



Version
INTERACTIVE

Catalogue ÉQUIPEMENTS

& petits matériels

2025

COMMANDEZ EN LIGNE - 24h/24h - 7j/7j
shop.service-equipement.ch

Notre Engagement pour l'Environnement !

Limiter notre impact sur la planète !

Service Equipement s'engage pour la protection de l'environnement et met en oeuvre à travers **toutes ces activités** des solutions respectueuses de l'environnement.

Nous avons adopté la stratégie d'acheter dans **un circuit court**, et de faire la promotion des appareils de cuisines professionnelles qui disposent de technologie permettant de **réduire** de manière prouvée **la consommation d'énergie** par rapport à d'autres appareils disponibles sur le marché.

Nous mettons en avant les labels respectueux de l'environnement tels que :

EcoGastro est une certification d'équipements professionnels efficaces et moins énergivores.

L'**ECO-LABEL iRE/Uf** est un label écologique qui garantit aux utilisateurs des produits de qualité avec des répercussions écologiques minimales tout en réduisant les dangers encourus lors de leur utilisation. Notamment avec les produits **BIOSOURCÉS** (95% d'origine naturelle et végétale)

EU Ecolabel est un label Européen qui indique les produits ou services respectueux de l'environnement. Nous soutenons également les eco-gestes et l'eco-conduite, permettant ainsi à chacun de participer activement à limiter la pollution aussi bien dans le cadre professionnel que dans notre vie privée.

La gestion de nos déchets prends une part importante dans notre engagement, nous avons fait le choix de collaborer avec la société SOGETRI, également certifiée ISO 9001/14001/45001 qui assure une valorisation de 71% des déchets reçus.



**SERVICE
ÉQUIPEMENT**
CUISINES PROFESSIONNELLES
depuis 1982



PRÉSENTATION Service Équipement Wescher SA

À propos de nous

Entreprise familiale genevoise, Service Équipement est spécialisée dans la conception, la vente, l'installation, le dépannage, la maintenance et la location de cuisines professionnelles.

Nous travaillons avec tous les acteurs majeurs de la restauration :

- Commerciale, tels que les restaurants, les bars, les hôtels ou les cafés.
- Collective, comme les crèches, les écoles, les restaurants d'entreprises, d'EMS et d'hôpitaux.
- Événementielle, à l'image d'un salon d'exposition, d'un concert ou d'un festival.

- CONCEPTION
- DÉPANNAGE
- VENTE
- MAINTENANCE
- INSTALLATION
- LOCATION



Consulter nos récentes
REALISATIONS

5'600
dépannages
par année

40
collaborateurs

75
cuisines installées
par année



NOTRE MISSION

Élaborer et réaliser des solutions pour optimiser l'activité de nos clients de façon durable et innovant



NOTRE VISION

Être une entreprise durable et responsable, attentifs à notre rôle social et minimiser notre impact sur l'environnement



NOS VALEURS

Savoir-faire, Professionnalisme, Expérience, Performance, Satisfaction Clientèle, Rigueur.



NOS ENGAGEMENTS

Certifié depuis 2019 ISO 9001, 14001, 45001, Entreprise Formatrice d'apprenti(e), Signataire de la «CHARTRE SÉCURITÉ», «Label 1+ pour tous».



BUREAUX & MAGASIN

Rue Antoine Jolivet, 7
1227 CAROUGE - GENEVE

+41 22 827 62 50



shop.service-equipement.ch



www.service-equipement.ch



Notre adresse de Genève

BUREAU & MAGASIN, Ouvert du lundi au vendredi
de 7h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Rue Antoine Jolivet, 7
1227 CAROUGE

022 827 62 50 - info@service-equipement.ch
service-equipement.ch

Commandez sur notre boutique en ligne :
service-equipement.ch



SOMMAIRE

| | |
|--|---|
| Hygiène & Nettoyage | 06 |
| <ul style="list-style-type: none"> • PACK DÉMARRAGE • DÉSINFECTION MAIN • PRODUITS LESSIVIELS • PRODUITS FOURS | <ul style="list-style-type: none"> • HYGIÈNE EN CUISINE • PRODUITS SPÉCIFIQUES • PRODUITS BIOSOURCÉS • PRODUITS ECO |
| Laverie | 13 |
| <ul style="list-style-type: none"> • MACHINE SOUS COMPTOIR • MACHINE À CAPOT | <ul style="list-style-type: none"> • TRAITEMENT DE L'EAU • PANIER DE LAVAGE |
| Réfrigération & Congélation | 21 |
| <ul style="list-style-type: none"> • ARMOIRES GASTRONORME • COMPTOIRS GASTRONORME • REFROIDISSEMENT RAPIDE | <ul style="list-style-type: none"> • RÉFRIGÉRATION BOISSONS • MACHINES À GLAÇONS |
| Equipements Electriques | 32 |
| <ul style="list-style-type: none"> • CUTTER / COUPE LÉGUME • BLENDER / PRESSE AGRUME • CENTRIFUGEUSE • MIXEUR PONGLEANT • BATTEUR MÉLANGEUR • TRANCHEUSE | <ul style="list-style-type: none"> • MACHINE SOUS VIDE • TOASTER / SALAMANDRE • PLANCHA / CRÊPIÈRE • RÉCHAUDS INDUCTION • FRITEUSE DE TABLES • MICRO ONDE / BALANCE |
| Coutellerie | 48 |
| <ul style="list-style-type: none"> • COUTEAUX • AIGUSEURS | <ul style="list-style-type: none"> • PLANCHE À DÉCOUPER • ECONOMES / CISEAUX |
| Appareils Manuels | 60 |
| <ul style="list-style-type: none"> • MANDOLINE • COUPE FRITES | <ul style="list-style-type: none"> • SIPHON • MESUREURS |
| Ustensiles de préparation | 68 |
| <ul style="list-style-type: none"> • RAPES • OUVRE-BOITES • ENTONNOIRS • BASSINES • FOUETS | <ul style="list-style-type: none"> • ECUMOIRES / LOUCHES • PASSOIRS / CHINOIS • MARYSES / SPATULES • DOUILLES / CHALUMEAU • BACS GN (INOX & PLASTIQUE) |
| Cuisson | 96 |
| <ul style="list-style-type: none"> • POÊLES INOX • CASSEROLES INOX • PLAQUES À RÔTIR • POÊLES ANTI ADHÉRENTE | <ul style="list-style-type: none"> • POÊLES CHOC EXTREME • COCOTTES FONTE ÉMAILLÉE • PLAQUES ET GRILLES |
| Fours & Fourneaux | 115 |
| <ul style="list-style-type: none"> • SÉRIE 700 • SÉRIE 900 • FRITEUSES VALENTINE | <ul style="list-style-type: none"> • CUISEURS À PÂTES • FOURS À CONVECTION • FOURS MIXTES VAPEURS |
| Agencement INOX | 134 |
| <ul style="list-style-type: none"> • TABLES • MEUBLES BAS • MEUBLES HAUT | <ul style="list-style-type: none"> • ETAGÈRES • FABRICATIONS ATELIERS |

HYGIÈNE & NETTOYAGE

- Pack Démarrage
- Désinfection Main
- Produits Lessiviels
- Produits Fours
- Hygiène en Cuisine
- Produits Spécifiques
- Produits Biosourcés
- Produits ECO



UN PACK AVEC DES ÉCHANTILLONS DE PRODUITS LES PLUS UTILISÉS !

- 1x PolyPlus 1L y compris pulvérisateur. Nettoyant universel à diluer.
- 1x Degraisso 1L y compris pulvérisateur. Dégraissant puissant à diluer.
- 1x Asepto Spray 1L y compris pulvérisateur. Désinfectant toutes surfaces prêt à l'emploi.

Hygiène des mains

- 1x Savopur Savon neutre 1L.
- 2x Asepto A Lotion désinfectante 250ml y compris distributeur automatique (844397).

Ce label garantit aux utilisateurs que ces produits sont de qualité et de performance industrielle élevée. Les répercussions écologiques sont minimales, réduisant ainsi les dangers pour l'utilisateur.



L'Ecolabel EU a été créé pour promouvoir la conception, la production, la commercialisation et l'utilisation de produits ayant une incidence moindre sur l'environnement pendant tout leur cycle de vie

Ce label garantit aux utilisateurs que ces produits sont d'origines naturelles et végétales à + de 95%. Ils comportent des colorants alimentaires et sont absents de composants difficilement biodégradables.



Notre engagement environnemental nous incite à choisir une fabrication locale et nationale dès que cela est possible. Ce picto vous indique que la fabrication du produit est SUISSE.



DESINFECTION DES MAINS

ASEPTO SPRAY



Désinfectant immédiat prêt à l'emploi, destiné à une application fréquente et répétitive sur toutes surfaces, également les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Ne nécessite pas de rinçage, sèche rapidement sans laisser de résidus.

Biodégradable à 95%



Réf. 104130



Bidon 5 L

SAVOPUR



Savon neutre. Hydratant, pH neutre, dermo-relaxant. Convient au domaine alimentaire.

A utiliser en synergie avec la lotion désinfectante ASEPTO A.

Biodégradable à 95%



Réf. 106262



Bidon 5 L

ASEPTO A



Lotion désinfectante rapide, sans aldéhyde. Destinée à une application directe sur la peau.

Biodégradable à 95%



Réf. 105440



Bidon 5 L



PRODUITS LESSIVIELS

F420e Détergent



12kg : 20004391



25kg : 20004392



F8500 Détergent



12kg : 20006055



25kg : 20006204



B 2 S Rinçage



10 lts : 20000851



Service Lavage + Détergent



12kg : 104072



25kg : 104070



Service Rinçage + Rinçage



10 lts : 106329



PRODUITS FOURS

HOT CLEAN pour nettoyage automatique



10 lts : 105761



HOT FLUSH pour nettoyage automatique



10 lts : 106144



COMBICLEAN FOUR LAINOX Carton de 2 cartouches



DL002BC



DECAP FOUR M Nettoyage manuel



10 lts : 100407



DET & RINCE ULTRA FOUR UNOX Carton de 10 x 1 litre



DB1075



OVEN CLEANER Nettoyage Four Merrychef



41007



OVEN PROTECTOR Rinçage Four Merrychef



41008



COMMANDEZ SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE :
service-equipement.ch

Pastilles pour four
RATIONAL

ACTIVE GREEN
Pour iCombi PRO & Classic



56.01.535



NETTOYAGE
Tous les fours (sauf iCombi)



56.00.210



RINÇAGE
Fours SCC & CMP sans Care Control



56.00.211



ENTRETIEN
iCombi Pro & Classic SCC avec Care Control



56.00.562



HYGIENE EN CUISINE

POLY PLUS
Nettoyant-Dégraissant



10 lts : 105376



LAVO MULTI
Détergent Multifonction



5 lts : 104502



DEGRAISSO
Dégraissant Radical



5 lts : 100417



PASTIGRAS
Dégraissant Friteuse



30 pastilles : 104000



VSL PUR
Dégraissant Vaisselle



104275



PRODUITS SPÉCIFIQUES

F 865 PLUS
Détergent Aluminium



25 kg : 2000378



B 170 XD
Rinçage pour vaisselle plastique



10 lts : 20006957



A 12 TK
Poudre Chlore



20007623



SEL ADOUCISSEUR
8/12 SPECIAL



25 kg : 102476



IDEAL INOX
Brillant longue durée



102644



PRODUITS BIOSOURCÉS

Tous ces produits sont



BLU CALC
Détartrant rapide
Dilution 2 à 20%



5 lts : 107150



BLU FLORO
Nettoyant ttes surfaces
Dilution 1 à 5%



5 lts : 107153



BLU NET
Nettoyant - dégraissant
Dilution 1 à 50%



5 lts : 107154



BLU SAN
Détergent-Détartrant
Dilution 1 à 10%



5 lts : 107151



BLU VITRO
Détergent Vitre
Dilution 10 à 20%



5 lts : 107152



La gamme BLU est **Biodégradable ET Biosourcé** !

Cela signifie que le produit est fabriqué à partir d'ingrédients d'origine naturelle, végétale et colorants alimentaire à plus de 95%. Ils sont également biodégradable à plus de 95%.

Un engagement de plus pour la planète !

PRODUITS ECO

Tous ces produits sont



ECO CALC
Détartrant rapide
Dilution pur à 20%



5 lts : 104706



FLORO CITRON
Nettoyant ttes surfaces
Dilution 1 à 5%



10 lts : 100434



ECO NETT
Nettoyant - dégraissant
Dilution 1 à 10%



5 lts : 104704



SANI SAN
Détergent Sanitaire
Dilution 2 à 5%



10 lts : 105112



VITRES K 12
Détergent Vitre
Dilution 5 à 50%



10 lts : 100387



ENGAGEMENT pour l'ENVIRONNEMENT



La gamme ECO est **Biodégradable**, reconnaissable avec le bouchon VERT.

Cela signifie que ces produits sont biodégradable à plus de 95% en moins de 28 jours. Eco-label iRE/Uf selon l'OECD 302B.

Economique et ECOLOGIQUE

ACCESSOIRES

PULVERISATEUR
1 litre



102846



PULVERISATEUR
VITEX 1.5 litres



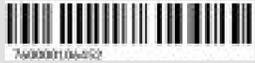
105070



FLACON GRADUE
pour dosage dilution



106452



ROBIBOUCHON



102523



102524



DISTRIBUTEUR
Savon «SAPHIR»
Détection Automatique



844397



Sur demande, nous réalisons un plan de nettoyage personnalisé de tous les produits utilisés dans votre cuisine !



LAVERIE

- Machines sous comptoir
- Machines à capot
- Traitements de l'eau
- Paniers de lavage

Les Machines Sous Comptoir

Lave-vaisselle pour l'hôtellerie-restauration, à chargement frontal standard à glisser sous un comptoir. Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi nous proposons deux marques de lave-vaisselle pour répondre à toutes vos exigences.

AX-40 SAMMIC

Lave-verres panier 400x400
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
470 x 537 x 710
Passage utile : 300mm
Puissance : 2750W
Durée Cycle : 120/150/210"
Production paniers/heure : 30/24/17
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303090



AX-50 SAMMIC

Lave-vaisselles panier 500x500
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
580 x 635 x 835
Passage utile : 380mm
Puissance : 3000W
Durée Cycle : 120/150/210"
Production paniers/heure : 30/24/17
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303187



UC-S WINTERHALTER

Lave-verres panier 400x400
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
460 x 617 x 725-760
Passage utile : 309mm
Puissance : 7900W
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 011v0055



UC-M WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 617 x 725-760
Passage utile : 309mm
Puissance : 7900W
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 40/28/24
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 012v0104



UC-L WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 617 x 820-855
Passage utile : 404mm
Puissance : 7900W
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 013v0085



UC-XL WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500 & 500x540
Pompe de vidange et doseur détergent INCLUS



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 651 x 820-855
Passage utile : 404mm
Puissance : 7900W
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 014v0034



Nos réalisations

Remarque : les illustrations de produits sont des configurations personnalisées qui peuvent également inclure des produits d'autres fabricants.

Les Machines à Capot

Les lave-vaisselle à capot simplifient le travail grâce au chargement frontal ou latéral, à leur hauteur.

Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi nous proposons deux marques de lave-vaisselle pour répondre à toutes vos exigences.



UX-120B DD SAMMIC

Lave-vaisselles panier 500x500
Ecran en partie inférieure



Dimensions (LxPxH) en mm :
650 x 755 x 1525 / 2000
Passage utile : 430mm
Puissance : 10000W - 400/50/3N
Durée Cycle : 60/90/100/150/210"
Production paniers/heure : 17 à 60
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303345



UX-130BC DD SAMMIC

Lave-vaisselles panier 500x500
Ecran sur capot (pour installation machine en angle)



Dimensions (LxPxH) en mm :
650 x 755 x 1525 / 2000
Passage utile : 430mm
Puissance : 10000W
Durée Cycle : 60/90/100/150/210"
Production paniers/heure : 17 à 60
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 1303430



UX-120BV DD SAMMIC avec condenseur

Lave-vaisselles panier 500x500
Ecran en partie inférieure



Idem UX-120
Hauteur avec condenseur : 2035mm

RÉFÉRENCE : 1303366



UX-130BCV DD SAMMIC avec condenseur

Lave-vaisselles panier 500x500
Ecran sur capot (pour installation machine en angle)



Idem UX-120
Hauteur avec condenseur : 2035mm

RÉFÉRENCE : 1303431



Les + de Samic



Volume de cuve COMPACT



Bras de lavage HYDROBLADE



Filtres de surface «EASY-ON»



Ecran couleur LCD



PT-M WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500



Dimensions (LxPxH) en mm :
635 x 750 x 1585 / 2060
Passage utile : 440mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 45/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 517v0070



PT-L WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500 ou 500x600



Dimensions (LxPxH) en mm :
735 x 750 x 1585 / 2060
Passage utile : 309mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 45/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 518v0029



PT-XL WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500 ou 500x600
Hauteur utile 560mm



Dimensions (LxPxH) en mm :
735 x 750 x 1705 / 2300
Passage utile : 560mm
Puissance : 14700W - 400/50/3N
Nbre Programme : 1 à 3 (+ spéciaux)
Production paniers/heure : 48/32/22
INCLUS : 1 panier à verre + 1 panier mixte + 1 petit panier à couverts

RÉFÉRENCE : 519v0005



Winterhalter est le spécialiste des systèmes de lavage professionnels. Nous connaissons les types de cuisines les plus divers. Nous connaissons les problématiques du lavage et les paramètres à prendre en considération.

Et nous nous réjouissons de pouvoir partager ce savoir-faire et cette expérience avec nos clients

Version avec EnergyPlus

PT-M EnergyPlus WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500



Idem PT-M
Hauteur avec condenseur : 2225mm
avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 517v0029



PT-L EnergyPlus WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500 ou 500x600



Idem PT-L
Hauteur avec condenseur : 2225mm
avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 518v0030



PT-XL EnergyPlus WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500 ou 500x600
Hauteur utile 560mm



Idem PT-XL
Hauteur avec condenseur : 2465mm
avec système de récupération d'énergie

RÉFÉRENCE : 519v9999



OPTIONS

OPTION PT TWIN-SET

Combinaison de machine type PT-M / PT-L ou PT-XL

Largeur 161mm



RÉFÉRENCE : 61007739

Combinaison impossible avec l'ouverture automatique du capot ou l'adoucisseur intégré.

OPTION PT OUVERTURE AUTOMATIQUE

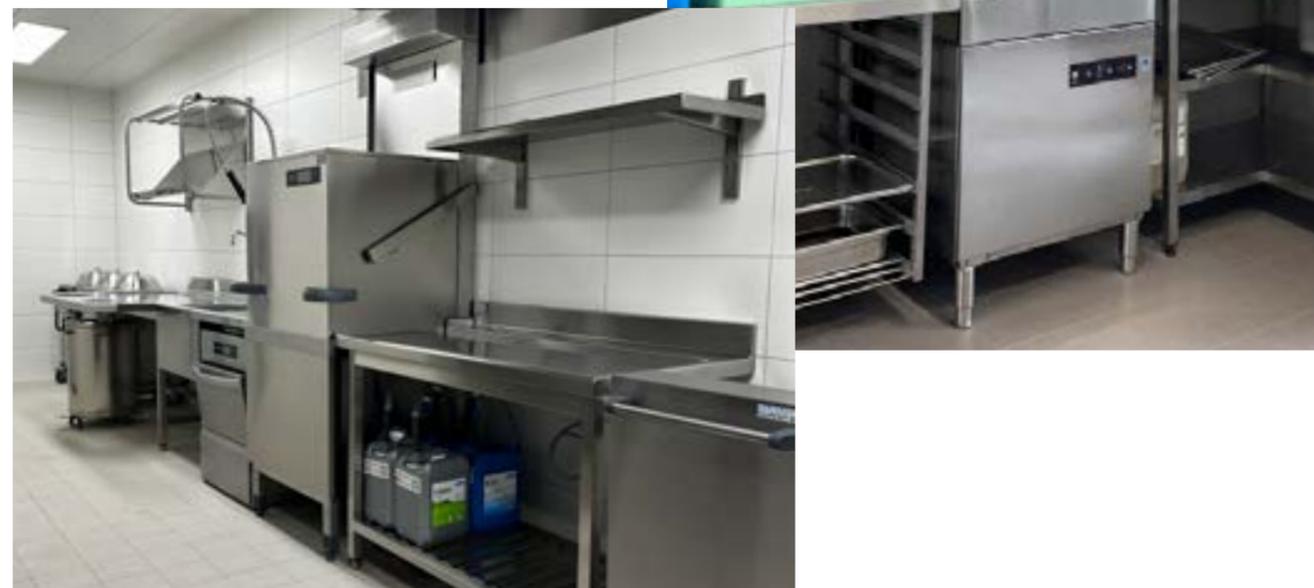
pour PT-M / PT-L ou PT-XL



RÉFÉRENCE : OPT-PT01



Nos réalisations



Traitement de l'Eau

Adoucisseurs :

Une eau adoucie. La base de tout traitement de l'eau. Il empêche les dépôts de tartre et protège les lave-vaisselle. Il garantit également une utilisation minimale des produits lessiviels et leur efficacité optimale.

PURITY 1200 Quell ST MAE

Adoucisseur - Système filtrant
Ecran en partie inférieur



Dimensions (LxPxH) en mm :
288 x 341 x 550

Capacité : 13'187 litres
Avec affichage

Poids 12kg

RÉFÉRENCE : 1009231



FILTRE pour PURITY 1200 Quell ST



Cartouche échange standard
Brita Purity 1200

RÉFÉRENCE : 273400



MonoMatik 3 Winterhalter

Adoucisseur d'eau jusqu'à 50°C
Sans raccordement électrique



Dimensions (LxPxH) en mm :
260 x 505 x 570

Débit maxi: 20L/min

Eau brut Maxi: 52 TH°

Entrée d'eau maxi: 50°C

Pression d'eau: mi 1,5 bar / maxi 8 bar

RÉFÉRENCE : 20000826



DuoMatik 3 Winterhalter

Adoucisseur d'eau jusqu'à 60°C
Avec raccordement électrique



Dimensions (LxPxH) en mm :
360 x 360 x 575

Débit maxi: 30L/min

Eau brut Maxi: 40 TH°

Entrée d'eau maxi: 50°C

Pression d'eau: mi 1,5 bar / maxi 8 bar

RÉFÉRENCE : 20000932



Ver'Net TE 20

Déminéralisateur partiel
Sans compteur volumétrique et témoin lumineux



Dimensions (LxPxH) en mm :
Ø250 x 595

RÉFÉRENCE : 5101610



Déminéralisateur partiel

Espaces restreints. Régénération sans eaux usées. Efficace et économe en ressources. La déminéralisation partielle est basée sur le principe de l'échange d'ions. La réduction des sels minéraux contenus dans l'eau améliore considérablement les résultats de lavage

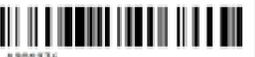
PANIER & CASIERS DE LAVERIE 400x400

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <p>CASIER DE BASE 400x400</p>  <p>A301235</p>  | <p>PORTE ASSIETTE PI400 - 9 assiettes</p>  <p>A301423</p>  | <p>REPOSE VERRE Incliné, max 4 par panier</p>  <p>A301247</p>  | <p>POT COUVERTS SILVERCUP Fabrication Atelier</p>  <p>A301224</p>  | <p>BAC EGOUTTOIR 400x400 Fabrication Atelier</p>  <p>EGPA40</p>  |
|--|--|--|--|--|

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 500x500

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| <p>CASIER DE BASE 500x500</p>  <p>A301496</p>  | <p>PORTE ASSIETTE PI400 - 9 assiettes</p>  <p>A301423</p>  | <p>REPOSE VERRE Incliné, max 5 par panier</p>  <p>A301497</p>  | <p>KIT CASIER BISTRO 500x500</p>  <p>A301235</p>  | <p>BAC EGOUTTOIR 500x500 Fabrication Atelier</p>  <p>EGPA50</p>  |
|---|--|--|---|--|

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 500x500

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>CASIER À COUVERTS Maille Fine</p>  <p>A301164</p>  | <p>CASIER A DOIGTS Pour 16 assiettes</p>  <p>A301003</p>  | <p>CASIER DE BASE Maille Large</p>  <p>A301205</p>  | <p>CASIER À PLATEAUX pour platerie GNI/1</p>  <p>A301376</p>  | <p>PANIER À COUVERTS 8 compartiments</p>  <p>A301229</p>  |
|---|---|---|---|---|



RÉFRIGÉRATION CONGÉLATION

- Armoires Gastronomes
- Comptoirs Gastronomes
- Refroidissements rapide
- Réfrigérations Boissons
- Machines à glaçons

Cliquez pour aller
au SOMMAIRE 

ARMOIRES GASTRONORMES ESSENTIAL



ARMOIRE POSITIVE ESSENTIAL 700
-2/+8°C «2024»
Ferrage Porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 800 x 1995
Poids : 130 kg.
Puissance : 235W, 230V
Classe climatique 5 (40°C / 40%),
Gaz réfrigérant écologique R290.

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN 2/1

RÉFÉRENCE : AN7EX2511-SE

ARMOIRE NEGATIVE ESSENTIAL 700
-20/-10°C «2024»
Ferrage Porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 800 x 1995
Poids : 140 kg.
Puissance : 490W, 230V
Classe climatique 5 (40°C / 40%),
Gaz réfrigérant écologique R290.

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN 2/1

RÉFÉRENCE : AN7EX2522-SE

ACCESSOIRES

Avec roulettes :/FD-AR

Ferrage Gauche :/FG-SR

Avec roulettes & Ferrage gauche :/FG-AR

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Construction monocoque en acier inoxydable AISI304.
- Finition extérieure Scotch Brite.
- Isolation écologique de 60mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40kg/m³) sans HFC.
- Intérieur arrondi pour une meilleure hygiène.
- Pieds en plastique
- Portes à fermeture automatique et réversibles.
- Cadre de porte avec une résistance facilement remplaçable.
- Joint de porte magnétique, remplaçable sans outils.



Les + de ces armoires

- Les glissières habituelles ont été remplacées par des crémaillères à crochets permettant d'installer plusieurs grilles ou plaques GN 2/1.
- Plus besoin d'acheter des glissière complémentaire, beaucoup plus économique que d'autres modèles dans la même gamme !

ARMOIRES GASTRONORMES REVOLUTION

Réfrigérateur Professionnel révolution
GN2/1 Ventilé - Positif -2/+8°C
Ferrage Porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 840 x 2025
Poids : 130 kg.
Puissance : 150W, 230V
Classe climatique 5 (40°C / 40%),
Gaz réfrigérant écologique R290.

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN 2/1
& 4 roulettes

RÉFÉRENCE : AEF7X250



Réfrigérateur Professionnel révolution
GN2/1 Ventilé - Négatif -22/-15°C
Ferrage Porte à droite



Dimensions (LxPxH) en mm :
720 x 840 x 2025
Poids : 140 kg.
Puissance : 530W, 230V
Classe climatique 5 (40°C / 40%),
Gaz réfrigérant écologique R290.

INCLUS : 3 grilles plastifiées GN 2/1
& 4 roulettes

RÉFÉRENCE : AEF7X251



Option Ferrage gauche : KIP0002



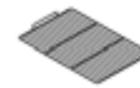
Les + de ces armoires

- Une excellente note concernant la classe climatique pour ces 2 armoires.
- Les glissières embouties pour faciliter les manipulations et le nettoyage.
- 3 Grilles plastifiées incluses !
- Equipée de gaz réfrigérant écologique



ACCESSOIRES

GRILLE PLAST GN 2/1 530x650
AVEC REBORD ARRIÈRE



Grille pour armoire froide,
Dimension 530 x 650 mm

RÉFÉRENCE : GRI0011

THERMOMETRE GAINÉ PLASTIQUE



Sans mercure
Crochet de fixation
Pas d'étalonnage
Précision : +/- 1°C

RÉFÉRENCE : 250304

5 ANS GARANTIE

La garantie de 5 ans sur nos armoires réfrigérées révolution est un gage de qualité et de fiabilité. Elle témoigne de la robustesse de nos équipements et de la confiance que nous avons en leur durabilité.

