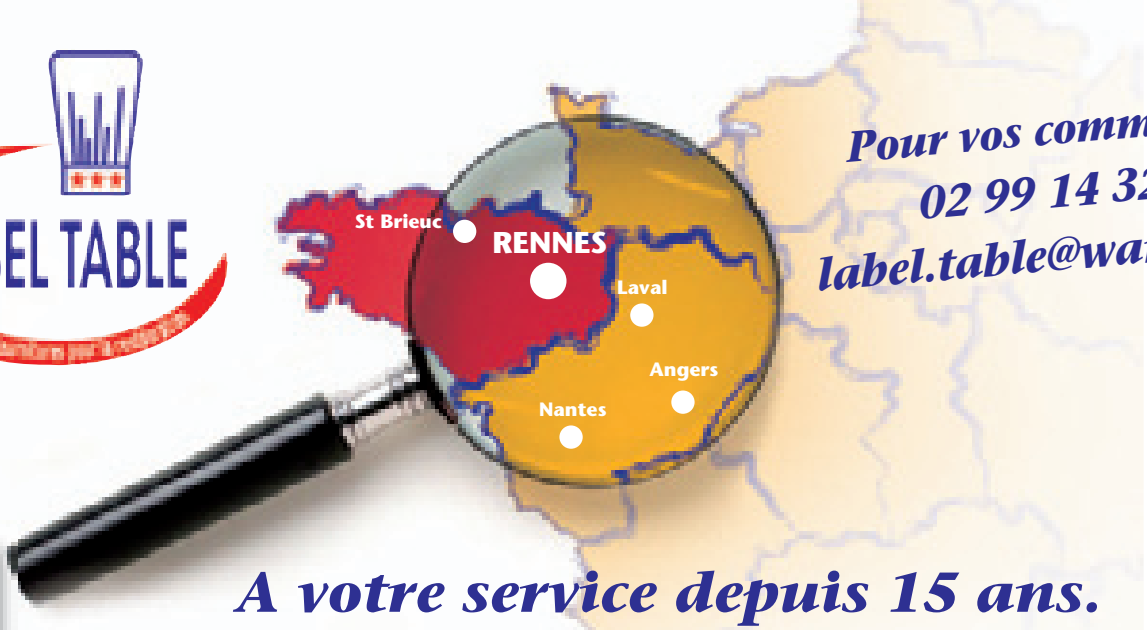
LABEL TABLE

Matériels et fournitures pour la restauration

02 99 14 32 20

Le choix du Pro

LABEL TABLE



Pour vos commandes :
02 99 14 32 20
label.table@wanadoo.fr

A votre service depuis 15 ans.

Depuis 15 ans nous mettons tout en œuvre pour satisfaire nos clients professionnels de la restauration collective. Votre fidélité est le témoignage de la constance de notre qualité de service.
En 2002, nous avions pour credo 4 mots forts qui sont toujours, 15 ans après au cœur de notre action.

PROXIMITE

La situation centrale de notre Siège et Dépôt à Vezin le Coquet, nous permet de bénéficier de la qualité des principaux axes du réseau routier Breton. Ainsi, les clients de Vannes, Angers, St Malo, Lannion, Laval ou Nantes sont désservis chaque semaine.

QUALITE

Dans un monde ou la globalisation du marché a vu arriver de nombreux acteurs « low-cost », nous sommes restés fidèles à nos partenaires. Autant de marques Françaises garantes d'une qualité irréprochable.

REACTIVITE

Société à taille humaine, nous sommes toujours à votre écoute pour répondre le plus rapidement possible aux besoins spécifiques de votre profession. Un interlocuteur technico-commercial proche de vous saura vous apporter la solution la meilleure.

SERVICE

Notre service de livraison interne vous garantit une qualité « maison » en évitant bien des litiges liés aux aléas des transports concédés.
Notre service après-vente agréé par les plus grands fabricants vous assure une prestation de qualité, que ce soit pour la cuisson, la laverie ou le froid pour lequel nous sommes certifiés par le laboratoire de contrôle VERITAS.

ECO CONTRIBUTION

Eco Contribution facturée au taux en vigueur à la date d'émission de la facture pour les articles concernés.

22, rue du Lieutenant Colonel Dubois - 35132 VEZIN-le-COQUET
*Téléphone **02 99 14 32 20** - Fax **02 99 54 91 13** - Email **label.table@wanadoo.fr***
label-table.com

VAISSELLE ▸ ▸ ▸

◂ ◂ ◂ VERRERIE

COUVERTS ▸ ▸ ▸

◂ ◂ ◂ MATERIELS DE CUISINE

EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ▸ ▸ ▸

◂ ◂ ◂ CUISSON

FROID ▸ ▸ ▸

◂ ◂ ◂ MOBILIER

VÊTEMENTS ▸ ▸ ▸

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

INFOS

Porcelaine hôtelière extra dure.

Résistance aux chocs thermiques et mécaniques accrue.

Résistance à l'ébréchure et aux produits lessiviels professionnels.

Excellente isothermie.

▸ S'FOOD

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 300	401822	8,80	6
Assiette plate	ø 265	401602	6,85	6
Assiette plate	ø 227	402472	4,55	6
Assiette plate	ø 210	401601	3,61	6
Assiette plate	ø 178	401600	2,65	6
Assiette plate	ø 152	401599	2,25	6
Assiette creuse	ø 230	401603	4,55	6
Tasse café	9 cl	401604	2,65	6
Sous tasse café	ø 116	401605	1,60	6
Tasse mixte	20 cl	401606	3,90	6
Sous tasse mixte	ø 150	401607	2,55	6

▸ X TANBUL

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 300	050564	5,95	6
Assiette plate	ø 270	050566	3,65	12
Assiette plate	ø 250	050581	3,55	12
Assiette plate	ø 230	050568	3,27	12
Assiette plate	ø 210	050570	2,95	12
Assiette plate	ø 170	050572	2,45	12
Assiette creuse	ø 220	050574	2,95	12

▸ DELTA

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 300	050420	5,42	12
Assiette plate	ø 270	050422	3,05	12
Assiette plate	ø 240	050423	2,25	12
Assiette plate	ø 200	050424	2,05	12
Assiette plate	ø 160	050427	1,76	12
Assiette creuse	ø 220	050425	2,25	12

▸ UNISET

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 265	DE109343	2,75	10
Assiette plate	ø 240	DE109338	2,20	10
Assiette creuse	ø 220	DE109339	2,20	10
Assiette dessert	ø 190	DE109340	1,80	10
Tasse à café	10 cl	DE109341	1,27	10
Soucoupe café	ø 130	DE109342	1,00	10
Tasse déjeuner	28 cl	DE054303	2,45	10
Soucoupe déjeuner	ø 160	DE054308	1,80	10
Tasse thé	16 cl	DE054301	1,85	10
Soucoupe thé	ø 15	DE054302	1,35	10

▸ PROFILE

La résistance CHURCHILL légendaire avec 20 % de poids en moins !!!

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 305	CPWHVP11	6,35	24
Assiette plate	ø 276	CPWHVP58	5,15	24
Assiette plate	ø 261	CPWHVP10	4,35	24
Assiette plate	ø 234	CPWHVP9	3,75	24
Assiette plate	ø 210	CPWHVP8	3,10	24
Assiette plate	ø 170	CPWHVP65	2,40	24
Assiette creuse	ø 249	CPWHVRSB	4,65	24

▸ POLO

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 310	050346	7,20	12
Assiette plate	ø 275	050348	3,90	12
Assiette plate	ø 250	401791	3,00	12
Assiette plate	ø 230	050350	2,95	12
Assiette plate	ø 200	050352	2,85	12
Assiette plate	ø 160	050354	2,15	12
Assiette creuse	ø 230	050356	2,90	12

▸ BAMBOO

La résistance CHURCHILL légendaire avec 20 % de poids en moins !!!

	Dim.	BAMBOO	Prix € HT	Lot
Assiette rect	295	CPWHBAL0110	15,53	12
Assiette carrée	255	CPWHBALS111	12,13	12
Assiette carrée	220	CPWHBALS91	8,08	12
Assiette carrée	170	CPWHBALS71	5,77	12
Assiette plate	ø 305	CPWHBALF111	8,12	12
Assiette plate	ø 276	CPWHBALF581	6,59	12
Assiette plate	ø 261	CPWHBALF101	5,55	12
Assiette plate	ø 234	CPWHBALF91	4,79	12
Assiette plate	ø 210	CPWHBALP81	4,01	12
Assiette plate	ø 170	CPWHBALP651	3,05	12
Assiette creuse	ø 252	CPWHBALRSB1	5,96	12

▸ CLÉLIA

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette carrée	270	050208	6,35	6
Assiette carrée	240	466758	4,55	6
Assiette carrée	210	050211	3,90	6
Assiette carrée	160	466759	2,08	6
Assiette carrée	120	466760	1,60	6
Assiette carrée	195	466761	4,20	4

▸ OSLO

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Plate n°3	24,5x23,5 cm	050835	2,56	12
Plate n°4	22x21,2 cm	050837	2,25	12
Plate n°7	18,8x18 cm	050839	1,95	12
Creuse n°4	22x21 cm	050841	2,25	12
Creuse n°8	19x18 cm	050843	2,00	12
Creuse n°9	15x14,2 cm	050845	1,23	12
Creuse n°10	14x13 cm	050847	1,19	12
Bol carré	40 cl	050870	1,54	12
Bol carré	60 cl	050872	2,19	12
Tasse café	9 cl	050855	1,43	12
Soucoupe café	ø 123	050857	0,91	12
Tasse thé	15 cl	050859	2,02	12
Soucoupe thé	ø 137	050861	1,69	12
Tasse déjeuner	28 cl	050863	2,44	12
Soucoupe déjeuner	ø 160	050865	1,87	12

▸ EVERYDAY

PRIX CHOC

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	265	LB7545930	0,97	24
Assiette plate	245	LB7545931	0,79	24
Assiette plate	195	LB7545933	0,74	24
Assiette creuse	225	LB7545932	0,79	24

Arcoroc Professionnel

▸ RESTAURANT UNI

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette plate	235	552694	2,17	12
Assiette plate	195	552692	1,80	12
Assiette plate	155	552690	1,40	12
Assiette creuse	225	552698	2,17	12
Coupelle rest uni	120	552739	1,18	12
Bol rest uni à talon	132	552726	1,28	12
Ravier rest uni	110x110	552745	2,12	12
Ravier rest uni	140x90	552743	2,00	12
Saladier rest uni	ø 120	552735	1,22	12
Bol à consommé		552728	1,75	12
Tasse	13 cl	552712	1,08	12
Sous tasse	ø 130	552720	0,83	12
Tasse	19 cl	552714	1,33	48
Sous tasse	ø 140	552722	1,02	48

▸ RESTAURANT FILET

	Dim.	BLEU	BORDEAUX	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 235	552879	552804	2,77	24
Assiette plate	ø 195	552877	LB7550067	2,36	24
Assiette plate	ø 155	552875	552800	1,95	24
Assiette creuse	ø 225	552881	LB7550069	2,77	24
Bol empliable	ø 132	552898	552836	2,20	36
Saladier	ø 120	552910	LB7550088	1,83	36
Tasse	19 cl	980198	552824	1,74	48
Sous-tasse	ø 140	LB7550125	552832	1,74	48

▸ VALERIE

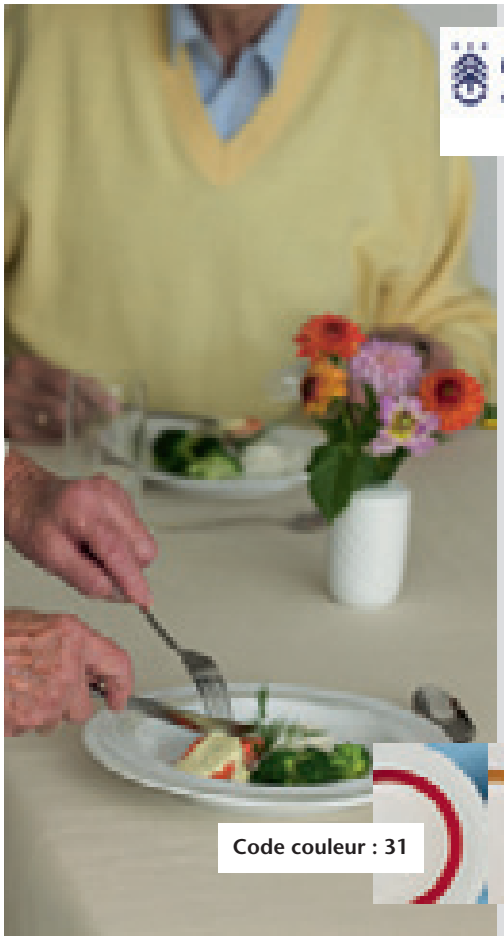
	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Assiette	235	552759	2,93	12
Assiette	195	552757	2,40	12
Assiette	155	552755	2,03	12
Assiette creuse	225	552761	2,93	12
Bol à talon	132	552782	2,35	12
Saladier	ø 120	552789	1,90	12
Tasse	19 cl	552772	1,64	12
Sous tasse	ø 140	552778	1,62	12

▸ BRUSH

	Dim.	VERT	ORANGE	JAUNE	CHERRY	BLUE JEANS	Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 235	552760	552767	552775	552009	552141	3,13	24
Assiette plate	ø 195	552762	552768	552777	552010	552142	2,69	24
Assiette plate	ø 155	552764	552769	552779	552011	552143	2,26	24
Assiette creuse	ø 225	552788	552790	552783	552012	552144	3,13	24
Coupelle empilable	ø 120	552765	552771	552784	552013	552146	2,02	36
Bol empliable	ø 132	552766	552773	552786	552018	552147	2,52	36
Saladier		AS00081	AS00153	AS00014	552016	552149	2,07	36
Tasse thé	19 cl	434516	434525	434523	552020	552151	2,40	48
Sous-tasse	ø 140	400659	400660	469085	552023	552152	2,30	48

Passez vos commandes par : téléphone **02 99 14 32 20**, *fax* **02 99 54 91 13**, *email* **label.table@wanadoo.fr**

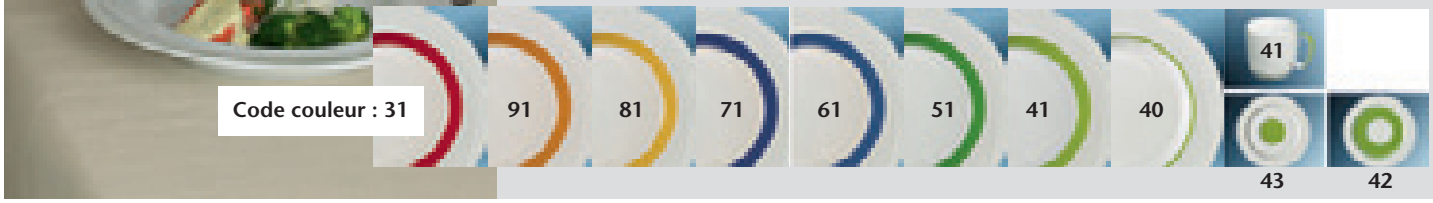
▸▸▸ DONNA SENIOR



SCHÖNWALD Germany

La gamme Donna Senior regroupe des produits spécialement conçus pour faciliter la préhension des aliments.
Les assiettes sont dotées d'un marli prononcé qui permet de recueillir plus sûrement la nourriture, même pour une main faible et tremblante.
La tasse possède une anse élargie pour une saisie plus aisée et un maintien avec tous les doigts.
La décoration offre un repère optique aux ainés dont la perception visuelle a tendance à diminuer naturellement. Les contrastes colorés permettent de reconnaître les parties creuses des assiettes.

	Dim.	BLANC Référence	BLANC Prix € HT	DÉCORÉE Référence	DÉCORÉE Prix € HT	Lot
Assiette plate	ø 200	SC9180020BL	5,67	SC9180020	7,85	12
Assiette confort	ø 230	SC9181822BL	10,50	SC9181822	11,27	12
Assiette creuse	ø 230	SC9181823BL	8,08	SC9181823	9,95	12
Assiette plate	ø 240	SC9181824BL	8,08	SC9181824	9,95	12
Assiette plate	ø 260	SC9181826BL	10,50	SC9181826	12,56	12
Tasse	30 cl	SC9185630BL	6,29	SC9185630	7,88	12
Sous tasse	16,9 cm	SC9187130BL	3,72	SC9187130	4,95	12



▸▸▸ GAMME REGITHERMIE

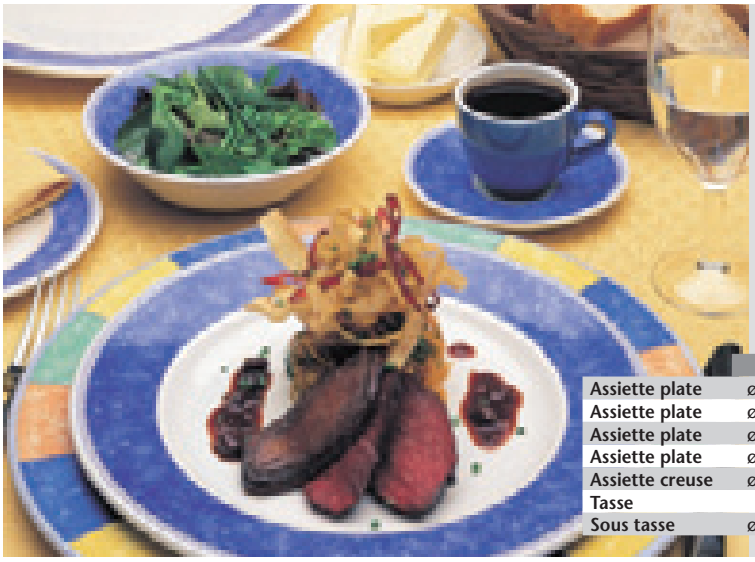
		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
1	Ravier	1/4	PI221513BL	3,80	12
2	Ravier	1/3	PICGA28131	4,30	12
	Ravier	1/2	PI221519BL	5,65	12
	Assiette rectangulaire 2 compartiments	275 x 215	PI221521BL1	11,20	12
	Assiette rectangulaire 2 compartiments	240 x 190	PI251535BL1	8,05	12
	Cloche inox	245 x 195	ST380195	15,90	12
	Cloche inox	280 x 220	ST380190	16,90	12
	Assiette ronde 3 compartiments	ø 255	PI251425BL1	10,90	12
4	Assiette ronde sans compartiment	ø 230	PI211513BL1	7,90	12
	Assiette ronde sans compartiment	ø 245	PI211415BL1	10,00	12
5	Cloche inox	ø 230	ST380197	14,60	12
	Cloche inox	ø 245	ST380188	18,60	12
	Cloche inox	ø 255	ST380192	18,60	12
	Cloche polyamide	ø 238 / h 45	SICABA2	9,60	12
6	Assiette HEAT system 2 compartiments	ø 228	LB7550901	4,56	6
7	Assiette blanche HEAT system	ø 228	LB7550900	4,05	6
	Assiette compartiment «t» HEAT system	ø 255	LB7550012	4,30	6
	Assiette comparimentée HEAT system	ø 230	LB7550053	5,30	6
	Assiette 1/2 creuse HEAT system	ø 250	LB7550054	2,75	6
	Bol 62 cl HEAT system	62 cl	LB7550052	1,52	6
	Bol a soupe transparent HEAT system	50 cl	LB7550536	1,98	6
	Bol a soupe opal HEAT system	50 cl	LB7550527	2,05	6
	Couvercle pour bol à soupe HEAT system		LB7550537	0,89	6

▸6 ▸7

▸1 ▸2 ▸4 ▸5

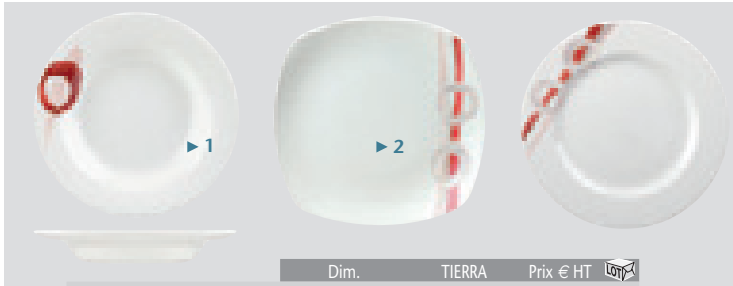
VAISSELLE

▸▸▸ CHURCHILL NEW HORIZON



	Dim.	BLEU	JAUNE	VERT	ORANGE	Prix € HT	LOT
Assiette plate	ø 280	050483	050492	CPHORGCP11	050504	11,20	24
Assiette plate	ø 254	050485	050493	050500	050506	7,60	24
Assiette plate	ø 230	CPHORBCP9	CPHORYCP9	CPHORGCP9	CPHOROCP9	6,55	24
Assiette plate	ø 203	050487	050494	050501	050508	5,95	24
Assiette creuse	ø 230	CPHORBS9	CPHORYS9	CPHORGS9	CPHOROS9	6,95	24
Tasse	9 cl	050489	050496	050502	050517	3,95	24
Sous tasse	ø 118	050491	050498	050503	050518	3,25	24

▸▸▸ TIERRA



		Dim.	TIERRA	Prix € HT	LOT
1	Assiette plate	ø 273	CPTIECP58	8,60	24
	Assiette plate	ø 203	CPTIECP8	5,50	24
	Assiette plate	ø 165	CPTIECP65	4,25	24
	Assiette creuse	ø 230	CPTIES9	7,20	24
2	Assiette plate carrée	29.3 x 29.3	CPTIESP12	18,45	24
	Assiette plate carrée	25.2 X 25.2	CPTIESP11	14,60	24
	Assiette plate carrée	21.5 x 21.5	CPTIESP9	10,10	24
	Tasse	19,6 cl	CPTIECOL	5,60	24
	Sous tasse	15cm	CPTIETSOL	4,25	24

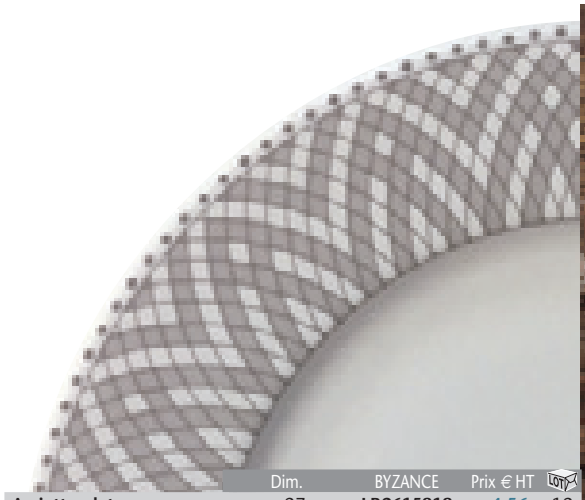
▸▸▸ ALCHEMY BATIK

▸▸▸ COAST

		Dim.	BATIK	COAST	Prix € HT	LOT
1	Assiette plate	ø 300	CPBATAP11	CPCOAAP11	19,50	12
	Assiette plate	ø 268	CPBATAP58	CPCOAAP58	13,35	12
	Assiette plate	ø 254	CPBATAP10	CPCOAAP10	11,95	12
	Assiette plate	ø 230	CPBATAP9		10,05	12
	Assiette plate	ø 203	CPBATAP8	CPCOAAP9	7,55	12
	Assiette plate	ø 165	CPBATAP65	CPCOAAP65	6,00	12
	Assiette creuse	ø 245	CPBATAB9	CPCOAAB9	10,55	12
2	Tasse boule	20,6 cl	CPBATAEC7	CPCOAATC8	7,30	24
3	Sous tasse	15 cm	CPBATAS6	CPAPRAS6	5,25	24

