# MÉTIERS DE BOUCHE

## CATALOGUE 2026

FABRICATION MOBILIER INOX
standard et sur-mesure

OUTILLAGE ET USTENSILES
préparation / présentation

MAPAL
Créer pour sublimer

*Oliver Terme*
*Directeur Général*

*Guillaume Deleau*
*Président*

# “Votre nouvel outil pour des solutions plus adaptées”

Depuis 1992 MAPAL vous accompagne dans la conception et la réalisation de vos projets d’équipements inox.
**Nous mobilisons tout notre savoir-faire** au sein de nos unités de production, pour concevoir et fabriquer des matériels fonctionnels, pratiques, d’une grande qualité, et toujours dans le respect des normes d’hygiène.

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 notre intégration au **groupe SOFINOR**, de nouveaux moyens techniques et humains viennent renforcer notre capacité à innover, tout en consolidant nos 4 fondamentaux :
- La garantie du **MEILLEUR RAPPORT QUALITE/PRIX**. Nous veillons à optimiser au mieux nos process de fabrication pour 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 sont 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 fabrication 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.
Nous vous souhaitons une belle découverte de notre offre.

# 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. Entretenir des relations commerciales pérennes, fondées sur des échanges transparents et réguliers sont au cœur de son engagement.

Les photos de ce catalogue sont non contractuelles.

22 rue de Lombardie / Z.I. des Pivolles
69150 DECINES

mapal.fr

Tél : 04 72 81 06 81
Mail : message@mapal.fr

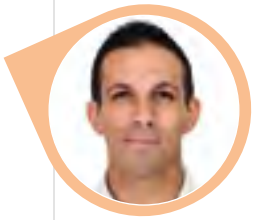
LA MARÉE

Rôtisserie
Wok

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

Nathan LOPEZ
Commercial **Sud-Ouest**
06 33 75 59 12
n.lopez@mapal.fr



Hani EL SHIBIBI
Commercial **Sud-Est**
06 72 75 00 39
h.elshibibi@mapal.fr

Christine RAYNAL
Commerciale sédentaire
**GMS**
04 72 81 06 96
c.raynal@mapal.fr

Christelle TONELLO
Assistante commerciale
**Distributeurs**
04 72 81 06 81
04 72 81 06 80
c.tonello@mapal.fr

## À 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 toutes 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.*

INFOS

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

## 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, le chrome 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.

## A


Accessoires d'accrochage 70
Accessoires de plonge et laverie 15
Accessoires pour tables 4
Accessoires rôtisserie 88
Agencement personnalisé 22
Agencement stands traiteur 85
Arceaux de protection 95
Armoire pharmacie 51
Armoires de maturation viande 56
Armoires de rangement 29
Armoires de désinfection 50
Armoires portes-battantes 29
Armoires réfrigérées 30
Armoires suspendues 26


## B


Bacs à déchets 16
Bacs à glace 82
Bacs à broches 89
Bacs à criée 82
Bacs roulant 36
Bacs sucre / farine 36
Barres magnétiques 63
Barres porte-fiches 27
Billots poly / bois sur pied 60
Billots bois 60
Billots réfrigérés 61
Blocs tiroir 4
Boîtes à calots / à gants 48
Boîtes coutelières 63
Borne / support balance 79


## C


Cadres inox sous table 4
Caillebotis 82
Casiers à batterie 20
Centrales de nettoyage 51
Chariots à carcasses / longes 65
Chariots à épices 89
Chariots à glissières 32
Chariots à paniers pour barquettes 63
Chariots à quartiers / carcasses 65
Chariots de débarrassage 38
Chariots de débrochage 89
Chariots de déssouvidage 59
Chariots desserte 37
Chariots de détaillage viandes 65
Chariots de manutention 65
Chariots niveau constant 35
Chariots plateforme 36
Chariots porte-assiettes 37
Chariot porte-bacs 35
Chariots porte-broches 88
Chariots porte-crochets 68
Chariots porte-plaques, grilles 35
Chariots support vitres 82
Combinés de découpe poly/ bois 60
Combinés de préparation poisson 80
Commandes au pied, genou 15
Conteneurs à déchets 54
Crochets roulants pour rail, esses 70


## D


Défenses de protection 95
Dessertes de service 37
Dévidoirs ficelle 63
Distributeurs essuie mains 48
Distributeurs savon 48
Douchettes poissonnerie 81


## E


Echelles à bacs 35
Echelles à glissières 32
Etagères claie murale 28
Étagères inox roulante 38
Etagères tablette murale 28
Etagères sur crémaillères 28
Etals à froid ventilé 75
Etals marée mixte 75
Etals marée modulaire 77
Etals marée rafraîchi 74
Etals marée sur-mesure 76
Exterminateurs d'insectes 50


## G


Grilles inox 34


## I


Ilots coquillages 76


## L


Lave-bottes 51
Lave-mains / Lave-bras 48
Laverie 17 à 20
Lisses de protection 96


## M


Marchepieds 82
Meubles parisien 8
Meubles pour laverie 16
Meubles de pré-tri 16
Meubles Proline 24
Meubles réfrigérés 30
Meubles de rangement 29
Meubles traversants 25
Moules pour mur de glace 112


## P


Paniers de stockage fil inox 63
Passe-plats neutres 26
Pelles à glace 82
Pistolet arrosage « pro » 51
Plaques aluminium 34
Plaques inox 34
Plaques maintien en température 86-87
Planches à découper poly 64
Plateaux ABS 34
Plats ABS 34
Plonges à batterie grand volume 11
Plonges sur mesure 14
Plonges sur pieds 10
Plonges sur pieds + étagère basse 10


## P (suite)


Plonges spéciales broches rôtissoire 89
Plonges suspendues 12
Plonges sur meuble 13
Plonges intégration lave vaisselle 13
Polyéthylène sur-mesure 64
Portiques alu pour carcasses 69
Potelets 78
Poubelles 54
Poubelles pour essuie mains 49
Protections inox Clip'Line 94
Protections réserves C.F. 96
Pupitres 27


## R


Rails aériens pour carcasses 66
Rayonnages de stockage 40 à 46
Rayonnages Proline 46
Récipients sanitaires 54
Robinetterie 15
Robinet électronique 48
Rôtissoires professionnelles 90
Roulettes pour tables 4


## S


Sabots de protection inox 95
Siphons 15
Supports casiers à vaisselle 20
Supports inox pour fours 27
Supports papier d'emballage 79
Supports pour sacs clients 79
Supports sacs poubelle 53
Support mural à ustensiles 27
Socles rehausse lave-vaisselle 20
Socles rouleurs 36


## T


Tables à rouleaux 17
Tables d'affalage 59
Tables de boulangerie 8
Tables de déboîtage 6
Tables de découpe 57-58
Tables de glissement 17
Tables de mise en barquettes 62
Tables de préparation poisson 80-81
Tables de service 4
Tables de tri / débarrassage 16
Tables du chef adossée 5
Tables froide de préparation 61
Tables inox Proline 7
Tables inox renforcée 2
Table de poussage 59
Table préparation saucisses 62
Table support trancheur 4
Tables triperie / déssouvidage 59
Tiroirs sous table 4
Tubes surverse 15
Tuiles de protection inox 95


## V


Vitrine traiteur froide 86
Vitrine traiteur chaudes 87

## A


Affûteuse à bande 105
Aiguille à brider 108
Aiguiseur électrique 105
Aiguiseur manuel 105
Allonges inox plates, fil croisé 106
Aplatisseur à viande 101
Araignée inox 131
Ardoise de présentation 145


## B


Bacs ajourés 159
Bacs à «criée» 112
Bacs GN inox 154
Bacs GN polycarbonate 156
Bacs à glace 112
Bacs à pâton 159
Bac range étiquettes 150
Bacs de stockage 159
Balais, manches 167
Balance automatique 125
Balancelle à longes 106
Barres magnétiques 100
Barrettes décoration 145
Bassines inox 129
Billots polyéthylène 64
Boîte pour rolls ficelle 108
Bottes 163
Brosses 120


## C


Caillebotis 82
Carroussel de présentation 137
Casseroles, couvercles 130
Cercles, cadres 133
Ciseaux à poisson, divers 111
Corne racle tout 129
Coupe œuf 128
Couperet parisien 100
Couronne à crochets 106
Couteau entremet / génoise 122
Couteau à huitre 111
Couteaux boucher 98
Couteaux charcutier / traiteur 114
Couteaux fromager 118
Couteaux poissonnier 110
Couteau pour hachoirs 103
Couteaux de cuisine 116
Crochets 106
Cuillères de service 117


## D


Dénerveur « glissner » 101
Dérouleur film rétractable 147
Descente à crochets 106
Dévidoir pour rolls ficelle 108
Distributeur essuie mains 166
Distributeur savon liquide 166
Diviseur à pâte 126
Douilles pâtissières 132


## E


Ecailleur 110
Ecumoire inox 131
Escalier de présentation 140
Esses inox 106
Etiquettes 148
Etiquettes poisson 150


## F


Factices décoration 144
Faitouts, couvercles 130
Feuille parisienne 100
Feuille suisse 100
Feuille turque 100
Ficelle 108
Fils à fromage 119
Flèche promo poisson 150
Fouets inox 129
Fourchettes de service 117
Fusils 104


## G


Gants anti coupure 164
Gants cotte de maille 162
Gants thermiques 164
Grignettes 127
Grilles rondes alu pizza 121
Grilles inox 124
Guirlandes de décoration 144


## L


Lames de boulanger 127
Lames de scie à ruban 102
Louche inox 131
Louchette pizza 121
Lyre à fromage 119


## M


Mannes à pain 160
Marmites traiteur 130
Meules à affûter 105
Moules divers 133
Moule à glace 112


## O


Ouvre-boîte manuel 128


## P


Paillon 145
Palette à enduire 122
Palettes plastique stockage 160
Pancartes ardoises 152
Paniers osier synthétique 112
Papillotes 101
Passe sauce (chinois) 131
Pèle pomme 128
Pelles à four, pizza 120
Pelle à glace 112


## P (suite)


Pelle à hamburger 122
Pelle à jambon 117
Pelle à pizza 120
Pelles de service alu 112
Pelles de service/à farine inox 125
Pelles de service polypropylène 125
Pince à « désarêter » 111
Pinceaux plats 126
Pinces de service 116
Plaques aluminium 124
Plaque inox 124
Plaques à pizza 121
Plaques polyéthylène 107
Plaques pour hachoirs 103
Plateaux ABS 108
Plats de présentation 138
Plats rectangulaires inox 142
Poches pâtissières 132
Poêles animation 142
Pots gradués 127
Présentoir boudin / saucisses 115


## R


Raclette coupe pâte 127
Raclette pour bassine 129
Raclette sol, vitres 166
Racloir à viande 101
Racloir pour billot bois 107
Racloir pour billot et plaque poly 107
Râpe à fromage électrique 119
Raviers inox 142
Reconstitueur à steak 101
Roquefortaise 119
Rouleaux à pâtisserie 126
Rouleau « pic-vite » 126
Roulette à pizza 121


## S


Saupoudreuse 127
Scelleuse à sacs 150
Scie américaine 103
Scie parisienne 103
Seau 160
Séparateurs feuillage 146
Séparateurs incassables 146
Sécateur à volaille 115
Socle rouleur 160
Sous-gant jersey 162
Spatules mélamine, élastomère 126
Support balais 167
Supports étiquettes 152


## T


Tableaux affichage 149
Tabliers de protection 162
Tamis inox / polystyrène 125
Thermomètres, thermosondes 126
Thermosoudeuses 147
Timon 160
Toile de couche 124
Toile de cuisson / surgélation 124

**Étal poisson réfrigéré froid statique avec vitrage rabattable**

<

**Meubles réfrigérés personnalisés**

**Billot à froid ventilé**

>

**Une gamme complète de rôtissoires professionnelles**

# SOMMAIRE

## MOBILIER & MATÉRIEL INOX POUR L'ÉQUIPEMENT


| | | |
|---|---|---|
| TABLES | • Tables inox et PROLINE by MAPAL / Tables spéciales | 1 |
| PLONGES | • Plonges diverses / Laverie / Bacs... | 9 |
| AGENCEMENT RANGEMENT | • Agencement personnalisé / Meubles inox | 21 |
| CHARIOTS ÉCHELLES | • Chariots divers / Echelles... | 31 |
| RAYONNAGES | • Rayonnages modulables / Rayonnages PROLINE by MAPAL | 39 |
| HYGIÈNE | • Lave-mains / Armoires de désinfection / Poubelles... | 47 |
| BOUCHERIE | • Armoires maturation / Tables / Billots / Chariots... | 55 |
| POISSONNERIE | • Étals / Ilots coquillages / Tables / Bacs... | 71 |
| TRAITEUR RÔTISSERIE | • Vitrines / Rôtissoires / Accessoires arrières... | 83 |
| PROTECTION DE MEUBLES | • Protections CLIPLINE by MAPAL / Tuiles / Défenses... | 91 |


## OUTILLAGE DE PRÉPARATION ET DE SERVICE

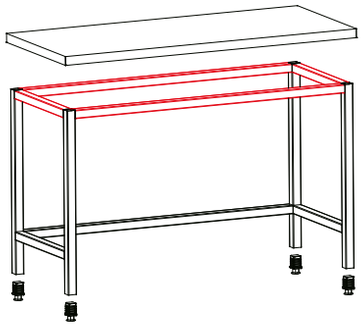

| | | |
|---|---|---|
| LE BOUCHER | • Coutellerie / Affûtage / Blocs et plaques poly | 97 |
| LE POISSONNIER | • Coutellerie / Paniers / Bacs... | 109 |
| LE TRAITEUR LE FROMAGER LE POINT CHAUD | • Coutellerie / Outillage / Service | 113 |
| LE PÂTISSIER | • Plaques, grilles / Bassines / Moules… | 123 |
| PRÉSENTATION | • Plats, raviers, saladiers / Carroussel… | 135 |
| DÉCORATION ÉTIQUETAGE | • Guirlandes / Etiquettes / Affichage | 143 |
| BACS, GRILLES PLATEAUX | • Bacs GN / Plaques / Plateaux | 153 |
| VÊTEMENTS NETTOYAGE | • Tabliers, gants, bottes / Nettoyage / Contrôle | 161 |

# TABLES

MAPAL
Créer pour sublimer

## TABLES CENTRALES OU ADOSSÉES

Plateau en **tôle inox** brossé **ép. 1,5 mm,** avec doublage panneau hydrofuge mélaminé blanc
**Structure renforcée** par un ceinturage en tube inox soudé
**Pieds en tube** inox section **40 x 40 mm** avec traverse basse arrière et entretoises soudées
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Pour les tables adossées : dosseret standard 100 x 20 mm relevé par pliage
et **fermé aux extrémités** (retrait de 60 mm)
Hauteur de travail réglable **885** / 910 mm



### TABLES CENTRALES

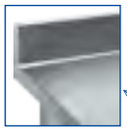
Au delà de 2000 mm, 6 pieds

### Largeur 600 mm

| | CENTRALES | | | ADOSSÉES | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Avec claie basse | Tables seules | Avec étagère basse | Avec claie basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code | Code | Code |
| 1000 | 81215 | 81215-6 | 81215-8 | 81215-1 | 81215-1-6 | 81215-1-8 |
| 1200 | 81216 | 81216-6 | 81216-8 | 81216-1 | 81216-1-6 | 81216-1-8 |
| 1400 | 81228 | 81228-6 | 81228-8 | 81228-1 | 81228-1-6 | 81228-1-8 |
| 1600 | 81230 | 81230-6 | 81230-8 | 81230-1 | 81230-1-6 | 81230-1-8 |
| 1800 | 81238 | 81238-6 | 81238-8 | 81238-1 | 81238-1-6 | 81238-1-8 |
| 2000 | 81239 | 81239-6 | 81239-8 | 81239-1 | 81239-1-6 | 81239-1-8 |
| 2200 | 81232 | 81232-6 | 81232-8 | 81232-1 | 81232-1-6 | 81232-1-8 |
| 2400 | 81234 | 81234-6 | 81234-8 | 81234-1 | 81234-1-6 | 81234-1-8 |

### Largeur 700 mm

| | CENTRALES | | | ADOSSÉES | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Avec claie basse | Tables seules | Avec étagère basse | Avec claie basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code | Code | Code |
| 1000 | 81240 | 81240-6 | 81240-8 | 81240-1 | 81240-1-6 | 81240-1-8 |
| 1200 | 81242 | 81242-6 | 81242-8 | 81242-1 | 81242-1-6 | 81242-1-8 |
| 1400 | 81244 | 81244-6 | 81244-8 | 81244-1 | 81244-1-6 | 81244-1-8 |
| 1600 | 81246 | 81246-6 | 81246-8 | 81246-1 | 81246-1-6 | 81246-1-8 |
| 1800 | 81248 | 81248-6 | 81248-8 | 81248-1 | 81248-1-6 | 81248-1-8 |
| 2000 | 81250 | 81250-6 | 81250-8 | 81250-1 | 81250-1-6 | 81250-1-8 |
| 2200 | 81247 | 81247-6 | 81247-8 | 81247-1 | 81247-1-6 | 81247-1-8 |
| 2400 | 81270 | 81270-6 | 81270-8 | 81270-1 | 81270-1-6 | 81270-1-8 |



### TABLES ADOSSÉES

Au delà de 2000 mm, 6 pieds

## TABLES CENTRALES OU ADOSSÉES

Plateau en **tôle inox** brossé **ép. 1,5 mm,** avec doublage panneau hydrofuge mélaminé blanc
**Structure renforcée** par un ceinturage en tube inox soudé
Pieds en **tube inox** section **40 x 40 mm** avec traverse basse arrière et entretoises soudées
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Pour les tables adossées : dosseret standard 100 x 20 mm relevé par pliage et **fermé aux extrémités** (retrait 60 mm)
Hauteur de travail réglable **885** / 910 mm

| Largeur 600 mm | CENTRALES | | ADOSSÉES | |
|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Tables seules | Avec étagère basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 600 à 1000 | 81500 | 81503 | 81501 | 81502 |
| 1001 à 1200 | 81504 | 81507 | 81505 | 81506 |
| 1201 à 1400 | 81508 | 81511 | 81509 | 81510 |
| 1401 à 1600 | 81512 | 81515 | 81513 | 81514 |
| 1601 à 1800 | 81516 | 81519 | 81517 | 81518 |
| 1801 à 2000 | 81520 | 81523 | 81521 | 81522 |
| 2001 à 2200* | 81524 | 81527 | 81525 | 81526 |
| 2201 à 2400* | 81528 | 81531 | 81529 | 81530 |
| 2401 à 2600* | 81532 | 81535 | 81533 | 81534 |
| 2601 à 2900* | 81536 | 81539 | 81537 | 81538 |

* Au delà de 2000 mm, 6 pieds

| Largeur 700 mm | CENTRALES | | ADOSSÉES | |
|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Tables seules | Avec étagère basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 600 à 1000 | 81540 | 81543 | 81541 | 81542 |
| 1001 à 1200 | 81544 | 81547 | 81545 | 81546 |
| 1201 à 1400 | 81548 | 81551 | 81549 | 81550 |
| 1401 à 1600 | 81552 | 81555 | 81553 | 81554 |
| 1601 à 1800 | 81556 | 81559 | 81557 | 81558 |
| 1801 à 2000 | 81560 | 81563 | 81561 | 81562 |
| 2001 à 2200* | 81564 | 81567 | 81565 | 81566 |
| 2201 à 2400* | 81568 | 81571 | 81569 | 81570 |
| 2401 à 2600* | 81572 | 81575 | 81573 | 81574 |
| 2601 à 2900* | 81576 | 81579 | 81577 | 81578 |

* Au delà de 2000 mm, 6 pieds

| Largeur 800 mm | CENTRALES | | ADOSSÉES | |
|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Tables seules | Avec étagère basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 600 à 1000 | 81580 | 81583 | 81581 | 81582 |
| 1001 à 1200 | 81584 | 81587 | 81585 | 81586 |
| 1201 à 1400 | 81588 | 81591 | 81589 | 81590 |
| 1401 à 1600 | 81592 | 81595 | 81593 | 81594 |
| 1601 à 1800 | 81596 | 81599 | 81597 | 81598 |
| 1801 à 2000 | 81600 | 81603 | 81601 | 81602 |
| 2001 à 2200* | 81604 | 81607 | 81605 | 81606 |
| 2201 à 2400* | 81608 | 81611 | 81609 | 81610 |
| 2401 à 2600* | 81612 | 81615 | 81613 | 81614 |
| 2601 à 2900* | 81616 | 81619 | 81617 | 81618 |

* Au delà de 2000 mm, 6 pieds

## TABLES DE SERVICE FIXES OU ROULANTES

Plateau en **tôle inox** brossé **ép. 1,5 mm**
**Structure entièrement** soudée
Pieds et entretoises en **tube inox 30 x 30 mm**
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
ou **avec roulettes** pivotantes Ø 80 mm
dont deux à frein
Hauteur hors tout 850 mm

Charge admissible 80 kg

Charge admissible 70 kg

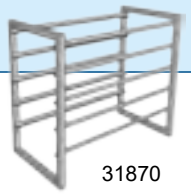
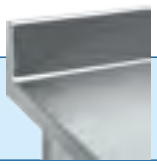
| | FIXES | | ROULANTES | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 niveau | 2 niveaux | 1 niveau | 2 niveaux |
| Dimensions (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 500 x 500 | **1532** | **1542** | **1552** | **1562** |
| 600 x 500 | **1533** | **1543** | **1553** | **1563** |
| 600 x 600 | **1536** | **1546** | **1556** | **1566** |
| 700 x 600 | **1537** | **1547** | **1557** | **1567** |
| 700 x 700 | **1538** | **1548** | **1558** | **1568** |
| 800 x 600 | **1590** | **1591** | **1592** | **1593** |

## TABLES SUPPORT TRANCHEUR

Plateau en **inox** renforcé
par une ceinture haute
Structure **tube inox 30 x 30 mm**
**Sur vérins** de mise à niveau
Charge admissible 100 kg

| Dimensions (L x l x h) | Code |
|---|---|
| 700 x 600 x 800 mm | **1428** |
| 700 x 600 x 700 mm | **1429** |

## ACCESSOIRES POUR TABLES INOX RENFORCÉES

| Désignation | Code |
|---|---|
| 1831 1833 | Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape zinguée** Ø 100 mm (dont 2 à frein) **1831**<br>Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape polyamide** Ø 100 mm (dont 2 à frein) **1833**<br>Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape inox** Ø 100 mm (dont 2 à frein) **1832** |
| 1815 | Bac inox GN 1/1 x 100 mm en tiroir sur glissières simples soudées sur table renforcée **1815** |
| 31845 25/35/55 31865 | Tiroir téléscopique avec bac inox GN 1/1 x 100 mm (table renforcée largeur 600) **31825**<br>avec bac inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 600) **31835**<br>avec bac inox GN 1/1 x 100 mm (table renforcée largeur 700) **31845**<br>avec bac inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 700) **31855** |
| | Bloc 3 tiroirs téléscopiques avec bacs inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 700) **31865** |
|  31870 | Cadre inox 5 niveaux de glissières GN 1/1 (table renforcée largeur 600/700) **31870**<br>5 niveaux de glissières 600 x 400 mm (table renforcée largeur 600/700) **31875** |
|  1930/31/32 | Dosseret latéral soudé sur table largeur 600 mm **1930**<br>largeur 700 mm **1931**<br>largeur 800 mm **1932** |

## TABLES DU CHEF ADOSSÉES RENFORCÉES

Plateau en **tôle inox** brossé **ép. 1,5 mm** avec cuve inox 400 x 400 x 250 mm + pré-perçage pour robinetterie
Dosseret standard 100 x 20 mm relevé par pliage et **fermé aux extrémités,** doublage panneau hydrofuge mélaminé blanc
**Structure renforcée** par un ceinturage en tube inox soudé
Pieds en **tube inox 40 x 40 mm** décalés du mur pour passage tuyauteries (retrait de 60 mm)
Traverse basse arrière et entretoises soudées
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable 885 / 910 mm
Livré avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

| Largeur 600 mm | Bac à gauche | Bac à droite |
|---|---|---|
| Dimensions (mm) | Code | Code |
| 700 x 600 | 81430-1 | - |
| 1000 x 600 | 81432-1 | 81431-1 |
| 1200 x 600 | 81434-1 | 81433-1 |
| 1400 x 600 | 81436-1 | 81435-1 |
| 1600 x 600 | 81438-1 | 81437-1 |
| 1800 x 600 | 81440-1 | 81439-1 |
| 2000 x 600 | 81442-1 | 81441-1 |

| Largeur 600 mm | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | |
|---|---|---|
| | Bac à gauche | Bac à droite |
| Dimensions (mm) | Code | Code |
| 700 x 600 | 81430-1-6 | - |
| 1000 x 600 | 81432-1-6 | 81431-1-6 |
| 1200 x 600 | 81434-1-6 | 81433-1-6 |
| 1400 x 600 | 81436-1-6 | 81435-1-6 |
| 1600 x 600 | 81438-1-6 | 81437-1-6 |
| 1800 x 600 | 81440-1-6 | 81439-1-6 |
| 2000 x 600 | 81442-1-6 | 81441-1-6 |

| Largeur 700 mm | Bac à gauche | Bac à droite |
|---|---|---|
| Dimensions (mm) | Code | Code |
| 700 x 700 | 81407-1 | - |
| 1000 x 700 | 81409-1 | 81408-1 |
| 1200 x 700 | 81411-1 | 81410-1 |
| 1400 x 700 | 81413-1 | 81412-1 |
| 1600 x 700 | 81415-1 | 81414-1 |
| 1800 x 700 | 81417-1 | 81416-1 |
| 2000 x 700 | 81419-1 | 81418-1 |

| Largeur 700 mm | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | |
|---|---|---|
| | Bac à gauche | Bac à droite |
| Dimensions (mm) | Code | Code |
| 700 x 700 | 81407-1-6 | - |
| 1000 x 700 | 81409-1-6 | 81408-1-6 |
| 1200 x 700 | 81411-1-6 | 81410-1-6 |
| 1400 x 700 | 81413-1-6 | 81412-1-6 |
| 1600 x 700 | 81415-1-6 | 81414-1-6 |
| 1800 x 700 | 81417-1-6 | 81416-1-6 |
| 2000 x 700 | 81419-1-6 | 81418-1-6 |

## TABLES DE DEBOÎTAGE ADOSSÉES RENFORCÉES

Plateau en **tôle inox** brossé **ép. 1,5 mm** avec cuve inox soudée
largeur 530 mm (prof. 200 mm)
Contenance **2,3 ou 4 GN** + pré-perçage pour robinetterie
Dosseret standard 100 x 20 mm relevé par pliage
et **fermé aux extrémités**
**Structure renforcée** par un ceinturage en tube inox soudé
Pieds en **tube inox 40 x 40 mm** décalés du mur
pour passage tuyauteries (retrait de 60 mm)
Traverse basse arrière et entretoises soudées
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable **885** / 910 mm
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

| | | | | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Bac à gauche | Bac à droite | Bac à gauche | Bac à droite |
| Capacité | Dimensions (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 2 GN 1/1 | 1000 x 700 | **1362-1** | **1363-1** | **1362-1-6** | **1363-1-6** |
| 3 GN 1/1 | 1400 x 700 | **1364-1** | **1365-1** | **1364-1-6** | **1365-1-6** |
| 4 GN 1/1 | 1600 x 700 | **1366-1** | **1367-1** | **1366-1-6** | **1367-1-6** |

<

>

## ROBINETTERIE POUR TABLES AVEC CUVES

*Voir chapitre PLONGES LAVERIE*

## TABLES INOX LIVRÉES EN KIT

Plateau en tôle inox avec doublage
panneau hydrofuge 19 mm
Bandeau tout inox
Coins pliés, bords droits tombés de 40 mm
Dosseret plat 100 x 20 mm
Pieds en tube inox AISI 304L,
Ø 38 mm sur vérins ABS ajustables sur 30 mm
Etagère basse :
- profondeur 375 mm pour largeur 600 mm
- profondeur 475 mm pour largeur 700 mm
Hauteur de travail : 880 / 910 mm
Charge totale admise: 150 kg (répartis)