En choisissant ces produits, vous bénéficiez d'une tranquillité d'esprit à long terme, avec une couverture contre d'éventuels défauts de fabrication ou pannes.

Cette garantie reflète également notre engagement envers un service client irréprochable, assurant un investissement sûr et rentable pour votre activité.

Comptoirs GN Réfrigérés



Les modèles de comptoirs réfrigérés sont disponibles :

- A** : Avec plan de travail et dossier
- B** : Avec plan de travail sans dossier
- C** : Sans plan de travail



Comptoir GN positif ESSENTIAL

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ ESSENTIAL 2 PORTES - POSITIF 0/+10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1355 x 700 x 850
C : 1343 x 680 x 810
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 2 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : TSMG2V259 **B** : TSMG2V258 **C** : TSMG2V257

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ ESSENTIAL 3 PORTES - POSITIF 0/+10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1805 x 700 x 850
C : 1791 x 680 x 810
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 3 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : TSMG3V259 **B** : TSMG3V258 **C** : TSMG3V257

Comptoir GN positif NEOS

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 1 PORTE - POSITIF -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 910 x 700 x 890
C : 903 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 1 grille GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG1V252 **B** : T7MG1V251 **C** : T7MG1V250

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 2 PORTES - POSITIF -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1355 x 700 x 890
C : 1351 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 2 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG2V252 **B** : T7MG2V251 **C** : T7MG2V250

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 3 PORTES - POSITIF -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1805 x 700 x 890
C : 1799 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 3 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG3V252 **B** : T7MG3V251 **C** : T7MG3V250

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 4 PORTES - POSITIF -2/+8°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 2250 x 700 x 890
C : 2247 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 4 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG4V252 **B** : T7MG4V251 **C** : T7MG4V250

Comptoir GN négatif ESSENTIAL

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ ESSENTIAL 2 PORTES - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1355 x 700 x 850
C : 1343 x 680 x 810
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 2 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : TSMG2V255 **B** : TSMG2V254 **C** : TSMG2V253

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ ESSENTIAL 3 PORTES - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1805 x 700 x 850
C : 1791 x 680 x 810
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 3 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : TSMG3V255 **B** : TSMG3V254 **C** : TSMG3V253

Comptoir GN négatif NEOS

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 1 PORTE - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 910 x 700 x 890
C : 903 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 1 grille GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG1V255 **B** : T7MG1V254 **C** : T7MG1V253

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 2 PORTES - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1355 x 700 x 890
C : 1351 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 2 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG2V255 **B** : T7MG2V254 **C** : T7MG2V253

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 3 PORTES - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 1805 x 700 x 890
C : 1799 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 3 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG3V255 **B** : T7MG3V254 **C** : T7MG3V253

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ NEOS 4 PORTES - NEGATIF -20/-10°C



Dimensions (LxPxH) en mm :
A OU **B** : 2250 x 700 x 890
C : 2247 x 680 x 850
 Classe climatique 5 (40°C / 40%),
 INCLUS : 4 grilles GN 1/1

RÉFÉRENCE :
A : T7MG4V255 **B** : T7MG4V254 **C** : T7MG4V253

OPTIONS & ACCESSOIRES

| | Comptoir POSITIF | | Comptoir NEGATIF | |
|-------------------------|------------------|----------|------------------|----------|
| | ESSENTIAL | NEOS | ESSENTIAL | NEOS |
| Tiroirs 1/2 + 1/2 | KNCAM001 | KNCAM009 | KNCAM004 | KNCAM012 |
| Tiroirs 1/3 + 2/3 | KNCAM003 | KNCAM011 | KNCAM006 | KNCAM014 |
| Tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3 | KNCAM002 | KNCAM010 | KNCAM005 | KNCAM013 |

Paire de Glissières supplémentaires
 GTG1002

Grille GN 1/1 (325 x 530mm)
 GRI0014

Cellules de refroidissement

Les cellules de refroidissement que nous proposons sont conformes à législation suisse en matière de normes HACCP. Cette norme impose le passage de 63°C à 10°C en moins de 2 heures. Après quoi l'aliment doit être stocké dans une enceinte froide à 3°C maximum. Tous les modèles présentés assurent un refroidissement jusqu'à -18°C.

CELLULE DE TABLE +90°/-18° 3 NIVEAUX GN 2/3



Dimensions (LxPxH) en mm : 575 x 605 x 485
Poids (kg) : 60
Puissance (kW) : 0.380
Capacité +3°/-18° : 7kg / 5kg

INCLUS : 1 grilles GN 2/3
Sonde en option KABB0029



RÉFÉRENCE : AB23X250

CELLULE STANDARD +90°/-18° 5 NIVEAUX GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm : 784 x 800 x 900
Poids (kg) : 110
Puissance (kW) : 0.750
Capacité +3°/-18° : 18kg / 10kg

INCLUS : sonde



RÉFÉRENCE : AB05N581

CELLULE STANDARD +90°/-18° 14 NIVEAUX GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm : 800 x 825 x 2025
Poids (kg) : 220
Puissance (kW) : 2.650
Capacité +3°/-18° : 45kg / 30kg

INCLUS : sonde



RÉFÉRENCE : AB14N481



CELLULE SOUS PLAN +90°/-18° 4 NIVEAUX GN 1/1



Dimensions (LxPxH) en mm : 784 x 700 x 850
Poids (kg) : 100
Puissance (kW) : 0.800
Capacité +3°/-18° : 12kg / 8kg

INCLUS : sonde



RÉFÉRENCE : ABO4N581

CELLULE STANDARD +90°/-18° 10 NIVEAUX GN 1/1

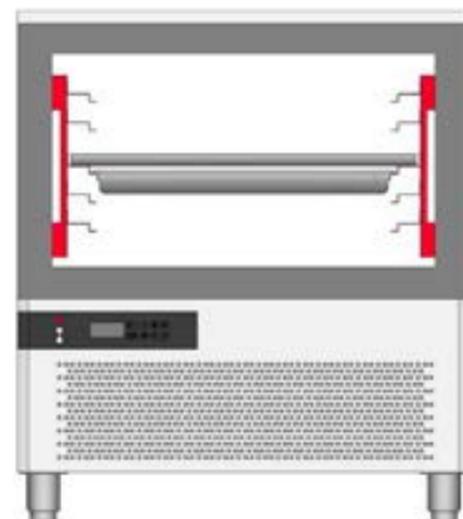


Dimensions (LxPxH) en mm : 800 x 825 x 1800
Poids (kg) : 190
Puissance (kW) : 1.7
Capacité +3°/-18° : 34kg / 20kg

INCLUS : sonde



RÉFÉRENCE : AB10N481



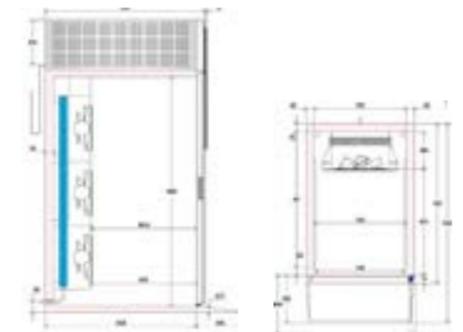
CELLULE À CHARIOT +90°/-18° GROUPE INTÉGRÉ



Dimensions (LxPxH) en mm : 890 x 1320 x 2415
Poids (kg) : 380
Puissance (kW) : 3.8
Tension : 400V 3N~50 Hz
Capacité +3°/-18° : 80kg / 65kg

INCLUS : sonde et rampe d'accès

Chariot NON inclus, compatible avec la plupart des chariots de fours 20 niveaux GN1/1 ou 2/1



RÉFÉRENCE : AB20M401

OPTIONS & ACCESSOIRES

| | pour modèle 5 / 10 / 14 niveaux |
|-------------------------------|---------------------------------|
| | RÉFÉRENCE |
| Kit Roulettes | KRAR0004 |
| Module USB | KAR0028 |
| Sonde à coeur (pour AB23X250) | KABB0029 |



Comptoirs pour boissons

Tout inox ou vitré, en plus de notre vaste gamme de comptoirs réfrigérés standards, de réfrigérateurs de grande capacité, nous proposons des comptoirs à boissons sur mesure. N'hésitez pas à nous contacter notre service commercial pour une offre personnalisée.



ARRIÈRE BAR STANDARD ECO

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ 2 PORTES COULISSANTES



Dimensions (LxPxH) en mm : 865 x 512 x 865
Puissance : 245W

Capacité : 185 litres - 142 bouteilles/canettes AVEC SERRURE
Classe climatique 4 (30°C / 55%),

RÉFÉRENCE : 158661



ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ 3 PORTES COULISSANTES



Dimensions (LxPxH) en mm : 1350 x 520 x 865
Puissance : 320W

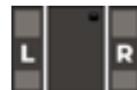
Capacité : 300 litres - 224 bouteilles/canettes AVEC SERRURE
Classe climatique 4 (30°C / 55%),

RÉFÉRENCE : 158662



COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ miniMAX

1 PORTE (Anthracite A ou INOX B)



P1 : Profondeur 440mm
P2 : Profondeur 560mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 986 x P x 862

Groupe à gauche (L)

A+P1 : MM2STF400L
A+P2 : MM2STF L
B+P1 : MM2STF400 LCN
B+P2 : MM2STF LCN

Groupe à droite (R)

A+P1 : MM2STF400R
A+P2 : MM2STF R
B+P1 : MM2STF400 RCN
B+P2 : MM2STF RCN

3 PORTES (Anthracite A ou INOX B)



P1 : Profondeur 440mm
P2 : Profondeur 560mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 1995 x P x 862

Groupe à gauche (L)

A+P1 : MM222STF400L
A+P2 : MM222STF L
B+P1 : MM222STF400 LCN
B+P2 : MM222STF LCN

Groupe à droite (R)

A+P1 : MM222STF400R
A+P2 : MM222STF R
B+P1 : MM222STF400 RCN
B+P2 : MM222STF RCN

2 PORTES (Anthracite A ou INOX B)



P1 : Profondeur 440mm
P2 : Profondeur 560mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 1440 x P x 862

Groupe à gauche (L)

A+P1 : MM22STF400L
A+P2 : MM22STF L
B+P1 : MM22STF400 LCN
B+P2 : MM22STF LCN

Groupe à droite (R)

A+P1 : MM22STF400R
A+P2 : MM22STF R
B+P1 : MM22STF400 RCN
B+P2 : MM22STF RCN

4 PORTES (Anthracite A ou INOX B)



P1 : Profondeur 440mm
P2 : Profondeur 560mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 2550 x P x 862

Groupe à gauche (L)

A+P1 : MM2222STF400L
A+P2 : MM2222STF L
B+P1 : MM2222STF400 LCN
B+P2 : MM2222STF LCN

Groupe à droite (R)

A+P1 : MM2222STF400R
A+P2 : MM2222STF R
B+P1 : MM2222STF400 RCN
B+P2 : MM2222STF RCN

OPTIONS & ACCESSOIRES



| | | |
|----------|--|----------------|
| A | Remplacement d'une porte par 2 tiroirs (405 x 440mm) et 8 barres de séparation Hauteur utile bas : 392mm / Hauteur utile haut : 275mm | MMZEL |
| B | Remplacement d'une porte par 2 tiroirs (405 x 440mm) et 8 barres de séparation Hauteur utile bas : 332mm / Hauteur utile haut : 335mm | MMZHH |
| C | Remplacement d'une porte par 3 tiroirs (405 x 440mm) et 12 barres de séparation Hauteur utile bas : 215mm / Hauteur utile milieu : 248mm / Hauteur utile haut : 225mm | MMZ3 |
| D | Remplacement de la poignée coquille par une bande de poignée. UNIQUEMENT pour comptoir INOX (1 référence par porte ou poignée) | GRCNGEK |
| | Serrure pour 1 porte ou 1 tiroir | SVE |
| | Option 4 roulettes pivotantes dont 2 verrouillables (jusqu'à longueur comptoir 1500 mm) | TFB2 |
| | Option 6 roulettes pivotantes dont 3 verrouillables (jusqu'à longueur comptoir 2100 mm) | TFB3 |
| | Option 8 roulettes pivotantes dont 4 verrouillables (comptoir à partir de 2100 mm) | TFB4 |
| | Supplément groupe tropicale, pour températures ambiantes jusqu'à +43 C° | TROP |



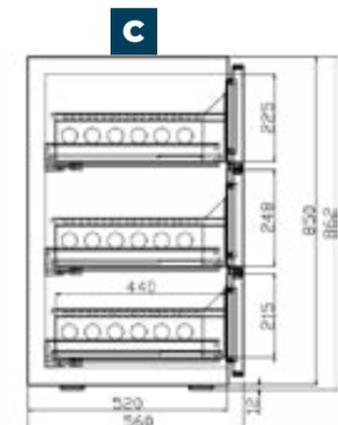
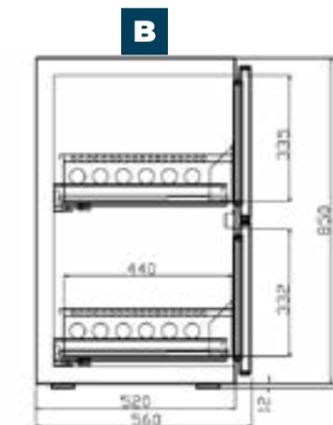
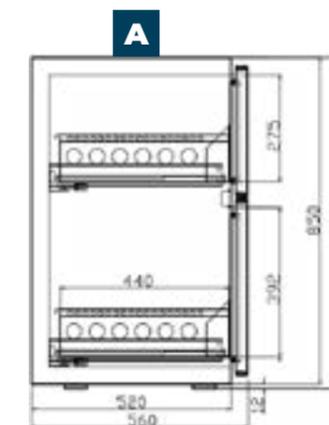
Anthracite (A)



INOX (B)



D



Les Machines à Glaçons

Les machines à glaçons professionnelles se révèlent comme un appareil fondamental dans la restauration. Toutefois, les marques proposent des produits variés, avec des spécificités propres et des prix très différents. Glaçons, machine, usage, pour vous aider à faire votre choix, vous trouverez notre sélection pour répondre à vos besoins.



LES MACHINES «BISTRO»

BH 2006

Production 20kg/24h - Stockage : 6 kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 333 x 457 x 597

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 0.83kg

RÉFÉRENCE : BH2006-AS

BH 3008

Production 31kg/24h - Stockage : 8.5kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 390 x 515 x 640

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 1.30kg

RÉFÉRENCE : BH3008-AS

BH 4015

Production 40kg/24h - Stockage : 15kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 467 x 570 x 690

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 1.66kg

RÉFÉRENCE : BH4015-AS

BH 6022

Production 60kg/24h - Stockage : 22kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 467 x 570 x 790/912 (avec pieds)

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 2.5kg

RÉFÉRENCE : BH6022-AS

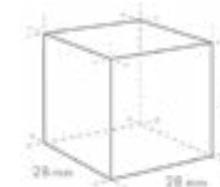


Les glaçons Bistrot sont formés à l'intérieur de capsules en forme de dé à coudre, positionnées horizontalement dans le cadre de l'ensemble évaporateur, sur lesquelles de l'eau est pulvérisée par jet dans un flux ascendant.

Ainsi, les glaçons sont formés uniquement par les molécules d'eau les plus pures, les premières à geler lorsque la température atteint zéro degré Celsius.

Les minéraux de l'eau (qui gèlent à des températures plus basses) sont « emportés » et retombent dans le puisard d'eau. Ils sont déchargés avant le début d'un nouveau cycle de congélation.

Ce processus permet d'obtenir des glaçons Bistrot purs, sans minéraux, sans goût et sans odeur.



LES MACHINES CUBE DE GLACE

IM-21CPE

Production 30kg/24h - Stockage : 11.5 kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 398 x 451 x 695

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 1.25kg

RÉFÉRENCE : M109

IM-65PE

Production 58kg/24h - Stockage : 26kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 633 x 509 x 827 (+pied 90-125 mm)

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 2.4kg

RÉFÉRENCE : M113

IM-100PE

Production 104kg/24h - Stockage : 50kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 704 x 510 x 1210 (+pied 70-110 mm)

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 4.33kg

RÉFÉRENCE : M114

IM-130CPE

Production 108kg/24h - Stockage : 38kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 1004 x 600 x 800 (pied inclus)

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 5.2kg

RÉFÉRENCE : M116

Quelle taille de machine choisir ?



| Type d'établissement | Quantités / client |
|--------------------------|-----------------------|
| Cafétéria | 0.04 kg |
| Bar traditionnel | 0.10 kg |
| Bar de Nuit, à cocktail | 0.25 kg |
| Restauration rapide : | |
| | Small 0.08 kg |
| | Medium 0.12 kg |
| | Large 0.16 kg |
| Restaurant traditionnel | 0.15 kg |
| Restaurant Bistronome | 0.25 kg |
| Restaurant Haut de Gamme | 0.50 kg |

Cafétéria
Bar traditionnel
Bar de Nuit, à cocktail
Restauration rapide :

Small
Medium
Large

Restaurant traditionnel
Restaurant Bistronome
Restaurant Haut de Gamme

LES MACHINES À GRAINS

FM-60KE-HC

Production 65kg/24h - Stockage : 18 kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 498 x 560 x 697

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 2.70kg

RÉFÉRENCE : F161

FM-120KE-HC

Production 125kg/24h - Stockage : 26kg



Dimensions (LxPxH) en mm : 640 x 600 x 800

Refroidissement à air
Gaz Réfrigérant R290
Rendement horaire : 2.6kg

RÉFÉRENCE : F115



CUTTER - EMULSIONNEUR

MODÈLE
COMPACT



| | K-41 | K-52 | K-82 |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Taille de la cuve | 4.4 litres | 5.5 litres | 8 litres |
| Vitesse (min/max) | 1500 tr/min | 1500 / 3000 tr/min | 1500 / 3000 tr/min |
| Voltage | 230V 50/1 | 400V 50/3N | 400V 50/3N |
| Puissance | 800 W | 900 - 1500 W | 900 - 1500 W |
| Couteau inclus | Lisse, perforée | Micro dentée | Micro dentée |
| Dimensions (LxPxH) | 252 x 309 x 434 mm | 286 x 387 x 439 mm | 286 x 387 x 473 mm |
| Poids | 14.2 kg | 21.6 kg | 22.6 kg |
| Référence | 1050980 | 1050832 | 1050850 |
| ACCESSOIRES | | | |
| Lame lisse | 2059750 | 2053058 | 2053935 |
| Lame micro-dentée | 2059748 | 2053091 | 2053930 |
| Lame perforée | 2059752 | 2053063 | 2053940 |
| Racleur | -- | 2059417 | 2053960 |



Les **lames micro dentées** sont parfaites pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau qui peuvent se détériorer par l'usage de couteaux lisses, mais aussi pour les produits congelés, les fruits secs, le jambon sec, la viande cuisée, les purées (le hachage est plus fin avec ce type de couteau)

Les **lames lisses** sont recommandées pour couper la viande crue, puisque de par leur tranchant et leur forme, ils sont capables de couper facilement les dilandres et les morceaux de viande difficiles à couper. Ils sont aussi recommandés pour les légumes verts en général, l'oignon compris, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux.

Les **couteaux perforés** sont utilisés pour faire des sauces et mélanger des produits tels que la mayonnaise, la sauce cocktail, l'aïoli, etc ainsi que pour certains types de pâtes en pâtisseries.

Quelle machine choisir ?

| | K-41 | K-52 | K-82 |
|----------------------|----------------|-------------------|-----------------|
| Couverts | de 10 à 50 | de 20 à 75 | de 20 à 100 |
| Capacité max produit | 2.5 kg | 3 kg | 4 kg |
| 2 vitesses | NON | OUI | OUI |
| Capacité de la cuve | 4.4 litres | 5.5 litres (Inox) | 8 litres (Inox) |
| Dimension de la cuve | Ø 193 x 161 mm | Ø 240 x 150 mm | Ø 240 x 199 mm |

ÉQUIPEMENTS ELECTRIQUES

- Cutter /Coupe Légumes
- Blender / Presse agrume
- Centrifugeuse
- Mixeur plongeant
- Batteur
- Trancheuse
- Machine sous vide
- Plancha
- Crêpière
- Réchaud et friteuses



COUPE-LÉGUMES



| | CA-21 | CA-31 | CA-41 | CA-62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|--|---------------------------------|--------------------|----------|--------------------------------|--|--|--|-------------------|---------------|-------------------------|--|--|-----------|------------------------|---------------------------------------|--|--|--------|-------------------|---------------------|--|--|---------------|-------------------------------------|-------------------------|--|--|---------|--------------------|-----------------------------|--|--|
| Production / heure | 50 à 350 kg | 150 à 450 kg | 200 à 650 kg | 500 à 1000 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitesse (min/max) | 1500 tr/min | 365 tr/min | 365 tr/min | 365 - 730 tr/min | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Voltage | 230V 50/1 | 230V 50/1 ou 400V 50/3N | 230V 50/1 ou 400V 50/3N | 400V 50/3N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance | 800 W | 550 W | 550 W | 750 W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ø disques | 180mm | 205mm | 205mm | 205mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions (LxPxH) | 378 x 309 x 533 mm | 389 x 405 x 544 mm | 391 x 396 x 652 mm | 430 x 420 x 810 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Poids | 15.2 kg | 21 kg | 24 kg | 29.5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence | 1050940 | 1050701 (TRI) 1050700 (MONO) | 1050721 (TRI) 1050719 (MONO) | 1050738 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DISQUES et GRILLES | <table border="1"> <tr> <td>Rondelle</td> <td>FCS-1/2/3/4/5/6/8/10/12</td> <td>FC-1+ / 2+ / 3D / 6D / 8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ & FCC-2+ / 3+ / 5+ (mou)</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Rondelle ondulées</td> <td>FCOS-2</td> <td>FCO-2+ / 3+ / 6+</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Macédoine</td> <td>FMS-8 / 10 / 12</td> <td>FMC-8D / 10D / 14D / 20+ / 25+</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Frites</td> <td>FFS-8 / 10</td> <td>FFC-8+ / 10+</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pommes-paille</td> <td>FCES-2x2/2x4/2x6/4x4/6x6/8x8</td> <td>FCE-2+ / 4+ / 8+</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Râpeurs</td> <td>SHS-2/3/4/7</td> <td>SH-2 / 3 / 4 / 6 / 7</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> | | | | Rondelle | FCS-1/2/3/4/5/6/8/10/12 | FC-1+ / 2+ / 3D / 6D / 8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ & FCC-2+ / 3+ / 5+ (mou) | | | Rondelle ondulées | FCOS-2 | FCO-2+ / 3+ / 6+ | | | Macédoine | FMS-8 / 10 / 12 | FMC-8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ | | | Frites | FFS-8 / 10 | FFC-8+ / 10+ | | | Pommes-paille | FCES-2x2/2x4/2x6/4x4/6x6/8x8 | FCE-2+ / 4+ / 8+ | | | Râpeurs | SHS-2/3/4/7 | SH-2 / 3 / 4 / 6 / 7 | | |
| Rondelle | FCS-1/2/3/4/5/6/8/10/12 | FC-1+ / 2+ / 3D / 6D / 8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ & FCC-2+ / 3+ / 5+ (mou) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rondelle ondulées | FCOS-2 | FCO-2+ / 3+ / 6+ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Macédoine | FMS-8 / 10 / 12 | FMC-8D / 10D / 14D / 20+ / 25+ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frites | FFS-8 / 10 | FFC-8+ / 10+ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pommes-paille | FCES-2x2/2x4/2x6/4x4/6x6/8x8 | FCE-2+ / 4+ / 8+ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Râpeurs | SHS-2/3/4/7 | SH-2 / 3 / 4 / 6 / 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Quelle machine choisir ?

| | CA-21 | CA-31 | CA-41 | CA-62 |
|---------------------------|-------------|--------------|--------------|------------------|
| Couverts | de 10 à 50 | de 100 à 450 | de 100 à 600 | de 200 à 1000 |
| Production / heure | 50 à 350 kg | 150 à 450 kg | 200 à 650 kg | 500 à 1000 kg |
| Vitesse (min/max) | 1500 tr/min | 365 tr/min | 365 tr/min | 365 - 730 tr/min |
| MONOPHASE | OUI | OUI | OUI | NON |
| TRIPHASE | NON | OUI | OUI | OUI |
| Puissance | 800 W | 550 W | 550 W | 750 W |
| Ø disques | 180mm | 205mm | 205mm | 205mm |

COMBINÉS CUTTER / COUPE LEGUME



| | CK-24V | CK-35V | CK-48V |
|------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Production / heure | 50 à 350 kg | 100 à 450 kg | 200 à 650 kg |
| Vitesse Cutter | 300 -3000 tr/min | 300 -3000 tr/min | 300 -3000 tr/min |
| Vitesse Coupe-Légumes | 300 - 1000 tr/min | 300 - 1000 tr/min | 300 - 1000 tr/min |
| Voltage | 230V 50/1 | 230V 50/1 | 230V 50/1 |
| Puissance | 1100 W | 1500 W | 1500 W |
| Ø disques | 180mm | 205mm | 205mm |
| Dimensions Cuve | 4.4 litres | 5.5 litres | 8 litres |
| Dimensions (LxPxH) | 378 x 309 x 533 mm | 391 x 409 x 552 mm | 391 x 400 x 652 mm |
| Poids | 12.9 kg | 12.9 kg | 12.9 kg |
| Référence | 1050922 | 1050752 | 1050821 |

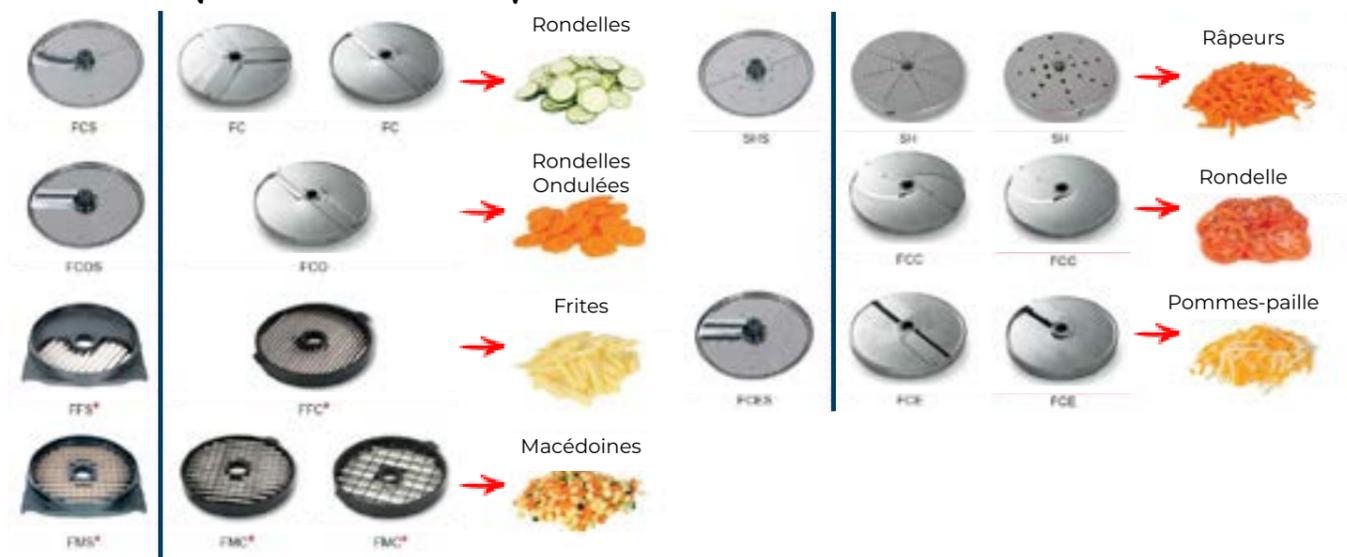


Ils sont composés d'un bloc-moteur à vitesse variable (écran LCD), d'une goutte universelle ou de grande capacité et d'une goutte cutter avec cuve de 4.4, 5.5 ou 8 litres, d'un rotor avec couteaux microdentés.