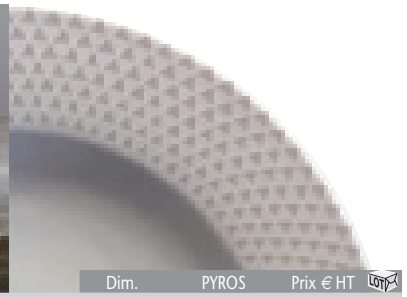
Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

▸▸▸ BYZANCE



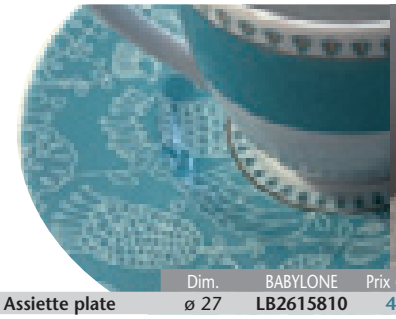
	Dim.	BYZANCE	Prix € HT	
Assiette plate	ø 27	LB2615818	4,56	12
Assiette creuse	ø 23	LB2615819	4,56	12
Assiette plate	ø 21	LB2615820	4,41	12
Paire tasse mixte	17 cl	LB2615821	5,10	12

▸▸▸ PYROS



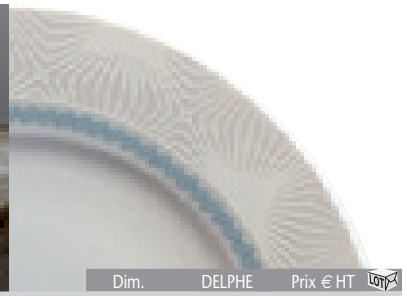
	Dim.	PYROS	Prix € HT	
Assiette plate	ø 27	LB2615720	4,56	12
Assiette creuse	ø 23	LB2615721	4,56	12
Assiette plate	ø 21	LB2615722	4,41	12
Paire tasse mixte	17 cl	LB2615725PT	5,10	12

▸▸▸ BABYLONE



	Dim.	BABYLONE	Prix € HT	
Assiette plate	ø 27	LB2615810	4,56	12
Assiette creuse	ø 23	LB2615811	4,56	12
Assiette plate	ø 21	LB2615812	4,41	12
Paire tasse mixte	17 cl	LB2615813	5,10	12

▸▸▸ DELPHE



	Dim.	DELPHE	Prix € HT	
Assiette plate	ø 27	LB2615826	4,56	12
Assiette creuse	ø 23	LB2615827	4,56	12
Assiette plate	ø 21	LB2615828	4,41	12
Paire tasse mixte	17 cl	LB2615829	5,10	12

▸ RAVIER PORCELAINE

	Référence	Prix € HT	Lot
carré empil 20cl	051460	1,46	12
rect empil porcelaine hoteliere - 25cl	051465	1,62	12

▸ RAVIER VERRE TREMPÉ

	Référence	Prix € HT	Lot
carré empil 20cl 110 x 110 mm	552745	2,12	12
rect empil 25 cl 140 x 90 mm	552743	1,98	12

▸ RAVIER EMPILABLE

	Référence	Prix € HT	Lot
Arcoroc 140 x 90 25 cl	553225	1,60	12
Duralex 150 x 94 37 cl	553234	0,97	12

▸ COMPOTIER

	Référence	Prix € HT	Lot
N1 -15 cl - oslo	051270	1,42	12
N2 - 22,5 cl - oslo	051272	1,58	12
N3 - 37 cl	051274	1,84	12

▸ COUPELLE

	Référence	Prix € HT	Lot
N1 gm - 130 mm	051295	1,70	12
N2 pm - 102 mm	051297	0,94	12

▸ PLAT SABOT

	Référence	Prix € HT	Lot
Plat sabot empil 19cm 35cl	051260	1,97	4

▸ RAMEQUIN À CÔTES

	Référence	Prix € HT	Lot
Porcelaine 17 cl 90 x 45 mm	052310	0,85	12
Porcelaine 13 cl 80 x 45 mm	052311	0,82	12
Porcelaine 8 cl 70 x 40 mm	052312	0,80	12

▸ RAMEQUIN EMPILABLE

	Référence	Prix € HT	Lot
13 cl 85 x 40 mm	553200	0,47	4
22 cl 100 x 48 mm	553205	0,72	4

▸ BOLS

	Référence	Prix € HT	Lot
Bol arcole porcelaine 40 cl	051329	1,88	12
Bol parisien 47 cl transparent	553285	0,78	6
Bol opal 50 cl blanc	553155	1,23	6

▸ GAMME S'FOOD

▸ saladier

▸ ramequin rond

▸ plat sabot

▸ ravier carré

▸ ravier rectangle

▸ coupelle

	Référence	Prix € HT	Lot
Ravier 25 cl 14 x 9 -	051528	2,67	12
Ravier 25 cl 11 x 11 -	051526	2,58	12
Plat sabot individuel 19 x 12	051242	5,54	4
Plat individuel 20 x 11	051234	5,13	4
Plat à oreilles 24 cl - 230 x 135	051236	6,95	4
Assiette diam. 140 mm	051527	4,42	6
Plat lasagne	051238	5,54	6
Soupière tête de lion 45 cl	051529	6,00	6
Mini soupière tête de lion 5 cl	051531	1,78	6
Saladier porcelaine blanche ø 195 mm	051421	12,13	1
Saladier porcelaine blanche ø 165 mm	051423	9,34	4
Coupelle 25cl - 57 x 120	051426	3,90	6
Coupelle 10cl - 40 x 90	051427	2,08	6
Ramequin rond 9,5cm	051424	2,37	6
Ramequin rond 8,5cm	051419	2,28	6
Ramequin rond 6.8Cm	051422	1,78	6
Compotier ø 110 mm	051418	2,30	12
Compotier ø 130 mm	051420	2,83	12
Plat à oeufs ø 120 mm - h 31 mm	051428	3,47	6
Plat à oeufs empilable	051429	4,15	6
Plat à oeufs ø 180 mm - h 31 mm	051431	5,14	6

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

Buffet

▸ ACCESSOIRES DE SERVICE

		NOIR	BLANCHE	ROUGE	Prix € HT
1	Pince feuille de chêne	071567	071566	071568	4,80
2	Cuillère pleine	071626	071622	071628	3,95
3	Cuillère ajourée	071641	071637	071643	3,95

En acier inoxydable. Manche polypropylène noir. Muni d'un crochet pour éviter de glisser dans les saladiers et bacs.

		Référence	Prix € HT
1	Fourchette de service	064040	2,05
2	Cuillère de service	064042	2,05
3	Louche de service	064044	2,60
4	Pince feuille de chêne inox 24 cm	071691	2,40
5	Cuillère ajourée	071745	6,70
	Cuillère pleine	071748	6,70

Cocotte fonte « le chasseur »
- Fond émaillé ne rayant pas les plaques de cuisson ni les tables.
- Diffusion uniforme de la chaleur
- Bouton de couvercle supportant la chaleur
- L'authenticité des formes en fait un contenant idéal pour la cuisine spectacle, et les scrambles

	Dim.	NOIRE	ROUGE	Prix € HT
Cocotte ovale 3.6 litres	270 mm	071108	MA186408	106,00
Cocotte ovale 5.6 litres	310 mm	071101	MA186409	138,00

MARMITE A SOUPE 8 L
Marmite à soupe bain-marie 8 litres.
Coloris noir.
Dimensions 34 x 36 cm.
Puissance 400 W. Alimentation 230 V mono.

GAMME POLYPRO CHOCOLAT
Tressage épais, idéal pour les viennoiseries et les préparations des petits déjeuners. Passe au lave-vaisselle.

	Dim.	Référence	Prix € HT	UCV
Marmite à soupe	8 litres	871008	86,00	1
Corbeille ronde buffet chocolat polypropylène avec armature		512031	24,60	1
Corbeille GN 1/1 buffet chocolat polypropylène		512038	22,95	1
Corbeille GN 2/3 buffet chocolat polypropylène		512033	12,35	1
Corbeille GN 1/3 buffet chocolat polypropylène		512036	9,15	1

▸ GAMME VESTAH BACS GN

PLATEX

Nouvelle gamme Mélamine Design de bacs et plats GN pour présenter buffets et vitrines réfrigérées. Alliance de la mélamine pour sa résistance et sa légèreté à des formes et des couleurs actuelles. Existent en 5 dimensions normalisées, 3 profondeurs et 5 couleurs tendances.

EMPILABLE
RESISTANT
LAVABLE EN LAVE-VAISSELLE

	65	Prix € HT	30	Prix E HT	10	Prix E HT
1/1 Bicolore	PL90GN533265	38,50	PL90GN533230	33,15	PL90GN533200	29,60
1/1 Noir	PL90GN533265NN	33,90	PL90GN533230NN	28,55	PL90GN533200NN	26,35
1/2 Bicolore	PL90GN263265B	25,20	PL90GN263230	19,95	PL90GN263200	18,25
1/2 Noir	PL90GN263265NN	22,20	PL90GN263230NN	17,20	PL90GN263200NN	15,40
1/3 Bicolore	PL90GN173265B	20,60	PL90GN173230	16,15	PL90GN173200	14,65
1/3 Noir	PL90GN173265NN	19,60	PL90GN173230NN	13,10	PL90GN173200NN	12,50
1/4 Bicolore	PL90GN162665	14,75	PL90GN162630	14,30		
1/4 Noir	PL90GN162665NN	13,95	PL90GN162630NN	12,05		
2/4 Bicolore			PL90GN531630	17,15	PL90GN531600	20,95
2/4 Noir			PL90GN531630NN	12,50	PL90GN531600NN	16,80

▸▸▸ VERRERIE COLLECTIVE

▸▸▸ BROCS ET PICHETS

CARAFON

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
1	25 cl	532430	0,90	12
	50 cl	532432	1,12	12
	100 cl	532434	1,70	6

BROC ARC

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
2	50 cl	532545	1,50	12
3	100 cl	532550	2,10	6

CARAFE CARRÉE

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
	25 cl	532460	0,94	12
4	50 cl	532462	1,26	12
	100 cl	532464	2,12	6

PICHET EMPILABLE

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
	100 cl	020505	9,95	1
5	150 cl	020507	11,90	1
	200 cl	020509	14,30	1

▸▸▸ GOBELETS EMPILABLES

GIGOGNE

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
9 cl	531115	0,36	12
16 cl	531117	0,38	12
22 cl	531119	0,51	12

EMPILABLE

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
16 cl	531135	0,40	12
20 cl	531137	0,50	12

NORVEGE

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
16 cl	531170	0,39	12
20 cl	531172	0,50	12

CAMPUS

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
18 cl	531150	0,65	12
22 cl	531152	0,70	12

ISLANDE

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
20 cl	531342	0,67	12
22 cl	531326	0,59	12

BODEGA

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
20 cl	531205	0,54	12

FORUM

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
16 cl	531175	0,44	12

LIMA

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
35 cl	531169	1,42	12
38 CL	970315	1,34	12

PRIMARY

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
27 cl	532023	1,20	12
36 cl	532022	1,18	12

SALTO

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
Gobelet bas	32 cl	AS01846	1,12	12
Chope haute	35 cl	AS01843	1,05	12

▸▸▸ COUPES À GLACES

		Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
1	Fidji	20 cl	533180	1,95	6
2	Cadette	20 cl	533070	1,50	6
3	Tahiti	23 cl	533085	1,88	6
4	Canaries	13 cl	533095	1,51	6

		Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
5	Pepite	20 cl	533120	1,20	24
6	Vega	15 cl	533176	1,36	6

Passez vos commandes par : téléphone **02 99 14 32 20**, fax **02 99 54 91 13**, email **label.table@wanadoo.fr**

ARTICLES DE SOMMELERIE

En cristallin. Buvant renforcé par traitement thermique.

Verres sommelier DOC		Prix € HT	Lot
1 21,5 cl	031834	2,40	12

Seau à Champagne		Prix € HT	Lot
2 ø210	020369	22,80	1

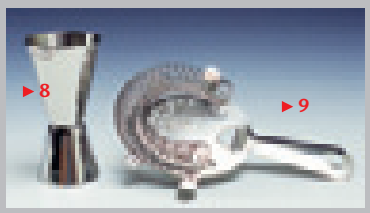
Stand en acier		Prix € HT	Lot
3 ø180	020270	89,00	1

Mèche Teflon filetée. Manche en fonte d'alu laqué noir. Cran de levier pour faire levier sur le goulot sans abîmer le bouchon. Pliable d'une main et peu encombrant. Double détente.

Tire-bouchons limonadier		Prix € HT	Lot
4	020078	7,65	1

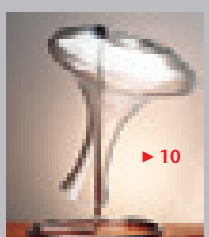
Shaker inox 50 cl. 3 pièces avec couvercle et filtre.		Prix € HT	Lot
6 50 cl	020190	14,90	1

Shaker inox 70 cl. 3 pièces avec couvercle et filtre		Prix € HT	Lot
7 70 cl	020192	17,00	1



Mesure à cocktail 4 et 2 cl inox		Prix € HT	Lot
8	020195	6,55	1

Passoire à cocktail inox		Prix € HT	Lot
9 ø150	020200	4,90	1



Large col évasé pour un versement parfait. Livrée avec un support inox pour permettre le séchage après lavage.

Carafe + égouttoir		Prix € HT	Lot
10 150 cl	LB7534129	49,50	1

VERRES À PIED

PREMIER PRIX

TOWER

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
17 cl	LB7541090	0.89	12
22 cl	LB7541092	0.95	12

AMELIA

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
16 cl	532000	1,42	12
19 cl	532002	1,48	12
25 cl	530004	1,58	12

BALLON

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
10 cl	532243	0,70	12
15 cl	532239	0,70	12
19 cl	532237	0,72	12
25 cl	532235	0,79	12
coupe 13 cl	532247	0,92	12

NORMANDIE

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
16 cl	532057	1,82	12
23 cl	532055	1,88	12
flûte 15 cl	532061	1,92	12

SAVOIE

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
14,5 cl	532329	0,97	12
19 cl	532327	1,02	12
24,5 cl	532325	1,01	12
flûte 17 cl	532333	0,94	12

NAPOLI

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
12 cl	532221	1,34	12
18 cl	532219	1,48	12
24 cl	532217	1,52	12
flûte 17 cl	532229	1,59	12

C&S
Chef&Sommelier

Grands cépages

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
vin rouge 62 cl	532043	3,05	12
vin rouge 47 cl	532044	2,85	12
vin rouge 35 cl	573040	2,65	12

Grands cépages

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
vin blanc 35 cl	532054	2,65	12
vin blanc 47 cl	532048	2,85	12
flûte 24 cl	532060	2,90	12

Cabernet vin jeune

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
vin 35 cl	531034	2,15	12
vin 47 cl	531036	2,44	12
vin 58 cl	531039	2,82	12

Sensation

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
vin 20 cl	532581	2,09	12
vin 24 cl	532580	2,09	12
eau 31 cl	532579	2,42	12
vin 41 cl	532578	2,76	12
flûte 19 cl	532582	2,04	12

▸▸▸ COUVERTS 18%

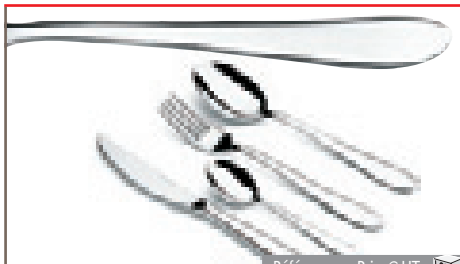
▸▸▸ ECHO CHOC

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060571	0,20	12
Fourchette de table	060573	0,20	12
Cuillère à café	060577	0,09	12
Couteau de table	060604	0,32	12

▸▸▸ OCEAN

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060230	0,70	12
Fourchette de table	060231	0,70	12
Cuillère à café	060232	0,40	12
Couteau de table	060233	1,22	12

▸▸▸ CASSIOPEE



	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060582	1,00	12
Fourchette de table	060584	1,00	12
Cuillère à café	060587	0,66	12
Couteau de table	060589	1,62	12
Cuillère dessert	435119	0,90	12
Fourchette dessert	435118	0,90	12
Couteau dessert	435117	1,62	12
Fourchette poisson	435120	0,90	12
Couteau poisson	435121	0,90	12

▸▸▸ CHAMBORD

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060551	0,56	12
Fourchette de table	060553	0,56	12
Cuillère à café	060556	0,31	12
Couteau de table	060558	1,38	12

▸▸▸ CONTOUR

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060221	1,14	12
Fourchette de table	060222	1,14	12
Cuillère à café	060223	0,48	12
Couteau de table	060224	1,48	12
Cuillère dessert	060227	0,82	12
Fourchette dessert	060226	0,82	12
Couteau dessert	060225	1,48	12
Fourchette poisson	060228	0,82	12
Couteau poisson	060229	0,82	12

▸▸▸ FELIX & HANDY

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table Felix	060250	1,50	12
Fourchette de table Felix	060252	1,50	12
Cuillère à café Felix	060254	0,85	12
Couteau de table Felix	060256	1,90	12
Cuillère moka Felix	060259	0,75	12
Couteau steak Felix	060037	2,15	12
Cuillère dessert Felix	060258	1,45	12
Fourchette dessert Felix	060260	1,45	12
Couteau dessert Felix	060261	1,85	12
Fourchette Handy Felix	LE20780100	1,45	12

▸▸▸ FRIDA

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	069567	0,74	12
Fourchette de table	069568	0,74	12
Cuillère à café	069579	0,40	12
Couteau de table	069580	1,27	12
Cuillère dessert	069572	0,73	12
Fourchette dessert	069573	0,73	12
Couteau dessert	468257	1,17	12

▸▸▸ DIVA

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060166	0,80	12
Fourchette de table	060167	0,80	12
Cuillère à café	060168	0,53	12
Cuillère moka	060173	0,41	12
Couteau de table	060169	1,56	12

▸▸▸ SATIN

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère table	CS6722	0,75	12
Fourchette table	CS6723	0,75	12
Cuillère café	CS6728	0,50	12
Couteau table	CS6721	1,30	12
Couteau dessert	CS6724	1,20	12
Cuillère dessert	CS6725	0,70	12
Fourchette dessert	CS6726	0,70	12

CONFIDENCE

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060481	1,90	12
Fourchette de table	060482	1,90	12
Cuillère à café	060483	1,15	12
Couteau de table	060484	2,80	12
Cuillère dessert	060486	1,80	12
Fourchette dessert	060487	1,80	12
Couteau dessert	060485	2,30	12

SAMOA

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	DE130043	1,26	12
Fourchette de table	DE130046	1,26	12
Cuillère à café	DE130049	0,76	12
Couteau de table	DE130055	1,77	12
Cuillère dessert	DE130062	1,20	12
Fourchette dessert	DE130066	1,20	12
Couteau dessert	DE130059	1,77	12

VIEUX PARIS SATINÉ

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	DE105911	1,59	12
Fourchette de table	DE105804	1,59	12
Cuillère à café	DE105838	0,95	12
Couteau de table	DE105892	2,05	12
Cuillère dessert	DE105863	1,50	12
Fourchette dessert	DE105890	1,50	12
Couteau dessert	DE105840	1,90	12
Fourchette poisson	DE105837	1,50	12
Couteau poisson	DE105912	1,50	12

MIKADO

	Référence	Prix € HT	Lot
Cuillère de table	060121	1,95	12
Fourchette de table	060122	1,95	12
Cuillère à café	060123	1,20	12
Couteau de table	060124	2,90	12
Cuillère dessert	060126	1,85	12
Fourchette dessert	060127	1,85	12
Couteau dessert	060125	2,70	12

COUVERTS HANDICAP

		Référence	Prix € HT	Lot
1	Fourchette	AM322094	3,60	12
2	Cuillère	AM322092	3,60	12
3	Couteau	AM322091	3,60	12
4	Fourchette droite	AM322194	4,00	12
5	Cuillère droite	AM322192	4,00	12
6	Couteau incliné	AM322191	4,00	12
7	Fourchette gauche	AMB000486	4,00	12
8	Cuillère gauche	AMB000491	4,00	12

COUTEAUX STEAK

		Référence	Prix € HT	Lot
1	Steak bout rond	090708	0,69	12
2	Steak premier prix	090673	0,66	12
3	Steak 2 rivets	090680	1,05	12
4	Cotalos	090700	1,35	12
5	Chuletero	060201	1,75	12

		Référence	Prix € HT	Lot
6	Steak manche Bubingat	090710	4,80	12
7	Steak forgé virgule manche acier brillant	090684	2,70	12
8	Coffret 6 couteaux royal steak	AM603046	32,00	1
9	Couteau pizza microdenté l:150	090689	3,40	12

▸▸▸ PLATERIE INOX SÉRIE UNI

		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
	Légumier	ø 120	062350	2,90	1
1	Légumier	ø 170	062354	4,00	1
	Légumier	ø 220	062358	5,70	1
	Légumier	ø 240	062360	6,80	1
	Soupière	ø 220	DE003970	8,80	1
	Soupière	ø 240	DE003971	10,30	1
2	Plat ovale	280 x 200	062312	3,40	1
	Plat ovale	380 x 250	062316	4,90	1
3	Plat ovale	460 x 290	062320	6,30	1
	Plat rond	ø 340	062340	6,90	1
	Saucière	14 cl	062180	6,10	1

▸▸▸ SÉRIE POMPADOUR

		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
1	Légumier	220	062282	4,70	1
	Plat ovale	300	062255	3,60	1
	Plat ovale	400	062259	4,30	1
	Plat ovale	450	062261	5,50	1
	Plat ovale	500	062263	5,90	1
2	Plat poisson	600	062270	6,70	1
3	Plat rond	330	062275	5,50	1

▸▸▸ SALADIER EMPILABLE EN VERRE TREMPÉ

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
ø 170	553377	0,99	24
ø 200	553379	1,61	6
ø 230	553381	2,02	6
ø 260	553383	2,96	6

▸▸▸ CORBEILLE À PAIN INOX 18 %

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Cannelée ovale	265 mm	061750	3,75	1
Cannelée ovale	310 mm	061755	4,75	1

▸▸▸ CORBEILLE À PAIN POLYPRO

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Ronde	ø 180	573401	2,90	3
Ronde	ø 240	573406	3,30	3
Ovale	230 x 150	573399	2,50	3

▸▸▸ MENAGERES INOX

		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
2	Sel/poivre	2 pièces	061206	3,40	1
1	Sel/poivre/moutarde	3 pièces	061208	5,95	1
3	Huile/vinaigre	2 pièces	061212	6,95	1

▸▸▸ MOULINS SEL ET POIVRE

Moulin acrylique poivre mécanisme céramique, sel mécanisme nylon. Contenance 6 cl. Hauteur 145 ml.

