

MÉTIERS
DE BOUCHE

FABRICATION
MOBILIER INOX
standard et sur mesure



EDITION
2021

OUTILLAGE
ET USTENSILES
préparation / présentation



Guillaume Deleau
Président Directeur Général

Sébastien Gros d'Aillon
Directeur Général Adjoint

“Prêts pour le monde d'après ?”

Depuis 1992 MAPAL vous accompagne dans la conception et la réalisation de vos projets d'équipements inox. En 2020, le monde a changé. De nouvelles habitudes se sont créées.

Les magasins, les grandes surfaces et les restaurants ont dû se réinventer. Dans ce contexte, MAPAL a su s'adapter aux nouvelles demandes du marché pour mieux satisfaire ces attentes.

Nous mobilisons tout notre savoir-faire au sein de nos unités de production, pour concevoir et fabriquer des matériels fonctionnels, pratiques et d'une grande qualité, et toujours dans le respect des normes d'hygiènes. De la poissonnerie, à l'aménagement de vos stands traditionnels, comme aux corners métiers, nos équipes sauront répondre à vos besoins et ainsi vous accompagner dans vos projets pour vous assurer un développement maximal.

Grâce à l'intégration de la société **MAPAL** au groupe **SOFINOR**, de nouveaux moyens techniques et humains vont permettre la continuité d'un élan d'innovations et de nouveautés.

Toutes ces améliorations ne nous écartent pas de nos 4 fondamentaux :

- **La GARANTIE** du meilleur rapport qualité/prix.

Nous veillons à optimiser au mieux nos process de fabrication pour, ainsi, vous assurer les meilleurs prix du marché et une qualité constante de vos équipements.

- **L' ACCOMPAGNEMENT** de la conception à la livraison.

Votre commercial, notre bureau d'étude et nos équipes logistiques seront à vos côtés étape par étape pour vous guider dans votre projet.

- **Le RESPECT** de toutes les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Notre service qualité est toujours en veille sur chaque nouvelle norme et chaque nouvelle technologie permettant de respecter les exigences sécurité.

- **La FABRICATION** au plus haut niveau de qualité, de robustesse et de finition.

Nos sites de fabrications sont équipés des dernières innovations de production et nos équipes techniques sont formées continuellement aux méthodes de soudure, de polissage et de montage pour vous garantir l'excellence.

Plus qu'un tarif, ce nouvel outil vous guidera dans le choix des solutions les plus adaptées. **Vous l'aurez compris, nous sommes prêts, à vos côtés pour ce monde d'après.**



Fabricant depuis 1992

5 métiers, 25 machines, 1000 outils, 5000 m²...

MAPAL met son professionnalisme à votre service depuis 1992.

L'entreprise s'est construite sur un socle de valeurs très fortes :

- Respect des clients
- Respect des collaborateurs
- Respect de ses engagements

MAPAL est fière d'avoir acquis une solide réputation sur le marché de l'équipement inox et l'outillage pour les métiers de bouche.

L'entretien de relations commerciales pérennes, fondées sur des échanges transparents et réguliers est au cœur de son engagement.

22 rue de Lombardie

Z.I. des Pivolle

69150 DECINES

Tél : 04 72 81 06 81

Fax : 04 72 81 06 99

e-mail : contact@mapal.fr

mapal.fr



Quelques réalisations Mapal



Vos interlocuteurs



Adrien DEVAL
Directeur des Ventes

06 78 06 63 22
a.deval@mapal.fr



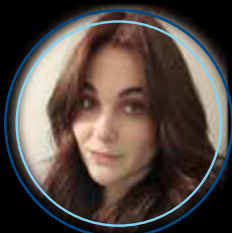
Nicolas CREPIN
Commercial Nord-Ouest

06 30 09 91 83
n.crepin@mapal.fr



Sébastien URWALD
Commercial Nord-Est

06 71 07 70 93
s.urwald@mapal.fr



Melissa CORREIA
Commerciale Sud-Ouest

06 33 75 59 12
m.correia@mapal.fr



Hani EL SHIBIBI
Commercial Sud-Est

06 72 75 00 39
s.elshibibi@mapal.fr



COMMERCIALE SÉDENTAIRE



Christine RAYNAL
GMS

04 72 81 06 96
c.raynal@mapal.fr



Christelle TONELLO
Distributeurs

04 72 81 06 81
c.tonello@mapal.fr



Stern BLACHET
GMS

04 72 81 06 80
s.blachet@mapal.fr

ASSISTANTES COMMERCIALES

Procédures à suivre à la livraison



A la réception des colis, contrôlez en présence du transporteur :

- L'état des colis,
- Le matériel à l'intérieur des colis (même si l'emballage paraît intact),
- La conformité du matériel avec le bon de livraison.