Confort maximum pour l'utilisateur
Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste. Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.

Maintenance, sécurité, hygiène
Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur nettoyage. Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, cuve, coupure de courant.
Appareils certifiés par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).

Guide pour les disques



BLENDERS



BLENDER BAR N°33

Blender à jus uniquement

Dimensions (LxPxH) en mm : 180 x 180 x 420
Poids : 3 kg

Bol 1.25 litres - 2 Vitesses : 12000 et 16000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 33



BLENDER SILENCIEUX COMPACT N°66

Pour Cocktails, smoothies, milkshakes.

Dimensions (LxPxH) en mm : 197 x 233 x 393
Poids : 6.2kg

Bol 2.6 litres - Vitesse max 13000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 66



PRESSE AGRUMES CLASSIC N°11

Pamplemousse, Orange, Citron

Dimensions (LxPxH) en mm : 230 x 300 x 350
Poids : 4.9 kg

Vitesse : 1500 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 11C



Presse-Agrumes à Levier 10 Chrome

Orange, Citron

Dimensions (LxPxH) en mm : 200 x 300 x 380
Poids : 9.2kg

Vitesse : 1500 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 10C



4L - Inox



existe aussi en :

2L - plastique



4L - plastique



2L - Inox



BLENDER SILENCIEUX EXPERT N° 62

Pour Cocktails, smoothies, milkshakes, jus

Dimensions (LxPxH) en mm : 200 x 247 x 441
Poids : 8.3 kg

Bol de 2.4 litres - 30 cycles pré-programmés

RÉFÉRENCE : SANTOS 62



CENTRIFUGEUSE J 80

120 litres / heure

Dimensions (LxPxH) en mm : 235 x 535 x 500
Poids : 11kg

Cuve, filtre & disque râpeur en Inox
Puissance : 700W

RÉFÉRENCE : 56006B



BROYEUR À GLACE N° 53

Pour Cocktails,

Dimensions (LxPxH) en mm : 236 x 353 x 474
Poids : 9.8 kg

Permet de broyer 1.2kg de glace en 30 secondes

RÉFÉRENCE : SANTOS 62



MIXEURS PLONGEANT



MIXEUR PLONGEANT COMPACT XM-12

Longueur du bras : 223mm

Longueur totale : 448mm - Poids : 1.51 kg
 Capacité maximal récipient : 10 litres
 Profondeur max du récipient : 148mm
 Vitesse variable : 1500 et 15000 tr/min
 Puissance : 240 W

RÉFÉRENCE : 3030618



MIXEUR PLONGEANT XM-33

Longueur du bras : 420mm (démontable)

Longueur totale : 728mm -
 Poids : 3.74 kg
 Capacité maximal récipient : 60 litres
 Vitesse fixe : 12000 tr/min
 Puissance : 400 W

RÉFÉRENCE : 3030675



MIXEUR PLONGEANT XM-52

Longueur du bras : 525mm (démontable)

Longueur totale : 765mm -
 Poids : 4.85 kg
 Capacité maximal récipient : 120 litres
 Vitesse vfixe : 12000 tr/min
 Puissance : 570 W

RÉFÉRENCE : 3030690



BRAS ULTRA-RÉSISTANTS

Capables de supporter des températures élevées en fonctionnement et adaptés au lave-vaisselle.



SYSTÈME TILTSTOP

Système TiltStop exclusif et breveté, valable sur les modèles 3x- et 5x



ERGONOMIQUE

Design compact et maniable.

BATTEURS MELANGEUR



INCLUS :



BATTEUR MELANGEUR BM-5

A poser sur table - Pour usage intensif

Dimensions (LxPxH) en mm : 310 x 382 x 537
 Poids : 16.5 kg
 Cuve 5 litres
 Puissance : 250W

RÉFÉRENCE : 1500170



INCLUS :



BATTEUR MELANGEUR BE-10C

A poser sur table - Avec prise accessoires

Dimensions (LxPxH) en mm : 410 x 523 x 688
 Poids : 44 kg
 Cuve 10 litres
 Puissance : 750W

RÉFÉRENCE : 1500211



INCLUS :



BATTEUR MELANGEUR BE-20C

Modèle sur pied - Avec prise accessoires

Dimensions (LxPxH) en mm : 520 x 733 x 1152
 Poids : 86.6 kg
 Cuve 20 litres
 Puissance : 900W

RÉFÉRENCE : 1500221

MONOPHASÉ

ACCESSOIRES pour BATTEURS



5 litres RÉFÉRENCE : 2502305
 10 litres RÉFÉRENCE : 2509494
 20 litres RÉFÉRENCE : 2509495



Hachoir Viande HM-71
 RÉFÉRENCE : 1010045



Presse Purée P-132
 RÉFÉRENCE : 1010052



Coupe Légumes CR-143
 RÉFÉRENCE : 1010026

TRANCHEURS

MANUEL



USAGE DOMESTIQUE
Aluminium & Acier Inoxydable

TRANCHEUSE SEMI-PROFESSIONNELLE 220

à gravité - Ø lame : 220mm - Ép de coupe 0 à 15mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 510 x 625 x 380
Poids : 20 kg
Puissance : 176 W
Entrainement par courroie rayée inextensible
Protection norme CE, aiguseur intégré

RÉFÉRENCE : MICRA TGC 220



Aluminium & Acier Inoxydable

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE 300

à gravité - Ø lame : 300mm - Ép de coupe 0 à 15mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 595 x 450 x 455
Poids : 21.5 kg
Puissance : 230 W
Entrainement par courroie
Protection norme CE, aiguseur intégré

RÉFÉRENCE : 5051028



MANUEL



Dadaux

100% Acier Inoxydable

TRANCHEUR À JAMBON OPTIMUM 300

à gravité - Ø lame : 300mm -

Dimensions (LxPxH) en mm : 685 x 528 x 468
Puissance : 300 W
Bâti 100% inox - Entrainement par pignon
Capacité de coupe : 250x160 - Ø210 mm

RÉFÉRENCE : OPTIMUM 300

AUTO-MATIQUÉ



Dadaux

100% Acier Inoxydable

TRANCHEUR À JAMBON MAJORSLICE 300

à gravité - Ø lame : 300mm - Ép de coupe 0 à 25mm

Dimensions (LxPxH) en mm : 665 x 528 x 468
Puissance : 360 W
Bâti 100% inox - Etanchéité total (IP67) - Semi-automatique
Entrainement par pignon
Protection norme CE, affuteur indépendant

RÉFÉRENCE : MJS300 SEMI

MACHINES SOUS VIDE



SE-208

Modèle à poser sur table - 8 m³/h. B. de soudure : 280 mm.

Dimensions extérieures (LxPxH) en mm : 337 x 431 x 331
Poids : 32 kg
Puissance : 450 W

Dimensions intérieures (LxPxH) en mm : 288 x 333 x 110

RÉFÉRENCE : 1141080



SE-316

Modèle à poser sur table - 16 m³/h. B. de soudure : 320 mm.

Dimensions extérieures (LxPxH) en mm : 384 x 465 x 403
Poids : 42 kg
Puissance : 550 W

Dimensions intérieures (LxPxH) en mm : 330 x 360 x 155

RÉFÉRENCE : 1140630



SE-420

Modèle à poser sur table - 20 m³/h. B. de soudure : 420 mm.

Dimensions extérieures (LxPxH) en mm : 484 x 529 x 448
Poids : 56.7 kg
Puissance : 750 W

Dimensions intérieures (LxPxH) en mm : 430 x 415 x 180

RÉFÉRENCE : 1140638



CHARIOT

pour machines à emballer sous-vide

Dimensions (LxPxH) en mm : 505 x 550 x 630
Fabrication en acier inoxydable

RÉFÉRENCE : 1140560

LES CUISEURS SOUS-VIDE (Thermo-plongeur)



SMARTVIDE 5

Capacité max du récipient : 30 litres

Dimensions (LxPxH) en mm : 116 x 128 x 330

Poids : 3.1 kg

Puissance : 1600 W

Température : 5°C - 95°C

RÉFÉRENCE : 1180100



SMARTVIDE 7

Capacité max du récipient : 56 litres

Dimensions (LxPxH) en mm : 124 x 140 x 360

Poids : 3.6 kg

Puissance : 2000 W

Température : 5°C - 95°C

RÉFÉRENCE : 1180120



SmartVide by Sammic :

Permet son utilisation dans des bacs gastronorms de différentes tailles.

Facile à ranger et à transporter.

Stabilité / uniformité de $\pm 0,1^\circ\text{C}$.

Profondeur minimum de travail: 150 mm / 200 mm

(SmartVide XL).

Connectivité Bluetooth.

HACCP-ready.

Janby Track-ready.

Mémoire de recettes.

Mise à jour en continue du software.

Sonde à coeur en option.

BAIN MARIE DE TABLE GN 1/1 pour bac GN hauteur 150mm



Dimensions (LxPxH) en mm : 590 x 350 x 280

Poids : 9.7 kg

Puissance : 1200 W

RÉFÉRENCE : 143387

TOSTERS & SALAMANDRES



TOASTER 1 ETAGE

avec minuteur

Dimensions (LxPxH) en mm : 300 x 440 x 290

Poids : 7.4 kg

Puissance : 1700 W

Surface utile en mm : 350 x 220

RÉFÉRENCE : 240520



TOASTER 2 ETAGES

avec minuteur

Dimensions (LxPxH) en mm : 270 x 460 x 420

Poids : 10.6 kg

Puissance : 4500 W

Surface utile en mm : 350 x 230

RÉFÉRENCE : 179824



SALAMANDRE HKN-SAL450MBM

à plafond mobile

Dimensions extérieures (LxPxH) en mm : 475 x 510 x 530

Poids : 28 kg

Puissance : 2800 W

Surface de cuisson en mm : 440 x 320 x 70/200

RÉFÉRENCE : 148259



SALAMANDRE SEM 600

à plafond mobile et DÉTECTION DE PLAT

Dimensions extérieures (LxPxH) en mm : 600 x 640 x 590

Poids : 56 kg

Puissance : 3000 W

Surface de cuisson en mm : 495 x 375

RÉFÉRENCE : SEM 600 PDS

PLANCHAS



MONOPHASÉ

PETIT MODÈLE ELECTRIQUE

Plaque Inox - Thermostat réglable 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 395 x 380 x 215

Poids : 11 kg

Puissance : 1600 W - 230V

Surface utile en mm : 340 x 340

RÉFÉRENCE : GECIC3AO



TRIPHASÉ

GRAND MODÈLE ELECTRIQUE

Plaque Inox - Thermostat réglable 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 700 x 376 x 230

Poids : 17 kg

Puissance : 2 x 1800 W (2 zones de cuisson)

Surface utile en mm : 640 x 340

RÉFÉRENCE : GECII2OA00



MODÈLE GAZ PROFONDEUR

Plaque Inox

Dimensions (LxPxH) en mm : 400 x 690 x 266

Poids : 20 kg

Puissance : 4500 W (1 zone de cuisson)

Surface utile en mm : 340 x 600

RÉFÉRENCE : GGCI2AA-AA-00



GRAND MODÈLE À GAZ

Plaque Inox

Dimensions (LxPxH) en mm : 690 x 400 x 266

Poids : 20 kg

Puissance : 2 x 2250 W (2 zones de cuisson)

Surface utile en mm : 640 x 340

RÉFÉRENCE : GGCI02AA

CRÊPIÈRES



UTILISATION OCCASIONNELLE

CRÊPIÈRE STANDARD RONDE ELEC.

Diamètre 40cm - Thermostat de 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 400 x 400 x 160

Poids : 17 kg

Puissance : 3000 W

Plaque : Fonte usinée

RÉFÉRENCE : CSRO4AA-KR



UTILISATION OCCASIONNELLE

CRÊPIÈRE DOUBLE STANDARD RONDE ELEC.

Diamètre 40cm - Thermostat de 50 à 300°C

Dimensions (LxPxH) en mm : 860 x 470 x 180

Poids : 37 kg

Puissance : 2 X 3000 W

Plaque : Fonte usinée

RÉFÉRENCE : CSCA8AA-KR



UTILISATION INTENSIVE

CRÊPIÈRE GAZ CONFORT

Diamètre 40cm - Régulation thermostatique

Dimensions (LxPxH) en mm : 400 x 420 x 200

Poids : 16 kg

Puissance : 6500 W

Plaque : Fonte usinée

Brûleurs : 8 branches

RÉFÉRENCE : CTRH4MA-KR



UTILISATION INTENSIVE

CRÊPIÈRE DOUBLE GAZ CONFORT

Diamètre 40cm - Régulation thermostatique

Dimensions (LxPxH) en mm : 860 x 485 x 200

Poids : 36 kg

Puissance : 2 x 6500 W

Plaque : Fonte usinée

Brûleurs : 2 x 8 branches

RÉFÉRENCE : CTCH8MA-KR



TAMPON CLEAN+

1 tampon avec 3 feutres inclus

RÉFÉRENCE : ATE1

Lot de 15 recharges tampon clean+

RÉFÉRENCE : ATE2



PIERRE ABRASIVE

Indispensable pour l'entretien de la crêpière

RÉFÉRENCE : APA1

SNACKING



RECHAUD INDUCTION 3500

Commande électromécanique

Dimensions (LxPxH) en mm : 326 x 415 x 110

Poids : 4.6 kg

Puissance : 3500 W

13 niveaux de puissance (500-3500W)

RÉFÉRENCE : 145327



MICRO-ONDES PROFESSIONNEL HM-910

24 litres - 900 W - plateau tournant

Dimensions (LxPxH) en mm : 483 x 400 x 281

Poids : 13.6 kg

Consommation : 1400 W

Ø plateau : 270mm

RÉFÉRENCE : 5120035



MICRO-ONDES PROFESSIONNEL MO-1000M

25 litres - 1000W

Dimensions (LxPxH) en mm : 510 x 430 x 310

Poids : 14.7 kg

Consommation : 1500 W

Panneau de commande « Easy »

RÉFÉRENCE : 5120044

LES BALANCES

CO-5000 - Balance COMPACT

Max 5kg - Précision : 1g



Dimensions (LxPxH) en mm :
205 x 140 x 40

Plateau inox 145 x 133mm

Fonction secteur ou piles

RÉFÉRENCE : 805011313

BALANCE OPTIMA OP 20 L

Max 20kg - Précision : 1g



Dimensions (LxPxH) en mm :
205 x 307 x 110

Plateau inox 250 x 180mm

Avec adaptateur secteur

RÉFÉRENCE : 820012518



Couvercle et panier inclus

FRITEUSE DE TABLE 4 LITRES

Cuve amovible

Dimensions (LxPxH) en mm : 265 x 385 x 310

Poids : 5.4 kg

Puissance : 2500 W

Plage de température : 60 à 190°C

RÉFÉRENCE : 140688



Couvercle et panier inclus

FRITEUSE DE TABLE 8 LITRES

Cuve amovible - Robinet de vidange

Dimensions (LxPxH) en mm : 330 x 550 x 282

Poids : 8 kg

Puissance : 3250 W

Plage de température : 60 à 190°C

RÉFÉRENCE : 140690





COUTELLERIE

- Les Déglons
- Couteaux
- Planches PEHD
- Ustensiles coupants

CUISINE IDEALE



OFFICE 10 CM - Réf : 6004010-C

CUISINE 15 CM - Réf : 6004015-C

PAIN 20 CM - Réf : 6114020-C

FILET SOLE 17 CM - Réf : 6084017-C

TRANCHELARD 20 CM - Réf : 6144020-C

SANTOKU 18 CM - Réf : 6004018-C

CHEF 25 CM - Réf : 6004025-C

HIGH WOOD



OFFICE 9 CM - Réf : 5985009-C

MINI SANTOKU CM - Réf : 5985013-C

SANTOKU - Réf : 5985018-C

PAIN 20 CM - Réf : 5985120-C

CHEF 25 CM - Réf : 5985025-C

DAMAS 67



OFFICE 11CM - Réf : 5807211-C

DECOUPE 23 CM - Réf : 5807223-C

CHEF 25 CM - Réf : 5807225-C

Damas 67, exception, performance et tradition

Lame composée en son coeur du fameux acier VG10, hautement chargé en carbone, apportant dureté et longévité de coupe. De part et d'autre, 33 couches damassées de 2 aciers 420 et 431 assurant inoxydabilité et esthétique d'exception. Manche réalisé en matériau de type « Corian » : excellente résistance aux chocs, aux taches, aux UV et aux bactéries.



COUTEAU À SAIGNER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182135 |
| 315 | 180 | 182136 |



COUTEAU À DÉCOUPER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 210 | 182140 |
| 380 | 240 | 182141 |
| 410 | 270 | 182142 |
| 480 | 360 | 182149 |

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.
Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.
Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.
Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 262 | 130 | 182105 |
| 285 | 150 | 182106 |
| 340 | 200 | 182112 |
| 340 | 260 | 182113 |
| 340 | 310 | 182114 |



COUTEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182129 |



COUTEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182127 |
| 295 | 160 | 182128 |



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 170 | 60 | 182101 |



COUTEAU À SAIGNER POINTU

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 315 | 180 | 182291 |



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 240 | 240 | 099047 |



COUTEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182104 |



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 385 | 250 | 182110 |



COUTEAU À GÉNOISE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 455 | 310 | 182121 |



COUTEAU LAME ONDULÉE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 244 | 120 | 182180 |



COUTEAU SANTOKU

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 315 | 180 | 182187 |



COUTEAU À DÉNERVER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 200 | 182295 |



Lame en acier en chrome et molybdène de 1ère qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique



COUTEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 340 | 200 | 182212 |
| 400 | 260 | 182213 |
| 440 | 310 | 182214 |



COUTEAU À DÉCOUPER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 210 | 182240 |
| 380 | 240 | 182241 |



COUTEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182227 |
| 295 | 160 | 182228 |



COUTEAU À SAIGNER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182235 |
| 315 | 180 | 182236 |



COUTEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182204 |



COUTEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 340 | 200 | 182312 |
| 400 | 260 | 182313 |
| 440 | 310 | 182314 |



COUTEAU À DÉCOUPER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 210 | 182340 |
| 380 | 240 | 182341 |



COUTEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182327 |
| 295 | 160 | 182328 |



COUTEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182329 |



COUTEAU À SAIGNER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182334 |
| 295 | 160 | 182335 |



COUTEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182304 |



COUPEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 340 | 200 | 182412 |
| 400 | 260 | 182413 |
| 440 | 310 | 182414 |



COUPEAU À DÉCOUPER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 210 | 182440 |
| 380 | 240 | 182441 |



COUPEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182427 |
| 295 | 160 | 182428 |



COUPEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182429 |



COUPEAU À SAIGNER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 265 | 130 | 182434 |
| 295 | 160 | 182435 |
| 315 | 180 | 182436 |



COUPEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182404 |



COUPEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 340 | 200 | 182512 |
| 400 | 260 | 182513 |
| 440 | 310 | 182514 |



COUPEAU À DÉCOUPER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 345 | 210 | 182540 |
| 380 | 240 | 182541 |
| 410 | 270 | 182542 |



COUPEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182528 |



COUPEAU À DÉOSSER

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 295 | 160 | 182529 |



COUPEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182504 |



COUPEAU À GÉNOISE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 455 | 310 | 182521 |



COUPEAU DE CUISINE

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 340 | 200 | 182612 |
| 400 | 260 | 182613 |
| 440 | 310 | 182614 |



COUPEAU CRANTÉ

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 220 | 110 | 182604 |



COUPEAU UNIVERSEL

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 385 | 250 | 182610 |



COUPEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée

| Type | L mm | L lame mm | Code |
|-------|------|-----------|--------|
| noir | 210 | 100 | 182103 |
| vert | 210 | 100 | 182203 |
| bleu | 210 | 100 | 182303 |
| rouge | 210 | 100 | 182403 |
| jaune | 210 | 100 | 182503 |
| blanc | 210 | 100 | 182603 |



COUPEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable, massif forgé. Manche en polypropylène noir.

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 188 | 80 | 120435 |
| 207 | 100 | 120436 |



COUPEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 190 | 90 | 090310 |



COUPEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

| L mm | L lame mm | l mm | Code |
|------|-----------|------|--------|
| 200 | 100 | | 090147 |



COUPEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 182 | 80 | 090300 |
| 203 | 95 | 090303 |



COUPEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

| L mm | L lame mm | Code |
|------|-----------|--------|
| 90 | 90 | 467904 |



FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

| Type | L mm | L lame mm | Code |
|-----------------------------------|------|-----------|--------|
| G45 mèche ronde céramique | 370 | 240 | 120285 |
| G38 mèche ovale diamant | 390 | 260 | 120315 |
| G39 mèche ovale diamant | 430 | 300 | 120316 |
| mèche de rechange G45-R céramique | 240 | 240 | 120185 |



AFFUTEUR MANUEL

Matière : ABS / barrettes en carbure de tungstène et barrettes en céramique

| Marque | L mm | l mm | H mm | Code |
|--------|------|------|------|-----------|
| Déglon | 190 | 50 | 60 | 9975600-C |



AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtée sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 235 | 120340 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 125042 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 125047 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 125046 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 250 | 250 | 125055 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 125050 |



FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 125072 |



FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

| L mm | L mèche mm | Code |
|------|------------|--------|
| 300 | 300 | 090630 |



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée

Facile d'entretien

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

| Type | L mm | l mm | Ep. mm | Code |
|--------|------|------|--------|--------|
| blanc | 400 | 300 | 20 | 130312 |
| blanc | 400 | 250 | 20 | 130311 |
| rouge | 600 | 400 | 20 | 130080 |
| rouge | 530 | 325 | 20 | 270218 |
| bleue | 600 | 400 | 20 | 130074 |
| bleue | 530 | 325 | 20 | 270212 |
| verte | 600 | 400 | 20 | 130082 |
| verte | 530 | 325 | 20 | 270220 |
| jaune | 600 | 400 | 20 | 130076 |
| jaune | 530 | 325 | 20 | 270214 |
| marron | 600 | 400 | 20 | 130078 |
| marron | 530 | 325 | 20 | 270216 |
| noir | 530 | 325 | 20 | 270221 |
| blanc | 600 | 400 | 20 | 130315 |
| blanc | 530 | 325 | 20 | 130317 |



RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE



RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

| Type | L mm | l mm | Code |
|---------------------|------|------|--------|
| racloir | 202 | 70 | 139005 |
| 2 lames de rechange | | 70 | 139006 |



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Epaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

| L mm | l mm | H mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 415 | 228 | 165 | 139002 |



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette. Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Chanfreinée. En polyéthylène. Sans pied.

| L mm | l mm | Ep mm | Code |
|------|------|-------|--------|
| 600 | 400 | 20 | 130083 |
| 530 | 325 | 20 | 270223 |



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

| L mm | l mm | Ep. mm | Code |
|------|------|--------|--------|
| 600 | 400 | 20 | 072435 |
| 530 | 325 | 20 | 072437 |
| 400 | 300 | 20 | 072439 |



BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

| Type | Ø mm | Ep. mm | Code |
|-------|------|--------|--------|
| blanc | 450 | 140 | 130101 |
| bleu | 450 | 140 | 130102 |
| jaune | 450 | 140 | 130103 |
| rouge | 450 | 140 | 130105 |
| vert | 450 | 140 | 130106 |

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

| L mm | l mm | Ep. mm | Code |
|------|------|--------|--------|
| 400 | 300 | 20 | 072460 |
| 530 | 325 | 20 | 072465 |
| 600 | 400 | 20 | 072470 |



LES ÉPLUCHURES NE SE BLOQUENT PAS DANS LA LAME



Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

Lame pivotante au tranchant rasoir.

EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 215 | 17 | 120901 |



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 160 | 10 | 090380 |



EPLUCHEUR ECOLINE

Manche en polypropylène. lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 180 | 10 | 090382 |



EPLUCHEUR ROUGE

Manche en polypropylène. lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. jManche rouge pour éviter de le perdre.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 165 | 10 | 090381 |



EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 163 | 13 | 120902 |



ÉQUEUTEUR À TOMATE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à éviter les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 150 | 265 | 090417 |



RASOIR À LÉGUMES

En Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 110 | 20 | 090384 |



EPLUCHEUR À ASPERGES

En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 230 | 30 | 090397 |



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame en acier inoxydable. lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 195 | 10 | 120906 |



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

| L mm | l mm | H mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 230 | 45 | 150 | 120451 |
| 360 | 45 | 160 | 181021 |



HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

| L mm | l mm | H mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 230 | 45 | 150 | 090570 |



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 240 | 120818 |



DÉCORE-CITRON

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

| Type | L mm | Code |
|----------|------|--------|
| droitier | 140 | 090450 |



CANNELEUR

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 155 | 120904 |



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 250 | 120817 |



CISEAUX TOUS SERVICES

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 215 | 120801 |



CISEAUX AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 195 | 120802 |



ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 145 | 120908 |



CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affûtée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 150 | 120910 |



CISEAUX CHROMÉS

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 180 | 120804 |



CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 205 | 75 | 120809 |



CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

| L mm | Code |
|------|--------|
| 155 | 121135 |



CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 200 | 75 | 120806 |



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

| L mm | L lame mm | l mm | Code |
|------|-----------|------|--------|
| 230 | 230 | 110 | 090370 |



MATFER COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 220 | 110 | 120912 |



APPAREILS MANUELS

- Essoreuse à salades
- Mandolines
- Coupe-frites
- Siphons
- Mesureurs



MANIVELLE FACILE À FAIRE TOURNER



ESSOREUSE SALADE e20 MANUELLE
Essoreuse à salade pour 3 à 5 salades.

| Type | I mm | H mm | Code |
|-----------|------|------|------|
| essoreuse | 430 | 500 | E002 |



ESSOREUSE SALADE e10 MANUELLE
Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

| Type | I mm | H mm | Code |
|-----------|------|------|------|
| essoreuse | 420 | 330 | E001 |



← Cliquez pour aller au SOMMAIRE



COUPE FRITES MANUEL CF-5
Idéal pour restaurants et collectivités.
Production entre 100 kg - 150 kg par heure.

| Coupe | L mm | l mm | H mm | Poids Kg | Code |
|---------|------|------|------|----------|---------|
| 8 x 8 | 280 | 512 | 735 | 4 | 1020060 |
| 10 x 10 | | | | | 1020061 |
| 12 x 12 | | | | | 1020062 |



Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



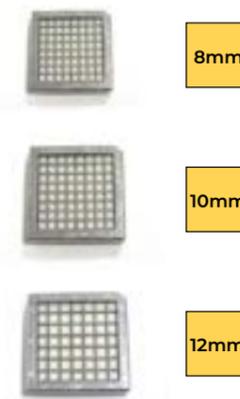
LIVRÉE AVEC POUSSOIR ROTATIF POUR RÉALISER LES POMMES GAUFRETTES



Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufree.
Lame réversible et gaufree en acier "spécial coutellerie".
Découpe en bâtonnets, précise et nette.
Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.
Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.
Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.
Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

MANDOLINE SWING AVEC POUSSOIRS

| Type | L mm | l mm | Poids g | Code |
|-----------|------|------|---------|---------|
| mandoline | 445 | 195 | 1190 | 2015.03 |



JEUX DE GRILLE-PRESSE POUR COUPE FRITE CF-5

Pour obtenir des coupes de tailles différentes : 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.

| Taille de coupe | Code |
|-----------------|---------|
| 8x8 mm | 1020065 |
| 10x10 mm | 1020070 |
| 12x12 mm | 1020075 |



PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Avec socle ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. 4 mm (épaisseur tranche).

| Type | L mm | l mm | H mm | Code |
|----------------------------|------|------|------|--------|
| pèle-pomme | 305 | 110 | 135 | 215155 |
| couteau peleur de rechange | | | | 215158 |

SIPHON
POLYVALENT
PRÉPARATIONS
CHAUDES ET
FROIDES



GOURMET WHIP



SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

| Type | C cl | Code |
|--------------------------|------|--------|
| siphon | 25 | 672044 |
| siphon | 50 | 672043 |
| siphon | 100 | 672039 |
| joint de bouteille rouge | | 880092 |
| douille tulipe rouge | | 880094 |
| douille cannelée rouge | | 880096 |
| douille ronde rouge | | 880098 |
| tête siphon | | 880099 |
| porte capsule rouge | | 880100 |



Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013.