**Sécurité** : triple rebord pour éviter tout dépôt, les contaminations cachées, et éliminer le risque de coupures

**Options :** 4 roulettes pivotantes à chape polyamide, Ø 125 mm, dont 2 avec frein.
Charge totale admise : 100 kg (répartis)

### MONTAGE RAPIDE ET FACILE SANS OUTILS

turn'fix Système Breveté

**1 / Ajuster**

**2 / Tourner**

**3 / C'est fixé !**

*Flashez-moi pour découvrir la vidéo de démonstration TURN'FIX*

| Largeur 600 mm | CENTRALES | | ADOSSÉES | |
|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Tables seules | Avec étagère basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 1000 | NG83006 | NG83006-6 | NG83006-1 | NG83006-1-6 |
| 1200 | NG83008 | NG83008-6 | NG83008-1 | NG83008-1-6 |
| 1400 | NG83010 | NG83010-6 | NG83010-1 | NG83010-1-6 |
| 1600 | NG83012 | NG83012-6 | NG83012-1 | NG83012-1-6 |
| 1800 | NG83014 | NG83014-6 | NG83014-1 | NG83014-1-6 |
| 2000 | NG83016 | NG83016-6 | NG83016-1 | NG83016-1-6 |

| Largeur 700 mm | CENTRALES | | ADOSSÉES | |
|---|---|---|---|---|
| | Tables seules | Avec étagère basse | Tables seules | Avec étagère basse |
| Longueur (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 1000 | NG83035 | NG83035-6 | NG83035-1 | NG83035-1-6 |
| 1200 | NG83037 | NG83037-6 | NG83037-1 | NG83037-1-6 |
| 1400 | NG83039 | NG83039-6 | NG83039-1 | NG83039-1-6 |
| 1600 | NG83041 | NG83041-6 | NG83041-1 | NG83041-1-6 |
| 1800 | NG83043 | NG83043-6 | NG83043-1 | NG83043-1-6 |
| 2000 | NG83045 | NG83045-6 | NG83045-1 | NG83045-1-6 |

## ROULETTES PIVOTANTES

Jeu de 4 roulettes pivotantes
**chape polyamide** Ø 100 mm
(dont 2 à frein)

| Code |
|---|
| 1833 |

## TABLES DE BOULANGERIE

Plateau amovible **hêtre lamellé collé**, **épaisseur 30 mm**
**Structure** soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
Ceinture haute avec cornières de maintien du plateau
Traverse basse à l'arrière et entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable 895/920 mm

| | Largeur 600 mm | Largeur 700 mm |
|---|---|---|
| **Longueur (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1000 | **3570** | **3575** |
| 1200 | **3571** | **3576** |
| 1400 | **3572** | **3577** |
| 1600 | **3573** | **3578** |
| 1900 | **3574** | **3579** |

## MEUBLES PARISIENS

**Fabrication tout inox ASI 304L**
Complètement fermés
Plateau hêtre, épaisseur 38 mm
**Porte avant relevable et escamotable**
4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein
Avec glissières à baïonnettes compatibles
grilles 600 x 800 mm et/ou planches
900 x 700 mm (5 niveaux)
Option : tiroir à céréales

Dimensions : 997 x 800 x 900 mm

**31901.01**

**31902.01**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Meuble parisien pour grilles ou planches | **31901.01** |
| Meuble parisien pour grilles ou planches avec tiroir à céréales | **31902.01** |
| Plateau contreplaqué marine 900 x 700 x15 mm | **114521** |
| Grille inox 800 x 600 mm | **114560** |

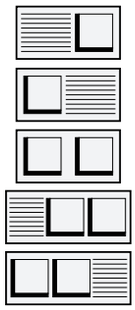
MAPAL
Créer pour sublimer

# PLONGES | LAVERIE

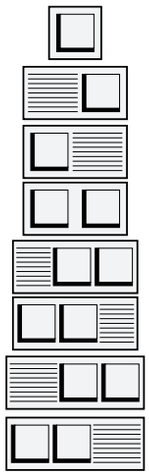
MAPAL
Créer pour sublimer

## PLONGES SUR PIEDS

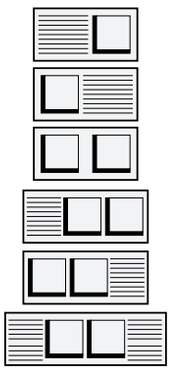
Construction tout inox
Paillasse avec bords anti-ruissellement
Dosseret standard 100 x 20 mm **fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve emboutie insonorisée avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Piètement **tube inox** brossé section **40 x 40 mm** sur vérins, habillage inox 4 faces
Hauteur de travail réglable de 890 à 915 mm
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC



| Cuve(s) 400 x 500 x 300 mm | | Avec cuve(s) | Avec étagère basse |
|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 600 | **54215** | **54215-6** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 600 | **54216** | **54216-6** |
| Plonge 2 bacs | 1200 x 600 | **54214** | **54214-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1600 x 600 | **54220** | **54220-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1600 x 600 | **54221** | **54221-6** |



| Cuve(s) 500 x 500 x 300 mm | | Avec cuve(s) | Avec étagère basse |
|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| Plonge 1 bac | 700 x 700 | **54200** | **54200-6** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 700 | **54202** | **54202-6** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 700 | **54203** | **54203-6** |
| Plonge 2 bacs | 1200 x 700 | **54201** | **54201-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1600 x 700 | **54207** | **54207-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1600 x 700 | **54208** | **54208-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1800 x 700 | **54209** | **54209-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1800 x 700 | **54210** | **54210-6** |



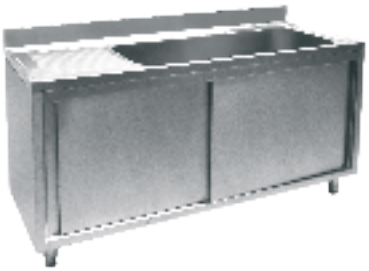
| Cuve(s) 600 x 500 x 300 mm | | Avec cuve(s) | Avec étagère basse |
|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1400 x 700 | **54205** | **54205-6** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1400 x 700 | **54206** | **54206-6** |
| Plonge 2 bacs | 1400 x 700 | **54204** | **54204-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 2000 x 700 | **54211** | **54211-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 2000 x 700 | **54212** | **54212-6** |
| Plonge 2 bacs + 2 égouttoirs | 2400 x 700 | **54260** | **-** |

## PLONGES À BATTERIE "GRAND VOLUME"

**Construction tout inox**
Paillasse avec bords anti-ruissellement, dosseret standard 100 x 20 mm **fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve grand volume insonorisée avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Piètement **tube inox** brossé section **40 x 40 mm** sur vérins, habillage inox 4 faces
Hauteur de travail réglable de 895 à 920 mm
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

**Sur pieds**

**Sur pieds + étagère**


**Sur meuble**

**LARGEUR 700 mm**

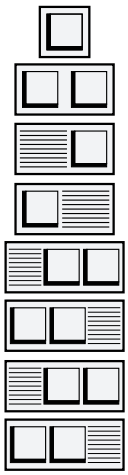
| | Désignation | sur pieds | sur pieds + étagère | sur meuble |
|---|---|---|---|---|
| | | Code | Code | Code |
| | Plonge 1200 x 700 mm avec 1 bac **1060 x 500 x 375 mm** | **54270** | **54270-6** | **5487** |
| | Plonge 1600 x 700 mm + 1 égouttoir à droite avec 1 bac **800 x 500 x 375 mm** | **54280** | **54280-6** | **5488** |
| | Plonge 1600 x 700 mm + 1 égouttoir à gauche avec 1 bac **800 x 500 x 375 mm** | **54290** | **54290-6** | **5489** |
| | Plonge 2100 x 700 mm + 1 égouttoir à droite avec 2 bacs **700 x 500 x 375 mm** | **54300** | **54300-6** | **5490** |
| | Plonge 2100 x 700 mm + 1 égouttoir à gauche avec 2 bacs **700 x 500 x 375 mm** | **54310** | **54310-6** | **5491** |

**LARGEUR 800 mm**

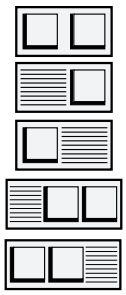
| | Désignation | sur pieds | sur pieds + étagère | sur meuble |
|---|---|---|---|---|
| | | Code | Code | Code |
| | Plonge 1200 x 800 mm avec 1 bac **1060 x 600 x 400 mm** | **54271** | **54271-6** | **5492** |
| | Plonge 1600 x 800 mm + 1 égouttoir à droite avec 1 bac **800 x 600 x 400 mm** | **54281** | **54281-6** | **5493** |
| | Plonge 1600 x 800 mm + 1 égouttoir à gauche avec 1 bac **800 x 600 x 400 mm** | **54291** | **54291-6** | **5494** |
| | Plonge 2100 x 800 mm + 1 égouttoir à droite avec 2 bacs **700 x 600 x 400 mm** | **54301** | **54301-6** | **5495** |
| | Plonge 2100 x 800 mm + 1 égouttoir à gauche avec 2 bacs **700 x 600 x 400 mm** | **54311** | **54311-6** | **5496** |

## FIXATION MURALE

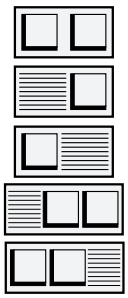
Construction tout inox
Paillasse avec rebords anti-ruissellement et dosseret standard 100 x 20 mm
**fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve emboutie avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC
Sur consoles en tube inox avec vérins pré-percés pour mise à niveau
(vis et chevilles non fournies)



| AVEC CUVE(S) 500 x 500 x 300 mm | | |
|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** |
| Plonge 1 bac | 700 x 700 | **54226** |
| Plonge 2 bacs | 1200 x 700 | **54227** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 700 | **54228** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 700 | **54229** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1600 x 700 | **54233** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1600 x 700 | **54234** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1800 x 700 | **54235** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1800 x 700 | **54236** |



| AVEC CUVE(S) 600 x 500 x 300 mm | | |
|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** |
| Plonge 2 bacs | 1400 x 700 | **54230** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1400 x 700 | **54231** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1400 x 700 | **54232** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 2000 x 700 | **54237** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 2000 x 700 | **54238** |



| AVEC CUVE(S) 500 x 400 x 300 mm | | |
|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** |
| Plonge 2 bacs | 1200 x 600 | **54240** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 600 | **54241** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 600 | **54242** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1600 x 600 | **54246** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1600 x 600 | **54247** |

## PLONGES SUR MEUBLE

**Construction tout inox**
Paillasse avec bords anti-ruissellement, dosseret standard 100 x 20 mm
**fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve emboutie insonorisée avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Sur meuble placard avec portes coulissantes et pieds inox réglables
(retrait de 60 mm arrière)
Hauteur de travail réglable de 895 à 920 mm
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

| Avec cuve(s) 500 x 500 x 300 mm | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Plonge 1 bac | 700 x 700 | **54248** |
| Plonge 2 bacs | 1200 x 700 | **54249** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 700 | **54250** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 700 | **54251** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1600 x 700 | **54255** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1600 x 700 | **54256** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1800 x 700 | **54257** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1800 x 700 | **54258** |

| Avec cuve(s) 600 x 500 x 300 mm | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Plonge 2 bacs | 1400 x 700 | **54252** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1400 x 700 | **54253** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1400 x 700 | **54254** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 2000 x 700 | **54259** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 2000 x 700 | **54261** |

## PLONGES POUR INTÉGRATION LAVE-VAISSELLE

Construction tout inox
Paillasse avec rebords anti-ruissellement,
dosseret 100 x 20 mm **fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm pour robinetterie (non incluse)
Cuve emboutie avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré

Piètement décalé pour logement lave-vaisselle "top" sous l'égouttoir
Jupage inox cache bacs hauteur 400 mm
Tube inox 40 x 40 mm sur vérins de mise à niveau
Livrée avec bonde inox/plastique,
tube inox surverse + siphon PVC

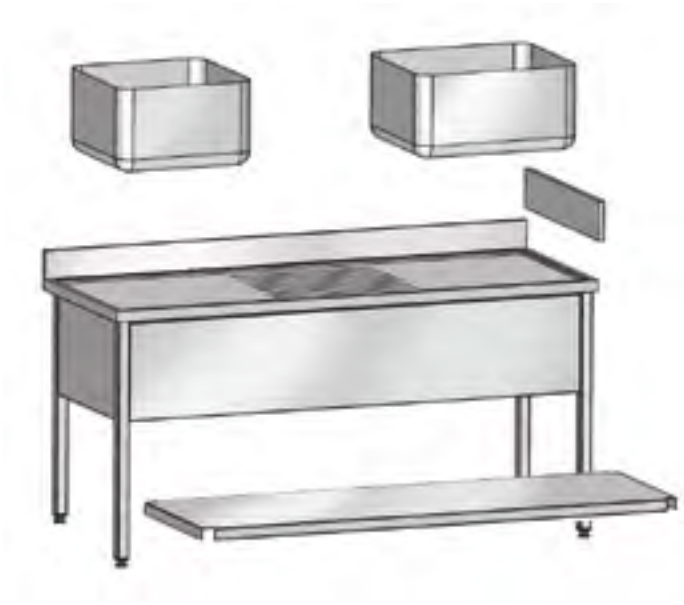
| Avec cuve(s) 500 x 500 x 300 mm | | | + Étagère basse |
|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche | 1200 x 700 | **54222** | **54222-6** |
| Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite | 1200 x 700 | **54223** | **54223-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche | 1800 x 700 | **54224** | **54224-6** |
| Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite | 1800 x 700 | **54225** | **54225-6** |

## CHIFFRAGE DES PLONGES

*Pour votre chiffrage, choisissez :*
*1 / La longueur de paillasse et sa largeur*
*2 / Le nombre et les dimensions des bacs prévus.*
*3 / L'implantation des bacs et les options*

## PLONGES SUR MESURE

Construction tout inox
Paillasse avec rebords anti-ruissellement,
dosseret standard 100 x 20 mm
**fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve insonorisée, angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Piètement **tube inox** brossé section **40 x 40 mm** sur vérins,
habillage inox 4 faces
Hauteur de travail réglable de 890 à 915 mm
Livrée avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC



| | PAILLASSE | |
|---|---|---|
| | Largeur 600 | Largeur 700 |
| **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| 500 à 699 | **54400** | **54410** |
| 700 à 899 | **54401** | **54411** |
| 900 à 1099 | **54402** | **54412** |
| 1100 à 1299 | **54403** | **54413** |
| 1300 à 1499 | **54404** | **54414** |
| 1500 à 1699 | **54405** | **54415** |
| 1700 à 1899 | **54406** | **54416** |
| 1900 à 2099 | **54407** | **54417** |
| 2100 à 2299 | **54408** | **54418** |
| 2300 à 2499 | **54409** | **54419** |

| BAC SOUDÉ à insérer | | |
|---|---|---|
| **Dimensions (mm)** | **Code** | **€ H.T.** |
| 400 x 400 x 300 | **54385** | 441 € |
| 500 x 400 x 300 | **54386** | 522 € |
| 500 x 500 x 300 | **54387** | 593 € |
| 600 x 500 x 300 | **54388** | 623 € |
| 700 x 500 x 350 | **54389** | 1069 € |
| 800 x 500 x 350 | **54390** | 1113 € |
| 860 x 500 x 350 | **54391** | 1172 € |
| 1060 x 500 x 350 | **54392** | 1333 € |

| OPTIONS | | |
|---|---|---|
| **Description** | **Code** | |
| Dosseret latéral soudé 600 mm | **54396** | |
| Dosseret latéral soudé 700 mm | **54395** | |
| Étagère basse profondeur 600 mm | **54394** | |
| Étagère basse profondeur 700 mm | **54393** | |

## CUVE, PAILLASSE ENCASTRABLES

**Cuve inox** 400 x 400 x 300 mm à encastrer
avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

**Paillasse inox** 1000 x 500 mm à encastrer
Cuve 400 x 400 x 250 mm et égouttoir lisse
avec bonde inox/plastique, tube inox surverse et siphon PVC

| Désignation | Code |
|---|---|
| Cuve seule | **5591** |
| Cuve + Paillasse | **5592** |

## ROBINETS

**Mélangeur col de cygne orientable**, monotrou
Débit 21 l/min.,pression max : 4 bars et "croisillons" 1/4 de tour / bec 250 mm
Monotrou, orientable, livré avec flexibles inox, clapets anti-retour et filtres, raccord F1/2"

**Robinet mélangeur, EC/EF avec commande au coude**, col de cygne orientable
Livré avec flexibles embout femelle 1/2" (15/21)

| Désignation | Code |
|---|---|
| Robinet mélangeur col de cygne orientable | **5540.01** |
| Robinet mélangeur commande au coude | **55031** |

## DOUCHETTES

Débit 16 l./min., pression max : 5 bars et "croisillon" 1/4 de tour
Livrée avec flexibles inox, clapets anti-retour et filtres, raccord F 1/2"

| Désignation | Code |
|---|---|
| Douchette monotrou 1250 mm EAU FROIDE **sur plonge** | **5550.01** |
| Douchette monotrou 1250 mm EC / EF **sur plonge** | **5551.01** |
| Douchette monotrou 1250 mm EC / EF, col de cygne **sur plonge** | **5553.02** |
| Douchette 1250 mm EC / EF avec col de cygne **murale** | **5554.01** |
| **Mini-douchette** monotrou EC / EF **sur plonge**<br>Hauteur : 750 mm | **5593.01** |
| **Mini-douchette** monotrou EC / EF col de cygne **sur plonge**<br>Hauteur : 750 mm | **5594.01** |

***Mât de renfort pour douchette : nous consulter***

**Kit commande au genou 5537.01**

## COMMANDES, FLEXIBLES, COL DE CYGNE,

| Désignation | Code |
|---|---|
| Commande au pied Eau Froide | **55018.01** |
| Commande au pied Eau Chaude / Eau Froide | **55019.01** |

| | |
|---|---|
| Flexibles de raccordement long. 1200 mm | **55023** |
| Flexibles de raccordement long. 2000 mm | **55024** |
| Col de cygne simple | **55025** |

| | |
|---|---|
| Kit commande au genou (tige/mitigeur/flexible/col de cygne) | **5537.01** |
| Kit commande au genou, monté sur plonge | **55017** |

## BONDE, SIPHONS, SURVERSES

| Désignation | Code |
|---|---|
| Bonde inox/plastique | **5506** |
| Siphon PVC | **5501** |
| Siphon double PVC | **55011** |
| Siphon laiton | **55012** |
| Tube inox surverse, hauteur 270 mm | **55014** |
| Tube inox surverse avec filtre et bonde haut. 270 mm | **55021.01** |

## MEUBLES DE PRÉ-TRI

Construction tout inox
Plateau en tôle **épaisseur 1,5 mm**
Rampe à plateaux
Passages libres 500 mm pour bacs à déchets (non inclus)
2 ou 3 trous vide-déchets Ø 180 mm, tampons tape-assiettes caoutchouc Ø 235 mm
Code couleur tampons à préciser à la commande :

**54550** **54621** **54623** **54622** **54620**

### Meubles muraux

Habillage latéral et portes battantes inox
**Option** sur devis : peinture (RAL à définir) sur côtés et portes

| Modèle | Code |
|---|---|
| Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm | **54650** |
| Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm | **54651** |

### Meubles centraux

Habillage 3 faces inox
**Option** sur devis : peinture (RAL à définir) sur habillage trois faces

| Modèle | Code |
|---|---|
| Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm | **54652** |
| Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm | **54653** |

## BAC A DÉCHETS INOX

Conception tôle **inox** brossé
Fond de cuve rayonné facilitant le nettoyage
Sur roulettes pivotantes
Contenance **110** litres, Ø **460** x haut.**700** mm
Couvercle **simple**
(amovible et accrochable)

| Code |
|---|
| **5931** |

## TABLES DE TRI NUES SUR PIÈTEMENT

Construction tout inox
Plateau tôle épaisseur **1,5 mm** (en option : pointe de diamant et évacuation)
**Rebords moulurés** anti-ruissellement sur 4 côtés
Hauteur de travail **850** mm
(idem niveau du lave-vaisselle)
Sur pieds **inox 40 x 40** mm
avec **vérins** de mise à niveau

***Voir options pages 18 et 19*** *:*
*- Code 54499 : perçage TVD Ø203 avec tampon caoutchouc Ø235 mm dépassant*
*- Code 54577 : pointe de diamant et évacuation*
*- Code 54578 : raccordement sur table de glissement ou à rouleaux*

**Largeur 700 mm**

| Longueur (mm) | Nombre de pieds | Code |
|---|---|---|
| 600 à 800 | 4 | **54610** |
| 810 à 1100 | 4 | **54611** |
| 1110 à 1300 | 4 | **54612** |
| 1310 à 1600 | 4 | **54613** |
| 1610 à 1800 | 4 | **54614** |
| 1810 à 2100 | 4 | **54615** |
| 2110 à 2300 | 6 | **54616** |
| 2310 à 2600 | 6 | **54617** |
| 2610 à 2800 | 6 | **54619** |

## MEUBLES DE PRÉ-TRI

Construction tout inox
Plateau en tôle **épaisseur 1,5 mm**
Rampe à plateaux
Passages libres 500 mm pour bacs à déchets (non inclus)
2 ou 3 trous vide-déchets Ø 180 mm, tampons tape-assiettes caoutchouc Ø 235 mm
Code couleur tampons à préciser à la commande :

**54550** **54621** **54623** **54622** **54620**

### Meubles muraux

Habillage latéral et portes battantes inox
**Option** sur devis : peinture (RAL à définir) sur côtés et portes

| Modèle | Code |
|---|---|
| Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm | **54650** |
| Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm | **54651** |

### Meubles centraux

Habillage 3 faces inox
**Option** sur devis : peinture (RAL à définir) sur habillage trois faces

| Modèle | Code |
|---|---|
| Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm | **54652** |
| Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm | **54653** |

## BAC A DÉCHETS INOX

Conception tôle **inox** brossé
Fond de cuve rayonné facilitant le nettoyage
Sur roulettes pivotantes
Contenance **110** litres, Ø **460** x haut.**700** mm
Couvercle **simple**
(amovible et accrochable)

| Code |
|---|
| **5931** |

## TABLES DE TRI NUES SUR PIÈTEMENT

Construction tout inox
Plateau tôle épaisseur **1,5 mm** (en option : pointe de diamant et évacuation)
**Rebords moulurés** anti-ruissellement sur 4 côtés
Hauteur de travail **850** mm
(idem niveau du lave-vaisselle)
Sur pieds **inox 40 x 40** mm
avec **vérins** de mise à niveau

***Voir options pages 18 et 19*** *:*
*- Code 54499 : perçage TVD Ø203 avec tampon caoutchouc Ø235 mm dépassant*
*- Code 54577 : pointe de diamant et évacuation*
*- Code 54578 : raccordement sur table de glissement ou à rouleaux*

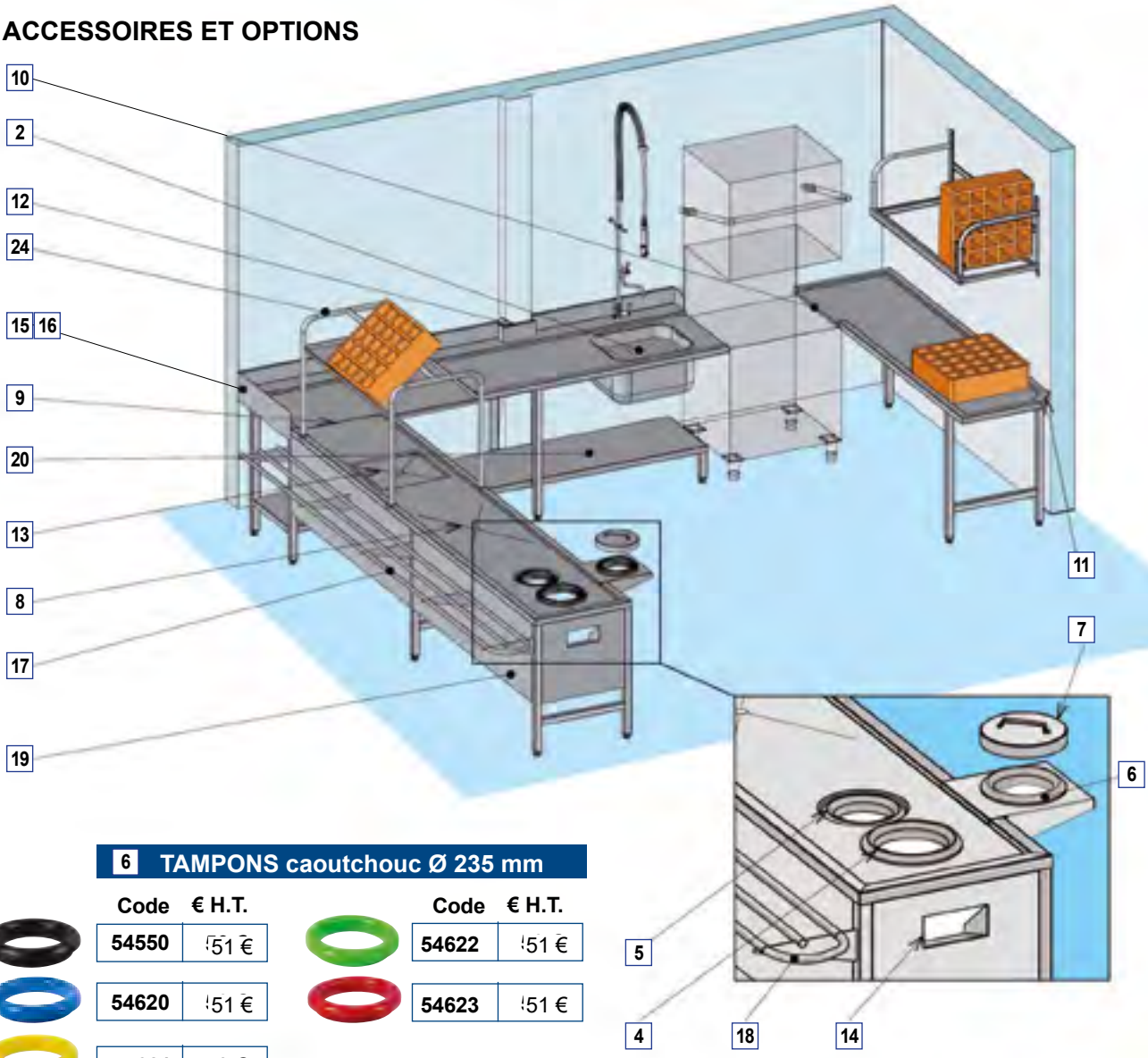
**Largeur 700 mm**

| Longueur (mm) | Nombre de pieds | Code |
|---|---|---|
| 600 à 800 | 4 | **54610** |
| 810 à 1100 | 4 | **54611** |
| 1110 à 1300 | 4 | **54612** |
| 1310 à 1600 | 4 | **54613** |
| 1610 à 1800 | 4 | **54614** |
| 1810 à 2100 | 4 | **54615** |
| 2110 à 2300 | 6 | **54616** |
| 2310 à 2600 | 6 | **54617** |
| 2610 à 2800 | 6 | **54619** |