Si la livraison est conforme :

- Datez et signez le bon de livraison,
- Apposez le cachet de votre entreprise.

Si la livraison n'est pas conforme :

- Mentionnez précisément sur le bon de livraison les manquants, les dégâts constatés en présence du transporteur.
- Confirmez par lettre recommandée au transporteur sous 48h (avec copie à Mapal).
- Informez Mapal des matériels manquants ou à échanger.
- Relancez rapidement le transporteur pour une éventuelle expertise.



- Ne vous laissez pas intimider par le chauffeur. Il est indispensable de déballer le produit avant signature du récépissé. Légalement, vous disposez de 15 mn pour l'ouverture et la vérification des colis. Le livreur ne peut vous obliger à conserver un colis défectueux ou incomplet.

- Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toute lettres «le livreur n'a pas souhaité rester» et faire signer le chauffeur.

IMPORTANT : La mention «sous réserve de déballage/de contrôle» n'a aucune valeur légale.

ATTENTION : Pour tout produit détérioré lors du transport et non signalé sur le récépissé, **aucune réclamation ne sera recevable** (art. L.133-3 du code du commerce).

Toute réclamation formulée après signature du bon de livraison sera systématiquement rejetée et Mapal sera dans l'incapacité de vous échanger ou rembourser le produit.

En effet, la vérification de l'état de votre produit est considérée comme effectuée dès lors que le bon de livraison a été signé.

Impératifs pour que vos réserves soient valables :

- Mentionner la nature des dommages subis par les produits ou des éléments manquants (*exemple de bonnes réserves : table rayée, pieds tordus, coins enfoncés, etc.*)
- Ne pas mentionner «emballage en bon état». Par contre, si l'emballage est déchiré, enfoncé, mouillé...l'écrire sur l'émargé du transport.
- Ne pas écrire «après déballage» ni aucune mention indiquant que l'avarie a été constatée après ouverture du colis.

Merci de bien respecter ces consignes, car Mapal ne pourra pas prendre en compte votre réclamation le cas échéant.

Notre métier, c'est l'inox



Dans le monde entier, la grande majorité des équipements de vente et de laboratoires professionnels sont en acier inoxydable, le matériau idéal en raison de ses nombreuses propriétés.

S
O
L
E
N

Qu'est-ce que l'ACIER INOXYDABLE?

C'est un métal obtenu par alliage de fer, de carbone, de chrome et d'éventuels autres minerais (nickel, titane, molybdène, niobium...).

Au contact de l'oxygène, c'est le chrome qui provoque la formation spontanée d'un composé oxydé ou « film passif » conférant à l'acier sa résistance à la corrosion et son aptitude à être utilisé en contact avec les denrées alimentaires.

Mais malgré son nom, **l'inox n'est pas totalement à l'abri de la corrosion !**

En effet, en présence prolongée de chlorures (produits désinfectants), évaporation d'eau de mer, dépôt de particules ferreuses, gerbes de meulage, agrafes, boîtes de conserve..., la protection naturelle de **l'inox sera attaquée** par des piqûres de « rouille » plus ou moins profondes !

Pour éviter cela....



...respectez les précautions d'emploi



Un remède simple contre la corrosion :

Pour conserver son aspect initial, l'acier inoxydable doit être **nettoyé quotidiennement**, en respectant scrupuleusement les temps de contact préconisés suivant le produit, puis impérativement rincé à l'eau claire et essuyé !

En effet, sans **un rinçage soigné**, la corrosion se poursuit rapidement et ceci de façon irréversible ! A l'inverse, un bon rinçage permet d'éliminer les chlorures; le film passif protecteur peut ainsi se reformer spontanément...