3 douilles à décor différents fournis.



Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

Bande silicone sur le pourtour haut pour une prise en main sécurisée.



Joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée.

Indication sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum.



SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N2O ISI 8,4 g.

| Type | H mm | Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|--------|------|------|------|---------|--------|
| siphon | 360 | 113 | 100 | 2250 | 672050 |



SIPHON THERMO WHIP

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenue jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

| C cl | Code |
|------|--------|
| 50 | 672046 |



ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

| H mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 105 | 180 | 672030 |



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4: ø 5 mm et L 30 mm.

| Code |
|--------|
| 672036 |



SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention: le produit ne contient pas de siphon.

| Code |
|--------|
| 672037 |



SET DE 3 DOUILLES INOX

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention: le produit ne contient pas de siphon.

| Code |
|--------|
| 672038 |



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

| Code |
|--------|
| 672000 |

JUSQU'À 20% DE FOISSONNEMENT EN PLUS QU'UNE CAPSULE CLASSIQUE



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°0 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

| Type | L mm | Poids g | Code |
|-------------|------|---------|--------|
| boîte de 10 | 65 | 8 | 044181 |
| boîte de 24 | 65 | 8 | 044184 |
| boîte de 50 | 65 | 8 | 044186 |



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

| Type | Code |
|--------------------|--------|
| pour siphon 0,5 l. | 672103 |
| pour siphon 1 l. | 672104 |



SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons ISI en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

| L mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 115 | 160 | 672106 |



MINI-ÉTUVE

Carrosserie tout inox avec isolation. Mini-étuve ou cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons. Réglable 4 positions (30 pour le chocolat, 45 pour le nappage, 65 pour les siphons, 80 pour les sauces). Système de ventilation de l'air chaud pour une température homogène. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtissier. Porte transparente. Mini-étuve livrée avec une grille format GN 1/2, amovible. Capacité : 4 siphons 1L ou 6 siphons 0,5L. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Dimension intérieure : L330mm l.270mm H.400mm.

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Watts | Volts | Hz | Code |
|------|------|------|---------|-------|-------|----|--------|
| 400 | 425 | 534 | 16000 | 400 | 230 | 50 | 675007 |



KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N°0. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100 % silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

| Code |
|--------|
| 672090 |



CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

| | Code |
|---|--------|
| Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2,5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm). | 072029 |



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 50 | 10 | 251101 |
| 70 | 25 | 251102 |
| 110 | 50 | 251105 |
| 130 | 100 | 251110 |
| 190 | 200 | 251120 |



BOL GRADUÉ À MANCHE

Bol gradué à manche en polypropylène. Muni d'une poignée de manipulation, avec graduations de 0,25 à 2 litres.

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|
|------|------|------|------|



POT GRADUÉ

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 120 | 25 | 251000 |
| 165 | 100 | 251001 |
| 238 | 300 | 251003 |
| 270 | 500 | 251005 |



VERRE MESURE

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : féculé, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

| H mm | C cl | Cdt | Code |
|------|------|-----|--------|
| 161 | 58,5 | 6 | 553295 |



PICHET GRADUÉ 1L

Pichet en copolyester. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

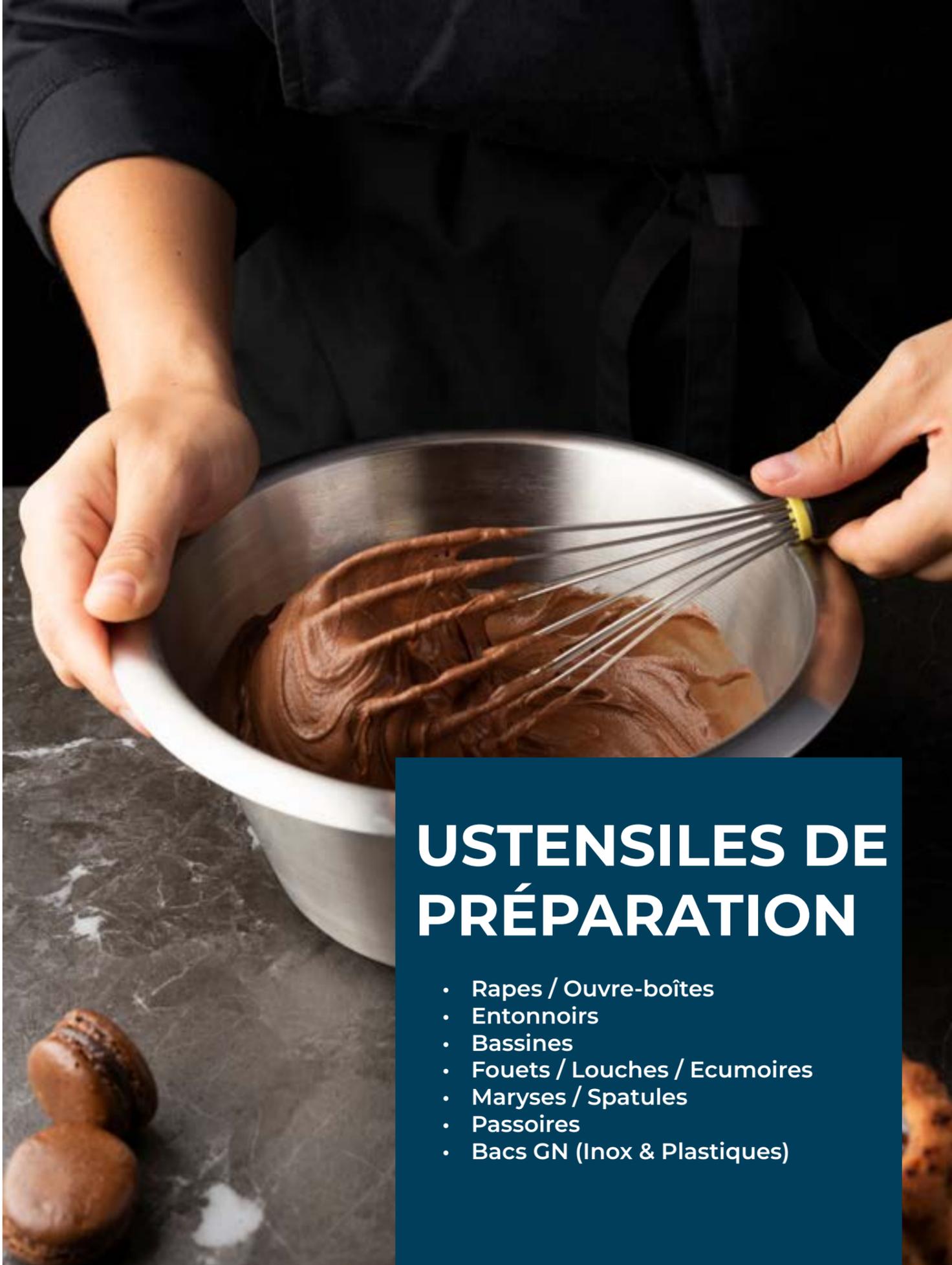
| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 180 | 100 | 251012 |



SEAU GRADUÉ

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|
|------|------|------|------|



USTENSILES DE PRÉPARATION

- Rapes / Ouvre-boîtes
- Entonnoirs
- Bassines
- Fouets / Louches / Ecumoires
- Maryses / Spatules
- Passoires
- Bacs GN (Inox & Plastiques)

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort



UNE SURFACE DE COUPE LARGE POUR PLUS DE PERFORMANCE

RÂPE MICROPLANE

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-érafures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock, la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

| Type | L mm | L utile mm | l mm | Code |
|----------|------|------------|------|--------|
| noire | 320 | 200 | 25 | 186601 |
| rouge | 320 | 200 | 25 | 991616 |
| jaune | 320 | 200 | 25 | 991617 |
| verte | 320 | 200 | 25 | 991618 |
| cannelle | 320 | 200 | 25 | 991619 |



RÂPE DEGLON

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

| Type | L mm | l mm | Code |
|--------------------|------|------|-----------|
| ultra gros grains | 310 | 65 | 3945731-V |
| grains moyen | 390 | 39 | 3945339-V |
| fine | 390 | 39 | 3945139-V |
| poussoir universel | | | 3944007-C |



RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-érafures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 230 | 25 | 186604 |



BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactérien ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boîtes ouvertes par jour environ.

| Type | L mm | Ø mm | Code |
|-------------------|------|------|--------|
| 20 boîtes | 400 | | 230203 |
| 20 boîtes | 630 | | 230207 |
| 40 boîtes | 630 | | 230209 |
| 60 boîtes | 920 | | 230210 |
| molette EZ20/EZ40 | | 25 | 230257 |
| lame de rechange | | | 230255 |



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

| Type | H mm | Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|-------------------|------|------|------|---------|--------|
| entonnoir | 270 | 140 | 75 | 360 | 116601 |
| joint de rechange | | | | | 116534 |

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

| H mm | Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 308 | 208 | 150 | 805 | 116540 |



DÉCOUPE SANS ARÊTE
= SÉCURITÉ



OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boîtes jusqu'à 5l. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

| L mm | l mm | H mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 670 | 400 | 25 | 230190 |

OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

| L mm | H mm | Ø mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 80 | 55 | 12,5 | 072996 |



ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolystère incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier chromé.

| H mm | Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 420 | 220 | 150 | 750 | 116605 |



GAIN DE TEMPS

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

| Type | H mm | Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|---------------------|------|------|------|---------|--------|
| entonnoir | 180 | 185 | 190 | 960 | 258825 |
| jeu 3 embouts | | | | | 116523 |
| ressort | | | | | 116524 |
| poignée | | | | | 116525 |
| tige + bille+ écrou | | | | | 116526 |

SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

| Type | Code |
|--------------|--------|
| ouvre-boites | 230006 |



OUVRE-BOÎTES PAPILLON

Acier INOX, Lame en acier trempé

| Type | Code |
|--------------|--------|
| ouvre-boites | 230006 |

ERGONOMIQUE



OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 220 | 60 | 230101 |



ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

| H mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 110 | 100 | 116219 |
| 125 | 120 | 116220 |



ENTONNOIR POLYPROPYLENE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

| H mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 120 | 120 | 071125 |
| 160 | 160 | 071129 |



*En acier inoxydable très épais.
Très robuste pour une meilleure longévité.
Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.
Très léger et facile à nettoyer.*

LE BORD OUVERT
DEMI-ROND
FACILITE LE
NETTOYAGE



BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 160 | 85 | 100 | 702616 |
| 180 | 90 | 150 | 702618 |
| 200 | 100 | 200 | 702620 |
| 220 | 110 | 250 | 702622 |
| 240 | 115 | 350 | 702624 |
| 260 | 125 | 450 | 702626 |
| 280 | 130 | 550 | 702628 |
| 300 | 135 | 650 | 702630 |
| 320 | 140 | 800 | 702632 |
| 360 | 160 | 1150 | 702636 |
| 400 | 180 | 1650 | 702640 |



BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 200 | 100 | 200 | 703020 |
| 250 | 125 | 350 | 703025 |
| 300 | 150 | 650 | 703030 |
| 350 | 175 | 1000 | 703035 |
| 400 | 200 | 1500 | 703040 |



SUPPORT ÉLASTOMÈRE

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

| Ø mm | Code |
|------|--------|
| 180 | 703019 |



BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

| Ø mm | C cl | Poids g | Code |
|------|------|---------|--------|
| 190 | 100 | 110 | 116451 |
| 240 | 250 | 190 | 116452 |
| 280 | 450 | 260 | 116453 |
| 325 | 600 | 310 | 116454 |
| 360 | 900 | 410 | 116455 |
| 400 | 1300 | 520 | 116456 |

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

| Ø mm | Code |
|------|--------|
| 190 | 116351 |
| 240 | 116352 |
| 280 | 116353 |
| 325 | 116354 |
| 360 | 116355 |
| 400 | 116356 |

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme



SOLIDITÉ
Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue.

RÉSISTANCE
Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

ISOLATION
Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure.

EFFICACITÉ
Renflement du manche pour éviter tout glissement.



Spirale rotative pour faciliter le mélange

MÉLANGE PARFAITEMENT HOMOGENE



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent. Spirale démontable.

| L mm | L mm utile | Ø emp. mm | Code |
|------|------------|-----------|--------|
| 340 | 180 | 85 | 111055 |



FOUET À SAUCE

| L mm | L mm utile | Code |
|------|------------|--------|
| 250 | 150 | 111022 |
| 300 | 185 | 111023 |
| 350 | 215 | 111024 |
| 400 | 240 | 111025 |
| 450 | 245 | 111026 |
| 500 | 245 | 111027 |



LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

| Code |
|--------|
| 111002 |



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

| L mm | L mm utile | Code |
|------|------------|--------|
| 400 | 240 | 111035 |
| 450 | 245 | 111036 |



FOUET À BLANC

Sa pomme large et ses fils souples sont parfaits pour battre les blancs en neige.

| L mm | L mm utile | Ø mm | Code |
|------|------------|------|--------|
| 450 | 245 | 120 | 111046 |



ECUMOIRE À FRITURE

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 400 | 130 | 112293 |
| 400 | 150 | 112294 |
| 480 | 180 | 112295 |
| 480 | 200 | 112296 |

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 560 | 220 | 112297 |
| 560 | 240 | 112298 |
| 560 | 280 | 112300 |



NID À FRITURE

En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégeant de la chaleur.

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 415 | 100 | 112320 |

Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



ECUMOIRE MONOBLOC

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 385 | 80 | 112061 |
| 420 | 100 | 112062 |
| 480 | 120 | 112063 |
| 530 | 140 | 112064 |
| 600 | 160 | 112065 |
| 650 | 180 | 112066 |

LOUCHE MONOBLOC

| L mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 360 | 60 | 5 | 112021 |
| 400 | 80 | 12,5 | 112022 |
| 440 | 100 | 25 | 112023 |
| 490 | 120 | 50 | 112024 |
| 570 | 140 | 75 | 112025 |
| 590 | 160 | 100 | 112026 |
| 640 | 200 | 200 | 112028 |

LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

| Type | L mm | C cl | Code |
|--------|------|------|--------|
| bleue | 317 | 6 | 112730 |
| grise | 365 | 12 | 112731 |
| verte | 365 | 17,5 | 112732 |
| orange | 360 | 23,5 | 112733 |
| rouge | 370 | 35 | 112734 |





En acier inoxydable monobloc. Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités. Grand manche pour éviter les brûlures et projections. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Très résistant qui supporte les forts écarts de température. Palette pleine afin de prélever les aliments.



SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

| L mm | I mm | Code |
|------|------|--------|
| 500 | 120 | 112404 |



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

| L mm | I mm | Code |
|------|------|--------|
| 500 | 120 | 112405 |



CUILLÈRE À RAGOUT

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

| Type | L mm | C cl | Code |
|---------|------|------|--------|
| droite | 370 | 550 | 112040 |
| de côté | 340 | 700 | 112041 |

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS DÉLICATS



SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 425 | 120 | 112282 |



CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT

Matériau composite Exoglass®.

POLYVALENT

Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

Passe-sauce Exoglass monobloc à toile inox triple

- STABILITÉ**
Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.
- INDÉFORMABLE**
Matériau composite Exoglass®.
- TAMISAGE FIN**
Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.
- SOLIDITÉ**
Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.
- ERGONOMIE**
Manche et corps monobloc, solide et indéformable.
- CONFORT**
Manche isolant de la chaleur et plein.



MAILLE ULTRA FINE POUR DES SAUCES PARFAITEMENT LISSES

PASSE-SAUCE EXOGLASS

| L mm | H mm | Ø mm | Ø maille mm | Poids g | Code |
|------|------|------|-------------|---------|--------|
| 410 | 220 | 200 | 0.45 | 500 | 017360 |
| 490 | 270 | 255 | 0.45 | 700 | 017362 |

Versez vos préparations en toute autonomie



ROBUSTE ET STABLE
Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu du passe-sauce.
Passe-sauce bien ancré dans son support.

DÉMONTABLE ET PRATIQUE
Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.
Visibilité du résultat grâce au socle en étoile.

PLUS BESOIN DE TENIR LE PASSE-SAUCE, LA PRÉPARATION SE FILTRE SEULE

SUPPORT PASSE-SAUCE EXOGLASS

Plus besoin d'être deux pour filtrer une sauce. Matériau composite Exoglass®. Conçu pour le passe-sauce Matfer 017360. Adapté à des diamètres de casseroles de 140 à 240 mm.

| L mm | l mm | H mm | Ø mm | Poids g | Code |
|------|------|------|------|---------|--------|
| 260 | 240 | 165 | 200 | 368000 | 017363 |



PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | Ø maille mm | Code |
|------|------|------|-------------|--------|
| 410 | 95 | 200 | 0.70 | 017364 |
| 410 | 95 | 200 | 1.00 | 017365 |





PASSOIRE CONIQUE À ANSES

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 310 | 110 | 240 | 350 | 713824 |
| 349 | 125 | 280 | 500 | 713828 |
| 366 | 140 | 320 | 700 | 713832 |
| 420 | 155 | 360 | 1000 | 713836 |
| 464 | 180 | 400 | 1500 | 713840 |



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 640 | 250 | 450 | 2300 | 713245 |
| 700 | 280 | 500 | 3100 | 713250 |



PASSOIRE À FRUITS

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 285 | 127 | 205 | 300 | 017241 |
| 338 | 140 | 250 | 455 | 017242 |



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En aluminium avec fond cerclé. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 776 | 330 | 600 | 6700 | 529560 |



PASSOIRE À GRAS

En aluminium avec fond cerclé, 3 pieds. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 382 | 145 | 280 | 760 | 528028 |
| 445 | 165 | 320 | 1100 | 528032 |
| 483 | 180 | 360 | 1500 | 528036 |
| 540 | 190 | 400 | 2000 | 528040 |



PASSOIRE À GRAS

En aluminium. Queue et poignée opposées pour faciliter le transport en cas d'ingrédients lourds. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 547 | 135 | 240 | 500 | 528124 |
| 630 | 145 | 280 | 460 | 528128 |



SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce. Réversible, diamètres 170 et 205 mm.

| H mm | Code |
|------|--------|
| 215 | 116515 |



CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

| L mm | H mm | Ø mm | Code |
|------|------|------|--------|
| 92 | 65 | 100 | 017330 |
| 145 | 120 | 135 | 017332 |
| 160 | 180 | 185 | 017334 |
| 160 | 200 | 210 | 017335 |
| 175 | 230 | 230 | 017337 |



PASSOIRE RENFORCÉE

En acier inoxydable. Avec double renfort latéral. Armature et poignée très résistantes. Mailles serrées renforcées. Suspension possible par le manche et patte d'appui. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 280 mm.

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 500 | 220 | 071370 |
| 540 | 260 | 071372 |
| 580 | 300 | 071374 |



PASSOIRE À GRAS

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 475 | 110 | 240 | 300 | 712724 |
| 516 | 125 | 280 | 500 | 712728 |



PASSOIRE

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 145 | 320 | 270 | 071452 |
| 160 | 360 | 400 | 071456 |



PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

| Type | L mm | Ø mm | Code |
|-------------------|------|------|--------|
| passoire | 370 | 300 | 071389 |
| passoire | 370 | 350 | 071391 |
| toile de rechange | | 300 | 071399 |
| toile de rechange | | 350 | 071401 |



PASSETTE INOX

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

| L mm | Ø mm | Code |
|------|------|--------|
| 210 | 70 | 020420 |
| 260 | 100 | 020422 |
| 310 | 160 | 020424 |
| 350 | 200 | 020426 |
| 330 | 180 | 020425 |



LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 870 | 700 | 017410 |



Matériau composite Exoglass®.
Monobloc robuste, indéformable.

Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

| Type | L mm | l mm | Code |
|-------|------|------|--------|
| noir | 300 | 90 | 112419 |
| gris | 300 | 90 | 112420 |
| bleu | 300 | 90 | 112421 |
| rouge | 300 | 90 | 112422 |



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

| Type | L mm | l mm | Code |
|------|------|------|--------|
| noir | 300 | 85 | 112429 |
| gris | 300 | 85 | 112430 |



MOUVETTE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®, Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable, et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 49mm

| Type | L mm | l mm | Code |
|-------|------|------|--------|
| beige | 300 | 49 | 113330 |
| rouge | 300 | 49 | 113332 |
| beige | 380 | 58 | 113338 |
| beige | 450 | 71 | 113345 |



SPATULE EXOGLASS®

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 250 | 40 | 113025 |
| 300 | 48 | 113030 |
| 350 | 55 | 113035 |
| 400 | 64 | 113040 |
| 450 | 71 | 113045 |
| 500 | 79 | 113050 |



SPATULE ELVEA

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

| L mm | L utile mm | l mm | Code |
|------|------------|------|--------|
| 250 | 83 | 52 | 113525 |
| 350 | 115 | 70 | 113535 |
| 450 | 115 | 70 | 113545 |



SPATULE ELVEO

Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient.

| L mm | L utile mm | l mm | Code |
|------|------------|------|--------|
| 250 | 83 | 52 | 113724 |
| 350 | 115 | 70 | 113735 |
| 420 | 115 | 70 | 113745 |



SPATULE CREUSE SPATULON

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie. Longueur manche : 170 mm.

| L mm | L utile mm | l mm | Code |
|------|------------|------|--------|
| 250 | 100 | 70 | 113825 |
| 350 | 100 | 70 | 113833 |



SPATULE ELVEO

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette résistante à +260 °C. Palette étroite en silicone spécialement adaptée pour racler les pots étroits. Longueur manche 170 mm. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

| L mm | L utile mm | l mm | Code |
|------|------------|------|--------|
| 250 | 83 | 30 | 113720 |



CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 245 | 110 | 170 | 480 | 061680 |

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en tout sécurité.

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 90 | 90 | 36 | 061684 |



BOÎTE DE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

| Code |
|--------|
| 431498 |

26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 57R et 58R), 53) et 3 douilles pétales (55,



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

| Code |
|--------|
| 166001 |

4 douilles unies (U2, U4, U6 et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtisseries (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

| Code |
|--------|
| 166003 |

Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.



POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle

| L mm | Code |
|------|--------|
| 310 | 160202 |
| 340 | 160203 |
| 400 | 160204 |



ROULEAU DE 100 POCHE PÂTISSIÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Résiste à 70°C

| L mm | l mm | Ep. mm | Code |
|------|------|--------|--------|
| 530 | 260 | 0,07 | 165018 |



TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

| Taille maille mm | Ø mm | Code |
|------------------|------|--------|
| 0.64 | 220 | 115092 |
| 1.28 | 220 | 115082 |
| 1.28 | 250 | 115083 |
| 1.28 | 300 | 115084 |
| 1.28 | 400 | 115085 |

Décoince vos bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité



PINCE À DÉCOINCER LES BACS

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 163 | 126 | 28 | 129 | 778720 |



Bacs gastronorme de qualité premium

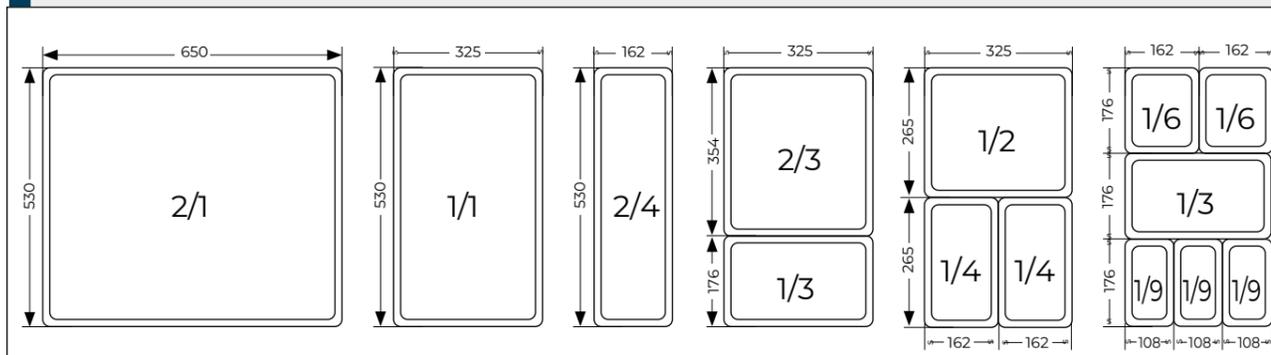


Empilage sans blocage.

Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs.

Compatibles avec les couvercles de la gamme Cristal+.

Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1.