## ACCESSOIRES ET OPTIONS

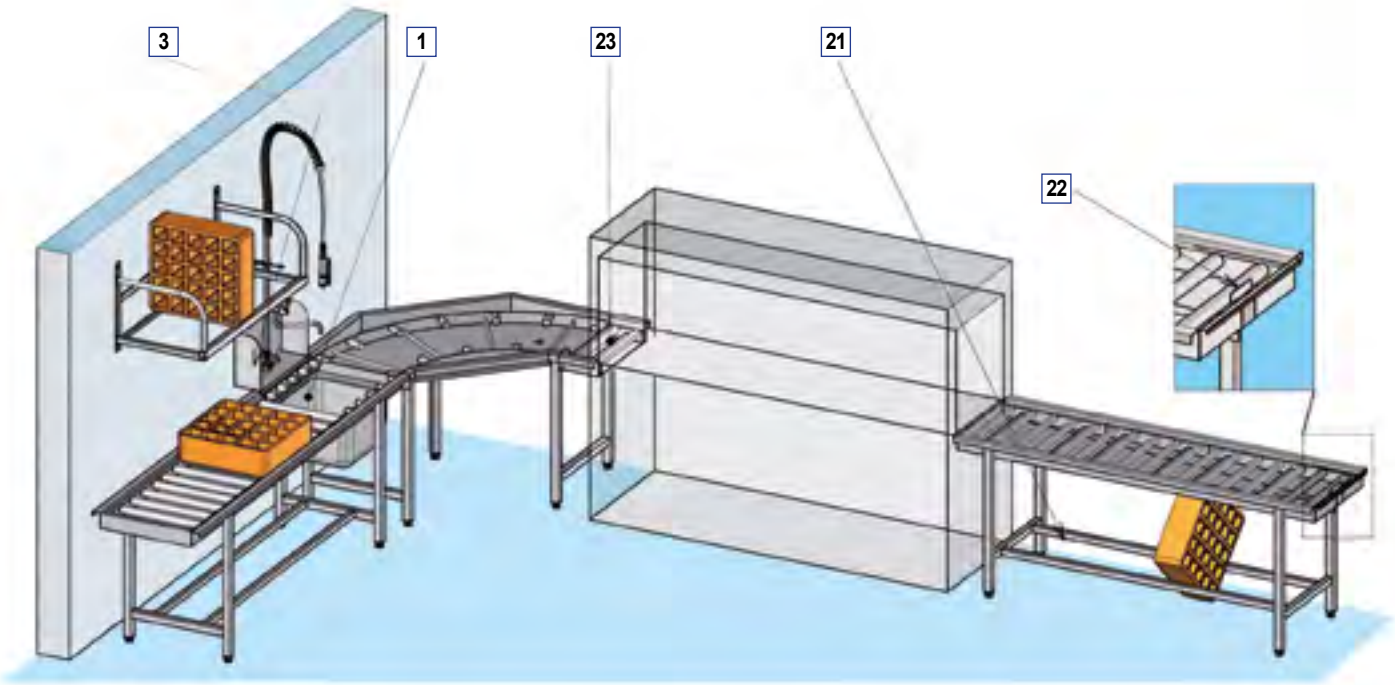
| | Désignation | | Code |
|---|---|---|---|
| 1 | Bac inox 400 x 400 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon | | **54554** |
| 1 | Bac inox 500 x 400 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon | | **54557** |
| 1 | Bac inox 600 x 450 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon | | **54559** |
| 2 | Panier inox récupération déchets pour bac 400 x 400 mm | | **54561** |
| 2 | Panier inox récupération déchets pour bac 500 x 400 mm | | **54562** |
| 2 | Panier inox récupération déchets pour bac 600 x 450 mm | | **54563** |
| 3 | Mât support douchette avec dosseret anti-éclabousssures 500 x 300 mm | | **54574** |
| | Mât support douchette sans dosseret | | **54568** |
| | Siphon laiton chromé | | **55012** |
| | Perçage pour robinetterie | | **54567** |
| 4 | TVD Ø 203 mm avec tampon caoutchouc Ø 235 mm dépassant noir | | **54499** |
| 4 | TVD Ø 237 mm avec tampon caoutchouc Ø 280 mm dépassant noir | | **54570** |
| 5 | TVD Ø 203 mm avec tampon caoutchouc Ø 235 mm affleurant noir | | **54571** |
| 6 | Vide déchets accrochable avec tampon caoutchouc Ø 235 mm dépassant noir | | **54547** |
| 6 | Vide déchets accrochable avec tampon caoutchouc Ø 280 mm dépassant noir | | **54575** |
| | Tampon caoutchouc seul Ø 235 passage libre Ø 167 mm (suivant codes page 19) | | **-** |
| | Tampon caoutchouc seul Ø 280 passage libre Ø 208 mm noir | | **54556** |
| 7 | Couvercle inox ECO pour tampon caoutchouc TVD Ø 235 mm | | **54553.01** |
| 7 | Couvercle inox ECO pour tampon caoutchouc TVD Ø 280 mm | | **54572.01** |
| 8 | Pointe de diamant et évacuation pour table de tri | | **54577** |
| 9 | Raccordement en angle ou linéaire table de tri sur table d'entrée | | **54578** |
| 10 | Raccordement en angle table de glissement sur lave-vaisselle | | **54579** |
| 11 | Pan coupé aux mesures sur plateau de table mouluré | | **54581** |
| 12 | Réservation pour passage tuyaux dans plage/dosseret | | **54582** |
| 13 | Décaissé 510 x 510 mm (1 casier) avec pointe de diamant et évacuation | | **54583** |
| 13 | Décaissé 1010 x 510 mm (2 casiers) avec pointe de diamant et évacuation | | **54584** |
| 14 | Goulotte à couverts sur table débarrassage | | **54585** |
| 15 | “Dosseret” simple sur extrémité | | **54586** |
| 16 | Plage et “dosseret” sur extrémité | le m linéaire | **54587** |
| | Pont de tri crochetable sur rebords de tables (long maxi 1200) | | **54588** |
| 17 | Rampe à plateau inox, 3 lisses ø 25 pour fixation en paroi | le m linéaire | **54589** |
| 18 | Paire de crosses d'extrémité pour rampe plateaux | | **54598** |
| 19 | Jupage inox de façade | le m linéaire | **54397** |
| | Piètement jambage supplémentaire (selon configuration) | | **54590** |
| 20 | Etagère tablette basse amovible | le m linéaire | **54591** |
| 21 | Claie amovible 2 barreaux pour casiers verticaux | le m linéaire | **54592** |
| 22 | Butée d'arrêt électronique | | **54549** |
| 23 | Jonction pour courbe sur lave-vaiselle | | **54576** |
| 24 | Support casiers central avec bac | | **voir page suivante** |

## ACCESSOIRES ET OPTIONS



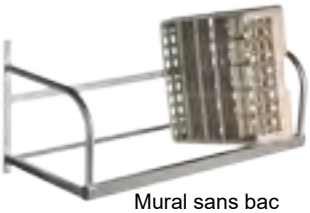

### 6 TAMPONS caoutchouc Ø 235 mm

| Code | € H.T. |
|---|---|
| 54550 | 51 € |
| 54620 | 51 € |
| 54621 | 51 € |
| 54622 | 51 € |
| 54623 | 51 € |



## SUPPORTS CASIERS MURAUX ET CENTRAUX

Pour **stockage** ou **remplissage** des casiers **500 x 500** mm
Structure en tube **inox** brossé
Largeur **500** mm
Fixation **murale** (vis et chevilles non fournies)
**- Sans bac** de récupération (stockage paniers vides)
**- Avec bac** de récupération + goulotte (remplissage paniers)


Mural sans bac

Mural avec bac

| | MURAL | |
|---|---|---|
| | Sans bac | Avec bac |
| Longueur (mm) | Code | Code |
| 600 | **54533** | **54537** |
| 1100 | **54534** | **54538** |
| 1600 | **54535** | **54539** |
| 2100 | **54536** | **54540** |

| | CENTRAL avec bac sur table |
|---|---|
| Longueur (mm) | Code |
| 600 | **54594** |
| 1100 | **54595** |
| 1600 | **54596** |
| 2100 | **54597** |

*Voir accessoire N° 24 pages 18 et 19*

## CASIERS A BATTERIE - FIXES OU ROULANTS

Quatre niveaux à **claire-voie**
Profondeur **600** mm
Hauteur 1800 mm hors tout
**Fixe** sur vérins de mise à niveau,
ou **mobile** sur roulettes pivotantes à chape inox Ø 100 mm dont deux avec frein

Charge maxi :
- Fixe : 240 kg
- Mobile : 160 kg

| | Fixes | Mobiles |
|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code |
| 1000 | **31730** | **31760** |
| 1400 | **31750** | **31780** |
| 1800 | **31755** | **31785** |

## BACS POLYETHYLENE ROULANTS DE TREMPAGE

Pour stockage et manutention de produits liquides ou en poudre
Cuve **polyéthylène,**
dimensions **830 x 470 x 700**
ou **995 x 665 x 734 mm**
avec fond rayonné
Contenance **140 L ou 310 L**
Roulettes pivotantes polyamide Ø 100 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Bac 140 L avec couvercle | **7226** |
| Bac 310 L | **7228** |
| Bac 310 L avec robinet de vidage | **7229** |

## BACS INOX ROULANTS

Pour stockage et manutention de produits liquides ou en poudre
Cuve **inox** AISI 304 avec fond rayonné

**7232**

**7272 / 7273**

| Désignation | Code |
|---|---|
| **Bac 210 L**, dimensions 800 x 600 x 420 mm<br>Roulettes Ø 100 mm<br>Avec bonde, tube surverse et crépine<br>Hauteur totale : 620 mm | **7232** |
| **Bac 80 L**, dimensions 600 x 500 x 300 mm<br>Roulettes Ø 100 mm<br>Avec évacuation robinet 1/4 de tour<br>Hauteur totale : 600 mm | **7272** |
| **Bac 200 L**, dimensions 800 x 600 x 440 mm<br>Roulettes Ø 100 mm<br>Avec évacuation robinet 1/4 de tour<br>Hauteur totale : 750 mm | **7273** |

## SOCLE DE REHAUSSE POUR LAVE-VAISSELLE

Structure tube **inox** brossé.
Jeu de glissières pour casier.
Sur pieds vérins réglables
Dimensions : 600 x 600 x 400 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Socle de réhausse | **54548** |

# AGENCEMENT PERSONNALISÉ

# RANGEMENT

# MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

MAPAL
Créer pour sublimer

## ERGONOMIE ET HYGIÈNE

*Nos mobiliers inox sont pensés pour optimiser l'ergonomie et l'hygiène de vos postes de travail.*

## PERSONNALISATION

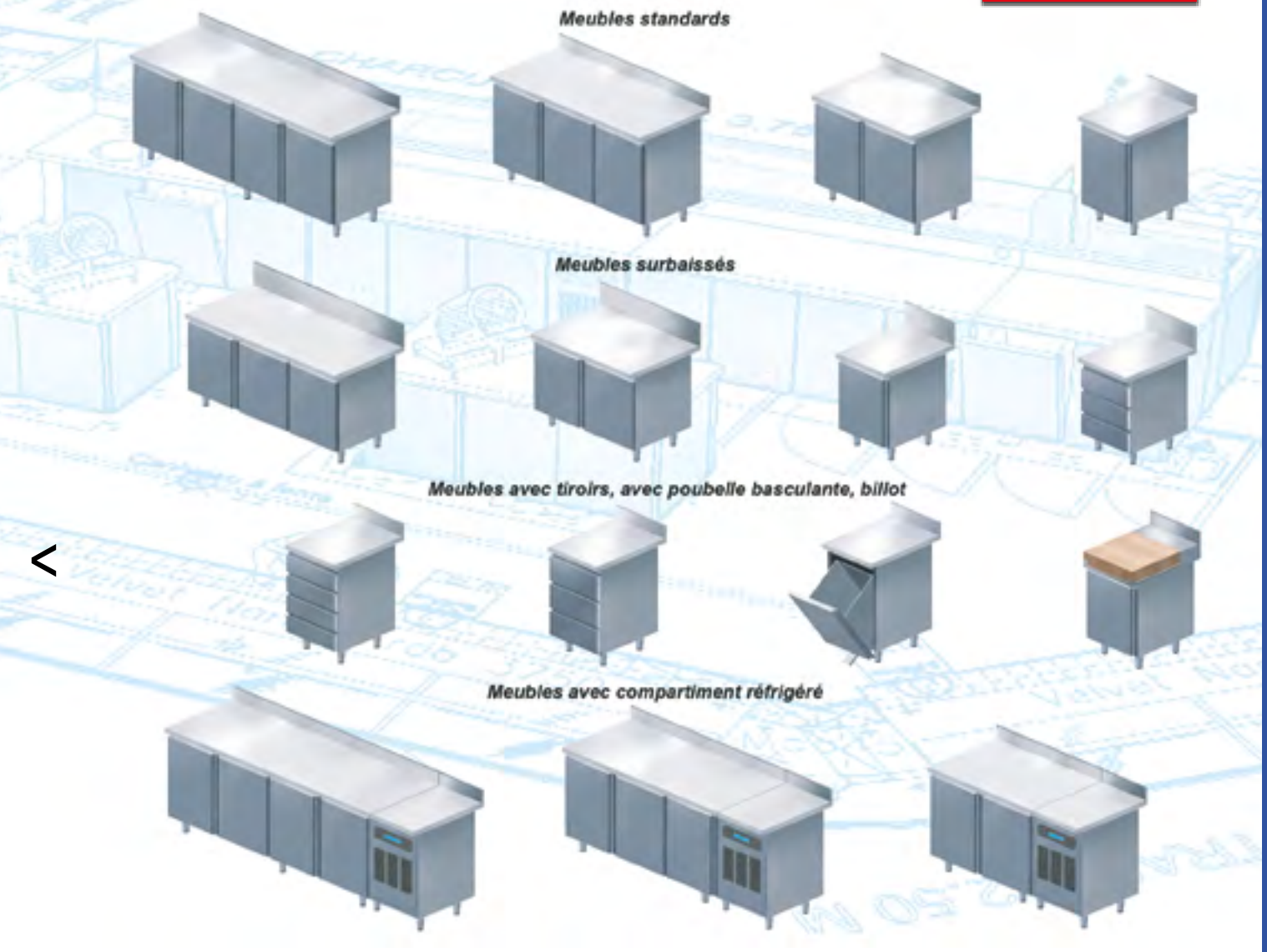
*Nos meubles "arrière-trad" sont entièrement personnalisables :*
*- Intégration des fonctions souhaitées : rangement, lavage, poubelle...*
*- Choix des matériaux pour les plans de travail : inox, granit, quartz...*
*- Choix des coloris des soubassements (RAL)*
*- Choix des accessoires*

**Nous consulter**

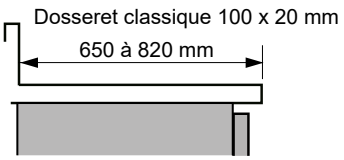
## COMMENCEZ A ÉLABORER VOTRE ESPACE DE TRAVAIL

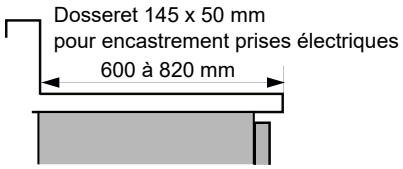
*A partir des éléments ci-dessous, vous pouvez commencer à déterminer vos besoins pour élaborer votre projet.*

**Nous consulter**




## PLUSIEURS POSSIBILITÉS DE PLATEAUX




## OPTIONS CUVES

**Vitre pare-projections** adaptée
Verre trempé ép. 6 mm
sur 3 pinces

**Plonge** 400 x 400 x 300 mm
Livrée avec bonde, siphon
et surverse

**Cuve** Ø 300 mm avec trop-plein
Robinet à cellule infrarouge
Alimentation : pile lithium

**Paillasse** 1000 x 500 mm
Cuve : 400 x 400 x 250 mm, bords
anti-ruissellement, égouttoir lisse
Avec bonde, siphon et surverse

## DES POINTS DE VENTE ATTRACTIFS

*Pour une mise en valeur de vos points de vente, nos commerciaux et notre bureau d'études vous aideront à parfaire votre projet.*

**Nous consulter**

## AMÉNAGEMENTS DES «ARRIÈRES-TRADITIONNELS»

### MEUBLES TRAVERSANTS ET CENTRAUX

**Fabrication tout inox brossé**
Plateau inox, ép. 1,5 mm avec renfort Oméga
Rangement sur **étagère réglable** et plancher
Portes coulissantes **doublées** suspendues (avec frein)
**Pieds** inox réglables sur 50 mm
Hauteur de travail 850/900 mm
Charge 60 kg par niveau

**Meubles centraux**

| | Profondeur 600 mm | Profondeur 700 mm |
|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code |
| 1000 | **30000** | **30070** |
| 1200 | **30010** | **30080** |
| 1400 | **30020** | **30090** |
| 1600 | **30030** | **30100** |
| 1800 | **30040** | **30110** |
| 2000 | **30060** | **30130** |

**Les meubles traversants** sont équipés de portes **coulissantes** sur les **2 faces**

| | Profondeur 700 mm |
|---|---|
| Longueur (mm) | Code |
| 1000 | **30450** |
| 1200 | **30460** |
| 1400 | **30470** |
| 1600 | **30480** |
| 1800 | **30490** |
| 2000 | **30510** |

### MEUBLES SURBAISSÉS pour trancheurs à jambon

Mêmes caractéristiques techniques
Hauteur de travail **800** mm

| | Central | Adossé |
|---|---|---|
| Long. x Prof. (mm) | Code | Code |
| 1000 x 700 | **30075** | **30285** |
| 1200 x 700 | **30085** | **30295** |

### MEUBLES ADOSSÉS

Plateau inox ép.1,5 mm avec **dosseret** standard (100 x 20 mm)
Retrait 68 mm du soubassement pour les passages de tuyauterie

| | Profondeur 600 mm | Profondeur 700 mm |
|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code |
| 1000 | **30210** | **30280** |
| 1200 | **30220** | **30290** |
| 1400 | **30230** | **30310** |
| 1600 | **30240** | **30330** |
| 1800 | **30250** | **30340** |
| 2000 | **30270** | **30355** |

### MEUBLES BAS «CHAUFFE-ASSIETTES»

Tout inox AISI 304L
Portes coulissantes suspendues avec serrure
1 étagère intérieure réglable en hauteur (charge 50 kg maxi)

Puissance : 2 kW / 230 V mono
Température maxi 85°C

| Hauteur 900 mm | Central | Avec dosseret 100 x 20 mm |
|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code |
| 1400 x 700 | **BG26604** | **BG26614** |

## TABLETTES D'ANGLE ADOSSÉES

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| 600 x 600 | **30701** |
| 700 x 700 | **30702** |

## OPTIONS POUR MEUBLES

2391

2396

2397

2390

5540.01

| Désignation | Code |
|---|---|
| Encastrement lave-mains 1/2 sphère<br>Cuve inox hémisphérique Ø300 mm avec trop plein<br>Robinet à commande par cellule infra-rouge<br>Alimentation pile lithium | **2391** |
| Encastrement cuve 400 x 400 x 300 mm<br>Cuve inox plonge<br>livrée avec bonde, siphon et surverse | **2396** |
| Encastrement paillasse 1000 x 500<br>1 cuve 400 x 400 x 250 mm + égouttoir lisse<br>livrée avec bonde, siphon et surverse | **2397** |
| Robinet mélangeur monotrou | **5540.01** |
| Fermeture à clef sur portes coulissantes | **31030** |
| Fermeture à clef sur portes battantes | **31031** |
| Vitre pare-projections | **2390** |
| **Option** : 4 roulettes pivotantes Ø100 mm chape inox (2 avec freins) pour déplacements limités | **30905** |

<

>

## PASSE-PLATS NEUTRES

Fabrication tôle **inox 304L**, épaisseur 1,5 mm
Largeur 300 mm sur colonettes inox Ø 38 mm

2 niveaux : hauteur 400 et 600 mm
A fixer sur plateau de table (gabarit et visserie fournis)

| | | 1 niveau | 2 niveaux |
|---|---|---|---|
| Longueur (mm) | Pour table longueur (mm) | Code | Code |
| 960 | 1000 | **BG27400** | **BG27420** |
| 1160 | 1200 | **BG27402** | **BG27422** |
| 1360 | 1400 | **BG27404** | **BG27424** |
| 1560 | 1600 | **BG27406** | **BG27426** |
| 1760 | 1800 | **BG27408** | **BG27428** |
| 1960 | 2000 | **BG27409** | **BG27429** |

## ARMOIRES INOX SUSPENDUES

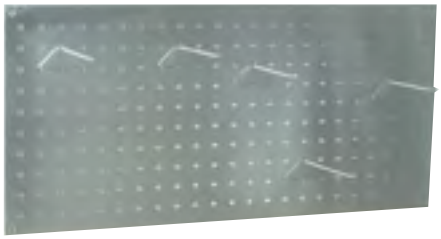
Fabrication tôle **inox AISI 304L**
2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées
1 étagère réglable en hauteur
Livrées montées avec 2 pattes de fixation murale
Charge maxi 50 kg répartis par niveau
Serrure à clef
Toit plat

***Profondeur 407 mm***
***Hauteur 600 mm***

| Longueur (mm) | Code |
|---|---|
| 1000 | **BG26790** |
| 1200 | **BG26800** |
| 1400 | **BG26810** |
| 1600 | **BG26820** |
| 1800 | **BG26830** |
| 2000 | **BG26840** |

## SUPPORT MURAL À USTENSILES

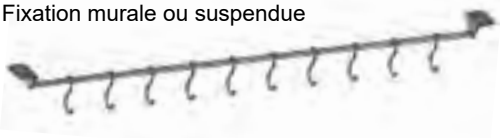
Plaque inox perforée permettant l'accrochage de broches pour supporter les petits ustensiles
Fournie avec 5 broches inox (longueur 200 mm)
Dimensions : 950 x 450 mm



| Désignation | Code |
|---|---|
| Le kit complet avec 5 broches | **3560** |
| La broche supplémentaire | **3561.01** |

## BARRE À CROCHETS

Fabrication tout inox
Fixation murale ou suspendue



| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| Longueur 630 mm | **307120** |
| Longueur 1000 mm | **307130** |
| Crochet en "S" porte-ustensiles | **307140** |

## BARRE INOX PORTE-FICHES

| Nbre fiches | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| 8 fiches | 625 x 100 | **307100** |
| 12 fiches | 1000 x 100 | **307110** |

<

## SUPPORTS INOX POUR FOURS

Soubassement universel pour fours à convection et fours mixtes
Dimensions 924 x 700 mm avec supports réglables, hauteur hors tout 750 mm
Fixes sur vérins de mise à niveau ou mobiles sur roulettes pivotantes Ø100 mm dont 2 à frein

| | Fixes | Mobiles |
|---|---|---|
| **Désignation** | **Code** | **Code** |
| Sans glissière | **31525** | **31528** |
| Avec 1 colonne 5 glissières GN | **31526** | **31529** |
| Avec 2 colonnes 5 glissières GN | **31527** | **31531** |

## PUPITRES

### Pupitre armoire

**Fabrication tout inox brossé**

Ecritoire incliné sur tiroir, porte battante sur armoire avec étagère médiane
Fermeture à clef pour tiroir et porte, roulettes pivotantes Ø100 mm dont 2 à frein

| Désignation | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Pupitre roulant avec armoire | 500 x 460 x 1170 | **8894.01** |

### Pupitres écritoires

**Fabrication tout inox brossé (plis écrasés)**

Ecritoire incliné abattable sur casier

| Désignation | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Pupitre mural | 500 x 460 x 200 | **8895** |
| Pupitre sur pied fixe | 500 x 460 x 1050 | **8896** |
| Pupitre roulant | 500 x 460 x 1050 | **8897** |

>

## ÉTAGERES CLAIES MURALES

Claie profil **inox** poli
Sur 2 consoles soudées
(vis et chevilles non fournies)
Charge maxi 50 kg/ml répartis

| | Profondeur 300 mm | Profondeur 400 mm |
|---|---|---|
| **Longueur (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1000 | **31015** | **31021** |
| 1200 | **31016** | **31022** |
| 1400 | **31017** | **31023** |
| 1600 | **31018** | **31024** |
| 1800 | **31019** | **31025** |
| 2000 | **31020** | **31026** |

## ÉTAGERES TABLETTES MURALES

Tablette tôle **inox** poli
Avec dosseret hauteur **50** mm
Livrées avec 2 consoles,
(vis et chevilles non fournies)
3 consoles à partir de 1800 mm
Charge maxi 50 kg/ml répartis

| | Profondeur 300 mm | Profondeur 400 mm |
|---|---|---|
| **Longueur (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1000 | **31001** | **31007** |
| 1200 | **31002** | **31008** |
| 1400 | **31003** | **31009** |
| 1600 | **31004** | **31010** |
| 1800 | **31005** | **31011** |
| 2000 | **31006** | **31012** |

## ÉTAGERES TABLETTES SUR CRÉMAILLÈRES

Tablette tôle **inox** poli
Avec dosseret hauteur **50** mm
Livrée avec 2 crémaillères hauteur 660 mm,
(vis et chevilles non fournies)
3 crémaillères à partir de 1800 mm
Charge maxi 50 kg/ml répartis

| | LARGEUR 300 mm | | LARGEUR 400 mm | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 niveau | 2 niveaux | 1 niveau | 2 niveaux |
| **Longueur (mm)** | **Code** | **Code** | **Code** | **Code** |
| 1000 | **31035** | **31050** | **31041** | **31056** |
| 1200 | **31036** | **31051** | **31042** | **31057** |
| 1400 | **31037** | **31052** | **31043** | **31058** |
| 1600 | **31038** | **31053** | **31044** | **31059** |
| 1800 | **31039** | **31054** | **31045** | **31060** |
| 2000 | **31040** | **31055** | **31046** | **31061** |

| Désignation | Code |
|---|---|
| Crémaillère hauteur 660 mm (unitaire) | **31510.01** |
| Console pour largeur 300 mm (unitaire) | **31530** |
| Console pour largeur 400 mm (unitaire) | **31540** |

## ARMOIRES DE RANGEMENT

Fabrication tout inox
Toit incliné
2 portes coulissantes avec poignée et serrure
Pieds composite noir (Ø 40 x 155 mm) réglables.
3 étagères (larg. 506 mm) dont 2 réglables
Charge maxi 50 kg/ml répartis
Hauteur façade : 1772 mm
Hauteur hors tout : 1935 mm
Profondeur : 600 mm

| Longueur (mm) | Code |
|---|---|
| 1000 | **BG33140** |
| 1200 | **BG33150** |
| 1400 | **BG33160** |

## ARMOIRES D'ENTRETIEN
**1 porte battante**

Fabrication tout inox
Porte battante doublée avec poignée et serrure
Toit incliné (15°)
Charge maxi par étagère 50 kg/ml répartis
Pieds composite (Ø 40 x 115 mm) réglables
Hauteur de façade : 1810 mm
Dimensions (H x L x P) : 1935 x 600 x 475 mm

| Modèle | Code |
|---|---|
| 1 porte avec 3 étagères (dont 2 réglables) | **BG33110** |
| 1 porte + 1 compartiment (3 étagères dont 1 réglable) | **BG33100** |

## ARMOIRES D'ENTRETIEN
**2 portes battantes**

Fabrication tout inox
Portes battantes doublées avec poignée et serrure (par porte)
Toit incliné (15°)
Charge maxi par étagère 50 kg/ml répartis
Pieds composite (Ø 40 x 115 mm) réglables
Hauteur de façade : 1810 mm
Dimensions (H x L x P) :
1935 x 1000 x 475 mm

| Modèle | Code |
|---|---|
| 2 portes avec 3 étagères (dont 2 réglables) | **BG33130** |
| 1 porte + 1 compartiment (3 étagères dont 1 réglable) | **BG33120** |

## MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de 125 à 200 mm
1 jeu de 2 glissières et 1 grille par porte
Guides amovibles permettant un nettoyage plus pratique
Fond en tôle emboutie avec drainage
Bords internes arrondis pour un nettoyage facile
Capacité de charge maximale de 40 kg /ml.
Consommation moyenne : 548 kWh
Gaz R290
**Modèle "Gastronorme"** : pour bacs gastronorme GN 2/1 ou 2 x GN 1/1 ; équipé de guides compatibles, avec ou sans dosseret (100 mm)
**Modèle "Pâtissier"** : pour plaques et grilles 600 x 400 mm GN 2/1, équipé de guides compatibles, avec ou sans dosseret (100 mm)

| | "GASTRONORME" | | | "PÂTISSIER" | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | avec dosseret | sans dosseret | | avec dosseret | sans dosseret |
| **Modèle** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| 2 portes + groupe | 1342 x 700 | **24701.02** | **24702.02** | 1492 x 800 | **24801.02** | **24802.02** |
| 3 portes + groupe | 1792 x 700 | **24707.02** | **24708.02** | 2017 x 800 | **24809.02** | **24810.02** |
| 4 portes + groupe | 2242 x 700 | **24713.02** | **24714.02** | 2542 x 800 | **24817.02** | **24818.02** |
| **OPTIONS** | | | | | | |
| jeu de 2 glissières | - | **24991** | | - | **24993** | |
| 1 plaque | - | **114600** | | - | **114520** | |

## MEUBLES RÉFRIGÉRÉS POUR PRÉPARATION PIZZA

Dessus granit avec dosserets arrière et latéraux
Profondeur standard : 800 mm
Grille : 600 x 400 mm

**Vitrine pour ingrédients** (GN 1/4) avec groupe frigorifique intégré (non incluse)

| | MEUBLE | | VITRINE avec groupe intégré | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle** | **Dimensions (mm)** | **Code** | **Dimensions (mm)** | **Nb de bac GN1/4** | **Code** |
| 2 portes + groupe | 1492 x 800 | **24803.02** | 1492 x 336 | 6 | **24901.02** |
| 3 portes + groupe | 2017 x 800 | **24811.02** | 2017 x 336 | 9 | **24902.02** |

## ARMOIRE HAUTE RÉFRIGÉRÉE

Armoire réfrigérée 700 l GN 2/1 tout inox
Dimensions : 653 x 842 x 2040 mm
Pieds inox (réglage 125 mm à 200 mm), pour faciliter le nettoyage sous l'appareil.
Guides amovibles, réglage sur 23 niveaux (esp. 55 mm)
Charge maximale de 40 kg répartie.
Fond en tôle emboutie, drainage dans panneau inférieur
Bords internes arrondis pour nettoyage facile
Convient aux bacs GN 2/1 ou 2 x GN 1/1; équipé de guides compatibles.
Consommation énergétique : 548 kW/h

| **Modèle** | **Code** |
|---|---|
| Porte ouverture à **droite** | **24950.02DR** |
| Porte ouverture à **gauche** | **24950.02DL** |

## SALADETTES

Plateau inox avec dosseret picking ingrédients (GN 1/4)
Profondeur standard : 700 mm

| **Modèle** | **Dimensions (mm)** | **Code** |
|---|---|---|
| 2 portes + groupe | 1350 x 700 | **24920.02** |
| 3 portes + groupe | 1795 x 700 | **24930.02** |

# CHARIOTS
# ÉCHELLES

MAPAL
Créer pour sublimer

## ÉCHELLES EURONORME - 600 x 400 mm et 600 x 800 mm

Pour plateaux, grilles ou plaques 600 x 400 mm et grilles 600 x 800 mm

Glissières tôle inox poli **épaisseur 1,5 mm**
avec **butées anti-chute** – entrée **400** mm
Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm
Plateau supérieur en tôle inox pour le modèle hauteur 940 mm

4 roulettes pivotantes à **chape polyamide** Ø 125 mm
avec pare fils et bandage caoutchouc non tachant
+ **pare chocs** annulaires
Hauteur hors tout 1780 mm

| Montées | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Nbre de glissières** | **Espacement en mm** | **Dim. L x l x h (mm)** | **Code** |
| Echelle basse avec plateau supérieur | 9 | 75 | 680 x 530 x 940 | **4112.01** |
| Echelle haute 600x 400 mm | 12 | 126 | 680 x 530 x 1780 | **4134.01** |
| Echelle haute 600 x 400 mm | 16 | 95 | 680 x 530 x 1780 | **4135.01** |
| Echelle haute 600 x 400 mm | 20 | 75 | 680 x 530 x 1780 | **4136.01** |
| Echelle haute **600 x 800 mm** | 20 | 75 | 880 x 710 x 1780 | **4131.01** |
| Option : 4 roulettes pivotantes polyamide Ø 125 mm dont 2 avec frein | | | | **1837** |

| A monter | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Nbre de glissières** | **Espacement en mm** | **Dim. L x l x h (mm)** | **Code** |
| Echelle haute 600 x 400 mm | 12 | 126 | 680 x 530 x 1780 | **M4134.01** |
| Echelle haute 600 x 400 mm | 16 | 95 | 680 x 530 x 1780 | **M4135.01** |
| Echelle haute 600 x 400 mm | 20 | 75 | 680 x 530 x 1780 | **M4136.01** |
| Echelle haute **600 x 800 mm** | 20 | 75 | 880 x 710 x 1780 | **M4131.01** |

## ÉCHELLES GASTRONORME GN 1/1 et GN 2/1

Pour plateaux, grilles ou bacs **GN**
Entrée **325** mm (GN 1/1) ou **530** mm (GN 2/1)
Roulettes pivotantes à **chape polyamide** Ø 125 mm dont **2 avec frein**

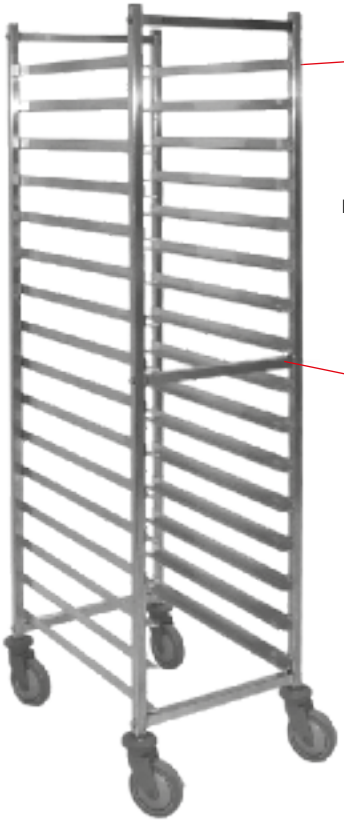
| Montées | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Nbre de glissières** | **Espacement en mm** | **Dim. L x l x h (mm)** | **Code** |
| Echelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur* | 6 | 75 | 375 x 594 x 740 | **4111.01** |
| Echelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur | 9 | 75 | 375 x 594 x 940 | **4118.01** |
| Echelle haute GN 1/1 | 15 | 100 | 375 x 594 x 1780 | **4113.01** |
| Echelle haute GN 1/1 | 20 | 75 | 375 x 594 x 1780 | **4116.01** |
| Echelle haute GN 2/1 | 15 | 100 | 685 x 594 x 1780 | **4123.01** |
| Echelle haute GN 2/1 | 20 | 75 | 685 x 594 x 1780 | **4126.01** |
| Housse pour GN 1/1 | 15 | 100 | 685 x 594 x 1780 | **4230.02** |
| Housse pour GN 2/1 | 20 | 75 | 685 x 594 x 1780 | **4231.02** |

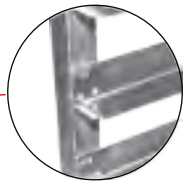
* Logeable sous table

| A monter | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Désignation** | **Nbre de glissières** | **Espacement en mm** | **Dim. L x l x h (mm)** | **Code** |
| Echelle haute GN 1/1 | 15 | 100 | 375 x 594 x 1780 | **M4113.01** |
| Echelle haute GN 1/1 | 20 | 75 | 375 x 594 x 1780 | **M4116.01** |
| Echelle haute GN 2/1 | 15 | 100 | 685 x 594 x 1780 | **M4123.01** |
| Echelle haute GN 2/1 | 20 | 75 | 685 x 594 x 1780 | **M4126.01** |

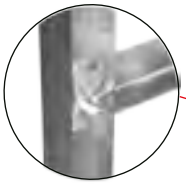
## CHARIOTS-ÉCHELLES À GLISSIÈRES

### 600 x 400 mm Pâtissier



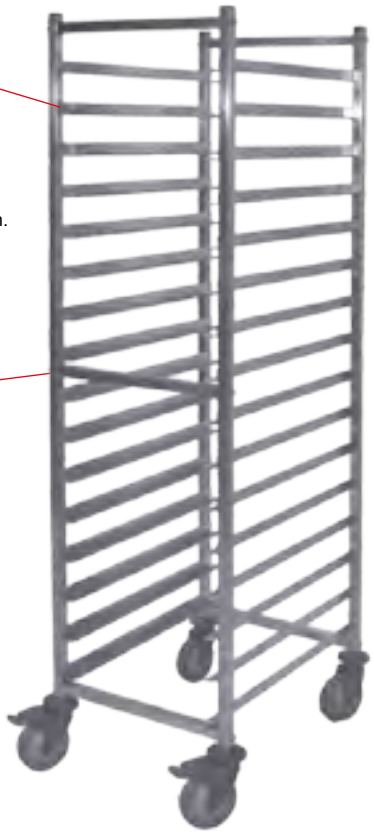


Glissières soudées par
3 points bouchonnés.
largeur **32 mm**, épaisseur 1,5 mm.
butées d'arrêt.



Glissières soudées par
3 points bouchonnés.
largeur **15 mm**, épaisseur 1,5 mm.
butées d'arrêt.

### GN



Barre de pousse
1 barre pour GN1/1 et 600 x 400 mm
2 barres pour GN 2/1

Tous ces chariots sont équipés de
**roulettes avec pare-fils**
"Bonnes roulettes = Bon chariot"

Charge maxi : 150 kg

Plateau soudé
sur les montants

Roulettes pivotantes Ø125 mm,
chape polyamide,
flasques pare-fils
(2 à frein pour GN et 600 x 800)

### 600 x 800 mm

2 barres
de pousse

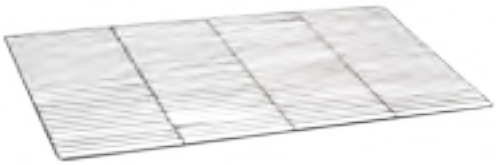
## PLATEAUX ET PLATS ABS / 850G

| Désignation | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Plateau **BLANC** | 600 x 400 | **104100** |
| Plateau **ROUGE** | 600 x 400 | **104120** |
| Plateau **VERT** | 600 x 400 | **104140** |
| Plateau **BLEU** | 600 x 400 | **104130** |
| Plateau **JAUNE** | 600 x 400 | **104150** |
| Plateau **NOIR** | 600 x 400 | **104110** |
| Plateau **GN 1/1 BLANC** | 530 x 325 | **104250** |
| Plateau **GN 1/1 ROUGE** | 530 x 325 | **104260** |

***Prix : nous consulter***

## PLAQUES ET GRILLES

Plaques INOX et ALU : 600 x 400 mm
Grilles INOX GN 1/1 - 2/1 : 600 x 400 mm - 600 x 800 mm



| | Désignation | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|---|
| **PLAQUES** | **INOX -** Bords pincés 45° - Ep = 15/10ème | 600 x 400 | **114200** |
| | **ALU -** Bords pincés 45° - Ep = 15/10ème | 600 x 400 | **114350** |
| | **ALU -** Bords pincés 45° - Ep = 20/10ème | 600 x 400 | **114310** |
| | **ALU -** Bords pincés 45° - Ep = 20/10ème perforée | 600 x 400 | **114320** |
| | **ALU -** Bords pincés 45° - Ep = 20/10ème anti-adhésive | 600 x 400 | **114330** |
| | **ALU -** Bords pincés 45° - Ep = 20/10ème perforée, anti-adhésive | 600 x 400 | **114340** |
| **GRILLES** | **INOX GN 1/1** - 2 traverses Ø 5 mm et 20 fils Ø 2 mm | 530 x 325 | **114600** |
| | **INOX GN 2/1** - 3 traverses Ø 7 mm et 20 fils Ø 3 mm | 650 x 530 | **114610** |
| | **INOX "pâtissière"** - 3 traverses Ø 5 mm et 29 fils Ø 2 mm | 600 x 400 | **114520** |
| | **INOX** - 2 traverses Ø 7 mm et 23 fils Ø 3 mm | 600 x 800 | **114560** |

***Prix : nous consulter***

4161.01

231020

231010

## CHARIOT PORTE-BACS ou « Échelle à pâtons »

Pour bacs plastique **ronds** (code 231010)
ou **rectangulaires** (code 231020)
8 niveaux
Structure soudée en **tube inox** brossé section **25 x 25** mm
Roulettes pivotantes Ø **100** mm
à bandage caoutchouc non tachant
Hauteur hors tout **1830** mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Chariot 8 niveaux<br>Dim. 610 x 450 x 1830 mm | **4161** |

## CHARIOT PORTE-GRILLES OU PLAQUES

Pour empilage **plateaux ABS, grilles inox ou plaques alu 600 x 400 mm**
Structure soudée en tube inox brossé Ø **25 mm**
Roulettes pivotantes Ø **100** mm à bandage caoutchouc non tachant
Hauteur hors tout **900** mm
Capacité : 150 plateaux

| Désignation | Code |
|---|---|
| Chariot porte-grilles ou plaques | **4200** |

## CHARIOT A NIVEAU CONSTANT AVEC BARRE DE POUSSE

Pour empilage **plateaux ABS ou plaques alu 600 x 400 mm**
Structure soudée en **tube inox** brossé
Plateau coulissant sur ressorts **inox**
Roulettes pivotantes Ø **100** mm dont **2 avec frein**
Hauteur hors tout **900** mm
Capacité : 70 plateaux

| Désignation | Code |
|---|---|
| Chariot à niveau constant | **4174.02** |

## CHARIOTS PLATEFORME

Plateau **inox** brossé **uni ou à claire-voie,**
avec barre de pousse
Roulettes chape zinguée (2 fixes, 2 pivotantes)
Roues Ø **160 mm** à bandage caoutchouc non tachant
Dimensions : **1035 x 600 x 940** mm

8330.01

8331.01

| Désignation | Code |
|---|---|
| Avec plateau plein | **8330.01** |
| Avec plateau claire-voie | **8331.01** |

**Charge maxi. 350 kg**

## SOCLES ROULEURS

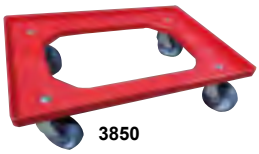
**Plateau tôle inox brossé** avec bords relevés
Roulettes pivotantes Ø **80 mm**
avec chape zinguée,
bandage caoutchouc non tachant
+ pare-chocs annulaires
Pour **plateaux, plaques**,
**bacs 600 x 400** mm ou **casiers 500 x 500** mm

3822

| Désignation | Code |
|---|---|
| Socle rouleur inox pour 600 x 400 mm | **3820** |
| Socle rouleur inox pour 500 x 500 mm | **3822** |

**Charge maxi. 120 kg**

**Socle rouleur ABS** agréé contact alimentaire
Dimensions : 615 x 415 x 100 mm
4 roues Ø 100 mm
**Timon pour socle rouleur**
Acier peint rouge


3850

3860

| Désignation | Code |
|---|---|
| Socle rouleur ABS pour 600 x 400 mm | **3850** |
| Timon pour socle ci-dessus | **3860** |

**Charge maxi. 250 kg**

## SOCLES ROULEURS RENFORCÉS AVEC BARRE DE POUSSE

**Plateau tôle inox brossé** avec
bords relevés
Roulettes pivotantes Ø **100 mm**
avec chape zinguée,
bandage caoutchouc non tachant
+ pare-chocs annulaires
Pour **plateaux, plaques**,
**bacs 600 x 400** mm ou
**casiers 500 x 500** mm

3827

| Désignation | Code |
|---|---|
| Socle rouleur pour 600 x 400 mm<br>Dim. 705 x 440 x 850 mm | **3825** |
| Socle rouleur pour 500 x 500 mm<br>Dim. 695 x 550 x 850 mm | **3827** |

**Charge maxi. 120 kg**

## BAC INOX ROULANT POUR SUCRE, FARINE

(Ne convient pas pour le sel)
Cuve en tôle **inox** brossé
avec couvercle **inox** à charnière
Roulettes polyamide pivotantes Ø **100 mm**
Contenance : **130** litres
Dimensions : **600 x 400 x 700 mm**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Bac sucre / farine 130 litres | **3812** |

## CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

Tube inox AISI 304L cintré Ø 25 mm
4 roulettes pivotantes (dont 2 avec frein), chape polyamide Ø 125 mm
Pare-chocs caoutchouc
2 séparations amovibles (grille anti-chute) en fil inox
Option : housse anti-poussière en PVC

BG4181.03

BG4184.03

BG4185

| Désignation | Code |
|---|---|
| 200 assiettes - Dim. 910 x 366 x 761 mm | **BG4181.03** |
| 400 assiettes - Dim. 910 x 613 x 742 mm | **BG4184.03** |
| Housse PVC armé pour chariot 200 assiettes | **BG4185** |
| Housse PVC armé pour chariot 400 assiettes | **BG4186** |

## CHARIOTS DESSERTES DE SERVICE

Deux ou trois niveaux de **plateaux inox** brossé avec rebords anti-chute sur les quatre côtés
**Structure** en tube inox brossé Ø 25 mm, sur **roulettes pivotantes** Ø **100** mm à bandage caoutchouc non tachant (dont 2 avec frein)
Hauteur hors tout 950 mm

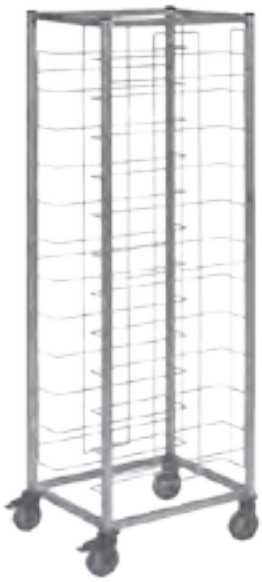
Charge maxi. 70 kg

| Livrés montés | 2 niveaux | 3 niveaux |
|---|---|---|
| **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| 830 x 530 x 940 | **1570** | **1571** |
| 1030 x 530 x 940 | **1572** | **1573** |

| Livrés à plat à monter | 2 niveaux | 3 niveaux |
|---|---|---|
| **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| 830 x 530 x 940 | **M1570** | **M1571** |
| 1030 x 530 x 940 | **M1572** | **M1573** |

## CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

Pour **plateaux cafétéria** largeur **310 à 385** et longueur **400 à 550** mm
Glissières en fil inox (entrée sens largeur),
espace entre niveaux **126** mm
Structure en **tube inox** poli section **25 x 25** mm
Roulettes pivotantes à **chape polyamide** dont **2 avec frein** Ø **125** mm,
avec pare-fils et bandage caoutchouc non tachant + **pare-chocs** annulaires.



| Désignation | Code |
|---|---|
| 12 glissières - Dim. 630 x 510 x 1770 mm | **4190.01** |
| 2 x 6 glissières - Dim. 630 x 930 x 1200 mm | **4191.01** |
| 2 x 12 glissières - Dim. 630 x 930 x 1770 mm | **4192.01** |
| Panneaux d'habillage latéral pour chariot haut (la paire) | **4196** |
| Panneaux d'habillage latéral pour chariot bas (la paire) | **4197** |

## ÉTAGERES ROULANTES

4 ou 5 niveaux de tablettes tôle **inox** brossé
Structure tube **inox** brossé
Roulettes pivotantes dont **2 avec frein**
Roues Ø **100** mm avec bandage caoutchouc non tachant

| Désignation | Code |
|---|---|
| 4 Niveaux / Dim. 1150 x 550 x 1700 mm | **1169** |
| 4 Niveaux / Dim. 1400 x 600 x 1700 mm | **3146** |
| 5 Niveaux / Dim. 1150 x 550 x 1700 mm | **3148** |
| 5 Niveaux / Dim. 1400 x 600 x 1700 mm | **3149** |

Charge maxi 120 kg

# RAYONNAGES

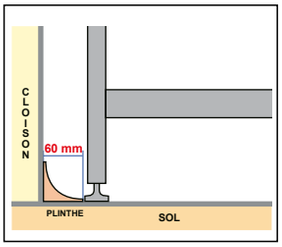
## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

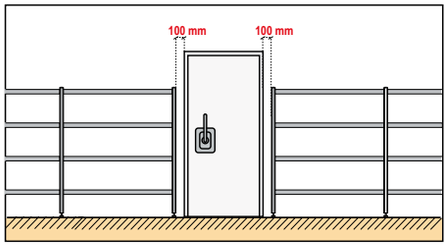
### GRANDE MODULARITÉ

**2 profondeurs** : **400** (378 mm) ou **500** (478 mm)
**2 hauteurs : 1780 ou 1810 mm**
**12 longueurs : de 594 à 1561 mm hors tout**

### CONSEILS POUR LA PRISE DE COTES

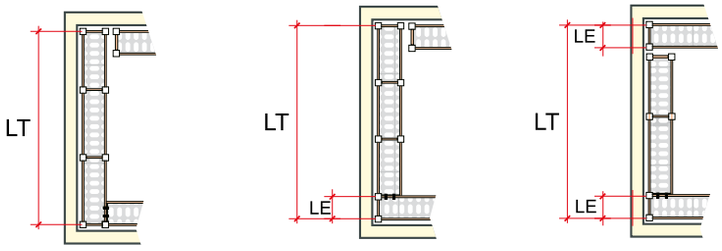
- Les plinthes des panneaux de chambres froides étant généralement arrondies, nous vous recommandons lors de la prise de cotes, de réserver 60 mm.
En effet, pour une meilleure stabilité, les pieds des échelles doivent être positionnés sur un sol plat.
- Il est également nécessaire de réserver 100 mm de part et d'autre des portes pour une meillleure accessibilité.




### PRISE DES DIMENSIONS
**voir schémas ci-contre >>**

- Selon l'implantation choisie, ne pas oublier de soustraire de la longueur totale (LT), la ou les largeur(s) de l'étagère (LE).



## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

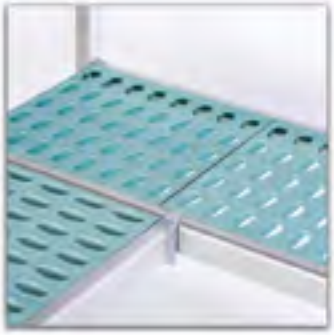
### CARACTÉRISTIQUES

Spécialement conçu pour l'entreposage de produits alimentaires en chambres froides (positives ou négatives)

- **Grande robustesse et forte capacité de charge : 230 kg répartis par niveau (sur verins)**
- Résistant aux acides de base, exempt de bactéries.
- Entièrement démontable et lavable en machine.

Structure en aluminum anodisé **inoxydable**.

A épuisement des stocks de clayettes grises passage aux clayettes turquoise pastel RAL 6034



Clayettes ajourées pour une **parfaite circulation du froid** et le stockage des denrées alimentaires.

Rayonnage **modulable à volonté**. Départ en angle sans démontage du linéaire principal. **Niveaux réglables** tous les 150 mm (11 niveaux).

**Montage facile** par 1 seule personne (sans outil). Livré avec vérins (réglables sur 30 mm).

**Option** : Disponible sur roulettes pivotantes polyamides (Ø 125 mm dont 2 à frein) mais pas au delà de 1387 mm.

### Déballage et montage plus rapide

NOUVEAU

Notre nouvel emballage carton, plus respectueux de l'environnement, a été conçu pour simplifier le montage des niveaux. Les clayettes sont posées sur le niveau au moment de l'emballage.

A la réception, 2 gestes simples suffisent :
1/ poser le niveau encore emballé sur les échelles
2/ retirer l'emballage, vos clayettes sont en place.