		Référence	Prix € HT	Lot
1	Sel	061432	11,50	1
2	Poivre	061430	11,50	1

Passez vos commandes par : téléphone **02 99 14 32 20**, fax **02 99 54 91 13**, email **label.table@wanadoo.fr**

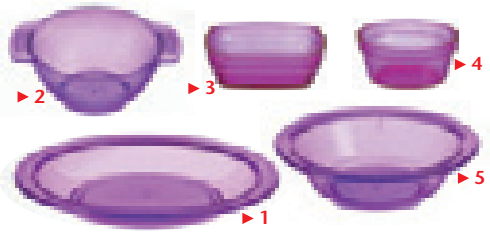
▸▸▸ VAISSELLE COPOLYESTER

VERRES COPOLYESTER SAINT ROMAIN

Dim.	BLEU	JAUNE	VERT	TRANSPARENT	CASSIS	ORANGE	Prix € HT	LOT
16 cl	SZ20510	SZ20514	SZ20515	SZ20516	SZ20517	SZ20511	1,88	50
20 cl	SZ20523	SZ20524	SZ20525	SZ20526	SZ20527	SZ20521	2,02	50

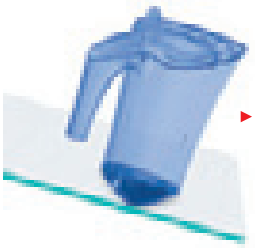
VAISSELLE COPOLYESTER SAINT ROMAIN

		Dim.	BLEU	JAUNE	VERT	BLANC	CASSIS	ORANGE	Prix € HT	LOT
1	Assiette	ø 230	SZ20100	SZ20104	SZ20105	SZ20106	SZ20107	SZ20101	5,60	30
	Assiette	ø 180	SZ20110	SZ20114	SZ20115	SZ20116	SZ20117	SZ20111	3,60	30
	Assiette	ø 134	SZ20213	SZ20214	SZ20215	SZ20216	SZ20217	SZ20211	3,40	30
2	Bol	45 cl	SZ20153	SZ20154	SZ20155	SZ20156	SZ20157	SZ20151	4,30	25
	Couvercle		SZ20582	SZ20583	SZ20584	SZ20585	SZ20580	SZ20581	2,05	25
3	Ravier	14 x 9	SZ20183	SZ20184	SZ20185	SZ20186	SZ20187	SZ20181	4,80	48
	Ravier	10 x 10	SZ20193	SZ20194	SZ20195	SZ20196	SZ20197	SZ20191	4,10	48
4	Ramequin	ø 86	SZ20200	SZ20204	SZ20205	SZ20206	SZ20207	SZ20201	3,40	48
5	Compotier	ø 120	SZ20223	SZ20224	SZ20225	SZ20226	SZ20227	SZ20221	3,05	48



PICHETS AVEC COUVERCLE COPOLYESTER SAINT ROMAIN

	Dim.	BLEU	JAUNE	VERT	BLANC	CASSIS	ORANGE	Prix € HT	LOT
6	1 litre	SZ20323	SZ20324	SZ20325	SZ20326	SZ20327	SZ20321	12,90	7
	1,5 litre	SZ20304	SZ20305	SZ20306	SZ20303	SZ20307	SZ20301	13,70	7



CARAFE 500 ML COPOLYESTER SAINT ROMAIN

		BLEU	CASSIS	ORANGE	TRANSPARENT	Prix € HT	LOT
7	Pichet 500 ml	SZ20390	SZ20393	SZ20391	SZ20394	9,60	4
	Couvercle	SZ20800	SZ20803	SZ20801	SZ20804	2,55	4

▸▸▸ GAMME SPÉCIFIQUE

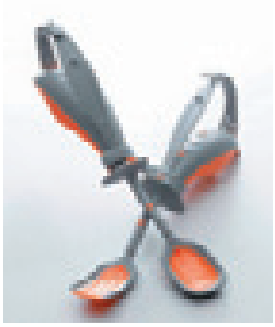
- Base antidérapante pour une stabilité optimale
- Micro-onde sans couvercle
- Haute résistance aux chocs
- Lave-vaisselle
- Résitance température 120°C

VAISSELLE THERMODYNAMIQUE	BLEU	CASSIS	BLANC	ORANGE	ANIS	Prix € HT	LOT
1 Bol thermo 32 cl + couv	SZ01950	SZ01951	SZ01954	SZ01952	SZ01953	27,50	6
2 Assiette thermo + couv	SZ01510	SZ01511	SZ01512	SZ01513	SZ01514	31,60	6

- Support anti-dérapant pour yaourts, compotes, verres, etc…
- Assure la stabilité lors de la consommation et évite le glissement sur la table.

BLEU	CASSIS	ORANGE	BLANC	Prix € HT	LOT
SZ04100	SZ04102	SZ04101	SZ04103	4,80	10

Référence	Prix € HT	LOT
COUVERCLE pour assiette 23,5 cm SZ20641	7,20	6



- Réglable à volonté en 3 dimensions
- Passage au lave-vaisselle
- Fabriqué dans un matériaux limitant les bactéries
- Aide au maintien amovible pour les personnes ne pouvant pas serrer.

	BLEU	CASSIS	ORANGE	BLANC	Prix € HT	LOT
3 Assiette antidérapante	SZ20123	SZ20124	SZ20121	SZ20125	10,85	12
4 Assiette 3 compartiments standard	SZ20680	SZ20682	SZ20683	SZ20681	7,75	15

COUVERTS FLEX ERGO	ANIS	ORANGE	FRAMBOISE	Prix € HT	LOT
Cuillère	SZ04211	SZ04212	SZ04210	16,40	1
Fourchette	SZ04201	SZ04202	SZ04200	16,40	1
Sangle grise	SZ04205	SZ04205	SZ04205	1,00	1

PLATEX
1er Fabricant Français de Plateaux

▸▸▸ POLY ONE

- Plateau économique en polyester et fibre de verre
- Adapté aux lavages répétés en lave-vaisselle
- Bordure renforcée, bossage de séchage
- 5 coloris au choix

Dim.	VERT	BLEU	VANILLE	Prix € HT
GN 1/2	062046	062051	062054	7,10
46 x 36	062048	062052	062056	9,50
GN 1/1	062049	062053	062057	10,60

▸▸▸ POLY STANDARD

- Plateau en polyester et fibre de verre haute densité à nattage continu.
- Plateau renforcé et teinté dans la masse.
- Garanti lave-vaisselle
- Bordure renforcée incassable, bossage de séchage, grande résistance.
- Label NF T54-801, ISO 178, ISO 179
- 14 coloris au choix

Dim.	RUBIS	GRIS	BLEU	Prix € HT
GN 1/2	062087	062066	062069	10,25
46 x 36	062078	062067	062071	14,95
GN 1/1	062079	062068	062072	16,02

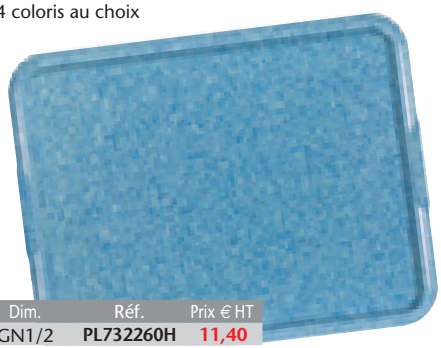
▸▸▸ BASIK

PLATEAU POLYESTER ECO

Dim.	GRIS	SABLE	Prix € HT
46 x 36	062900	062911	4,90
GN 1/1	062914	062912	5,95
GN 1/2	062913	062910	4,60

▸▸▸ HANS

- Caractéristiques identiques au plateau POLY STR.
- Design avec anses intégrées.
- 14 coloris au choix



Dim.	Réf.	Prix € HT
GN1/2	PL732260H	11,40
46 X 36	PL746360H	16,50
41,5 X 30,5	PL742310H	14,50

▸▸▸ CURVE

- Caractéristiques identiques au plateau POLY STR.
- Design avec galbe rentrant et bords bas permettant aux assiettes de dépasser
- 4 coloris au choix

Dim.	Réf.	Prix € HT
46 X 36	PL746360C	16,50

▸▸▸ PERSONNALISÉ

- Personnalisation des plateaux gamme POLY STR
- Procédé exclusif PLATEX, décor inaltérable.
- Très grande résistance à l'abrasion.
- Brillance exceptionnelle.
- 12 dimensions possibles à partir de 200 unités.

MALETTE DE TRANSPORT DE REPAS

Pour plat principal, potage et deux plats froids
Equipement avec barquettes en inox :
1 mallette DUO
+ 1 barquette 3 compartiments avec couvercle
+ 3 barquettes individuelles avec couvercles

	Référence	Prix € HT
Malette de base inox duo 1/2 mullerhof	MU55700026	396,00

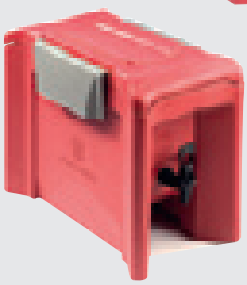
PORTE REPAS BOURGEAT

Livré avec 2 accumulateurs.
NF Hygiène Alimentaire.
Superposition des compartiments afin de livrer des repas à composantes multiples (chaud et froid, neutre).
Accumulateurs de température (chaud et froid) pour assurer le respect de la réglementation pendant plus de 1h30.
Système de fermeture et poignée ergonomique pour faciliter les livraisons.

	Dim.	Référence	Prix € HT
Porte repas	3 compartiments	BO828203	115,00

CONTENEUR SHERPA

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur, notamment l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygièniques applicables au transport des aliments. Ils ne peuvent servir au transport que sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.



	Référence	Prix € HT
Sherpa FC4 chauffant	BO822500	875,00
Sherpa F4 neutre	BO822101	425,00
Sherpa liquide 5 l sans robinet	BO825005	205,00
Sherpa liquide 5 l avec robinet	BO825205	260,00
Sherpa liquide 10 l sans robinet	BO825110	250,00
Sherpa liquide 10 l avec robinet	BO825210	310,00

CHARIOT DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

- Acier inoxydable - Parois embouties
- Formes étudiées pour faciliter l'entretien (rayons de nettoyage à tous les niveaux)
- Les glissières intégrées à la paroi comportant des butoirs pour un bon maintien en place des bacs et grilles
- Large poignée de manutention
- Tableau de commandes tactile simple et accessible pour tous
- Thermostat de sécurité - Branchement par cordon spiralé avec prise fournie de 2 mètres
- Parfaite isolation 60 mm minimum de mousse sans CFC
- Capacité : 20 bacs GN 1/1 65 mm. Espacement entre les glissières 71 mm
- Dimensions extérieures : 791 x 959 x 1166 mm
- Dimensions intérieures : 535 x 686 x 809 mm

	Référence	Prix € HT
Armoire Satelitte GN 20	BO8402.20	2990,00

▸▸▸ BACS GASTRONORMES

▸▸▸ BACS INOX BOURGEAT

	Profond.	GN 2/1	Prix € HT	GN 1/1	Prix € HT	GN 1/1 PERF	Prix € HT	GN 1/2	Prix € HT	GN 1/3	Prix € HT	GN 1/6	Prix € HT
Bac	55			140012	15,30	140018	21,50	140058	11,20	140043	10,40		
Bac	65	140000	39,90	140005	15,60	140020	22,00	140060	11,30	140045	10,50	140090	9,60
Bac	100	140001	49,35	140007	19,40	140022	34,10	140062	13,30	140047	13,20	140092	12,20
Bac	150	140002	87,70	140009	27,80	140024	51,40	140064	24,00	140049	19,60	140094	14,70
Bac	200	140003	99,90	140011	57,20	BO741420	88,10	140066	39,60	140051	27,00	140095	25,20
Couvercle plat		BO747700	27,80	BO747701	10,20			BO747712	7,50	BO747713	6,50	BO747716	6,60
Couvercle poignée		140103	28,15	140105	10,50			140111	8,60	140109	7,60	140115	7,50
Couvercle étanche				BO748701	45,70			BO748712	38,90	BO748713	39,70	BO748716	38,00

▸▸▸ BACS GN BOURGEAT - 40°C / + 90°C COPOLY ESTER

FABRICATION FRANCAISE

▸1

▸2

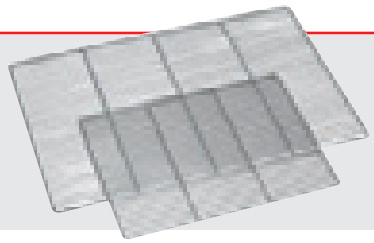
		Profond.	GN 2/1	Prix € HT	GN 1/1	Prix € HT	GN 1/2	Prix € HT	GN 1/3	Prix € HT	GN 1/6	Prix € HT
1	Bac	65			070000	22,05	070008	12,20	070016	9,55	070028	5,40
	Bac	100			070002	25,40	070010	13,80	070018	10,65	070030	5,75
	Bac	150	070046	65,10	070004	30,60	070012	16,70	070020	12,50	070032	6,25
	Bac	200	070048	78,80	070006	38,60	070014	22,00	070022	15,50		
2	Couvercle plat		070065	42,50	070067	17,70	070069	10,30	070071	7,40	070075	4,30
	Egouttoir				070079	15,50	070081	7,38	070083	5,75	070087	4,15

▸▸▸ BACS COPOLYESTER SANS BPA

	Profond.	GN 1/1	Prix € HT	GN 1/2	Prix € HT	GN 1/3	Prix € HT	GN 1/6	Prix € HT
Bac	65	140125	10,65	140145	6,01	140165	4,56	140205	3,09
Bac	100	140127	13,50	140147	7,00	140167	5,90	140207	3,55
Bac	150	140129	16,10	140149	9,57	140169	7,60	140209	4,60
Bac	200	140131	19,45	140151	11,50				
Couvercle plat		140140	9,55	140160	5,17	140180	3,65	140300	2,60
Egouttoir		140305	10,27	140307	5,15	140309	3,70	140313	2,05

▸▸▸ GRILLES INOX

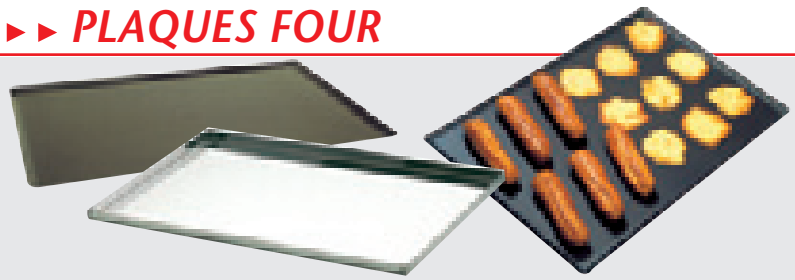
Dim.	Référence	Prix € HT
GN 2/1	071112	11,80
GN 1/1	071110	5,50
600 x 400	071105	7,70



▸▸▸ MODULUS BOURGEAT

	Prof.	Référence	Prix € HT
Lot de 4 bacs GN 1/2 - 4 litres	65 mm	140338	34,40
Lot de 4 bacs GN 1/2 - 6 litres	100 mm	140340	38,90
Lot de 4 bacs GN 1/2 - 7,5 litres	150 mm	140342	41,14
Lot de 5 bacs GN 1/3 - 3,5 litres	100 mm	140335	33,80
Lot de 5 bacs GN 1/3 - 5 litres	150 mm	140337	40,78

▸▸▸ PLAQUES FOUR



Dim.	TOLE	Prix € HT	INOX	Prix € HT	ANTI-ADHÉSIF	Prix € HT
600 x 400	111040	9,55	111050	16,90	111051	20,80
GN 1/1	111047	7,90	111052	12,90	111053	15,80

GAMME SABATIER

Lame inox pleine soie
Manche ABS spécial lave-vaisselle 3 rivets.
Mitre aluminium rapportée pour une meilleure prise en main.

		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
1	Eminceur	30 cm	MA090161	49,00	1
2	Chef	25 cm	AM511637	28,00	1
3	1/2 Chef	20 cm	AM511638	24,00	1
4	Office	10 cm	090014	14,60	1
5	Couteau à désosser		090173	24,60	1
6	Couteau à pain		AM623612	18,30	1
7	Fourchette diapason		090186	18,30	1
8	Fusil à aiguiser		AM623619	19,95	1

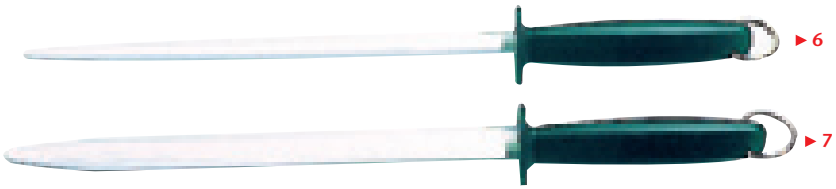
GAMME SURMOULE

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Couteau de cuisine	lame 200	090931	13,50	1
Couteau de cuisine	lame 250	090932	16,58	1

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Couteau de boucher	lame 235	090922	13,90	1
Couteau de boucher	lame 260	090923	22,00	1

	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Office	lame 100	182203	3,50	1

		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
8	Filet de sole	lame 180	090911	9,50	1
9	Couteau à jambon alvéolé	lame 265	090827	14,40	1
10	Couteau à pain	lame 180	090465	5,90	1



		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
6	Fusil mèche ronde	30 cm	090625	22,50	1
7	Fusil mèche ovale	30 cm	090630	28,90	1

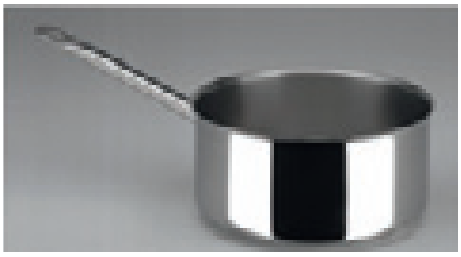
		Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
2	Office L90	lame 90	090304	0,75	1
3	Econome		090380	0,78	1
4	Couteau à tomate		090365	6,30	1

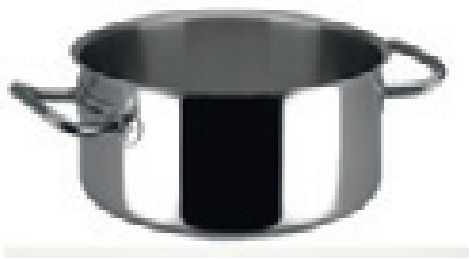
ARMOIRE DECONTAMINATION 20 COUTEAUX

Référence	Prix € HT
BXAAC50P	185,00

- Tout inox, porte plexiglass fumé avec fermeture magnétique.
- Minuterie de désinfection 120 mn.
- Panier amovible lavable au lave-vaisselle.
- 1 lampe 15W.
- Dimensions : 475 x 575 x 125 mm.

BATTERIE - TOUS FEUX DONT INDUCTION





PRIX CHOC

CASSEROLE INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø14	LB7520001	11,00
ø16	LB7520002	12,60
ø18	LB7520003	13,80
ø20	LB7520004	16,30
ø24	LB7520005	19,50

SAUTOIR INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø24	LB7520030	33,00
ø28	LB7520031	38,00
ø32	LB7520032	51,00
ø36	LB7520033	58,00
ø40	LB7520034	68,00

FAITOUT INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø28	LB7520041	33,00
ø32	LB7520042	47,00
ø40	LB7520044	78,00

COUVERCLE INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø24	LB7520010	6,60
ø28	LB7520011	7,60
ø32	LB7520012	10,30
ø36	LB7520013	12,70
ø40	LB7520014	14,20

BATTERIE EXCELLENCE - TOUS FEUX DONT INDUCTION

MARMITE TRAITEUR INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø24	074480	62,00
ø28	074482	72,00
ø32	074484	95,00
ø36	074486	120,00
ø40	074488	159,00

CASSEROLE INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø14	074402	27,00
ø16	074404	28,00
ø18	074406	30,00
ø20	074408	33,00
ø24	074410	42,00
ø28	074412	53,00

FAITOUT INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø24	074464	48,00
ø28	074466	60,00
ø32	074468	75,00
ø36	074470	93,00
ø40	074472	114,00
ø45	074474	214,00

COUVERCLE INOX

Dim.	Référence	Prix € HT
ø16	074426	13,60
ø18	074428	14,20
ø20	074430	14,50
ø24	074434	15,00
ø28	074438	18,20
ø32	074442	24,00
ø36	074446	26,20
ø40	074450	31,50
ø45	074455	43,00

PATISSERIE

		Dim.	Référence	Prix € HT
1	Rouleau patisserie polyéthylène	ø 50 cm	112367	20,80
2	Cart, 500 feuilles silicone	GN 1/1	111317	21,50
3	Boite distributrice 100 poches jetables	500	111480	12,90
4	Boite 6 douilles unies polycarbonate		111525	14,30
	Boite 6 douilles cannelées polycarbonate		111527	14,30
5	Pinceau	largeur 35 mm	112569	2,95
6	Cake exopan	200 x 80	110715	16,90
	Cake exopan	250 x 80	110716	19,20
	Cake exopan	300 x 80	110717	19,70
7	Manqué rond	ø 260	110676	9,80
8	Tourtière cannelée exopan	ø 280	110967	6,80
	Tourtière cannelée exopan	ø 320	110971	9,70
9	Bassine cul poule inox	ø 200	112105	14,40
		ø 250	112107	18,90
		ø 300	112109	23,70
		ø 350	112111	34,00
		ø 400	112113	45,00
		ø 75	111165	3,55
10	Cercle à mousse	ø 80	111167	3,70
		ø 180	111175	6,40
		ø 200	111177	6,85
		ø 220	111179	7,50
		ø 240	111181	7,95
		ø 120	111217	2,75
11	Cercle à tarte	ø 240	111229	3,80
		ø 280	111231	4,50
		ø 300	111235	5,00
		ø 320	111237	5,48

ESSOREUSES MATFER

Dim.	Référence	Prix € HT
10 litres	MA215582	106,00
20 litres	MA215580	129,00

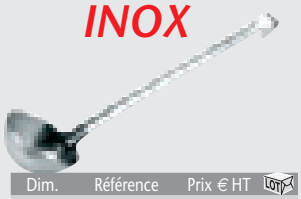
PASSOIRES CHINOIS INOX

	Dim.	Référence	Prix € HT
Passe sauce exoglass		071438	42,00
Passe sauce conique sans support	ø 230 mm	071467	18,90
Support pour chinois		MA116515	13,50