BAC GN 2/1



GN 2/1

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 650 | 20 | 650 | 740002 |
| 530 | 650 | 40 | 1200 | 740004 |
| 530 | 650 | 55 | 1650 | 740005 |
| 530 | 650 | 65 | 1900 | 740006 |
| 530 | 650 | 100 | 2900 | 740010 |
| 530 | 650 | 150 | 4300 | 740015 |
| 530 | 650 | 200 | 5800 | 740020 |



GN 2/1

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 650 | 100 | 290 | 740310 |
| 530 | 650 | 150 | 430 | 740315 |
| 530 | 650 | 200 | 580 | 740320 |



GN 1/1

BAC GN 1/1

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 325 | 20 | 300 | 741002 |
| 530 | 325 | 40 | 580 | 741004 |
| 530 | 325 | 55 | 670 | 741005 |
| 530 | 325 | 65 | 900 | 741006 |
| 530 | 325 | 100 | 1350 | 741010 |
| 530 | 325 | 150 | 2000 | 741015 |
| 325 | 530 | 200 | 2800 | 741020 |



GN 1/1

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 325 | 55 | 670 | 741305 |
| 530 | 325 | 65 | 900 | 741306 |
| 530 | 325 | 100 | 1350 | 741310 |
| 530 | 325 | 150 | 2000 | 741315 |
| 530 | 325 | 200 | 2800 | 741320 |



GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

| Type | L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|--------|------|------|------|------|--------|
| GN 1/1 | 530 | 325 | 100 | 1350 | 741110 |
| GN 1/1 | 530 | 325 | 150 | 2000 | 741115 |
| GN 2/3 | 354 | 325 | 150 | 900 | 942115 |



GN 1/1

BAC AVEC ANSES PANIER

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 325 | 100 | 1350 | 741210 |
| 530 | 325 | 150 | 2000 | 741215 |
| 530 | 325 | 200 | 2800 | 741220 |



GN 2/3

BAC GN 2/3

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 40 | 350 | 742004 |
| 65 | 550 | 742006 |
| 100 | 870 | 742010 |
| 150 | 1300 | 742015 |
| 200 | 1670 | 742020 |



GN 1/2

BAC GN 1/2

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 20 | 120 | 743002 |
| 40 | 250 | 743004 |
| 55 | 330 | 743005 |
| 65 | 400 | 743006 |
| 100 | 620 | 743010 |
| 150 | 900 | 743015 |
| 200 | 1200 | 743020 |



GN 1/2

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 65 | 400 | 743306 |
| 100 | 620 | 743310 |
| 150 | 900 | 743315 |
| 200 | 1200 | 743320 |



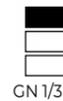
BAC GN 2/4

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 40 | 250 | 743604 |
| 65 | 400 | 743606 |
| 100 | 620 | 743610 |
| 150 | 900 | 743615 |



BAC GN 1/3

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 40 | 160 | 744004 |
| 55 | 210 | 744005 |
| 65 | 250 | 744006 |
| 100 | 370 | 744010 |
| 150 | 570 | 744015 |
| 200 | 750 | 744020 |
| 250 | 1000 | 744025 |



BAC GN 1/4

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 40 | 110 | 745004 |
| 55 | 150 | 745005 |
| 65 | 170 | 745006 |
| 100 | 250 | 745010 |
| 150 | 400 | 745015 |
| 200 | 520 | 745020 |



BAC GN 1/6

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 65 | 100 | 746006 |
| 100 | 170 | 746010 |
| 150 | 220 | 746015 |
| 200 | 300 | 746020 |



BAC GN 1/9

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 65 | 60 | 747006 |
| 100 | 80 | 747010 |



BAC PERFORÉ

| Type | H mm | C cl | Code |
|------------------------|------|------|--------|
| fond perforé | 55 | 1650 | 740405 |
| fond perforé | 65 | 1900 | 740406 |
| fond et côtés perforés | 100 | 2900 | 740410 |
| fond et côtés perforés | 150 | 5800 | 740415 |



BAC PERFORÉ

| Type | H mm | C cl | Code |
|------------------------|------|------|--------|
| fond perforé | 40 | 580 | 741404 |
| fond perforé | 55 | 670 | 741405 |
| fond perforé | 65 | 900 | 741406 |
| fond et côtés perforés | 100 | 1350 | 741410 |
| fond et côtés perforés | 150 | 2000 | 741415 |
| fond et côtés perforés | 200 | 2800 | 741420 |



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER GN 1/1

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 100 | 1350 | 741510 |
| 150 | 2000 | 741515 |
| 200 | 2800 | 741520 |



BAC PERFORÉ

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 65 | 550 | 742406 |
| 100 | 870 | 742410 |
| 150 | 1300 | 742415 |



BAC PERFORÉ

| Type | H mm | C cl | Code |
|------------------------|------|------|--------|
| fond perforé | 65 | 400 | 743406 |
| fond et côtés perforés | 100 | 620 | 743410 |
| fond et côtés perforés | 150 | 900 | 743415 |



BAC PERFORÉ

| H mm | C cl | Code |
|------|------|--------|
| 100 | 620 | 743710 |



COUVERCLE SANS POIGNÉE

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 2/1 | 747700 |
| GN 1/1 | 747701 |
| GN 2/3 | 747702 |
| GN 1/2 | 747712 |
| GN 2/4 | 747724 |
| GN 1/3 | 747713 |
| GN 1/4 | 747714 |
| GN 1/6 | 747716 |
| GN 1/9 | 747719 |



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 2/1 | 748000 |
| GN 1/1 | 748001 |
| GN 2/3 | 748002 |
| GN 1/2 | 748012 |
| GN 2/4 | 748024 |
| GN 1/3 | 748013 |
| GN 1/4 | 748014 |
| GN 1/6 | 748016 |
| GN 1/9 | 748019 |



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 2/1 | 748100 |
| GN 1/1 | 748101 |
| GN 1/2 | 748112 |



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 1/1 | 748201 |



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE
Encoche pour ustensile à laisser dans le bac : louche, pelle, etc..

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 1/1 | 748501 |
| GN 1/2 | 748512 |
| GN 1/3 | 748513 |
| GN 1/4 | 748514 |
| GN 1/6 | 748516 |



COUVERCLE ÉTANCHE
Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone. Avec soupape d'évacuation de l'air chaud. Adaptable sur les bacs à partir de 55 mm de hauteur.

| Type | Code |
|--------|--------|
| GN 1/1 | 748701 |
| GN 1/2 | 748712 |
| GN 1/3 | 748713 |
| GN 1/4 | 748714 |
| GN 1/6 | 748716 |
| GN 1/1 | 748801 |
| GN 1/2 | 748812 |



BARRETTE DE COMPOSITION

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

| type | L mm | l mm | Poids g | Code |
|---------------|------|------|---------|--------|
| clipsable | 530 | 21 | 160 | 749801 |
| non clipsable | 325 | 22 | 89 | 749712 |



EGOUTTOIR

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox.

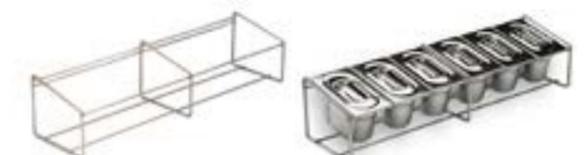
| Type | L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|--------|------|------|------|---------|--------|
| GN 1/1 | 530 | 325 | 20 | 815 | 750001 |
| GN 1/2 | 325 | 264 | 20 | 335 | 750012 |



PINCE POUR BACS GASTRONORME

Pince en acier inoxydable. Pour la manutention sûre de bacs gastronorme et plats à rebords chauds.

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 185 | 23 | 80 | 160 | 749800 |



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

Visserie inox fournie. Capacité : 6 bacs GN1/9 ou 4 bacs GN1/6 ou 2 bacs GN1/3 - de hauteur 6,5 ou 10 cm. (fourni sans bac ni couvercle)

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 680 | 180 | 155 | 1000 | 718000 |

BACS GASTRONORME CRISTAL PLUS

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



GN 2/1

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 650 | 530 | 150 | 3800 | 750115 |
| 650 | 530 | 200 | 5000 | 750120 |



GN 1/1

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 325 | 65 | 650 | 751106 |
| 530 | 325 | 100 | 1150 | 751110 |
| 530 | 325 | 150 | 1750 | 751115 |
| 530 | 325 | 200 | 2350 | 751120 |



GN 1/2

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 325 | 265 | 65 | 300 | 753106 |
| 325 | 265 | 100 | 500 | 753110 |
| 325 | 265 | 150 | 750 | 753115 |
| 325 | 265 | 200 | 1000 | 753120 |



GN 1/3

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 325 | 176 | 65 | 200 | 754106 |
| 325 | 176 | 100 | 300 | 754110 |
| 325 | 176 | 150 | 450 | 754115 |



GN 1/4

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 265 | 162 | 100 | 200 | 755110 |
| 265 | 162 | 150 | 300 | 755115 |



GN 1/6

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 176 | 162 | 65 | 70 | 756106 |
| 176 | 162 | 100 | 100 | 756110 |
| 176 | 162 | 150 | 150 | 756115 |



GN 1/9

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 176 | 108 | 65 | 50 | 757106 |
| 176 | 108 | 100 | 70 | 757110 |

COUVERCLE

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

EGOUTTOIR

| Type | L mm | I mm | Code |
|--------|------|------|--------|
| GN 1/1 | 530 | 325 | 759101 |
| GN 1/2 | 325 | 265 | 759112 |
| GN 1/3 | 325 | 176 | 759113 |
| GN 1/4 | 265 | 162 | 759114 |
| GN 1/6 | 176 | 162 | 759116 |

BACS GASTRONORME MODULUS RIGIDE

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 | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 530 | 325 | 65 | 700 | 256070 |
| 530 | 325 | 100 | 1200 | 256013 |
| 530 | 325 | 150 | 1800 | 256018 |



GN 2/3

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 354 | 325 | 100 | 800 | 256080 |
| 354 | 325 | 150 | 1200 | 256012 |



GN 1/2

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 325 | 265 | 65 | 400 | 256040 |
| 325 | 265 | 100 | 600 | 256060 |
| 325 | 265 | 150 | 800 | 256075 |



GN 1/3

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 325 | 176 | 100 | 350 | 256035 |
| 325 | 176 | 150 | 500 | 256050 |



GN 1/4

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 265 | 162 | 100 | 250 | 256025 |
| 265 | 162 | 150 | 350 | 256036 |



GN 1/6

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 176 | 162 | 100 | 150 | 256015 |
| 176 | 162 | 150 | 200 | 256020 |



GN 1/9

| L mm | I mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 176 | 108 | 100 | 80 | 256010 |

BACS GASTRONORME MODULUS RIGIDE

TOTALEMENT HERMÉTIQUE





LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

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

COUVERCLE

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

ÉGOUTTOIR

| Type | L mm | l mm | Code |
|--------|------|------|--------|
| GN 1/1 | 530 | 325 | 256601 |

BACS GASTRONORME MODULUS SOUPLE

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



BAC GN 1/8

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



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

| L mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 162 | 45 | 50 | 255205 |



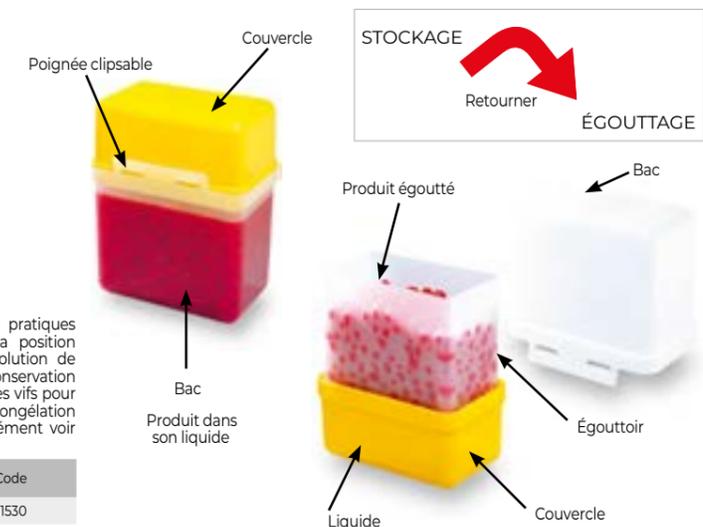
LOT 20 BACS GN 1/6

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



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

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



DUOBOX

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

| L mm | l mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|------|--------|
| 238 | 154 | 295 | 600 | 511530 |

CUISSON

- Poêles et Casseroles INOX
- Poêles Anti-adhérente
- Poêles Choc Extreme
- Plaques à rôtir
- Cocottes Fonte émaillée
- Plaques et Grilles



COMMANDEZ EN LIGNE - 24h/24h - 7j/7j shop.service-equipement.ch



SAUTEUSE

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 200 | 65 | 200 | 686020 |
| 240 | 80 | 360 | 686024 |
| 280 | 90 | 550 | 686028 |
| 320 | 105 | 800 | 686032 |

686028 et 686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 200 | 35 | 80 | 669420 |
| 240 | 40 | 140 | 669424 |
| 280 | 45 | 220 | 669428 |
| 320 | 50 | 320 | 669432 |



POÊLE

| Ø mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 200 | 35 | 685020 |
| 240 | 40 | 685024 |
| 280 | 45 | 685028 |
| 320 | 50 | 685032 |



WOK

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (diamètre 350 mm). Sans fond sandwich.

| Ø mm | H mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|--------|--------|
| 300 | 100 | 400 | 1,2 | 686730 |
| 350 | 100 | 500 | 1,5 | 686735 |



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 240 | 80 | 300 | 686824 |
| 280 | 90 | 470 | 686828 |



SAUTEUSE ÉVASÉE

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 200 | 70 | 180 | 686520 |
| 240 | 80 | 300 | 686524 |
| 280 | 90 | 470 | 686528 |



La référence des Chefs exigeants

PRÉHENSION
SANS RISQUE DE
BRÛLURE

Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux



FAITOUT

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 240 | 120 | 540 | 693024 |
| 280 | 140 | 860 | 693028 |
| 320 | 160 | 1280 | 693032 |
| 360 | 180 | 1830 | 693036 |
| 400 | 200 | 2500 | 693040 |
| 450 | 225 | 3600 | 693045 |
| 500 | 250 | 4900 | 693050 |



CASSEROLE

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 120 | 60 | 60 | 691012 |
| 140 | 70 | 100 | 691014 |
| 160 | 80 | 160 | 691016 |
| 180 | 90 | 220 | 691018 |
| 200 | 100 | 310 | 691020 |
| 240 | 120 | 540 | 691024 |
| 280 | 140 | 860 | 691028 |



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 200 | 65 | 200 | 696020 |
| 240 | 80 | 360 | 696024 |
| 280 | 90 | 550 | 696028 |



MARMITE AVEC ROBINET

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 280 | 280 | 1720 | 694328 |
| 320 | 320 | 2500 | 694332 |
| 360 | 360 | 3600 | 694336 |
| 400 | 400 | 5000 | 694340 |

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet



BRAISIÈRE

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 240 | 160 | 700 | 690024 |
| 280 | 185 | 1100 | 690028 |
| 320 | 215 | 1700 | 690032 |
| 360 | 240 | 2400 | 690036 |
| 400 | 270 | 3400 | 690040 |
| 450 | 300 | 4700 | 690045 |
| 500 | 330 | 6400 | 690050 |

LOT 5 CASSEROLLES

Série de 5 casseroles D.140, 160, 180, 200 et 240 mm.

| Code |
|--------|
| 015122 |



COUVERCLE

| Ø mm | H mm | Code |
|------|------|--------|
| 140 | 52 | 692014 |
| 160 | 49 | 692016 |
| 180 | 49 | 692018 |
| 200 | 50 | 692020 |
| 240 | 60 | 692024 |
| 280 | 74 | 692028 |
| 320 | 73 | 692032 |
| 360 | 73 | 692036 |
| 400 | 73 | 692040 |
| 450 | 80 | 692045 |
| 500 | 80 | 692050 |



PLAT À SAUTER

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 280 | 90 | 550 | 697028 |
| 320 | 105 | 800 | 697032 |
| 360 | 120 | 1200 | 697036 |
| 400 | 130 | 1600 | 697040 |
| 450 | 150 | 2300 | 697045 |
| 500 | 165 | 3200 | 697050 |

MARMITE TRAITEUR

| Ø mm | H mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 240 | 240 | 1080 | 694024 |
| 280 | 280 | 1720 | 694028 |
| 320 | 320 | 2500 | 694032 |
| 360 | 360 | 3600 | 694036 |
| 400 | 400 | 5000 | 694040 |
| 450 | 450 | 7200 | 694045 |
| 500 | 500 | 9800 | 694050 |

Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf induction**



Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf induction**.



PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Code |
|------|------|------|--------|--------|
| 486 | 320 | 135 | 2 | 713540 |
| 580 | 400 | 138 | 2 | 713550 |
| 690 | 480 | 151 | 2 | 713560 |



BAIN-MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable. Haut et étroit, spécialement conçu pour garder au chaud les sauces. Compatible avec les couvercles de la série "Excellence".

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 100 | 100 | 75 | 702210 |
| 120 | 120 | 130 | 702212 |
| 140 | 140 | 210 | 702214 |
| 160 | 160 | 320 | 702216 |
| 180 | 180 | 360 | 702218 |



CUIT-PÂTES

En acier inoxydable. Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504. Dimension faitout : D.360xH.180 mm, 18,3L. Dimension cuit-pâtes : H18 mm, 2,8L, épaisseur 0,6 mm. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

| Type | l mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|-----------------------|------|------|------|------|--------|--------|
| ensemble complet | | 180 | 360 | 1830 | 7 | 693436 |
| panier supplémentaire | 210 | 180 | | | 0,6 | 713504 |



PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

| Type | L mm | l mm | H mm | C cl | Ep. mm | Code |
|--------|------|------|------|------|--------|--------|
| GN 2/1 | 530 | 650 | 20 | 570 | 1,5 | 749002 |
| GN 2/1 | 530 | 650 | 55 | 1550 | 2 | 749005 |
| GN 1/1 | 530 | 325 | 20 | 270 | 1,5 | 749102 |
| GN 1/1 | 530 | 325 | 55 | 750 | 1,5 | 749105 |



ETAGE VAPEUR

En acier inoxydable. S'adapte sur récipient de cuisson "Excellence" de même diamètre : braisière, casserole, faitout, marmite, couscoussier, sauteuse, etc.

| H mm | Ø mm | C cl | Code |
|------|------|------|--------|
| 120 | 240 | 550 | 698024 |
| 140 | 280 | 860 | 698028 |



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX



UTILISATION

- Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
 - Eviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
 - Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
 - En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
 - Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
 - Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abîmer vos récipients.
 - Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

- Enlever les particules brûlées ou attachées en trempant dans l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, produits alcalins, eau de javel, détergents acides, produits de nettoyage de fours.
- Rincer et essuyer après lavage.
- En cas de dépôt calcaire ou de coloration irisée suite à la cuisson de produit à forte teneur en amidon, chauffer avec de l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez polycuivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.



Le meilleur rapport qualité/prix



POÊLE RECTANGULAIRE

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Code |
|------|------|------|--------|--------|
| 380 | 260 | 40 | 5 | 667638 |



POÊLE OVALE

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Code |
|------|------|------|--------|--------|
| 584 | 260 | 50 | 5 | 667136 |
| 657 | 280 | 50 | 5 | 667140 |

Corps en aluminium extra-fort.
Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.

TÔLE D'ACIER NOIRE



Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 2 à 3mm). Matière minérale naturelle.
«Culotter la poêle avant la première utilisation. (se reporter à la notice)
Réservée à la cuisson des viandes, omelettes et crêpes

Attention : Ne jamais utiliser d'aliments acides tels que l'alcool, le vinaigre, le miel, les fruits et légumes acides (tomate, oseille, citron, pamplemousse, rhubarbe, aubergine etc), les fruits non murs. Cette liste est non exhaustive. Compatible tous feux.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

Grande longévité et robustesse.

Queue feuillard soudée.

100% recyclable.



WOK

| Ø mm | Ep. mm | Code |
|------|--------|--------|
| 350 | 1 | 062035 |



POÊLE À CRÊPE

| Ø mm | Ep. mm | Code |
|------|--------|--------|
| 180 | 2 | 062031 |
| 200 | 2 | 062032 |
| 220 | 2 | 062033 |
| 240 | 2 | 062034 |



POÊLE

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|------|--------|--------|
| 320 | 35 | 160 | 50 | 3 | 665116 |
| 355 | 40 | 200 | 90 | 4 | 665120 |
| 415 | 40 | 220 | 110 | 4 | 665122 |
| 434 | 40 | 240 | 130 | 4 | 665124 |
| 484 | 45 | 260 | 190 | 4 | 665126 |
| 508 | 45 | 280 | 200 | 4 | 665128 |
| 572 | 50 | 320 | 300 | 4 | 665132 |
| 636 | 50 | 360 | 400 | 5 | 665136 |
| 709 | 55 | 400 | 500 | 5 | 665140 |



SAUTEUSE ÉVASÉE

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|------|--------|--------|
| 389 | 60 | 200 | 160 | 4 | 668220 |
| 430 | 65 | 240 | 260 | 4 | 668224 |
| 531 | 80 | 280 | 380 | 4 | 668228 |
| 611 | 85 | 320 | 600 | 4 | 668232 |



POÊLE À CRÊPE

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|------|--------|--------|
| 437 | 20 | 250 | 80 | 3 | 666125 |
| 466 | 20 | 280 | 110 | 3 | 666128 |



WOK

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|------|--------|--------|
| 525 | 80 | 280 | 380 | 3 | 668128 |



POÊLE À BLINIS

| L mm | H mm | Ø mm | C cl | Ep. mm | Code |
|------|------|------|------|--------|--------|
| 240 | 30 | 120 | 20 | 3 | 665612 |

de Buyer 
DEPUIS 1830

CHOC EXTREME



Pour MIJOTER, RÉCHAUFFER,
SPÉCIAL CUISSONS DELICATES

Poêle ronde CHOC EXTREME - queue rivetée en fonte d'inox

| Code | Désignation | Øcm | Hcm | Epm | Ø fond cm | Kg |
|---------|---------------------------|-----|-----|-----|-----------|-----|
| 8310.20 | | 20 | 4,2 | 3 | 12,5 | 0,8 |
| 8310.24 | | 24 | 4,2 | 3 | 16 | 1,2 |
| 8310.28 | | 28 | 4,6 | 3 | 18,5 | 1,8 |
| 8310.32 | | 32 | 4,6 | 3 | 22 | 2 |
| 8310.36 | avec anse face à la queue | 36 | 4,6 | 3 | 23 | 2,5 |

La poêle CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un anti-adhésif de qualité supérieure, offrant une bonne transmission de la chaleur et une très grande résistance à la déformation, à l'abrasion, aux chocs thermiques et physiques. Elle est idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

Sauteuse à queue rivetée en fonte d'inox - CHOC EXTREME

| Code | Désignation | Øcm | Lcm | Hcm | L | Epm | Ø fond cm | Kg |
|---------|-------------|-----|------|-----|-----|-----|-----------|------|
| 8304.24 | | 24 | 47,2 | 6 | 2,5 | 3 | 16 | 1,45 |
| 8304.28 | | 28 | 53,5 | 6 | 3,5 | 3 | 19,5 | 1,71 |



Revêtement anti-adhésif sur base dure inox résistant à l'abrasion et aux frottements mécaniques. Cette sauteuse est idéale pour mijoter les plats. Queue en fonte d'inox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée. Ne pas surchauffer les ustensiles anti-adhésifs.

Fonte d'aluminium coulée sous pression
Revêtement PTFE - Résistant extra longue durée
Fond magnétique indéformable
Sur tous les feux y compris l'induction



Couvercle en verre avec pontet inox

| Code | Désignation | Øcm | Kg |
|---------|-------------|-----|------|
| 3429.16 | | 16 | 0,29 |
| 3429.20 | | 20 | 0,41 |
| 3429.24 | | 24 | 0,58 |
| 3429.28 | | 28 | 0,74 |
| 3429.32 | | 32 | 1,1 |
| 3429.36 | | 36 | 1,2 |

Ce couvercle s'adapte sur les poêles rondes, sauteuses, coquelles et wok de la gamme CHOC EXTREME. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four



FORTE ÉMAILLÉE



Cocotte Signature ronde

| 18 cm | 20 cm | 22 cm | 24 cm |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1.8 Litres UE 1 QMC 1 | 2.4 Litres UE 1 QMC 1 | 3.3 Litres UE 1 QMC 1 | 4.2 Litres UE 1 QMC 1 |

| | 18 cm | 20 cm | 22 cm | 24 cm |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Noir mat | 21177180000430 0024147260608 | 21177200000430 0024147263968 | 21177220000430 0024147260660 | 21177240000430 0024147260752 |
| Cerise | 21177180602430 0024147260615 | 21177200602430 0024147263982 | 21177220602430 0024147260677 | 21177240602430 0024147259770 |
| Volcanique | 21177180902430 0024147260622 | 21177200902430 0024147263999 | 21177220902430 0024147260684 | 21177240902430 0024147260769 |
| Azur | 21177182202430 0024147328148 | 21177202202430 0024147328155 | 21177222202430 0024147287742 | 21177242202430 0024147321859 |
| Deep Teal | | 21177206422430 0024147294672 | | 21177246422430 0024147294689 |
| Caraïbes | | 21177201702430 0024147264033 | | 21177241702430 0024147262916 |
| Bamboo | | 21177204082430 0024147317913 | | 21177244082430 0024147317951 |
| Nectar | | 21177206724430 0024147314776 | | 21177246724430 0024147316022 |
| Meringue | | 21177207164430 0024147303404 | 21177227164430 0024147303411 | 21177247164430 0024147303428 |
| Flint | | 21177204442430 0024147271758 | | 21177244442430 0024147267485 |
| Shell Pink | | 21177207774430 0024147308324 | | 21177247774430 0024147308348 |
| Garnet | | 21177209494441 0024147332510 | | 21177249494441 0024147329558 |



Cocotte Signature ronde

| 26 cm | 28 cm |
|-----------------------|-----------------------|
| 5.3 Litres UE 1 QMC 1 | 6.7 Litres UE 1 QMC 1 |

| | | |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Noir mat | 21177260000430 0024147260905 | 21177280000430 0024147260981 |
| Cerise | 21177260602430 0024147260912 | 21177280602430 0024147260998 |
| Volcanique | 21177260902430 0024147260929 | 21177280902430 0024147261001 |
| Azur | 21177262202430 0024147287759 | 21177282202430 0024147321842 |
| Meringue | 21177267164430 0024147303435 | |



FONTE ÉMAILLÉE



Cocotte Signature ovale

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 27 cm 4.1 Litres UE 1 QMC 1 | 29 cm 4.7 Litres UE 1 QMC 1 | 31 cm 6.3 Litres UE 1 QMC 1 | 33 cm 7.5 Litres UE 1 QMC 1 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|

| | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|
| Noir mat | 21178270000430 0024147261773 | 21178290000430 0024147261926 | 21178310000430 0024147263159 | 21178330000430 0024147264996 |
| Cerise | 21178270602430 0024147261780 | 21178290602430 0024147261933 | 21178310602430 0024147263166 | 21178330602430 0024147265009 |
| Volcanique | 21178270902430 0024147261797 | 21178290902430 0024147261940 | 21178310902430 0024147263173 | 21178330902430 0024147265016 |
| Azur | 21178272202430 0024147328162 | 21178292202430 0024147328476 | 21178312202430 0024147288381 | 21178332202430 0024147321835 |
| Deep Teal | | 21178296422430 0024147289326 | 21178316422430 0024147294177 | |
| Caraïbes | | 21178291702430 0024147263104 | 21178311702430 0024147263203 | |
| Bamboo | | 21178294082430 0024147317906 | 21178314082430 0024147317890 | |
| Nectar | | 21178296724430 0024147324812 | 21178316724430 0024147312482 | |
| Meringue | | 21178297164430 0024147303466 | 21178317164430 0024147303473 | |
| Flint | | 21178294442430 0024147269946 | 21178314442430 0024147271741 | |
| Garnet | | 21178299494441 0024147334293 | 21178319494441 0024147329510 | |



Cocotte Signature ovale

| | |
|---------------------------------------|--|
| 35 cm 8.9 Litres UE 1 QMC 1 | 40 cm 13.9 Litres UE 1 QMC 1 |
|---------------------------------------|--|

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Noir mat | 21178350000430 0024147263272 | 21178400000430 0024147263388 |
| Cerise | 21178350602430 0024147263357 | 21178400602430 0024147263395 |
| Volcanique | 21178350902430 0024147263364 | 21178400902430 0024147263418 |



En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.



PLAQUE PÂTISSÈRE INOX

En inox. Petit bords pincés.

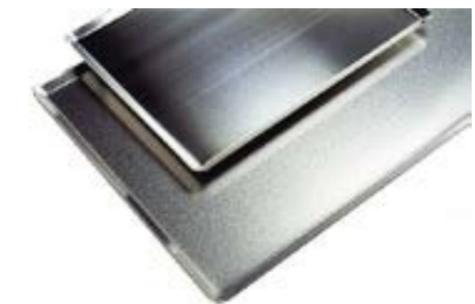
| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 400 | 300 | 10 | 970 | 310621 |
| 600 | 400 | 10 | 1800 | 310623 |
| 650 | 530 | 10 | 4060 | 310624 |
| 530 | 325 | 10 | 1355 | 310625 |



PLAQUE BORD DROIT INOX

En inox. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

| L mm | l mm | H mm | C cl | Poids g | Code |
|------|------|------|------|---------|--------|
| 600 | 400 | 20 | 450 | 1995 | 713401 |
| 530 | 325 | 20 | 300 | 1440 | 713403 |



PLAQUE PÂTISSÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

| L mm | l mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|--------|---------|--------|
| 400 | 300 | 1,7 | 570 | 310211 |
| 600 | 400 | 1,7 | 1130 | 310212 |
| 530 | 325 | 1,7 | 805 | 310213 |



PLAQUE PÂTISSÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

| L mm | l mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|--------|---------|--------|
| 600 | 400 | 2 | 1351 | 310222 |
| 530 | 325 | 2 | 965 | 310223 |



PLAQUE PÂTISSÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|------|--------|---------|--------|
| 400 | 300 | 10 | 1,7 | 545 | 310201 |
| 600 | 400 | 10 | 1,7 | 1095 | 310202 |
| 530 | 325 | 10 | 1,7 | 805 | 310203 |



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

| Ø mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|--------|---------|--------|
| 240 | 1,7 | 216 | 310433 |
| 260 | 1,7 | 252 | 310434 |
| 280 | 1,7 | 290 | 310435 |
| 300 | 1,7 | 333 | 310436 |
| 320 | 1,7 | 378 | 310437 |



PLAQUE PÂTISSÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation Ø 3 mm.

