



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 éco-gestes et l'éco-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.





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

Site web : service-equipement.ch
e-commerce : shop.service-equipement.ch

Commandez sur notre boutique en ligne :

shop.service-equipement.ch



SOMMAIRE

Hygiène & Nettoyage 06

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

Laverie 13

- Machine sous comptoir
- Machine à capot
- Traitement de l'eau
- Panier de lavage

Réfrigération & Congélation 21

- Armoires Gastronomes
- Comptoirs Gastronomes
- Refroidissement rapide
- Réfrigération Boissons
- Machines à glaçons
- Chambre froide

Equipements Electriques 32

- Cutter / Coupe légume
- Blender / Presse agrume
- Centrifugeuse
- Mixeur plongeur
- Batteur mélangeur
- Trancheuse
- Machine sous vide
- Plancha
- Crêpière
- Réchauds induction
- Friteuse de tables

Coutellerie 48

- Couteaux
- Aiguiseurs
- Planche à découper
- Economes / Ciseaux

Appareils Manuels 60

- Mandoline
- Coupe Frites
- Siphon
- Mesureurs

Ustensiles de préparation 68

- Rapes
- Ouvre-boîtes
- Entonneurs
- Bassines
- Fouets / Louches
- Ecumoirs
- Maryses / Spatules
- Passoires
- Bacs GN (Inox & Plastique)

Cuisson 96

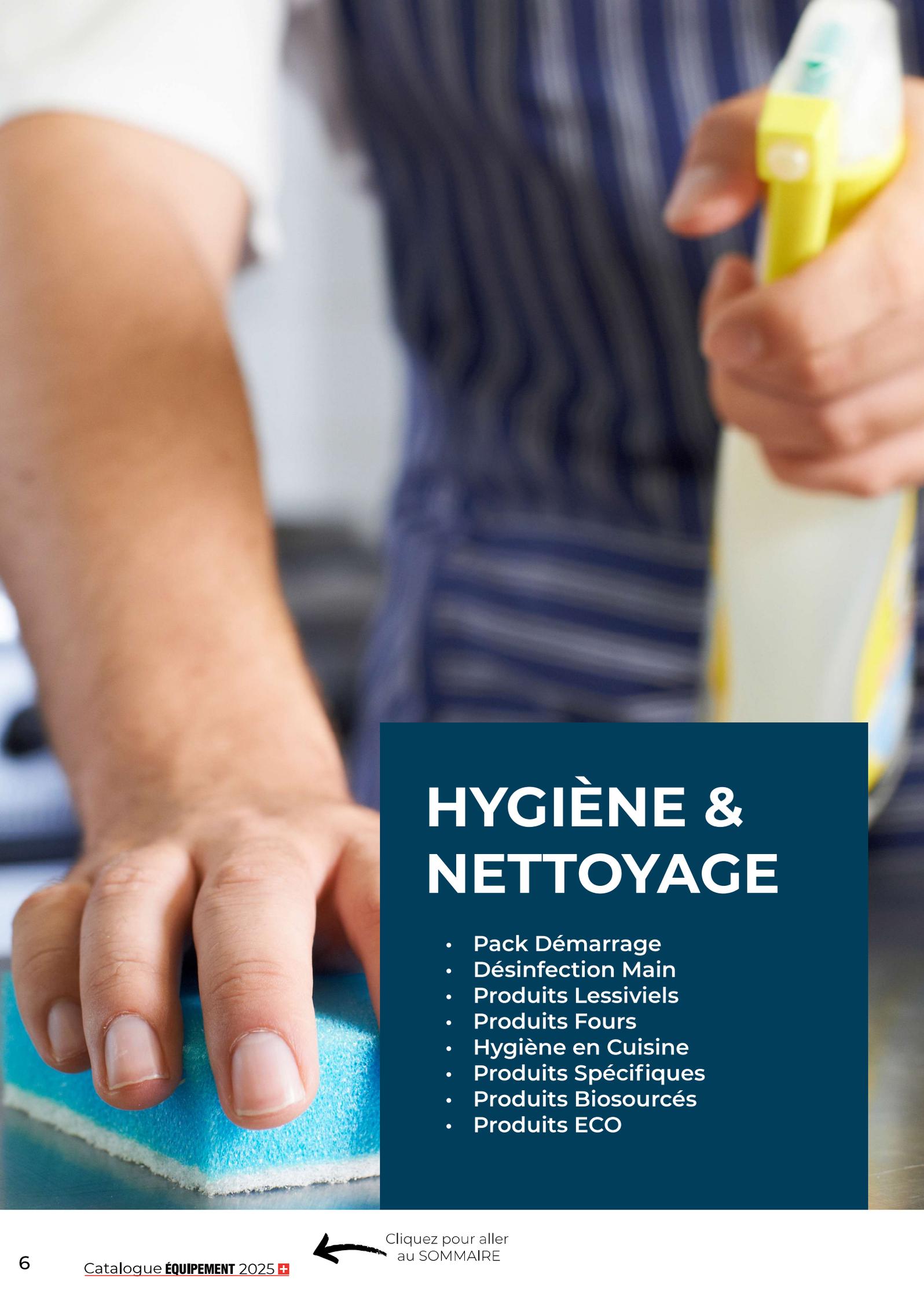
- Poêles INOX
- Casseroles INOX
- Plaques à rôtir
- Poêles Anti adhérente
- Poêles Choc Extreme
- Cocottes Fonte émaillée
- Plaques et Grilles

Fours & Fourneaux 115

- Série 700
- Série 900
- Friteuses Valentine
- Fours à convection
- Fours mixtes multifonctions

Agencement INOX 134

- Tables
- Meubles bas
- Meubles haut
- Armoires
- 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 Degrasso 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.



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.



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.



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%

Bidon 5 L



Réf. 104130



7600001041304

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%

Bidon 5 L



Réf. 106262



7600001062620

ASEPTO A



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

Biodégradable à 95%

Bidon 5 L



Réf. 105440



7600001054403



PRODUITS LESSIVIELS

F420e
Détergent



12kg : 20004391
25kg : 20004392

4044204002213
4044204002220

F8500
Détergent



12kg : 20006055
25kg : 20006204

4044204002749
4044204003203

B 2 S
Rinçage



10 lts : 20000851

4044204001247

Service Lavage +
Détergent



12kg : 104072
25kg : 104070

7600001040727
7600001040703

Service Rinçage +
Rinçage



10 lts : 106329

7600001042479

PRODUITS FOURS

HOT CLEAN
pour nettoyage
automatique



10 lts : 105761

7600001057619

HOT FLUSH
pour nettoyage
automatique



10 lts : 106144

7600001061449

COMBICLEAN
FOUR LAINOX
Carton de 2 cartouches



DL002BC

DL002BC

DECAP FOUR M
Nettoyage manuel



10 lts : 100407

7600001004071

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



DB1075

DB1075A0

OVEN CLEANER
Nettoyage Four
Merrychef



41007

5060411840089

OVEN PROTECTOR
Rinçage Four
Merrychef



41008

5060411840096



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

ACTIVE GREEN
Pour iCombi PRO &
Classic

NETTOYAGE
Tous les fours
(sauf iCombi)

