

MANUTENTION BOUCHERIE

PORTIQUES

ACCESSOIRES PORTIQUES

RAILS

CHARIOTS BOUCHERIE

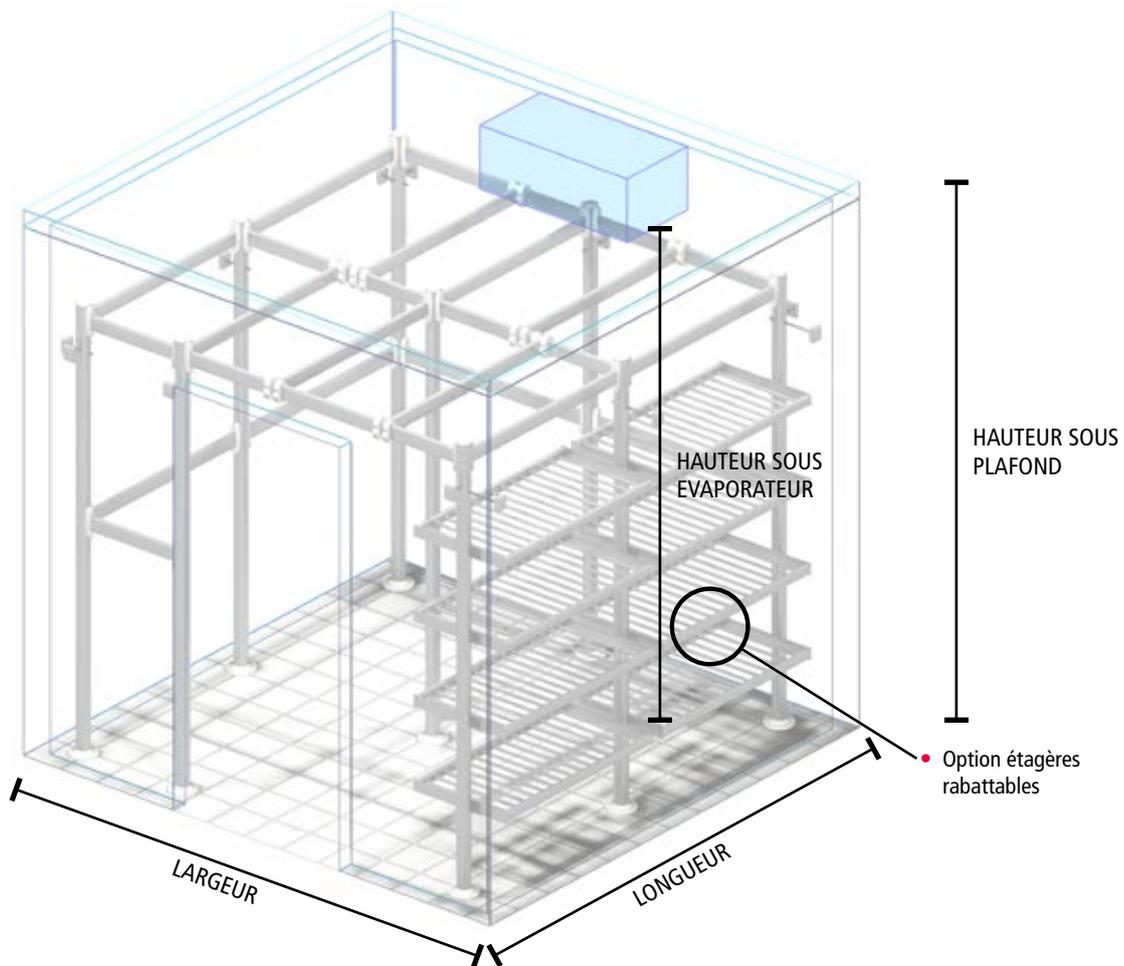
PORTIQUES

CHIFFRAGE SUR-MESURE

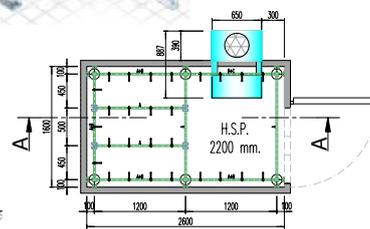
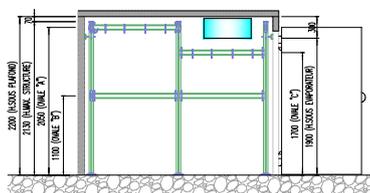
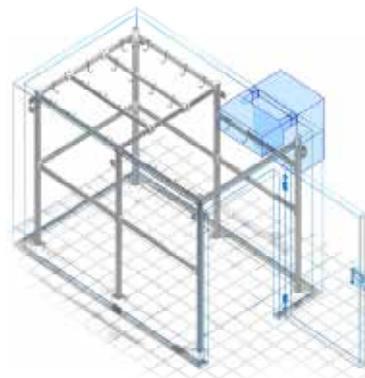
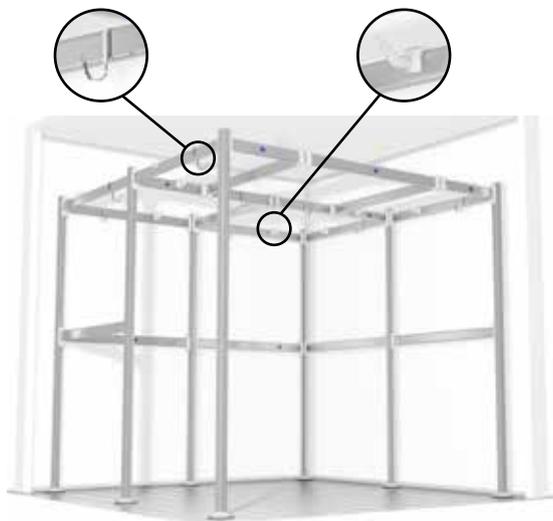
Liste des éléments à nous transmettre :

- Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc...), les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
- Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers...)
- Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)
- Position du portique par rapport à la chambre froide
- Pour évaporateur : spécifier positionnement et dimensions
- Positionnement (encadrement) / largeur des portes
- Dimensions internes de la chambre froide :
- Nombre de crochets souhaité

Pour un conseil technique : nous consulter ☎



- Crochets inox
- Dents de loup plastique alimentaire
- Exemple de chambre froide avec évaporateur :



PORTIQUES

• Portiques boucherie aluminium standard IM09



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Système autoporteur
- Hauteur standard 2130 mm
- Capacité de 350 kg/ml
- Prix sans barre périphérique à mi-hauteur
- Barre périphérique au ML : 42 € HT
- Attache barre périphérique (2 attaches/section) : 13 € HT
- Plan et vue 3D sur demande
- Fourni sans crochet, voir page 22