**Gain de temps au montage**

## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

**Hauteur 1780 / 1810 mm**
**Section des échelles 32 x 32 mm**

| | | | Profondeur 400 mm | | Profondeur 500 mm | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 3 niveaux | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| | Long. hors tout (mm) | Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 2 échelles terminales | 594 | 531 | 42499.01 | 42699.01 | 43499.01 | 43699.01 |
| | 683 | 620 | 42500.01 | 42700.01 | 43500.01 | 43700.01 |
| | 772 | 709 | 42502.01 | 42702.01 | 43502.01 | 43702.01 |
| | 857 | 794 | 42504.01 | 42704.01 | 43504.01 | 43704.01 |
| | 946 | 883 | 42506.01 | 42706.01 | 43506.01 | 43706.01 |
| | 1035 | 972 | 42508.01 | 42708.01 | 43508.01 | 43708.01 |
| | 1124 | 1061 | 42510.01 | 42710.01 | 43510.01 | 43710.01 |
| | 1209 | 1146 | 42512.01 | 42712.01 | 43512.01 | 43712.01 |
| | 1298 | 1235 | 42514.01 | 42714.01 | 43514.01 | 43714.01 |
| | 1387 | 1324 | 42516.01 | 42716.01 | 43516.01 | 43716.01 |
| | 1476 | 1413 | 42518.01 | 42718.01 | 43518.01 | 43718.01 |
| | 1561 | 1498 | 42520.01 | 42720.01 | 43520.01 | 43720.01 |
| 2 échelles terminales + 1 centrale | 1681 | 794+794 | 42522.01 | 42722.01 | 43522.01 | 43722.01 |
| | 1774 | 972+709 | 42524.01 | 42724.01 | 43524.01 | 43724.01 |
| | 1859 | 972+794 | 42526.01 | 42726.01 | 43526.01 | 43726.01 |
| | 1948 | 972+883 | 42528.01 | 42728.01 | 43528.01 | 43728.01 |
| | 2037 | 972+972 | 42530.01 | 42730.01 | 43530.01 | 43730.01 |
| | 2126 | 1061+972 | 42532.01 | 42732.01 | 43532.01 | 43732.01 |
| | 2211 | 1146+972 | 42534.01 | 42734.01 | 43534.01 | 43734.01 |
| | 2300 | 1146+1061 | 42536.01 | 42736.01 | 43536.01 | 43736.01 |
| | 2385 | 1146+1146 | 42538.01 | 42738.01 | 43538.01 | 43738.01 |
| | 2474 | 1146+1235 | 42541.01 | 42740.01 | 43540.01 | 43740.01 |
| | 2563 | 1324+1146 | 42542.01 | 42742.01 | 43542.01 | 43742.01 |
| | 2652 | 1324+1235 | 42544.01 | 42744.01 | 43544.01 | 43744.01 |
| | 2741 | 1324+1324 | 42546.01 | 42746.01 | 43546.01 | 43746.01 |
| | 2826 | 1235+1498 | 42548.01 | 42748.01 | 43548.01 | 43748.01 |
| | 2915 | 1324+1498 | 42550.01 | 42750.01 | 43550.01 | 43750.01 |
| | 3004 | 1413+1498 | 42552.01 | 42752.01 | 43552.01 | 43752.01 |
| | 3089 | 1498+1498 | 42554.01 | 42754.01 | 43554.01 | 43754.01 |
| 2 échelles terminales + 2 centrales | 3214 | 1146+972+972 | 42556.01 | 42756.01 | 43556.01 | 43756.01 |
| | 3303 | 1235+972+972 | 42558.01 | 42758.01 | 43558.01 | 43758.01 |
| | 3392 | 1324+972+972 | 42560.01 | 42760.01 | 43560.01 | 43760.01 |
| | 3481 | 1324+972+1061 | 42562.01 | 42762.01 | 43562.01 | 43762.01 |
| | 3570 | 1324+1061+1061 | 42564.01 | 42764.01 | 43564.01 | 43764.01 |
| | 3651 | 1235+1146+1146 | 42566.01 | 42766.01 | 43566.01 | 43766.01 |
| | 3740 | 1146+1235+1235 | 42568.01 | 42768.01 | 43568.01 | 43768.01 |
| | 3829 | 1235+1235+1235 | 42570.01 | 42770.01 | 43570.01 | 43770.01 |
| | 3918 | 1235+1235+1324 | 42572.01 | 42772.01 | 43572.01 | 43772.01 |
| | 4007 | 1324+1235+1324 | 42574.01 | 42774.01 | 43574.01 | 43774.01 |
| | 4096 | 1324+1324+1324 | 42576.01 | 42776.01 | 43576.01 | 43776.01 |
| | 4181 | 1235+1324+1498 | 42578.01 | 42778.01 | 43578.01 | 43778.01 |
| | 4270 | 1324+1324+1498 | 42580.01 | 42780.01 | 43580.01 | 43780.01 |
| | 4358 | 1235+1498+1498 | 42582.01 | 42782.01 | 43582.01 | 43782.01 |
| | 4444 | 1324+1498+1498 | 42584.01 | 42784.01 | 43584.01 | 43784.01 |

## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

**Hauteur 1780 / 1810 mm**
**Section des échelles 32 x 32 mm**

| | | | Profondeur 400 mm | | Profondeur 500 mm | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 3 niveaux | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| | Long. hors tout (mm) | Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 2 échelles terminales + 3 centrales | 4568 | 1209+1209+1124+1124 | 42586.01 | 42786.01 | 43586.01 | 43786.01 |
| | 4653 | 1209+1209+1209+1124 | 42588.01 | 42788.01 | 43588.01 | 43788.01 |
| | 4742 | 1298+1209+1209+1124 | 42590.01 | 42790.01 | 43590.01 | 43790.01 |
| | 4827 | 1298+1209+1209+1209 | 42592.01 | 42792.01 | 43592.01 | 43792.01 |
| | 4916 | 1298+1298+1209+1209 | 42594.01 | 42794.01 | 43594.01 | 43794.01 |
| | 5005 | 1298+1298+1298+1209 | 42596.01 | 42796.01 | 43596.01 | 43796.01 |
| | 5094 | 1387+1298+1298+1209 | 42598.01 | 42798.01 | 43598.01 | 43798.01 |
| | 5183 | 1387+1387+1298+1209 | 42600.01 | 42800.01 | 43600.01 | 43800.01 |
| | 5272 | 1387+1387+1298+1298 | 42602.01 | 42802.01 | 43602.01 | 43802.01 |
| | 5361 | 1387+1387+1387+1298 | 42604.01 | 42804.01 | 43604.01 | 43804.01 |
| | 5450 | 1387+1387+1387+1387 | 42606.01 | 42806.01 | 43606.01 | 43806.01 |
| | 5535 | 1561+1387+1387+1298 | 42608.01 | 42808.01 | 43608.01 | 43808.01 |
| | 5624 | 1561+1387+1387+1387 | 42610.01 | 42810.01 | 43610.01 | 43810.01 |
| | 5709 | 1561+1561+1387+1298 | 42612.01 | 42812.01 | 43612.01 | 43812.01 |
| | 5798 | 1561+1561+1387+1387 | 42614.01 | 42814.01 | 43614.01 | 43814.01 |
| | 5883 | 1561+1561+1561+1298 | 42616.01 | 42816.01 | 43616.01 | 43816.01 |
| | 5972 | 1561+1561+1561+1387 | 42618.01 | 42818.01 | 43618.01 | 43818.01 |
| 2 échelles terminales + 3 centrales | 6271 | 1298+1298+1298+1298+1209 | 42620.01 | 42820.01 | 43620.01 | 43820.01 |
| | 6360 | 1387+1298+1298+1298+1209 | 42622.01 | 42822.01 | 43622.01 | 43822.01 |
| | 6534 | 1561+1298+1298+1298+1209 | 42624.01 | 42824.01 | 43624.01 | 43824.01 |
| | 6712 | 1561+1387+1298+1298+1298 | 42626.01 | 42826.01 | 43626.01 | 43826.01 |
| | 6886 | 1561+1561+1298+1298+1298 | 42628.01 | 42828.01 | 43628.01 | 43828.01 |
| | 7064 | 1561+1561+1387+1387+1298 | 42630.01 | 42830.01 | 43630.01 | 43830.01 |
| | 7238 | 1561+1561+1561+1387+1298 | 42632.01 | 42832.01 | 43632.01 | 43832.01 |
| | 7501 | 1561+1561+1561+1561+1387 | 42634.01 | 42834.01 | 43634.01 | 43834.01 |
| | 7675 | 1561+1561+1561+1561+1561 | 42636.01 | 42836.01 | 43636.01 | 43836.01 |

## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

## RAYONNAGE ADDITIONNEL LINÉAIRE

Livré avec une échelle centrale permettant l'accroche de part et d'autre de niveaux, grâce aux pions d'accrochage doubles fournis.

**Hauteur 1780 / 1810 mm**
**Section des échelles 32 x32 mm**

| | | | Profondeur 400 mm | | Profondeur 500 mm | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 3 niveaux | 4 niveaux | 3 niveaux | 4 niveaux |
| | Long. hors tout (mm) | Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm) | Code | Code | Code | Code |
| 1 échelle centrale | 563 | 531 | 42678.01 | 42878.01 | 43678.01 | 43878.01 |
| | 652 | 620 | 42680.01 | 42880.01 | 43680.01 | 43880.01 |
| | 741 | 709 | 42682.01 | 42882.01 | 43682.01 | 43882.01 |
| | 826 | 794 | 42684.01 | 42884.01 | 43684.01 | 43884.01 |
| | 915 | 883 | 42686.01 | 42886.01 | 43686.01 | 43886.01 |
| | 1004 | 972 | 42688.01 | 42888.01 | 43688.01 | 43888.01 |
| | 1093 | 1061 | 42690.01 | 42890.01 | 43690.01 | 43890.01 |
| | 1178 | 1146 | 42692.01 | 42892.01 | 43692.01 | 43892.01 |
| | 1267 | 1235 | 42694.01 | 42894.01 | 43694.01 | 43894.01 |
| | 1356 | 1324 | 42696.01 | 42896.01 | 43696.01 | 43896.01 |
| | 1445 | 1413 | 42900.01 | 42920.01 | 43900.01 | 43920.01 |
| | 1530 | 1498 | 42902.01 | 42922.01 | 43902.01 | 43922.01 |

### À retenir

- **Une échelle terminale** = Echelle simple avec accroche des niveaux sur 1 seul côté.
- **Une échelle centrale** = Echelle double avec accroche des niveaux de part et d'autre de l'échelle.

## RAYONNAGE D'ANGLE

MAPAL propose des **rayonnages d'angle en kit**, faciles à monter par une seule personne et sans outil (voir page suivante >)

**Composition d'un rayonnage d'angle** :
- 3, 4 ou 5 niveaux supplémentaires
- 1 ou plusieurs échelles terminales et/ou centrales (selon la configuration)
- Autant de paires d'accroches d'angles que de niveaux supplémentaires

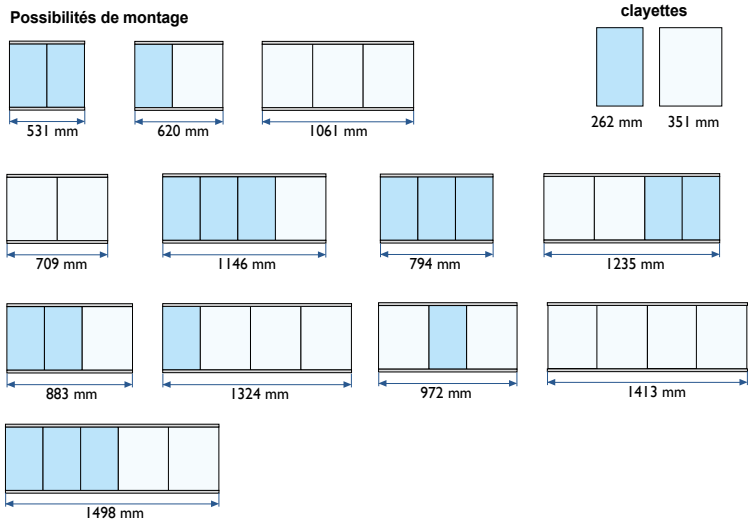
### Exemple ci-contre

Composition du rayonnage d'angle en partant d'un rayonnage complet standard (**42720.01**) :
- 4 niveaux supplémentaires (**46627.01**)
- 1 échelle terminale (**46664.01**)
- 4 paires d'accroches d'angles (**46930.01**)

## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

## NIVEAU SUPPLÉMENTAIRE COMPLET SEUL

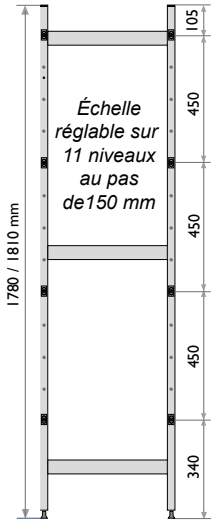
**Livré en kit, prêt à monter, avec clayettes et longerons (sans pions d'accrochage)**




| | Profondeur 400 mm | Profondeur 500 mm |
|---|---|---|
| Long. (mm) | Code | Code |
| 531 | 46616.01 | 46716.01 |
| 620 | 46618.01 | 46718.01 |
| 709 | 46620.01 | 46720.01 |
| 794 | 46622.01 | 46722.01 |
| 883 | 46623.01 | 46723.01 |
| 972 | 46624.01 | 46724.01 |
| 1061 | 46625.01 | 46725.01 |
| 1146 | 46626.01 | 46726.01 |
| 1235 | 46627.01 | 46727.01 |
| 1324 | 46628.01 | 46728.01 |
| 1413 | 46629.01 | 46729.01 |
| 1498 | 46630.01 | 46730.01 |

## ÉCHELLES SUR VÉRINS

- 4 niveaux
- Livrée avec pions d'accrochage



| Hauteur 1780/1810 mm | Largeur 400 mm Code |
|---|---|
| Terminale | 46664.01 |
| Centrale | 46674.01 |

| Hauteur 1780/1810 mm | Largeur 500 mm Code |
|---|---|
| Terminale | 46764.01 |
| Centrale | 46774.01 |

## ÉCHELLES SUR ROULETTES

- 4 niveaux
- 2 roulettes polyamide, Ø 125 mm pivotantes dont 1 à frein

| Hauteur fixe 1800 mm | Largeur 400 mm Code |
|---|---|
| Terminale | 46664.01-3 |
| Centrale | 46674.01-3 |

| Hauteur fixe 1800 mm | Largeur 500 mm Code |
|---|---|
| Terminale | 46764.01-3 |
| Centrale | 46774.01-3 |

## PIONS D'ACCROCHAGE

- **Simple** pour échelle terminale

- **Double** pour échelle centrale (accrochage de niveaux de part et d'autre)

| | Code |
|---|---|
| Simple | 41916.01 |
| Double | 41917.01 |

## ACCROCHES POUR RETOUR D'ANGLE

| | Code |
|---|---|
| Pour 3 niveaux (6 pièces) | 46383.01 |
| Pour 4 niveaux (8 pièces) | 46384.01 |
| Pour 1 niveau (2 pièces) | 46930.01 |

## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

**Spécialement conçu pour l'entreposage de produits alimentaires en chambres froides (positives et négatives)**

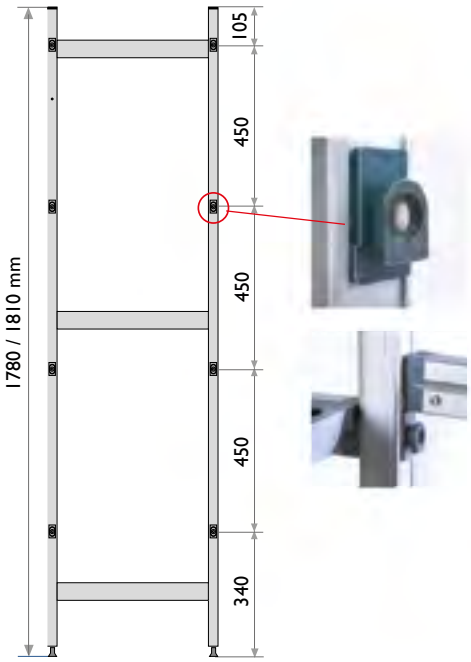
- Structure en **aluminium anodisé** inoxydable
- Clayettes ajourées en **polypropylène**, aptes au contact alimentaire, amovibles et lavables en machine. Nouveau coloris Bleu RAL 6043
- **Livré non monté** (montage facile sans outil, par 1 seule personne), avec vérins (réglage 30 mm) + 4 niveaux fixes (non réglables,espacés de 450 mm)
- **Charge admissible : 200 kg par niveau**

**Hauteur 1780 / 1810 mm**
**Section des échelles 32 x 32 mm**

| | Long. hors tout (mm) | Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm) | Profondeur 400 mm<br>Code | Profondeur 500 mm<br>Code |
|---|---|---|---|---|
| 2 échelles terminales | 770 | 708 | **62702.01** | **63702.01** |
| | 1034 | 972 | **62708.01** | **63708.01** |
| | 1208 | 1146 | **62712.01** | **63712.01** |
| | 1386 | 1324 | **62716.01** | **63716.01** |
| | 1560 | 1498 | **62720.01** | **63720.01** |
| 2 échelles terminales + 1 centrale | 1772 | 708+972 | **62724.01** | **63724.01** |
| | 1946 | 708+1146 | **62728.01** | **63728.01** |
| | 2036 | 972+972 | **62730.01** | **63730.01** |
| | 2124 | 1324+708 | **62732.01** | **63732.01** |
| | 2210 | 1146+972 | **62734.01** | **63734.01** |
| | 2298 | 1498+708 | **62736.01** | **63736.01** |
| | 2388 | 1324+972 | **62738.01** | **63738.01** |
| | 2562 | 1324+1146 | **62742.01** | **63742.01** |
| | 2740 | 1324+1324 | **62746.01** | **63746.01** |
| | 2914 | 1498+1324 | **62750.01** | **63750.01** |
| | 3088 | 1498+1498 | **62754.01** | **63754.01** |
| 2 échelles terminales + 2 centrales | 3212 | 972+1146+972 | **62756.01** | **63756.01** |
| | 3390 | 1384+972+972 | **62760.01** | **63760.01** |
| | 3560 | 1146+1146+1146 | **62764.01** | **63764.01** |
| | 3738 | 1324+1146+1146 | **62768.01** | **63768.01** |
| | 3916 | 1324+1324+1146 | **62772.01** | **63772.01** |
| | 4094 | 1324+1324+1324 | **62776.01** | **63776.01** |
| | 4268 | 1498+1324+1324 | **62780.01** | **63780.01** |
| | 4442 | 1498+1498+1324 | **62784.01** | **63784.01** |
| | 4616 | 1498+1498+1498 | **62788.01** | **63788.01** |
| 2 échelles terminales + 3 centrales | 4736 | 1146+1146+1146+1146 | **62790.01** | **63790.01** |
| | 4914 | 1324+1146+1146+1146 | **62794.01** | **63794.01** |
| | 5096 | 1324+1324+1324+972 | **62798.01** | **63798.01** |
| | 5270 | 1324+1324+1384+1146 | **62802.01** | **63802.01** |
| | 5448 | 1324+1324+1324+1324 | **62806.01** | **63806.01** |
| | 5622 | 1498+1324+1324+1324 | **62810.01** | **63810.01** |
| | 5796 | 1498+1498+1324+1324 | **62814.01** | **63814.01** |
| | 5970 | 1498+1498+1498+1324 | **62818.01** | **63818.01** |
| | 6144 | 1498+1498+1498+1498 | **62820.01** | **63820.01** |

## ECHELLES

- 4 niveaux fixes non réglables avec intervalle de 450 mm entre chaque niveau



# HYGIÈNE

<

>

MAPAL
Créer pour sublimer



**SOMMAIRE >>**

## LAVE-MAINS AUTONOME

Dimensions **460 x 380 x 1000 mm**
Cuve **inox** 400 x 250 x 140 mm avec bec
Habillage **inox 304L**
Commande par pompe au pied
**2** réservoirs polyéthylène de 3 litres
pour eau propre (froide) et eau usée
Commande au pied
Déplaçable facilement (2 roulettes arrière)

| Désignation | Code |
|---|---|
| Lave-mains autonome | **5518.02** |

## KIT LAVE-MAINS ET ROBINET ÉLECTRONIQUE

**55010**

Cuve inox hémisphèrique
anti-reflets Ø 300 mm
avec trop-plein + bonde et siphon
Robinet à commande
par cellule infrarouge
Alimentation par pile lithium
(pile fournie)

**5539.03**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Kit complet | **5590.01** |
| Robinet électronique seul | **5539.03** |
| Cuve seule encastrable | **55010** |

## DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS ET SAVON

**271350.01**

Essuyage : pour **bobines à dévidage** central
Fixation par vis / chevilles (fournies)

Savon **1 L**.
Commande par **bouton poussoir**
Pour tout **savon liquide** ou en crème
Fixation par vis / chevilles (fournies)

**271115**

**5519.01**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Essuie-mains (pour bobines Ø 200 mm) | **271350.01** |
| Distributeur de savon mural<br>dim. 220 x 310 x 220 mm | **271115** |
| Brosse à ongles avec support | **5519.01** |

## BOÎTES POUR GANTS OU CALOTS

Pour étuis distributeurs (gants ou calots à usage unique)
Tôle **inox** brossé
Fixation par vis / chevilles (non fournies)

**Gants**

**Calots**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Boîte pour gants - Dim : 260 x 150 x 80 mm | **8880** |
| Boîte pour calots - Dim : 300 x 250 x 100 mm | **8881** |

## LAVE-MAINS "STANDARD"

5515.03

Dimensions : **400 x 335 x 545 mm**
Cuve **inox** 335 x 235 x 125 mm avec **dosseret 350 mm**
Bec orientable
**Commande au genou** par volet inox **renforcé**
Vanne **temporisée** avec **mitigeur**.
Flexibles inox pour **EC** et **EF** avec raccords F1/2 fournis
Livré avec bonde inox / plastique et siphon PVC

| Désignation | Code |
|---|---|
| Lave-mains standard | **5515.03** |

5584

| Désignation | Code |
|---|---|
| Poubelle inox | **5584** |

<

>

## LAVE-BRAS "ELECTRONIQUE"

5513.01

Dimensions : **480 x 360 x 520 mm**
Cuve **inox** 430 x 280 x 130 mm avec **dosseret 300 mm**
Bec fixe avec **cellule électronique**
Alimentation par pile lithium (pile fournie)
Mitigeur **EC/EF** avec flexibles raccord F1/2
Livré avec bonde inox/plastique et siphon PVC

**Option** : idem mais **avec distributeur savon à pompe intégré** (Code 5566 : nous consulter)

| Désignation | Code |
|---|---|
| Lave-bras avec robinet électronique | **5513.01** |

5584

| Désignation | Code |
|---|---|
| Poubelle inox | **5584** |

## ARMOIRES DE DÉSINFECTION

Pour "stérilisation" des couteaux, fusils, feuilles
Conception tôle inox 304L brossé
Porte(s) **plexi fumé**
Barre magnétique porte-outils de série
**En option** (à la place de la barre magnétique)
ratelier inox support couteaux
avec dispositif anti-chute

Désinfection par rayonnement **UV**/Ozone – **220 V** mono
avec ampoules/tubes 15 W basse consommation (culot E27)
Minuterie 2 heures - Sécurité en cas d'ouverture de porte(s)
Fixation en paroi (vis et chevilles non fournies)

Petit modèle
15 à 20 couteaux

Grand modèle
30 à 40 couteaux

Spécial Fromage
2 barres magnétiques

| Désignation | | Code |
|---|---|---|
| **Petit modèle** : Dim. : 593 x 150 x 646 mm, 1 porte, 1 ampoule | | **5520.05** |
| Avec **fermeture à clef** | | **5520.06** |
| **Grand modèle** : Dim. : 1082 x 150 x 646 mm, 2 portes, 2 ampoules | | **5522.05** |
| Avec **fermeture à clef** | | **5522.06** |
| **Spécial Fromage** : Dim. : 496 x 145 x 1000 mm,1 porte, 1 ampoule | | **55205.01** |
| **Option à la commande** (sauf armoire fromage) Panier / ratelier au lieu de barre magnétique | Petit modèle | **K5520.0502** |
| | Grand modèle | **2 x K5520.0502** |

## EXTERMINATEURS D'INSECTES

**Standard**
Attraction par tubes actiniques
Electrocution sur grille inox basse tension
Récupération dans tiroir amovible
Alimentation mono 220/230 V
Dimensions : 650 x 80 x 360 mm
Livré avec chaînette pour suspension

**A glue**
Attraction par lampe actinique
Capture sur plaque de glue
Alimentation mono 220/230 V

**9313.01**

**9370**
**(22 W)**

**9384**
**(40 W)**

| Standard | Code |
|---|---|
| 40W (2 x 20W) pour une couverture de 120 m² | **9313.01** |
| Tube actinique 20 W | **9314.01** |

| A glue | Code |
|---|---|
| Exterminateur **22 W** (couverture 40 m²) | **9370** |
| Lampe 22 W pour exterminateur à glue 9370 | **9371** |
| Plaque de glue (pour 9370) - le paquet de 6 plaques | **9372** |
| Exterminateur **40 W** (2 x 20 W) - couverture 100 m² | **9384** |
| Lampe 20 W pour exterminateur à glue 9380 | **9381.01** |
| Plaque de glue (pour 9380) - le paquet de 6 plaques | **9385** |

*Photos non contractuelles*

## CENTRALES DE NETTOYAGE

Pour nettoyage et désinfection des **sols** et des **plans de travail**
Tuyau longueur **15 m** avec **pistolet antichoc**
Alimentation **EF** ou **EC** (maxi 55°C)
Concentration **réglable** par gicleurs calibrés
Clapet anti retour
Fixation **murale** (vis et chevilles non fournies)
Mitigeur non fourni

| Désignation | | Code |
|---|---|---|
| Centrale carénée | 1 produit | **55301.02** |
| | 2 produits | **5531.02** |
| Centrale carénée + enrouleur ABS | 1 produit | **55306.02** |
| | 2 produits | **5538.02** |
| Option : Support orientable pour enrouleur | | **5579** |

## PISTOLET BLEU ANTICHOC

Embout et coupleur rapide,
jet ajustable

| Code |
|---|
| **5568.02** |

## ARMOIRE À PHARMACIE

Acier poudré époxy
2 portes, 9 étagères intérieures (6 sur les 2 portes)
Fixation murale
Verouillage par serrure à clé
Dimensions : 500 x 245 x 500 mm

| Code |
|---|
| **8893.03** |

## LAVE-BOTTES À PÉDALE

Fabrication tout **inox** brossé
Déclenchement de l'eau
par pose du pied botté sur la **pédale**
**Brosse** avec passage d'eau
**Tuyau flexible** de 1,50 m
Alimentation **EF** ou **EC** (maxi 55°C),
raccord mâle 1/2"
Evacuation sur siphon de sol

| Code |
|---|
| **5315** |

## POUBELLES INOX CARENÉES

5951

5950

Conception tôle inox brossé
Façade amovible pour faciliter le dégagement du sac plein
Ouverture du couvercle par pédale (non blocable en position ouverte)
Déplaçable facilement (2 roulettes + poignée)
Livrée en carton individuel, montées

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pour sacs 70 litres | **5951** |
| Pour sacs 100 litres | **5950** |

## POUBELLES PLASTIQUE

5960W

Conteneur en Polypropylène Haute Densité (PPHD)
Ouverture du couvercle par **pédale** en façade (non blocable en position ouverte)
Maniement facile par poignée arrière et 2 roulettes de transport
Capacité 90 litres
Dimensions : 500 x 410 x 820 mm
Livrée en carton individuel, montées
Corps blanc
**Coloris du couvercle au choix**

| Désignation | Code |
|---|---|
| Poubelle : couvercle Blanc | **5960W** |
| Poubelle : couvercle Vert | **5960V** |
| Poubelle : couvercle Bleu | **5960B** |
| Poubelle : couvercle Rouge | **5960R** |
| Poubelle : couvercle Jaune | **5960J** |

## BACS A DÉCHETS INOX

5931

5932

Conception tôle **inox** brossé
Fond de cuve rayonné pour faciliter le nettoyage
Sur roulettes pivotantes
**PM** : contenance **50** litres – Ø **390** hauteur **600** mm
**GM** : contenance **110** litres – Ø **460** hauteur **700** mm
Couvercle **simple** (amovible et accrochable)
Couvercle **pédale** (non blocable en position ouverte)

| Désignation | Code |
|---|---|
| Couvercle simple - 50 litres | **5934** |
| Couvercle simple - 110 litres | **5931** |
| Couvercle à pédale - 50 litres | **5933** |
| Couvercle à pédale - 110 litres | **5932** |

## SUPPORT INOX POUR SAC POUBELLE

Conception tôle et tube **inox** brossé
Ouverture par **pédale** (couvercle non blocable en position ouverte)
Ø 380 mm, hauteur 850 mm
Pour sacs poubelles **110 litres**
Déplaçable facilement (2 roulettes)

| Désignation | Code |
|---|---|
| Support inox sac poubelle | **5938** |

## SUPPORTS INOX "À PINCEMENT"

Conception tôle et tube **inox** brossé
Ouverture par **pédale**
Pour sacs poubelles **110 litres**
Déplaçable facilement (2 roulettes)
Livré **monté**
ou livré en carton individuel, non monté

| Désignation | Code |
|---|---|
| Support à pincement **monté** | **5967.02** |
| Support à pincement **non monté** | **M5967.03** |

## SUPPORT SAC POUBELLE SANS COUVERCLE

Support simple pour sac de 100 litres
Fabrication inox 18/10
Sans couvercle
Fixation du sac par simple écartement
Dimensions : 485 x 425 x 770 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Support sac poubelle | **5939** |

## CONTENEURS À DÉCHETS

Corps polyéthylène **blanc** avec poignées
Contenance 75 litres
Hauteur 400 mm, Ø 500 mm
Option : Socle rouleur

| Désignation | Code |
|---|---|
| Le conteneur | **5909.01** |

Corps polyéthylène **gris**
Contenances : 140 - 240 - 660 litres

| Désignation | Code |
|---|---|
| **140 litres** / dim. 480 x 510 x 1000 mm | **5914.02** |
| **240 litres** / dim. 580 x 690 x 1000 mm | **5920.02** |
| **660 litres** / dim. 1370 x 780 x 1180 mm | **5940.02** |

## RÉCIPIENT SANITAIRE

**Récipient sanitaire 140 litres**
En polyéthylène gris ou vert

| Désignation | Code |
|---|---|
| Le récipient sanitaire | **5918.02** |

# BOUCHERIE

MAPAL
Créer pour sublimer

## ARMOIRES DE MATURATION STANDARDS

**DEUX MODÈLES DISPONIBLES**:
**- A poser** (hauteur 1350 mm), vitrage 4 faces
**- Sur pieds** (hauteur 2200 mm), vitrage 3 faces
Filtre à charbon
**Stérilisation de l'air** par lampes UV
Eclairage intérieur par 2 lampes LED rosées 18 W
**Contrôle électronique** par écran LCD
permettant la gestion et le contrôle de la température
et de l'humidité.
**Accès Wifi et Bluetooth** pour le suivi
du processus de maturation.

Puissance : 500 W
Alimentation : 230 V Mono
Taux d'humidité : 60-85%
Unité de refroidissement intégrée, réfrigerant R290
Dégivrage automatique avec évacuation des condensats
Bac amovible de collecte des déchets (sang, graisses, etc.)