RINÇAGE
Fours SCC & CMP
sans Care Control

ENTRETIEN
iCombi Pro & Classic
SCC avec Care Control

Pastilles pour four



56.01.535

56.00.210

56.00.211

56.00.562



4040337565359



4040337562105



4040337562112



4040337565625

HYGIENE EN CUISINE

POLY PLUS
Nettoyant-Dégraissant

LAVO MULTI
Détergent Multifonction

DEGRAISSO
Dégraissant Radical

PASTIGRAS
Dégraissant Friteuse

VSL PUR
Dégraissant Vaisselle



10 lts : 105376

5 lts : 104502

5 lts : 100417

30 pastilles : 104000

104275



7600001053765



7600001045029



7600001004170



7600001040000



760000104275

PRODUITS SPÉCIFIQUES

F 865 PLUS
Détergent Aluminium

B 170 XD
Rinçage pour vaisselle
plastique

A 12 TK
Poudre Chlore

SEL ADOUCISSEUR
8/12 SPECIAL

IDEAL INOX
Brillant longue durée



25 kg : 20000378

10 lts : 20006957

20007623

25 kg : 102476

102644



4044204001056



4044204004330



4044204005016



760000102476



7600001026448

PRODUITS BIOSOURCÉS

Tous ces produits sont



BLU CALC
Détartrant rapide
Dilution 2 à 20%

5 lts : 107150

7600001071509

BLU FLORO
Nettoyant ttes surfaces
Dilution 1 à 5%

5 lts : 107153

7600001071530

BLU NET
Nettoyant - dégraissant
Dilution 1 à 50%

5 lts : 107154

7600001071547

BLU SAN
Détergent-Détartrant
Dilution 1 à 10%

5 lts : 107151

7600001071516

BLU VITRO
Détergent Vitre
Dilution 10 à 20%

5 lts : 107152

7600001071523

NOUVEAUTÉ

La gamme BLU est Biodégradable ET Biosourcé !
Cela signifie 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

7600001047061

FLORO CITRON
Nettoyant ttes surfaces
Dilution 1 à 5%

10 lts : 100434

7600001004347

ECO NETT
Nettoyant - dégraissant
Dilution 1 à 10%

5 lts : 104704

7600001047047

SANI SAN
Détergent Sanitaire
Dilution 2 à 5%

10 lts : 105112

7600001051129

VITRES K 12
Détergent Vitre
Dilution 5 à 50%

10 lts : 100387

7600001003876

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



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



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



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



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



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



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



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-M EnergyPlus WINTERHALTER

Lave-vaisselles panier 500x500



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

RÉFÉRENCE : 517v0029



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-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 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



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



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

OPTIONS

OPTION PT TWIN-SET

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

Largeur 161mm



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

RÉFÉRENCE : 61007739



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



1009231

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



760122720000826

Ver'Net TE 20

Déminéralisateur partiel
Sans compteur volumétrique et témoin lumineux



Dimensions (LxPxH) en mm :
Ø250 x 595

RÉFÉRENCE : 5101610



900001241755



FILTRE pour PURITY 1200 Quell ST



Cartouche échange standard
Brita Purity 1200

RÉFÉRENCE : 273400



273400

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

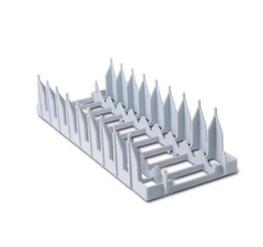


760122720000932

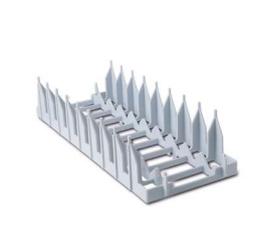
Déminéralisateur partiel

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

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 500x500

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

PANIER & CASIERS DE LAVERIE 500x500

<p>CASIER À COUVERTS Maille Fine</p>  <p>A301164</p>  <p>A301164</p>	<p>CASIER A DOIGTS Pour 16 assiettes</p>  <p>A301003</p>  <p>A301003</p>	<p>CASIER DE BASE Maille Large</p>  <p>A301205</p>  <p>A301205</p>	<p>CASIER À PLATEAUX pour platerie GN1/1</p>  <p>A301376</p>  <p>A301376</p>	<p>PANIER À COUVERTS 8 compartiments</p>  <p>A301229</p>  <p>A301229</p>
--	--	--	--	--



RÉFRIGÉRATION CONGÉLATION

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

Cliquez pour aller
au SOMMAIRE



Catalogue **ÉQUIPEMENT 2025** 



ARMOIRES GASTRONOMES 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

A

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

5
ANS
GARANTIE

Réfrigérateur Professionnel révolution GN2/1 Ventilé - Négatif -22/-15°C

B

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

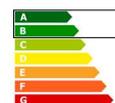
RÉFÉRENCE : AEF7X251

5
ANS
GARANTIE



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 GAINE 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

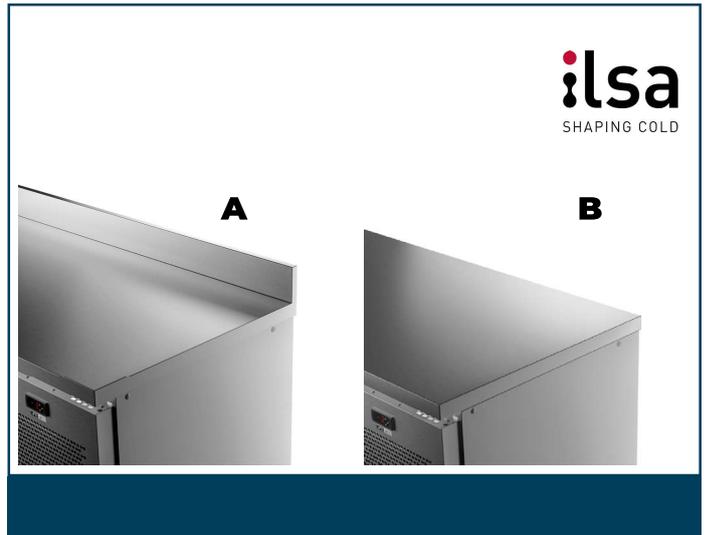


Les modèles de comptoirs réfrigérés sont disponibles :

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 grilles 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 grilles 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 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 : AB04N581

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

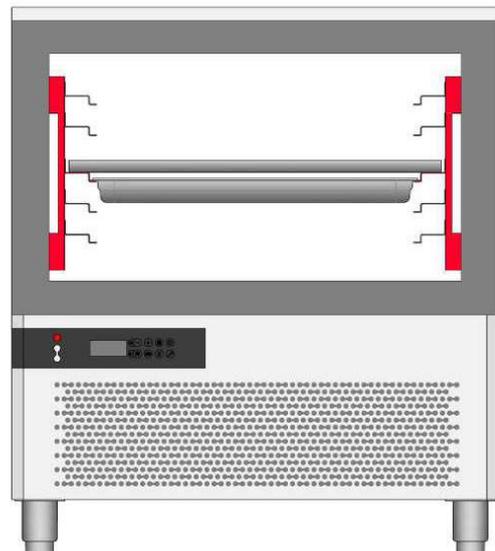


Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 825 x 2025
Poids (kg) : 220
Puissance (kW) : 2.650
Capacité +3°/-18° : 45kg / 30kg

INCLUS : sonde



RÉFÉRENCE : AB14N481



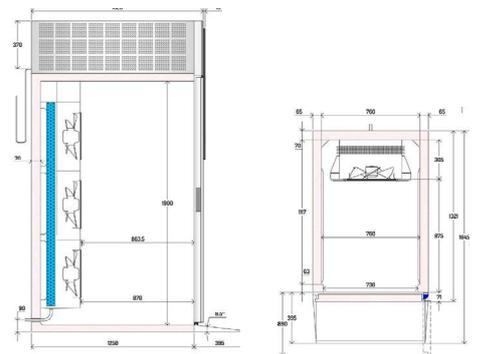
CELLULE À CHARIOT +90°/-18° GROUPE INTÉGRÉ



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 GNI/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)	Groupe à droite (R)
A+P1 : MM2STF400L	A+P1 : MM2STF400R
A+P2 : MM2STF L	A+P2 : MM2STF R
B+P1 : MM2STF400 LCN	B+P1 : MM2STF400 RCN
B+P2 : MM2STF LCN	B+P2 : MM2STF 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)	Groupe à droite (R)
A+P1 : MM22STF400L	A+P1 : MM22STF400R
A+P2 : MM22STF L	A+P2 : MM22STF R
B+P1 : MM22STF400 LCN	B+P1 : MM22STF400 RCN
B+P2 : MM22STF LCN	B+P2 : MM22STF 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)	Groupe à droite (R)
A+P1 : MM222STF400L	A+P1 : MM222STF400R
A+P2 : MM222STF L	A+P2 : MM222STF R
B+P1 : MM222STF400 LCN	B+P1 : MM222STF400 RCN
B+P2 : MM222STF LCN	B+P2 : MM222STF RCN