DIMENSIONS	CODE	PRIX H.T.	DIMENSIONS	CODE	PRIX H.T.	DIMENSIONS	CODE	PRIX H.T.
900 x 900	PO01	1 241 €	2100 x 900	PO49	1 994 €	3300 x 900	PO97	2 741 €
900 x 1200	PO02	1 335 €	2100 x 1200	PO50	2 073 €	3300 x 1200	PO98	2 866 €
900 x 1500	PO03	1 370 €	2100 x 1500	PO51	2 157 €	3300 x 1500	PO99	2 982 €
900 x 1800	PO04	2 095 €	2100 x 1800	PO52	3 363 €	3300 x 1800	PO100	4 678 €
900 x 2100	PO05	1 985 €	2100 x 2100	PO53	3 440 €	3300 x 2100	PO101	4 790 €
900 x 2400	PO06	2 095 €	2100 x 2400	PO54	1 668 €	3300 x 2400	PO102	4 903 €
900 x 2700	PO07	2 185 €	2100 x 2700	PO55	3 604 €	3300 x 2700	PO103	5 016 €
900 x 3000	PO08	2 231 €	2100 x 3000	PO56	3 696 €	3300 x 3000	PO104	5 146 €
900 x 3300	PO09	2 944 €	2100 x 3300	PO57	4 890 €	3300 x 3300	PO105	7 641 €
900 x 3600	PO10	2 993 €	2100 x 3600	PO58	4 828 €	3300 x 3600	PO106	7 717 €
900 x 3900	PO11	3 039 €	2100 x 3900	PO59	5 054 €	3300 x 3900	PO107	7 868 €
900 x 4200	PO12	3 083 €	2100 x 4200	PO60	5 146 €	3300 x 4200	PO108	7 996 €
1200 x 900	PO13	1 264 €	2400 x 900	PO61	2 014 €	3600 x 900	PO109	2 779 €
1200 x 1200	PO14	1 310 €	2400 x 1200	PO62	2 181 €	3600 x 1200	PO110	2 879 €
1200 x 1500	PO15	1 355 €	2400 x 1500	PO63	2 184 €	3600 x 1500	PO111	3 009 €
1200 x 1800	PO16	2 091 €	2400 x 1800	PO64	3 405 €	3600 x 1800	PO112	4 712 €
1200 x 2100	PO17	2 095 €	2400 x 2100	PO65	3 490 €	3600 x 2100	PO113	4 840 €
1200 x 2400	PO18	2 185 €	2400 x 2400	PO66	3 565 €	3600 x 2400	PO114	4 955 €
1200 x 2700	PO19	2 231 €	2400 x 2700	PO67	3 657 €	3600 x 2700	PO115	5 069 €
1200 x 3000	PO20	2 277 €	2400 x 3000	PO68	3 733 €	3600 x 3000	PO116	5 184 €
1200 x 3300	PO21	3 015 €	2400 x 3300	PO69	4 980 €	3600 x 3300	PO117	7 614 €
1200 x 3600	PO22	3 057 €	2400 x 3600	PO70	5 044 €	3600 x 3600	PO118	7 820 €
1200 x 3900	PO23	3 108 €	2400 x 3900	PO71	5 119 €	3600 x 3900	PO119	7 959 €
1200 x 4200	PO24	2 057 €	2400 x 4200	PO72	5 197 €	3600 x 4200	PO120	8 097 €
1500 x 900	PO25	1 290 €	2700 x 900	PO73	2 036 €	3900 x 900	PO121	2 803 €
1500 x 1200	PO26	1 339 €	2700 x 1200	PO74	2 117 €	3900 x 1200	PO122	2 830 €
1500 x 1500	PO27	1 379 €	2700 x 1500	PO75	2 200 €	3900 x 1500	PO123	3 032 €
1500 x 1800	PO28	2 141 €	2700 x 1800	PO76	3 757 €	3900 x 1800	PO124	4 765 €
1500 x 2100	PO29	2 185 €	2700 x 2100	PO77	3 542 €	3900 x 2100	PO125	4 890 €
1500 x 2400	PO30	2 233 €	2700 x 2400	PO78	3 618 €	3900 x 2400	PO126	5 006 €
1500 x 2700	PO31	2 282 €	2700 x 2700	PO79	3 696 €	3900 x 2700	PO127	5 119 €
1500 x 3000	PO32	2 324 €	2700 x 3000	PO80	3 796 €	3900 x 3000	PO128	5 233 €
1500 x 3300	PO33	3 083 €	2700 x 3300	PO81	5 031 €	3900 x 3300	PO129	7 767 €
1500 x 3600	PO34	3 132 €	2700 x 3600	PO82	5 119 €	3900 x 3600	PO130	7 907 €
1500 x 3900	PO35	3 175 €	2700 x 3900	PO83	5 197 €	3900 x 3900	PO131	8 047 €
1500 x 4200	PO36	3 223 €	2700 x 4200	PO84	5 273 €	3900 x 4200	PO132	8 187 €
1800 x 900	PO37	1 872 €	3000 x 900	PO85	2 066 €	4200 x 900	PO133	2 818 €
1800 x 1200	PO38	1 859 €	3000 x 1200	PO86	2 141 €	4200 x 1200	PO134	2 931 €
1800 x 1500	PO39	1 919 €	3000 x 1500	PO87	2 231 €	4200 x 1500	PO135	3 057 €
1800 x 1800	PO40	2 830 €	3000 x 1800	PO88	3 504 €	4200 x 1800	PO136	4 814 €
1800 x 2100	PO41	2 879 €	3000 x 2100	PO89	3 580 €	4200 x 2100	PO137	4 930 €
1800 x 2400	PO42	2 942 €	3000 x 2400	PO90	3 669 €	4200 x 2400	PO138	5 044 €
1800 x 2700	PO43	3 009 €	3000 x 2700	PO91	3 744 €	4200 x 2700	PO139	5 158 €
1800 x 3000	PO44	3 057 €	3000 x 3000	PO92	3 821 €	4200 x 3000	PO140	5 273 €
1800 x 3300	PO45	3 974 €	3000 x 3300	PO93	5 094 €	4200 x 3300	PO141	7 868 €
1800 x 3600	PO46	4 024 €	3000 x 3600	PO94	5 197 €	4200 x 3600	PO142	8 001 €
1800 x 3900	PO47	4 078 €	3000 x 3900	PO95	5 273 €	4200 x 3900	PO143	8 143 €
1800 x 4200	PO48	4 136 €	3000 x 4200	PO96	5 348 €	4200 x 4200	PO144	8 277 €

Photos non contractuelles
 Dans le souci constant d'améliorer nos produits les caractéristiques indiquées dans ce catalogue
 ne peuvent être considérées comme contractuelles et peuvent être modifiées sans préavis.

ACCESSOIRES PORTIQUES

• Penderies aluminium IM09



PENDERIE SUR PIED



PENDERIE MURALE



PENDERIE AU PLAFOND

LONGUEURS UTILES (mm)	PENDERIE MURALE		PENDERIE AU PLAFOND		PENDERIE SUR PIEDS	
	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
600	PENMUR600	114 €	PENPLA600	225 €	PENPIE600	740 €
800	PENMUR800	125 €	PENPLA800	236 €	PENPIE800	762 €
1000	PENMUR1000	135 €	PENPLA1000	247 €	PENPIE1000	784 €
1200	PENMUR1200	184 €	PENPLA1200	347 €	PENPIE1200	807 €
1400	PENMUR1400	194 €	PENPLA1400	358 €	PENPIE1400	829 €
1600	PENMUR1600	205 €	PENPLA1600	369 €	PENPIE1600	851 €
1800	PENMUR1800	216 €	PENPLA1800	380 €	PENPIE1800	874 €
2000	PENMUR2000	227 €	PENPLA2000	391 €	PENPIE2000	1 269 €
2200	PENMUR2200	275 €	PENPLA2200	497 €	PENPIE2200	1 291 €
2400	PENMUR2400	286 €	PENPLA2400	509 €	PENPIE2400	1 313 €
2600	PENMUR2600	296 €	PENPLA2600	520 €	PENPIE2600	1 336 €
2800	PENMUR2800	307 €	PENPLA2800	531 €	PENPIE2800	1 358 €
3000	PENMUR3000	318 €	PENPLA3000	542 €	PENPIE3000	1 380 €

• Accessoires

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Couronne inox 10 crochets	ø 380 × H-220	87462	158 €
Balancelle inox 12 crochets	ø 550 × H-820	87463	219 €
Crochet inox standard	ø 12 × H-140	IM89-C	25 €
Crochet inox tournants	ø 12 × H-290	6952	38 €
Crochet inox type S	ø 5 × H-120	IM09S	6 €
Crochet corne en polyethylene	ø 25 × H-90	N021007	9 €

*Autres crochets sur demande



N021007



IM09S



6952



87463



87462



IM89-C

ACCESSOIRES BOUCHERIE

• Barre à dents inox



874610



874601

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Dents avec un pas de 100 mm
- Barre à dents seule avec 2 ou 3 trous suivant la longueur
- Pour le sur-mesure : nous consulter

LONGUEURS UTILES (mm)	DIMENSIONS 30 × 6		DIMENSIONS 40 × 8	
	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
600	874609	175 €	874622	198 €
800	874610	233 €	874623	264 €
1000	874611	291 €	874624	330 €
1200	874612	349 €	874625	396 €
1400	874613	407 €	874626	462 €
1600	874614	465 €	874627	528 €
1800	874615	523 €	874628	594 €
2000	874616	581 €	874629	659 €
2200	874617	639 €	874630	725 €
2400	874618	698 €	874631	791 €
2600	874619	756 €	874632	857 €
2800	874620	814 €	874633	923 €
3000	874621	872 €	874634	989 €
Deport mural 100 mm	874601	153 €	874605	153 €
Deport mural 150 mm	874602	169 €	874606	169 €
Deport mural 200 mm	874603	184 €	874607	184 €
Deport plafonnier H-300	874604	199 €	874608	199 €

