	33,20
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	36,85
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	33,75



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	12,80



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	15,55
GN 2/3	354	325	256502	6,30
GN 1/2	325	265	256512	5,65
GN 1/3	325	176	256513	4,25
GN 1/4	265	162	256514	4,00
GN 1/6	176	162	256516	3,40
GN 1/9	176	108	256519	2,70

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.



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	1,22
couvercle	162	132	10	20		254518	0,80



LOT 20 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	60	100	255100	24,65
boîte	176	162	85	150	255150	27,50



NEW

LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	176	162	45	50	255300	14,20



NEW

LOT 18 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte	176	162	45	50	254050	18,65
Boîte	176	162	85	150	254150	24,45
Boîte	176	162	60	100	254100	21,90
Boîte	176	162	110	200	254200	27,15
Couvercle	176	162	6		255325	6,50
couvercle	176	162	6		254000	12,70

LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	24,19



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	19,85
176	162	85	150	255315	21,00
176	162	110	200	255320	21,50



NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90



NEW

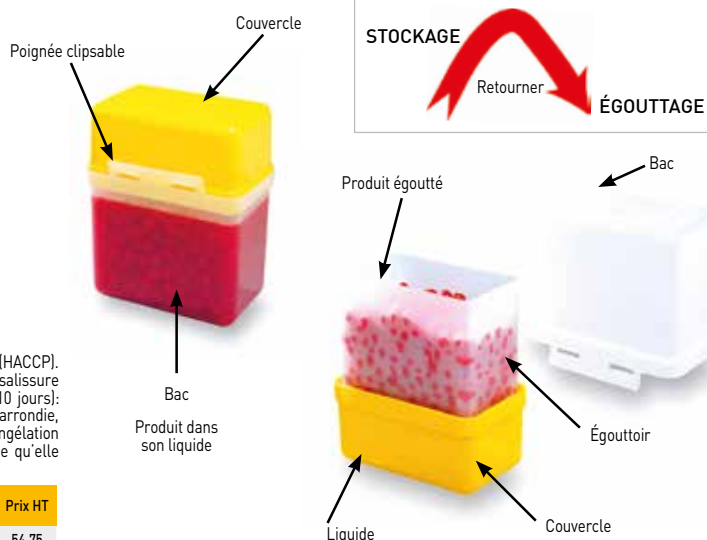
LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90

**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. Couverture hermétique.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Jaune/Transparent	238	154	295	600	511530	54,75

**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	42,35
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	10,15

**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	63,00
Bleu	600	400	230	3500	467471	63,00
Vert	600	400	230	3500	467472	63,00
Blanc	600	400	230	3500	467473	63,00
Jaune	600	400	230	3500	467474	63,00
Rouge	600	400	330	5500	467475	83,00
Bleu	600	400	330	5500	467476	83,00
Vert	600	400	330	5500	467477	83,00
Blanc	600	400	330	5500	467478	83,00
Jaune	600	400	330	5500	467479	83,00

**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	103,00

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 polyéthylène haute densité. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PEHD 20L / Agréé contact alimentaire.	600	400	100	1000	510112	16,55
bac PEHD / Poignées ouvertes.	600	400	55	1120	510109	17,95
bac PP 14L / Agréé contact alimentaire.	600	400	80	1240	510111	16,70
bac PP 24 L / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	20,35
bac PP 36 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	21,10
bac PP 44 L / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	26,80
bac PP 64 L / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	30,95



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	15,45
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	19,00
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1400	140516	21,30



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	18,45
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	22,55
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	24,65
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	27,65
couvercle PP	600	400		625	149106	9,90

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 ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	20,95
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	17,25
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	15,50



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	11,30
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	13,75
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	15,75
couvercle PP	400	300	17	330	140501	8,90

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	10,45



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	17,45
couvercle PP	400	300		365	140589	7,40



**SPÉCIAL STOCKAGE
D'ASSIETTES**

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



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

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	26,05
600	400	244	4500	2070	140508	32,20



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE

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	30,95
bac	600	400	300	5000	2200	510365	40,55
couvercle	600	400			955	510368	24,30



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

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'emboîtement : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	28,40
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	36,20