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 400 | 300 | | 377 | 310609 |
| 530 | 325 | 10 | 520 | 310610 |
| 600 | 400 | | 939 | 310612 |

PLAQUE PÂTISSÈRE ALUMINIUM

En aluminium. Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

| L mm | l mm | H mm | Poids g | Code |
|------|------|------|---------|--------|
| 400 | 300 | | 500 | 310601 |
| 600 | 400 | | 1272 | 310604 |
| 530 | 325 | 10 | 725 | 310606 |



PLAQUE PÂTISSÈRE ALUMINIUM SANS BORD

En aluminium. Sans bord.

| L mm | l mm | Poids g | Code |
|------|------|---------|--------|
| 600 | 400 | 1260 | 310615 |

En tôle très résistante de qualité supérieure
Plaques sans téflon
Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide)
Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de «culottage»
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. répérez l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C
- Nettoyez les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graissez.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. l'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleue sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.



PLAQUE MATFER TÔLE BLEUE

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|------|--------|---------|--------|
| 400 | 300 | 10 | 1,5 | 1500 | 310101 |
| 530 | 325 | 10 | 1,5 | 2055 | 310107 |
| 600 | 400 | 10 | 1,5 | 2835 | 310103 |
| 650 | 530 | 10 | 1,5 | 4085 | 310108 |
| 660 | 457 | 10 | 1,5 | 2000 | 310104 |



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|------|--------|---------|--------|
| 600 | 400 | 10 | 1,5 | 2000 | 310156 |
| 530 | 325 | 10 | 1,5 | 1480 | 310157 |



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUE

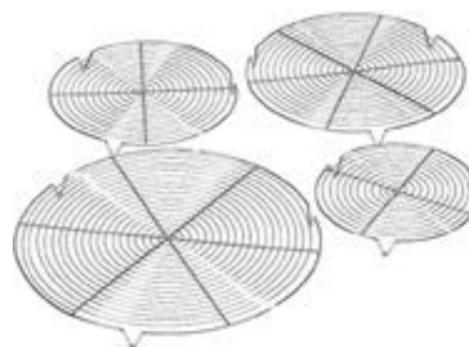
| Ø mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|--------|---------|--------|
| 200 | 1,5 | 388 | 310401 |
| 220 | 1,5 | 467 | 310402 |
| 240 | 1,5 | 557 | 310403 |
| 260 | 1,5 | 645 | 310404 |
| 280 | 1,5 | 750 | 310405 |
| 300 | 1,5 | 858 | 310406 |
| 320 | 1,5 | 974 | 310407 |
| 360 | 1,5 | 1234 | 310408 |
| 400 | 1,5 | 1507 | 310409 |



PLAQUE PÂTISSÈRE TÔLE BLEUE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

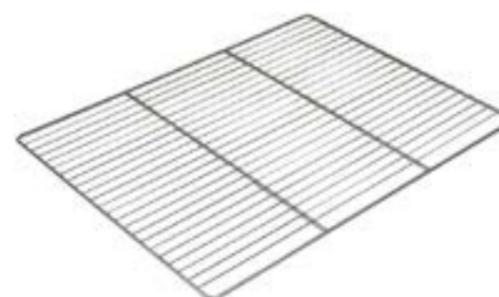
| L mm | l mm | H mm | Ep. mm | Poids g | Code |
|------|------|------|--------|---------|--------|
| 600 | 400 | 20 | 1,5 | 3200 | 455001 |
| 530 | 325 | 20 | 1,5 | 2335 | 455003 |



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

| Ø mm | Poids g | Code |
|------|---------|--------|
| 200 | 94 | 312501 |
| 240 | 152 | 312502 |
| 280 | 194 | 312503 |
| 320 | 238 | 312504 |
| 360 | 290 | 312505 |



GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D.2mm. Charge maximum : 22 kg.

| Type | L mm | l mm | Ø fil mm | Ø tra-verse mm | Charge max kg | Poids g | Code |
|--------|------|------|----------|----------------|---------------|---------|----------|
| GN 1/1 | 530 | 325 | 2 | 6 | 22 | 630 | 3330.53N |
| GN 1/2 | 325 | 265 | 4 | 7 | 12 | 430 | 711105 |
| GN 2/3 | 354 | 325 | 2 | 5 | 16 | 355 | 711006 |
| GN 2/1 | 650 | 530 | 2 | 6 | 35 | 1469 | 071112 |
| GN 2/1 | 650 | 530 | 3 | 7 | 41 | 1755 | 711002 |



GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses ø 5 mm. 28 fils ø 2mm. Charge maximum : 23kg.

| L mm | l mm | Code |
|------|------|--------|
| 600 | 400 | 312212 |



GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

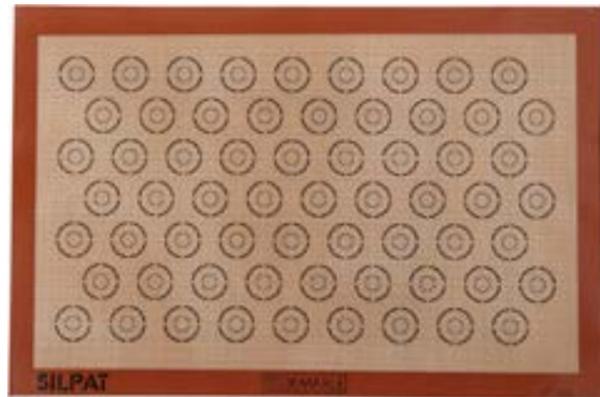
| L mm | l mm | Poids g | Code |
|------|------|---------|--------|
| 400 | 300 | 387 | 312123 |
| 600 | 400 | 856 | 312124 |

LOT 5 GRILLES CHROMÉES

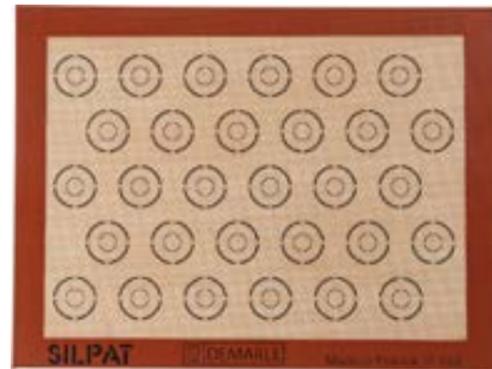
Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

| L mm | l mm | Ø fil mm | Ø tra-verse mm | Charge max kg | Code |
|------|------|----------|----------------|---------------|--------|
| 600 | 400 | 2 | 5 | 18 | 312110 |





321008



321009

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT
Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. N'a pas besoin d'être graissée. Cercles de 15 et 35mm.

| Type | L mm | l mm | Code |
|---------------------|------|------|--------|
| pour plaque 600x400 | 585 | 385 | 321008 |
| pour plaque 400x300 | 375 | 275 | 321009 |



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

| Type | L mm | l mm | Code |
|---------------------|------|------|--------|
| pour plaque 400x300 | 400 | 300 | 321000 |
| pour plaque GN 1/1 | 520 | 315 | 321001 |
| pour plaque 600x400 | 585 | 385 | 321002 |
| pour plaque GN2/3 | 350 | 300 | 320998 |



LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

| L mm | l mm | Ep. mm | Code |
|------|------|--------|--------|
| 570 | 370 | 0,08 | 320412 |



FOURS & FOURNEAUX

- Série 700
- Série 900
- Friteuses Valentine
- Fours à cuisson accélérée
- Fours à convection
- Fours mixte multifonctions

Cliquez pour aller au SOMMAIRE

SILKO

Série 700

Les cuisines de la série 700 sont équipées de plans de travail d'une épaisseur de 15/10. Ces cuisines s'adaptent à tous les espaces, avec des largeurs de 400, 600, 800, 1000 et 1200 millimètres, et sont disponibles en version à poser au sol et à poser. Cette gamme répond aux besoins d'utilisation les plus divers, permettant de créer un environnement de travail fonctionnel et pratique même dans des espaces limités.



Les modules à GAZ

CUISINIÈRE 2 FEUX sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 36.5
Puissance : 12kW



RÉFÉRENCE : NECG72G

CUISINIÈRE 2 FEUX sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 36.5
Puissance : 12kW



RÉFÉRENCE : NECG72A

CUISINIÈRE 4 FEUX sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 62
Puissance : 24kW



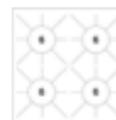
RÉFÉRENCE : NECG74G

CUISINIÈRE 4 FEUX sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 64
Puissance : 24kW



RÉFÉRENCE : NECG74A

CUISINIÈRE 4 FEUX sur four ELECTRIQUE



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 130
Puissance gaz : 24kW
Puissance élec : 6kW
Tension : 400V 3N



RÉFÉRENCE : NECG74E

Four GN2/1

CUISINIÈRE 4 FEUX sur four GAZ



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 98
Puissance : 32kW



RÉFÉRENCE : NECG74F

Four GN2/1

CUISINIÈRE 6 FEUX sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 730 x 900

Poids (kg) : 85
Puissance : 36kW



RÉFÉRENCE : NECG76G

CUISINIÈRE 6 FEUX sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 730 x 900

Poids (kg) : 85
Puissance : 36kW



RÉFÉRENCE : NECG76A

CUISINIÈRE 6 FEUX sur four ELECTRIQUE



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 730 x 900

Poids (kg) : 140
Puiss. gaz : 36kW
Puiss. élec : 6kW
Tension : 400V 3N



RÉFÉRENCE : NECG76E

Four GN2/1
+ 1 module à porte

CUISINIÈRE 6 FEUX sur four GAZ



Dimensions (LxPxH) en mm :
1200 x 730 x 900

Poids (kg) : 169
Puissance : 44kW



RÉFÉRENCE : NECG76F

Four GN2/1
+ 1 module à porte



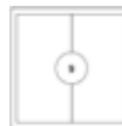
Série 700

PLAQUE COUP DE FEU sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 105
Puissance : 9kW



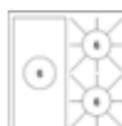
RÉFÉRENCE : NETG74G

PLAQUE COUP DE FEU + 2 F sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 105
Puissance : 18kW



RÉFÉRENCE : NETG74GL

CUISINIÈRE WOK sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 72
Puissance gaz : 14kW



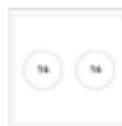
RÉFÉRENCE : NEWK73G114

CUISINIÈRE DOUBLE WOK sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
1000 x 730 x 900

Poids (kg) : 100
Puissance : 28kW



RÉFÉRENCE : NEWK75G214

GRILL PIERRE DE LAVE sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 54
Puissance gaz : 10kW



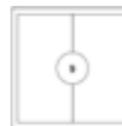
RÉFÉRENCE : NEGL72G avec grille pour viande

PLAQUE COUP DE FEU sur module avec portes



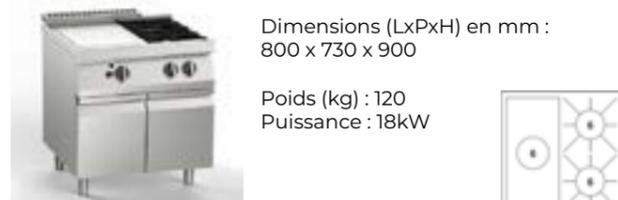
Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 105
Puissance : 9kW



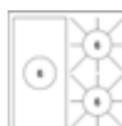
RÉFÉRENCE : NETG74G

PLAQUE COUP DE FEU + 2 F avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 120
Puissance : 18kW



RÉFÉRENCE : NETG74GL

CUISINIÈRE WOK sur module avec porte



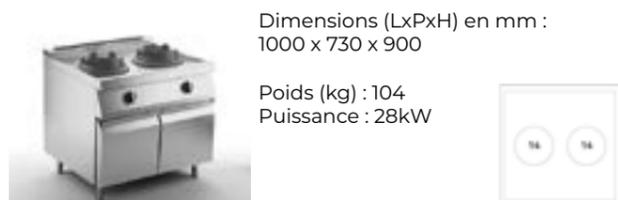
Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 74
Puissance gaz : 14kW



RÉFÉRENCE : NEWK73A114

CUISINIÈRE DOUBLE WOK avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
1000 x 730 x 900

Poids (kg) : 104
Puissance : 28kW



RÉFÉRENCE : NEWK75A214

GRILL PIERRE DE LAVE sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 56
Puissance gaz : 10kW



RÉFÉRENCE : NEGL72A avec grille pour viande

Série 700

GRILL PIERRE DE LAVE sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 85
Puissance : 20kW



RÉFÉRENCE : NEGL74G

FRITEUSE 1 CUVE - 10 litres avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 46
Puissance : 10kW



RÉFÉRENCE : NEFG72110

GRILL PIERRE DE LAVE sur module avec portes



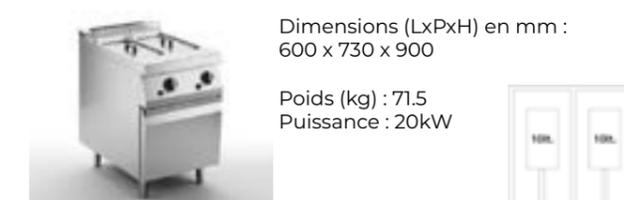
Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 85
Puissance : 20kW



RÉFÉRENCE : NEGL74A

FRITEUSE 2 CUVES - 10 litres avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 71.5
Puissance : 20kW



RÉFÉRENCE : NEFG73210

CUISEUR À PÂTES sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 43.5
Puissance gaz : 10.5kW
Puissance élec : 0.1kW



RÉFÉRENCE : NEDG72128M SANS PANIER

CUISEUR À PÂTES sur module avec porte



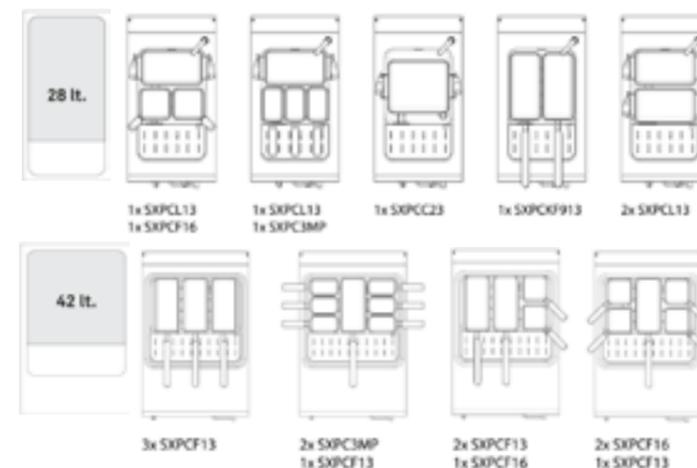
Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 54
Puissance gaz : 14kW
Puissance élec : 0.1kW



RÉFÉRENCE : NEDG73142 SANS PANIER

Quels paniers choisir ?



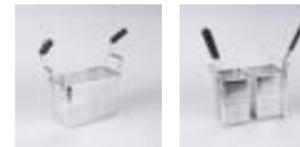
SXPC3MP SXPC23



SXPCF13 SXPCF913



SXPC13 SXPCF16



Les modules ÉLECTRIQUES

CUISINIÈRE VITRO 2 ZONES sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 29.5
Puissance : 5kW
Tension : 400V-3N



RÉFÉRENCE : NECV72GP

INCLUS option
Détection de casseroles

CUISINIÈRE VITRO 2 ZONES avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 29.5
Puissance : 5kW
Tension : 400V-3N



RÉFÉRENCE : NECV72AP

INCLUS option
Détection de casseroles

CUISINIÈRE VITRO 4 ZONES sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 51
Puissance : 10kW
Tension : 400V-3N



RÉFÉRENCE : NECV74GP

INCLUS option
Détection de casseroles

CUISINIÈRE VITRO 4 ZONES avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 60
Puissance : 10kW
Tension : 400V-3N



RÉFÉRENCE : NECV74AP

INCLUS option
Détection de casseroles

CUISINIÈRE VITRO 4 ZONES sur four ELEC.



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 90
Puissance : 16kW
Tension : 400V-3N



Four GN2/1

RÉFÉRENCE : NECV74E

INCLUS option
Détection de casseroles



CUISINIÈRE INDUCTION 2 ZONES sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 47.5
Tension : 400V-3N

RÉFÉRENCE : 7kW : NECI72G
10kW : NECI72GP

CUISINIÈRE INDUCTION 2 ZONES sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 47.5
Tension : 400V-3N

RÉFÉRENCE : 7kW : NECI72A
10kW : NECI72AP

CUISINIÈRE INDUCTION 4 ZONES sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 74
Tension : 400V-3N

RÉFÉRENCE : 7kW : NECI74G
10kW : NECI74GP

CUISINIÈRE INDUCTION 4 ZONES sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 74
Tension : 400V-3N

RÉFÉRENCE : 7kW : NECI74A
10kW : NECI74AP

Série 700

PLANCHA CHROME sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 52.5
Puissance : 5kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE72GLC



STRIÉE : NEBE72GRC

PLANCHA CHROME sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 52.5
Puissance : 5kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE72ALC



STRIÉE : NEBE72ARC

PLANCHA CHROME sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 81
Puissance : 7.5kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE73GLC



1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE73GMC

PLANCHA CHROME sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 99
Puissance : 7.5kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE73ALC



1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE73AMC

PLANCHA CHROME sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 95
Puissance : 10.8kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE74GLC



1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE74GMC

PLANCHA CHROME sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 99
Puissance : 10.8kW
Tension : 400V-3N



LISSE : NEBE74ALC



1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE74AMC



-Construction en acier inox AISI 304 ;

-Zones de cuisson indépendantes avec plaques chromé, inclinées et soudées hermétiquement, en version lisse, rainurée ou mixte pour différents types de cuisson ;

-Surface de cuisson rabaisée de 4 cm par rapport au plan de travail et trou à l'avant pour l'écoulement des graisses dans le tiroir prévu à cet effet ;

-Températures réglables de 110°C à 280°C en fonction des modèles.

Tiroir de récupération des graisses



Tous les modèles de plancha sont disponibles en version gaz, les références commençant par NEBG au lieu de NEBE

Série 700

PLANCHA SATINÉ sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 52.5
Puissance : 5.4kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE72GLS
- STRIÉE : NEBE72GRS

PLANCHA SATINÉ sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 52.5
Puissance : 5.4kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE72ALS
- STRIÉE : NEBE72ARS

PLANCHA SATINÉ sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 81
Puissance : 7.5kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE73GLS
- 1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE73GMS

PLANCHA SATINÉ sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 99
Puissance : 7.5kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE73ALS
- 1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE73AMS

PLANCHA SATINÉ sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 95
Puissance : 10.8kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE74GLS
- 1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE74GMS

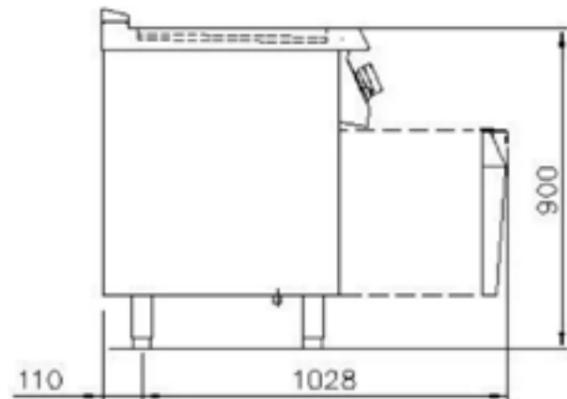
PLANCHA SATINÉ sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 99
Puissance : 10.8kW
Tension : 400V-3N

- LISSE : NEBE74ALS
- 1/3 STRIÉE - 2/3 LISSE : NEBE74AMS



- Construction en acier inox AISI 304 ;
- Zones de cuisson indépendantes avec plaques chromé **SATINÉ**, inclinées et soudées hermétiquement, en version lisse, rainurée ou mixte pour différents types de cuisson ;
- Surface de cuisson rabaissée de 4 cm par rapport au plan de travail et trou à l'avant pour l'écoulement des graisses dans le tiroir prévu à cet effet ;
- Températures réglables de 110°C à 280°C en fonction des modèles.

Tous les modèles de plancha sont disponibles en version gaz, les références commençant par NEBG au lieu de NEBE

Série 700

GRILL ELECTRIQUE sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 31
Puissance : 4.08kW

RÉFÉRENCE : NEGVRE72G

GRILL ELECTRIQUE sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 56
Puissance : 10kW

RÉFÉRENCE : NEGVRE72A

GRILL ELECTRIQUE sur module ouvert



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 53
Puissance : 8.16kW

RÉFÉRENCE : NEGVR74G

GRILL ELECTRIQUE sur module avec portes



Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 63
Puissance : 8.16kW

RÉFÉRENCE : NEGVRE74A

FRITEUSE 1 CUVE - 10 litres avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 39
Puissance : 9kW

RÉFÉRENCE : NEFE72110

FRITEUSE 2 CUVES - 10 litres avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 40
Puissance : 18kW

RÉFÉRENCE : NEFE73210

CUISEUR À PÂTES sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 43.5
Puissance élec : 5.7kW

RÉFÉRENCE : NEDE72128

SANS PANIER

Pensez à rajouter les paniers (page 117)

CUISEUR À PÂTES sur module avec porte



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 54
Puissance élec : 0.1kW

RÉFÉRENCE : NEDG73142

SANS PANIER

Pensez à rajouter les paniers (page 117)



⚡ Série 700

MODULE NEUTRE 200 sur module ouvert

Dimensions (LxPxH) en mm :
200 x 730 x 900



RÉFÉRENCE : NEEN71G

MODULE NEUTRE 400 sur module ouvert & tiroir

Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 27



RÉFÉRENCE : NEEN72GC

MODULE NEUTRE 600 sur module ouvert & tiroir

Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 37



RÉFÉRENCE : NEEN73GC

MODULE NEUTRE 800 sur module ouvert

Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

Poids (kg) : 61



RÉFÉRENCE : NEEN74GC

MODULE NEUTRE 300 sur module fermé

Dimensions (LxPxH) en mm :
300 x 730 x 900



RÉFÉRENCE : NEEN715A

MODULE NEUTRE 400 avec porte & tiroir

Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 730 x 900

Poids (kg) : 32



RÉFÉRENCE : NEEN72AC

MODULE NEUTRE 600 avec porte & tiroir

Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 730 x 900

Poids (kg) : 42



RÉFÉRENCE : NEEN73AC

MODULE NEUTRE 800 avec portes

Dimensions (LxPxH) en mm :
1000 x 730 x 900

Poids (kg) : 61



RÉFÉRENCE : NEEN72AC

Série 700



RÉFÉRENCE : NEBE7xxx



Série 900



RÉFÉRENCE : NEBE9xxx



Les friteuses **Valentine®**

SWISS MADE

CORE 200 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
200 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 41
Puissance : 7.2 kW (T : 9kW)
Production :
19-23 kg/h (standard)
23-27 kg/h (T)

7-8 litres

CORE 200 RÉFÉRENCE : 8500 **CORE 200T** RÉFÉRENCE : 8505

CORE 250 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
250 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 45
Puissance : 7.2 kW (T : 11kW)
Production :
20-26 kg/h (standard)
28-36 kg/h (T)

9-10 litres

CORE 250 RÉFÉRENCE : 8520 **CORE 250T** RÉFÉRENCE : 8525

CORE 2200 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 72
Puissance : 14.4 kW (T : 18kW)
Production :
38-46 kg/h (standard)
46-54 kg/h (T)

2x7-8 litres

CORE 2200 RÉFÉRENCE : 8510 **CORE 2200T** RÉFÉRENCE : 8515

CORE 2525 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
500 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 78
Puissance : 14.4 kW (T : 22kW)
Production :
40-52 kg/h (standard)
56-72 kg/h (T)

2x9-10 litres

CORE 2525 RÉFÉRENCE : 8550 **CORE 2525T** RÉFÉRENCE : 8555

CORE 400 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
400 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 63
Puissance : 14.4 kW (T : 18kW)
Production :
38-46 kg/h (standard)
46-54 kg/h (T)

15-18 litres

CORE 400 RÉFÉRENCE : 8540 **CORE 400T** RÉFÉRENCE : 8545

CORE 600 version standard



Dimensions (LxPxH) en mm :
600 x 600 x 850/900
Poids (kg) : 93
Puissance : 22 kW
Production : 57-68 kg/h

25-28 litres

RÉFÉRENCE : 8560



Les cuiseurs à pâtes

SILOFRIT VMAX



Dimensions (LxPxH) en mm :
398 x 600 x 265
Poids (kg) : 93
Puissance : 0.85 kW
Cuve de 26 litres

RÉFÉRENCE : 8323

MEUBLE pour SILOFRIT ou LIGURIA



Dimensions (LxPxH) en mm :
390 x 580 x 590
Poids (kg) : --

RÉFÉRENCE : ACC001

LIGURIA



Dimensions (LxPxH) en mm :
345 x 575 x 315

Poids (kg) : 22
Puissance : 4.5 kW
Tension : 400V - 3N
Cuve de 20 litres

RÉFÉRENCE : LIG-T03A 4 paniers rond inclus

VMC-3 version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
350 x 600 x 850/900

Poids (kg) : 33
Puissance : 6.6 kW (T : 10kW)
Tension : 400V - 3N
Cuve de 25-40 litres

RÉFÉRENCE : 8131-30 **Panier non inclus**
(Turbo) RÉFÉRENCE : 8137-30

VMC-3 Levage version standard ou turbo (T)



Dimensions (LxPxH) en mm :
350 x 600 x 850/900

Poids (kg) : 33
Puissance : 6.6 kW (T : 10kW)
Tension : 400V - 3N
Cuve de 25-40 litres

RÉFÉRENCE : 8131-30 **2 paniers rectangles inclus**
(Turbo) RÉFÉRENCE : 8137-30



PETIT PANIER RECTANGULAIRE



Dimensions (LxPxH) en mm :
128 x 90 x 210

RÉFÉRENCE : 3951-01

PANIER ROND



Dimensions (LxPxH) en mm :
Ø140 x 210

RÉFÉRENCE : 3789-21

PANIER RECTANGULAIRE



Dimensions (LxPxH) en mm :
140 x 280 x 210

RÉFÉRENCE : 3786-21

Les fours à CONVECTION

FOUR À CONVECTION FOX - 4x 435/340



Dimensions (LxPxH) en mm :
685 x 630 x 550
Poids (kg) : 35
Puissance : 3.4kW + 1.9kW (gril)
Tension : 230V-1N

RÉFÉRENCE : 0143

Support Inox pour four mod.FOX



Dimensions (LxPxH) en mm :
690 x 555 x 820
Poids (kg) : 16

RÉFÉRENCE : 0109A

FOUR À CONVECTION FC4 - 4x GN1/1



Dimensions (LxPxH) en mm :
885 x 630 x 585
Poids (kg) : 53
Puissance : 3.4kW
Tension : 230V-1N

RÉFÉRENCE : 0141MG

Support Inox pour four mod.FC4



Dimensions (LxPxH) en mm :
890 x 590 x 820
Poids (kg) : 18

RÉFÉRENCE : 0109B

Pour les plus petits espaces...