• Barre lisse inox poli-brillant



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Polissage 4 faces
- Section 50 × 8 : nous consulter
- Option trou : nous consulter

LONGUEURS UTILES (mm)	DIMENSIONS 30 × 6		DIMENSIONS 40 × 8	
	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
1000	L874611	86 €	L874624	149 €
1200	L874612	103 €	L874625	178 €
1400	L874613	120 €	L874626	208 €
1600	L874614	137 €	L874627	238 €
1800	L874615	154 €	L874628	267 €
2000	L874616	171 €	L874629	297 €
2200	L874617	188 €	L874630	327 €
2400	L874618	205 €	L874631	356 €
2600	L874619	222 €	L874632	386 €
2800	L874620	239 €	L874633	416 €
3000	L874621	256 €	L874634	445 €

RAILS

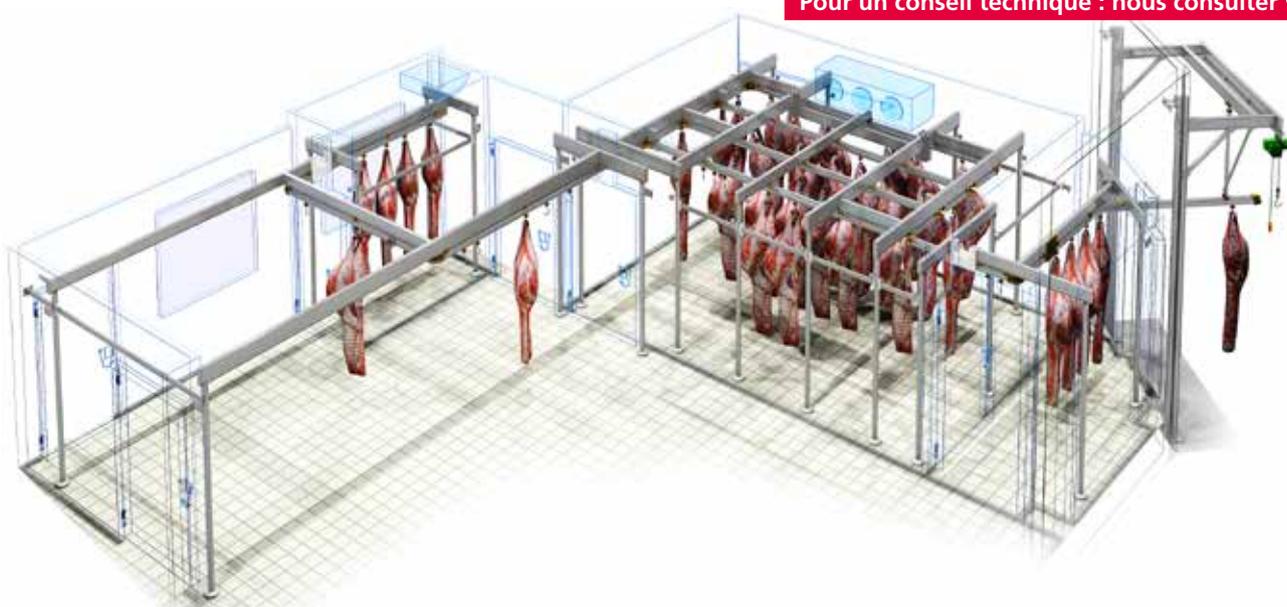
• Rail boucherie en aluminium IM09



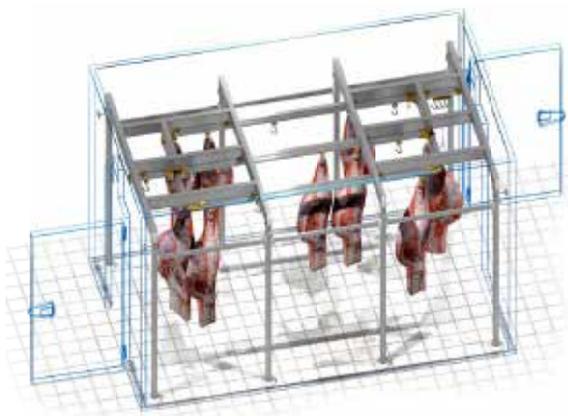
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- L'offre de rails proposée par MADIAL est un système modulaire stable, solide, facile et rapide à installer. Ce système est adaptable aux espaces les plus divers et permet de répondre à la configuration souhaitée par votre client. Les matériaux utilisés pour la conception de nos rails sont recyclable et permettent de favoriser l'inaltérabilité dans le temps face à la corrosion et l'humidité.
- Nos rails facilitent le déchargement, la manutention et le stockage des carcasses de viandes en protégeant les utilisateurs des TMS tout en garantissant une hygiène maximale.
- Notre gamme de rails **IM09 est incontestablement la référence sur le marché.**
- Caractéristiques communes aux RAILS IM09 :
 - Structure en aluminium anodisé 12 microns et matériaux plastique atoxiques,
 - Haute résistance aux charges lourdes et sollicitations (jusqu'à 750KG du mètre linéaire),
 - Fluidité optimale et coulissement silencieux des crochets poulies,
 - Déplacement des charges jusqu'à 4 directions grâce aux systèmes multi-voies,
 - Normes NF et NSF,
- Nous proposons également sur demande les rails **IM96 (BI-RAILS) adaptés aux industries agro-alimentaires.**
- Vous trouverez ci-dessous des exemples de plan 3D et réalisations. Consultez-nous afin de proposer à vos clients nos solutions pour leurs projets d'aménagement de laboratoires, chambres froides, rayons boucheries de vos clients ou encore installations industrielles.

Pour un conseil technique : nous consulter ☎



RAILS



CHIFFRAGE SUR-MESURE

Veillez spécifier :

- Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc...), les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
- Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers...)
- Signaler la présence de toute différence de niveau (marche, escalier...)
- Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)
- Indiquer la hauteur et le type d'ouverture des portes pour l'entrée de la viande
- Fournir un schéma du cheminement souhaité

ACCESSOIRES POUR RAILS

• Balance électronique



CODE	PRIX H.T.
6956	3 071 €

• Balance avec imprimante à bobine thermique



CODE	PRIX H.T.
6956BT	4 208 €

• Système de descente manuel de rail



CODE	PRIX H.T.
6977	602 €

• Arrêteoir de poulie



CODE	PRIX H.T.
6953	143 €

• Crochet inox ø 13 mm avec poulie



CODE	PRIX H.T.
6950	29 €

• Joint vertical de chargement



CODE	PRIX H.T.
6962	1 610 €

Accessoires de levage

• Bras hydraulique



CODE	PRIX H.T.
4153	NOUS CONSULTER

• Palan électrique



CODE	PRIX H.T.
PAL	NOUS CONSULTER

• Descendeur automatique



CODE	PRIX H.T.
2570	NOUS CONSULTER

CHARIOTS BOUCHERIE

• Chariot à carcasses sur rail



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction en aluminium anodisé 20 µ.
- Pour réception et transport de grosses pièces, sur rail
- Fourni sans crochet poulie

DIMENSIONS	CODE	PRIX H.T.
Sur rail 1400 × 900 × 2450	87459	3 755 €

• Chariot à carcasses structure rectangulaire



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox 18/10 AISI 304
- Structure tube 40 × 40 mm
- Pour réception et transport de grosses pièces
- Charge admissible 580 kg
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 200 mm, pivotantes, bandage caoutchouc

NB. DE DENTS	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
2 × 7	1200 × 700 × 1950	87457	1 621 €

• Chariots à carcasses structure triangulaire



87457E

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox AISI 304
- Structure tube 40 × 40 mm
- Dents longueur 100 mm, ø 12 mm
- Charge admissible 500 kg
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 100 mm, pivotantes, bandage caoutchouc, chape zingée