4 PORTES (Anthracite **A** ou INOX **B**)



P1 : Profondeur 440mm
P2 : Profondeur 560mm

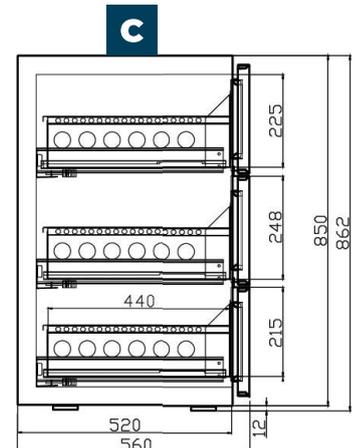
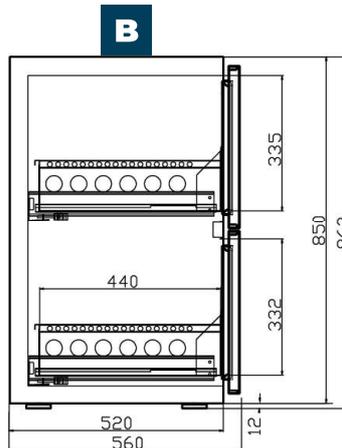
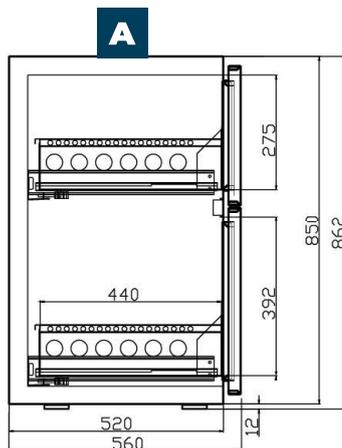
Dimensions (LxPxH) en mm : 2550 x **P** x 862

Groupe à gauche (L)	Groupe à droite (R)
A+P1 : MM2222STF400L	A+P1 : MM2222STF400R
A+P2 : MM2222STF L	A+P2 : MM2222STF R
B+P1 : MM2222STF400 LCN	B+P1 : MM2222STF400 RCN
B+P2 : MM2222STF LCN	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



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

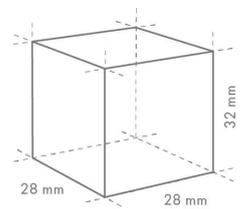


Les glaçons Bistrot sont formés à l'intérieur de capsules en forme de dé à coudre, positionnées horizontalement dans le cadre de l'ensemble évaporateur, sur lesquelles de l'eau est pulvérisée par jet dans un flux ascendant.

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 ensuite 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

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



ÉQUIPEMENTS ELECTRIQUES

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



CUTTER - EMULSIONNEUR

MODELE
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 cuisinée, 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



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				
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-		FCE-2+ / 4+ / 8+	
Râpeurs	2x2/2x4/2x6/4x4/6x6/8x8 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 goulotte universelle ou de grande capacité et d'une goulotte 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

			Rondelles				Râpeurs
FCS	FC	FC		SHS	SH	SH	
			Rondelles Ondulées				Rondelle
FCOS	FCO			FCC	FCC		
			Frites				Pommes-paille
FFS*	FFC*			FCES	FCE	FCE	
			Macédoines				
FMS*	FMC*	FMC*					

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



370020003320



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



370020006600

4L - Inox



existe aussi en :

2L - plastique



4L - plastique



2L - Inox



BLENDER de CUISINE N°37 - 4I

Préparation chaude ou froide, veloutés, purées, crèmes...

Dimensions (LxPxH) en mm : 220 x 310 x 560

Poids : 11kg

Vitesse variable : jusqu'à 15000 tr/min

Fonction pulse : 18000 tr/min

RÉFÉRENCE : SANTOS 37-4I



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



370020006201



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 11G



370020001101



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



370020001001



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



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



370020005300

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



8435561000695



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



8435561002804



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

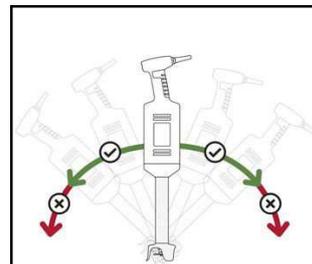


8435561002392



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

MONOPHASÉ

RÉFÉRENCE : 1500221

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



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, aiguiseur intégré

RÉFÉRENCE : MICRA TGC 220



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, aiguiseur intégré

RÉFÉRENCE : 5051028



5051028



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



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



8435561002996



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



8435561005768



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



8435561004303



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



TRIPHASÉ

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

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 : GGCIR2AA-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



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



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





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 assurent 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 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 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 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 D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code
170	60	182101



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



COUPEAU DE CUISINE

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



COUPEAU À DÉCOUPER

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



COUPEAU À DÉOSSER

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



COUPEAU À SAIGNER

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



COUPEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code
220	110	182204



COUPEAU DE CUISINE

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



COUPEAU À DÉCOUPER

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



COUPEAU À DÉOSSER

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



COUPEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182329



COUPEAU À SAIGNER

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



COUPEAU 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 DÉSOSSER

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



COUPEAU À DÉSOSSER

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 DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code
295	160	182528



COUPEAU À DÉSOSSER

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



FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code
300	300	125042



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. À utiliser avec de l'eau.

L mm	Code
235	120340



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



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chromé. 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. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	l mm	H mm	Code
415	228	165	139002

+
**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



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...). Chanfreiné. 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



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

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



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.

EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code
215	17	120901

Lame pivotante au tranchant rasoir.



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. Manche 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



EQUEUTEUR 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 évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	I mm	Code
150	265	090417



RASOIR À LÉGUMES

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

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



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



CISEAUX CHROMÉS

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

L mm	Code
180	120804



CISEAUX DE PRÉCISION

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



DÉCORE-CITRON

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

Type	L mm	Code
droitier	140	090450



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

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



CANNELEUR EN V

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code
158	24	17	120909



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



COUTEAU 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 COUTEAU 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	l mm	H mm	Code
essoreuse	430	500	E002



ESSOREUSE SALADE e10 MANUELLE

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code
essoreuse	420	330	E001





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 gaufrée.
Lame réversible et gaufrée 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	I mm	Poids g	Code
mandoline	445	195	1190	2015.03



COUPE FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités.
Production entre 100 kg - 150 kg par heure.

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



PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, érogne 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	I mm	H mm	Code
pèle-pomme	305	110	135	215155
couteau peleur de rechange				215158



8mm



10mm



12mm

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

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 (Si 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C d	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 DFZ1-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

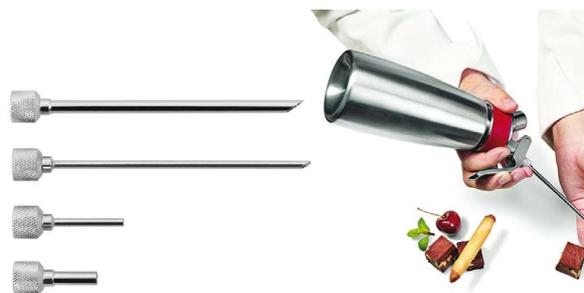
C d	Code
50	672046



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



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 I270mm H.400mm.