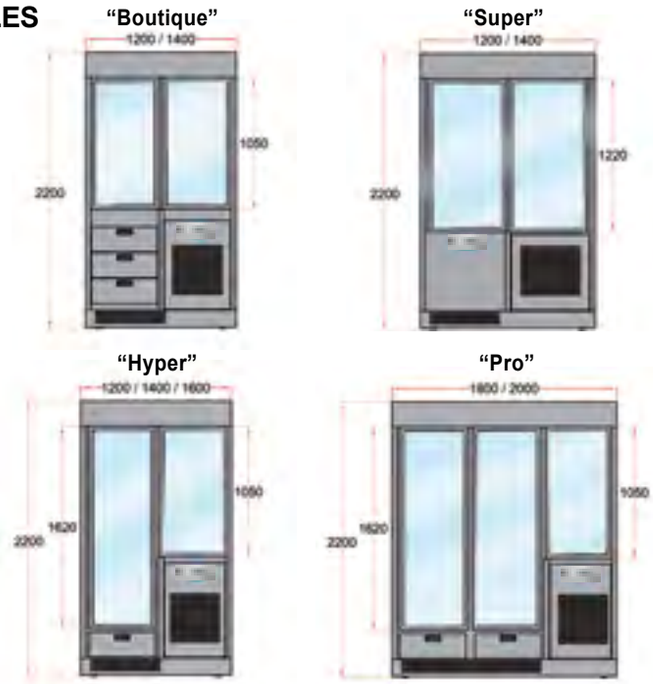
**Portique de suspension pour étagères ou barres à crochets**

| | A POSER<br>Hauteur : **1350** mm<br>Profondeur: 800 mm | SUR PIEDS<br>Hauteur : **2200** mm<br>Profondeur : 800 mm |
|---|---|---|
| | **Code** | **Code** |
| Poignée à gauche | **8346G.01*** | **8342.01*** |
| Poignée à doite | **8346D.01*** | **8341.01*** |
| Portique de suspension | **8343** | **8343** |
| Etagère | **8344** | **8344** |

**Etagères non fournies*

## ARMOIRES DE MATURATION PERSONNALISABLES

Flancs pleins ou vitrés
**16 programmations possibles**
Finition : Inox brillant ou inox peint (RAL)
Portes double vitrage
coulissantes / battantes



## TABLES DE DÉCOUPE CENTRALES

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté épaisseur **25 mm**
Structure soudée en **tube inox** brossé poli section **40 x 40 mm**
Hauteur de travail réglage **895 / 920 mm**

**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau
Traverse basse à l'arrière et entretoises
**sur vérins** polypropylène de mise à niveau

| Largeur 600 mm | TABLE CENTRALE | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | AVEC CLAIE BASSE |
|---|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code | Code |
| 1000 | **1124** | **1124-6** | **1124-8** |
| 1200 | **1126** | **1126-6** | **1126-8** |
| 1400 | **1128** | **1128-6** | **1128-8** |
| 1600 | **1130** | **1130-6** | **1130-8** |
| 1900 | **1133** | **1133-6** | **1133-8** |
| **Largeur 700 mm** | | | |
| 1000 | **1140** | **1140-6** | **1140-8** |
| 1200 | **1142** | **1142-6** | **1142-8** |
| 1400 | **1144** | **1144-6** | **1144-8** |
| 1600 | **1146** | **1146-6** | **1146-8** |
| 1900 | **1149** | **1149-6** | **1149-8** |

## TABLES DE DÉCOUPE ADOSSÉES avec DPO

(Dosseret porte-outils inox amovible avec fente coutelière) hauteur **100 x 25 mm,** fermé aux extrémités

| Largeur 600 + 25 mm* | TABLE ADOSSÉE | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | AVEC CLAIE BASSE |
|---|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code | Code |
| 1000 | **1124-4** | **1124-4-6** | **1124-4-8** |
| 1200 | **1126-4** | **1126-4-6** | **1126-4-8** |
| 1400 | **1128-4** | **1128-4-6** | **1128-4-8** |
| 1600 | **1130-4** | **1130-4-6** | **1130-4-8** |
| 1900 | **1133-4** | **1133-4-6** | **1133-4-8** |
| **Largeur 700 + 25 mm*** | | | |
| 1000 | **1140-4** | **1140-4-6** | **1140-4-8** |
| 1200 | **1142-4** | **1142-4-6** | **1142-4-8** |
| 1400 | **1144-4** | **1144-4-6** | **1144-4-8** |
| 1600 | **1146-4** | **1146-4-6** | **1146-4-8** |
| 1900 | **1149-4** | **1149-4-6** | **1149-4-8** |

***25 mm = dosseret**

## TABLES DE DÉCOUPE MIXTES

Plateau amovible **polyéthylène blanc raboté** ép. **25** mm,
prof. **400** mm + plage tôle **inox** brossé épaisseur **1,5** mm à l'arrière
Structure soudée en **tube inox** brossé section **40 x 40** mm

**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau
Traverse basse à l'arrière et entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **895**/920 mm

## TABLES CENTRALES

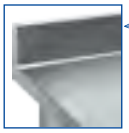
| Largeur 700 mm | TABLE CENTRALE | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | AVEC CLAIE BASSE |
|---|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code | Code |
| 1200 | **1322** | **1322-6** | **1322-8** |
| 1400 | **1324** | **1324-6** | **1324-8** |
| 1900 | **1329** | **1329-6** | **1329-8** |
| **Largeur 800 mm** | | | |
| 1200 | **1332** | **1332-6** | **1332-8** |
| 1400 | **1334** | **1334-6** | **1334-8** |
| 1900 | **1339** | **1339-6** | **1339-8** |

## TABLES DOUBLE FACE

Plage **inox** centrale 400 mm

| Largeur 1200 mm | TABLE DOUBLE FACE |
|---|---|
| Longueur (mm) | Code |
| 1400 | **1350** |
| 1900 | **1355** |
| 2500 | **1361** |

## TABLES ADOSSÉES avec dosseret simple inox (hauteur **100 mm** avec contrepli)



| Largeur 700 mm | TABLE ADOSSÉE | AVEC ÉTAGÈRE BASSE | AVEC CLAIE BASSE |
|---|---|---|---|
| Longueur (mm) | Code | Code | Code |
| 1200 | **1322-9** | **1322-6-9** | **1322-8-9** |
| 1400 | **1324-9** | **1324-6-9** | **1324-8-9** |
| 1900 | **1329-9** | **1329-6-9** | **1329-8-9** |
| **Largeur 800 mm** | | | |
| 1200 | **1332-9** | **1332-6-9** | **1332-8-9** |
| 1400 | **1334-9** | **1334-6-9** | **1334-8-9** |
| 1900 | **1339-9** | **1339-6-9** | **1339-8-9** |

## TABLES TRIPERIE / DESSOUVIDAGE

Plateau tôle **inox** brossé épaisseur **1,5** mm
avec bords relevés **20** mm et évacuation sur **bac/tiroir** inox
Piétement soudé en tube **inox** section **40 x 40** mm
avec traverse basse à l'arrière et entretoises
**sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **895**/920 mm

**Code : 1390** = plaque réversible poly blanc 500 x 700 x 25 mm
+ tôle perforée inox 900 x 700 x 20 mm pour égouttage

**Code : 1391** = plaque réversible poly blanc 1400 x 300 x 25 mm
+ tôle perforée inox 1400 x 400 x 20 mm pour égouttage

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| Plaque poly latérale | **1390** |
| Plaque poly frontale | **1391** |

## TABLES D'AFFALAGE

Plateau réversible **polyéthylène blanc** HD500 raboté épaisseur **40** mm
Structure renforcée en **tube inox** section **40 x 40** mm
**Ceinture haute** avec cornières de maintien + **goussets de renfort**
Traverses basses centrales et entretoises
**sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **890**/915 mm

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| 1200 x 700 | **1645** |
| 1200 x 1400 | **1646** |
| 2100 x 1200 | **1648** |

## TABLES DE POUSSAGE

Plateau tôle **inox** brossé poli épaisseur **1,5** mm
Bords relevés **20** mm et goulotte d'évacuation
Piétement soudé en tube **inox** brossé section **40 x 40** mm
Traverse basse à l'arrière et entretoises
**sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **890**/915 mm

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| 1200 x 700 | **1393** |
| 1400 x 700 | **1394** |

## CHARIOTS DE DESSOUVIDAGE

Structure en **tube inox** brossé section **35 x 35** mm,
roulettes pivotantes Ø 100 mm
Bac GN 1/1 sur glissières pour récupération des exsudats
Dimensions **850 x 600 x 900** mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Avec grille perforée 750 x 250 mm<br>Plaque poly blanche 750 x 250 x 25 mm<br>Support et repose sac 100l (300 x 600 mm) | **1588** |
| **Avec grille perforée inox** 750 x 500 mm | **1582.01** |

## COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE BOIS + POLY

*Nous préconisons l'utilisation du billot bois en surface de vente plutôt qu'en laboratoire.*

Plaque amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté épaisseur 25 mm
Billot **bois de bout** réversible, dimensions **600 x 600 x 100 mm, classe 4, grande résistance.**
Structure soudée en **tube inox** brossé poli section **40 x 40** mm
**Ceintures hautes** avec cornières de maintien des plateaux, traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **895** / 920 mm

**Dosseret porte-outils amovible**

| | | Combinés bois + poly | Avec dosseret porte-outils |
|---|---|---|---|
| **Dimensions hors tout (mm)** | **Billot** | **Code** | **Code** |
| 1200 x 600 | Droite | **1650D** | **1650D-4** |
| | Gauche | **1650G** | **1650G-4** |
| 1500 x 600 | Droite | **1653D** | **1653D-4** |
| | Gauche | **1653G** | **1653G-4** |
| 1800 x 600 | Droite | **1656D** | **1656D-4** |
| | Gauche | **1656G** | **1656G-4** |

| | | Billots bois | Avec dosseret porte-outils |
|---|---|---|---|
| **Epaisseur billot (mm)** | **Dimensions hors tout (mm)** | **Code** | **Code** |
| **100** | 500 x 500* | **1610** | **1610-4** |
| | 600 x 600* | **1613** | **1613-4** |
| **200** | 1200 x 600* | **1616** | **1616-4** |

*525 ou 625 mm dont 25 mm pour dosseret

## COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE TOUT POLY

Plaque amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté épaisseur 25 mm
Bloc réversible **polyéthylène blanc** HD500, dimensions **600 x 600 x 100 mm**
Structure soudée en **tube inox** brossé poli section **40 x 40** mm
**Ceintures hautes** avec cornières de maintien des plateaux
Traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglage **895** / 920 mm

| | | Combinés tout poly | Avec dosseret porte-outils |
|---|---|---|---|
| **Dimensions hors tout (mm)** | **Billot** | **Code** | **Code** |
| 1200 x 600 | Droite | **1670D** | **1670D-4** |
| | Gauche | **1670G** | **1670G-4** |
| 1500 x 600 | Droite | **1673D** | **1673D-4** |
| | Gauche | **1673G** | **1673G-4** |
| 1800 x 600 | Droite | **1676D** | **1676D-4** |
| | Gauche | **1676G** | **1676G-4** |

| | Billots poly | Avec dosseret porte-outils |
|---|---|---|
| **Dimensions billot (mm)** | **Code** | **Code** |
| 500 x 500* | **1620** | **1620-4** |
| 600 x 600* | **1623** | **1623-4** |
| 1200 x 600* | **1626** | **1626-4** |

*525 ou 625 mm dont 25 mm pour dosseret

## TABLES FROIDES DE PRÉPARATION

Froid ventilé en partie supérieure
Construction tout inox, couleur en option
**Plan de découpe amovible**, en polyéthylène blanc 25 mm
Pare-projections en verre trempé 6 mm
Meuble avec porte battante
Groupe frigorifique logé
Alimentation 230V/T - 750 W
Puissance frigorifique 820 W
Température d'évaporation -10°C
Fréquence moyenne de dégivrage : 20 mn / 4 heures
Sur pieds ou roulettes pivotantes (dont 2 avec frein)

***RAL en option : nous consulter***

| Dimensions (l x h) 700 x 900/1345 mm | Table fixe | Table roulante |
|---|---|---|
| **Longueur (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1000 | **30640.01** | **30641.01** |
| 1200 | **30642.01** | **30643.01** |
| 1400 | **30644.01** | **30645.01** |

***Voir également nos billots réfrigérés (bois ou poly) au chapitre "Boucherie"***

## BILLOTS RÉFRIGÉRÉS

Fabrication tout inox (pour couleur RAL nous consulter)
Plan de découpe amovible : poly ép.100 mm, ou bois de bout ép.150 mm
Pare-projections en verre trempé 6 mm, porte battante
Froid ventilé sur l'espace de travail
pour température ambiante 25°C
Alimentation : 230 V N+T, puissance : 800 W
Groupe frigorifique logé **renforcé**
Fréquence moyenne de dégivrage : 4H

***RAL en option : nous consulter***

**Hauteur : 850 / 1120 mm**

| Dimensions (mm) | Plan de découpe (mm) | Code |
|---|---|---|
| 1160 x 700 | **Poly** 1000 x 700 x 100 | **30648** |
| 1160 x 700 | **Bois** 1000 x 700 x 150 | **30649** |

## TABLE DE PRÉPARATION POUR SAUCISSES

*Equipez votre rayon charcuterie de notre table TBQ pour préparer tous types de saucisses en un tour de main. Associée à la Wheelinker de System. B, la TBQ permet d'organiser le poste de travail "saucisserie / charcuterie" pour une efficacité maximum.*
*Cette table a été conçue pour optimiser le temps de préparation et de conditionnement des saucisses.*
*Les étagères hautes permettent de stocker à portée de main les ingrédients nécessaires à l'assaisonnement.*
*Les emplacements bas ou encastrés pour bacs, plaques ou conteneurs, permettent de conditionner rapidement les produits finis et les stocker avant leur mise sous film.*

*Facile à nettoyer et à entrenir.*

Plateau composé :
- d'un bac pour recevoir les boyaux embossés
- d'un bac pour les chapelets de saucisses
- d'une plaque poly positionnable devant ou derrière la machine et d'un plateau inox brossé 1,5 mm.
- d'un rack en partie basse pour recevoir les grilles ou les plateaux (600 x 400 mm)
- d'une étagère 2 niveaux sur table pour stockage des barquettes vides
- d'une traverse basse arrière et entretoises soudées

Hauteur de travail : 885/910 mm
Pieds sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm)

| Dimensions (mm) L x l x H hors tout | Code |
|---|---|
| 1800 x 900 x 1735 | **23260** |

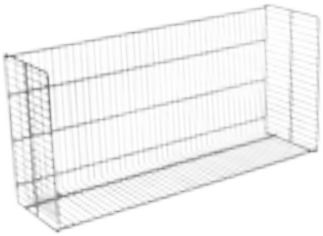
*Flashez-moi pour découvrir l'utilisation de la table Mapal avec la machine à saucisses Wheelinker de System. B.*

## TABLE POUR MISE EN BARQUETTE

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté, épaisseur **25** mm
Structure soudée en **tube inox** brossé poli section **40 x 40** mm avec portique et **panier fil inox** poli dimensions **1250 x 350 x 600** mm
Traverse basse à l'arrière et entretoises **sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail : réglage **895** / 920 mm
Hauteur hors tout : 1835 / 1860 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Table de mise en barquette | **1486** |

## PANIERS A BARQUETTES



Pour stockage de barquettes, d'emballages ou de produits légers
Fil **inox** poli
Dimensions : **1250 x 350 x 600** mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Accrochage sur chariot ou sur structure de convoyeur | **3210.01** |
| Avec supports pour fixation murale (vis et chevilles non fournies) | **3212** |

## CHARIOTS A BARQUETTES

Pour stockage, mise en température
et picking barquettes
**2 ou 3** niveaux de paniers en fil **inox** poli
Structure **tube inox** brossé
Roulettes pivotantes dont **2 avec frein**
Roues Ø **80** mm avec bandage
caoutchouc non tachant

| Désignation | Code |
|---|---|
| **2 paniers**<br>1300 x 400 x 1450 mm | **3203** |
| **3 paniers**<br>1300 x 400 x 1960 mm | **3200** |

## CHARIOTS PANIERS

3206.01

Paniers en fil d'acier inoxydable
pour le stockage léger.
Châssis tube inoxydable
4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.

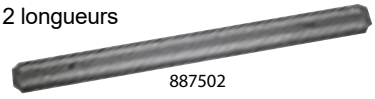
3208

| Désignation | Code |
|---|---|
| **AVEC RENFORT AVANT**<br>**3 paniers**<br>1250 x 580 x 1400 mm | **3205.01** |
| **4 paniers**<br>1250 x 580 x 1750 mm | **3206.01** |
| **AVEC REBORD ANTI-CHUTE**<br>**3 paniers**<br>1250 x 580 x 1400 mm | **3207** |
| **4 paniers**<br>1250 x 580 x 1750 mm | **3208** |

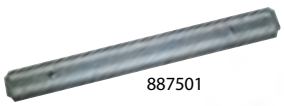
# OPTIONS POUR TABLES

## BARRES MAGNETIQUES

Pour « affichage » des couteaux et accessoires légers
A fixer au mur
Vis et chevilles fournies
2 longueurs



887502



887501

| Désignation | Code |
|---|---|
| Barre GM / Long. 550 mm | **887502** |
| Barre PM / Long. 380 mm | **887501** |

## BOÎTE DÉVIDOIR FICELLE

Accrochable sur le cadre de la table
ou du combiné de découpe
Tôle et tube inox brossé soudés
Avec mât complété d'un œillet passe-ficelle
Dimensions : 180 x 140 x 600 mm

8872

| Désignation | Code |
|---|---|
| Dévidoir à ficelle | **8872** |

## BOÎTES COUTELIÈRES

Sur le cadre de la table ou du combiné de découpe
Tôle inox brossé
Support couteaux ou feuille en polyéthylène blanc
Dimensions : 300 x 80 x 350 mm

8888

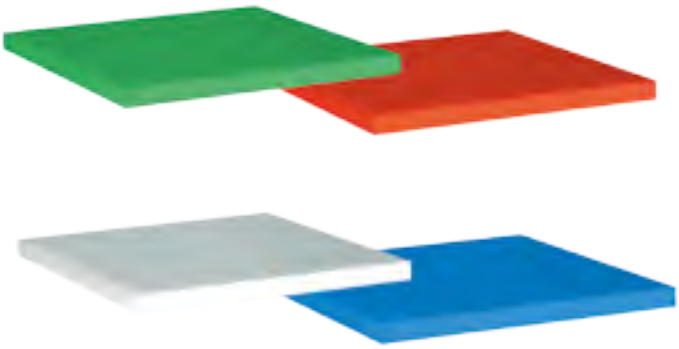
| Désignation | Code |
|---|---|
| Boîte coutelière sur table | **8888** |
| Boîte coutelière murale | **8887** |

## COULEUR DES PLAQUES DE DÉCOUPE POLYÉTHYLÈNE

Blanc | Rouge vif | Brun rouge | Jaune | Vert | Bleu | Noir

## PLAQUES DE DÉCOUPE SUR MESURE NUES

Plaques réversibles polyéthylène HD500 raboté **épaisseur 25 mm**
Blanc (naturel) ou teinté dans la masse



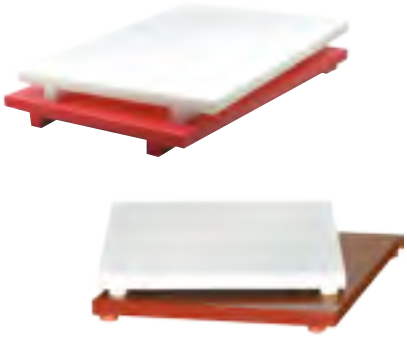
**Tarif au m² (0,5 m² minimum*)**

| Couleur | Epaisseur | Code |
|---|---|---|
| Rouge vif | 25 mm | **8805** |
| Jaune | 25 mm | **8807** |
| Vert | 25 mm | **8808** |
| Bleu | 25 mm | **8809** |
| Blanc | 25 mm | **8811** |
| Blanc | **40 mm** | **8812** |
| Brun rouge | 25 mm | **8816** |
| Brun rouge | **40 mm** | **8817** |
| Noir | 25 mm | **8815** |

**Pour tous formats inférieurs à 0,50 m² : nous consulter*

## PLAQUES DE DÉCOUPE

Plaques polyéthylène HD500 raboté,
**épaisseur 25 mm**
Blanc (naturel) ou teintées dans la masse
**- AVEC TASSEAUX polyéthylène**
ou
**- SUR 4 PATINS caoutchouc**

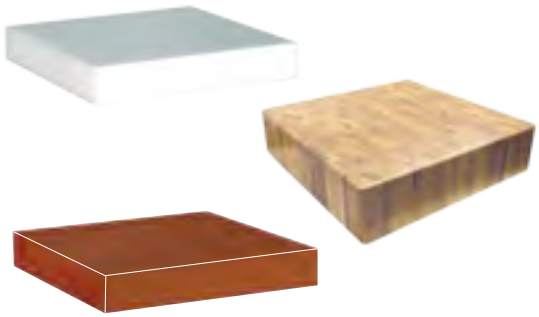


| | | AVEC TASSEAUX | AVEC PATINS |
|---|---|---|---|
| **Dimensions (mm)** | **Couleur** | **Code** | **Code** |
| 500 x 400 x 25 | Blanc | **220420** | **220220** |
| 500 x 400 x 25 | Brun rouge | **220905** | **220105** |
| 500 x 400 x 25 | Rouge vif | **220500** | **220300** |
| 500 x 400 x 25 | Bleu | **220605** | **220122** |
| 500 x 400 x 25 | Vert | **220705** | **220135** |
| 500 x 400 x 25 | Jaune | **220805** | **220145** |
| 600 x 400 x 25 | Blanc | **220430** | **220230** |
| 600 x 400 x 25 | Brun rouge | **220910** | **220115** |
| 600 x 400 x 25 | Rouge vif | **220510** | **220310** |
| 500 x 400 x 25 | Noir | **220930** | **220935** |
| 600 x 400 x 25 | Noir | **220920** | **220925** |

*Prix : nous consulter*

## BLOCS ET BILLOTS NUS

Blocs réversibles **polyéthylène** HD500 raboté **épaisseur 100 mm**
blanc (naturel) ou brun rouge (teinté dans la masse)
Billots réversibles **bois de bout**, classe 4
Grande résistance à l'humidité et aux variations
de température



*Nous préconisons l'utilisation du billot bois en surface de vente plutôt qu'en laboratoire.*

| | POLY BLANC | BOIS |
|---|---|---|
| **Dimensions (mm)** | **Code** | **Code** |
| 500 x 500 x 100 | **8840** | **8110.01** |
| 700 x 500 x 100 | **8841** | **-** |
| 600 x 600 x 100 | **8844** | **8111.01** |
| 1200 x 600 x 100 | **8846** | **-** |
| 1200 x 600 x 200 | **-** | **8126.01** |

| Bloc poly couleur | Dimensions (mm) | Code |
|---|---|---|
| Brun rouge | 600 x 600 x 100 | **8904** |

8305

## CHARIOT POUR QUARTIERS ET CARCASSES

Réception et transport des grosses pièces (quartiers, carcasses…)
Charge admissible **580 kg**
Accrochage sur **2 x 6 dents de loup inox** avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm

Housse : sur demande

| Code |
|---|
| **8305** |

8310

## CHARIOT POUR CARCASSES ET LONGES

Réception et transport des carcasses **de veau, porc, agneau…**
Charge admissible **300 kg**
Accrochage sur **2 x 7 dents de loup inox** avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm

Housse : sur demande

| Code |
|---|
| **8310** |

8316

## CHARIOTS DE DETAILLAGE

Réception et transport des **longes et du pièçage…**
Charge admissible **300 à 400 kg**
Accrochage sur **4 barres à dents de loup inox** (sur 2 niveaux) avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)

Housse : sur demande

| Désignation | Code |
|---|---|
| 4 x 9 dents<br>Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm | **8315** |
| 4 x 14 dents<br>Dimensions : 1800 x 800 x 1950 mm | **8316** |

## CHARIOT DE MANUTENTION

Côtés amovibles (en fil inox) pour faciliter le nettoyage
Dimensions intérieures : 900 x 600 x 500 mm
Dimensions extérieures : 920 x 610 x 1010 mm
Structure soudée en tube inox avec barre de poussée
Roulettes chape zinguée Ø 125 mm (2 fixes + 2 pivotantes)

| Code |
|---|
| **8334.01** |

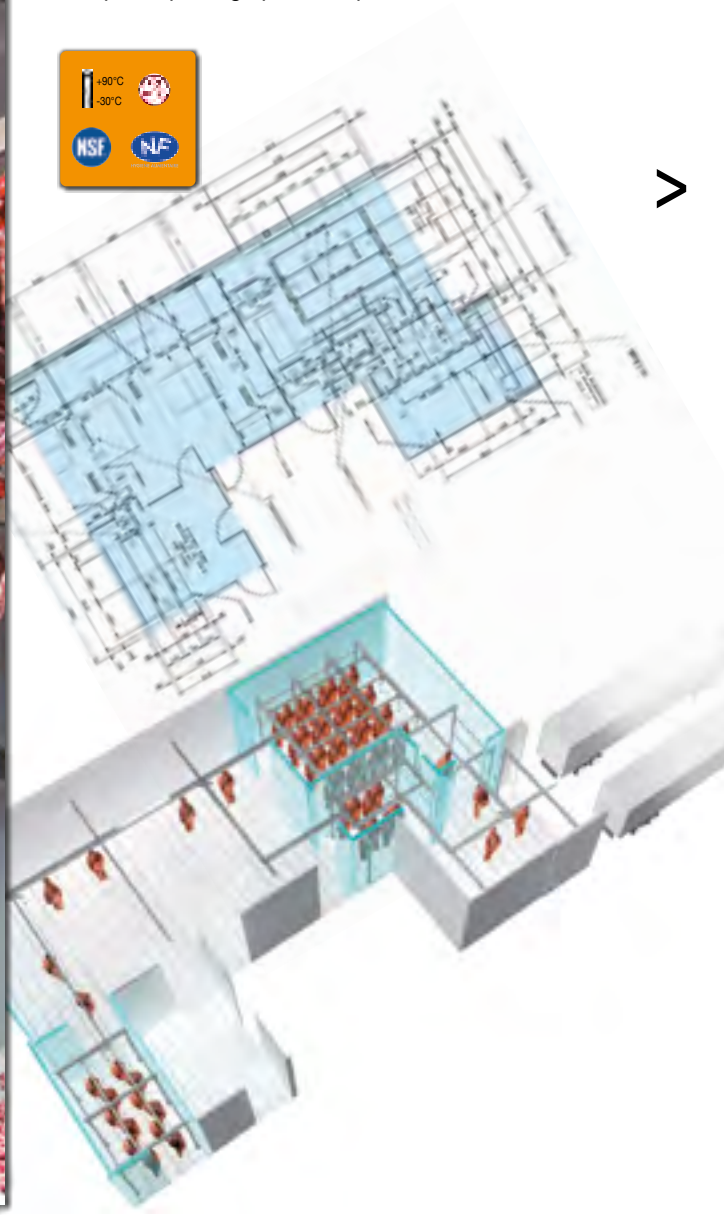
## VIANDE EN CARCASSES

**Nous consulter**

### Structure aluminium anodisé et boulonnerie inox

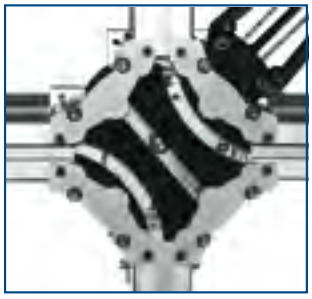
Structure porteuse **aluminium anodisé 20 microns**
Boulonnerie et accessoires **acier inox 304L**
Charge admissible :
350 kg par mètre linéaire de stockage
Charge par crochet : 150 kg
Bi-rail monobloc **aluminium anodisé 20 microns**
Aiguillages : tournants à 3 voies ou 4 voies, courbes à 90°
Grande facilité de montage
Ajustement du réglage de niveau
Haute résistance à la corrosion

**Equipements complémentaires :**
- Elévateur de carcasses (200 kg)
- Tronçon “flottant” pour balance (non fournie)
- Bras télescopique pour déchargement
- Dispositif passage porte coupe-feu