NB. DE DENTS	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
11	1200 × 700 × 1800	87457E	1 266 €
13	1400 × 700 × 1800	87413	1 311 €
17	1800 × 700 × 1800	87417	1 402 €

• Chariots de détaillage



87458



87460

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox AISI 304
- Structure tube 40 × 40 mm
- 2 niveaux de barres à dents
- Pour réception et transport de pièces moyennes
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 200 mm, pivotantes, bandage caoutchouc (87458)
- 4 roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée (87460 et 87461)

NB. DE DENTS	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
2 × 11	1200 × 700 × 1800	87460	1 215 €
2 × 14	1200 × 700 × 1950	87458	1 531 €
2 × 16	1800 × 700 × 1800	87461	1 627 €

• Tables boucherie : voir page 81



MANUTENTION



ÉCHELLES

GRILLES ET PLATEAUX

BACS GASTRONORMES

CHARIOTS

PLAQUES DE CUISSON

ACCESSOIRES

CHARIOTS BAIN-MARIE

ARMOIRES DE LIAISON CHAUDES

ÉCHELLES

● Échelles gastronormes (GN)

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox monobloc, en tubes soudés 25 × 25 mm
- Glissières de 18 × 14 mm, épaisseur 12/10^{ème}, butées d'arrêt en extrémité
- 4 roulettes pivotantes ø125 mm, à freins, bande de roulement non marquante, chape polyamide.
- Pour bacs ou grilles



500000

● Modèles bas

- Tablette inox

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	HAUTEUR (mm)	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
GN1/1 325 × 530	452 × 634	755	325	7	75	500000	384 €
	452 × 634	832		8	75	GN11-500008	384 €
	452 × 634	985		10	75	500001	406 €
GN2/1 530 × 650	658 × 755	755	530	7	75	500002	423 €
	658 × 755	877		8	75	GN21-500008	445 €
	658 × 755	995		10	75	500003	444 €



500006

● Modèles hauts

- Barre anti-écartement à mi-hauteur
- Hauteur totale : 1787 mm

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
GN1/1 325 × 530	452 × 634	325	10	156	GN11-500010	361 €
			12	125	500004	394 €
			15	104	GN11-500015	405 €
			16	93	500005	438 €
			20	75	500006	334 €
GN2/1 530 × 650	658 × 755	530	10	156	GN21-500010	391 €
			12	125	500007	423 €
			15	104	GN21-500015	406 €
			16	93	500008	453 €
			20	75	500009	367 €



500010

● Modèles démontables

- Barre anti-écartement à mi-hauteur
- Hauteur totale : 1787 mm

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
GN1/1 325 × 530	452 × 634	325	20	75	500010	409 €
GN2/1 530 × 650	658 × 755	530	20	75	500011	432 €

ÉCHELLES

• Échelles euronormes (600 x 400)



500016

• Modèles bas

- Tablette inox

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	HAUTEUR (MM)	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
600 x 400	705 x 538	755	415	7	75	500016	436 €
		864		8		64-500008	445 €
		995		10		500017	476 €

• Modèles hauts

- Barre anti-écartement à mi-hauteur
- Hauteur totale : 1785 mm

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
600 x 400	705 x 538	415	10	156	64-500010	394 €
			12	125	500018	365 €
			15	104	64-500015	363 €
			16	93	500019	352 €
			20	75	500020	330 €

• Modèle démontable

- Barre anti-écartement à mi-hauteur
- Hauteur totale : 1785 mm

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT	ENTRÉE	NIVEAUX	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
600 x 400	705 x 538	415	20	75	500012	432 €

• Housses de protection jetables pour échelles



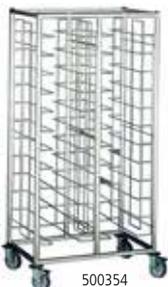
29056

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Épaisseur 12 µm
- Carton de 50 pièces

TAILLE DE CHARIOT	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
600 x 400	2240 x 1800	70830	53 €
GN2/1	2700 x 1800	29056	55 €
GN1/1	2240 x 1800	29017	52 €

• Échelles de débarrassage démontables



500354

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Glissières en fils inox ø 6 mm
- 4 roulettes bandage caoutchouc ø 125 mm dont 2 à freins, chape polyamide
- Entrée : 395 mm
- Longueur de glissière : 105 mm

NIVEAUX	DIMENSIONS (mm)	ESPACEMENT	CODE	PRIX H.T.
1 x 12	445 x 565 x 1820	125	500353	445 €
2 x 12	890 x 565 x 1820	125	500354	685 €

ÉCHELLES

• Échelles de débarrassage aluminium pliables



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Spécialement conçues pour optimiser l'espace de stockage
- Structure pliable pour faciliter le rangement
- Construction aluminium anodisé
- Glissières chromées amovibles
- Parois amovibles en plastique alimentaire
- Espacement : 130 mm pour 10 niveaux, 65 mm pour 19 niveaux
- Portée maximale de 120 kg
- Facilité d'utilisation
- Compatible gastronormes et euronormes
- Nettoyage facile
- Montage sans vis



DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Échelle simple	460 x 570 x 1500	600001	547 €
Échelle double	880 x 570 x 1500	600002	596 €
Glissière amovible, 10 niveaux GN1/1		600010	51 €
Glissière amovible, 19 niveaux GN1/1		600019	79 €
Glissière amovible, 10 niveaux 600 x 400		600011	51 €
Glissière amovible, 19 niveaux 600 x 400		600020	79 €
Panneau de fermeture latérale		600021	36 €
Panneau de fermeture arrière		600022	32 €

• Échelles de débarrassage aluminium



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction aluminium anodisé
- Glissières chromées amovibles
- Livrées démontées, visserie incluse
- Espacement : 130 mm pour 10 niveaux, 65 mm pour 19 niveaux
- Parois amovibles en plastique alimentaire
- Portée maximale de 120 kg



Montage des échelles

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Échelle simple	460 x 570 x 1500	700001	181 €
Glissière amovible, 10 niveaux GN1/1		700010	51 €
Glissière amovible, 19 niveaux GN1/1		700019	79 €
Glissière amovible, 10 niveaux 600 x 400		700011	51 €
Glissière amovible, 19 niveaux 600 x 400		700020	79 €
Panneau de fermeture latérale		700021	36 €

ÉCHELLES

• Échelles à pôtions et bacs de fermentation



500063

500064

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Structure monobloc, en tubes de 25 x 25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø125 mm, dont 2 à freins, pivotantes, chape polyamide
- Pour bacs ronds ø480 mm, hauteur 160 mm ou rectangulaires 530 x 405 x 140 mm

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
8 étages	660 x 400 x 2030	500063	400 €
2 x 8 étages	590 x 780 x 2030	500064	550 €
Bac rond 19 L	ø480, ht. 160	500065	19 €
Couvercle rond	ø480	500066	11 €
Bac rectangulaire 21 L	530 x 405 x 140	500067	21 €
Couvercle rectangulaire	520 x 410	500068	11 €

GRILLES ET PLATEAUX

• Grilles

- Multiple de commande : 10 pièces
- Les fils sont dans le sens de la grande longueur, les traverses sont dans le sens de la largeur

DIMENSIONS (MM)	FILS		TRAVERSES		RENFORTS		BUTÉES		CODE	PRIX H.T.
	NOMBRE	DIAMÈTRE	NOMBRE	DIAMÈTRE	NOMBRE	DIAMÈTRE	NOMBRE	DIAMÈTRE		
530 x 325 (GN1/1)	20	2	2	5					60153	8 €
530 x 325 (GN1/1)*	20	4	1	7					60140	13 €
530 x 325 (GN1/1)	20	2,4	2	5					60150	9 €
530 x 325 (GN1/1)	20	2	1	6					60141	8 €
530 x 325 (GN1/1)*	20	3	1	6					60138	10 €
600 x 400	29	2	2	5					64148	10 €
600 x 400	18	2	3	5					64147	9 €
600 x 400	24	3	2	6					64159	14 €
600 x 400	29	2	3	5					64149	10 €
650 x 530 (GN2/1)	20	4	2	7					65143	21 €
650 x 530 (GN2/1)	20	4	3	7					65144	19 €
650 x 530 (GN2/1)	32	2,4	3	6					65151	17 €
650 x 530 (GN2/1)	30	2	2	5					65152	13 €
800 x 600	22	3	2	6	2	5,8	2	6	86169	26 €
800 x 600	31	8	3	7					86146	33 €
800 x 600	22	3	2	7			2	5	86164	24 €

*Fils dans le sens de la largeur, traverses dans le sens de la longueur.