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



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



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



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



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



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



BOL GRADUÉ À MANCHE

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

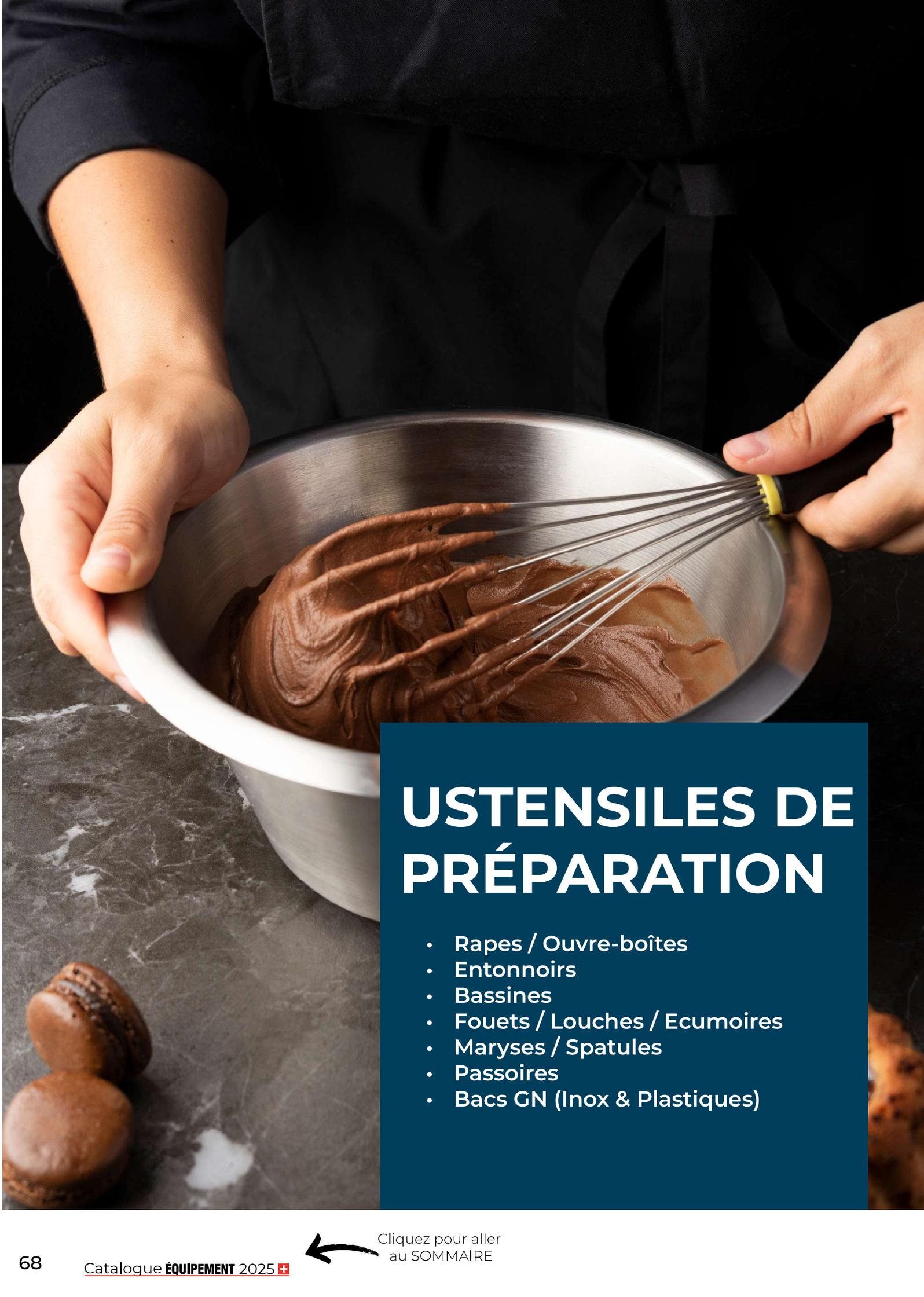
H mm	Ø mm	C cl	Code
------	------	------	------



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-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. À 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 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-éraflures 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



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-éraflant 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



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



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 5/l. 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

SIMPLICITÉ ET
ROBUSTESSE



OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code
ouvre-boîtes	230006



OUVRE-BOÎTES PAPILLON

Acier INOX, Lame en acier trempé

Type	Code
ouvre-boîtes	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 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



ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Economie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolymère 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



ENTONNOIR INOX

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

H mm	Ø mm	Code
110	100	116219
125	120	116220



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



ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE

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
HOMOGÈNE



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



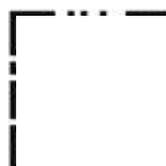
FOUET À SAUCE

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



MANCHE PLEIN PLUS
CONFORTABLE EN MAIN



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

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. Très résistant qui supporte les forts écarts de température.
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.
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

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.



SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code
425	120	112282

© Ferrandi-Rina Nura

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-SAUCES 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



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



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-SAUCES, LA PRÉPARATION SE FILTRE SEULE



SUPPORT PASSE-SAUCES 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 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 des 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



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



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



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	I 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	I 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	I mm	Code
beige	300	49	113330
rouge	300	49	113332
beige	380	58	113338
beige	450	71	113345



SPATULE EXOGLASS®

L mm	I 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	I 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	I 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	I 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	I 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



POCHE PÂTISSÈRE 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



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

Code
165003

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.



ROULEAU DE 100 POCHE PÂTISSÈRES

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



Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

Design conçu pour éviter les TMS du poignet. Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.

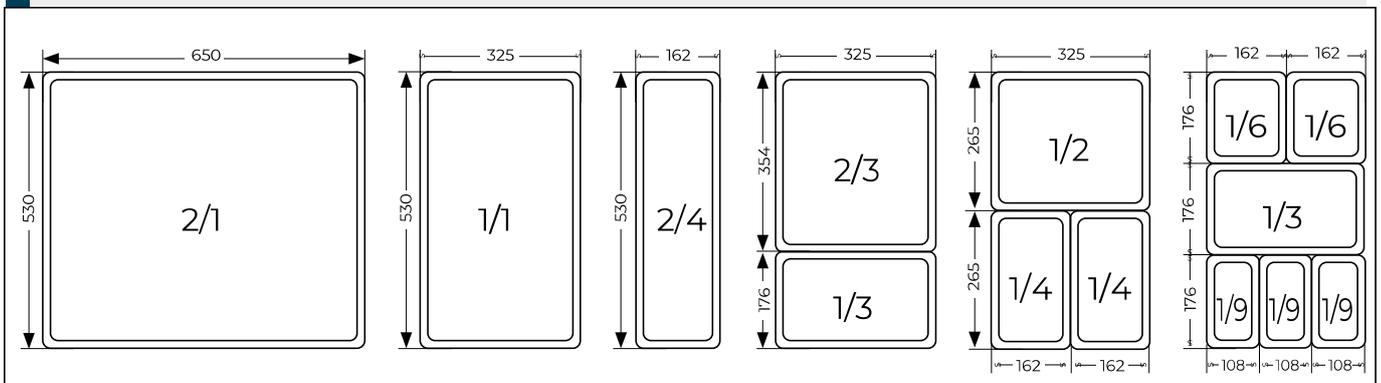


PINCE À DÉCOINCER LES BACS

L mm	I mm	H mm	Poids g	Code
163	126	28	129	778720



Bacs gastronorme de qualité premium



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



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

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



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

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



BAC GN 2/3

GN 2/3



BAC GN 1/2

GN 1/2



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES GN 1/2

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

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

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



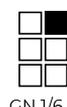
BAC GN 1/4

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

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.
 Couvercle en creux pour l'empilabilité.
 Conforme à la norme EN631-1.