POELES ALU ANTI-ADHÉSIVES

Dim.	Référence	Prix € HT
ø 24	070592	13,90
ø 28	070594	15,20
ø 32	070596	18,60
ø 36	070598	24,20
ø 40	070600	28,70

LOUCHES INOX



Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
8	071142	5,27	1
10	071144	6,50	1
12	071146	8,10	1
14	071148	14,20	1
16	071150	17,90	1
20	071154	28,50	1

ECUMOIRES INOX

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
8	071170	4,30	1
10	071172	5,10	1
12	071174	6,60	1
14	071176	8,40	1
16	071178	10,00	1
18	071180	18,95	1

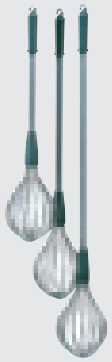
ARAIGNÉES INOX

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
15	071207	15,20	1
18	071209	18,60	1
22	071213	24,80	1
28	071217	29,50	1

GRANDS OUTILS SAINT ROMAIN

PELLE SPATULE POLYAMIDE

Dim.	Référence	Prix € HT
800	SZ01300	55,00
1000	SZ01301	65,00
1200	SZ01302	70,00
1300	SZ01304	85,00



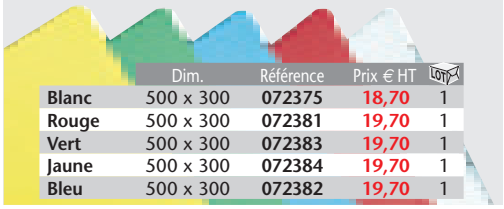
FOUET PURÉE FORME BOULE

Dim.	Référence	Prix € HT
800	SZ01239	120,00
1000	SZ01243	125,00
1200	SZ01242	130,00

LOUCHE

Dim.	Référence	Prix € HT
1,5 litres ø 180 - L 500	SZ01550	84,00
2 litres ø 200 - L 800	SZ01551	109,00
Vide marmite ø 200 - L 400	SZ01552	73,00

PLANCHES À DÉCOUPER



	Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Blanc	500 x 300	072375	18,70	1
Rouge	500 x 300	072381	19,70	1
Vert	500 x 300	072383	19,70	1
Jaune	500 x 300	072384	19,70	1
Bleu	500 x 300	072382	19,70	1

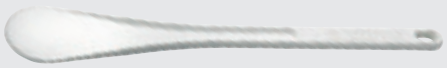
FOUETS

Dim.	INOX	Prix € HT	MANCHE EXOGLASS	Prix € HT	Lot
25 cm	071462	5,15	071520	9,00	1
30 cm	071464	6,30	071522	11,50	1
40 cm	071468	7,70	071526	12,90	1
45 cm	071470	8,90	071528	16,90	1

RACK EGOUTTOIR

	Référence	Prix € HT	Lot
Pour 6 planches	072477	20,60	1

SPATULES Exoglass 220°



Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
250 mm	071890	2,40	1
300 mm	071892	3,10	1
350 mm	071894	3,30	1
400 mm	071896	4,50	1
450 mm	071898	6,00	1
500 mm	071900	7,20	1

STOP GLISS

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
Pelle à trou 260 mm	071815	9,30	1
Pelle pleine 260 mm	071805	9,30	1
Pelle à grille 260 mm	071810	9,30	1
Fourchette droite 340 mm	071820	12,90	1
Fourchette courbe 260 mm	072077	8,90	1

RACLOIR À PLANCHES

Référence	Prix € HT	Lot
072472	46,20	1

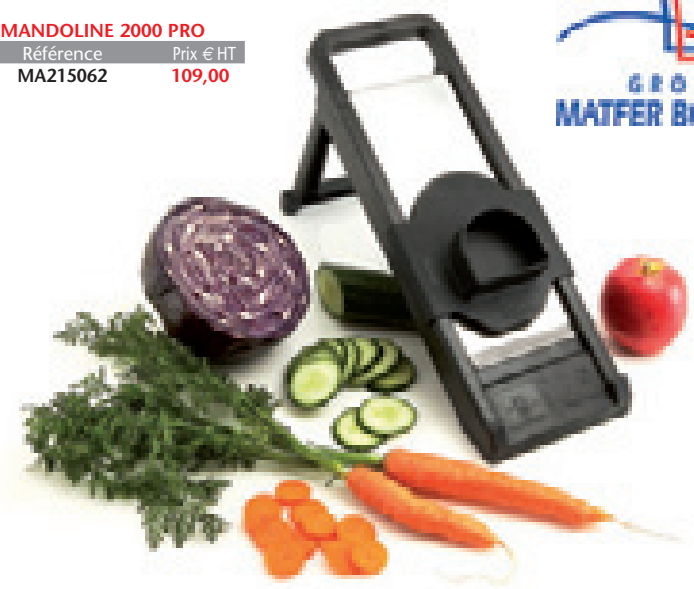
MARYSES Exoglass 110°

Dim.	Référence	Prix € HT	Lot
250 mm	071915	3,50	1
350 mm	071917	4,40	1
450 mm	071919	5,20	1

GROUPE MATFER BOURGEAT

MANDOLINE 2000 PRO

Référence	Prix € HT
MA215062	109,00



Mandoline

Qualité de coupe exceptionnelle grâce aux lames en acier inox spécial coutellerie.
Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette unique assurant une grande rigidité et stabilité.
Marquage d'épaisseur sur le corps pour faciliter le réglage et la régularité de la coupe. Patins anti-glisse sur le corps et le pied.
Corps en matériau composite agrée contact alimentaire nettoyage facile.
Poussoir plat, simple pour une utilisation rapide
Livrée avec 3 blocs effileurs de 3-5-10 mm et lame réversible lisse et gaufrée.

SUPPORT SEUL

Référence	Prix € HT
MA215610	95,00

Appareil multi-coupes

Le multi-coupes MATFER est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils sont interchangeables.
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en V décalés -
Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir -
Poussoir et bloc-lames facilement interchangeables pour passer de 6 à 8 quartiers ou inversement -
Bâti robuste en matériau composite avec pieds à ventouses d'une grande stabilité -
Récupération des quartiers dans bac à placer directement sous l'appareil (bac GN1/2 prof 100 maxi non fourni) -
Poussoir guidé et équipé de larges poignées sécurisant -
Lavable au lave batterie

	Référence	Prix € HT
Diviseur 6 quartiers	MA215616	52,00
Diviseur 8 quartiers	MA215618	52,00
Coupe rondelles	MA215611	89,00
Coupe frites 8 x 8	MA215626	75,00
Coupe frites 10 x 10	MA215627	75,00
Coupe quartiers étrogneur	MA215619	75,00

PÈLE POMME API

Référence	Prix € HT
073300	193,00

Pèle Pommes "API"

Pèle-pommes réalisé en matériau composite inaltérable.
Les couteaux en acier inoxydable de type coutellerie leur donnent un excellent tranchant.
L'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur sont réglables pour s'adapter
à la variété de pomme utilisée.
Un bac peut facilement être placé sous la partie avant du pèle-pommes pour récupérer les épluchures.
Le pèle pommes Matfer est livré avec un serre-joint mais
il peut également être vissé sur le plan de travail.
Dimensions : 340 x 100 x 200 mm.
Poids : 1.3 kg

Coupe-tomates manuel

Le coupe-tomates manuel permet de couper les tomates même très mûres en rondelles de 6 mm idéales pour les salades, les hamburgers, les sandwiches.
Sa forme spécialement étudiée autorise :
- soit la coupe en vrac avec réception des tomates dans un bac gastronormes logeable sous l'appareil.
- soit la coupe tomate par tomate avec réception directement dans l'assiette ou le ravier destiné au service, évitant ainsi les manipulations.

Production horaire : 1200 tomates/heure
Sécurité totale = mains protégées.
Dimensions : 425 x 180 mm
Hauteur sous pieds : : 328 mm

COUPE-TOMATES MANUEL

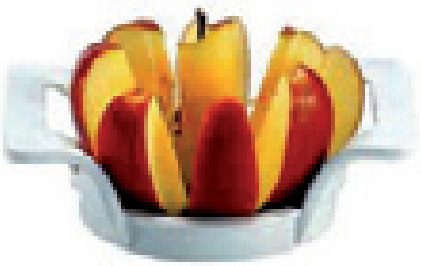
Référence	Prix € HT
072560	359,00

MOULIN A LEGUMES

Moulin à légumes professionnel X5 inox, idéal pour la préparation de purées, potages, compotes, soupes de poisson etc.
Livré avec une grille inox 3 mm.

Référence	Prix € HT	
LTX530	189,00	1

COUPE-POMMES QUARTIERS



Diviseur manuel permettant en une seule opération d'étrogner et de couper en 8 quartiers.

Référence	Prix € HT	
MA215315	9,90	1

COUPE-FRITES

Appareil tout inox sur socle. A poser sur table.
Couteau 10x10 mm et poussoir inclus.

Référence	Prix € HT	
072605	282,00	1

PELE-POMMES KALI

Modèle professionnel.
Epluche, tranche et étrogne les pommes en une seule opération.
Fixation sur table par serre-joint
Dimensions : 310x130x210 mm.

Référence	Prix € HT	
LTN4230	180,00	1

OUVRE-BOITES PALM

Système breveté. L'ouvre boite est très simple d'emploi :
Tranche le bord extérieur des boites. Le bord est net et non coupant.
Le couvercle peut se remettre sur la boite.
Ne laisse aucune arête tranchante.

Référence	Prix € HT	
072996	16,40	1

OUVRE-BOITES ELECTRIQUE

Modèle spécial collectivités à poser sur table. 2 vitesses de rotation.
Permet d'ouvrir toutes les boites de 50 à 270 mm de hauteur.
Capacité 300 à 800 couverts/jour.
Pièces d'usure (molette + lame) facilement remplaçables.

	Référence	Prix € HT	
Ouvre boite électrique	LTOEXTC	1160,00	1
Kit rechange (lame + molette)	LTOE895	36,00	1

COUPE-ŒUFS

		Référence	Prix € HT	
1	Inox 6 sections	LTN4188X	9,90	1
2	Inox rondelles	LTN4184X	7,40	1

DEROULEUR INOX

A poser ou mural.
Réglette amovible pour le film alimentaire.
2 tailles 300 et 450 mm.

	Référence	Prix € HT	
Mural 300 mm	LTDF300	95,00	1
A poser 300 mm	LTDFV300	95,00	1
Mural 450 mm	LTDF450	99,00	1
A poser 450 mm	LTDFV450	99,00	1

OUVRE-BOITES MANUEL

Avec socle à visser ou à fixer par serre-joint.
Tige inox. Conçu pour tout type de boites jusqu'au 5/1.

Référence	Prix € HT	
072915	145,00	1

▸ BALANCE MÉCANIQUE

Plateau acier inox, corps en tôle peinte.
Large cadran très lisible en plastique rigide.Bouton de réglage du zéro.
Amortisseur pour lecture rapide.

Portée	Référence	Prix € HT
4 kg	121040	69,00
10 kg	MA252010	99,00
30 kg	MA252030	149,00
50 kg	MA252050	159,00

▸ BALANCE ÉLECTRONIQUE L. TELLIER

IP 53

Balance électronique L. TELIER
Balance basique portée 5 kg.
Précision 0.5 g.
Protection IP 53.
Dimension : 240x240x75 mm.

Référence	Prix € HT
LTN3693	89,00

▸ BALANCE ÉLECTRONIQUE SOEHNLE

IP 65

Utilisation facile grâce à une seule touche pour marche arrêt, tare cumulable.
Pesage plus/moins préparation de commande.
Plateau en inox dimension 210x295 mm.
Boitier en plastique alimentaire.
Bloc alimentation secteur 230 V.
Logement de batterie pour 4 piles Mignon – autonomie 500 heures.
Dimension 305x295x60mm.
Protection IP 65

Portée	Précision	Référence	Prix € HT
6 kg	1 g	SX9115.06.001	385,00
12 kg	2 g	SX9115.12.001	385,00
30 kg	5 g	SX9115.30.001	385,00

▸ BALANCE ÉLECTRONIQUE MATFER

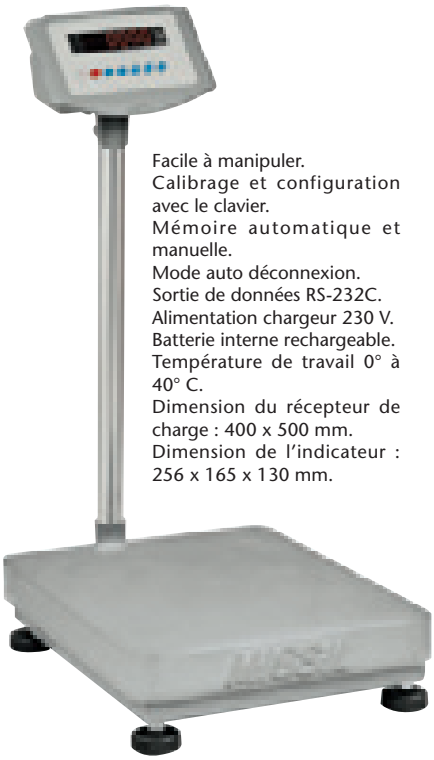
IP 67

Balance autonome conçue pour les milieux les plus difficiles.
Fonctionne en milieu froid
-5° à +40°C.
dim plateau inox : 250 x 197 mm
encombrement : 291 x 398 x 98 mm
poids 4.3 kg - pieds anti-dérapants
Protection électrique IP 67.

Portée	Référence	Prix € HT
15 kg	MA252215	290,00

▸▸▸ BALANCES À COLONNE

▸ BALANCE MISSIL



Facile à manipuler.
Calibrage et configuration avec le clavier.
Mémoire automatique et manuelle.
Mode auto déconnexion.
Sortie de données RS-232C.
Alimentation chargeur 230 V.
Batterie interne rechargeable.
Température de travail 0° à 40° C.
Dimension du récepteur de charge : 400 x 500 mm.
Dimension de l'indicateur : 256 x 165 x 130 mm.

Portée	Référence	Prix € HT
150 kg	BPL MISSIL F2/150	380,00
60 kg	BPL MISSIL F2/60	380,00

▸ BALANCE SOEHNLE

IP 65

Construction inox.
Affichage à hauteur des yeux.
Utilisation facile grâce à une seule touche pour marche arrêt, tare cumulable.
Fonctions : pesage plus/moins préparation de commande, hold.
Plateau en inox dimension 210x295 mm.
Mise à niveau par 4 pieds réglables jusqu'à 10 mm.
Plage de température d'utilisation –10° C à + 40 ° C.
Bloc alimentation secteur 230 V.
Accumulateur rechargeable intégré – autonomie 50 heures.
Dimension du plateau 660x550x105mm.
Protection IP 65

Portée	Précision	Référence	Prix € HT
60 kg	2 g	SX9923.15.140	1590,00
150 kg	5 g	SX9923.16.140	1590,00

INFOS

Connaître les indices IP.
Afin de mieux choisir votre matériel voici un décryptage des indices de protection IP.
Le premier chiffre indique la protection contre les solides ;
Le second chiffre indique la protection contre les liquides.

IP 53

5 - Protection contre les poussières
3 - Protection contre les projections d'eau jusqu'à 60 ° par rapport à la verticale.

IP 54

5 - Protection contre les poussières
4 - Protection contre les projections d'eau provenant de toutes direction.

IP 65

6 - Hermétique à la poussière
5 - Protection contre les jets d'eau provenant de toutes direction.

IP 67

6 - Hermétique à la poussière
7 - Protection contre l'immersion provisoire dans l'eau jusqu'à 1 m.

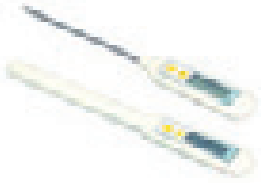
THERMOMETRES

THERMOMETRE FRIGO

Référence	Prix € HT
072250	1,55

THERMOMETRE LASER

Référence	Prix € HT
072278	49,00



THERMOMETRE SONDE

Référence	Prix € HT
072267	19,50

THERMOMETRE CONGÉLATEUR

Référence	Prix € HT
072245	2,60

Sonde étalonnée –50/+350°C
THERMOCOUPLE ETALONNE avec certificat
2 points de calibration
Précision +/-0.8°C . Sonde L 115 mm.
Câble L 600 mm

THERMOCOUPLE ETALONNE

Référence	Prix € HT
MA250505	67,00

Spécial HACCP,
avec alerte de T° mesurée non conforme.
Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision.
Thermomètre étanche IP 65.
- Précision infrarouge :
  +/- 1 ° C de 0° à 65° C
- Précision sonde :
  +/- 0.5 ° C de - 5° à 65 ° C.

Résolution 0.2° C.
Sonde inox repliable.
Convertible °C/°F.
2 piles AAA fournies.

THERMOCOUPLE SONDE DUO

Référence	Prix € HT
MA250545	119,00

► 1

► 2

► 3

- 1 Boitier étanche précision ± 0,8°C.
- Résolution 0,1°C/1°C au delà de 200°C
- S'utilise avec sonde standard 2 ou sonde spéciale four 3

THERMOMETRE ELECTRONIQUE A THERMOCOUPLE

Référence	Prix € HT
MA250528	59,00
MA250536	66,00
MA250537	100,00

MINUTEUR MECANIQUE

Corps en acier brossé. Base anti-dérapante en caoutchouc.
Sonnerie longue (8 sec.) et puissante (70dB).

Référence	Prix € HT
MA250608	23,90

MINUTEUR 20 HEURES

Affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin.
Tient facilement dans une poche.

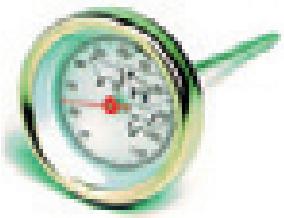
Référence	Prix € HT
MA250601	12,75

LINGETTES DESINFECTANTES

Idéales pour la désinfection des sondes.
Lingette imprégnée d'une solution bactéricide et fongicide.
Boite distributrice de 200 lingettes.

Référence	Prix € HT
MA720092	10,50

SONDE A PIQUER A CADRAN



Sonde acier inoxydable, longueur 95 mm.
Cadran diam. 50 mm.
Permet de mesurer la température des viandes pendant la cuisson.
Plage de température 0 à 120 ° C

Référence	Prix € HT
MA250345	10,90

Boite de 8 tests simples d'emploi à la lecture rapide (moins de 3 mn) pour l'évaluation de la qualité des huiles de friture.

TESTEUR HUILE FRITURE «VOLEO»

Référence	Prix € HT
MA121192	26,50

En Polypropylène et Polystyrène
Dimension intérieur du tiroir 150 x 402 x 100 mm.
Dimension du bloc 395 x 402 x 140 mm

BLOC 2 TIROIRS PLATS TÉMOINS

Dim.	Référence	Prix € HT
Bloc 2 tiroirs	140808	17,05
7 étiquettes "jours de la semaine"	140811	7,28

Sac stérilisé en PEBD muni d'une fermeture « zip lock » .
Surface d'inscription 170 x 240 mm pour identifier le contenu.

SAC ZIP STERILE

Référence	Prix € HT	Lot
763783	139,00	1000

PREMIER PRIX

PERCOLATEUR

	Référence	Prix € HT
15 litres	212047	175,00

PERCOLATEUR PROFESSIONNEL TOUT INOX

	Référence	Prix € HT
5 litres	AN020107174	225,00
10 litres	AN020108474	361,00
15 litres	AN020110377	406,00

MACHINE À CAFÉ

	Référence	Prix € HT
M 100 BLEU	ANMA10500	389,00

FILTRES 90/250

	Référence	Prix € HT
Boite de 1000	120200	19,95

Chauffe briques

	Référence	Prix € HT
3 briques	ANAG50084	395,00
6 briques	ANAG50087	645,00

Conteneurs inox

Conteneur isotherme inox avec robinet antigoutte pour boisson chaude ou froide.

	Référence	Prix € HT
4 litres	ANAM50038	265,00
6 litres	ANAM50039	385,00
8 litres	AN50040	310,00
10 litres	ANAM50041	335,00

Verseuses inox

A partir de 10€40

	Référence	Prix € HT
2 litres	074265	14,90
1 litre	074266	10,40
Bouchon	LTN5072B	4,50

CHARIOT SUR MESURE

Diagnostic du service petit déjeuner sur simple demande au 02 99 14 32 20

Production grande capacité en office

MT 100 - Référence : AN10522
Machine à café 18 litres/heure, remplissage manuel.
Puissance 2100 W. Mono 230 V.
Carrosserie inox.
Chauffage instantané 86 ° C.
S'utilise avec des thermos grande capacité.
Livrée sans thermos.
Dimensions : 205 x 380 x 595 mm.

319,00€HT

Référence : AN10419
Thermos à pompe double parois inox pour MT 100 2.1 litres.

69,00€HT

MT 202W - Référence : AN10582
Machine à café double production,
livrée avec 2 thermos conteneurs de 2.5 litres,
chauffe-eau indépendant avec robinet anti-goutte,
rampe égouttoir devant le chauffe-eau.
Capacité horaire café :
36 litres ; eau chaude : 21 litres.
Raccordement direct sur le réseau d'eau.
Contenance du chauffe-eau : 3.litres.
Puissance 6300 W. Triphasé 380 V.
Carrosserie inox.
Dimensions : 620 x 380 x 650 mm

1875,00€HT

Thermos conteneur seul 2.5 litres avec jauge.
Référence : ANAC50241

179,00€HT

Laitière inox 10 litres
Référence : ANAG50092
Chauffage par bain-marie, l'eau est chauffée dans la double paroi, ainsi le lait chauffe rapidement et régulièrement sans adhérer.
Temps de chauffe 40 minutes.
Robinet anti-goutte, thermostat de 0 à 85°C, sécurité chauffe à sec, jauge de niveau du bain marie
Puissance : 3200 W. Mono 220 V.
Dimensions : 424 x 274 mm.

880,00€HT

Groupe de production centralisée

CB2X20
Référence : AN10680
Machine à café avec deux conteneurs de 20 litres transportables.
Pour produire de grande quantité de café dans un minimum de temps.
Tableau de commande avec touches digitales, écran de visualisation, programmateur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage.
Capacité horaire café : 90 litres. Raccordement direct sur le réseau d'eau.
Puissance : 9200 W. Triphasé 380 V. Carrosserie inox.
Dimensions : 1015 x 500 x 890 mm.

2990,00 €HT

CHARIOT PETIT-DÉJEUNER

Chariots petit déjeuner A PARTIR DE 890.00 €HT

Une gamme innovante de chariots destinée à faciliter le service des petits déjeuners en chambre.

- Plus de surface !