60140



60153



65143



64147



64149

• Plateaux ABS 600 x 400



64134N

64047R

64046B

- Multiple de commande : 10 pièces

COULEUR	CODE	PRIX H.T.
Blanc	64046B	9 €
Rouge	64047R	9 €
Noir	64134N	9 €

Photos non contractuelles
Dans le souci constant d'améliorer nos produits les caractéristiques indiquées dans ce catalogue ne peuvent être considérées comme contractuelles et peuvent être modifiées sans préavis.

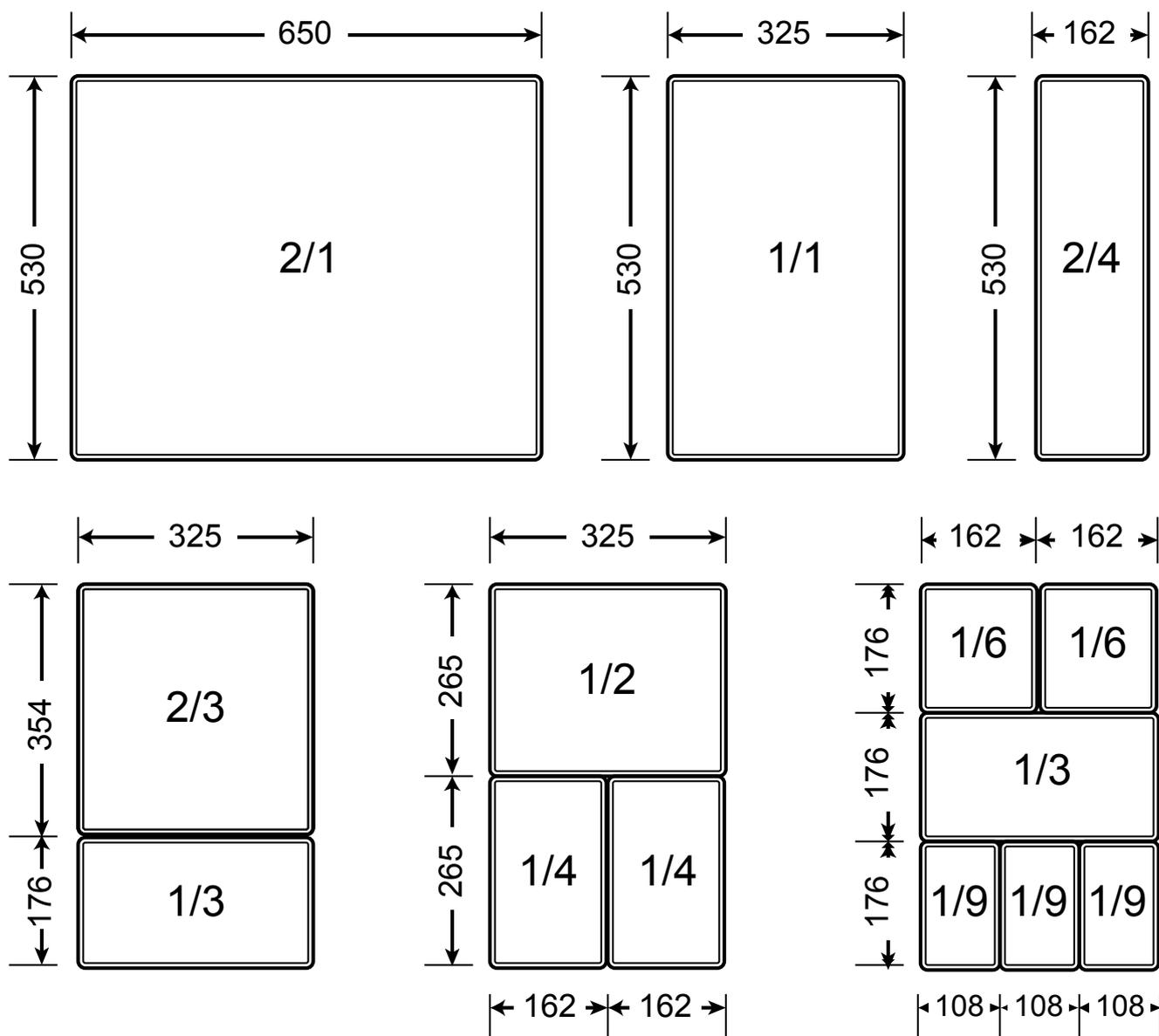
BACS GASTRONORMES

• Bacs gastronormes inox AISI 304

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C
- 2 gammes : bacs pleins (standards ou avec anses escamotables) et bacs perforés

• Tableau d'identification des formats



BACS GASTRONORMES



• Bacs gastronormes inox GN1/1 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
20	3	BMA11020	14 €
40	5,8	BMA11040	17 €
55	8	BMA11055	18 €
65	9	BMA11065	19 €
100	13,5	BMA11100	23 €
150	20	BMA11150	30 €
200	28	BMA11200	38 €

• Bacs gastronormes inox GN1/2 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
20	1,2	BMA12020	8 €
40	2,5	BMA12040	10 €
55	3,3	BMA12055	12 €
65	4	BMA12065	11 €
100	6,2	BMA12100	14 €
150	9	BMA12150	20 €
200	12	BMA12200	25 €

• Bacs gastronormes inox GN1/3 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
40	1,4	BMA13040	8 €
55	2	BMA13055	10 €
65	2,4	BMA13065	10 €
100	3,5	BMA13100	11 €
150	5,4	BMA13150	18 €
200	7,2	BMA13200	22 €

• Bacs gastronormes inox GN1/4 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
20	0,5	BMA14020	6 €
40	1,1	BMA14040	8 €
55	1,5	BMA14055	10 €
65	1,7	BMA14065	10 €
100	2,5	BMA14100	11 €
150	4	BMA14150	15 €
200	5,2	BMA14200	24 €

• Bacs gastronormes inox GN1/6 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	1	BMA16065	7 €
100	1,7	BMA16100	8 €
150	2,2	BMA16150	13 €
200	3	BMA16200	21 €

BACS GASTRONORMES



• Bacs gastronormes inox GN2/1 pleins



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
20	6,5	BMA21020	29 €
40	12	BMA21040	33 €
55	16,5	BMA21055	39 €
65	19	BMA21065	39 €
100	29	BMA21100	45 €
150	43	BMA21150	57 €
200	58	BMA21200	71 €

• Bacs gastronormes inox GN1/1 perforés



PERFORATION	PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
Fond uniquement	40	5,8	BFMA11040	24 €
Fond uniquement	55	8	BFMA11055	25 €
Fond uniquement	65	9	BFMA11065	25 €
Fond et côtés	100	13,5	BFLMA11100	30 €
Fond et côtés	150	20	BFLMA11150	39 €
Fond et côtés	200	28	BFLMA11200	48 €

• Bacs gastronormes inox GN1/2 perforés



PERFORATION	PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
Fond uniquement	65	4	BFMA12065	17 €
Fond et côtés	100	6,2	BFLMA12100	20 €
Fond et côtés	150	9	BFLMA12150	28 €

• Bacs gastronormes inox GN2/1 perforés



PERFORATION	PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
Fond uniquement	55	16,5	BFMA21055	50 €
Fond uniquement	65	19	BFMA21065	50 €
Fond et côtés	100	29	BFLMA21100	60 €
Fond et côtés	150	43	BFLMA21150	76 €
Fond et côtés	200	58	BFLMA21200	86 €

• Bacs gastronormes inox GN1/1 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	9	BHMA11065	25 €
100	13,5	BHMA11100	28 €
150	20	BHMA11150	38 €
200	28	BHMA11200	44 €