## VIANDE EN CARCASSES

Aiguillage tournant à 3 voies

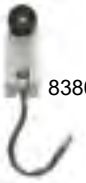


Aiguillage tournant à 4 voies

Courbe à 90°

## VIANDE EN CARCASSES

8300



8380

8308

### CHARIOT INOX PORTE-CROCHETS

Pour le stockage sur 2 niveaux de 50 crochets vides
Dimensions : 1000 x 800 x 1200 mm.

| Désignation | Code |
|---|---|
| Chariot seul | **8300** |
| Crochet charge 150 kg | **8380** |
| Crochet charge 250 kg | **8381** |

### CHARIOT ALUMINIUM A CARCASSES AVEC RAIL

**Réglage de mise à niveau**

Pour la manutention et le transfert sur rail
de 3 à 4 carcasses
Charge 450 kg
Construction aluminium anodisé
Accrochage à 2100 mm
Dimensions : 1490 x 760 x 2520 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Chariot seul | **8308** |

Elévateur de carcasses

Support pour balance électronique

Bras télescopiques pour déchargement

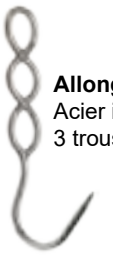
## PORTIQUES DE STOCKAGE EN ALUMINIUM ANODISÉ

Structure en aluminium anodisé 20 microns
**Boulonnerie et accessoires de montage en acier inox 304L**
Barres lisses
Crochets "dents de loup" amovibles et coulissants
Charge admissible 240 kg/m$^2$
Haute résistance à la corrosion
Hauteur standard : 2160 mm
Hauteur d'accrochage : 2085 mm

**OPTIONS :**
- Barres intermédiaires
- Crochets "dents de loup" 50 ou 100 kg
- Penderie : fixation murale ou à tension plancher/plafond

## ALLONGES

**Allonge plate**
Acier inoxydable
3 trous



**Allonge fil croisé**
Acier inoxydable
3 trous

| Désignation | Code |
|---|---|
| Allonge plate - Long. 170 x Ø 6 mm | **240020** |
| Allonge fil croisé - Long. 165 x Ø 5 mm<br>Long. 190 x Ø 6 mm | **240040**<br>**240060** |

***Prix : nous consulter***

## CROCHETS ESSES

Acier inoxydable, 1 pointe
Par paquet de 10 crochets

| Dimensions | Code |
|---|---|
| Longueur 80 x Ø 4 mm | **240080.01** |
| Longueur 100 x Ø 4 mm | **240120.01** |
| Longueur 120 x Ø 5 mm | **240140.01** |
| Longueur 180 x Ø 6 mm | **240160.01** |
| Longueur 200 x Ø 9 mm | **240180.01** |

***Prix : nous consulter***

## CROCHETS DIVERS

* **Crochet ouvert**
Acier inoxydable

* **Crochet fermé**
Acier inoxydable

**Crochet tournant**
Acier étamé poli

| Désignation | Code |
|---|---|
| Crochet ouvert - Long. 100 x Ø 6 mm | **240300** |
| Crochet fermé - Long. 100 x Ø 7 mm | **240340** |
| Crochet tournant - Long. 290 x Ø 16 mm | **240380** |

***Prix : nous consulter***

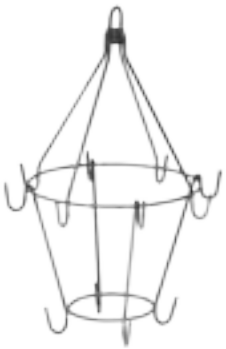
**Non adaptables sur portique aluminium*

## ACCESSOIRES POUR PORTIQUES

240400

8361

8362



240450

240420

| Désignation | Code |
|---|---|
| Barre à crochets - 10 crochets | **240400** |
| Couronne à crochets - 10 crochets | **240420** |
| Balancelle à longe - 12 crochets | **240450** |
| Crochet 50 kg | **8361** |
| Crochet 100 kg | **8362** |
| Barre à dents de loup | Nous consulter |

***Prix : nous consulter***

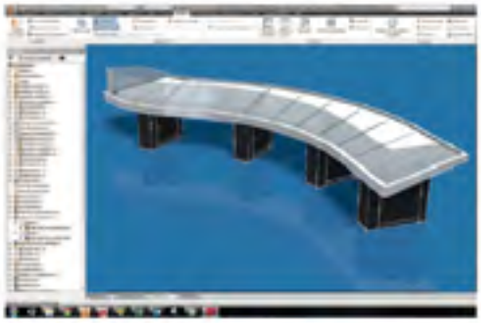
# POISSONNERIE

MAPAL
Créer pour sublimer

## DEPUIS PLUS DE 20 ANS, UN SAVOIR-FAIRE INEGALÉ

### BRIEFING

Pour bien réussir votre présentation poissonnerie, l'étude de votre étal doit se faire en **tenant compte de vos spécificités commerciales** en terme de volume, positionnement du rayon, méthode de vente, environnement, etc...
Un échange d'idées et d'informations avec notre équipe commerciale est donc indispensable pour l'élaboration du cahier des charges idéal.



### ETUDES ET CONCEPTION

Équipé de logiciels de dessin et construction 3D, **notre bureau d'études** réalisera pour vous l'implantation volumique et les plans de réservations, suivant les contraintes de votre bâtiment.

### FABRICATION

Nous disposons de tous les corps de métiers pour fabriquer votre étal : tôlerie, découpe, soudure, usinage, avec une **équipe de professionnels qualifiés**, ayant une parfaite connaissance de toutes les contraintes techniques relatives au travail de l'inox.

Tous nos étals sont **entièrement réalisés en acier inoxydable 18/10-AISI 304.**

### LIVRAISON

Nos partenaires, spécialisés dans le transport de gros volumes, seront à même de livrer votre étal dans les meilleures conditions.

### INSTALLATION

Suivant sa longueur, votre étal sera **construit en un seul bloc ou en plusieurs tronçons** qui seront assemblés sur le site.
Les plateaux sont étanches, avec évacuation inox Ø 40 mm soudée. L'isolation est réalisée par injection de mousse polyuréthane (ép. 40 mm), contenue par une tôle inox de sous-face. Les écoulements sont logés dans les pieds de façon à être masqués.

# NOUVEAU

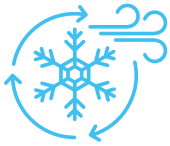
## Étal M.E.R Hybride : un étal modulable pour répondre à l'ensemble des problématiques rencontrées en magasin

Afin de mieux accompagner la gestion de votre rayon, **MAPAL a conçu pour vous l'étal M.E.R Hybride.**

Un étal au d**esign travaillé qui traduit parfaitement l'esprit rayon marée** et qui permet de mettre en valeur poissons frais, coquillages ou crustacés !

**L'étal M.E.R Hybride s'adapte facilement aux évolutions de trafic en magasin et à l'absence de personnel.**

## 2 MODES DE RÉFRIGÉRATION



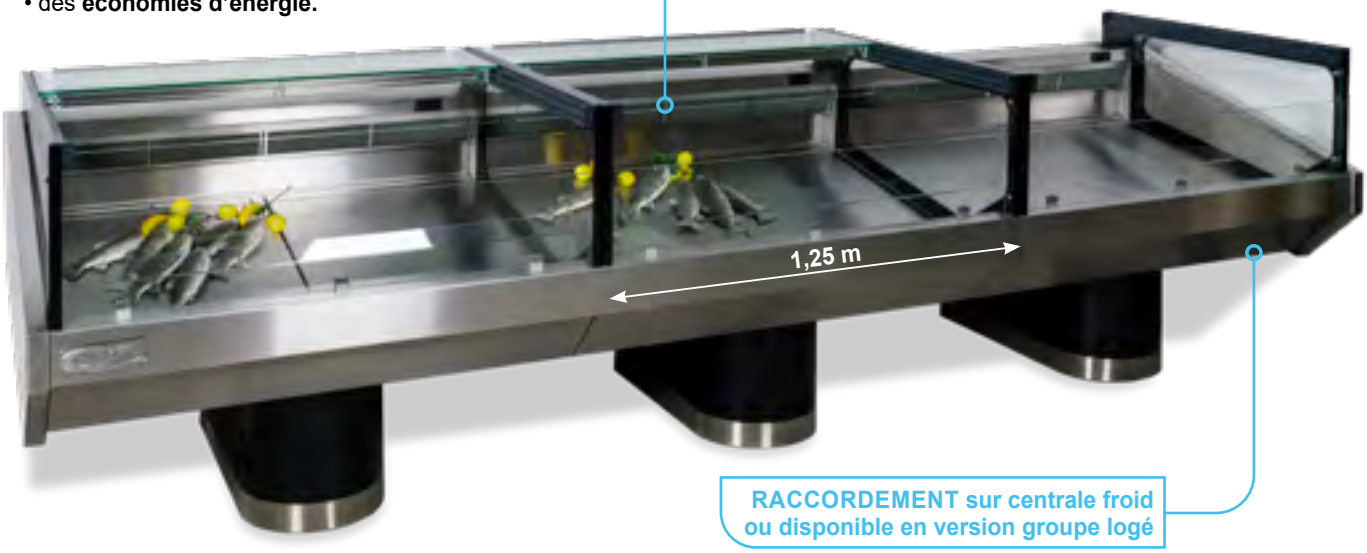
**Un mode de sélection simplifié**

- Froid **statique ou ventilé**
- Le **mode «neutre»** également disponible, rajoute une troisième possibilité

## VITRAGE COULISSANT

**3 modes d'ouverture pour :**
- **s'adapter au type de service souhaité :** avant, arrière ou libre-service,
- une **conservation optimale,**
- des **économies d'énergie.**

Économie d'énergie constatée

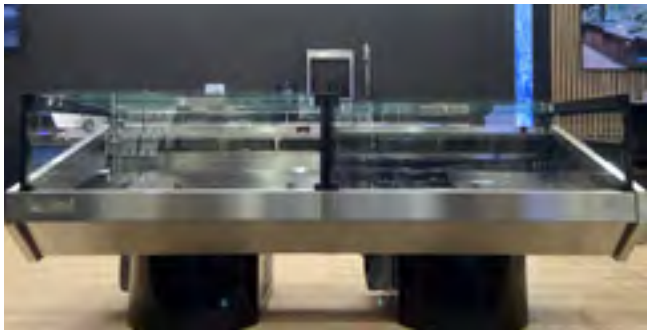



## PRÉSENTATION OPTIMISÉE

**La vague inversée optionnelle** pour mise en avant des emballages sous skin en configuration libre service.

**Découvrez également l'escalier inversé** adapté à la présentation des plats en vitrine.

## CONFIGURATIONS ÉVOLUTIVES



Chaque **module mesure 1,25 m de large.**

En fonction de vos besoins, choisissez le nombre de modules nécessaires à votre présentation : **2, 3, 4, 5 modules, tout est envisageable !**

## ETALS RAFRAÎCHIS

*L'étal RAFRAÎCHI à service arrière, est équipé de* ***grandes vitres relevables ou pivotantes*** *qui permettent de réaliser confortablement les dressages et les débarrassages en fin de service.*

*L'étal RAFRAÎCHI, apporte une réduction significative* ***des coûts et de la pénibilité.***

| **COMPARATIF** Etal de 12 x 1,10 m | Etal classique | Etal RAFRAÎCHI |
|---|---|---|
| Volume de glace nécéssaire* | 1200 kg | 360 kg |
| Construction du lit et mur de glace | 1h 30mn | 15 minutes pour lit de glace |
| Température de conservation | 2° à 6°C | 0° à 2°C |
| Volume d'eau pour déglaçage | 45 litres | 12 litres |
| Surface utile de présentation | 9 m² | 11,2 m² |
| Pénibilité au poste de travail | ☹ TMS, lombalgie, sciatique... | ☺ |
| Aspect du poisson | | |

* Fabrication glace + machine à glace

## ETALS MARÉE MIXTES

Présentation de poissons sur lit de glace ou vente sous barquette L.S.
Ajustement température, nettoyage et entretien aisés.
Fabrication tout inox AISI 304, jupé sur 3 côtés
Isolation mousse polyuréthane, évaporateur ventilé
Vitrage de protection coulissant
Fond amovible pour entretien
Alimentation 230V
Evacuation des condensats et des eaux de fonte
Sur 4 roulettes (dont 2 avec freins)
Dimensions : haut. 944 mm, prof. 1160, 3 longeurs disponibles
**Options** : tablette découpe (600 x 400 mm),
support balance avec case à papier, poubelle (677 x 450 mm),
bac récupération des eaux de fonte (23 L),
Peinture RAL sur demande

| Désignation | Code |
|---|---|
| Etal longeur 1500 mm / 623-470 W | **7550** |
| Etal longeur 2000 mm / 955-642 W | **7560** |
| Etal longeur. 2500 mm / 1128-704 W | **7570** |

| Options* | Code |
|---|---|
| Table de découpe | **7580** |
| Support balance | **7582** |
| Bac récupération | **7584** |

**Peinture RAL sur demande*

## ETALS A FROID VENTILÉ

Avec les étals à froid ventilé, Mapal répond à la demande de plus en plus fréquente des grandes surfaces, pour une présentation en libre-service.

## CONCEPTION, RÉALISATION D'ÎLOTS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

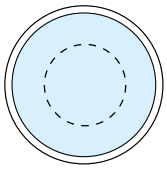
*Fort de son savoir-faire pour les étals poissons, MAPAL a aussi développé une gamme d'îlots personnalisables.*

### Plusieurs formes disponibles... avec 2 profils périphériques

Bandeau et socle inox brossé
**Option** : Bandeau inox brillant, socle inox peint (Coloris RAL)
Bac de récupération derrière trappe amovible
Stop/glace plexi
Sur roulettes

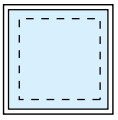
Bandeau arrondi

Bandeau carré



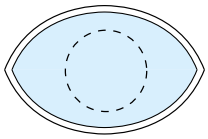
Ø 1590 mm

| | Code |
|---|---|
| 7360 | 7360 |
| 7362 | 7362 |



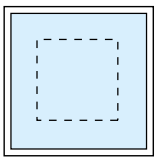
1100 x 1100 mm

| | Code |
|---|---|
| 7374 | 7374 |



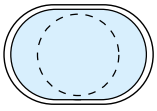
2000 x 1300 mm

| | Code |
|---|---|
| 7364 | 7364 |
| 7366 | 7366 |



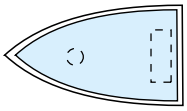
1500 x 1500 mm

| | Code |
|---|---|
| 7372 | 7372 |



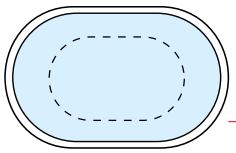
1500 x 1000 mm

| | Code |
|---|---|
| 7368 | 7368 |
| 7370 | 7370 |



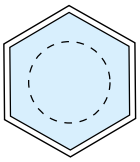
1800 x 1000 mm

| | Code |
|---|---|
| 7380 | 7380 |
| 7382 | 7382 |



2300 x 1420 mm

| | Code |
|---|---|
| 7384 | 7384 |



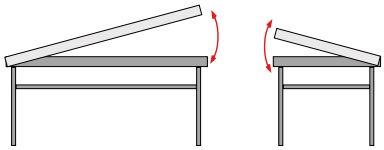
1500 x 1300 mm

| | Code |
|---|---|
| 7376 | 7376 |
| 7378 | 7378 |

## ETALS MODULAIRES

Souplesse et mobilité avec variations de hauteur et d'inclinaison
Chaque module est autonome et juxtaposable à volonté
En acier inoxydable 18/10 AISI 304
Isolation en mousse de polyuréthane

**2 versions de piètement** : sur patins ou sur 4 roulettes pivotantes (dont 2 à frein)
**Options** : grilles de fond perforées, évacuation inox orientable, couvre joint inox et pare-haleine (sur consultation)



**Hauteur réglable de 750 à 1100 mm**

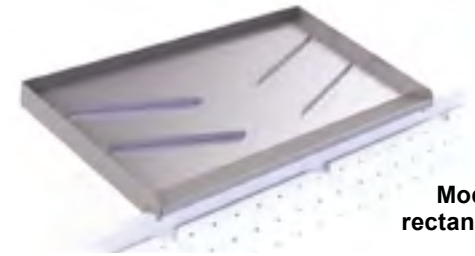
| Désignation | | Grand modèle 2200 x 1100 mm Code | Petit modèle 1100 x 1100 mm Code |
|---|---|---|---|
| Étal modulaire | sur **patins** | **7110** | **7115** |
| | sur **roulettes** | **7111** | **7119** |
| Options | Tôle inox perforée* | **7140** | **7116** |
| | Évacuation inox raccord annelé | **7152** | **7152** |
| | Couvre-joint inox Lg 1100 mm | **7133A1** | **7133A1** |

** Jeu de 3 pour grand modèle*

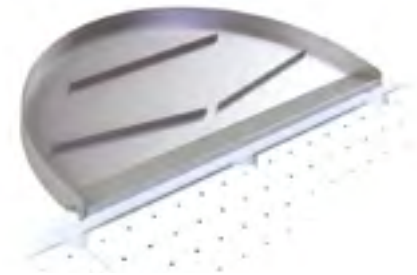
Etals modulaires

*Les accessoires d'animation sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10*

## EXCROISSANCES POUR ÉTALS NEUTRES (droits ou courbes)



**Modèle rectangulaire**

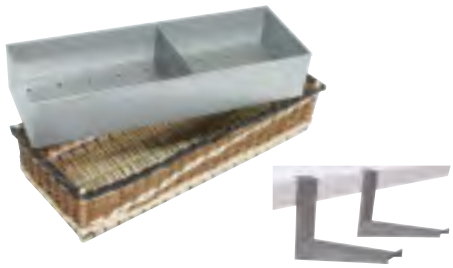


**Modèle demi-lune**

"Rallonges" amovibles accrochables sur l'arrière des étals
Permet d'augmenter, avec effet de masse, la surface de présentation
Evacuation directe dans l'étal

| Désignation | Code |
|---|---|
| Excroissance **rectangulaire** 1100 x 500 mm pour étal neutre **courbe** | **7787A8** |
| Excroissance **rectangulaire** 1100 x 500 mm pour étal neutre **droit** | **7787A9** |
| Excroissance **demi-lune** 1400 x 700 mm pour étal neutre **droit ou courbe** | **7781** |

## BAC INOX ET PANIER OSIER



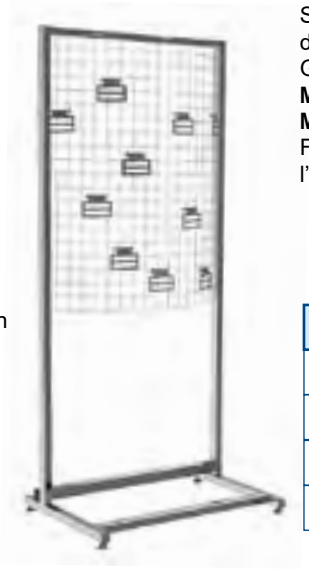
**Bac inox** pour coquillages et petits crustacés
Equipé d'une grille de fond et d'une séparation
Dimensions : 920 x 320 x 170 mm

**Panier en osier** non écorcé pour coquillages
Dimensions : 1000 x 350 x 180 mm

**Support pour panier osier** à coquillages accrochable sur le rebord avant de l'étal

| Désignation | Code | € H.T. |
|---|---|---|
| Bac inox | **7219** | 545 € |
| Panier en osier | **7215** | 168 € |
| Support panier | **7211.01** | 379 € |

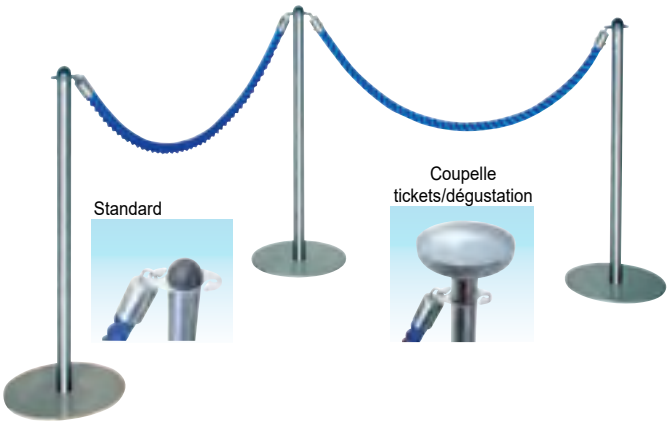
## SUPPORTS MORUES SÉCHÉES



Supports spécialement étudiés pour la présentation des morues séchées
Grille en fil inox Ø 3 mm, maille 50 x 50 mm
**Modèle pour étal** Dim.: 1200 x 1080 mm
**Modèle sur pieds** Dim.: 800 x 600 x 1825 mm
Fourni avec 1 kit de 10 agrafes spéciales pour faciliter l'accrochage des morues.

Agrafes d'accrochage

| Désignation | Code |
|---|---|
| Support pour étal **droit** | **7247** |
| Support pour étal **courbe** | **7249** |
| Modèle sur pieds | **7244** |
| Le jeu de 10 agrafes | **11919** |




## POTELETS ET LISSES

Permet de maintenir les clients à distance de l'étal
Potelet 100% inox, hauteur 1000 mm avec crochet double
Sur platine Ø 280 x 8 mm
Lisse en cordage polypropylène Ø 38 mm avec embouts et anneaux inox

| Désignation | Code |
|---|---|
| Potelet standard | **8925.03** |
| Potelet avec coupelle | **7340** |
| Lisse **bleue**, long. 1500 mm | **8930** |
| Lisse **bleue**, long. 2000 mm | **8931** |
| Lisse **chanvre**, long. 1500 mm | **8945** |
| Lisse **chanvre**, long. 2000 mm | **8946** |

## CASES À PAPIER D'EMBALLAGE

**Pour étal neutre**
Accrochage sur un module
Dimensions :
520 x 330 x 100 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pour étal neutre **droit** | **7138A9** |
| Pour étal neutre **courbe** | **7138A8** |
| Spécial service avant pour étal **droit** neutre ou rafraîchi | **6192** |

## SUPPORTS SACS CLIENTÈLE

Crochets porte sacs en liasse
Longueur : 330 mm
Accrochage sur l'arrière de l'étal

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pour étal neutre **droit** | **8861A2** |
| Pour étal neutre **courbe** | **8861A8** |
| Pour étal rafraîchi **droit** | **8863.01** |

## SUPPORTS COMPACTS POUR BALANCE (service arrière)

Construction tout inox
**Support compact**
avec case à papiers,
mini-poubelle et
2 crochets porte-sacs :
- Pour étal neutre :
510 x 400 x 250 mm
- Pour étal rafraîchi :
510 x 550 x 250 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Etal neutre | **7306** |
| Étal rafraîchi | **7302** |

## SUPPORTS SIMPLES POUR BALANCE (service arrière)

**Support simple**
Dimensions : 500 x 400 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pour étal neutre | **7137A2** |
| Pour étal rafraîchi | **7351.01** |

## CASE À PAPIER OU À POCHETTES

**Pour étal rafraîchi**
Structure tout inox brossé
Se positionne à l'arrière de l'étal
Pour stockage vertical des
feuilles d'emballage
Dimensions : 520 x 100 x 350 mm.

| Code |
|---|
| **8866.01** |

## BOÎTE COUTELIÈRE

**Pour étal rafraîchi DROIT**
S'accroche à l'arrière de l'étal droit
Boîte en tôle inox, support couteaux ou feuille
Fente en polyéthylène blanc
Dimensions : 300 x 80 x 330 mm

| Code |
|---|
| **8886.01** |

## POTELET MULTIFONCTION TYPE "TOTEM"

Support tout inox AISI 304
pour stockage multifonction
Fonctions :
- Case à papier (3 emplacements)
- Boîte à gants
- Support sac liasse sous forme
de potelet

Dimensions : 450 x 254 x 990 mm

| Code |
|---|
| **7305** |

## BORNE / SUPPORT BALANCE

Jupage et plateau inox AISI 304 brossé
Barre de protection + 2 crochets porte-sacs,
3 étagères de rangement
Option : Peinture RAL

| Désignation | Code |
|---|---|
| Borne fixe (650 x 500 x 800 mm) | **7192** |
| Poubelle inox (450 x 400 x 320 mm) | **7194** |

## TABLES DE PRÉPARATION adossées

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté, ép. **25 mm**
Trou pour **évacuation déchets** sur **tiroir/bac** inox GN1/1 x 100
Dosseret amovible tôle **inox** brossé ép. **1,5 mm**
Structure soudée en **tube inox** brossé section **40 x 40 mm**
**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau, traverse basse à l'arrière et entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable **890** / 920 mm

| | Dosseret 100 x 1,5 mm | Dosseret 400 x 20 mm |
|---|---|---|
| **Dim L x l (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1000 x 600 | **7250-9** | **7250** |
| 1200 x 600 | **7251-9** | **7251** |
| 1400 x 600 | **7252-9** | **7252** |

## COMBINÉS DE PRÉPARATION simple poste, adossés

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté, ép. **25 mm**
avec trou pour **évacuation déchets** sur **tiroir/bac** inox GN1/1 x 100
et **cuve inox** GN2/3 (350 x 325 x 150 mm) avec bonde et siphon
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette
Dosseret amovible tôle **inox** brossé ép. **1,5 mm**
Structure soudée en **tube inox** brossé section **40 x 40 mm**
**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau
traverse basse à l'arrière et entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable **890** / 920 mm

| | Dosseret 100 x 1,5 mm | Dosseret 400 x 20 mm |
|---|---|---|
| **Dim L x l (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1400 x 600 | **7261-9** | **7261** |
| 1900 x 600 | **7262-9** | **7262** |

## COMBINÉS DE PRÉPARATION double poste, en épi

Plateau **polyéthylène blanc** HD500, ép. **25 mm**
avec trou pour **évacuation déchets**
**Cuve inox** (400 x 400 x 300 mm) avec bonde et siphon
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette
Dosseret amovible tôle **inox** poli
Structure soudée en **tube inox** poli section **40 x 40 mm**
**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau
**Sur vérins** de mise à niveau (réglage 25 mm)
Passage libre sous table
Hauteur de travail réglable **890** / 920 mm

| | Dosseret 100 x 1,5 mm | Dosseret 400 x 20 mm |
|---|---|---|
| **Dim L x l (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1600 x 1000 | **7269-9** | **7269** |

## COMBINÉS DE PRÉPARATION double poste, adossés

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté ép. **25 mm**
2 trous pour **évacuation déchets**, 2 **tiroirs/bac** inox GN1/1 x 100
et **cuve inox** GN2/3 (350 x 325 x 150 mm) avec bonde et siphon
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette
Dosseret amovible tôle **inox** brossé ép. **1.5** mm
Structure soudée en **tube inox** brossé section **40 x 40 mm**
**Ceinture haute** avec cornières de maintien du plateau
traverse basse à l'arrière et entretoises
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau
Hauteur de travail réglable **890** / 920 mm

| | Dosseret 100 x 1,5 mm | Dosseret 400 x 20 mm |
|---|---|---|
| **Dim L x l (mm)** | **Code** | **Code** |
| 1900 x 600 | **7270-9** | **7270** |

**OPTION pour tous les combinés :**
**Mât inox pour douchette** >> Nous consulter

## TABLES DE PRÉPARATION (face au client)

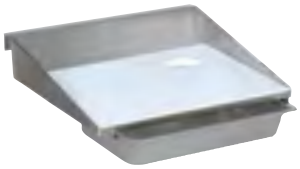
Construction tout inox
Entièrement jupée sur 3 côtés
avec visuel décoratif unique (découpé en façade)
Plateau polyéthylène HD blanc ou noir,
épaisseur 25 mm, réversible droite/gauche
Bac de 400 x 400 x 300 mm
Trou à déchets Ø 120 mm avec bac GN1/1 perforé.
Protection vitrée sur 3 côtés (hauteur 400 mm)
Sur pieds réglables
Dimensions : 1250 x 700 x 900 / 1250 mm