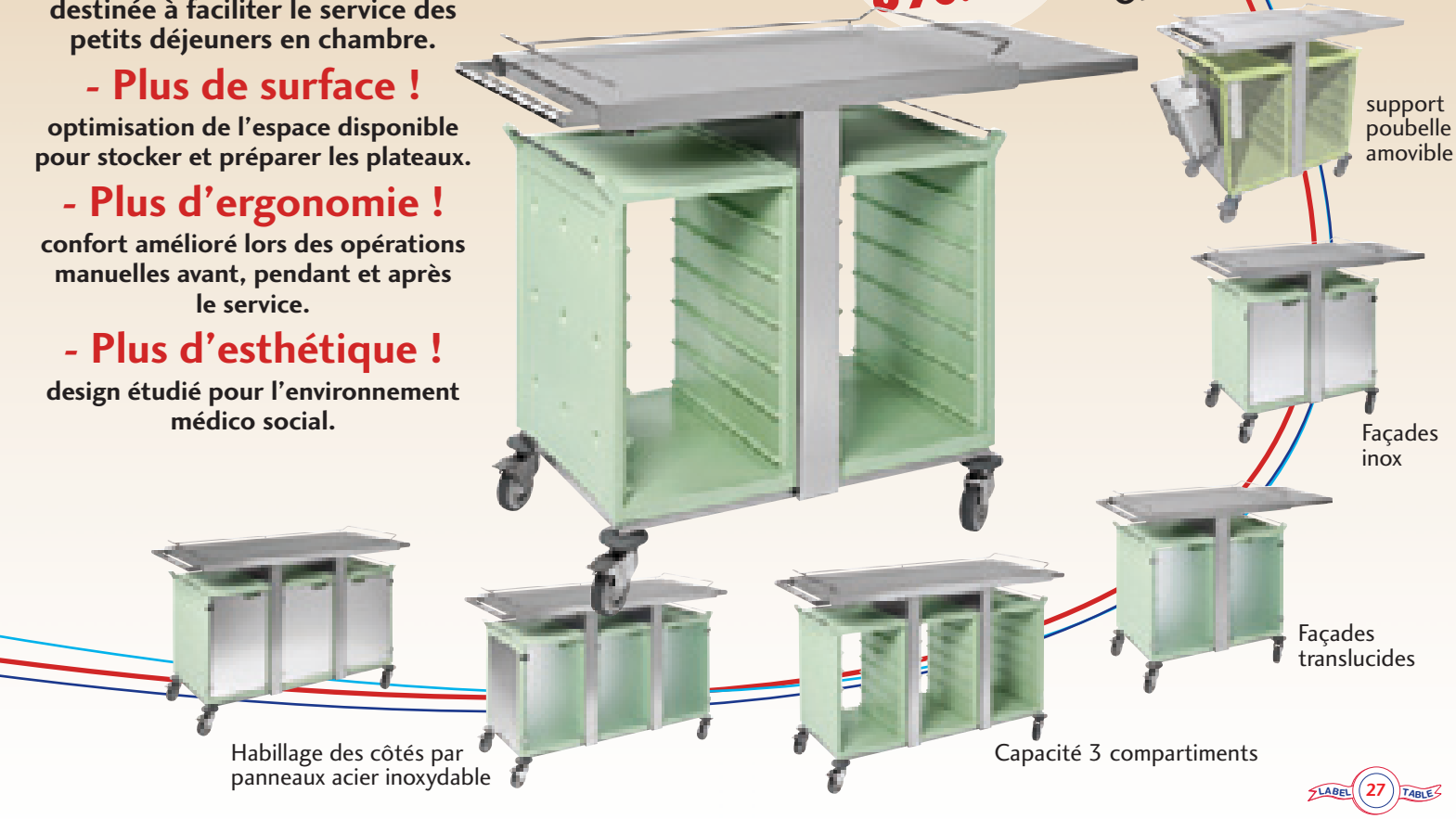
optimisation de l'espace disponible pour stocker et préparer les plateaux.

- Plus d'ergonomie !

confort amélioré lors des opérations manuelles avant, pendant et après le service.

- Plus d'esthétique !

design étudié pour l'environnement médico social.



▶▶▶ USAGE UNIQUE

▶▶▶ ASSIETTES BLANCHES

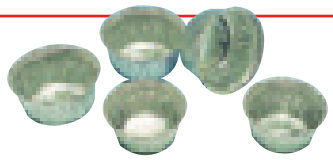
Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
ø 220	707408	51,00	1000
ø 205	707405	41,00	1400
ø 170	707402	33,00	2400
ø 120	707414	28,50	3300

▶▶▶ GOBELETS ET VERRES

		Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
1	Verre château	17 cl	793166	97,00	720
2	Flûte monobloc	13,5 cl	713126	210,00	100
3	Gobelet blanc	20 cl	702216	11,50	3000
4	Gobelet translucide	20 cl	703325	12,90	3000

▶▶▶ GODETS ALU

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
85 g	75x34	718020	48,00	1000
105 g	72x41	718021	52,00	1000
125 g	87x34	718022	44,00	1500



▶▶▶ COQUILLES ST JACQUES ALU

Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
126X123X20	718001	46,00	1000

▶▶▶ CHARLOTTES CALOTS ET TOQUES

		Dim.	Référence	Prix € HT au CDT	LOT
1	Toque non tissée sans coiffe	H 180	716699DET	19,00	10
2	Calot papier blanc		716711	58,00	1000
	Calot non tissé		716717	105,00	1000
3	Charlotte clip ronde		716719	50,00	1000
	Charlotte à visière		716718	39,00	500

▶▶▶ GANTS LATEX

Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
Taille S	716744	4,90	1
Taille M	716745	4,90	1
Taille L	716746	4,90	1

▶▶▶ COUVERTS

▶1

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
Couteau FAST	L 165	710621	14,33	3000
Fourchette FAST	L 165	710622	14,33	3000
Cuillère FAST	L 165	710623	14,33	3000
Petite cuillère FAST	L 110	709564	8,50	6000
1 Sachet 4 en 1 : serviette, couteau, fourchette, petite cuillère		710607	79,80	250

▶▶▶ PLATEAUX 5 COMPARTIMENTS

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
Plateau blanc	285x225x30	717513	0,35	200
Couvercle transparent	300x230x48	717514	0,37	200

▶▶▶ TASSES CAFÉ

		Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
1	Tasse Blanc	10 cl	706381	35,00	1000
2	Tasse Blanc/Marron	10 cl	706380	35,00	1000
	Tasse Blanc	17 cl	706377	60,00	1000
	Tasse Blanc/Marron	17 cl	706376	60,00	1000

▶▶▶ AGITATEURS

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
Boite distributrice agitateurs	L 114 mm	709570DET	4,90	2000

▶▶▶ ALUMINIUM

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
Boite distributrice	200M X 30 CM	718205	12,50	1
Recharge	200M X 33 CM	718201	12,33	1
Recharge	200M X 45 CM	718202	17,33	1

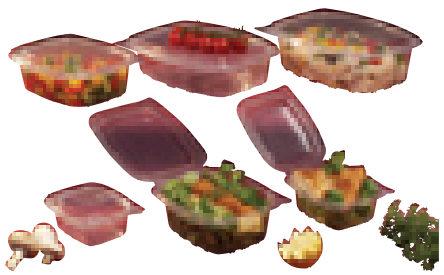
▶▶▶ FILM ALIMENTAIRE

	Dim.	Référence	Prix € HT	LOT
Boite distributrice	film 300M X 30 CM	718301	5,70	1
Boite distributrice	film 300M X 45 CM	718302	7,75	1

▶▶▶ BARQUETTES

STANDARD POLYSTYRÈNE

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
100 g	92x62x32	714503	9,25	6000
125 g	91x71x35	714504	9,50	5000
150 g	113x67x34	714505	12,60	6000
200 g	111x87x33	714506	14,80	3000
250 g	112x88x42	714507	16,30	3000
375 g	138x90x46	714508	21,20	2500
500 g	143x111x49	714509	30,05	1500
750 g	176x116x49	714510	44,15	1250
1000 g	189x144x54	714511	61,50	1000



MICRO-ONDES COUVERCLE CHARNIÈRE POLYPROPYLÈNE

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
250 g	115x125x50	714380	89,00	300
375 g	115x125x60	714381	102,00	300
500 g	125x135x55	714382	124,00	600
750 g	185x135x45	714573	182,00	400
1000 g	185x135x62	714574	216,00	400
1500 g	185x670x60	714575	252,00	200
2000 g	185X370X80	714576	295,00	200

THERMOSCELLABLE POLYPROPYLÈNE

	Dim.	Référence	Prix € HT au 1000	LOT
250 g	137x95x30	714520	32,00	1200
375 g	137x95x52	714521	33,40	1200
500 g	137x95x70	714522	39,05	1200
750 g	190x138x43	714523	60,00	600
1000 g	190x138x57	714524	73,50	600
1500 g	190x138x77	714525	92,00	600

Passez vos commandes par : téléphone **02 99 14 32 20**, fax **02 99 54 91 13**, email **label.table@wanadoo.fr**

▸▸▸ BATTEURS MÉLANGEURS

5 litres
Batteur mélangeur professionnel de capacité 5 litres pour la cuisine et la pâtisserie.
Pour usage intensif. Moteur de type asynchrone.
Variation électronique de vitesses.
La manœuvre du monte et baisse cuve se fait par l'écran de sécurité.
Cuve 5 L en inox 18/10.
Il est équipé de 3 outils INOX (fouet, palette, crochet spiral).

	Référence	Prix € HT
BE5 (sans prise accessoires)	DI603749 BE5	880,00
BE5 (avec prise accessoires)	DI603750 BE5	965,00

10 litres
Batteur mélangeur capacité 10 litres. Variation électronique de la vitesse par impulsion.
Ecran de sécurité démontable asservi à la montée de la cuve.
Capacité de pétrissage 3.5 kg de farine en détrempe.
Puissance 0.75 kW. Alimentation 230 V mono.
Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet).

	Référence	Prix € HT
XBE10 S (sans prise accessoires)	DI601997	1 970,00
XBE10 AS (avec prise accessoires)	DI19733	2 390,00

20 litres
Batteur mélangeur capacité 20 litres. Variation électronique de la vitesse par impulsion.
Ecran de sécurité fil rotatif amovible.
Capacité de pétrissage 6 kg de farine en détrempe.
Puissance 0.9 kW. Alimentation 230 V mono.
Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet).

	Référence	Prix € HT
XBE20 S (sans prise accessoires)	DI601859	3 820,00
XBE20 AS (avec prise accessoires)	DI601864	4 090,00

30 litres
Batteur mélangeur capacité 30 litres. Variation électronique de la vitesse par impulsion.
Ecran de sécurité fil rotatif amovible.
Capacité de pétrissage 9 kg de farine en détrempe.
Puissance 1.1 kW. Alimentation 230 V mono.
Livré avec 3 outils (crochet, palette et fouet).

	Référence	Prix € HT
XBE30 S (sans prise accessoires)	DI601869	4 720,00
XBE30 AS (avec prise accessoires)	DI601874	5 100,00

▸▸▸ COUPE PAIN ELECTRIQUE

▸1

Coupe pain électrique mono goulotte. Sécurité d'accès aux éléments de coupe à la sortie des tranches grâce à un écran de sécurité. Moteur asservi à l'ouverture de l'écran.
Epaisseur des tranches réglables de 8 à 60 mm.
Débit horaire : 7000/14000 tranches. Puissance 370W. Mono 230 V.

	Référence	Prix € HT
1	DI19793	1 750,00

▸2

DITO SAMA

	Référence	Prix € HT
2 Table avec bac GN 1/1	DI653180	560,00

▸▸▸ ESSOREUSE EL40

Essoreuse électrique cuve de 32 litres, 2 cycles d'essorrage. 1 normal et 1 produits fragiles.
Convient pour salades, poireaux, épinards, persil....
Puissance 370 W Alimentation 220 V mono.

Référence	Prix € HT
DI603354	1695,00

DITO SAMA

▸▸▸ EPLUCHEUSE

Machine polyvalente qui permet d'effectuer divers travaux de légumerie.
Lavage et brossage des légumes, épluchage, essorage.
Construction acier inoxydable - Couvercle articulé étanche avec fenêtre de vision.
Minuterie.
Arrêt coup de poing et système de sécurité manque de tension.
Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle.
Capacité 15 kg par opération pour unités de 80 à 300 repas.
Puissance 370 W / 370/400 V Triphasé.
Avec plateau abrasif sans table filtre

▸1

▸2

DITO SAMA

	Référence	Prix € HT
1 T15E DITO	DI601903	2590,00
2 Table filtre	DI21263	560,00

BLIXERS

robot coupe®

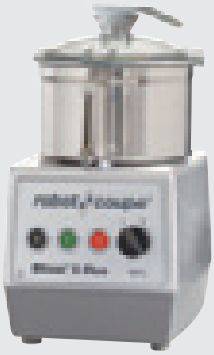
TEXTURE ADAPTEE

L'alimentation de la personne âgée doit être variée, appétissante, colorée, goûteuse et équilibrée.

Depuis de nombreuses années ROBOT COUPE conçoit et développe des appareils facilitant la mise en place d'une alimentation enrichie à texture adaptée pour répondre aux besoins nutritionnels des patients et résidents dénutris dans l'incapacité d'ingérer une alimentation à texture normale ou hachée.

BLIXER 3
Arbre moteur en inox Fonction pulse
Moteur asynchrone
Sécurité magnétique et frein moteur
Livré avec :
cuve de 3,7 litres inox avec poignée
Couteau denté - Couvercle étanche avec bras racleur
Puissance : 750 W
Monophasé 230V
1 vitesse 3000 tr/min
Dimensions : 242 x 304 x 444mm

BLIXER 4
Bloc moteur métallique
Arbre moteur en inox - Fonction pulse
Moteur asynchrone
Sécurité magnétique et frein moteur
Livré avec : cuve de 4,5 litres inox avec poignée
Couteau denté
Couvercle étanche avec bras racleur
Puissance : 1000 W - Triphasé 400V
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min
Dimensions : 242 x 304 x 444mm



BLIXER 5 PLUS
Bloc moteur : métallique
moteur 1500 W - triphasé 400 V.
2 vitesses : 1500 et 3000 tr/mn.
Blixer : cuve inox de 5,5 litres
capacité liquide maximale de 3,5 litres
livré avec un couteau denté.
Dimensions : 480 x 340 x 280 mm.

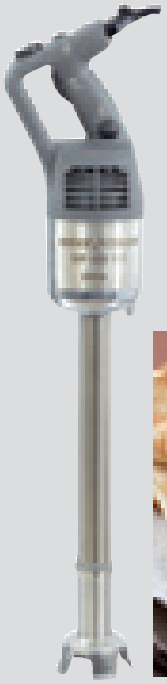
BLIXER 6
Bloc moteur métallique.
Arbre moteur en inox - Fonction Pulse
Moteur asynchrone
sécurité magnétique et frein moteur
Livré avec : cuve de 6.5 litres inox avec poignée
Couteau denté inox
couvercle étanche avec bras racleur
Puissance : 1300 W -Triphasé 400 V
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Dimensions : 535 x 270 x 370 mm.

	Référence	Prix € HT
Blixer 3	RC33141	1 390,00
Blixer 4	RC33185	1 420,00
Blixer 5 plus	RC33164	1 990,00
Blixer 6	RC33227	2 270,00

MIXER PLONGEANT

Les mixeurs plongeant ROBOT COUPE bénéficient d'une motorisation renforcée pour une machine plus efficace.
Le bloc moteur inox leur assure longévité et robustesse.
Le système de cloche et couteau inox entièrement démontable permet un entretien parfait et une hygiène irréprochable.

5 longueurs de tube permettent de travailler entre 50 et 400 litres.



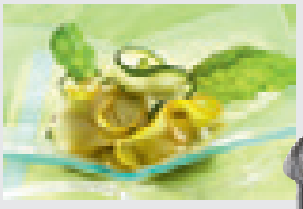
	Dim.	Référence	Prix € HT
MP 350 Ultra, 440 W 1 vitesse 9500 tr/mn	tube 350 mm 50 L	RC34800	395,00
MP 450 Ultra 500 W 1 vitesse 9500 tr/mn	tube 450 mm 100 L	RC34810	445,00
MP 550 Ultra 750 W 1 vitesse 9000 tr/mn	tube 550 mm 200 L	RC34820	695,00
MP 600 Ultra 750 W 1 vitesse 9500 tr/mn	tube 600 mm 300 L	RC34830	890,00
MP 800 Turbo 1000 W 1 vitesse 9500 tr/mn	tube 800 mm 400 L	RC34890	1 000,00

▸▸▸ CENTRIFUGEUSE

CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J80

Moteur asynchrone - Ejection des déchets - Goulotte automatique brevetée de 79mm - Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox -Cuve en inox - Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures - Puissance : 700 Watts
Voltage : Monophasé 230 V -
Vitesse constante 3000 tr/min -
Débit : jusqu'à 120 litres / heure -
Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm
Livré avec :
Bac à résidus translucide 6.5 litres s'emboitant sous la trémie d'éjection - Ramasse gouttes
Dimensions : 235 x 420 x 505 mm
Poids : 12.5 Kg

	Référence	Prix € HT
J80 ultra automatique	RC56000	1 065,00



COUPE LEGUMES CL 50

Coupe légumes permettant de réaliser une grande variété de coupes, (émincés, ondulés, frites, macédoines, batonnets) grâce à une collection de 50 disques.
Bloc moteur en inox. Couvercle amovible doté de 2 goulottes, 1 grande goulotte d'une surface de 139 cm², 1 goulotte cylindrique d'un diamètre de 58 mm.
Puissance 600 watts. - Alimentation : Monophasé 230 V.
Dimensions : 590 x 350 x 320 mm.
Livré sans disque.
Socle inox en option.

▸ 4

CUTTER R3

▸ 1

Moteur monophasé 230 V - 650 W.
Cuve inox de 3,5 litres.
1 vitesses 1500 tr/mn.
Bloc moteur monophasé en polycarbonate.
Commande "impulsions".
Couteau lisse inclus.
Dimensions : 400 x 210 x320 mm.

		Référence	Prix € HT
1	Cutter R3-1500	RC22016	1 190,00
2	Combiné R301	RC2632	1 275,00
3	Combiné R402	RC2508	1 860,00
4	CL 50 ultra	RC24465	1 250,00
	PACK COLLECTIVITES	RC1927	695,00

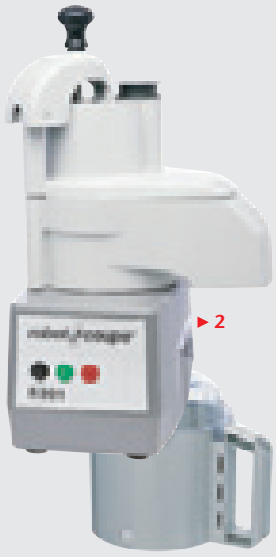
COMBINÉ R402

Bloc moteur : métallique - moteur 750 W - triphasé 400 V.
2 vitesses : 750 et 1500 tr/mn.
Accessoire cutter : cuve 4 litres en inox - couteau lisse inclus.
Accessoire coupe-légumes : à éjection avec cuve inox et couvercle en ABS.
Livré sans disque. Possibilité macédoine et frites.
Dimensions : 590 x 226 x 304 mm

▸ 3

COMBINÉ R301

Bloc moteur : moteur 650 W monophasé 230 V. - 1 vitesse : 1500 tr/mn.
Accessoire cutter : cuve 3,5 litres en polycarbonate couteau lisse inclus.
Accessoire coupe-légumes : à éjection avec 4 disques. 4 disques : râpeur 2 mm, éminceurs 2 et 4 mm et bâtonnet 2 mm.
Dim. : 550 x 220 x 340 mm.



▸ 2

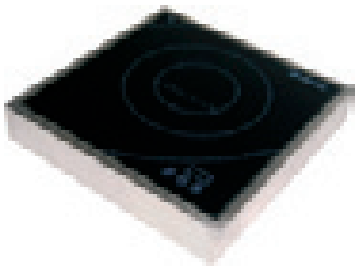
▸▸▸ ROBOT COOK

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger et pétrir, des actions réalisées facilement par le seul cutter-blender chauffant du marché. Il est l'outil parfait pour réaliser des recettes froides ou chaudes, salées ou sucrées avec une température de chauffe qui monte jusqu'à 140°C. Cuve inox 3,7 litres. Bras racleur, unique sur le marché et essuie couvercle. Démontage facile.

Référence	Prix € HT
RC43000R	2 350,00

▸▸▸ MATERIEL ELECTRIQUE

▸▸▸ PLAQUE INDUCTION



Plaque vitrocéramique (4mm) monofoyer à poser.
Monofoyer avec inducteur 180 mm simple couronne.
Commande par clavier sensitif.
Reconnaissance de récipient.
Carrosserie inox AISI 304. Puissance 2200 W.
Dimensions totale : 305 x 305 x 76 mm.

	Référence	Prix € HT
Plaque induction posable 2,2 kw	EBARIC2200	395,00

▸▸▸ MICRO ONDES SELF MATFER

Conçu pour utilisation en self-service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs.

Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle.
Puissance restituée 1000 W / absorbée 1550 W.
Plateau fixe céramique GN1/2.
Carrosserie et cavité inox, faciles à nettoyer.
Dimensions intérieures : L 330 x lg 340 x H 220 mm.
230 volts monophasé 50 Hz.

Référence	Prix € HT
MA240213	360,00

▸▸▸ FOUR MICRO-ONDES INOX

Corps et intérieur tout inox.
Poignées et boutons chromés. Capacité 23 litres.
Puissance restituée 900 W. Consommation 1400 W.
Minuteur 30 mn graduées, avec arrêt automatique et signal sonore de fin de cuisson. Position décongélation.
6 niveaux de puissance. Eclairage intérieur automatique.
Plateau tournant en verre trempé.
Dimensions extérieures : 508 x 424 x 305 mm.
Poids 15.6 kg.

	Référence	Prix € HT
23 litres	120008	195,00

▸▸▸ CREPIERE KRAMPOUZ

Bâti inox rond diam. : 40
Plaque en fonte nervurée équipée d'une résistance en serpentin qui répartit la chauffe sur toute la surface;
Thermostat réglable de 50° à 300° à l'aide d'une manette graduée
Témoin de chauffe - 3 pieds caoutchouc - Cordon alimentation pour prise 16 A
Puissance : 3000 W

Référence	Prix € HT
KRCEBIV4	305.00

▸▸▸ FRITEUSE DE TABLE

8/9 litres - Robinet de vidange, thermostat de régulation, thermostat de sécurité.
Zone froide. Dimensions extérieures : 290 x 550 x 295 mm - Puissance 6000 W mono 240 V

	Référence	Prix € HT
Friteuse 8 litres avec robinet monophasee	MBEF8BM	495,00

▸▸▸ BAIN MARIE GN 1/1

En acier inoxydable.
Cuve GN 1/1 pour bacs gastronormes jusqu'à 150 mm de profondeur. Thermostat
réglable de 0° à + 100° C.
Puissance 1.2 kW
Alimentation 230 V.
Dimensions : 610 x 372 x 235 mm.