Au besoin, utiliser un tampon à récurer non métallique, en respectant le sens du polissage.

Les produits à ne jamais mettre en contact avec de l'inox

- L'eau de javel concentrée ou diluée et/ou chaude
- Les produits de désinfection concentrés ou chauds
- L'acide chlorhydrique même dilué et froid
- Les brosses ou éponges métalliques.

Quel mobilier ou matériel recherchez-vous?

A

Accessoires d'accrochage	76
Accessoires de plonge et laverie	18
Accessoires pour tables	4
Accessoires pour meubles	25
Accessoires poissonnerie	83
Accessoires rôtisserie	94
Agencement personnalisé	24
Agencement stands traiteur	90
Arceaux de protection	103
Armoire pharmacie	57
Armoires de maturation viande	62
Armoires de rangement	33
Armoires de désinfection	56
Armoires suspendue	30

B

Bacs à déchets	58
Bacs à glace	88
Bacs à broches	95
Bacs à criée	88
Bacs roulant	21
Bacs sucre / farine	40
Barres à crochets	27
Barres magnétique	69
Barres porte fiches	33
Billots poly / bois sur pied	69
Billots bois	69
Billots réfrigérés	67
Blocs meubles	25
Blocs tiroir	4
Boîtes à calots / à gants	54
Boîtes coutelière	69
Bornes / supports balance	85
Bornes «Covid»	55

C

Cadres inox sous table	4
Caillebotis	88
Casiers à batterie	20
Centrales de nettoyage	57
Chariots à carcasses / longues	74
Chariots à épices	95
Chariots du chef	42
Chariots à glissières	36
Chariots à paniers pour barquettes	68
Chariots à quartiers / carcasses	71
Chariots de débarrasage	41
Chariots de débrouillage	95
Chariots de déssouvidage	65
Chariots desserte	41
Chariots de détaillage viandes	71
Chariots de manutention	68
Chariots niveau constant	39
Chariots plateforme	40
Chariots porte assiettes	41
Chariots porte bacs GN	20
Chariots porte broches	94
Chariots porte crochets	74
Chariots porte plaques, grilles	39
Chariots support vitres	88
Claies basse sous table	2
Combinés de découpe poly/ bois	66
Combinés de préparation poisson	87
Commandes au pied	15
Conteneurs à déchets	60
Convoyeurs	69
Crochets roulants pour rail	74
Cuviers roulants	39
Cuves inox encastrable	14

N

D

Défenses de protection	103
Dessertes à glissières	36
Dévidoirs ficelle	69
Distributeurs essuie mains	54
Distributeurs savon	54
Dosserets	4
Douchettes à enrouleur	59

E

Echelles à bacs	39
Echelles à glissières	36
Enrouleurs	57
Etagères claie murale	32
Etagères inox roulante	42
Etagères tablette murale	32
Etagères sur crémaillères	32
Etagères sous table	2
Etals à froid ventilé	81
Etals marée mixte	81
Etals marée modulaire	83
Etals marée rafraîchi	80
Etals marée sur-mesure	78
Exterminateurs d'insectes	56

G

Grilles inox	38
Guichet à alvéoles	21

I

Ilots coquillages	82
-------------------	----

K

Kit commande au genou	15
Kit lave-mains et robinet électronique	54

L

Lave-bottes	57
Lave-mains / Lave-bras	54
Laverie	22
Lisses de protection	104

M

Marches pieds	88
Meubles bloc tiroirs	29
Meubles parisien	8
Meubles pour laverie	16
Meubles de pré-tri	16
Meubles Proline	27
Meubles réfrigérés	34
Meubles de rangement	28
Moules pour mur de glace	88

P

Paillasse inox encastrable	14
Paniers de stockage fil inox	68
Passe-plats chauffants	30
Passe-plats neutres	30
Pelles à glace	88
Pistolet arrosage « pro »	57
Plaques aluminium	38
Plaques inox	38
Planches à découper poly	70
Plateaux ABS	38
Plats ABS	38

P (suite)