FOUR À CONVECTION FCV 280 - 3x GN1/2



Dimensions (LxPxH) en mm :
370 x 535 x 495
Poids (kg) : 20
Puissance : 1.5kW
Tension : 230V-1N

RÉFÉRENCE : FCV 280

2 grilles incluses

FOUR À CONVECTION FC 280 - 2x 315/315



Dimensions (LxPxH) en mm :
460 x 550 x 355
Poids (kg) : 20
Puissance : 1.5kW
Tension : 230V-1N

RÉFÉRENCE : FC 280

2 grilles incluses

FOUR À CONVECTION FC 380 - 3x 410/310



Dimensions (LxPxH) en mm :
550 x 550 x 355
Poids (kg) : 22
Puissance : 2.6kW
Tension : 230V-1N

Dimensions grille : 410 x 310

RÉFÉRENCE : FC 380

3 grilles incluses



LAINOX

PUFF

Écran couleur 7 pouces LCD



Lavage automatique intégré sur ces 3 modèles

FOUR COMBINÉ POUR PÂTISSERIE, BOULANGERIE, TEA-ROOM

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|---|--------------------------|------------|-------------------------------------|-----------|
| PUFF 4 Niveaux 600 x 400 | 777 x 744 x 723 | 74 | 7.25 kW / 400V | PFEN044 |
| PUFF 6 Niveaux 600 x 400 | 777 x 744 x 887 | 90 | 12.5 kW / 400V | PFEN064 |
| PUFF 8 Niveaux 600 x 400 | 777 x 744 x 1097 | 104 | 14.5 kW / 400V | PFEN084 |
| Sonde à cœur multipoint | Ø 3mm | | | ISCO4 |
| Modification glissières 4 x 600*400 en 5 x GN 1/1 | | | | SPPE564 |
| Modification glissières 6 x 600*400 en 7 x GN 1/1 | | | | SPPE764 |
| Modification glissières 7 x 600*400 en 9 x GN 1/1 | | | | SPPE964 |
| Porte avec charnière à droite | | | | PPS |
| Châssis de base en INOX : pour PUFF 4, 779 x 707 x 950 : PSR044 / pour PUFF 6, 779 x 707 x 775 : PSR064 / pour PUFF 8, 779 x 707 x 670 : PSR084 | | | | |
| Glissières pour châssis : 4 x 600*400 : PPT044 / 6 x 600*400 : PPT064 / 8 x 600*400 : PPT084 / | | | | |
| Châssis pour insertion cellule de refroidissement | 875 x 774 x 950 | | (non disponible pour le PUFF 8 nvx) | ISR071S |
| Hotte d'aspiration avec condenseur à air* | 777 x 953 x 200 | | | PKC04 |
| Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration (Attention ne pas être rajouté après commande) | | | | NPK |



Écrans alphanumériques à LED haute visibilité.



Compact

FOUR MIXTE Combisteamer COMPACT, à injection directe

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|---|--------------------------|------------|----------------|-----------|
| Modèle 026 - 6 x GN2/3 | 510 x 625 x 880 | 59 | 5.25 kW / 400V | COES026R |
| Modèle 061 - 6 x GN1/1 | 510 x 800 x 880 | 73 | 7.75 kW / 400V | COES061R |
| Modèle 101 - 10 x GN1/1 | 510 x 800 x 1120 | 79 | 15.5 kW / 400V | COES101R |
| Système de Lavage Automatique | | | | ILCS1 |
| Sonde à cœur multipoint | Ø 3mm | | | KSC0040 |
| Porte avec charnière à droite | | | | NPS |
| Châssis de base en INOX : pour Modèle 061, 510 x 648 x 860 : CSR061 / pour Modèle 101, 510 x 648 x 710 : CSR101 | | | | |
| Glissières pour châssis, 10 niveaux GN 1/1 | | | | CPT061 |
| Hotte d'aspiration avec condenseur à air* pour Modèle 021 : CK0026 = pour Modèle 061 & 101 : CK0061 = | | | | |
| Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration (Attention ne pas être rajouté après commande) | | | | BPK |

LAINOX Sapiens[®] boosted

Écrans couleurs 3.5 pouces (LCD - TFT)



FOUR MIXTE Combisteamer Classic, à injection directe

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|--|--------------------------|------------|----------------|-----------|
| Modèle 061 - 6 niveaux Electrique | 852 x 797 x 775 | 115 | 11.6 kW / 400V | SAE061B |
| Modèle 101 - 10 niveaux Electrique | 852 x 797 x 1055 | 148 | 18.7 kW / 400V | SAE101B |
| Porte avec charnière à droite, en dotation sonde à coeur multipoint avec connecteur externe Ø3mm | | | | NPS |
| Kit connecteur extérieur pour sonde amovible (sonde incluse) Ø 3mm | | | | KSCB0 |
| Option chaudière en remplacement de l'injection directe - Modèle 061 | | | | OB061E |
| Option chaudière en remplacement de l'injection directe - Modèle 101 | | | | OB101E |

Écrans Tactiles & Cuissons automatiques



FOUR MIXTE Combisteamer PRO, à injection directe

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|--|--------------------------|------------|----------------|-----------|
| Modèle 061 - 6 niveaux Electrique | 852 x 797 x 775 | 115 | 11.6 kW / 400V | NAE061B |
| Modèle 101 - 10 niveaux Electrique | 852 x 797 x 1055 | 148 | 18.7 kW / 400V | NAE101B |
| Porte avec charnière à droite, en dotation sonde à coeur multipoint avec connecteur externe Ø3mm | | | | NPS |
| Kit connecteur extérieur pour sonde amovible (sonde incluse) Ø 3mm | | | | KSCB0 |
| Option chaudière en remplacement de l'injection directe - Modèle 061 | | | | OB061E |
| Option chaudière en remplacement de l'injection directe - Modèle 101 | | | | OB101E |

Les accessoires pour Sapiens et Naboo

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Référence |
|--|---|-----------|
| Châssis de base avec étagère basse : | 850 x 710 x 670 | BSR011 |
| Châssis pour insertion cellule de refroidissement | 900 x 710 x 960 (pour four 061 uniquement) | BSA011 |
| Châssis armoire ouverte avec 14 paires de glissières GN 1/1 | pour Modèle 061 & 101 | BSP011 |
| Hotte d'aspiration avec condenseur à air | 852 x 1081.8 x 320 pour Modèle 061 & 101 | BKC011F |
| Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration | (Attention ne peut pas être rajouté après commande) | BPK |

Fabricant de fours professionnels mixte fondé en 1973 en Allemagne. Présent dans le monde entier, les appareils RATIONAL sont fabriqués en Europe (Allemagne et France).



iCombi Classic



30 à 100 repas / jour



80 à 150 repas / jour

FOUR MIXTE Combisteamer Classic,

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|---|--------------------------|------------|---------------|-----------------|
| 6-1/1 Electrique | 850 x 775 x 754 | 110 | 10.8kW / 400V | CB2ERRA.0000594 |
| 10-1/1 Electrique | 850 x 775 x 1014 | 143 | 18.9kW / 400V | CD2ERRA.0000595 |
| Kit Combi Duo (Four du bas : 6-1/1 ou 10-1/1 ; four du haut 6-1/1) | | - | - | 60.73.991 |
| Hotte Ultravent pour Combi Duo | 854 x 970 x 313 | - | --kW / 230V | 60.76.169 |
| Soubassement II (pour 6-1/1 ou 10-1/1) | 860 x 703 x 699 | | | 60.31.086 |
| Hotte Ultravent | 854 x 885 x 313 | - | --kW / 230V | 60.75.134 |
| Condenseur de vapeur | H : 458 mm | - | - | 60.72.592 |

iCombi Pro



6 niveaux GN 1/1



10 niveaux GN 1/1

FOUR MIXTE Combisteamer Pro,

| Désignation | Dimensions LxPxH (en mm) | Poids (kg) | Puissance | Référence |
|---|--------------------------|------------|---------------|-----------------|
| 6-1/1 Electrique | 850 x 775 x 754 | 100 | 10.8kW / 400V | CB1ERRA.0000574 |
| 10-1/1 Electrique | 850 x 775 x 1014 | 130 | 18.9kW / 400V | CD1ERRA.0000575 |
| Kit Combi Duo (Four du bas : 6-1/1 ou 10-1/1 ; four du haut 6-1/1) | | - | - | 60.73.991 |
| Hotte Ultravent pour Combi Duo | 854 x 970 x 313 | - | --kW / 230V | 60.76.169 |
| Soubassement II (pour 6-1/1 ou 10-1/1) | 860 x 703 x 699 | | | 60.31.086 |
| Hotte Ultravent | 854 x 885 x 313 | - | --kW / 230V | 60.75.134 |
| Condenseur de vapeur | H : 458 mm | - | - | 60.72.592 |

Les plaques & ACCESSOIRES

PLAQUE À GRILLER ET À PIZZA R/V - GN1/1



Idéal pour les pizzas fraîches ou toutes prêtes, les tartes flambées et les piadines à des températures allant jusqu'à 300 °C. Le face inférieure est parfaite pour griller des steaks, des légumes ou du poisson.

RÉFÉRENCE : 60.70.943

PLAQUE À GRILLER & RÔTIR - GN1/1



Idéale pour réaliser un marquage grill en diagonale sur les cuissons minute, le poisson et les légumes. Le bord circulaire tout autour de la face inférieure est approprié pour faire cuire des aliments perdant beaucoup de graisse ou d'eau pendant la cuisson.

RÉFÉRENCE : 60.71.617

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE - GN 1/1



Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

RÉFÉRENCE : 6015.1103

COMBIGRILL - GN 1/1



Avec la CombiGrill avec revêtement anti-adhésif TriLax, vous réalisez un marquage grill parfait sur les cuissons minute, le poisson ou encore les légumes. Aucun préchauffage requis

RÉFÉRENCE : 6035.1017

COMBIFRY - GN 1/1



Pour la préparation de produits frits en grandes quantités

RÉFÉRENCE : 6019.1150

GRILLE SUPERSPIKE POULET GN 1/1



6035.1016
Capacité : 6 poulets, poids max. : 1800 g.
6035.1006
Capacité : 8 poulets, poids max. : 1300 g.
6035.1010
Capacité : 10 poulets, poids max. : 950 g.
6035.1009
Capacité : 8 canards, poids max. : 2200 g.

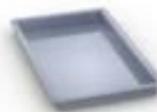
MULTIBAKER - GN1/1



Le Multibaker, avec revêtement anti-adhésif TriLax est adapté à la préparation en grande quantité d'oeufs au plat, d'omelettes, de rôtis et de tortillas, etc.

RÉFÉRENCE : 60.71.157

PLAT EN GRANIT ÉMAILLÉ - GN 1/1



Leur très bonne conductivité thermique garantit une coloration uniforme. Ils conviennent particulièrement bien pour la préparation de biscuits ou de pizzas, ainsi que pour la préparation de pâtes (pâte brisée, pâte à gâteau etc.).

hauteur 4cm hauteur 6cm hauteur 10cm
RÉFÉRENCE : 6014.1104 / 6014.1106 / 6014.1110

PLAQUE DE CUISSON - GN 1/1



Plaque de cuisson ayant une bonne conductibilité thermique avec revêtement anti-adhésif TriLax pour des résultats de cuisson parfaits en cuisine et boulangerie à des températures allant jusqu'à 300 °C.

RÉFÉRENCE : 6013.1103

PLAQUE À GRILLADE QUADRILLÉE - GN 1/1



La plaque à grillade quadrillée avec revêtement antiadhésif TriLax permet d'effectuer un marquage grill classique d'un côté et un marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté.

RÉFÉRENCE : 60.73.314



VARIOSMOKER AVEC CONNECTEUR J

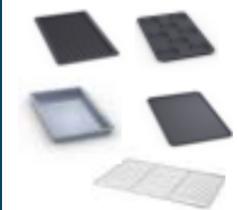


Fumoir avec bloc d'alimentation, support du bloc d'alimentation et câbles de connexion. Intégration et commande via les répertoires de cuisson intelligents de l'iCombi Pro par connexion USB. Un système d'extraction d'air est nécessaire pour évacuer les fumées.

RÉFÉRENCE : 60.75.377



KIT STANDARD composé de 6 articles



-1 grille en acier inoxydable 1/1 GN,
-1 plaque à grillades quadrillage 1/1 GN,
-1 Multibaker 1/1 GN,
-2 plaques de cuisson et pâtisseries 1/1 GN (non perforées),
-1 plat en granité émaillée 1/1 GN de 20 mm de profondeur

RÉFÉRENCE : 60.76.067

SNACK & BACK type 6-1/1 composé de 6 articles



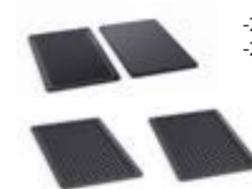
-1 plaque à griller et à pizza 400 x 600 mm,
-5 plaques de cuisson et pâtisseries 400 x 600 mm (non perforées)

RÉFÉRENCE : 60.73.644

Les Packs d'accessoires

Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

KIT DE GRILLADES composé de 4 articles



-2 plaques à griller et à pizza 1/1 GN,
-2 plaques à grillade quadrillée 1/1 GN

RÉFÉRENCE : 60.72.108

Snack & Back type 10-1/1 composé de 10 articles



-2 plaque à griller et à pizza 400 x 600 mm,
-8 plaques de cuisson et pâtisseries 400 x 600 mm (non perforées)

RÉFÉRENCE : 60.73.645

INOX

- Tables Inox
- Meubles Inox
- Armoires suspendues
- Etagères murales
- Autres fabrications SE



COMMANDEZ EN LIGNE - 24h/24h - 7j/7j shop.service-equipement.ch



TABLE INOX STANDARD

Fabrication dans nos ateliers

Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm (hauteur 850 mm sur demande). Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Piétement en tube inox, Ø 45 mm équipé de vérins avec embouts anti-dérapants.



Fabrication à la demande dans nos ateliers de Carouge

SUR PIED

| Longueur | Profondeur | Centrale | Centrale +étagère basse | Adossé | Adossé +étagère basse |
|----------|------------|--------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| 800 | x 700 | TA/80.70/CP | TA/80.70/CP1E | TA/80.70/AP | TA/80.70/AP1E |
| 900 | x 700 | TA/90.70/CP | TA/90.70/CP1E | TA/90.70/AP | TA/90.70/AP1E |
| 1000 | x 700 | TA/100.70/CP | TA/100.70/CP1E | TA/100.70/AP | TA/100.70/AP1E |
| 1100 | x 700 | TA/110.70/CP | TA/110.70/CP1E | TA/110.70/AP | TA/110.70/AP1E |
| 1200 | x 700 | TA/120.70/CP | TA/120.70/CP1E | TA/120.70/AP | TA/120.70/AP1E |
| 1300 | x 700 | TA/130.70/CP | TA/130.70/CP1E | TA/130.70/AP | TA/130.70/AP1E |
| 1400 | x 700 | TA/140.70/CP | TA/140.70/CP1E | TA/140.70/AP | TA/140.70/AP1E |
| 1500 | x 700 | TA/150.70/CP | TA/150.70/CP1E | TA/150.70/AP | TA/150.70/AP1E |
| 1600 | x 700 | TA/160.70/CP | TA/160.70/CP1E | TA/160.70/AP | TA/160.70/AP1E |
| 1700 | x 700 | TA/170.70/CP | TA/170.70/CP1E | TA/170.70/AP | TA/170.70/AP1E |
| 1800 | x 700 | TA/180.70/CP | TA/180.70/CP1E | TA/180.70/AP | TA/180.70/AP1E |

SUR ROULETTES

| Longueur | Profondeur | Centrale | Centrale +étagère basse | Adossé | Adossé +étagère basse |
|----------|------------|--------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| 800 | x 700 | TA/80.70/CR | TA/80.70/CR1E | TA/80.70/AR | TA/80.70/AR1E |
| 900 | x 700 | TA/90.70/CR | TA/90.70/CR1E | TA/90.70/AR | TA/90.70/AR1E |
| 1000 | x 700 | TA/100.70/CR | TA/100.70/CR1E | TA/100.70/AR | TA/100.70/AR1E |
| 1100 | x 700 | TA/110.70/CR | TA/110.70/CR1E | TA/110.70/AR | TA/110.70/AR1E |
| 1200 | x 700 | TA/120.70/CR | TA/120.70/CR1E | TA/120.70/AR | TA/120.70/AR1E |
| 1300 | x 700 | TA/130.70/CR | TA/130.70/CR1E | TA/130.70/AR | TA/130.70/AR1E |
| 1400 | x 700 | TA/140.70/CR | TA/140.70/CR1E | TA/140.70/AR | TA/140.70/AR1E |
| 1500 | x 700 | TA/150.70/CR | TA/150.70/CR1E | TA/150.70/AR | TA/150.70/AR1E |
| 1600 | x 700 | TA/160.70/CR | TA/160.70/CR1E | TA/160.70/AR | TA/160.70/AR1E |
| 1700 | x 700 | TA/170.70/CR | TA/170.70/CR1E | TA/170.70/AR | TA/170.70/AR1E |
| 1800 | x 700 | TA/180.70/CR | TA/180.70/CR1E | TA/180.70/AR | TA/180.70/AR1E |





MEUBLES INOX AVEC DOSSERET AVEC PORTES COULISSANTES

Dossieret rayonné de hauteur 100 mm avec pli écrasé.



LES + Le retrait arrière de 120 mm permet le passage des tuyaux et plinthes à gorge.

LES + Les meubles avec caisse profondeur 660mm permettent d'introduire un bac GN 1/1 dans le sens de la longueur

MEUBLES LARGEUR 700 MM AVEC CAISSE 560 MM

| Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|---------------------------|-----------|
| 700 × 1000 | 524 361 |
| 700 × 1200 | 524 362 |
| 700 × 1400 | 524 363 |
| 700 × 1500 | 524 364 |
| 700 × 1600 | 524 365 |
| 700 × 1800 | 524 366 |
| 700 × 2000 | 524 367 |
| 700 × 2200 | 524 368 |
| 700 × 2400 | 524 369 |

MEUBLES LARGEUR 700 MM AVEC CAISSE 660 MM

| Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|---------------------------|-----------|
| 700 × 1000 | 524 371 |
| 700 × 1200 | 524 372 |
| 700 × 1400 | 524 373 |
| 700 × 1500 | 524 374 |
| 700 × 1600 | 524 375 |
| 700 × 1800 | 524 376 |
| 700 × 2000 | 524 377 |
| 700 × 2200 | 524 378 |
| 700 × 2400 | 524 379 |

MEUBLES LARGEUR 600 MM AVEC CAISSE 560 MM

| Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|---------------------------|-----------|
| 600 × 1000 | 524 341 |
| 600 × 1200 | 524 342 |
| 600 × 1400 | 524 343 |
| 600 × 1500 | 524 344 |
| 600 × 1600 | 524 345 |
| 600 × 1800 | 524 346 |
| 600 × 2000 | 524 347 |
| 600 × 2200 | 524 348 |
| 600 × 2400 | 524 349 |

MEUBLES LARGEUR 800 MM AVEC CAISSE 660 MM

| Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|---------------------------|-----------|
| 800 × 1000 | 524 381 |
| 800 × 1200 | 524 382 |
| 800 × 1400 | 524 383 |
| 800 × 1500 | 524 384 |
| 800 × 1600 | 524 385 |
| 800 × 1800 | 524 386 |
| 800 × 2000 | 524 387 |
| 800 × 2200 | 524 388 |
| 800 × 2400 | 524 389 |



ARMOIRES SUSPENDUES

Construction en acier inoxydable, hauteur bord avant 600mm. Portes coulissantes doublées. Côtés doublés. Dessus incliné (pente 10°). Poignées pliées avec bord écrasé sur toute la hauteur des portes. Une étagère réglable. Fixation murale par 2 supports.



803 383

ARMOIRES A PORTES COULISSANTES

| Désignation | Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|----------------------------------|---------------------------|-----------|
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1000 | 803 381 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1200 | 803 382 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1400 | 803 383 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1500 | 803 384 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1600 | 803 385 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 1800 | 803 386 |
| Armoire avec portes coulissantes | 400 × 2000 | 803 387 |

ARMOIRES A PORTES BATTANTES

Portes battantes doublées avec fermeture à clé.

| Désignation | Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|---------------------------------------|---------------------------|-----------|
| Armoire avec 1 porte battante + clé | 400 × 500 | 803 378 |
| Armoire avec 2 portes battantes + clé | 400 × 1000 | 803 379 |

Options

| Options | Référence |
|--|-----------|
| Lot de 2 glissières, +1 bac GN 1/3 100 en copolyester | 803 352 |
| Lot de 2 glissières, + 1 bac GN 1/3 100 en inox | 803 353 |
| Doublage du fond (1) | 701 952 |
| Fermeture à clé pour armoire à portes coulissantes (2) | 118 882 |

(1) À commander en même temps que l'armoire ne permet plus les bacs en partie inférieure
(2) Livrée en kit, à monter.



Bacs sur glissières en partie inférieure

pour armoires longueur 1000 et 1200 mm : prévoir 5 bacs
pour armoires longueur 1400 et 1600 mm : prévoir 7 bacs
pour armoires longueur 1800 et 2000 mm: prévoir 9 bacs

LES +

- Portes à poignée pliée avec bord écrasé, utilisable sur toute la hauteur de l'armoire.
- Charge répartie : jusqu'à 160kg par étagères
- Portes coulissantes en suspension sans rail inférieur pour éviter le dépôt de salissures.
- Guide portes avec revêtement Rilsan pour un coulissement silencieux.

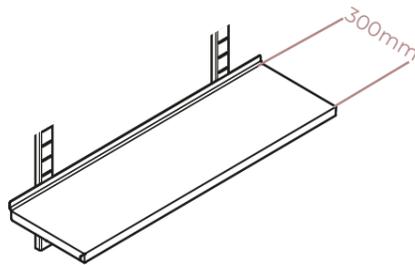


FABRICATIONS DE NOS ATELIERS

Construction inox. Hauteur des crémaillères :
1 niveau 400mm, 2 niveaux 900mm. Fixation par vis.
Plateaux réglables, épaisseur 12/10ème, dossier hauteur 30mm.

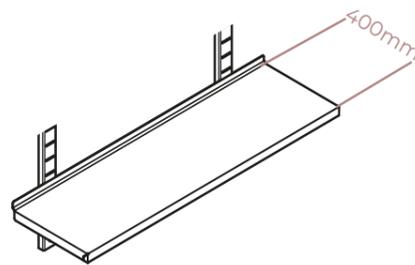
ETAGÈRES MURALES À CRÉMAILLÈRES

PROFONDEUR 300MM

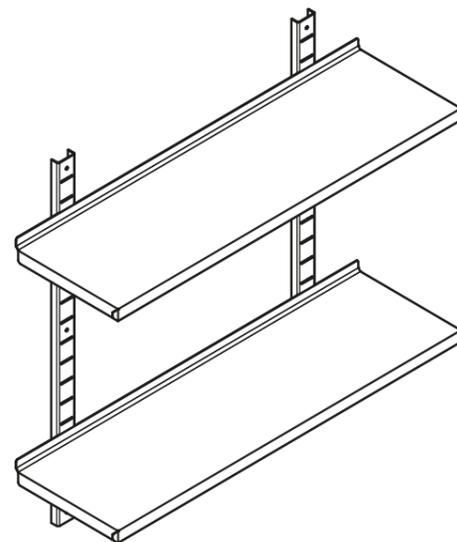
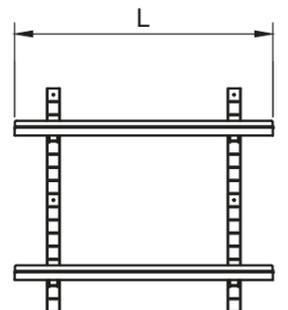
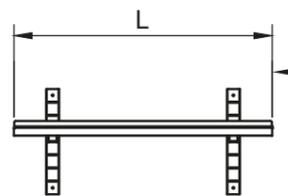


| Dim. l × L hors-tout (mm) | Etagères 1 niveau | Etagères 2 niveaux |
|---------------------------|-------------------|--------------------|
| | Réf. | Réf. |
| 300 × 800 | ETCR0830-1 | ETCR0830-2 |
| 300 × 1000 | ETCR1030-1 | ETCR1030-2 |
| 300 × 1200 | ETCR1230-1 | ETCR1230-2 |
| 300 × 1400 | ETCR1430-1 | ETCR1430-2 |
| 300 × 1600 | ETCR1630-1 | ETCR1630-2 |
| 300 × 1800 | ETCR1830-1 | ETCR1830-2 |

PROFONDEUR 400MM



| Dim. l × L hors-tout (mm) | Etagères 1 niveau | Etagères 2 niveaux |
|---------------------------|-------------------|--------------------|
| | Réf. | Réf. |
| 400 × 800 | ETCR0840-1 | ETCR0840-2 |
| 400 × 1000 | ETCR1040-1 | ETCR1040-2 |
| 400 × 1200 | ETCR1240-1 | ETCR1240-2 |
| 400 × 1400 | ETCR1440-1 | ETCR1440-2 |
| 400 × 1600 | ETCR1640-1 | ETCR1640-2 |
| 400 × 1800 | ETCR1840-1 | ETCR1840-2 |



AUTRES FABRICATIONS DE NOS ATELIERS

Fabrication en acier inoxydable dans nos ateliers de Carouge.
Production et livraison rapide.



Egouttoir pour panier



| Désignation | Dim. l × L hors-tout (mm) | Référence |
|-------------------------------|---------------------------|-----------|
| Egouttoir pour panier 400x400 | 410 × 410 | EGPA40 |
| Egouttoir pour panier 500x500 | 510 × 510 | EGPA50 |



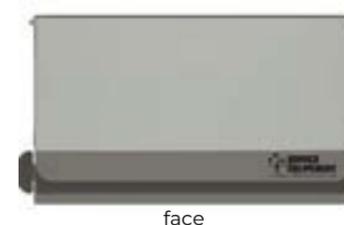
Bac de rétention pour bidons de chimie

| Désignation | Dim. LxPxH hors-tout (mm) | Référence |
|----------------------------------|---------------------------|-----------|
| Sur roulettes dont 2 avec freins | 510x310x80 | BACRET |



Dérouleur de papier, à fixer au mur

| Désignation | Dim. LxPxH hors-tout (mm) | Référence |
|-------------------------------|---------------------------|-----------|
| Pour rouleau de papier L300mm | 303x200x180 | DERPAP |



- Grâce à notre équipe de serruriers, nous réalisons même vos agencements les plus originaux
- Rapidité de fabrication
- Précision de fabrication
- Robuste grâce à notre sélection de matière première.

ESTIMATIF D'ÉQUIPEMENT D'UNE CUISINE

| Nombre de places dans le restaurant : | 40 | 70 |
|---------------------------------------|---|----|
| Marmites Inox + couvercle (≠ tailles) | 3 | 3 |
| Braisière Inox (≠ tailles) | 3 | 3 |
| Plaque à rôtir avec anses | 3 | 3 |
| Casserolles inox Ø12 | 2 | 2 |
| Casserolles inox Ø16 | 2 | 2 |
| Casserolles inox Ø20 | 2 | 2 |
| Casserole inox Ø28 | 1 | 1 |
| Pêles anti-adhésive Ø24 | 2 | 2 |
| Pêles anti-adhésive Ø28 | 2 | 2 |
| Pêles anti-adhésive Ø32 | 2 | 2 |
| Pêles anti-adhésive Ø36 ou Ø40 | 2 | 2 |
| Sauteuse inox Ø24 | 1 | 1 |
| Sauteuse inox Ø28 | 1 | 1 |
| Bac plastique GN2/1 H150mm | 1 | 1 |
| Bacs GN 1/6 H 150mm + couvercles | 6 | 6 |
| Bacs inox GN 1/6 H 150mm | 2 | 2 |
| Bacs inox GN 1/4 H 150mm | 2 | 2 |
| Bacs inox GN 1/3 H 150mm | - | 2 |
| Bacs inox GN 1/2 H 150mm | 1 | 2 |
| Bacs inox GN 1/1 H 65mm ou 100mm | 2 | 3 |
| Spatules plates/coudées inox | 2 | 4 |
| Spatules Exoglass (≠ tailles) | 3 | 5 |
| Louches inox (≠ tailles) | 3 | 6 |
| Passoire | 1 | 1 |
| Thermomètre laser | 1 | 1 |
| Spatules Elvéo (≠ tailles) | 1 | 2 |
| Fouet (≠ tailles) | 4 | 4 |
| Passe Sauce | 1 | 1 |
| Thermomètre | (autant que de réfrigérateurs & congélateurs) | |
| Ecumoirs | 2 | 4 |
| Planche à découper | 3 | 6 |
| Araignée (≠ tailles) | 1 | 2 |
| Mandoline | 1 | 1 |
| Mouvettes | 3 | 5 |
| Chalumeau + gaz | 1 | 1 |
| Tamis inox | 1 | 1 |
| Plaques à pâtisserie | 3 | 6 |
| Grilles Inox | 5 | 10 |
| Poches à douilles (boîte) | 1 | 1 |
| Douilles à pâtisseries | 1 | 1 |
| Siphon | 1 | 2 |
| Bassines à fond plat (≠ tailles) | 6 | 8 |
| Barre à bons/tickets | 1 | 2 |
| Couteaux de cuisines | (selon vos préférences) | |



Des questions ?