	Référence	Prix € HT
Bain marie GN 1/1	120742	275,00

▸▸▸ TRANCHEURS

Dadaux

HOUSSE TRANCHEUR JETABLE

Référence	Prix € HT	LOT
716771	59,00	300

TRANCHEUR GRAVINOX 300
Trancheur manuel à gravité - Entrainement par courroie
Etanche sur le dessus IP 54- 100% inox
Lame diam 300 - Mono 230 V. Puissance 0.27 CV.
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm.
Affuteur indépendant. Chariot démontable.
Conforme aux normes C.E.
Dimension : 661 x 524 x 584 mm.

Référence	Prix € HT
DAGRAVINOX300	1590,00

TRANCHEUR GRAVINOX 350
Trancheur manuel à gravité - Entrainement par courroie
Etanche sur le dessus IP 54- 100% inox
Lame diam 350 - Mono 230 V. Puissance 0.5 CV.
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm.
Affuteur indépendant. Chariot démontable.
Conforme aux normes C.E.
Dimension : 723 x 543 x 521 mm

Référence	Prix € HT
DAGRAVINOX350	2050,00

TRANCHEUR MAJOR SLICE 350
Trancheur manuel à gravité - Entrainement par pignons
Entièrement étanche - 100% inox
Lame diam 350 - Mono 230 V. Puissance 0.5 CV.
Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm.
Affuteur à manoeuvre automatique indépendant.
Chariot coulisant très souple.
Conforme aux normes C.E.
Dimension : 810 x 517 x 495 mm. - Poids : 55 kg.

Référence	Prix € HT
DAMAJORSLICE350	2590,00

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

▸▸▸ THERMOSCELLEUSE BARQ'400 E

Operculeuse semi-auto à tiroir
Livrée sans matrice
Hauteur maxi. barquette 150 mm
Laize maxi. bobine 420 mm
Format maxi : 420 x 295 mm
Larg. 650 mm - Prof. 750 mm - Haut. 570 mm
Tension 230 V - Puissance 1350 W
Matrices standards sans découpe au contour :
suivant marques et formats des barquettes (sous réserve d'essais)
- 1 empreinte GN 1/2 (325 x 265 mm)
- 2 empreintes GN 1/4 (265 x 162 mm)
- 8 empreintes (140 x 96 mm) - CLTP et TMF
- 4 empreintes (195 x 140 mm) - CLTP et TMF
- 4 empreintes GN 1/8
Opercule jusqu'à 8 barquettes standards à la fois
Découpe longitudinale du film en option
Matrice sur mesure sans découpe au contour : nous consulter

OPTION TABLE
Table inox pour recevoir une operculeuse BARQ'400.
3 crochets pour le rangement des matrices.
Dimension : 600 x 600 x 900 mm.

	Référence	Prix € HT	
BARQ'400 E	CCM139103	6290,00	
MATRICE STANDARD	CCM139000	589,00	
OPTION TABLE	CCMTABINOX04	590,00	
FILM PET/PT 320 ML X 420 mm	CCM13014027	95,00	10

▸▸▸ THERMOSCELLEUSE MANUELLE BARQ' 260

Operculeuse manuelle châssis INOX –
Lève barquettes manuel. Bloc de soudure 265 x 190 mm. Température de la plaque réglée par électronique de 120 à 200 ° C, permettant une utilisation aisée de différents type de matériaux - film et barquettes
Livrée avec 1 matrice standard au choix :
- 2 empreintes 195 x 140 mm
- 1 empreinte 140 x 96mm + 1 empreinte 195 x 140 mm.
- 1 empreinte GN ¼ (265 x 162 mm)
- 4 empreintes 140 x 96 mm
- 2 empreintes GN 1/8 (160 x 130 mm)
- 1 empreinte 227 x 118 mm

	Référence	Prix € HT
BARQ'260	CCMB260	1290,00
MATRICE STANDARD	CCM5500	285,00
FILM OPP40 475 ML X 210 mm	CCM131199	30,00

▸▸▸ MACHINE SOUS VIDE A POSER SUR TABLE BORA 400

Commande digitale 6 programmes.
Soft Air : remise en atmosphère progressive.
Pompe BUSCH 18 m./h
Système de déshumidification de la pompe à vidde.
Barre de soudure 400 mm amovible sur pistons
Gestion du vide en mode temps.
Chambre inox 410 x 450 x 220 mm avec angles arrondis pour un nettoyage plus facile.
Système de verrouillage de la cloche.
Alimentation 230 V/50Hz
Dimensions : 510 x 560 x 460 mm.

	Référence	Prix € HT
BORA 400	CCM139201	3090,00

▶ ▶ ▶ MAINTIEN ET REMISE EN T°

GROUPE
MATFER BOURGEAT

FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE TRANSTHERM

Construction inox intérieur/extérieur.
Angles rayonnés et parois lisses, déflecteurs amovibles.
Certifié NF Hygiène Alimentaire.
Affichage permanent et sécurisation des données en façade.
2 cycles de remise en température et 1 cycle de maintien.
Minuterie avec sonnerie pour pilotage manuel ou pilotage automatique par sonde à piquer.
Humidificateur de série.
Possibilité d'enregistrement et d'archivage des températures avec l'option de traçabilité spécial HACCP.
Marquage CE conforme aux normes NF EN60335-1 et EN60335-2-42.

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE SATELITTE

Construction acier inoxydable, parois intérieures embouties.
Les glissières intégrées à la paroi comportent des butoirs pour un bon maintien en place des bacs et grilles.
Large poignée de manutention.
Tableau de commande tactile simple et accessible à tous.
4 programmes présélectionnés optimisés, plus un mode «Chef» personnalisable.
Réservoir amovible pour un remplissage aisé.
Isolation par mousse (60 mm minimum) sans CFC.
Poignée de porte ergonomique intégrée.
Homogénéité de la température (air ventilé)
Rapidité de préchauffage.
Humidification réglable avec «boost» automatique.
Large gamme GN1/1 et GN 2/1.

DEMANDEZ UN ESSAI À VOTRE COMMERCIAL

CHARIOT NOMAD

Modularité d'utilisation pour un service en liaison chaude.
Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
Pilotage simple et ergonomique par panneau de commande à écran tactile.
Programmes intégrés et paramétrages manuels sécurisés.
Compartiments de stockage avec intérieur inox monobloc à glissières embouties.
Pare-haleine de protection en verre «securit».
Tablette amovible en face avant pour un «passe-plat» pratique et ergonomique lors du service.
Roues diam.125mm chape inox 2 fixes, 2 pivotantes avec freins.
Disponibles en option en diam.160mm et possibilité de motorisation.

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

CONVOTHERM EASY DIAL

Le four Convotherm EASY DIAL présente une très grande simplicité d'utilisation.
Le système clos ACS, brevet Convotherm, permet la gestion automatique de l'humidité.
L'option de porte rétractable permet de mettre en place le four même dans des lieux exigus.
Le tableau de commande, la poignée sont traités aux ions d'argent assurant un effet anti-bactérien permanent.

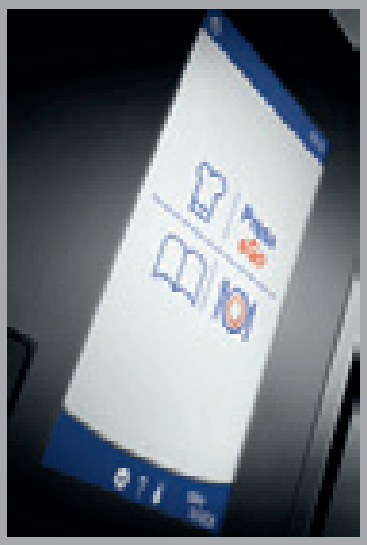
EASY DIAL

- ACS : gestion automatique de l'humidité
- Modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé, régénération
- Fonctions supplémentaires ACS :
  - Crisp&Tasty - 5 paliers de déshumidification
  - BakePro - 5 paliers d'injection séquentielle de buée en air pulsé
  - HumidityPro - 5 paliers d'humidification
  - Vitesses - 5 vitesses de ventilation
- easyDial : toutes les fonctions se règlent sur un même niveau.
- Système de nettoyage semi-automatique
- HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- Molette avec affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- Production directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

CONVOTHERM EASY TOUCH

Doté des mêmes fonctionnalités que le four EASY DIAL, la version EASY TOUCH est plus intuitif dans son utilisation.
Grace à son écran tactile de 9 pouces, il permet une sélection rapide des modes de cuisson.
399 profils de cuisson enregistré, comportant jusqu'à 20 étapes.
Douchette en façade de série avec poignée traitée aux ions d'argent.
Sonde multi-points de température à cœur.

EASY TOUCH



- ACS : gestion automatique de l'humidité
- Modes de fonctionnement : vapeur, vapeur mixte, air pulsé, régénération
- Fonctions supplémentaires ACS :
  - Crisp&Tasty - 5 paliers de déshumidification
  - BakePro - 5 paliers d'injection séquentielle de buée en air pulsé
  - HumidityPro - 5 paliers d'humidification
  - Vitesses - 5 vitesses de ventilation
- easyTouch écran tactile 9 pouces
- Système de nettoyage tout automatique ConvoClean+ avec mode eco, normal et express. Stérilisation de l'enceinte (système par dosettes sur demande)
- HygienicCare : effet antibactérien permanent aux ions d'argent
- Interface USB intégrée dans le tableau de bord
- Affichage « TriColor » indique le stade de fonctionnement à l'instant T
- Production directe de vapeur dans l'enceinte de cuisson

ROSINOX Grandes Cuisines

Gamme ROSICHEF

- Gamme modulaire à bords francs jointifs.
- Dessus, façade et habillage latéraux en inox 18-10.
- Dessus épaisseur 30/10.
- Structure porteuse en profilé inoxydable 18/10 mécanosoudé.
- Bandeau de commande inox.
- Dosseret arrière hauteur 100 mm avec angles arrondis.
- Bords avant rayonnés.
- Pieds normalisés hauteur 150 mm, livrés avec les éléments.
- Hauteur du plan de travail 900 mm. Profondeur 900 mm.
- Aucune visserie apparente pour faciliter le nettoyage.
- Accessibilité des composants facilitant la maintenance.

FOURNEAU GAZ

- Plaque coup de feu avec tampon et 2 feux nus à droite.
- Four gaz GN2/1 livré avec une grille.
- Dimensions int. du four H.340 x 540 x P. 700.
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse.
- Allumage électrique par train d'étincelles sur PCF et four.
- Puissance 36.25 kW.
- Largeur 800 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39145016	4 420,00

MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ 150 LITRES

- Marmite chauffe directe 150 litres gaz.
- Cuve ronde avec fond thermodiffuseur inox AISI 316 L épaisseur 8 mm.
- Couvercle articulé et équilibré.
- Robinet d'alimentation eau chaude et eau froide.
- Vidange par robinet à boisseau.
- Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Puissance 24.5 kW. Largeur 800 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39145230	4 950,00

SAUTEUSE GAZ 75 LITRES

- Sauteuse basculante 50 dm² gaz.
- Capacité 75 litres.
- Cuve rectangulaire avec fond thermodiffuseur bimétallique (épaisseur 8 + 2 mm).
- Couvercle articulé et équilibré.
- Basculement électrique par vérin (basculement manuel sans surcoût sur demande).
- Robinet d'alimentation EC/EF.
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Puissance 25 kW. Largeur 1000 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39145624	7 090,00

SAUTEUSE GAZ 120 LITRES

- Sauteuse basculante 80 dm² gaz.
- Capacité 120 litres.
- Cuve rectangulaire avec fond thermodiffuseur bimétallique (épaisseur 8 + 2 mm).
- Couvercle articulé et équilibré.
- Basculement électrique par vérin.
- Robinet d'alimentation EC/EF.
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Puissance 37.5 kW. Largeur 1600 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39145412	10 250,00

PLANCHA GAZ

- Plancha gaz avec plaque bimétallique 40 dm².
- Sur placard 2 x GN1/1 ouvert (portes en option).
- 2 zones de chauffe commandées séparément.
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse.
- Allumage par train d'étincelles.
- Livré avec pare-éclaboussures amovible.
- Puissance 15.7 kW. Largeur 800 mm

Référence	Prix € HT
RRRX39186702	5 000,00

PLAQUE A SNACKER ELECTRIQUE

- Plaque à snacker chrome électrique 40 dm².
- Sur placard 2 x GN1/1 ouvert (portes en option).
- 2 zones de chauffe commandées séparément.
- Eléments de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie.
- Thermostat de protection.
- Livré avec pare-éclaboussures amovible.
- Puissance 14.4 kW.
- Largeur 800 mm

Référence	Prix € HT
RRRX39147157	5 350,00

FRITEUSE ELECTRIQUE HAUTE PERFORMANCE 28 LITRES

- Friteuse électrique «Haute Performance»
- Capacité 28 litres
- Sur placard GN 1/1 avec porte.
- Bac récupérateur d'huile non inclus
- Livrée avec couvercle amovible et 1 panier capacité 2.5 Kg de frites.
- Eléments de chauffe inox blindés
- Thermostat de sécurité
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Fonction «défigeage» (melt cycle)
- Production horaire de frites 6 x 6 : 60 kg
- Puissance 27 kW.
- Largeur 400 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39145594	3 900,00

FRITEUSE GAZ HAUTE PERFORMANCE 25 LITRES

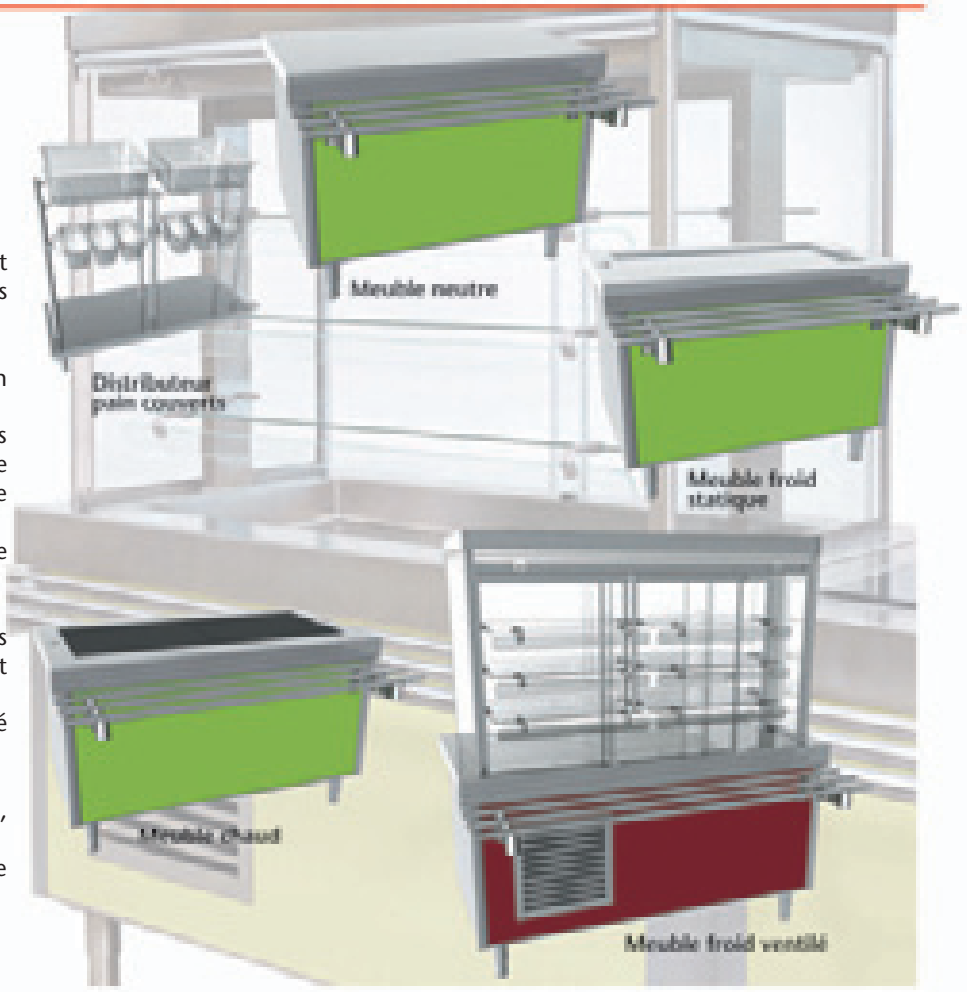
- Friteuse gaz «Haute Performance»
- Capacité 25 litres
- Sur placard GN 1/1 avec porte.
- Bac récupérateur d'huile non inclus
- Livrée avec couvercle amovible et 1 panier capacité 2.5 Kg de frites.
- 3 brûleurs de type torche avec allumage électronique par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Fonction «défigeage» (melt cycle)
- Production horaire de frites 6 x 6 : 60 kg
- Puissance 30 kW.
- Largeur 400 mm.

Référence	Prix € HT
RRRX39148737	5 350,00

LIGNE DE SELF OASIS

GROUPE MATER BOURGEAT

- Dessus des meubles en finition inox poli vibré.
- Rampe à plateau hauteur 800 mm incluse.
- Eclairage à lampes fluorescentes et LED qui offrent une mise en lumière de qualité pour toutes les présentations.
- Gamme de 10 coloris pour l'habillage façade.
- Meuble froid bas et vitrine 3 niveaux de présentation en verre trempé
- Une technologie de froid statique, 2 profondeurs 30mm et 90 mm, vitrine ventilée qui respecte parfaitement les directives en matière de distribution de repas en restauration collective.
- 2 portes coulissantes coté service et rideau textile pour ouverture coté public
- Meubles froids disponibles en 3 et 4 GN.
- Meuble chaud bain-marie eau/air acceptant les bacs GN 1/1 profondeur 150 mm. ou dessus chauffant en verre trempé.
- Meuble équipé de 2 prises 16 A à chaque extrémité coté service.
- Meubles chauds disponibles en 3, 4 et 5 GN.
- Nombreuses options : pare-haleine, étagère basse, roues, rampe à plateau en continu (max. 6 ml)
- Une qualité de service ajustée au besoin, livrable sous 8 jours à réception de commande.



VAUCONSANT

Le spécialiste des éléments et des solutions complètes pour la distribution de repas.
Les restaurants collectifs sont des lieux de vie. Ils sont une invitation à profiter des bonnes choses.
Vauconsant crée des Self service qui sont autant d'espaces de vie chaleureux, élégants, et où l'on se sent bien, comme dans un grand restaurant.
Vauconsant propose des solutions globales pour l'aménagement de votre Self service.
En choisissant Vauconsant, vous faites l'acquisition d'un produit exceptionnel tant au niveau technique qu'esthétique.

ARMOIRES GASTRO

- Revêtement acier inox AISI 304 sauf dos acier plastifié
- Pieds réglables inox
- Porte réversible avec rappel fermeture automatique
- 6 paires de glissières et 3 clayettes plastifiées 650 x 530 par porte
- Evaporateur laqué et encastré - Groupe logé R 134A (positive) R 404A (négative)
- Froid ventilé
- T° 0/+10° C - classe T° 5M2 ambiance 43°C
- Régulation électronique
- dégivrage naturel
- Réevaporation des eaux de dégivrage par gaz chauds

Capacité 583 litres. Livré avec 4 grilles 650x510 mm
Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc ou inox.
Ventilation continue - abaissement rapide et uniforme de la température.
Evaporateur grande surface pour une meilleure répartition du froid HR 75-95%.
Circuit frigorifique R600 a - Thermomètre à affichage mécanique.
Thermostat extérieur Température de +1 à + 15 °C - Dégivrage automatique avec évaporation d'eau.
Cuve ABS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage-Grilles fils acier plastifié extrêmement robustes - charge maxi 45 kg.
Porte réversible. Contre porte plane facilement nettoyable. fermeture à clef. Pieds réglables en hauteur 100 à 130 mm pour un entretien simplifié en option.
Branchement 230 V (mono)-300W - Conforme à la réglementation CE-ISO 9001.
Dimensions : 750 x 750 x 1714 mm.

ARMOIRE GASTRO 2/1 INOX

	Dim.	Référence	Prix € HT
Positive 600 l.	71 x 80 x 200	**FR600TN**	**1 190,00**
Positive 1400 l.	142 x 80 x 200	**FR1300TN**	**1 890,00**
Négative 600 l.	71 x 80 x 200	**FR600TZ**	**1 590,00**
Négative 1400 l.	142 x 80 x 200	**FR1300TZ**	**2 190,00**

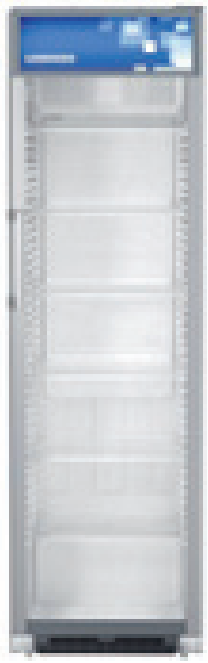
ARMOIRE FROIDE GN 2/1 1 PORTE

	Référence	Prix € HT
Carrosserie époxy blanc	**EBMGPV652**	**1 059,00**
Carrosserie inox	**EBMGPV657**	**1 206,00**
Option 4 pieds inox réglables	**NORWS90013**	**85,00**

CONGÉLATEURS

- Carrosserie traitée anti-corrosion époxy blanc
- Refroidissement 6 faces. Isolation 63/85 mm.
- Cuve aluminium. Eclairage intérieur.
- Système stop-givre limitant la formation de givre et permettant une réouverture immédiate du couvercle.
- Fonction superfrost + eco. Orifice et bac de vidange.
- Gaz R600A. - Branchement 230V mono
- Conforme à la réglementation CE-ISO9001
- 2 paniers. - Poignée aluminium robuste pour un usage intensif.
- Thermomètre extérieur. Serrure à clef.
- Dim. intérieures : 871 X 526 X 702 - extérieures : 1000 X 709 X 917

	Référence	Prix € HT
Conservateur coffre -25°C Liebherr 299 litres	**EB32383**	**599,00**



► 1

VITRINE REFRIGEREE

- Carrosserie inox color et porte vitrée réversible.
- Capacité 449 litres.
- Livré avec 6 grilles 430 x 450 mm
- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat de régulation mécanique.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Serrure. Joint de porte magnétique facilement remplaçable.
- Display lumineux personnalisable.
- Fluide R 600a.
- Branchement 230 V (mono) - 210W
- Conforme à la réglementation CE-ISO 9001.
- Dimensions : 600 x 696 x 2027 mm.

	Référence	Prix € HT
ARMOIRE NÉGATIVE 1 porte 513 litres	**EB12163**	**1 415,00**

- Armoire négative 513 litres.
- Refroidissement statique -14° à -28° C.
- Porte bisautée.
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage.
- Affichage digital de la température alarme sonore et visuelle (température et ouverture de porte prolongée) verrouillage des fonctions
- Soupape de décompression permettant la réouverture imédiate de la porte.
- Serrure à clef.
- Joint de porte facilement remplaçable.
- 14 paniers en acier plastifiés
- 300 x 505 x 165 mm.
- Dim. : 750x750x1864 mm.
- Alimentation 230 V mono.