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

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 l.50 H.290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	24,25
couvercle	520	400			705	511023	12,85

**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	18,55

**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 emboîtable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	40,35

**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	9,80
600	400	150	2900	1170	511115	14,05
600	400	240	4500	2030	511124	24,50
600	400	320	6100	2330	511132	27,10
600	400	410	8000	2680	511141	32,90

**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	15,10
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	11,90

**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	106,00

**NEW****PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG**

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtissier. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	145	140522	199,00

**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	6,60
bac 5 L	435	285	80	500	510500	10,45
bac 8 L	490	335	80	800	140381	11,75
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	14,90
couvercle 3L	350	235			140385	6,90
couvercle 5L	435	285			140386	8,15
couvercle 8L	490	335			140387	9,25
couvercle 10L	545	390	22		194997	9,85
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	2,65
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	3,95
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	5,40
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	6,95

**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	5,60
conteneur	180	180	190	400	551104	6,97
couvercle	180	180			551134	4,25

**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	13,85
conteneur	285	285	320	1800	551117	18,65
conteneur	285	285	400	2200	551122	24,80
couvercle	285	285			551137	5,05

**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	12,70
bac	400	300	100	1000	140417	10,85
égouttoir	500	340			140405	6,85
égouttoir	400	300			140407	6,55

**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	8,85
conteneur	225	225	230	800	551108	12,15
couvercle	225	225			551136	4,32

**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	62,00
630	420	6000	140487	78,15
700	510	9000	140491	105,00

**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	84,30
couvercle	32	505		530	510517	18,25
socle roulant	168	464		2340	510518	105,00
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	189,00

**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	28,30
bac	620	420	300	6000		140435	39,20
bac	800	520	400	10000		140439	64,55
couvercle	500	340	20		535	140440	15,40
couvercle	620	420	20		535	140441	22,20
couvercle	800	520	20		1040	140442	31,00

**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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	41,80

**CUVETTE RONDE**

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	21,95

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	34,45
800	520	400	10000	140571	57,05

**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	30,60

**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	60,40

**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	40,70

**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	23,00

**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	59,10



**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	47,65

**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	558,00
310 l	1040	800	730	31000	17000	140452	745,00
vanne de vi- dange	210	95	125		560	140455	233,00

**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	146,00

**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	398,00

**PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION**

Plaqué 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	23,80
GN 1/1	530	325	25	275503	20,15

**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	364,00

**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	99,50

**DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM**

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x 790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

H mm	Code	Prix HT
1090	149201	228,00

**NEW****NEW****DIABLE MÉCANO-SOUDÉ**

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossé. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	380	1170	149202	622,00

**NEW****PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE**

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	455	910	149087	269,00
915	600	990	149088	459,00

sherpa

Conteneurs isothermes

+ Spécial traiteurs et pâtisseries



EMPILABILITÉ

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.



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 encastrées 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	736,00
2 attaches de liaison								822851	151,00



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encastrées 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	1767,00
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	3425,00



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 encastrées 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	666,00
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	846,00
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	1546,00
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	1588,00

RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



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	455,00



BAC À VAISSELLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	19,80
couvercle	400	300	19	140588	10,05



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	12,30
avec charnière	600	400	140709	12,30



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
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	11,80
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	12,20
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	12,45
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	11,80
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	12,20
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	12,45

- 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	18,60



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	22,50



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	21,80

**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	37,60

**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	37,60

**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	28,90

**GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE**

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Evite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817546	63,85