• Bacs gastronormes inox GN1/2 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	4	BHMA12065	17 €
100	6,2	BHMA12100	19 €
150	9	BHMA12150	26 €
200	12	BHMA12200	32 €

BACS GASTRONORMES



- Bacs gastronormes inox GN1/4 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	1,7	BHMA14065	14 €
100	2,5	BHMA14100	16 €
150	4	BHMA14150	22 €
200	5,2	BHMA14200	30 €

- Bacs gastronormes inox GN2/1 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	19	BHMA21065	45 €
100	29	BHMA21100	51 €
150	43	BHMA21150	56 €
200	58	BHMA21200	77 €

- Bacs gastronormes inox GN1/3 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	4	BHMA13065	15 €
100	6,2	BHMA13100	18 €
150	9	BHMA13150	24 €
200	12	BHMA13200	27 €

- Bacs gastronormes inox GN1/6 pleins, avec anses escamotables



PROFONDEUR (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
65	1	BHMA16065	13 €
100	1,7	BHMA16100	14 €
150	2,2	BHMA16150	21 €
200	3	BHMA16200	26 €

- Bacs à glace



DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ (L)	CODE	PRIX H.T.
360 × 165 × 120	5	GMA5	25 €
360 × 165 × 150	6,5	GMA6.5	28 €

- Égouttoirs



DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	530 × 325	GMA11000	22 €
GN1/2	325 × 265	GMA12000	14 €

- Séparateurs



DÉSIGNATION	LONGUEURS (mm)	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	530	SEMA11000	5 €
GN1/2	325	SEMA12000	4 €

BACS GASTRONORMES



• Séparateur à ressort clipsable



DÉSIGNATION	LONGUEURS (mm)	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	530	SEPACLIPS	16 €

• Couvertres inox standards avec poignée



DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	CMA11000	15 €
GN1/2	CMA12000	9 €
GN1/3	CMA13000	7 €
GN1/4	CMA14000	6 €
GN1/6	CMA16000	5 €
GN2/1	CMA21000	29 €

• Couvertres inox étanches



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Température maximum : 220°C

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	CEMA5545	40 €
GN1/2	CEMA5550	34 €
GN1/3	CEMA5555	23 €
GN1/4	CEMA5560	23 €
GN1/6	CEMA5566	19 €
GN2/1	CEMA5565	33 €

• Couvertres inox avec encoche pour louche



DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	CLMA11	17 €
GN1/2	CLMA12	10 €
GN1/3	CLMA13	9 €
GN1/4	CLMA14	8 €
GN1/6	CLMA16	7 €
GN2/1	CLMA21	31 €

• Couvertres inox sans poignée



DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	SPMA11000	15 €
GN1/2	SPMA12000	8 €
GN1/3	SPMA13000	7 €
GN1/4	SPMA14000	6 €
GN1/6	SPMA16000	5 €
GN2/1	SPMA21000	29 €

• Couvertres inox à encoches pour bacs avec anses escamotables



DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
GN1/1	CHMA11000	16 €
GN1/2	CHMA12000	10 €
GN1/3	CHMA13000	8 €
GN1/4	CHMA14000	7 €
GN1/6	CHMA16000	6 €
GN2/1	CHMA21000	27 €

CHARIOTS

• Chariots de stockage



8615

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- Structure monobloc en tubes de 25×25 mm avec plat anti-écartement à mi-hauteur
- 20 niveaux de glissières en L de 28×17 mm, sans butées d'arrêt
- 4 roues bandage caoutchouc, ø100 mm, pivotantes, chape zinguée
- Hauteur totale 1800 mm
- Pour entrée 800 mm : tablette supérieure

DIMENSIONS (mm)	ENTRÉE	NIVEAUX	CODE	PRIX H.T.
600 × 800	600	20	8615	735 €
800 × 600	800	20	8616	875 €

• Chariot porte-ustensiles



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox AISI 304
- 4 niveaux de crochets
- 4 roues caoutchouc ø125 mm, pivotantes, chape polyamide
- Livrés sans ustensiles

DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
600 × 600 × 1800	87464	529 €

• Chariots de service soudés



CAIMO803R

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés
- Arceaux en tube ø25 mm
- 4 roulettes polyamide ø125 mm pivotantes dont 2 avec freins
- Pare-chocs non marquants
- Capacité 50 kg par plateau

DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS HORS TOUT (mm)	PASSAGE ENTRE PLATEAUX (mm)	PLATEAUX	CODE	PRIX H.T.
800 × 580 × 970	870 × 650	560	2	CAIMO802R	253 €
1000 × 670 × 970	1070 × 740	560	2	CAIM1002R	292 €
800 × 580 × 970	870 × 650	560	3	CAIMO803R	289 €
1000 × 670 × 970	1070 × 740	260	3	CAIM1003R	343 €

• Chariots de service démontables



DEMO17

DEMO18

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- Tube inox ø25 mm
- 2 ou 3 niveaux, charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 à freins, ø100 mm chape zinguée

DIMENSIONS (mm)	PLATEAUX	CODE	PRIX H.T.
800 × 500 × 935	2	DEMO17	146 €
800 × 500 × 935	3	DEMO18	169 €
1000 × 500 × 935	2	DEMO21	196 €
1000 × 500 × 935	3	DEMO22	225 €

CHARIOTS

• Chariots à assiettes



8609

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- Arceaux en tube $\varnothing 25$ mm
- Séparateurs réglables, assiettes jusqu'à $\varnothing 270$ mm
- 4 roulettes pivotantes $\varnothing 125$ mm dont 2 à freins
- Pare-chocs non marquants

TYPE	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
200 assiettes	970 x 435 x 770	8609	260 €
400 assiettes	970 x 720 x 770	8610	700 €

• Chariots plateforme



8613

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- Montant en tube 35 x 35 mm
- 4 roulettes pivotantes $\varnothing 100$ mm dont 2 à freins
- Modèle avec barre de poussée

TYPE	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Plateau	1035 x 600 x 940	8613	598 €
Tubulaire	1035 x 600 x 940	8614	711 €

• Chariots niveau constant



500212

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- Compensation par ressorts pour plateaux ABS, grilles et plaques aluminium
- 4 roues polyamide $\varnothing 100$ mm, chape inox, pivotantes, dont 2 à freins

TYPE	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Pour grilles 600 x 400	670 x 560 x 820	500212	1 033 €
Pour grilles GN1/1	670 x 560 x 820	500213	1 033 €
Pour grilles GN2/1	720 x 690 x 820	500214	1 136 €

• Cuves roulantes



8619

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- 4 roues $\varnothing 100$ mm pivotantes avec butoir, chape zinguée
- Bac avec bonde de vidange, vanne quart de tour et évacuation

DESIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Cuvier 80 L	600 x 500 x 600 bac H-300	8618	349 €
Cuvier 200 L	800 x 600 x 750 bac H-450	8619	629 €

CHARIOTS

• Chariot paniers



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox
- Structure en tube 35 x 35 mm
- 4 roulettes pivotantes chape zinguée dont 2 à freins
- Pour stockage ou mise en barquette
- 4 niveaux de paniers en fil inox
- Pour plus ou moins de niveaux, nous consulter

DIMENSIONS (mm)	NOMBRE DE PANIERS	SANS BARRE ANTI-CHUTE	
		CODE	PRIX H.T.
1250 x 580 x 1750	4	6010	1 284 €

• Chariot pour barquettes



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox
- Structure en tube 35 x 35 mm
- 4 roulettes pivotantes chape zinguée dont 2 à freins
- Pour stockage ou mise en barquette
- 3 niveaux de paniers en fil inox
- Pour plus ou moins de niveaux, nous consulter

DIMENSIONS (mm)	NOMBRE DE PANIERS	AVEC BARRE ANTI-CHUTE	
		CODE	PRIX H.T.
1300 x 400 x 1980	3	3001	1 007 €

• Chariots roulants/étagères roulantes



500186

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304, épaisseur 12/10^{ème}
- Structure en tube 40 x 40 mm
- 3 modèles : plateau plein, plateau perforé, plateau tubulaire 25 x 25 mm
- 4 roues, ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée
- Étagères à claires : nous consulter