Plonges sur pieds	10
Plonges sur pieds + étagère basse	10
Plonges spéciales broches rôtissoire	95
Plonges suspendues	12
Plonges placard sur meuble	13
Plonges intégration lave vaisselle	13
Polyéthylène sur-mesure	70
Portiques alu pour carcasses	75
Portiques acier galva / inox	75
Potelets inox et lisses corde	85
Poubelles carénées	58
Poubelles pour essuie mains	54
Présentoirs écailler Bizone	81
Protections inox Clip'Line	100
Protections réserves C.F.	104
Pupitres	31

R

Rails aériens pour carcasses	72
Rayonnages de stockage	44
Rayonnages coulissants	50
Rayonnages Proline	51
Récipients sanitaires	60
Robinetterie	15
Robinet électronique	54
Rôtissoires professionnelles	96
Roulettes pour tables	4

S

Sabots de protection inox	103
Self-service	90
Siphons	18
Supports casiers à vaisselle	20
Supports inox pour fours	31
Supports papier d'emballage	85
Supports multifonctions	84
Supports pour sacs clients	85
Supports sacs poubelle	59
Supports thermoscelleuses	86
Support mural à ustensiles	31
Socles rehausse lave-vaisselle	21
Socles rouleurs	40

T

Tables à rouleaux	17
Tables d'affalage	65
Tables de boulangerie	8
Tables de déboîtage	6
Tables de découpe	63
Tables de découpe mixte	64
Tables de glissement	17
Tables de mise en barquettes	68
Tables de préparation poisson	86
Tables de service	4
Tables de tri / débarrasage	16
Tables du chef adossée	5
Tables du chef suspendue	6
Tables froide de préparation	8
Tables inox Proline	7
Tables inox renforcée	3
Tables inox suspendue	6
Tables réfrigérées	67
Tables triperie / déssouvidage	65
Tiroirs sous table	4
Tourniquets porte-ustensiles	42
Tubes surverse	15
Tuiles de protection inox	103

Quel outillage recherchez-vous?

A

Affûteuse à bande	117
Aiguille à brider	120
Aiguiser électrique	117
Aiguiser manuel	177
Allonges inox plates, fil croisé	118
Aplatisseur à viande	113
Araignée inox	143
Ardoise de présentation	158

B

Bacs ajourés	171
Bacs à «criée»	124
Bacs GN inox	166
Bacs GN polycarbonate	168
Bacs à glace	124
Bacs à pâton	171
Bac range étiquettes	162
Bacs de stockage	171
Balais, manches	132
Balance automatique	137
Balancelle à longes	118
Barres magnétiques	112
Barrettes décoration	158
Bassines inox	141
Billots polyéthylène	119
Boîte pour rolls ficelle	120
Bottes	121
Brosses	132

C

Caillebotis	172
Carroussel de présentation	149
Casseroles, couvercles	142
Cercles, cadres	145
Ciseaux à poisson, divers	123
Clips de traçabilité	163
Corne racle tout	141
Coupe œuf	140
Couperet parisien	112
Couronne à crochets	118
Couteau entremet / génoise	134
Couteau à huitre	123
Couteaux boucher	110
Couteaux charcutier / traiteur	126
Couteaux fromager	130
Couteaux poissonnier	122
Couteau pour hachoirs	115
Couteaux de cuisine	128
Crochets	118
Cuillères de service	129

D

Dénervure « glissner »	119
Descente à crochets	118
Dévidoir pour rolls ficelle	120
Distributeur essuie mains	178
Distributeur savon liquide	178
Diviseur à pâte	138
Douilles pâtisseries	144

E

Ecailleur	132
Ecumoire inox	143
Escalier de présentation	152
Esses inox	118
Étiquettes	160
Étiquettes poisson	162

F

Factices décoration	156
Faitouts, couvercles	142
Feuille parissienne	112
Feuille suisse	112
Feuille turque	112
Ficelle	120
Fils à fromage	131
Flèche promo poisson	162
Fouets inox	141
Fourchettes de service	129
Fusils	116

G

Gants anti coupure	176
Gants cotte de maille	174
Gants thermiques	176
Gouge à jambon	127
Grignettes	139
Grilles rondes alu pizza	133
Grilles inox	136
Guirlandes de décoration	157

L

Lames de boulanger	139
Lames de scie à ruban	114
Louche inox	143
Louchette pizza	133
Lyre à fromage	131