**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	3,00

**PANIER À COUVERTS**

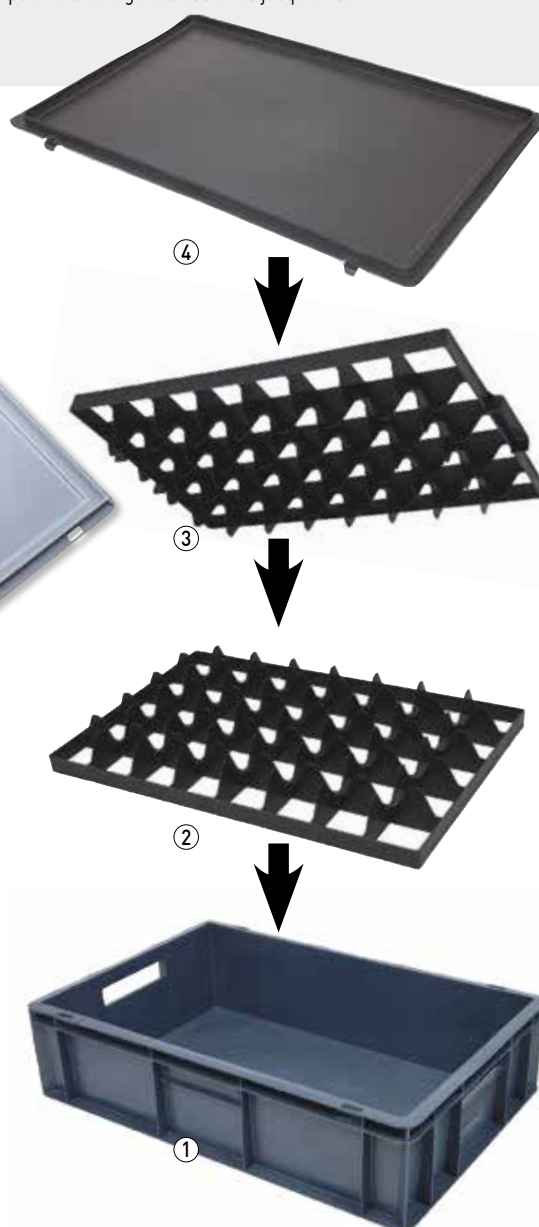
Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	24,65



- 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.

Comment choisir vos casiers de lavage ?

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

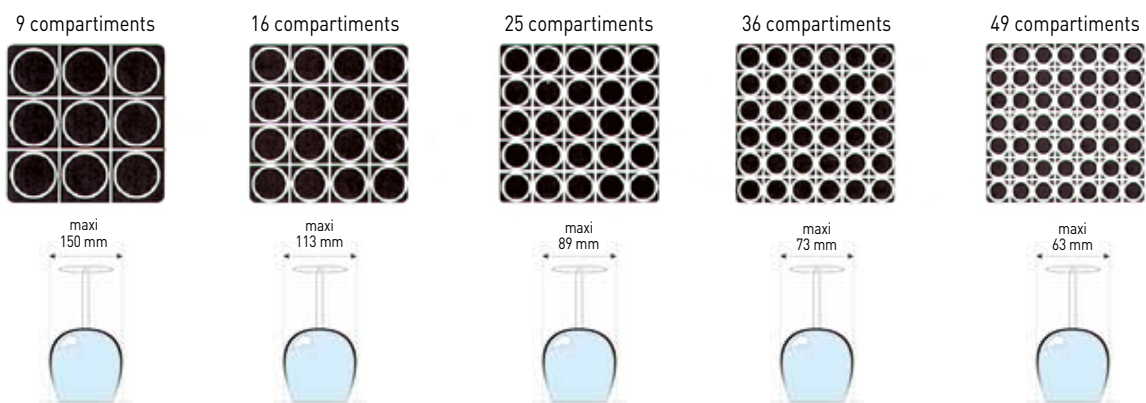
Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clipables sur le casier base sont disponibles.