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	3 ÉTAGES		4 ÉTAGES		5 ÉTAGES	
		CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
Étagère pleine	1000 x 500 x 1800	500174	1 164 €	500186	1 219 €	500198	1 262 €
	1500 x 500 x 1800	500175	1 226 €	500187	1 280 €	500199	1 335 €
	2000 x 500 x 1800	500176	1 295 €	500188	1 339 €	500200	1 404 €
Étagère perforée	1000 x 500 x 1800	500177	1 310 €	500189	1 364 €	500201	1 426 €
	1500 x 500 x 1800	500178	1 353 €	500190	1 426 €	500202	1 517 €
	2000 x 500 x 1800	500179	1 440 €	500191	1 520 €	500203	1 622 €
Étagère tubulaire	1000 x 500 x 1800	500183	688 €	500195	880 €	500207	1 077 €
	1500 x 500 x 1800	500184	775 €	500196	997 €	500208	1 222 €
	2000 x 500 x 1800	500185	884 €	500197	1 128 €	500209	1 386 €

CHARIOTS

● Chariot cuvier gastronomique



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube 25 x 25 mm
- 4 roues ø 125 mm pivotantes, chape zinguée, avec butoir dont 2 à freins
- Pour 1 bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1, non fournis
- Bacs gastronomiques : voir page 32

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Cuvier	560 x 700 x 900	500082	353 €

● Bac à ingrédients inox roulant



201628

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox AISI 304
- 4 roues ø 100 mm, pivotantes dont 2 à freins, chape zinguée
- Livré avec couvercle pliable de protection

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
120 litres	395 x 550 x 725	201628	496 €
120 litres avec séparation en longueur, non étanche	395 x 550 x 725	201629	614 €
4 roues de rechanges		201630	144 €

● Socles rouleurs inox



500167

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Plateau renforcé avec bords relevés de 10 mm
- 4 roues ø 100 mm pivotantes caoutchouc avec bandage, chape zinguée
- Version chariot avec poignée de poussée en tube de 25 mm

TYPE	DIMENSIONS (mm)	SOCLE		CHARIOT	
		CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
Pour casiers 500 x 500 mm	520 x 520 x 150	500167	175 €	500169	219 €
Pour grilles, plaques, 600 x 400 mm	520 x 700 x 150	500168	197 €	500170	240 €

CHARIOTS

• Chariots parisiens bas



500102

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Structure en tôle et tube de 30 x 30 mm avec 1 porte relevable et escamotable sous le plateau
- 4 roues ø100 mm caoutchouc avec bandage, pivotantes, dont 2 à frein, chape zinguée
- 7 niveaux de glissières en U (28 x 28 x 17), espacement 80 mm
- Pour modèle monobloc 900 x 700 x 900 mm : grilles 800 x 600 mm
- Pour le modèle démontable 1100 x 900 x 900 mm : entrée réglable de 600 à 1000 mm, profondeur maximum 800 mm
- 2 modèles de dessus : inox ou hêtre lamellé-collé (épaisseur 30 mm)
- Hauteur 900 mm

DÉSIGNATION	MONOBLOC - 900 x 700 mm		DÉMONTABLE - 1100 x 900 mm	
	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
Dessus inox	500102	1 260 €	500105	1 439 €
Dessus hêtre	500103	1 344 €	500106	1 554 €

• Chariots parisiens hauts



500109

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

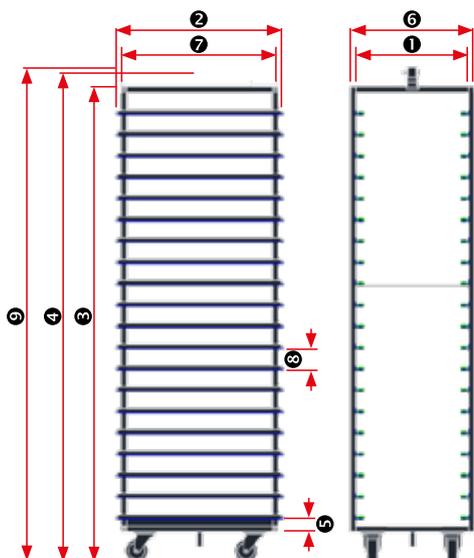
- Construction inox
- Structure en tôle et tube de 30 x 30 mm avec 20 niveaux de glissières espacées de 80 mm
- 4 roues ø100 mm caoutchouc avec bandage, pivotantes, chape zinguée
- 2 portes amovibles en mélaminé blanc avec cadre aluminium, se glisse dans les parois pour un gain de place
- Panneaux latéraux en mélaminé blanc
- Hauteur totale 1800 mm
- Couches automatiques : voir page 44

DIMENSIONS (mm)			GLISSIÈRES EN L		GLISSIÈRES EN U	
UTILES	ENTRÉE	TOTALES	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
400 x 600	400	470 x 640	500109	877 €	500120	1 035 €
400 x 800	400	470 x 840	500110	935 €	500121	1 092 €
460 x 800	460	530 x 840	500111	940 €	500122	1 098 €
600 x 800	600	670 x 840	500112	966 €	500123	1 124 €
700 x 800	700	770 x 840	500113	1 003 €	500124	1 161 €
750 x 800	750	820 x 840	500114	1 040 €	500125	1 197 €
800 x 800	800	870 x 840	500115	1 071 €	500126	1 229 €

CHARIOTS

• Chariots de cuisson

• Chariot sur mesure



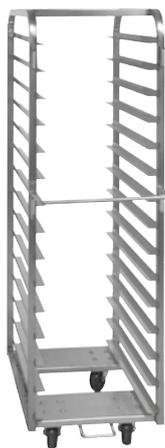
CHIFFRAGE SUR-MESURE

Veillez spécifier :

- Marque du four et modèle du four (rotatif ou fixe)
- Entrée du chariot en mm ❶
- Nombre d'étages
- Arrêt sur glissières (1 côté, 2 côtés ou sans)
- Longueur des glissières, type d'accrochage (par le haut, par le bas, par le haut et le bas ou sans) ❷
- Dimensions extérieures du chariot en mm
- Hauteur du sol à la partie supérieure sans le système d'accrochage ❸
- Hauteur du sol à l'axe du système d'accrochage ❹
- Hauteur de la première glissière ❺
- Largeur extérieure du chariot ❻
- Profondeur du bâti du chariot ❼
- Pas entre glissières ❽
- Hauteur hors tout du chariot ❾
- Diamètre des roulettes (ø 80 mm ou ø 100 mm), avec ou sans freins

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

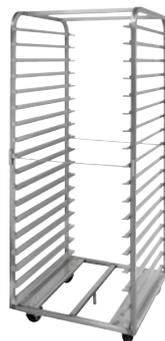
- Construction inox
- Structure monobloc en tube de 25 × 25 ou 30 × 30 mm suivant dimensions avec barre anti-écartement à mi hauteur
- Possibilité d'aller jusqu'à 20 niveaux de glissières avec ou sans butées, suivant modèle de four (à confirmer à la commande)
- Système de guidage et ou d'accrochage, suivant modèle de four (à confirmer à la commande)
- 4 roues haute température standards, pivotantes, ø 80 mm ou 100 mm suivant modèle de four
- Les dimensions de longueur et largeur correspondent aux dimensions de la platerie utilisée
- Dimensions extérieures à confirmer au moment de la commande en fonction du modèle du four



500097



500098



500099

• Pour four à chariot fixe standard

DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Jusqu'à 600 × 800 mm	500097	620 €

• Pour four avec déflecteurs

DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Jusqu'à 600 × 800 mm	500098	987 €

• Pour four à chariot rotatif

DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
Jusqu'à 600 × 800	500099	636 €
Au-delà de 600 × 800 à 800 × 800	500100	709 €
Au-delà de 800 × 800 à 1000 × 800	500101	819 €
Au-delà de 1000 × 800	Nous consulter	

PLAQUES DE CUISSON

• Plaques aluminium 15/10^{ème} sans revêtement



PA1000

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforations ø 2 mm)