► 2

ARMOIRE A VIN 200 BOUTEILLES

- 5 niveaux de températures étagés de +5 à +18° C
- Régulation électronique avec double affichage de la température (niveau haut/niveau bas).
- Carrosserie en acier époxy noir mat.
- Porte vitrée anti UV réversible.
- 5 clayettes bois.
- Filtre à charbons actifs.
- Fluide R600a.
- Alimentation mono 230 V.
- Dimension 600 x 730 x 1650 mm.

		Référence	Prix € HT
1	**Armoire refroidissement positive +2/+12° C porte vitrée FKDV 4513**	**EB127163**	**1 075,00**
2	**Armoire à vin 200 bouteilles**	**EB119366**	**1 350,00**

	Référence	Prix € HT
Conservateur crèmes glacées/ surgelés Liebherr 427 litres	**EB115678**	**640,00**

- Couvercle coulissant plein opaque.
- Température -10/-24°C
- Cuve aluminium refroidie sur 5 faces.
- Thermomètre intérieur.
- Encadrement de cuve profil PVC
- Carrosserie blanche traitée époxy
- condenseur périphérique de surface
- monté sur roulettes orientables à double galet.
- 8 paniers. - Fermeture à clef en option.
- Gaz R600a ou R290.
- Branchement 230V mono-puissance raccordée 200 W
- Conforme à la réglementation CE-ISO9001
- Dimensions intérieures : 1210 X 535 X 650 mm
- Dimensions extérieures : 1340 X 665 X 907 mm

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

ARMOIRES POSITIVES INOX

LIEBHERR

- Armoire gastronorm GN 2/1 Positive.
- 1 porte 630 litres, 2 portes 1430 litres.
- Refroidissement ventilé +1° à + 15 ° C
- Système frigorifique compact placé au dessus de la cuve ne nécessitant aucun entretien spécifique.
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage.
- Affichage digital de la température alarme sonore et visuelle (température et ouverture de porte prolongée) verrouillage des fonctions.
- Dégivrage entièrement automatique avec évaporation des condensats.
- Serrure à clef.
- Joint de porte facilement remplaçable.
- Glissières embouties au pas de 55 mm.
- Poignée intégrée dans la porte sur toute la hauteur.
- Système d'évacuation des eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec rappel automatique à 45 °
- Alimentation 230 V mono.

	Référence	Prix € HT
1 porte 630 litres	EB109039	2 275,00
2 portes 1430 litres	EB109035	3 490,00

REFROIDISSEURS D'EAU

MODÈLE AU SOL

Référence	Prix € HT
EDRS60EV	1 299,00

Carrosserie tout inox avec porte pour accès technique.
Dosseret inox équipé de 2 becs de tirage d'eau réfrigérée.
Thermostat réglable de 6° à 12 ° C.
Puissance sonore : 59 dBa.
Débit 80 carafes 75 cl/heure, soit 160 rationnaires.
Alimentation : 220V/1/50Hz.

MODÈLE À POSER SUR COMPTOIR

Référence	Prix € HT
EDRC60EV	1 099,00

Carrosserie tout inox. Dosseret inox équipé de 2 becs de tirage d'eau réfrigérée.
Thermostat réglable de 6° à 12 ° C.
Puissance sonore : 59 dBa.
Débit 80 carafes 75 cl/heure, soit 160 rationnaires.
Alimentation : 220V/1/50Hz.

COMPTOIRS RÉFRIGÉRANTS

SEDA refrigeration

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur)
Isolation 40 mm
Evaporateur anti-corrosion traité cataphorèse.
Portes non-réversibles avec rappel avant 90° et stables au delà
Poignées de porte encastrées horizontales en façade
Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables
Pieds inox réglables entre 110 et 150 mm
Plan de travail avec bord avant tombé 50 mm.
Aménagement interne composé de 1 clayette GN 1/1 plastifiée par porte sur glissières inox
Crémaillère inox démontable sans outils au pas de 100 mm sur 6 niveaux de réglage.
Froid positif ventilé -2 + 8 ° C.
Groupe logé tropicalisé +43° C.
Fluide R404A
Régulation électronique à affichage digital.
Evaporation des eaux de dégivrage.
Dimensions 2 portes : 1420 x 700 x 850 mm
Dimensions 3 portes : 1870 x 700 x 850 mm

COMPTOIRS RÉFRIGÉRANTS

	Référence	Prix € HT
Table de réfrigération 2 portes	FRTF02NEXTGN	1 350,00
Table de réfrigération 3 portes	FRTF03NEXTGN	1 550,00

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

ACFRI

- Refroidissement de 20 kgs de plats cuisinés de + 65 ° à + 10 ° C à coeur Cycle de 110 mini maxi
- Refroidissement de 16 kgs de plats cuisinés de + 65 ° à + 10 ° C à coeur Cycle de 90 mini maxi
- Grille de ventilateur inox - Clayette mixte GN 1/1 et 600 X 400 - Espace entre les grilles 70 mm.
- Possibilité de 7 niveaux au pas de 35 mm.
- Fluide réfrigérant R452A faible GWP conforme à la norme 2020.
- Encadrement cordon chauffant - Ventilateur étanchéité renforcée
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Alimentation : mono 230 V+T - Régulation Automate simply avec sonde à piquer - conforme normes CE et NF U 60-010.
- Dimensions : 700 x 755 x 840/965 mm.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

	Référence	Prix € HT
Cellule de refroidissement 4 niveaux	ACRS20/RL	2 090,00

SOFINOR

Table adossée inox
- Dessus réalisé en inox AISI 304 12/10 ème
- contrecollé sur panneau mélaminé épaisseur 16 mm ;
- piétement rond diam. 38 mm sur vérins réglables
- bord tombé de 40 mm avec une ceinture haute soudée.
- Dosseret monobloc 100 x 20 mm avec contre-pli de 10 mm fermé aux extrémités, habillage arrière du dosseret, piètement en retrait de 80 mm à l'arrière.
- Etagère en option

Table centrale inox
- Dessus réalisé en inox AISI 304 épaisseur 12/10 ème, contrecollé sur un panneau mélaminé ép. 16 mm
- piétement rond diam 38 mm sur vérins réglables.
- Bord tombé de 40 mm avec une ceinture haute soudée.
- Hauteur 850 ou 900 mm.
- Etagère en option

Dim.	SANS ETAGERE	Prix € HT	AVEC ETAGERE	Prix € HT
1000 X 700	SUTD710	295,00	SUTDEG710	365,00
1200 X 700	SUTD712	315,00	SUTDEG712	395,00
1400 X 700	SUTD714	340,00	SUTDEG714	432,00
1500 X 700	SUTD715	355,00	SUTDEG715	450,00
1600 X 700	SUTD716	365,00	SUTDEG716	470,00
1800 X 700	SUTD718	395,00	SUTDEG718	510,00

Dim.	SANS ETAGERE	Prix € HT	AVEC ETAGERE	Prix € HT
1000 X 700	SUTC710	270,00	SUTCEG710	335,00
1200 X 700	SUTC712	310,00	SUTCEG712	370,00
1400 X 700	SUTC714	330,00	SUTCEG714	400,00
1500 X 700	SUTC715	345,00	SUTCEG715	425,00
1600 X 700	SUTC716	350,00	SUTCEG716	435,00
1800 X 700	SUTC718	360,00	SUTCEG718	475,00

Table chef inox
- Dessus réalisé en inox AISI 304 épaisseur 15/10ème, contrecollé sur un panneau mélaminé ép. 16 mm
- piétement rond diam. 38 mm entretoisé dans la largeur et la longueur sur vérins variables.
- Bord tombé de 40 mm avec une ceinture soudée.
- Bac 400 x 400 x 300 mm avec robinetterie, col de cygne, bonde surverse et siphon.
- Dosseret monobloc de 100 x 20 mm avec contrepli de 10 mm, fermé aux extrémités, habillage arrière du dosseret, piétement en retrait de 80 mm.
- Hauteur 850 ou 900 mm.
- Etagère en option

Dim.	Référence	Prix € HT
1200 X 700 cuve à droite	SUTH12CD	495,00
1200 X 700 cuve à gauche	SUTH12CG	495,00
Option étagère basse	SUEG712	85,00
1400 X 700 cuve à droite	SUTH14CD	515,00
1400 X 700 cuve à gauche	SUTH14CG	515,00
Option étagère basse	SUEG714	98,00
1600 X 700 cuve à droite	SUTH16CD	610,00
1600 X 700 cuve à gauche	SUTH16CG	610,00
Option étagère basse	SUEG716	110,00

Plonge emboutie inox
- Dessus réalisé en inox AISI 304 bord anti ruissellement, égouttoir cannelé en pente,
- Piétement rond diam. 380mm entretoisé dans la largeur et la longueur sur vérins variables.
- Bord tombé de 40 mm avec une ceinture soudée, bac avec bonde surverse et siphon
- robinetterie mélangeuse standard.
- Dosseret monobloc de 100 x 20 mm avec contre-pli de 10 mm fermé aux extrémités, piètement en retrait de 80 mm.
- Hauteur 850 ou 900 mm.
- Habillage 3 faces en option

	SANS ETAGERE				
Dim.	EGOUTTOIR À DROITE	EGOUTTOIR À GAUCHE	Prix € HT	OPTION ÉTAGÈRE	Prix € HT
700	SUP107		405,00	SUEG707	60,00
1200	SUP112D	SUP112G	455,00	SUEG712	86,00
1600	SUP216D	SUP216G	615,00	SUEG716	110,00
1800	SUP218D	SUP218G	645,00	SUEG718	125,00

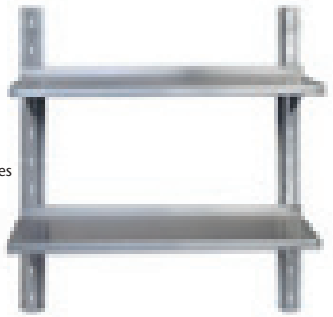
Etagère barraudée
- Réalisation en acier INOX AISI 304.

Dim.	largeur 300	Prix € HT
1200	SUEMCV124	130,00
1400	SUEMCV144	135,00
1600	SUEMCV164	140,00
1800	SUEMCV184	175,00

Etagère pleine
- Réalisation en acier INOX AISI 304.
- Plateau avec dosseret sur consoles soudées en tube inox 30 x 30.

Dim.	largeur 300	Prix € HT	largeur 400	Prix € HT
1200	SUEM123	99,00	SUEM124	125,00
1400	SUEM143	110,00	SUEM144	135,00
1600	SUEM163	119,00	SUEM164	147,00
1800	SUEM183	145,00	SUEM184	165,00

Etagère sur crémaillère
- Réalisation en acier INOX AISI 304
- Plateaux avec dosseret sur consoles soudées en tube inox 30 x 30.
- Crémaillère en tôle pliée 20/10ème
- hauteur 800 mm.



Dim.	largeur 300	Prix € HT	largeur 400	Prix € HT
cremaillère à l'unité	SUEMRC10	13,00	SUEMRC10	13,00
1200	SUEMR123	120,00	SUEMR124	140,00
1400	SUEMR143	130,00	SUEMR144	150,00
1600	SUEMR163	140,00	SUEMR164	165,00
1800	SUEMR183*	170,00	SUEMR184	195,00

* nécessite 3 crémaillères

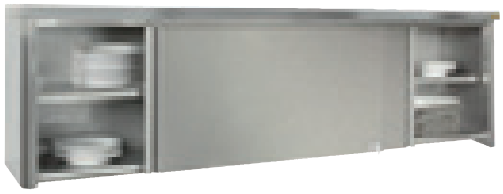
MEUBLES INOX

Tout inox AISI 304 L -
Dessus à bords droits tombé de 40 mm,
renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge -
2 portes coulissantes suspendues - Poignées intégrées - sans serrure
1 étagère réglable en hauteur -
charge maxi 50 kg répartis par étagère
Pieds composite diam 40 hauteur 155 mm réglables sur +70 mm (charge maxi 220 kg)

MEUBLE NEUTRE

Dim.	ADOSSE	Prix € HT	CENTRAL	Prix € HT
1200 X 700 X 850	SUMD112	870,00	SUMC112	810,00
1400 X 700 X 850	SUMD114	960,00	SUMC114	895,00
1600 X 700 x 850	SUMD116	1 025,00	SUMC116	970,00
1800 X 700 X 850	SUMD118	1 130,00	SUMC118	1 050,00
2000 X 700 X 850	SUMD120	1 250,00	SUMC120	1 150,00

ARMOIRES INOX



Construction inox AISI 304 (18.10)
2 portes coulissantes suspendues - 1 étagère réglable en hauteur -
Livré monté avec serrure -
charge maxi 50 kg répartis par étagère

ARMOIRE SUSPENDUE

Dim.	Référence	Prix € HT
1000 x 400 x 660	SUMM110	435,00
1200 x 400 x 660	SUMM112	480,00
1400 X 400 X 660	SUMM114	530,00
1600 x 400 x 660	SUMM116	590,00
1800 x 400 x 660	SUMM118	650,00
2000 x 400 x 660	SUMM120	690,00

Tout inox AISI 304 L - dessus incliné 15 ° - 2 portes coulissantes doublées sans rail inférieur -
serrures + poignées
Hauteur façade 1772 mm -
4 pieds composite noir diam 40 - hauteur 155 mm - réglables sur 70 mm
3 étagères dont 2 réglables en hauteur (charge/étagère : 50 kg)

ARMOIRE VERTICALE

Dim.	Référence	Prix € HT
1000 X 600 X 2000	SUMAG10	1 470,00
1200 X 600 X 2000	SUMAG12	1 580,00
1400 X 600 X 2000	SUMAG14	1 950,00

VESTIAIRES MONOBLOC

- Vestiaire monobloc
- Modèle industrie propre
- Norme AFNOR NF D 65760 - 300 x 500 x 1900 sur pieds
- Corps gris ou beige - porte vert/bleu/jaune/gris/rouge
- Fermeture à cadenas

Dim.	1 bloc	2 blocs	3 blocs
Référence	AUP1DC	AUP2DC	AUP3DC
Prix € HT	210,00	280,00	390,00

- Modele industrie sale
- Industrie salissante. Norme AFNOR NF D65760.
- 400 X 500 X 1900 sur pieds
- Corps gris ou beige - porte vert/bleu/jaune/gris/rouge
- Fermeture à cadenas

Dim.	1 bloc	2 blocs	3 blocs
Référence	AUS1DC	AUS2DC	AUS3DC
Prix € HT	240,00	350,00	490,00

- Tout inox 18/10 - dessus incliné 15 °
- 2 portes serrures + poignées
- piétement sur vérins abs diam. 40 réglables sur 50 mm
- 1 cloison verticale, 3 petites étagères permettant de positionner 4 seaux.
- 1 rangée de 8 clics permettant de fixer 8 balais
- 2 rangées de 4 crochets pour balayettes et ramasse-poussière.
- Pointe de diamant dans le fond pour écoulement d'eau.

ARMOIRE À BALAIS PORTES BATTANTES

Dim.	Référence	Prix € HT
1000 x 600 x 2040 mm	SUMAC10	1410,00

- Tout inox 18/10 ,1 étagère basse.
- Tube inox carré. 4 roues dont 2 à frein.
- Couvercle avec fermeture à clef.
- Tablette inclinée à 10° avec butées pour retenir les documents.

PUPITRE SUR PIETEMENT A ROULETTES

Dim.	Référence	Prix € HT
520 x 520 x 1150 mm	SUPU01PR	430,00

- Tout inox 18/10
- Couvercle avec fermeture à clef.
- Tablette inclinée à 10° avec butées pour retenir les documents.

PUPITRE MURAL

Dim.	Référence	Prix € HT
520 x 520 x 165 mm	SUPU01	225,00

▶▶▶ LAVERIE

▶▶▶ LAVE-VAISSELLE STEEL 360

- Lave-vaisselle à commande mécanique.
- Ouverture frontale.
- Porte à double paroi.
- Carrosserie AISI 304.
- Bras de lavage et rincage inox.
- Sécurité de porte.
- Passage utile 340 mm
- 2 cycles 90 - 150 sec.
- Puissance surchauffeur 3 kW.
- Puissance totale 3.5 kW.
- Alimentation 230 V +

	Référence	Prix € HT
575 x 630 x 830 mm	NOSTEEL360	1 650,00

▶▶▶ LAVE-VAISSELLE LAMBER

ETUDE LAVERIE SUR DEMANDE

- Système de lavage et rinçage tournant supérieur et inférieur.Passage utile 410 mm.
- Casier carré 500 X 500 -Cuve à double paroi avec fond incliné 34 L résistance de 3 kW.
- Linéaire/angulaire

POMPE DE LAVAGE INOX

- Filtres en cuve intégraux
- Doseur de produit pour rinçage.
- Durée du cycle : 60» 90» 120»
- 60 - 45 - 30 casiers / h - 1080 assiettes / h

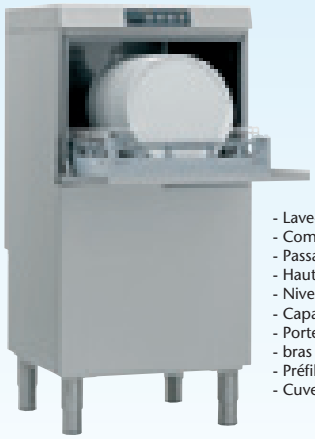
Surchauffeur 9 kw

- Thermostat de lavage réglé à 60 ° C/ rinçage 90 ° C.Thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistance inox en cuve et dans le surchauffeur.
- Dotation : 3 paniers
- Tuyau alimentation eau et tuyau de vidange.
- Dim : 670 X 765 X 1460

Dim.	Référence	Prix € HT
15/24 L	LCAA00110	4 150,00

Consultez nous pour l'aménagement inox de votre espace laverie, un spécialiste est à votre écoute au 02 99 14 32 20

- Carrosserie à double paroi, construction tout inox, finition extérieur scotch brite
- Cuve emboutie sans soudures, glissières embouties sans soudures
- bras de lavage et rinçage en inox accessibles et facilement démontables
- Consommation eau : 2.8 l/cycle - Commandes électroniques
- Construction inox 18/10
- Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve
- Hauteur de passage = 355 mm
- Capacité 30/33/24 paniers / heure
- Dotation : 1 Panier à assiettes - 1 godet couverts
- Alimentation Tri 380 commutable mono 230.



- Lave-vaisselle frontal surelevé.
- Commandes électroniques
- Passage utile 355 mm.
- Hauteur totale 1280 mm
- Niveau sonore 59 décibels
- Capacité 50/33/24 paniers/heure.
- Porte et carrosserie à double paroi
- bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Préfiltres inox
- Cuve et supports paniers emboutis

- Lave-vaisselle à capot.
- Passage utile 415 mm.
- Capacité 32/42 paniers/heure.
- Puissance de pompe 0.6 kW.
- Cuve 15 litres chauffage par résistance 1.4 kW.
- Surchauffeur 7.6 kW
- Alimentation Tri 400 + Neutre commutable.
- Puissance totale 8.2 kW Tri (3.4 kW mono).

LAVE-VAISSELLE NEO 600N

	Référence	Prix € HT
600 x 600 x 820 Poids 64 Kg.	NONEO600N	1 890,00

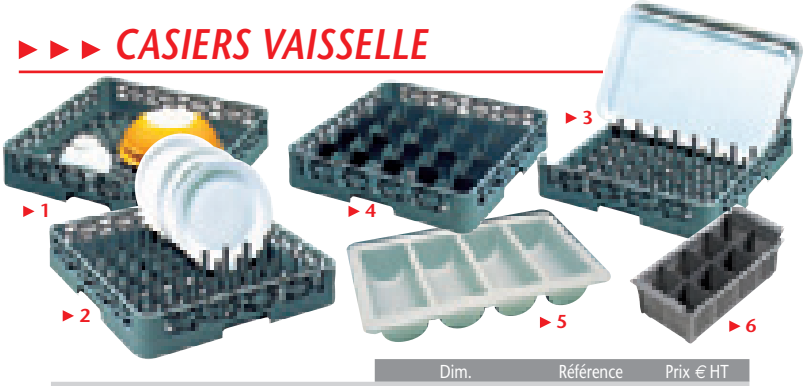
LAVE-VAISSELLE NEO 700N

	Référence	Prix € HT
600 x 600 x 1280 mm	NONEO700N	2 250,00

LAVE-VAISSELLE NEO 800N

	Référence	Prix € HT
640 x 740 x 1500 mm	NONEO800N	3 090,00

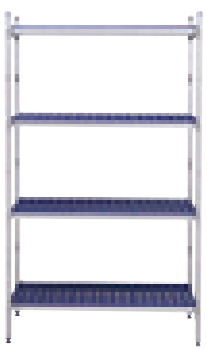
▶▶▶ CASIERS VAISSELLE



		Dim.	Référence	Prix € HT
1	casier de base maille	37 x 37	140860	16,50
	casier couverts de table maille	10 x 10	140884	16,90
2	casier assiettes et plateaux		140886	16,50
3	casier ouvert plateaux		140888	20,60
	casier verres	16 compartiments	140864	21,90
4	casier verres	25 compartiments	140866	21,90
	casier verres	36 compartiments	140868	21,90
	casier verres	49 compartiments	140870	21,90
5	ramasse couverts	GN 1/1 4 cases	140580	5,80
	ramasse couverts avec couvercle		SZ02524	10,60
6	Panier à couverts	8 cases	140820	17,90
	Godet à couverts		BO8170.10	2,90

▶▶▶ RAYONNAGES MODULAIRES

- Gastro 2/3
- 4 niveaux espacés de 480 mm
- Clayettes en plastique amovibles.
- Hauteur 1730 mm
- Profondeur hors tout de 415 mm et longueur hors tout de 1015 mm.



Dim.	Référence	Prix € HT
kit de base L 1000 - GN2/3	140900	249,00

Chariot assiettes réhaussé

- Structure inox – 2 séparations anti-chute fil d'inox.
- 4 roues composite diam. 125 mm dont 2 à frein
- Hauteur de chargement 600 mm.
- Dimensions petit modèle 1112 x 540 x 1098 mm
- Dimensions grand modèle 1112 x 627 x 1098 mm

	Référence	Prix € HT
Petit modèle - 200 assiettes	791306	390,00
Grand modèle - 400 assiettes	792306	395,00

GROUPE MATFER BOURGEAT

Chariot plate-forme à claire voies

- Châssis profil carré 40 x 40 mm ép. 15/10
- Poignée en tube inox 25 x 25 mm ép. 15/10
- 4 roues chapes inox à platine diam. 160 mm dont 2 à frein
- Charge maxi : 400 kg

	Référence	Prix € HT
plate-forme à claire-voies	BO7983.06	390,00

Socle rouleur à casiers à verres modèle renforcé

- Plateau 500 x 500 en acier inoxydable soudé.
- Poignée de transport ergonomique.
- Charge maxi : 80 kg
- Dimensions : 731 x 634 x 1050mm.