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

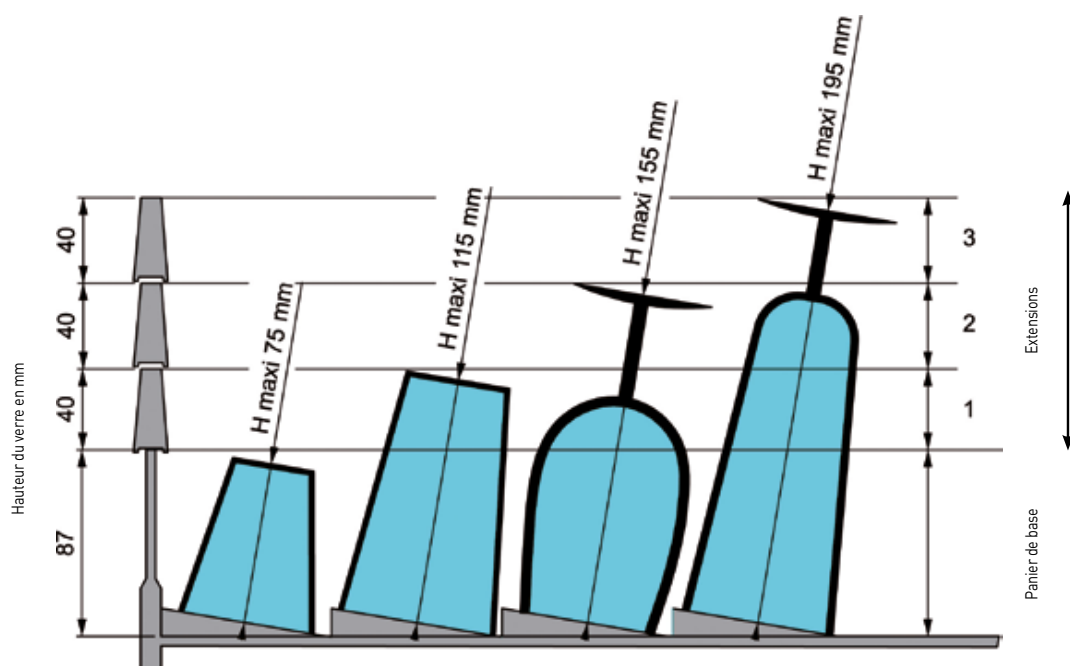
Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- 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	40,70



CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	40,70



CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	40,70



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	40,70



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	40,70



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	16,25



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	20,20
16 verres	500	500	45	815516	20,20
25 verres	500	500	45	815525	20,20
36 verres	500	500	45	815536	20,20
49 verres	500	500	45	815549	20,20



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	37,60

- 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.



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	37,60

**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	140,00
chariot + poignée	540	540	760	140762	247,50

**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	372,15

**HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS**

En polyéthylène basse densité. Apté au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la vaisselle pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	152,00

**CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE**

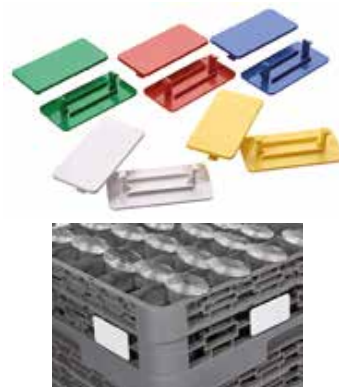
Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	622,45

**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	346,95

**SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	20,95
bleu	80	40	817016	20,95
vert	80	40	817017	20,95
rouge	80	40	817018	20,95
jaune	80	40	817019	20,95

**THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD**

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en coeur 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	41,65

**THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB**

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, caissons 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	108,00

**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	14,30

**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	12,40

**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	3,70

**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	8,40

**THERMOMÈTRE MURAL GÉANT**

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	12,75



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.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	14,00



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	254,00
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	138,00

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE DIVERS



THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

Plage de température de mesure : -50/+550 °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	58,75



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	835,00
100 diagrammes +15/-35				250565	62,00
100 diagrammes -35/+15				250566	62,00
100 diagrammes -40/+40				250567	62,00
5 plumes				250568	85,00



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	54,85



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	521,00
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	597,25
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	613,50
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	475,44
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	540,00



ECHELLE 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. Conformées 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	744,00



CHARIOTS EXCEPTIO : CONCEPTION RENFORCÉE POUR CHARGES LOURDES



ECHELLE 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	650,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	725,00



ECHELLE 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	670,00



**ECHELLES OPTIMO GN 1/1**

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	460,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	536,00

**ECHELLES OPTIMO GN 2/1**

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	500,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	589,00

**ECHELLE 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	7	771506	581,00
600x400	700	530	900		8	770508	482,00
600x800	600	800	905		8	770808	549,00

**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	350,00



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	1100,00
96 assiettes	700	700	1830	33000	798896	1680,00



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	261,00
housse	680	680	815	140	1265	798804	219,00



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	396,00



kit de base + kit additionnel

RAYONNAGES

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profonde 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	411,00
profondeur 42,5 cm	985	425	1730	17000	893302	326,00