M

Mannes à pain	172
Marmites traiteur	142
Meules à affûter	117
Mocassins de sécurité	175
Moules divers	145
Moule à glace	124

O

Ouvre-boîte manuel	140
--------------------	-----

P

Paillon	158
Palette à enduire	134
Palettes plastique stockage	172
Pancartes ardoises	164
Paniers osier synthétique	124
Papillotes	113
Passe sauce (chinois)	143
Pèle pomme	140
Pelles à four, pizza	131
Pelle à glace	124

P (suite)

Pelle à hamburger	134
Pelle à jambon	129
Pelle à pizza	132
Pelles de service alu	124
Pelles de service/à farine inox	137
Pelles de service polypropylène	137
Pince à crustacés	123
Pince à « désarêter »	123
Pinceaux plats	138
Pincettes de service	128
Plaques aluminium	136
Plaque inox	136
Plaques à pizza	133
Plaques polyéthylène	119
Plaques pour hachoirs	115
Plateaux ABS	120
Plats de présentation	150
Plats rectangulaires inox	154
Poches pâtisseries	144
Poêles animation	154
Pots gradués	139
Présentoir boudin / saucisses	127

R

Raclette coupe pâte	139
Raclette pour bassine	141
Raclette sol, vitres	178
Racloir à viande	113
Racloir pour billot bois	119
Racloir pour billot et plaque poly	119
Râpe à fromage électrique	131
Raviers inox	154
Reconstituteur à steak	113
Roquefortaise	131
Rouleaux à pâtisserie	138
Rouleau « pic-vite »	138
Roulette à pizza	133

S

Saupoudreuse	139
Scelleuse à sacs	162
Scie américaine	115
Scie parissienne	115
Seau	172
Séparateurs feuillage	159
Séparateurs incassables	159
Sécateur à volaille	127
Serre jambon	129
Socle rouleur	172
Sous-gant jersey	174
Spatules mélamine, élastomère	138
Support balais	179
Support bottes	164
Supports étiquettes	162

T

Tableaux affichage	161
Tabliers de protection	174
Tamis inox / polystyrène	137
Thermomètres, thermosondes	138
Timon	172
Toile de couche	136
Toile de cuisson / surgélation	136

L'innovation adaptée



Étal poisson réfrigéré
froid statique
avec vitrage rabattable



Meubles réfrigérés
personnalisés



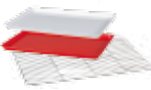
Billot
à froid ventilé



Une gamme
complète
de rôtissoires
professionnelles

La gamme BIO



TABLES		• Tables inox et  / Tables spéciales	1
PLONGES		• Plonges diverses / Laverie / Bacs...	9
AGENCEMENT RANGEMENT		• Agencement personnalisé / Meubles inox	23
CHARIOTS ÉCHELLES		• Chariots divers / Echelles...	35
RAYONNAGES		• Rayonnages modulables / Rayonnages 	43
HYGIÈNE		• Lave-mains / Armoires de désinfection / Poubelles...	53
BOUCHERIE		• Armoires maturation / Tables / Billots / Chariots...	61
POISSONNERIE		• Étals / Ilots coquillages / Tables / Bacs...	77
TRAITEUR RÔTISSERIE		• Vitrines / Rôtissoires / Accessoires arrières...	89
PROTECTION DE MEUBLES		• Protections  / Tuiles / Défenses...	99
LE BIO		• Mobilier et accessoires 	105
LE BOUCHER		• Coutellerie / Affûtage / Blocs et plaques poly	109
LE POISSONNIER		• Coutellerie / Paniers / Bacs...	121
LE TRAITEUR LE FROMAGER LE POINT CHAUD		• Coutellerie / Outillage / Service	125
LE PÂTISSIER		• Plaques, grilles / Bassines / Moules...	135
PRÉSENTATION		• Plats, rapiers, saladiers / Carroussel....	147
DÉCORATION ÉTIQUETAGE		• Guirlandes / Etiquettes / Affichage	155
BACS, GRILLES PLATEAUX		• Bacs GN / Plaques / Plateaux	165
VÊTEMENTS NETTOYAGE		• Tabliers, gants, bottes / Nettoyage / Contrôle	173