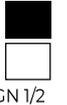
GN 2/1

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

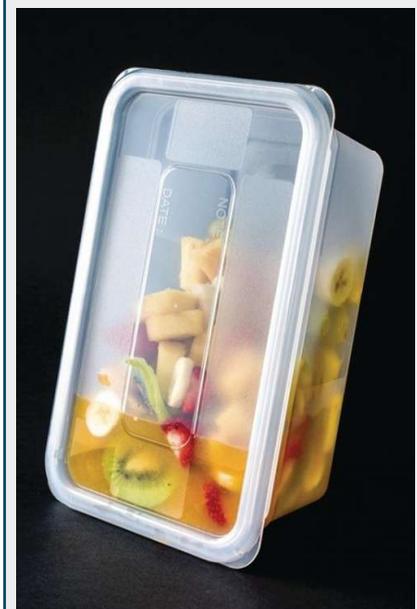
L mm	I mm	H mm	C cl	Code
176	162	100	150	256015
176	162	150	200	256020



GN 1/9

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

**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



EGOUTTOIR

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



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

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	I mm	H mm	Poids g	C dl	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 dl	Code
162	45	50	255205



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	I mm	H mm	C dl	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

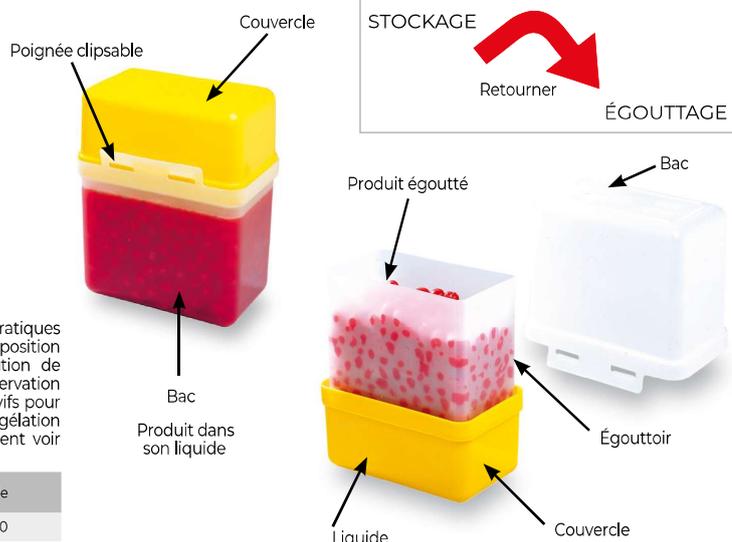
L mm	I mm	H mm	C dl	Code
176	162	60	100	255310
176	162	85	150	255315
176	162	110	200	255320



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	I mm	H mm	C dl	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





SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C dl	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.



POËLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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



POËLE

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 dl	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 dl	Code
240	80	300	686824
280	90	470	686828



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



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



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 CASSEROLES

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

Code
015122



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



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

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/induction.

La référence des Chefs exigeants

PRÉHENSION
SANS RISQUE DE
BRÛLURE



Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux



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

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**





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 FT7. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	I 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.



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

Le meilleur rapport qualité/prix



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.



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

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



de Buyer
DEPUIS 1830



CHOC EXTREME



**Pour MIJOTER, RÉCHAUFFER,
SPÉCIAL CUISSONS DELICATES**

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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Øfond 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'incox - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Øfond 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'incox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée.
Ne pas surchauffer les ustensiles anti-adhésifs.



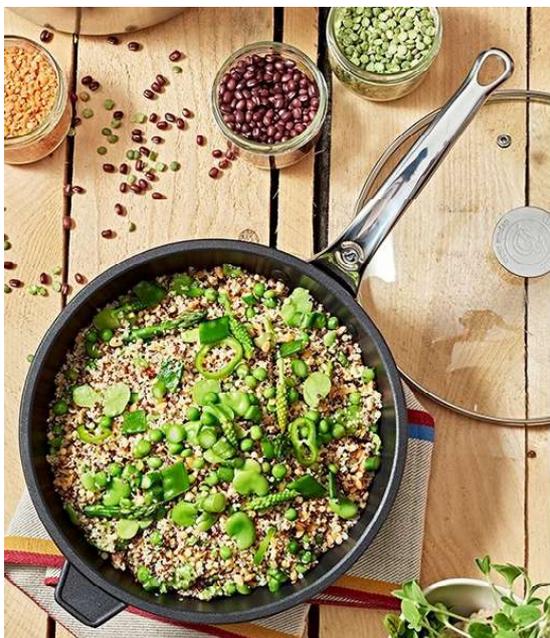
Fonte d'aluminium coulée sous pression
Revêtement PTFE - Résistant extra longue durée
Fond magnétique indéformable
Sur tous les feux y compris l'induction



Couvercle en verre avec pontet incox

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



FONTE ÉMAILLÉE



Cocotte Signature ronde

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

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

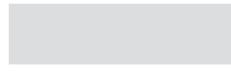
Shell Pink



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 PÂTISSIÈRE 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 PÂTISSIÈRE 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 PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

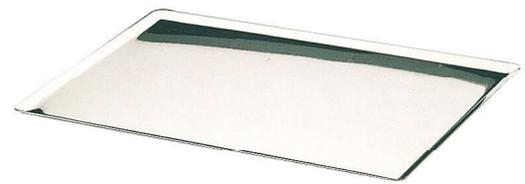
L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code
400	300	10	1,7	545	310201
600	400	10	1,7	1095	310202
530	325	10	1,7	805	310203



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 PÂTISSIÈRE INOX

En inox. Petit bords pincés.

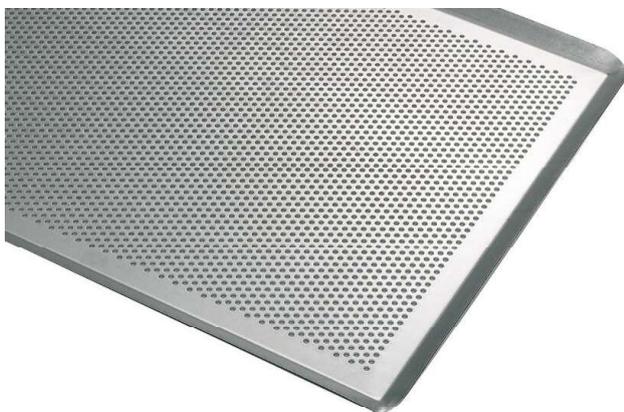
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code
400	300	10	970	310621
600	400	10	1800	310623
650	530	10	4060	310624
530	325	10	1355	310625



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 PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

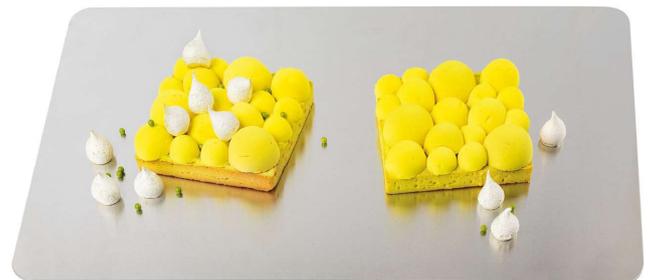
En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation \varnothing 3 mm.

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

PLAQUE PÂTISSIÈRE 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 PÂTISSIÈRE 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
 Plaque 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 BLEUIE

- 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 é chaud, au chiffon. répéré 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 graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. l'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie 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 BLEUIE

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 BLEUIE

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 PÂTISSÈRE TÔLE BLEUIE 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



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

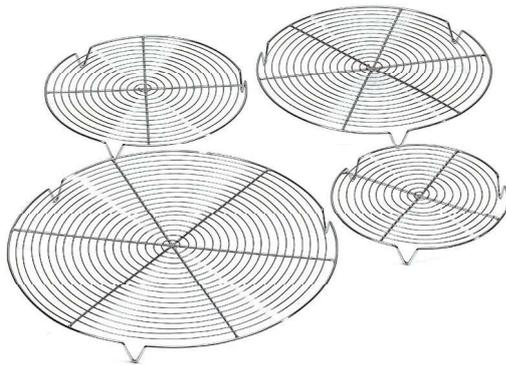
Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code
200	1,5	388	310401
220	1,5	467	310402
240	1,5	557	310403
260	1,5	645	310404
280	1,5	750	310405
300	1,5	858	310406
320	1,5	974	310407
360	1,5	1234	310408
400	1,5	1507	310409



GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

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

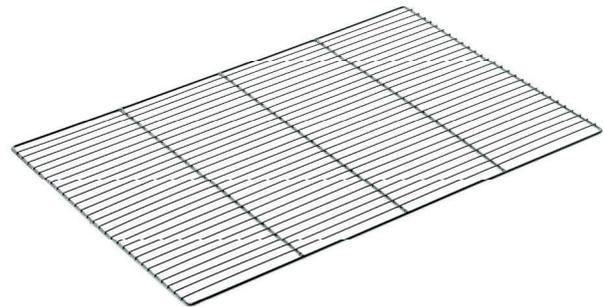
L mm	l mm	Code
600	400	312212



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

\varnothing mm	Poids g	Code
200	94	312501
240	152	312502
280	194	312503
320	238	312504
360	290	312505



GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

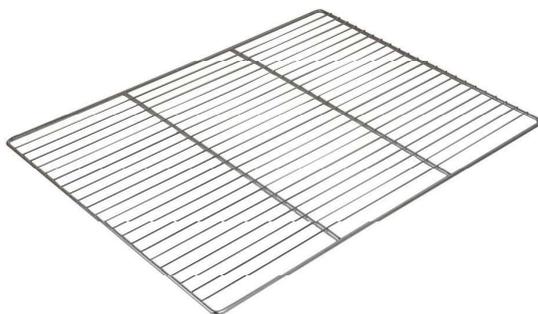
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

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	\varnothing fil mm	\varnothing traverse mm	Charge max kg	Code
600	400	2	5	18	312110

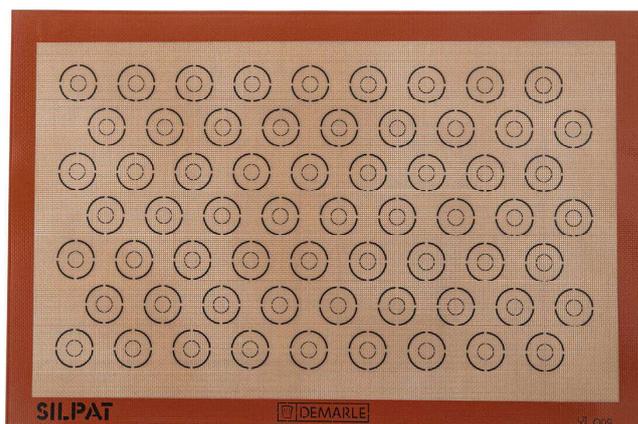
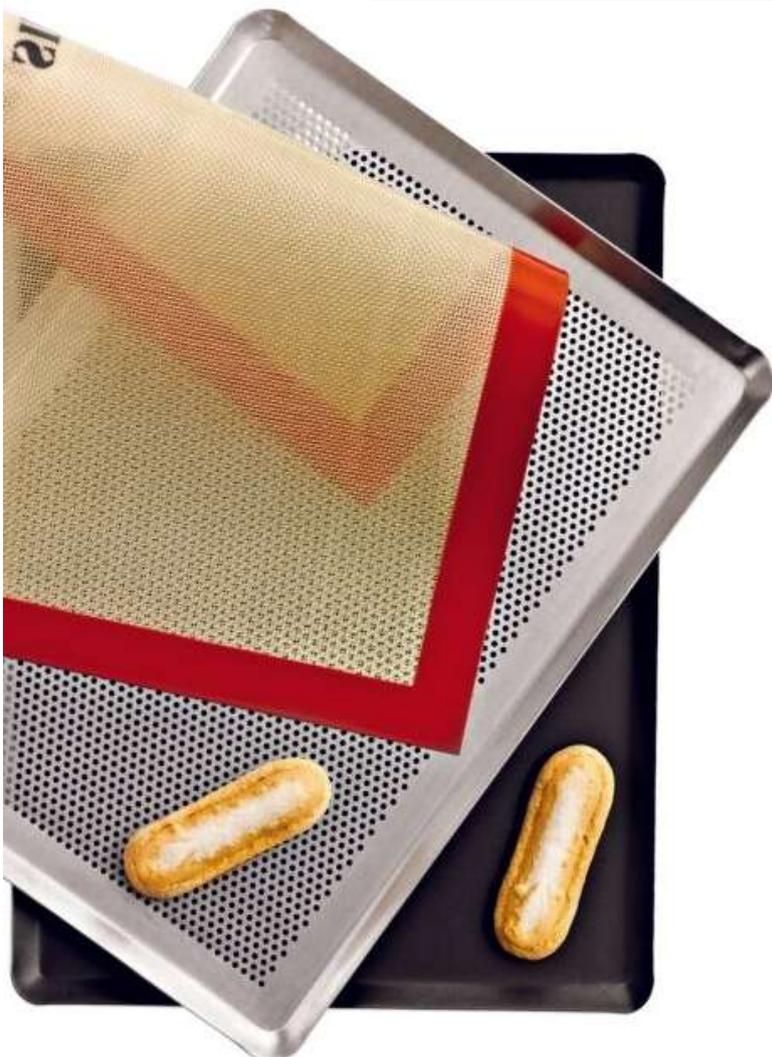


GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

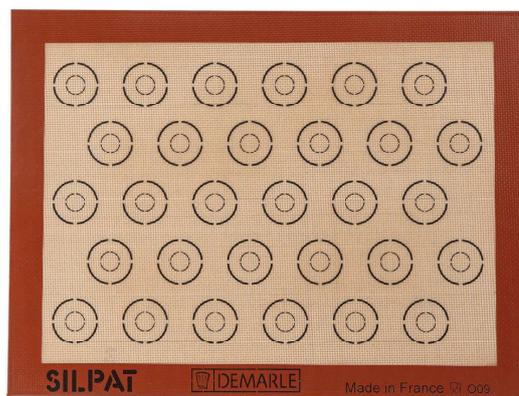
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	\varnothing fil mm	\varnothing traverse 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





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. Fabriquée 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



Catalogue **ÉQUIPEMENT 2025** 

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.