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	450,00







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	480
PRODUITS D'ENTRETIEN	488
POUBELLES ET PORTE-SACS	493
VÊTEMENTS DE PROTECTION	495
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	501
ÉPONGES ET TORCHONS	508



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	9,05



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	5,10



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	9,65
manche long	450	710082	24,75



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	47,45

**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	21,40
325	70	710077	22,05

**BALAI BLEU**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	19,60
380	60	150508	29,90

**BALAI BLANC**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	19,60
385	60	150510	22,25

**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	8,00

**BALAYETTE COCO**

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	5,95

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	25,20



**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	21,65
aluminium	1400	150506	14,80

**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	25,35

**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	49,40

**TÊTE DE LOUP**

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

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	12,65
manche	6000			159010	80,15

**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	6,20

**PELLE MÉNAGÈRE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	9,80

**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	3,70

**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	6,75

**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	5,00

**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 raye 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	7,15

**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	47,70

**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	21,60

**RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE**

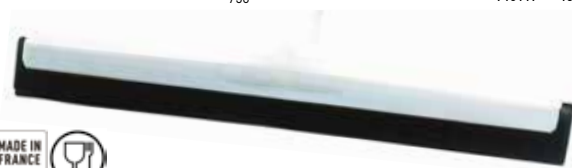
Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	23,15

**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	6,20
450	710031	6,55
550	710116	13,85
750	710117	18,05

**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 résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	23,95
750	150504	30,40

**RACLETTE À VITRE**

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

L mm	Code	Prix HT
300	710218	12,65

**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	11,10
recharge	350	710213	7,65

**RACLETTE À VITRE**

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	4,15
350	150469	4,60

**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	27,25

**RACLETTE SOL**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	5,90
manche bois	1200	710204	5,75

**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	8,35

**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	19,40

**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 antiglis et bouton pressoir 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	208,00

**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	32,70

**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	16,80

**FAUBERT FRANGE ET PINCE**

En polypropylène et nylon.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
pince	175	175		150563	6,45
frange	76		340	150564	9,05

**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	9,25



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	206,00
presse de rechange	250	250	495		1865	150565	94,00



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	104,00



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	427,00

**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	15,40

**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	17,10

**SEAU ROND**

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	7,80

**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	15,50

**SEAU COULEUR**

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	13,30
rouge	250	170	500	150568	13,30
jaune	250	170	500	150573	13,30
bleu	250	170	500	150569	13,30

**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	139,00



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	10,25
100	720312	51,55



BISTRO POLARGENT

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

C cl	Code	Prix HT
15	720301	11,55
100	720302	61,85



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	12,45



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	6,45



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	6,25


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	10,10


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	47,75


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	17,35


NETTOYANT 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	4,70
bidon	387	270	310	500	5000	720236	14,65


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	19,95


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 nettoyeur 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	21,95


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	6,05


DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Élimine 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	5,35


NETTOYANT DETARTRANT

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Élimine 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	5,50


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	11,65


DÉCAPANT FOUR

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Élimine 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	19,60


DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Élimine 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'arrêté du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêté 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	10,25



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	4,95



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	4,70



GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfection hygiénique des mains par friction. Destiné à l'antiseptie rapide des mains. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Densité : 0,85 +/- 0,05 g/cm³. Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720265	40,25



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	11,90



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	49,35



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	12,45





BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur. 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	6,50



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	4,30
chaînette	1050		150520	15,85



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
122	105	202	100	730011	58,05



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	24,50

NEW



BROSSE TOILETTE AVEC SOCLE INOX

Design actuel contemporain. Porte brosse en inox brossé. Brosse noire à l'abri des regards. A poser sur le sol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
95	95	270	159086	22,50



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	9,70



ÉCRAN 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	40,60



NEW

**POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ET ROUES**

Produit robuste et facile à déplacer grâce aux roues à l'arrière. Livrée avec un jeu de 6 autocollants pour le tri. Stabilisateur avant, roues en Inox 304 à bandage caoutchouc. Composée de 50 % de matière recyclée. Maintien du sac assuré par 4 ergots sur la cuve. Large et confortable ouverture à pédale pour laisser les mains libres et répondre aux normes d'hygiène. Compatible HACCP.