	Référence	Prix € HT
socle rouleur à casiers	BO7973.06	199,00

Chariot stockage et égouttage

- Structure tube inox 25x25 mm
- Support en fil d'inox.
- 3 niveaux de stockage.
- Dim. : 1250x575x1870 mm

	Référence	Prix € HT
chariot 3 niveaux	BO798730	830,00

Echelle OPTIMO

- Construction acier inoxydable

Chassis profil carré 25 x 25 mm
Structure avec barres de renfort pour assurrer la rigidité et des espacements conformes à la norme EN 631.2
Glissières avec champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles …
4 roues composite diam. 125 mm dont 2 à frein
Charge maxi : 20 kg/plateau – 200 kg/chariot
Dimensions GN 1/1 : 460 x 630 x 1650 mm
Dimensions GN 2/1 : 660 x 750 x 1650 mm

Dim.	Référence	Prix € HT
GN 1/1	BO775420	219,00
GN 2/1	BO774420	235,00

Chariot de service 800 x 500 mm

- Construction en acier inoxydable
- Soudure TIG des plateaux.
- Plaque insonorisante sous chaque plateau
- Angles arrondis des plateaux.
- 4 roues composite diam. 125 mm dont 2 à frein
- Charge maxi : 50 kg/plateau
- Dimensions : 840 x 550 x 960 mm

Dim.	Référence	Prix € HT
2 plateaux	140518	179,00
3 plateaux	140519	205,00

- 2 silos avec couvercles inox
- Chauffant statique ou ventilé.
- Accepte 130 assiettes entre 200 et 260 mm de diamètre.
- Fond en forme pointe de diamant avec orifice évacuation d'eau.
- Régulation thermostatique de 0 à +100°C avec thermostat de sécurité.
- Équipé roues composites ø 125 à roulement à billes en acier inoxydable bénéficiant du Label NF hygiène Alimentaire dont 2 avec frein pour des raisons de sécurité.
- Puissance 1.4 Kw
- Dim. : 900x500x900 mm

	Référence	Prix € HT
2 silos assiettes non ventilés	BO7773.26	890,00

- Conception en acier inoxydable.
- Capacité 1 bac GN 2/1 H 200 (inox ou polycarbonate)
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute 850 mm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Charge maxi : 60 kg.
- Dimensions : 700x970x1140 mm

	Référence	Prix € HT
cuvier à niveau variable	BO793606	875,00

- Construction acier inoxydable.
- Roues chape polyamide.
- 2 freinées.
- Permet de recevoir 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1.
- Charge maximale 60 kg.
- Dimensions : 740x630x1010 mm

	Référence	Prix € HT
cuvier pur 1 GN2/1 ou 2 GN 1/1	BO793506	219,00

Chariot niveau constant

- Construction acier inoxydable
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches.
- 4 roues composite diam. 125 mm dont 2 à frein
- Charge maixmale 120 kg.
- Dimensions : 805 x 545 x 974 mm

	Référence	Prix € HT
niveau constant casier verres	BO777706	750,00
niveau constant 120 plateaux	BO777906	750,00

Restauration scolaire

► 1

► 1 - CHAISE APPPUI SUR TABLE ISOALU

Dim.	Référence	Prix € HT
Taille 3 à 6	**LMRED180**	**49,00**

Empilable tube aluminium 30 mm
Coque hêtre verni épai. 10 mm
Certifiée NF Collectivité.

► 2 ► 3

► 4 ► 5

► 2 - TABLE ARTENSE 4 PIEDS 120 X 80

Dim.	Référence	Prix € HT
120 x 80	**LM0502042**	**99,00**

Plateau stratifié 24 mm chant alaisé ou surmoulé.
Certifiée NF collectivité, NF environnement et NF santé. Taille 3 à 6

► 3 - CHAISE 401

Dim.	Référence	Prix € HT
Taille 3 à 6	**LM0506905**	**35,50**

4 pieds empilable.
Certifiée NF éducation.

► 4 - CHAISE APPUI SUR TABLE NORMA 2

Dim.	Référence	Prix € HT
Taille 3 à 6	**LM0506921**	**43,50**

Certifiée NF éducation et NF environnement.
Assise et dossier HNV.

► 5 - TABLE ZENITH

Dim.	Référence	Prix € HT
120 x 80	**LMREN316**	**139,00**

Dégagement latéral 120 x 80
Plateau stratifié 24 mm chant alaise.
Certifiée NF collectivité, NF environnement et NF santé.
Taille 3 à 6

► 7 ► 6

Composez votre chaise coque

	Dim.	GEO A	GEO B	VAGUE A	VAGUE B	Prix € HT
6	Larg. 80	LMCOL1465	LMCOL1467	LMCOL1479	LMCOL1481	155,00
7	Larg. 120	LMCOL1466	LMCOL1468	LMCOL1480	LMCOL1482	165,00

Structure Epoxy - Panneau médium stratifié 21 mm - Chant verni - Hauteur 1620 mm.

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

Salle réunion

▶ 8

▶ 9

▶ 10

▶ 11

▶ 8 - CHAISE ELENA

Dim.	Référence	Prix € HT
l55 p52 h79 h.ass.47	LMCOL4372	18.95

Chaise coque empilable EPOXY, noir ou chrome.
Coque polypropylène M2 , coloris noir, beige, bleu.

▶ 9 - CHAISE EMPILABLE ALIX

Dim.	Référence	Prix € HT
Taille 3 à 6	LMCH003	41,00

Chaise Alix coque modèle A, chaise coque modèle (A) ou (B) au choix,
4 pieds, empilable, accrochable (crochet soudé sur structure) en option, taille 6, epoxy, livré monté
Dimension : 470X540X795
Assise et dossier : hêtre naturel verni
Certification : NF Environnement

▶ 10 - TABLE PLIANTE 4 PIEDS MULTIPLAT 120 X 80

Dim.	Référence	Prix € HT
120 x 80	LMTA001	99,00

Equipée de raidisseurs plateau mélaminé 19 mm chant PP 3 mm.

▶ 11 - TABLE PLIANTE TPL

Dim.	Référence	Prix € HT
120 x 80	LMREN371	159,00

Bordure antichoc - Piétement époxy plateau stratifié 24 mm.
Norme AFNOR NF Collectivités NF Santé.

▶ 13 - DIABLE DE TRANSPORT

Dim.	Référence	Prix € HT
l43 p69 h113	LMREN0371B	95,00

Pour chaises - dim 420 X 700 X 1145

Santé

▶ 13

▶ 12

▶ 14

▶ 15

▶ 16

▶ 17

TABLE KOR

	Dim.	Référence	Prix € HT
12	l80 p80 h75 – 26kg	KOR CARREE 80X80	146,00
13	l120 p80 h75 – 53kg	KOR RECTANGULAIRE 120X80	249,00

Table piètement central, platine sur vérins.
Colonne 80x80 cm
Plateau Stratifié 24 mm chant ABS

▶ 14 - CHAISE INGA

Dim.	Référence	Prix € HT
l47 p53 h87 h.ass.47 – 8kg	RM1501E	175,00

Chaise confort empilable, structure hêtre massif teinté verni polyuréthane.
Assise et dossier mousse haute résilience revêtement classe non feu M1 ou M2 selon modèle.

▶ 15 - BRIDGE INGA

Dim.	Référence	Prix € HT
l55 p55 h87 h.ass.47 – 8kg	RM1505ACC	215.00

Bridge confort, structure hêtre massif teinté verni polyuréthane.
Accoudoirs facilitant la sortie d'assise.
Assise et dossier mousse haute résilience revêtement classe non feu M1 ou M2 selon modèle.

▶ 16 - CHAISE JEANNE

Dim.	Référence	Prix € HT
54 p53 h75 h.ass.46 – 6.23kg	RM1879	215,00

Chaise ouverte, structure hêtre massif teinté verni polyuréthane.
Assise et dossier mousse haute résilience revêtement classe non feu M1 ou M2 selon modèle.

▶ 17 - BRIDGE JEANNE

Dim.	Référence	Prix € HT
l61 p64 h75 h.ass.46 – 7.9kg	RM1880	270,00

Bridge ouvert, structure hêtre massif teinté verni polyuréthane.
Accoudoirs facilitant la sortie d'assise.
Assise et dossier mousse haute résilience revêtement classe non feu M1 ou M2 selon modèle.

Cuisine

	Référence	Prix € HT
AGUILA blanche ML	RDAGUILAML	43.90
AGUILA noire MC	RDAGUILAMC	43.90

Veste polycoton nid d'abeille. Forme cintrée, plastron asymétrique souligné par un liseré gris.
Col officier + liseré gris. Poche passepoilée manche
Boutons pressions cachés.
Bande dos + aisselles en maille respirante Cool Plus.
Taille 0 à 6.

Référence	Prix € HT
Energy MC	34,40
Energy ML	34,40

Référence	Prix € HT
Expression MC	34,40
Expression ML	34,40

Veste de cuisine ML et MC
poly coton maille respirante dernière génération, boutonnage pressions cachés. Parement de couleur sur plastron et poche poitrine.
Col couleur. Bande en maille ajourée sur les cotés. Poche stylo sur manche.
Parements noir, chocolat, gris et rouge
T0 à T6

Service

Référence	Prix € HT
LISA	27,90

Tunique polycoton 3 coloris noir- bleu- blanc.
Look moderne et confort optimal.
Fermeture boutons pressions cachés.
1 poche poitrine et 1 poche basse.
Longueur de dos 75 cm
Taille 0 à 6.

Référence	Prix € HT
LILA RDLILA	24,90

Tunique polycoton encolure en V, fentes côtés.
Look moderne et confort optimal.
Fermeture boutons pression cachés.
1 poche poitrine liséré contrasté
2 poches basses contrastées + 1 petite poche superposée sur poche basse droite.
Taille 0 à 5

Tablier à bavette en coton sergé largeur 110cm, longueur 100cm

	Référence	Prix € HT
Pise blanc	130150	6,30
Pise marine	130160	7,15
Pise noir	130155	7,15

Chaussant

Sabot de sécurité mixte microfibre EN 345, brides élastiquées amovibles, semelle anti dérapante, existe blanc et noir, T36 à T47

	Référence	Prix € HT
Sabot	ROCM61 0+Taille	38,90

Mocassin de sécurité microfibre EN 345 S2 hydrofuge, grand confort, semelle anti dérapante, existe aussi en noir, T36 à T47

	Référence	Prix € HT
Mocassin sécurité	7740 +Taille	33,50

Passez vos commandes par : téléphone ***02 99 14 32 20****, fax* ***02 99 54 91 13****, email* ***label.table@wanadoo.fr***

Référence	Prix € HT
Nero	26,20

Veste de cuisine MC poly coton col officier plastron en V boutons pressions cachés poche stylo sur manche gauche avec parement couleur écru poche poitrine intérieure dos découpe princesse.T 0 à 6

Référence	Prix € HT
Madras	19,90

Veste de cuisine MC poly coton boutons pressions calottés, poche stylo sur manche, œillets d'aération, T0 à T6

Référence	Prix € HT
Manille MC	19,95
Manille ML	19,95

Veste de cuisine ML et MC femme 100% coton boutons cousus, plastron V, poche stylo sur manche, œillets d'aération, T0 à T6

Référence	Prix € HT
Arenal	45,90

Pantalon confort poly coton, ceinture brevetée réglable,
4 poches cavalières,
braguette zippée, entrejambe 84cm,
existe dans de nombreux coloris,
T0 à T6

Référence	Prix € HT
Timéo	29,90

Pantalon mixte P/C
Ceinture élastique coté + bouton clou.
Braguette fermée par boutons pressions.
Poches italiennes + poche plaquée dos.
Entrejambe 84 cm.
4 coloris : noir,anthracite,moka et rayé noir blanc.
T 34 à T 58

Référence	Prix € HT
Pied de poule	16,90

Pantalon mixte coton
Ceinture élastique coté + bouton clou.
Braguette fermée par boutons pressions.
Poches italiennes + poche plaquée dos.
Entrejambe 84 cm.
T 34 à T 58

Référence	Référence	Prix € HT
ACADEMIE blanche ML	RDACADEMIE	27,90

Veste mixte polycoton 215 g/m².
Forme ajustée.
Col officier contrasté, noir ou anthracite. Poche stylo plaquée sur manche
Boutons pressions cachés + 2 calottes contrastées.
Taille 0 à 6.

Référence	Référence	Prix € HT
Botte blanche sécurité	MA1305 +Taille	19,40

Tige PVC haute résistance, semelle PVC à crampons spécifiques agro-alimentaire.
Embout acier 200 joules.
Conforme à la norme EN345-1 SB. T 39 à 46

Référence	Référence	Prix € HT
Sabot SKOLL	RDSKOLLBLANC Taille 35-46	32,30
	RDSKOLLBLEU Taille 36-45	32,30
	RDSKOLLVIOLET Taille 36-41	32,30

Sabot en EVA , matière antibactérienne, résistante aux hydrocarbures, dissolvants, acides lactiques et au sang.
Stérilisable aux UV ou substances chimiques. Température maxi 50° C.
Bride arrière de maintien et renfort protection talon.
Semelle anatomique EV SRC , antidérapante conforme EN SIO 20347, non marquante.
Bout arrondi et renforcé.
3 coloris blanc, bleu, violet.

Intérieur polyamide
isolation polyester
Fermeture à glissière en plastique avec curseur métal
Col officier, devant et dos matelassés.
Nombreuses poches intérieures
T 1 à 7
Coloris blanc ou marine

Référence	Prix € HT
Gilet de froid polycoton	25,00

Gilac PROFESSIONNEL

▸▸▸ BACS EURONORMES GILAC

- Facilitent l'intégration d'une démarche HACCP : code couleur + cartouche d'identification,adaptables à un grand nombre d'utilsations, disponibles en 5 couleurs et 3 tailles 25, 35 et 55 litres.
- Gerbables avec ou sans couvercles

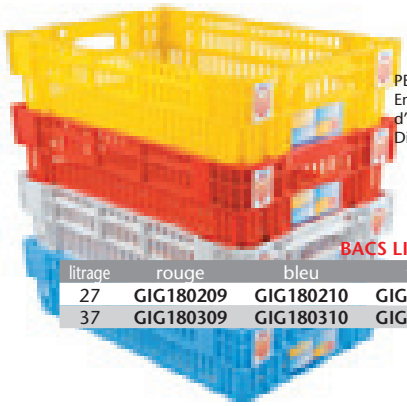
BACS EURONORMES GILAC AVEC COUVERCLE

litrage	rouge	bleu	vert	blanc	jaune	Prix € HT
25	GIG119709	GIG119710	GIG119711	GIG119712	GIG119718	34,30
35	GIG119809	GIG119810	GIG119811	GIG119812	467474	36,70
55	GIG119909	GIG119910	GIG119911	GIG119912	GIG119918	47,90

BACS EURONORMES GILAC

litrage	hauteur	blanc	Prix € HT
25	17	GIG119721	17,80
35	21	GIG119821	20,00
55	32	GIG119921	26,90
Couvercle		GIG193321	13,60

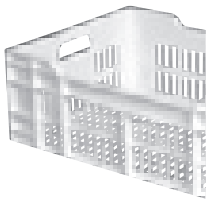
▸▸▸ BACS GERBABLES EMBOITABLES GILAC



PEHD apte au contact alimentaire –40° / +90° C
Emboitable/gerbable avec identification du sens d'empilement simplifié
Disponible en 5 coloris et 2 volumes 27 et 37 litres.

BACS LIAISON FROIDE

litrage	rouge	bleu	vert	blanc	jaune	Prix € HT
27	GIG180209	GIG180210	GIG180211	GIG180221	GIG180218	18,00
37	GIG180309	GIG180310	GIG180311	GIG180321	GIG180318	19,00



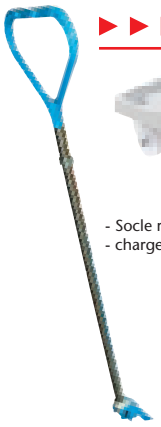
FOND ET PAROIS PLEINS

litrage	blanc	gris	Prix € HT
40	GIG181621	GIG181601	20,50
60	GIG181721	GIG181777	25,90

FOND ET PAROIS AJOURES

litrage	blanc	gris	Prix € HT
25	GIG179521	GIG179577	14,80
40	GIG179621	GIG179677	19,20
60	GIG179721	GIG179777	22,20

▸▸▸ SOCLES GILAC



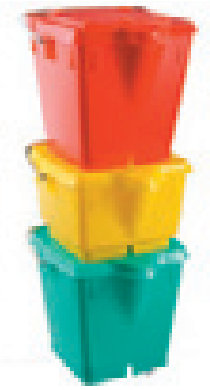
- Socle rouleur pour bac 600x400
- charge maxi 180 kg.

	Référence	Prix € HT
4 roues	140509	39,50
6 roues	GIG170311	53,00
option timon	GIG170428	71,50

▸▸▸ SEAUX 12 LITRES CARRÉS HACCP GILAC

Couvercle hermétique avec bec verseur
Seaux empilables à vide et gerbables sur les couvercles
Anse inox 18/10 inaltérable
Etiquette d'identification traçabilité.
Disponibles en 5 coloris

	Référence	Prix € HT
Rouge	GIG615709	19,00
Bleu	GIG615710	19,00
Blanc	GIG615712	19,00
Jaune	GIG615718	19,00
Vert	GIG615711	19,00



▸▸▸ SUPPORTS SACS 100 LITRES GILAC

- Simple et polyvalent
- facile à déplacer.
- Grande facilité d'utilisation : permet de retirer le sac sans avoir à le soulever.
- Adapté au tri sélectif : disponible avec des couvercles de couleur.

	Référence	Prix € HT
Rouge	GIG614924	111,00
Bleu	GIG614922	111,00
Vert	GIG614923	111,00
Blanc	GIG614921	111,00
Jaune	GIG614925	111,00

▸▸▸ CONTENEURS SKIPPY SAINT ROMAIN

Collecteur en polyéthylène, caréné qui intègre un système unique d'ouverture avant permettant de sortir le sac rapidement, sans déchirure et sans effort.
2 modèles 110 et 130 litres en 4 coloris.

dimensions	bleu	jaune	vert	framboise	Prix € HT
SK 110 - 510x520x750 mm	SZ100150	SZ100151	SZ100152	SZ100153	422,00
SK 130 - 510x520x1010 mm	SZ100160	SZ100161	SZ100162	SZ100163	469,00

Passez vos commandes par : téléphone **02 99 14 32 20**, *fax* **02 99 54 91 13**, *email* **label.table@wanadoo.fr**

BUANDERIE

► 1

LAVE LINGE IPSO CW 10

- 6 programmes standards : 90°C / 60°C normal / 60°C synthétique / 40°C / 30°C délicat / froid.
- Réglage du niveau de salissure.
- Indicateur du temps restant.
- Affichage LED de l'avancement du cycle en cours.
- Signal de fin de cycle.
- Signal de fermeture du hublot.
- Volume du tambour 96.8 litres
- Chauffage électrique 4.8 Kw
- Alimentation : 400 V (tri+N)
- Vidange par pompe
- Version collectivité
- Dimensions 683x704x1027
- Poids 132 kg

SECHE LINGE IPSO CD 10

- Séchage par évacuation
- 5 températures de séchage préréglées : 71°C haute / 68°C moyenne / 62°C basse / 46°C délicat / froid.
- Indicateur du temps restant.
- Affichage LED du cycle en cours.
- Signal de fin de cycle.
- Signal de fermeture de hublot.
- Capacité 10 kg.
- Volume du tambour : 201 litres
- Chauffage électrique 5.35 kw
- Alimentation : 400 V (tri+N)
- Version collectivité
- Dimensions : 683x711x1027
- Poids 70 kg

► 2

IPSO

► 3

+

► 4

=

GENERATEUR DE VAPEUR MINI 3

- Chaudière en inox capacité 3,2 litres - Volume d'eau 2,15 Litres
- Puissance chaudière 1300W
- Puissance fer 800W - Autonomie moyenne 2 heures
- Production de vapeur 1,7KG/h
- Résistance moulée et fixée au corps de chauffe (mais démontable)
- Fer à repasser vaporisant avec thermostat 800W
- Très bonne qualité de fabrication
- Remplissage manuel avec bouchon doté d'une soupape de sécurité - Livré avec entonnoir
- Adaptable sur chariot TROL pour une utilisation avec la table à repasser TIPI S
- Alimentation 230 V - dimensions : 240 x 380 x 280 - Poids 7,5 Kg

TABLE DE REPASSAGE TIPI S

- Table aspirante, chauffante, soufflante.
- Dimension du plateau 1140 x 440 x 200 mm.
- Compatible avec les générateurs de vapeurs mini 3/4/5/6.
- Hauteur du plateau 88 cm.
- Résistance de chauffe du plateau 600 W.
- Jeannette de repassage (non chauffante/non aspirante)
- Commande de l'aspiration de de la soufflerie par pédale.
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage.
- Dimension 1200 x 540 x 880 mm

TECNOX

► 5

CHARIOT LINGE PORTE SAC

- Large plate forme en ABS
- 4 roues pivotantes caoutchouc
- Charnière de couvercle renforcé
- Structure en alliage léger traité
- Système de maintien du sac par anneau métallique avec 4 coins caoutchouc.
- 7 coloris de couvercle en option
- Pédale d'ouverture indépendante par sac

		Référence	Prix € HT
1	Lave linge professionnel 10 kg IPSO CW10 EC	EB124467	2 680,00
2	Sèche linge semi professionnel 10 kg IPSO - CD10 EC	EB124474	1 460,00
3	Générateur de vapeur semi-professionnel MINI 3	EB121257	279,00
4	Table de repassage TIPI S	EB121904	459,00
	Trol	EB121903	99,00
	Chariot linge porte 1 sac avec couvercle	EB105893	220,00
	Chariot linge porte 2 sacs avec couvercles	EB105895	350,00
	Chariot linge porte 3 sacs avec couvercles	EB105896	490,00
5	Chariot linge porte 4 sacs avec couvercles	EB105897	650,00

FABRIQUE EN FRANCE

CAPTURE 300

Désinsectiseur électrique au design moderne et épuré.
Emission à 360°, kit et chaine de montage fournis.
Zone protégée 80 m².
Idéal pour la lutte contre les nuisibles tels que :
mouches, guêpes, papillons, moustiques, moucherons…
Entretien simple et rapide, réceptacle amovible,
la grille se maintien ouverte.
2 tubes 15 W. Dimension 480 x 260 x 110 mm.

98€ HT

GARANTIE 5 ANS

Prix hors taxes valables dans la limite des stocks disponibles jusqu'au 31/03/19. Matériels électriques garantis 1 an. Prix hors pose. ATTENTION en cas d'augmentation des cours de certaines matières premières nous pouvons être amenés à ajuster nos prix sur certaines références. Photos non contractuelles. Morvan Fouillet Imprimeurs Vitré. Ne pas jeter sur la voie publique.

LABEL TABLE

22, rue du Lieutenant Colonel Dubois - 35132 VEZIN-le-COQUET
Téléphone ***02 99 14 32 20*** - *Fax* ***02 99 54 91 13*** - *Email* ***label.table@wanadoo.fr***
label-table.com