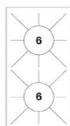
Les modules à GAZ

CUISINIÈRE 2 FEUX sur module ouvert



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

Poids (kg) : 36.5
Puissance : 12kW



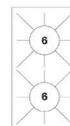
RÉFÉRENCE : NECG72G

CUISINIÈRE 2 FEUX sur module avec porte



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

Poids (kg) : 36.5
Puissance : 12kW



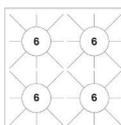
RÉFÉRENCE : NECG72A

CUISINIÈRE 4 FEUX sur module ouvert



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

Poids (kg) : 62
Puissance : 24kW



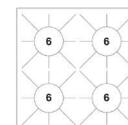
RÉFÉRENCE : NECG74G

CUISINIÈRE 4 FEUX sur module avec portes



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

Poids (kg) : 64
Puissance : 24kW



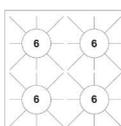
RÉFÉRENCE : NECG74A

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

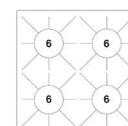
Four GN2/1

CUISINIÈRE 4 FEUX sur four GAZ



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

Poids (kg) : 98
Puissance : 32kW



RÉFÉRENCE : NECG74F

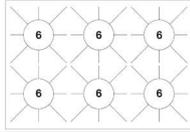
Four GN2/1

CUISINIÈRE 6 FEUX sur module ouvert



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

Poids (kg) : 85
Puissance : 36kW



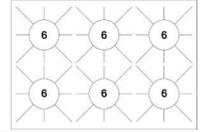
RÉFÉRENCE : NECG76G

CUISINIÈRE 6 FEUX sur module avec portes



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

Poids (kg) : 85
Puissance : 36kW



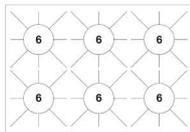
RÉFÉRENCE : NECG76A

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

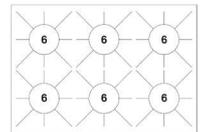
Four GN2/1
+ 1 module à porte

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



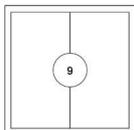
Série 700

PLAQUE COUP DE FEU sur module ouvert



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

Poids (kg) : 105
Puissance : 9kW



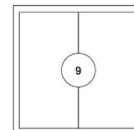
RÉFÉRENCE : NETG74G

PLAQUE COUP DE FEU sur module avec portes



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

Poids (kg) : 105
Puissance : 9kW



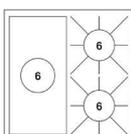
RÉFÉRENCE : NETG74G

PLAQUE COUP DE FEU + 2 F sur module ouvert



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

Poids (kg) : 105
Puissance : 18kW



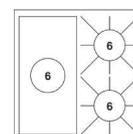
RÉFÉRENCE : NETG74GL

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 ouvert



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

Poids (kg) : 72
Puissance gaz : 14kW



RÉFÉRENCE : NEWK73G114

CUISINIÈRE WOK sur module avec porte



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

Poids (kg) : 74
Puissance gaz : 14kW



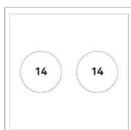
RÉFÉRENCE : NEWK73A114

CUISINIÈRE DOUBLE WOK sur module ouvert



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

Poids (kg) : 100
Puissance : 28kW



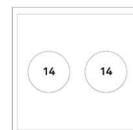
RÉFÉRENCE : NEWK75G214

CUISINIÈRE DOUBLE WOK avec portes



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

Poids (kg) : 104
Puissance : 28kW



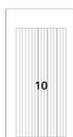
RÉFÉRENCE : NEWK75A214

GRILL PIERRE DE LAVE sur module ouvert



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

Poids (kg) : 54
Puissance gaz : 10kW



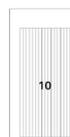
RÉFÉRENCE : NEGL72G avec grille pour viande

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

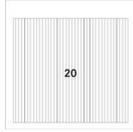
Série 700

GRILL PIERRE DE LAVE sur module ouvert



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

Poids (kg) : 85
Puissance : 20kW



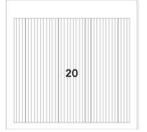
RÉFÉRENCE : NEGL74G

GRILL PIERRE DE LAVE sur module avec portes



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

Poids (kg) : 85
Puissance : 20kW



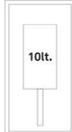
RÉFÉRENCE : NEGL74A

FRITEUSE 1 CUVE - 10 litres avec porte



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

Poids (kg) : 46
Puissance : 10kW



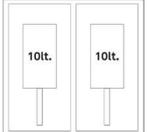
RÉFÉRENCE : NEFG72110

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

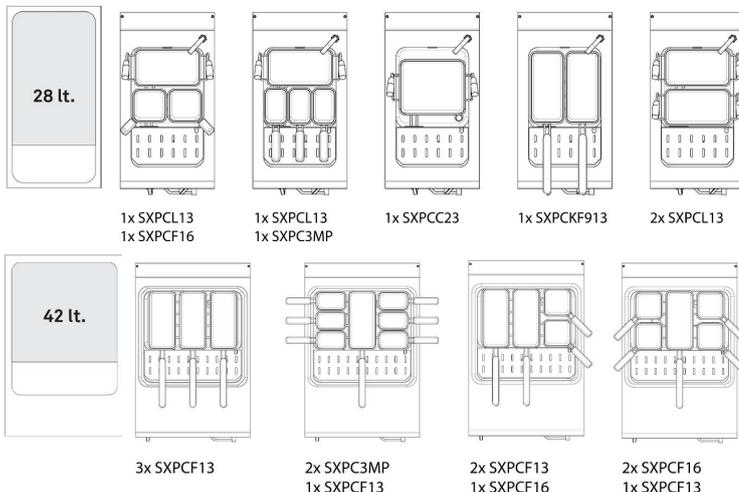
Poids (kg) : 54
Puissance gaz : 14kW
Puissance élec : 0.1kW



RÉFÉRENCE : NEDG73142

SANS PANIER

Quels paniers choisir ?



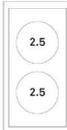
⚡ Les modules **ÉLECTRIQUES**

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**

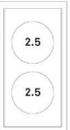
INCLUS option
Détection de casseroles

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 ⚡



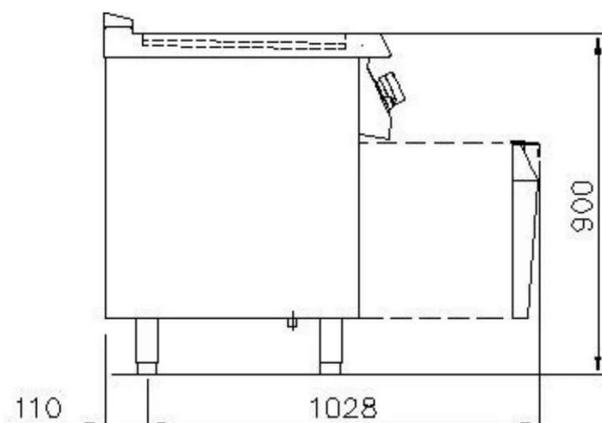
Dimensions (LxPxH) en mm :
800 x 730 x 900

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 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.

Tous les modèles de plancha sont disponibles en version gaz, les références commençant par NEBG au lieu de NEBE

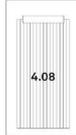
Série 700

GRILL ELECTRIQUE sur module ouvert



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

Poids (kg) : 31
Puissance : 4.08kW



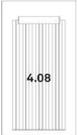
RÉFÉRENCE : NEGVR72G

GRILL ELECTRIQUE sur module avec porte



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

Poids (kg) : 56
Puissance : 10kW



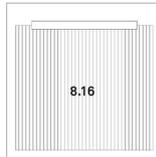
RÉFÉRENCE : NEGVR72A

GRILL ELECTRIQUE sur module ouvert



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

Poids (kg) : 53
Puissance : 8.16kW



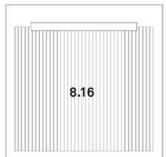
RÉFÉRENCE : NEGVR74G

GRILL ELECTRIQUE sur module avec portes



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

Poids (kg) : 63
Puissance : 8.16kW



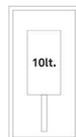
RÉFÉRENCE : NEGVR74A

FRITEUSE 1 CUVE - 10 litres avec porte



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

Poids (kg) : 39
Puissance : 9kW



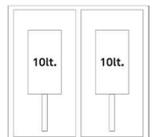
RÉFÉRENCE : NEFE72110

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 300 sur module fermé



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

RÉFÉRENCE : NEEN715A

MODULE NEUTRE 400 sur module ouvert & tiroir



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

Poids (kg) : 27

RÉFÉRENCE : NEEN72GC

MODULE NEUTRE 400 avec porte & tiroir



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

Poids (kg) : 32

RÉFÉRENCE : NEEN72AC

MODULE NEUTRE 600 sur module ouvert & tiroir



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

Poids (kg) : 37

RÉFÉRENCE : NEEN73GC

MODULE NEUTRE 600 avec porte & tiroir



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

Poids (kg) : 42

RÉFÉRENCE : NEEN73AC

MODULE NEUTRE 800 sur module ouvert



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

Poids (kg) : 61

RÉFÉRENCE : NEEN74GC

MODULE NEUTRE 800 avec portes



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

Poids (kg) : 61

RÉFÉRENCE : NEEN72AC



Série 700



RÉFÉRENCE : NEBE **7**xxx



Série 900



RÉFÉRENCE : NEBE **9**xxx



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

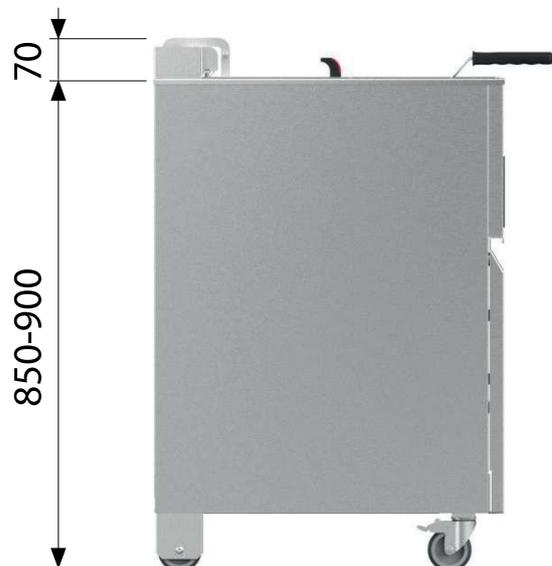
CORE 600 version standard ⚡



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

Panier non inclus

RÉFÉRENCE : 8131-30

(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

2 paniers rectangles inclus

RÉFÉRENCE : 8131-30

(Turbo)