H mm	Code	Prix HT
820	150379	147,00

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	120,00

**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	90,50

**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	23,50

**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	96,25
bleu	550	485	930	12000	150381	96,25
vert	550	485	930	12000	150384	96,25
jaune	550	485	930	12000	150385	96,25
rouge	550	485	930	12000	150387	96,25

**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	321,75

**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	356,20

**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	450,25

NEW**PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF**

Couvercle à adapter sur le porte-sac poubelle 150391.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
couvercle rouge	530	484	76		700	150393	11,50
couvercle bleu	530	484	76		700	150394	11,50
couvercle jaune	530	484	76		700	150396	11,50
couvercle blanc	530	484	76		700	150397	11,50
porte-sac	640	500	950	12000	5600	150391	130,00

**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	91,00
500	400	670	6700	150371	109,00
500	400	820	8700	409593	118,00
500	400	820	8700	409594	112,60
500	400	820	8700	409595	112,60
500	400	820	8700	150372	129,00

**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	20,30
taille 8	466620	20,30
taille 9	466621	20,30

**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 ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	125,00
S	100037	125,00
M	100038	125,00
L	100039	125,00

**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 ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	125,00
S	100032	125,00
M	100033	125,00
L	100034	125,00



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	13,50
taille 8	460	730254	13,50
taille 9	460	730255	13,50



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	12,60
taille 9	773029	12,60
taille 10	773030	12,60



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	16,10
taille 8	467024	16,10
taille 9	467025	16,10



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	1,90
taille 7/8	300	730257	1,90
taille 8/9	300	730258	1,90
taille 10	300	730269	1,90



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	24,50
taille 10	468983	24,50



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). Ne peut pas être lavé (ni à la main, ni en machine). Essuyage avec une lingette humide seulement.

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	18,90
moufles crispin 20 cm	400	773002	19,45
gants crispin 10 cm	300	773011	22,90
gants crispin 20 cm	400	773012	24,00



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	37,60

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	31,05



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 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	101,00
M	450	730031	101,00
L	450	730032	101,00



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	33,15

**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	27,50

**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	7,80
chef	1020	900	130135	10,20

**TABLIER COTTES DE MAILLE**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	174,00
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	196,00

**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	38,50

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	16,50
bleu sans poche	1020	950	130155	15,20
blanc avec poche	1020	950	130150	12,40
blanc sans poche	1020	950	130145	11,80
noir avec poche	1020	950	130151	16,50
gris avec poche	1020	950	130152	16,50

**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	41,80

**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	15,00
1150	900	774001	15,50
1300	900	774003	18,25

**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	5,25



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	39,00
pointure 37	130537	39,00
pointure 38	130538	39,00
pointure 39	130539	39,00
pointure 40	130540	39,00
pointure 41	130541	39,00
pointure 42	130542	39,00
pointure 43	130543	39,00
pointure 44	130544	39,00
pointure 45	130545	39,00
pointure 46	130546	39,00

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. Absorbant 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	68,90
pointure 37	774137	68,90
pointure 38	774138	68,90
pointure 39	774139	68,90
pointure 40	774140	68,90
pointure 41	774141	68,90
pointure 42	774142	68,90
pointure 43	774143	68,90
pointure 44	774144	68,90
pointure 45	774145	68,90
pointure 46	774146	68,90
pointure 47	774147	68,90

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE



TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

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	68,00
pointure 37	774037	68,00
pointure 38	774038	68,00
pointure 39	774039	68,00
pointure 40	774040	68,00
pointure 41	774041	68,00
pointure 42	774042	68,00
pointure 43	774043	68,00
pointure 44	774044	68,00
pointure 45	774045	68,00
pointure 46	774046	68,00



NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	68,00
pointure 36	280185	68,00
pointure 37	280186	68,00
pointure 38	280187	68,00
pointure 39	280188	68,00
pointure 40	280189	68,00
pointure 41	280190	68,00
pointure 42	280191	68,00
pointure 43	280192	68,00
pointure 44	280193	68,00
pointure 45	280194	68,00
pointure 46	280195	68,00
pointure 47	280196	68,00