Un projet ?

un conseil ?

Une solution globale, pensée pour durer

Notre force, c'est notre capacité à vous accompagner de A à Z :

- **Conception** sur-mesure : chaque cuisine est unique, comme votre métier.
- **Vente** d'équipements professionnels sélectionnés pour leur fiabilité et leurs performances.
- **Installation** clé en main, rapide et conforme aux normes en vigueur.
- **Dépannage** réactif pour ne jamais laisser une panne ralentir votre activité.
- **Maintenance** préventive pour anticiper les problèmes et prolonger la vie de vos appareils.
- **Location** courte ou longue durée, pour plus de souplesse dans vos investissements.

Comprendre vos contraintes, anticiper vos besoins

Nous connaissons les enjeux des professionnels de la restauration.

C'est pourquoi nous mettons notre expertise au service d'espaces fonctionnels, ergonomiques et évolutifs, adaptés à votre rythme, à vos équipes et à vos ambitions

Un seul interlocuteur. Une équipe à votre écoute.

Nos chefs de projet, techniciens et experts sont là pour vous guider à chaque étape.

Vous avez un projet ? Nous avons les solutions.

Prêt à concrétiser votre projet ?

Prenons rendez-vous dès aujourd'hui pour en discuter.

Contactez-nous à info@service-equipement.ch

Ou appelez-nous directement au **022 827 62 50**

Ensemble, donnons vie à votre future cuisine professionnelle.



**SERVICE
ÉQUIPEMENT**
CUISINES PROFESSIONNELLES
CONCEPTION - VENTE - INSTALLATION
DEPANNAGE - MAINTENANCE - LOCATION

CUISINISTE SUISSE 
depuis 1982

Index alphabétique

A

ACCESSOIRES CUTTER : 33
 ACCESSOIRES FOUR : 129, 130
 ACCESSOIRES FROID : 25, 27, 66
 ADOUCISSEUR : 19
 AFFUTEUR : 54
 ARAIGNÉE : 79
 ARMOIRE INOX : 130
 ARMOIRE NEGATIVE : 22, 23
 ARMOIRE POSITIVE : 22, 23
 ARRIERE BAR : 28

B

BAC INOX PERFORE : 90
 BAC INOX PLEIN : 88, 89, 90
 BAC PLASTIQUE CRISTAL : 92
 BAIN MARIE : 42, 100
 BALANCE : 47
 BARRETTE DE COMPOSITION : 91
 BASSINE INOX : 72
 BASSINE PLASTIQUE : 73
 BATTEUR PLANETAIRE : 39
 BILLOT : 56
 BIOSOURCÉS : 11
 BOITE A EPICES : 91
 BOITE PLASTIQUE RIGIDE : 93, 94, 95
 BOITE PLASTIQUE SOUPLE : 95
 BOUCHON BIDONS : 12
 BRAISIÈRE : 98

C

CANNELEUR : 59
 CAPSULE SIPHON : 66
 CARTOUCHE GAZ CHALUMEAU : 86
 CASIER VAISSELLE : 20
 CASSEROLE INOX : 98
 CASSEROLES : 98
 CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE : 26, 27
 CENTRIFUGEUSE : 37
 CHALUMEAU GAZ : 86
 CHINOIS : 83
 CISEAUX : 58
 COCOTE FONTE OVALE : 108, 109
 COCOTE FONTE EMAILLÉE RONDE : 106, 107
 COMPTOIR BOISSONS : 28
 COMPTOIR REFRIGÉRÉ GN : 24, 25
 COUPE FRITE : 63
 COUPE VOLAILLE : 58
 COUPE-FRITES : 63
 COUPE-LEGUMES : 34, 39
 COUTEAU A DESOSSER : 10
 COUTEAU A DÉNERVER : 50
 COUTEAU A DESOSSER : 50, 51, 52
 COUTEAU A GÉNOISE : 50, 52
 COUTEAU A LAME GAUFRÉE : 50
 COUTEAU A PAIN : 49
 COUTEAU D'OFFICE : 50, 53
 COUTEAU DAMAS : 49
 COUTEAU DE CUISINE : 49, 50, 51, 52, 58, 59

COUTEAU FILET DE SOLE : 49
 COUTEAU HIGH WOOD : 49
 COUTEAU OFFICE : 49
 COUTEAU A GÉNOISE : 50, 52
 COUTEAU A LAME GAUFRÉE : 50
 COUTEAU A PAIN : 49
 COUTEAU D'OFFICE : 50, 53
 COUTEAU DAMAS : 49
 COUTEAU DE CUISINE : 49, 50, 51, 52, 58, 59
 COUTEAU FILET DE SOLE : 49
 COUTEAU HIGH WOOD : 49
 COUTEAU OFFICE : 49
 COUVERCLE BAC INOX AVEC POIGNÉE : 91
 COUVERCLE BAC INOX SANS POIGNÉE : 91
 COUVERCLE BASSINE PLASTIQUE : 73
 COUVERCLE CASSEROLE : 98
 COUVERCLE ETANCHE : 91
 COUVERCLE PLASTIQUE BAC GN : 92, 94, 95
 CREPIERE : 45
 CUISEUR A PATE : 100, 119, 123, 127
 CUISINIÈRE A GAZ : 118
 CUISINIÈRE A INDUCTION : 120
 CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE : 120
 CUISINIÈRE A GAZ : 116, 117, 118
 CUTTER : 33, 35
 CUVE BATTEUR : 39

D

DEMINÉRALISATEUR : 19
 DESINFECTION : 8
 DISQUES COUPE LEGUMES : 34
 DOSEUR : 67
 DOUILLE DECORS PATISSERIE : 86
 DOUILLE SIPHON : 64, 65, 67

E

ECUMOIRE : 76, 77
 EGOUTTOIR : 91, 92, 94
 EGOUTTOIR PANIER : 20
 ELEMENT NEUTRE : 124
 ENTONNOIR : 65, 71
 ENTONNOIR A PISTON : 71
 ENTONNOIR INOX : 71
 EPLUCHEUR : 57, 63
 ETAGERE CUISINE : 138
 ETAMINES : 83

F

FAITOUT : 98
 FEUILLES DE CUISSON : 114
 FILTRE ADOUCISSEUR : 19
 FILTRE TRAITEMENT EAU : 19
 FLACON GRADUÉ HYGIÈNE : 12
 FOUET : 75
 FOUR CONVECTION : 128
 FOUR MIXTE : 129, 130, 131
 FRITEUSE : 46, 119, 123, 127
 FUSIL : 54
 FUSIL CERAMIQUE : 54

Index alphabétique

G

GRIL : 123
 GRIL PIERRE DE LAVE : 118, 119
 GRILLES : 23, 25, 113

H

HACHOIR : 39, 58
 HOTTE D'ASPIRATION POUR FOUR : 129, 130

I

INDUCTION : 46

L

LAME CUTTER : 33
 LAME RACLOIR : 55
 LAVE VAISSELLE A CAPOT : 16, 17
 LAVE VERRE/VAISSELLE FRONTAL : 14
 LECHE FRITE : 127
 LOUCHES : 77

M

MACHINE A GLACE GRAINS : 31
 MACHINE A GLACONS : 30, 31
 MARMITE INOX : 99
 MOUVETTE : 84
 MICRO-ONDE : 47
 MIXEUR PLONGEANT : 38

N

NETTOYANT CUISINE : 8, 10, 11
 NETTOYANT FOUR : 9, 10
 NETTOYANT FRITEUSE : 10
 NETTOYANT RESTAURANT : 11
 NID A FRITURE : 76

O

OPTION LAVE VAISSELLE : 18
 OUTILS DE PRÉPARATION : 59
 OUVRE BOITE : 70

P

PANIER A COUVERT : 20
 PANIER DE LAVAGE : 20
 PANIER LAVAGE : 20
 PASSE SAUCE : 80
 PASSOIRE : 80, 82, 83
 PELLE PLAT : 69, 84
 PICHET GRADUÉ : 67
 PINCE BAC INOX : 91
 PLANCHA : 44, 121, 122
 PLANCHE A DECOUPER : 55, 56
 PLAQUE A ROTIR : 100, 101
 PLAQUE ALUMINIUM : 111
 PLAQUE FOUR : 110
 PLAQUE INOX : 111
 PLAQUE TOLE : 112
 POELE A CREPES : 102, 103
 POELE A POISSONS : 103
 POELE ALU ANTI ADÉRENTE : 102

POELE BLINIS : 102
 POELE INOX : 97
 POELE INOX ANTI ADHERENTE : 97
 POELE RECTANGLE : 103
 POT A COUVERT : 20
 POT INOX GRADUÉ : 67
 POT PLASTIQUE GRADUÉ : 67
 Poudre CHLORE A 12 TK : 10
 PRESSE PUREE : 39
 PRODUITS LAVE VAISSELLE : 9
 PRODUITS LESSIVIELS : 9, 10
 PRODUITS RESTAURANT : 11
 PULVERISATEUR : 12

R

RACK EGOUTTOIR PLANCHE : 55
 RACLOIR POUR PLANCHE : 55
 RAPE DE CUISINE : 69

S

SALAMANDRE : 43
 SANTOKU : 49, 50
 SAUTEUSE ALU ANTI ADHERENTE : 102
 SAUTEUSE INOX : 97, 98
 SAUTEUSE INOX ANTI ADHERENTE : 97
 SAUTOIR INOX : 98
 SEAU INOX : 67
 SECATEUR VOLAILLE : 58
 SEL ADOUCISSEUR : 10
 SIPHON : 64, 65, 66, 71
 SOUS VIDE : 41
 SPATULES : 78, 84, 85
 SUPPORT BASSINE : 72
 SUPPORT PASSE SAUCE : 81
 SUPPORT SIPHON : 66

T

TAMIS : 82, 86
 THERMO PLONGEUR : 42
 THERMOMÈTRE : 23
 TIROIR POUR COMPTOIR GN : 25
 TOASTER : 43
 TOILE DE CUISSON : 114
 TRANCHEUSE : 40

U

USTENSILE : 86
 USTENSILES : 78

V W Z

VAPEUR : 101
 VERRE MESUREUR : 67
 WOK : 97, 102, 103
 ZESTEUR : 59

CONDITIONS GENERALES DE VENTE – SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA

I. Domaine d'application

1. Les présentes Conditions générales de vente régissent l'ensemble des relations contractuelles entre la société SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA et les clients lui passant commande (« les *Conditions générales de vente* »). Elles s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions, notamment celles en vigueur chez le client. Celles-ci – quelle que soit la période à laquelle elles nous sont soumises – sont déclarées nulles et non avenues.

2. Toute modification et/ou complément apporté aux présentes Conditions générales de vente doivent revêtir la forme écrite.

II. Offre/confirmation de commande

1. Les images et représentations de produits figurant dans la publicité, les prospectus, la boutique en ligne, etc. servent uniquement à l'illustration et sont sans engagement.

2. Nos offres sont non contractuelles, sauf lorsqu'elles sont expressément définies comme telles. Les documents fournis avec l'offre, tels que catalogues, prospectus, images, etc. ne contiennent que des données et descriptions approximatives. Tous les plans, esquisses, modèles et autres documents établis par nos soins sont protégés par les droits de propriété intellectuelle et appartiennent à SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA. A ce titre, ces documents ne doivent pas être transmis à des tiers et doivent nous être restitués sans délai, à notre demande.

3. Le contrat est réputé conclu au moment où le client accepte, oralement ou par écrit, l'offre qui lui a été soumise ; à cet égard, son contenu est déterminant.

4. Une fois le contrat conclu, une annulation de celui-ci n'est possible qu'avec l'accord écrit de SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA. Dans ce cas et à notre demande, le client doit indemniser SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA pour les démarches et frais occasionnés, selon le barème forfaitaire suivant :

*20 % du montant du contrat si l'annulation intervient dès le 7ème jour calendaire à compter de la date de la commande ;

*60% du montant du contrat si l'annulation intervient dans les 30 jours calendaires avant la date de livraison ;

*100% du montant du contrat si l'annulation dans les 10 jours calendaires avant la date de livraison.

5. Toute modification de la commande et/ou ajout de clauses accessoires doivent revêtir une forme écrite, pouvant engendrer un devis supplémentaire.

6. Dans tous les cas, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications d'ordre technique.

III. Livraison et Transfert de risques

1. Les délais de livraison sont toujours communiqués à titre indicatif et ne peuvent être déterminés que si le client nous a transmis l'intégralité de ses exigences techniques telles que dimensions, accès, passage de porte, escalator, montage-chage, raccordements divers fluides... Dans le cas contraire et si des modifications étaient apportées entretemps depuis la commande, nous ne pourrions être tenus responsables des retards en décaulant et le délai initial de livraison devra être modifié en conséquence.

2. Par délai de livraison s'entend la date à laquelle la commande est expédiée à l'adresse de livraison indiquée par le client et en accord avec ce dernier. Le respect de ce délai suppose que le client a rempli ses obligations contractuelles, y compris le versement à terme des montants convenus. Pour tout report de délai de livraison émanant du client, des frais inhérents à ce différé pourront être facturés.

3. Le délai de livraison devra être allongé en conséquence en cas de circonstances extraordinaires, de mesures entrant dans le cadre d'un conflit social, en particulier d'une grève et d'une mise à pied collective, et dans le cas d'autres empêchements imprévus indépendants de notre volonté, dans la mesure où ces empêchements ont des conséquences importantes avérées sur la conception, la réalisation, la finalisation ou la livraison du produit à livrer.

4. Ceci s'applique également si ces conditions se présentent chez l'un de nos fournisseurs et/ou sous-traitant.

5. Dans le cas d'un retard de livraison qui nous est imputable et qui découle de notre propre responsabilité, le client ne peut résilier le contrat qu'après une mise en demeure formelle, puis une prolongation raisonnable de délai de quatre semaines au minimum, et sur menace expresse de résiliation. Conformément à la réglementation indiquée à l'article VI.5, aucune indemnisation ne sera toutefois accordée dans cette hypothèse.

6. Les livraisons partielles sont autorisées et seront facturées à leur exécution.

7. En l'absence d'instructions précises, les modalités d'expéditions sont laissées à notre convenance. Le risque est transféré au client dès la réception de la marchandise.

8. Sauf accord contraire spécifique et écrit, l'installation et la mise en service ne font pas partie de la prestation contractuelle.

IV. Réserve de propriété

1. Jusqu'au paiement intégral de toutes les créances dues dans le cadre de la relation commerciale, la marchandise livrée reste notre propriété. Nous sommes habilités à inscrire une clause de réserve de propriété sur la marchandise livrée dans le registre des pactes de réserve de propriété ou registres équivalents à l'étranger. Le client est tenu de participer à toutes les démarches nécessaires à cette inscription. Les marchandises sous réserve de propriété ne pourront être revendues à des tiers sans notre autorisation. En cas de revente, le client nous cédera les créances correspondantes et s'engage à nous communiquer toutes les informations nécessaires au recouvrement de ces créances.

2. Le client est habilité à utiliser et transformer les marchandises restant sous notre propriété dans le cadre de ses activités commerciales. Afin de garantir la réserve de propriété, nous acquérons la propriété conjointe des produits résultants de toute transformation. Par la présente, le client s'engage à nous la céder. Les articles 726 et 727 du code civil suisse déterminent la hauteur des parts de copropriété.

3. Le client n'est habilité ni à mettre en gage ni à céder à titre de garantie les marchandises dont la propriété ne lui a pas été transférée ou les marchandises sous réserve de propriété. En cas de saisie par un tiers des marchandises précitées, le client est tenu de nous en informer immédiatement. Le client est tenu de prendre soin de la marchandise restant sous notre propriété et de la marchandise réservée, de l'assurer contre le vol, la détérioration, la destruction et les dommages accidentels (notamment l'incendie et les dégâts des eaux), et d'en apporter la justification sur demande.

4. Dans le cas où le montant de toutes nos garanties de paiement dépasserait de 20% minimum le total des prestations de garantie, nous céderons une part équivalente. Par ailleurs, en cas de retard dans les paiements, nous nous

réserveons le droit de faire valoir tous nos droits résultant de la réserve de propriété et d'exiger le paiement des créances dues.

V. Prix et paiement

1. Nos prix s'entendent départ nos entrepôts, hors taxe sur la valeur ajoutée au taux légal en vigueur (TVA). Les coûts supplémentaires de transport, livraison, installation ou autre émanant d'une demande du client seront facturés en sus. En outre, nous nous réservons expressément le droit de facturer un supplément de CHF 40.00 pour toute commande d'un montant inférieur à CHF 200.00.

2. Après la conclusion du contrat, toute modification effectuée à la demande du client sera facturée en supplément.

3. Nous nous réservons le droit d'exiger le paiement anticipé du prix de vente convenu pour la première commande des nouveaux clients, ainsi que pour les clients dont la notation financière est insuffisante. En cas de non-respect de cette condition, nous serons autorisés à annuler le contrat sans obligation d'indemnisation et sans autre explication.

4. Nos factures sont payables dans un délai de dix jours à la date de facturation, comptant et sans aucune déduction, sauf condition spéciale accordée et stipulée sur facture.

5. Nonobstant l'accord éventuel au sujet d'une date limite de paiement au sens d'un délai justifiant un retard, nous nous réservons le droit d'exiger le paiement anticipé immédiat du prix de vente convenu dans le cas où l'acheteur ne serait pas ou plus (selon information ultérieure) suffisamment solvable. Si l'acheteur ne remplit pas immédiatement une telle exigence, nous sommes autorisés à résilier le contrat conclu avec l'acheteur sans justification d'une obligation d'indemnisation.

6. Les paiements sont à effectuer exclusivement à notre ordre, soit en espèces soit sur les comptes bancaires et/ou postal indiqués sur notre facture. Toute négociation ou prolongation ne vaut pas règlement. Toute demande de rabais, retard de livraison partielle ou contre-prétentions ne remet pas en cause l'obligation de paiement de l'acheteur. Le client ne peut prétendre à une compensation ou exercer un droit de rétention sur les paiements.

Les frais de rappels sont de CHF 40.00 au 1^{er} rappel et CHF 80.00 au 2^{ème} rappel et sont facturés en sus des intérêts légaux de retard de 5%. Les frais de recouvrement sont à la charge de l'acheteur en cas de procédure de poursuite et/ou de procédure judiciaire.

VI. Garanties et responsabilités

1. Le client veillera à ce que les éventuels documents, mesures et autres renseignements fournis en vue de l'exécution du contrat soient corrects et complets. Toute erreur du client en la matière ne saura être considérée comme un manquement de notre part.

2. Les défauts apparents imputables à la livraison et/ou à la prestation de service, en particulier les dommages liés au transport, doivent faire l'objet d'une réclamation immédiate par écrit. L'information doit nous parvenir au plus tard sous 5 jours ouvrés. Les défauts cachés doivent faire l'objet d'une réclamation écrite dès leur constatation. Les réclamations orales et/ou hors délais excluent tout recours à la garantie et ne pourront pas être prises en compte.

3. Ne sont pas considérés comme des défauts les éléments suivants, sans que cette liste ne soit exhaustive : l'usure naturelle, les fournitures endommagées suite à une utilisation non conforme, une trop forte sollicitation, l'emploi de produits inappropriés, l'installation dans des ouvrages de construction défectueux ou sur un sol inapproprié, les fournitures soumises à des influences extérieures non prévues au contrat, ainsi que les erreurs de logiciel non reproductibles. Toute installation, modification ou opération d'entretien effectuée de manière non conforme par le client ou des tiers non autorisés n'est également pas couverte par la garantie.

4. En cas de défaut qui nous est légitimement imputable, il nous incombe d'y remédier sans frais supplémentaires, à notre convenance, soit en réparant le produit, soit en le remplaçant. Il incombe au client d'apporter la preuve du défaut. Nous avons le droit de refuser la réparation ou le remplacement lorsqu'ils impliquent des coûts démesurés.

5. Toute prétention complémentaire à dédommagement du client, quel qu'en soit le motif juridique, en particulier en cas de non-respect des obligations et d'acte illicite, est exclue. Cette exclusion ne vaut pas en cas de dol ou de négligence grossière de notre part, en cas de responsabilité tombant sous le coup de la loi sur la responsabilité du fait des produits, pour une garantie que nous avons délivrée, pour les dommages résultant d'un manquement fautif à une obligation essentielle du contrat ou dans les autres cas de responsabilité juridiquement contraignante. La responsabilité pour manquement fautif à une obligation essentielle du contrat se limite toutefois aux dommages prévisibles et habituels, dans la mesure où il n'y a pas de dol ou de négligence grossière. Cette clause n'inverse pas la charge de la preuve au détriment du client.

6. Les prétentions en garantie que pourrait faire valoir l'acheteur en raison d'un défaut de la marchandise sont prescrites au bout de vingt-quatre mois à compter de la livraison, sauf si le contrat prévoit un délai plus long. La garantie des défauts pour les objets d'occasion n'est valable que douze mois.

7. Toute responsabilité dépassant ce cadre ou toute autre prétention à garantie ou dédommagement de la part du client à notre encontre ou celle de nos auxiliaires d'exécution pour un vice matériel est exclue. En particulier, toute responsabilité pour des dommages indirects et consécutifs, dans la mesure où la loi le permet, est expressément exclue.

VII. Vente en ligne via notre shop e-commerce

1. En cas de vente via notre boutique en ligne gérée par SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA, les dispositions du présent article s'appliquent spécifiquement en sus.

2. Les produits mis en vente sur la boutique en ligne sont décrits et exposés avec la plus grande exactitude. Les photos mises en avant pour les représenter n'ont qu'une valeur indicative et ne sauraient constituer une offre.

3. Tous les prix de vente publiés dans la boutique en ligne sont les prix définitifs et comprennent toutes les taxes (dont la TVA) ainsi que les frais d'emballage. Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les prix des produits et des prestations de service proposés. Le prix indiqué dans la boutique en ligne au moment de la commande est déterminant pour la conclusion du contrat. Les prestations supplémentaires payantes commandées par le client, telles que : installation/montage, traitement des déchets, extensions de garantie, etc., sont indiquées séparément dans l'article et sur la facture.

4. Les commandes ont force obligatoire. Après chaque commande, l'acheteur reçoit un e-mail

qui confirme la bonne réception de celle-ci, valant conclusion du contrat de vente. Nous nous réservons le droit de refuser et de ne pas exécuter des commandes, sans devoir de justification.

5. Le client peut utiliser les moyens de paiement proposés dans la boutique en ligne sous « *Modes de paiement* » ; les paiements relatifs à des commandes en ligne doivent être effectués en francs suisses. Le paiement en espèces pour des produits commandés en ligne n'est possible qu'en cas de retrait dans l'une des succursales. Pour les prestations de service, le retrait en succursale et par conséquent le paiement en espèces ne sont pas possibles. Les frais en vigueur, notamment de livraison, sont indiqués dans la rubrique « *Modes de paiement* » et sont détaillés dans le processus de commande. Les produits commandés ne sont livrés qu'après réception du paiement complet de la commande, frais compris. En cas de paiement par carte de crédit ou autres moyens de paiement instantané, le débit a lieu au moment de la commande.

6. Un droit de retour n'existe qu'en cas d'erreur de livraison ou de défaut de fabrication. Le défaut doit être annoncé par écrit dans les 10 jours dès réception de la commande. Seuls les produits dans leur emballage original, parfaitement neufs, non utilisés, peuvent être repris. Les frais de retours sont exclusivement à la charge du client. Les retours peuvent être directement effectués dans nos locaux, sans frais. Une copie de la facture doit être jointe au produit retourné. Ils doivent être renvoyés en lettre/colis remis contre signature. Dans tous les cas, l'acheteur doit préalablement écrire à : info@service-equipement.ch qui lui enverra cas échéant une autorisation de retour.

7. En cas de retour d'un produit, nous nous réservons le droit de facturer au client les frais engendrés par la vérification et le renvoi des produits présentant des défauts non visibles et/ou des dommages non couverts par la garantie du fabricant. Les frais d'une réparation hors garantie, conformément à l'article VI, sont à la charge du client. Les retours dont nous ne disposons d'aucune information sur l'expéditeur et qui ne peuvent donc pas être renvoyés sont conservés pendant six mois par SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA avant d'être éliminés.

8. Pour toute commande passée sur la boutique en ligne l'acheteur est dans l'obligation de donner ses informations personnelles tels que son nom, adresse, email et numéro de téléphone. Ces données sont essentielles pour le traitement de la commande. Ces données sont traitées de manière confidentielle. SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA ne les transmettra jamais à une tierce personne, par contre nous nous réservons la possibilité d'utiliser ces informations pour envoyer à l'acheteur des informations sur les produits, les offres spéciales, etc. La *Déclaration de protection des données* s'applique au traitement des données personnelles par SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA et est disponible en ligne, sur la boutique en ligne.

9. SERVICE EQUIPEMENT WESCHER SA met en œuvre des mesures techniques et organisationnelles appropriées pour protéger vos données personnelles contre la perte et l'accès non autorisé. Nous revoyons régulièrement nos règles et procédures de sécurité pour nous assurer que nos systèmes sont sécurisés et protégés. Nous attirons toutefois votre attention sur le fait que la transmission de données sur Internet (p. ex. la communication par courrier électronique) peut présenter des failles de sécurité. Une protection complète des données contre l'accès indu par des tiers n'est pas possible.

VIII. Divers

Les clients utilisateurs de produits chimiques approuvent le fait d'avoir été informés sur toutes les spécificités liées. Tout utilisateur doit s'assurer avant et pendant leur emploi que nos articles sont adaptés à l'usage qu'il prévoit d'en faire, observer tant les règles de sécurité que les modes d'emploi en vigueur et respecter les instructions notifiées sur les étiquettes. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter de la non-observation des règles de sécurité, des modes d'emploi, des instructions, ainsi que de toute autre utilisation non conforme et/ou manipulation erronée de nos articles.

IX. Tribunal compétent, lieu exécution

Sauf disposition légale contraire, tout litige susceptible de s'élever entre les parties quant à l'exécution du présent contrat sera de la seule compétence des tribunaux de Genève.

X. Dispositions finales

Les présentes Conditions générales de vente sont régies par l'ensemble de leurs stipulations par le droit suisse. L'application du droit international des contrats de vente (CVIM) est exclue. Si une partie du contrat ou des présentes Conditions générales de vente était déclarée invalide ou inexécutable, la validité des autres parties du contrat ou de ces Conditions générales de vente n'en sera pas affectée.

Edition Juillet 2022





+41 22 827 62 50 - info@service-equipement.ch
www.service-equipement.ch

depuis 1982

COMMANDEZ EN LIGNE
service-equipement.ch