DIMENSIONS (mm)	FINITION	BORDS	CODE	PRIX H.T.
325 × 530	PLEINE	45°	PA1000	16 €
530 × 650	PLEINE	45°	PA1001	22 €
400 × 600	PLEINE	45°	PA1002	17 €
400 × 800	PLEINE	45°	PA1003	21 €
400 × 600	PERFORÉE	45°	PA1010	16 €
400 × 800	PERFORÉE	45°	PA1011	21 €
400 × 600	PLEINE	90°	PA1006	18 €

• Plaques aluminium 20/10^{ème} sans revêtement



PA1101

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforations ø 2 mm)

DIMENSIONS (mm)	FINITION	BORDS	CODE	PRIX H.T.
400 × 600	PLEINE	45°	PA1101	18 €
400 × 600	PERFORÉE	45°	PA1109	18 €
600 × 800	PERFORÉE	45°	PA1111	41 €

• Plaques aluminium 15/10^{ème} traitement silicone



PA1201

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Plaque aluminium avec revêtement silicone rouge
- 4 bords pincés 45° ou bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforations ø 2 mm)

DIMENSIONS (mm)	FINITION	BORDS	CODE	PRIX H.T.
325 × 530 (GN1/1)	PLEINE	45°	PA1200	23 €
530 × 650 (GN2/1)	PLEINE	45°	PA1201	42 €
400 × 600	PLEINE	45°	PA1202	28 €
325 × 530 (GN1/1)	PERFORÉE	45°	PA1208	22 €
400 × 600	PERFORÉE	45°	PA1210	28 €
400 × 800	PLEINE	45°	PA1211	60 €
400 × 600	PLEINE	90°	PA1206	28 €

• Plaque aluminium 20/10^{ème} traitement silicone



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Plaque aluminium avec revêtement siliconé rouge
- 4 bords pincés 45°
- Plaque pleine

DIMENSIONS (mm)	FINITION	BORDS	CODE	PRIX H.T.
400 × 800	PLEINE	45°	PA1302	38 €

ACCESSOIRES

• Toile de couches confectionnées double tissage



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Toile en lin bordée sur la longueur et ourlée en extrémités
- Grammage : 360/370 m²

LARGEUR (mm)	POUR GRILLE DE	CODE	PRIX H.T.
1600 × 600	800 × 600	500241	26 €
2000 × 650	800-900 × 650-700	500242	31 €
2000 × 700	900 × 750	500245	31 €
2000 × 750	800-900 × 800	500247	3 €
2500 × 750	1000-1200 × 800	500248	32 €

• Couches automatiques



500256

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Structure en grilles inox, assurant une bonne ventilation de la toile
- Tubes de glissement en aluminium montés sur roulements inox, assurant un coulissement aisé de la toile, même humide
- Toile en lin, bordée, amovible pour le nettoyage ou un changement éventuel
- Poignée de manipulation en PVC de \varnothing 20 mm
- Épaisseur : 25 mm + 20 mm de poignée

DIMENSIONS (mm)	COUCHE COMPLÈTE	
	CODE	PRIX H.T.
600 × 800	500256	105 €
700 × 800	500257	114 €
750 × 800	500258	137 €

• Filets aluminium standards



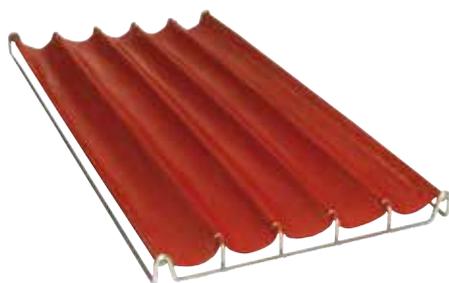
500267

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Cadre en tube inox de 20 × 15 mm avec angles arrondis
- Tôle aluminium perforée, \varnothing 1,5 mm, alvéolée ou plate avec traitement silicone anti-adhérent

DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
400 × 600	500267	57 €
400 × 800	500268	74 €
600 × 800	500269	89 €

• Filets inox standards



500278

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Cadre en fils inox de \varnothing 7 et séparation en \varnothing 5 mm avec angles arrondis
- Toile inox alvéolée ou plate agrafée sur le cadre à chaque extrémité avec traitement silicone anti-adhérent
- Modèle adapté pour la pâte fraîche et pouvant convenir pour la pâte crue surgelée

DIMENSIONS (mm)	COMPLET	
	CODE	PRIX H.T.
400 × 600	500278	78 €
400 × 800	500279	82 €
600 × 800	500280	104 €

OPTIONS

• Option échelles

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
4 roues ø 125 mm dont 2 à freins, chape inox	500328	145 €

• Option échelles de débarassage

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
4 roues ø 125 mm, chape polyamide	500323	65 €

• Options pour chariot de stockage

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
4 roues ø 100 mm, chape zinguée, 2 à freins	500345	24 €
4 roues ø 100 mm, chape inox	500346	73 €
4 roues ø 100 mm, chape inox, 2 à freins	500347	93 €

• Options pour chariot de cuisson

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
Poignée de manutention, amovible	500336	47 €
Tôle de haut de chariot	500337	58 €
Chariot livré démonté, assemblage par boulonnage	500338	71 €
Galet avec roulement étanche, ø 80 mm, chape zinguée pivotante avec graisseur, COLSON(SKF)	500339	171 €
Galet avec roulement étanche, ø 100 mm, chape zinguée pivotante avec graisseur, COLSON(SKF)	500340	171 €
Roues ø 80 mm, chape inox	500341	94 €
Roues ø 100 mm, chape inox	500342	95 €
Roues avec roulement étanche, Ø 100 mm, chape inox et galet souple (bruit)	500343	212 €
Glissières double étage, par niveau	500332	21 €
Glissières en L 43 x 30, par niveau	500333	18 €
Gants de defournement, 280°	500334	38 €

• Options pour chariot Parisien

DÉSIGNATION	CODE	PRIX H.T.
Chariot parisien haut livré démonté, assemblage par boulonnage	500344	55 €
Roues ø 100 mm, standards, 2 à freins	500345	24 €
Roues ø 100 mm, chape inox	500346	73 €
Roues ø 100 mm, chape inox, 2 à freins	500347	93 €
Niveau supplémentaire en L	500348	17 €
Niveau supplémentaire en U	500349	25 €
Glissières double étage, par niveau	500332	21 €
Glissières en L 43 x 30, par niveau	500333	18 €

CHARIOTS BAIN-MARIE

• Chariots bain-marie à eau, cuves GN1/1-150

NOUVEAU



CBM2C

CBM3C

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Construction inox
- Chauffage par résistances blindées
- Régulation de chaque cuve par thermostat indépendant et voyant lumineux
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Pare-chocs de protection et étagère basse
- 4 roulettes dont 2 freinées, chape zinguée
- Livré sans bacs gastronomes GN1/1-150
- 230V mono

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (kW)	CODE	PRIX H.T.
Chariot 2 cuves	840 × 650 × 850	2	CBM2C	1 200 €
Chariot 3 cuves	1170 × 650 × 850	3	CBM3C	1 520 €
Chariot 4 cuves	1700 × 650 × 850	4	CBM4C	3 282 €

ARMOIRES DE LIAISON CHAUDES

• Armoires de transfert chauffantes GN1/1 avec vaporisation

NOUVEAU



52108

52144

52180

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- **Glissières embouties** au pas de 71 mm et angles intérieurs rayonnés
- Parois isolées par laine de roche épaisseur 45 mm
- Réservoir d'eau de capacité 2,5 litres (remplissage manuel)
- Système de vaporisation à 5 niveaux
- Système de chauffage par convection avec possibilité d'utilisation en air sec ou humide, selon les types d'aliments
- Ventilateur centrifuge en partie arrière
- Réglage électronique de la température jusqu'à +85°C
- Fermeture par système de verrou ergonomique
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de porte à 270°
- 230V mono, 1,5 kW
- Bacs gastronomes GN1/1-65 non fournis
- Armoire GN2/1 : nous consulter

CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	CODE	PRIX H.T.
10 × GN1/1-65	570 × 879 × 1114	52108	3 210 €
15 × GN1/1-65	570 × 879 × 1469	52144	3 512 €
20 × GN1/1-65	570 × 879 × 1824	52180	3 796 €