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	63,00
pointure 36	280435	63,00
pointure 37	280436	63,00
pointure 38	280437	63,00
pointure 39	280438	63,00
pointure 40	280439	63,00

Type	Code	Prix HT
pointure 41	280440	63,00
pointure 42	280441	63,00
pointure 43	280442	63,00
pointure 44	280443	63,00
pointure 45	280445	63,00
pointure 46	280446	63,00

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	31,25
L	716753	31,25
XL	716797	31,25
XXL	716759	31,25



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	9,50
Transparent	51	799927	5,20

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	580,00
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	150,00



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	647,00
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	1174,00
suceur four									710508	125,00
sac anti-colmatant									710505	52,10

KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503, 710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistants 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	495,00



EQUIPÉ DE SAC À POUSSIÈRES ANTICOLMATANT

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM80

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	1087,00
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	1636,00
sac anti-colmatant									710507	72,60





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	3110,00



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	400,00
10 sacs					2000				710528	42,25



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	209,00
10 sacs					900			710525	31,65



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	26,60



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	44,75



PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

2 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Écologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. À 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	14,40



PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. À disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. À 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	14,70



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	294,00



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	775,00



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).

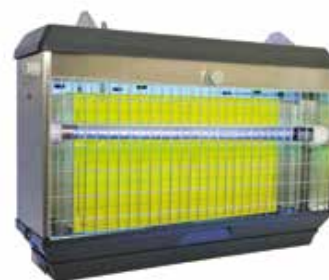
L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
465	32	32	32	200	9	100-240	50-60	730156	73,60
640	32	32	32	240	6,5	100-240	50-60	730157	89,00



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.

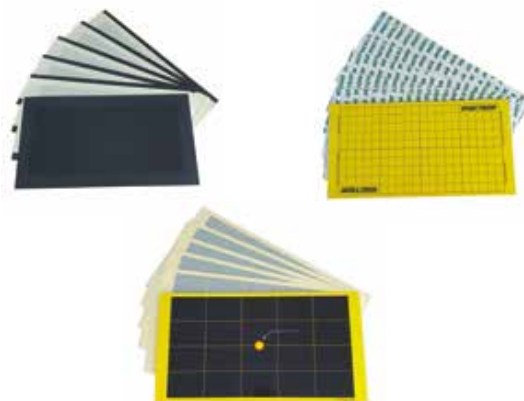
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M²	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	396,00



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	838,00



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	46,80
pour S200I	510	270	10	210	730155	98,05
pour S200B	420	230	1	120	730151	87,75

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 60335-2-60.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 240 m²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	368,75
tube pour 40 m²	300				8			730130	18,10



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	52,30



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	135,00



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	177,00

**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	1150	240	50-60	730015	248,00

**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	123,00

**DÉTECTEUR DE CO2**

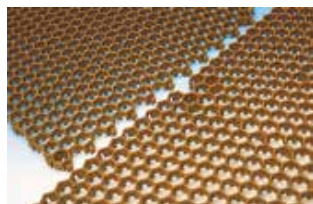
Appareil professionnel portable qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h).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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	161,00

**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 PEHD. 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	65,00

**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	79,00

**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	49,90

**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 x 3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x 5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	60,65

**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	96,00



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.



INUSABLE

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	290	184	710327	52,00



TAMPON À RÉCURER SUPERINOX

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récuré 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	11,90



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 éponges inox	60	710328	23,20



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	10,85



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	21,65



ÉPONGE 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	11,65



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	31,25



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	18,55

ÉPONGES ET TORCHONS



EPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. 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	20,45



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	10,35



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	2,75



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	5,95



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	5,15

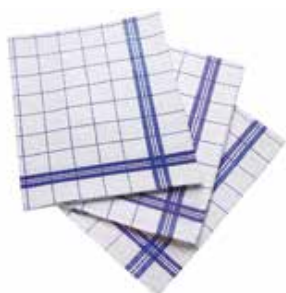


LAVETTES NON-TISSÉ

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 800 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	510	360	150213	9,80
jaune	510	360	150251	9,80
rose	510	360	150252	9,80
verte	510	360	150253	9,80
noire	510	360	150255	9,80

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	48,90



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	27,30



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	44,75