RÉFÉRENCE : 8137-30

PANIER RECTANGULAIRE



Dimensions (LxPxH) en mm :
140 x 280 x 210

RÉFÉRENCE : 3786-21

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

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

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.FOX



Dimensions (LxPxH) en mm :
690 x 555 x 820

Poids (kg) : 16

RÉFÉRENCE : 0109A

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			ISC04
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 Sapiens

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)



FAST-DRY



LAVAGE ECO



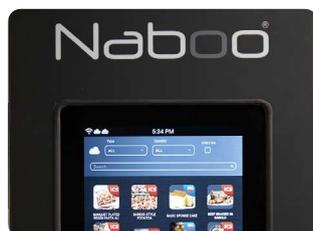
LAVAGE AUTOMATIQUE



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



FAST-DRY



LAVAGE ECO



LAVAGE AUTOMATIQUE



LAINOX Naboo[®] 5.0

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 à 100% en Europe (Allemagne et France).

RATIONAL

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 pré-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 conductibilité 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

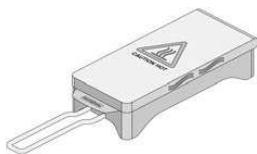


La plaque à grillade quadrillée avec revêtement antiadhésif TriLax permet d'effectuer un marquage grill classique d'un côté et un marquage quadrillé original à l'américaine de l'autre côté.

RÉFÉRENCE : 60.73.314

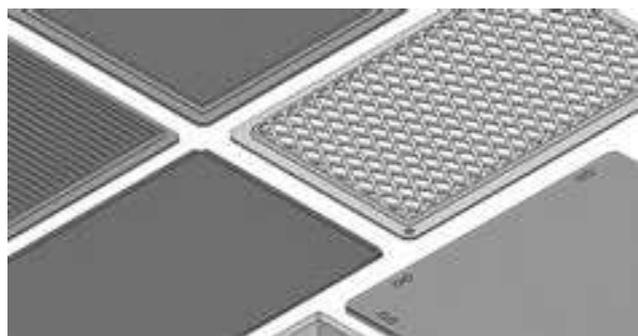


VARIOSMOKER AVEC CONNECTEUR J



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



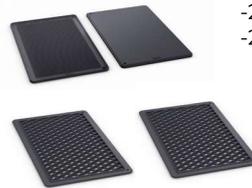
KIT STANDARD composé de 6 articles



- 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

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 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

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

Les Packs d'accessoires

Réalisez une économie de 15 % par rapport à l'achat des accessoires individuels.

INOX

- Tables Inox
- Meubles Inox
- Armoires suspendues
- Etagères murales
- Autres fabrications SE





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.

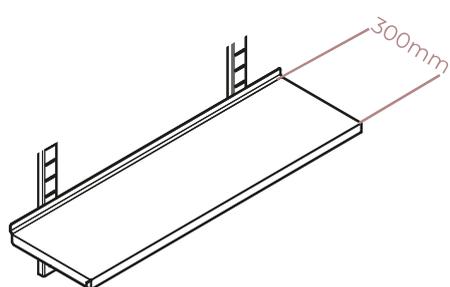


FABRICATIONS DE NOS ATELIERS

Construction inox. Hauteur des crémaillères :
1 niveau 400mm, 2 niveaux 900mm. Fixation par vis.
Plateaux réglables, épaisseur 12/10ème, dossier hauteur 30mm.

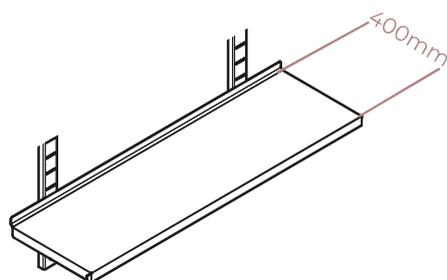
ETAGÈRES MURALES À CRÉMAILLÈRES

PROFONDEUR 300MM

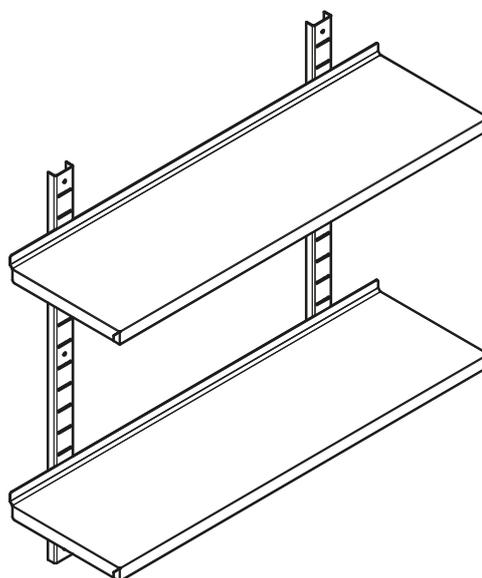
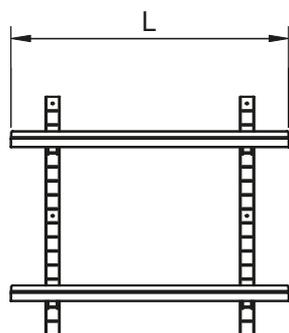
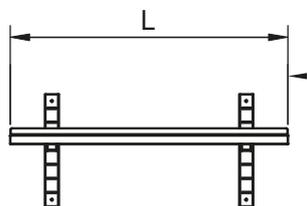


Dim. l × L hors-tout (mm)	Etagères 1 niveau	Etagères 2 niveaux
	Réf.	Réf.
300 × 800	ETCR0830-1	ETCR0830-2
300 × 1000	ETCR1030-1	ETCR1030-2
300 × 1200	ETCR1230-1	ETCR1230-2
300 × 1400	ETCR1430-1	ETCR1430-2
300 × 1500	ETCR1630-1	ETCR1630-2
300 × 1600	ETCR1830-1	ETCR1830-2

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 × 1500	ETCR1640-1	ETCR1640-2
400 × 1600	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 x L hors-tout (mm)	Référence
Egouttoir pour panier 400x400	410 x 410	EGPA40
Egouttoir pour panier 500x500	510 x 510	EGPA50



Bac de rétention pour bidons de chimie

Désignation	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
Sur roulettes dont 2 avec freins	500x310x80	BACRET



Dérouleur de papier, à fixer au mur

Désignation	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
Pour rouleau de papier L300mm	303x200x180	DERPAP



face



côté

LES+

- 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
Casseroles inox Ø12	2	2
Casseroles inox Ø16	2	2
Casseroles inox Ø20	2	2
Casseroles 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 (boite)	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
 COCOTTE FONTE EMAILLÉE RONDE : 106, 107
 COMTPOIR BOISSONS : 28
 COMTPOIR REFRIGÉRÉ GN : 24, 25
 COUPE FRITE : 63
 COUPE VOLAILLE : 58
 COUPE-FRITES : 63
 COUPE-LEGUMES : 34, 39
 COUTEAU A DESOSSER : 50
 COUTEAU A DÉNERVER : 50
 COUTEAU A DÉSOSSER : 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

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, monte-charge, raccords 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 découlant 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 présuppose 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. Reserve 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

réserve 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 renégociation 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 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 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/coils 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