Option :
peinture RAL

| Poly blanc | Poly noir |
|---|---|
| **Code** | **Code** |
| **7255** | **7256** |

## TABLETTES ET COMBINÉS DE PRÉPARATION ACCROCHABLES (service arrière)

Plateau en polyéthylène blanc HD 500, épaisseur 25 mm sur cadre inox
Goulotte à déchets sur tiroir inox GN 1/1 x 100 mm
Accrochable à l'arrière de l'étal (suivant profil)
Options : douchette eau froide, support douchette



**Tablettes de préparation**
Dimensions : 600 x 450 mm

**Combinés de préparation**
Dimensions : 900 x 450 mm

| | TABLETTES | COMBINÉS |
|---|---|---|
| **Désignation** | **Code** | **Code** |
| Pour étal rafraîchi **droit** | **7313.01** | **7318** |
| Pour étal neutre **courbe** | **7312A8** | **7315A8** |
| Pour étal neutre **droit** | **7312A9** | **7315A9** |

## DOUCHETTE

Douchette simple suspendue
1 eau (froide ou prémitigée)
Alimentation par plafond
Flexible 2000 mm avec ressort de rappel
Embout femelle 1/2" (15/21)

| Code |
|---|
| **5559** |

## BACS À GLACE

Permettent le stockage et le convoyage
de la glace en paillettes
Bacs en **polyéthylène « alimentaire » blanc**
- Modèle **310 litres** : dimensions **1000 x 700 x 770** mm
avec 4 roulettes pivotantes intégrées – sans vidage
- Modèle **600 litres** : dimensions **1330 x 930 x 890** mm
avec 2 roulettes pivotantes + 2 fixes + bonde de vidage

7236

7228

| Désignation | Code |
|---|---|
| 310 litres | **7228** |
| 600 litres | **7236** |

## CHARIOT SUPPORT VITRES

Pour la manutention et le stockage des vitres des étals
Structure soudée en tube inox
Support “peigne” en polyéthylène blanc
4 roulettes pivotantes polyamide (dont 2 avec frein)
Capacité 20 vitres
Dimensions : 1100 x 515 x 500/900 mm

| Code |
|---|
| **7193** |

## BACS "CRIÉE"

Couleur bleue
Gerbables ou emboîtables
Avec drainage
- 15 L : Dim. 600 x 400 x 125 mm
- 20 L : Dim. 600 x 400 x 155 mm

| Désignation | Code |
|---|---|
| 15 litres | **231200** |
| 20 litres | **231210** |

## MOULES À GLACE

Permettent de bâtir facilement les « murs de glace »
au pourtour des étals

| Désignation | Code |
|---|---|
| Version tout inox : 50 x 200 x 100/150 mm | **7225** |
| Version aluminium : 750 x 190 x 120/150 mm | **7224** |

## PELLE À GLACE

Polyéthylène « alimentaire »
Manche coudé de 1150 mm
Godet de 340 x 380 mm

| Code | € H.T. |
|---|---|
| **230501** | 109 € |

## CAILLEBOTIS BLANC

Polyéthylène « alimentaire »
« Dalles » de 600 x 600 x 30 mm
assemblables

| Désignation | Code |
|---|---|
| Caillebotis (la dalle) | **232120.01** |

## MARCHEPIEDS

Permettent d’accéder aux parties
d’étals surélevées
Structure **inox**
Dessus de marche **anti-dérapant**
Existe en **1**, **2** ou **3** marches

| Désignation | Code |
|---|---|
| 1 marche : (L x l x h) 500 x 250 x 250 mm | **7200.01** |
| 2 marches : (L x l x h) 500 x 500 x 450 mm | **7202.01** |
| 3 marches : (L x l x h) 500 x 750 x 650 mm | **7203.01** |

# TRAITEUR
# RÔTISSERIE

MAPAL
Créer pour sublimer

## QUAND TECHNIQUE RIME AVEC ESTHÉTIQUE

**Nous consulter**

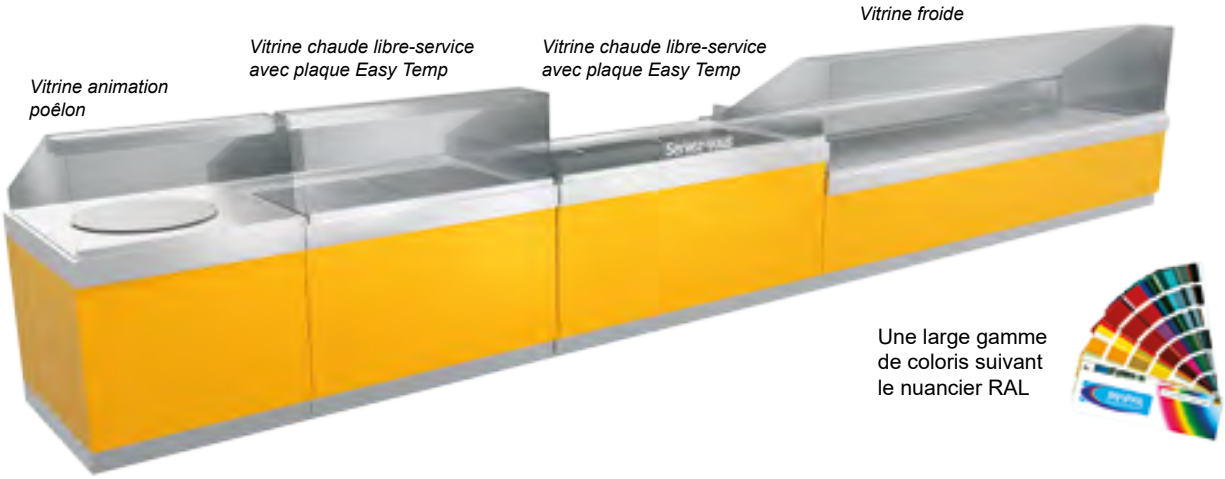
*MAPAL vous accompagne dans la réalisation de vos magasins. Boucheries, poissonneries, épiceries, primeurs...Nous pouvons offrir à chacun nombre de solutions techniques, esthétiques et décoratives.*
*Des meubles ergonomiques neutres ou réfrigérés, s'intégrant harmonieusement dans l'architecture de votre magasin.*

*Chaque magasin ayant ses propres particularités, MAPAL vous apportera des réponses personnalisées et professionnelles.*

## AMÉNAGEMENT DE STANDS TRAITEUR

L'évolution des produits rôtisserie, plats cuisinés et traiteur nous amène à la réalisation d'une offre de vitrines de plus en plus spécialisées et adaptées à leur environnement.
A partir d'une conception simple et fiable, notre gamme reste évolutive et nous permet de vous proposer des finitions personnalisées.
Un ensemble d'accessoires de préparation et de service vous permettra de compléter votre stand.
Notre bureau d'études et notre service commercial restent à votre écoute de toute demande particulière.

### PERSONNALISATION COMPLÈTE DES MEUBLES



## VITRINES FROIDES
Vente assistée

*Pour le **maintien en température** de préparations cuisinées, salades...**déjà réfrigérées.***

• Froid ventilé (maintient en température entre 2°et 8°)
• Régulation automatique par sonde/ thermostat électronique (sauf raccord central $CO_2$ ) à raccorder sur centrale ou groupe déporté.
En option : possibilité de groupe logé
• Présentation vitrine fermée sur 3 côtés ou vitre verticale basculante en façade (hauteur 500 mm)
• Vitres latérales fixes
• Eclairage LED en partie haute
• Dimensions des modules indépendants ou canalisables :
- 1100 x 1000 x 850 mm
- 1500 x 1000 x 850 mm
- 2000 x 1000 x 850 mm
- 2500 x 1000 x 850 mm
• Puissance électrique : suivant longueurs
• Alimentation : 230 V/T

Large gamme de coloris suivant le nuancier RAL

## VITRINE D'ANIMATION "Grand poêlon"
Vitrine ouverte pour vente assistée

*Pour la **remontée et le maintien en température** de préparations cuisinées.*

• Plaque de chauffe en fonte d'acier Ø 570 mm
• Chauffe par résistances blindées
• Régulation par thermostat électronique
• Vitrine fermée (vitrage basculant en partie avant) avec rampe chauffante éclairante
• Plateau supérieur inox brossé
• Soubassement inox peint (suivant choix RAL)
• 4 pieds réglables (roulettes en option)
• Bandeau plat en façade permettant le positionnement d'étiquettes protégées par le vitrage
• Rampe d'accrochage à l'arrière pour accessoires de service (tablette de découpe, support balance, distributeur de papier, support sacs,...)
• Dimensions : 900 x 1350 x 1000 mm
• Puissance : 5580 W
• Alimentation : 400 V/N/T

**Nous consulter**

## PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE easytemp

Plaques à chaleur rayonnante : **TECHNOLOGIE PLASMA** ***(description et modèles voir page suivante)***

**Les plus de la technologie Easytemp**
• Chaleur rayonnante soit une conduction homogène sur les plats en assurant un maintien en température même en espace ouvert.
• Conserve la qualité des aliments sans les dessécher.
• Nettoyage facile car surfaces lisses
• Faible consommation d'énergie
• Modèles à poser ou à encastrer

:

## VITRINES CHAUDES TRADITIONNELLES
Vente assistée

*Pour le **maintien en température** de poulets sous coque*
*Température : 65° à coeur*

• Plateau inox avec intégration de plaques Easytemp à technologie plasma
• Vitrine fermée avec rampe de chauffage
• Vitrage basculant en façade
• Soubassement inox peint (suivant choix RAL)
• 4 pieds réglables, roulettes en option
• Rampe d'accrochage à l'arrière pour les accessoires de service (tablette de découpe, support balance,...)
• Alimentation : 230 V
• **Modèle avec 2 plaques Easytemp** :
- Dimensions : 1250 x 1350 x 1000 mm
- Puissance : 2 x 680 W + 4 x 150 W
• **Modèle avec 3 plaques Easytemp** :
- Dimensions : 1800 x 1350 x 1000 mm
- Puissance : 3 x 680 W + 5 x 150 W

Large gamme de coloris suivant le nuancier RAL

## VITRINE CHAUDE LIBRE SERVICE
Vente assistée

*Pour le **maintien en température** de poulets sous coque ou en sachet en sortie de rôtissoire*

• Plateau inox avec intégration de plaques Easytemp à technologie plasma
• Vitrine ouverte
• Vitre basculante en façade, vitres latérales fixes
• Soubassement inox peint (suivant choix RAL)
• 4 pieds réglables, roulettes en option
• Bandeau plat en façade permettant le positionnement d'étiquettes protégées par le vitrage
• Rampe d'accrochage à l'arrière pour accessoires de service (tablette de découpe, support balance,..)
• Alimentation : 230 V
• **Modèle avec 2 plaques Easytemp** :
- Dimensions : 1250 x 850 x 1000 mm
- Puissance : 2 x 680 W
• **Modèle avec 3 plaques Easytemp** :
- Dimensions : 1800 x 850 x 1000 mm
- Puissance : 3 x 680 W

**Nous consulter**

## PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE easytemp

INNOVATION TECHNOLOGIQUE

A poser

A encastrer

### MODÈLES GN 1/1

| Dimensions / alimentation / puissance | Code |
|---|---|
| Plaque à poser : 330 x 530 x 55 mm / 230 V / 330 W | **EASY-PM-325** |
| Plaque à encastrer : 325 x 530 x 55 mm / 230 V / 330 W | **EASY-PE-325** |

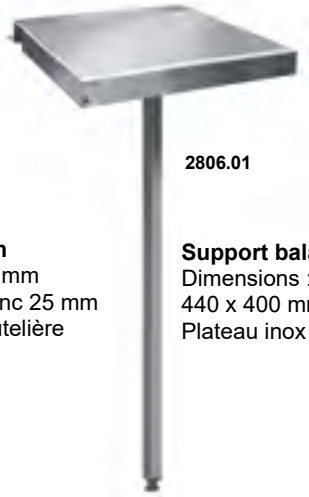
### MODÈLES GN 2/1

| Dimensions / alimentation / puissance | Code |
|---|---|
| Plaque à poser : 655 x 530 x 55 mm / 230 V / 680 W | **EASY-PM-650** |
| Plaque à encastrer : 650 x 530 x 55 mm / 230 V / 680 W | **EASY-PE-650** |

## ACCESSOIRES POUR ARRIÈRES DE VITRINES RÔTISSERIE

2805.01

**Tablette de préparation**
Dimensions : 440 x 400 mm
Plaque polyéthylène blanc 25 mm
amovible avec fente coutelière



2806.01

**Support balance**
Dimensions :
440 x 400 mm
Plateau inox

2802.01

**Support sacs poulets**
Dimensions :
350 x 100 x 350 mm
Tout inox

2801.01

**Support papier vertical**
Dimensions :
400 x 140 x 350 mm
Tout inox

2804.01

**Support couteaux**
Dimensions :
300 x 80 x 330 mm
Coutelière multi-fentes
polyéthylène blanc
Protège lames inox

2803.01

**Support sacs en liasse**
Longueur : 330 mm
Avec 2 crochets coulissants
Tout inox

| Désignation | Code |
|---|---|
| Tablette de préparation | **2805.01** |
| Support balance | **2806.01** |
| Support couteaux | **2804.01** |
| Support sacs poulets | **2802.01** |
| Support papier vertical | **2801.01** |
| Support sacs en liasse | **2803.01** |

## CHARIOT PORTE BROCHES

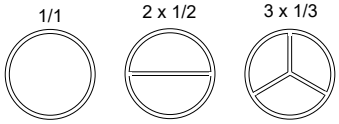
Pour stockage des volailles
crues ou cuites sur broches
Bac à graisse amovible
Contenance 16 broches (2 x 8)
Construction entièrement inox
4 roulettes : (2 fixes et 2 pivotantes)
Dimensions : 1200 x 560 x 1700 mm

*Autres dimensions possibles*
*en fonction du type*
*de broche utilisée*

| Code |
|---|
| **8320** |

## POÊLONS

Poêlons en fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Disponible en 3 diamètres.




| Diamètres | Code |
|---|---|
| Ø 400 - 1 x 1 | **308330** |
| Ø 650 - 1 x 1 | **308300.01** |
| Ø 650 - 2 x 1/2 | **308310.01** |
| Ø 650 - 3 x 1/3 | **308320.01** |
| Ø 800 - 1 x 1 | **308500.01** |
| Ø 800 - 2 x 1/2 | **308510.01** |
| Ø 800 - 3 x 1/3 | **308520.01** |

## BACS POUR BROCHES VIDES

Bac pour le stockage des broches
Dimensions : 370 x 370 x 890 mm
Construction entièrement inox,
4 roulettes pivotantes
- Avant lavage : fond plein pour récupération des graisses
- Après lavage : fond ajouré pour égouttage

| Désignation | Code |
|---|---|
| Broches sales : Fond plein | **8349** |
| Broches propres : Fond ajouré | **8348** |

## PLONGE SPÉCIALE LAVAGE DES BROCHES + BAC DE DÉGRAISSAGE

**Plonge de lavage**

Permet l'immersion complète des broches pour leur lavage
Bac de 1360 x 500 x 320 mm avec bonde et siphon
Construction entièrement en inox
Piètement avec jupage
Dimensions : 1600 x 700 x 900 mm

| Code |
|---|
| **5450** |

**Bac de dégraissage**

Pour le prétrempage et dégraissage des broches
Bac s'encastrant sous la plonge (5450 ci-dessus)
Robinet de vidange latéral
Construction entièrement en inox
4 roulettes (2 fixes et 2 pivotantes)
Dimensions : 1350 x 400 x 400 mm

| Code |
|---|
| **5455** |

## CHARIOT DE DÉBROCHAGE

Structure et piètement inox
4 roulettes pivotantes dont
2 avec frein
Bac amovible
Dimensions : 1200 x 400 x 900 mm

| Code |
|---|
| **8322** |

## CHARIOT A ÉPICES

Cadre roulant en tube inox
Bac amovible inox GN2/1,
profondeur 150 mm
4 roulettes pivotantes dont
2 avec frein
Dimensions 670 x 550 x 850 mm

| Code |
|---|
| **8327** |

INOTECH by SOFINOR

## *Un investissement qui allie qualité et fiabilité.*

*MAPAL propose une gamme complète de rôtissoires professionnelles et performantes. Une fabrication 100% française depuis plus de 30 ans. Des rôtissoires moins énergivores, un temps de cuisson réduit et une meilleure évacuation des gaz brûlés.*

### *Gaz grandes flammes*

Cuisson douce et spectaculaire

CUISSON SPECTACLE

**GAMME SÉDUCTION**

Elle est destinée à la restauration haut de gamme, boucherie et épicerie de luxe, pour une cuisson qualitative et de spectacle en intérieur.

**GAMME LÉGENDE**

Appropriée à la restauration, boucherie, GMS... désirant également une production plus importante, sans oublier la qualité et le spectacle en intérieur comme en extérieur.

CUISSON PRATIQUE

### *Électrique 400 V*

Rapidité d'installation, cuisson pratique

**GAMME VERTICALE**

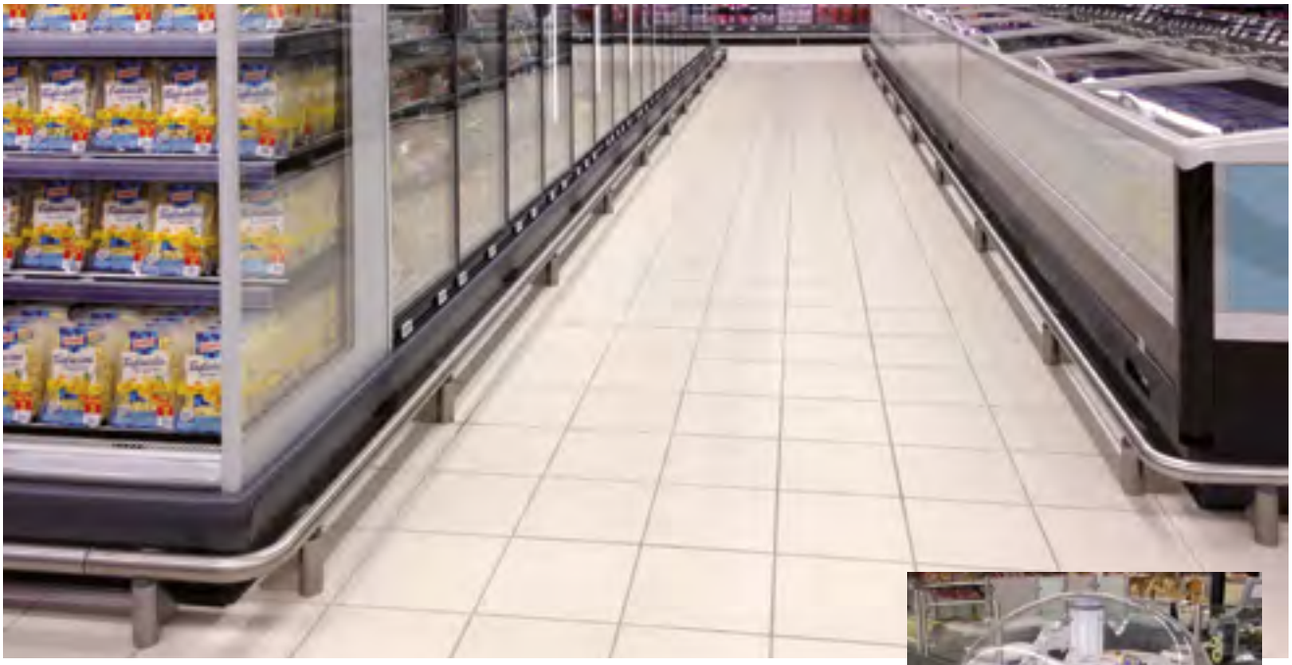
L'installation et l'utilisation intérieure ou extérieure est facile et rapide, tout en conservant l'aspect traditionnel de la cuisson verticale. Modèles disponibles avec hotte intégrée.

**Nous consulter**

# PROTECTION DE MEUBLES

## LA PROTECTION EFFICACE CONTRE LES CHOCS

*Respectueuse de l'esthétique, et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité, CLIPLINE est la solution idéale contre les nombreux chocs provoqués par les caddies, les engins de manutention, les laveuses, etc...*
*Robustes et modulaires, ces protections s'adaptent à toutes les implantations, garantissant à votre installation une excellente longévité.*
*Le "plus" CLIPLINE : sa réutilisation possible lors d'un nouvel agencement.*



**Cintrage des tubes inox suivant le rayon des meubles, comptoirs...**

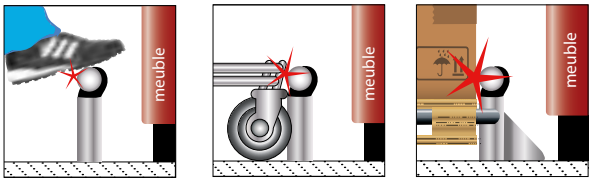
**Nous consulter**

## PROTECTIONS LINÉAIRES

- **Fixes** : longueurs continues avec pieds inox simples ou renforcés scellés dans le sol.
- **Amovibles** : tronçons de trois mètres avec trois pieds inox simples ou renforcés (+ doigt inox soudé), amovibles sur fourreaux emboîtés dans le sol.

Solution recommandée pour faciliter le nettoyage des sols et la maintenance des meubles réfrigérés.

**L'assurance sécurité : des petits chocs... aux chocs les plus violents**




**L'assurance qualité : à chaque utilité... sa protection adaptée**

## DES AVANTAGES COMPÉTITIFS

**Robustesse :**
- Très grande résistance aux chocs et aux déboîtages

**Hygiène :**
- Matériaux "spécial hygiène" : acier inoxydable et polyamide
- Assemblages jointifs évitant les dépôts

**Sécurité :**
- Aucun angle vif, aucune "accroche" en saillie
- Etudié pour résister aux éventuelles tractions, tentatives de déboîtage ou d'utilisation comme marche-pieds.

**Esthétique :**
- Ensemble sans soudure
- Aucune fixation visible

**Modularité :**
- Adaptabilité aisée même en cas d'implantation modifiée
- Démontable, modifiable, réparable sans main-d'oeuvre spécialisée

**Economique :**
- Excellente longévité
- Réutilisation possible (même pour un mobilier différent)
- Simplicité de maintenance

**Retrouvez nos tarifs page suivante**

## PIEDS FIXES

Avec crochet
et platine soudée
**CLM018**

Avec crochet,
platine et renfort soudés
**CLM013**

## PIED AMOVIBLE

Avec crochet,
platine et doigt soudés
**CLM031**

## ANGLE TUBE

Pour têtes de gondoles,
retours de meubles...

**CLM058**

## PIEDS INOX AVEC CROCHET

| Désignation | Code |
|---|---|
| **Montage fixe**<br>Embase inox soudée*<br>Embase inox soudée<br>+ jambe de force*<br>** Prévoir fixations --CLM016 ou CLM027* | **CLM018**<br>**CLM013** |
| **Montage amovibe**<br>Embase et doigt soudés<br>avec fourreau | **CLM031** |

## TUBE INOX POLI

| Désignation | Code |
|---|---|
| **Tube** Ø 48,3 x 1,6 mm<br>Longueur 3 m | **CLM062** |
| **Tube** Ø 48,3 x 1,6 mm<br>Longueur sur mesure - le mètre | **CL072** |

## COMPOSANTS

| Désignation | Code |
|---|---|
| Angle tube inox cintré<br>asymétrique 1125 x 375 mm*<br>** Prévoir manchon CL008.01*<br>*+ Bouchon CL009.01 et 3 pieds* | **CLM058** |
| Angle tube inox 135° seul*<br>** Prévoir 2 manchons CL008.01* | **CL018.01** |
| Crochet Clipline seul | **CLM007** |
| Manchon plastique<br>de raccord longueur | **CL008.01** |
| Bouchon plastique<br>pour extrémité de tube | **CL009.01** |

## CROCHET CLIPLINE

**CLM007**

## MANCHON DE RACCORD

**CL008.01**

## BOUCHON D'EXTRÉMITÉ

**CL009.01**

## ANGLE TUBE 135°

**CL018.01**

## ARCEAUX INOX

Pour protection d'angle
Tube inox poli Ø 50 mm, triple cintre 90°
Ancrage au sol invisible
Prévoir 2 fixations CLM024 ou CLM022

| Désignation | Code |
|---|---|
| Arceau fixe | **8911.01S** |
| Arceau amovible | **8911.01M** |

## "TUILES" INOX 1/2 LUNE

Tôle inox roulée épaisseur 3 mm.
Sur platine arrière 5 mm invisible
Trois points de fixation au sol par chevilles
Prévoir 3 fixations CL042

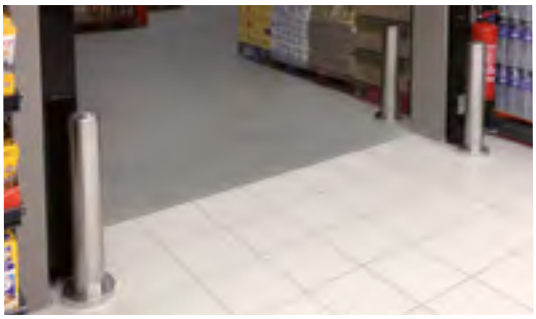
| Désignation | Code |
|---|---|
| Tuile hauteur 350 mm | **8910** |
| Tuile hauteur 500 mm | **8916** |

## SABOTS INOX D'ANGLES

Tôle inox pliée épaisseur 2 mm
Sur platine arrière invisible
Trois points de fixation au sol par chevilles
Prévoir 3 fixations CL042

| Désignation | Code |
|---|---|
| Sabot hauteur 380 mm | **8990** |
| Sabot hauteur 590 mm | **8996** |

## DÉFENSES INOX POUR PASSAGES DE PORTES



Hauteur 690 mm, tube Ø 114 mm
Tête bombée
Soudée sur platine quatre trous
Prévoir 4 fixations CL042

| Désignation | Code |
|---|---|
| Défense avec platine apparente | **8937** |
| Défense avec coupelle cache fixations | **8940** |

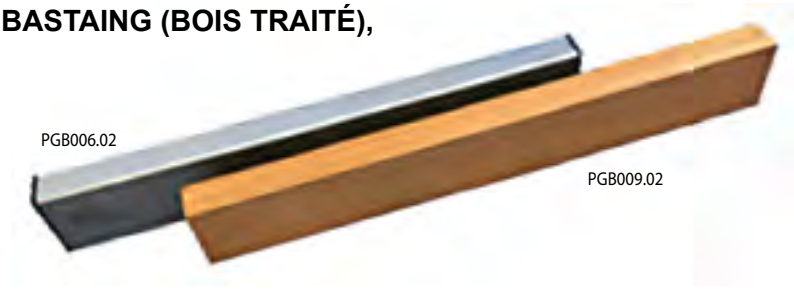
## FIXATIONS

| Désignation | Code |
|---|---|
| Tige filetée à sceller M12 x 135 mm<br>Tige filetée à sceller M12 x 160 mm<br>Tige filetée + cheville | **CLM027**<br>**CLM022**<br>**CLM024** |
| Vis tire-fond inox H. 10 x 70 mm + cheville plastique + rondelle | **CL042** |
| Fourreau plastique pour montage amovible | **CL065** |
| Pistolet spécial pour résine chimique<br>Cartouche résine chimique | **CL029**<br>**CL025** |

## LISSES ACIER ÉLECTRO-ZINGUÉ OU BASTAING (BOIS TRAITÉ), SABOTS

- Lisse galva 175 x 63 mm, épaisseur 3 mm (avec bouchons)
- Bastaing (pin traité) 175 x 63 mm

- Sabot de départ et jonction en tôle (épaisseur 5 mm)
- Sabot d'angle en tôle (épaisseur 5 mm)

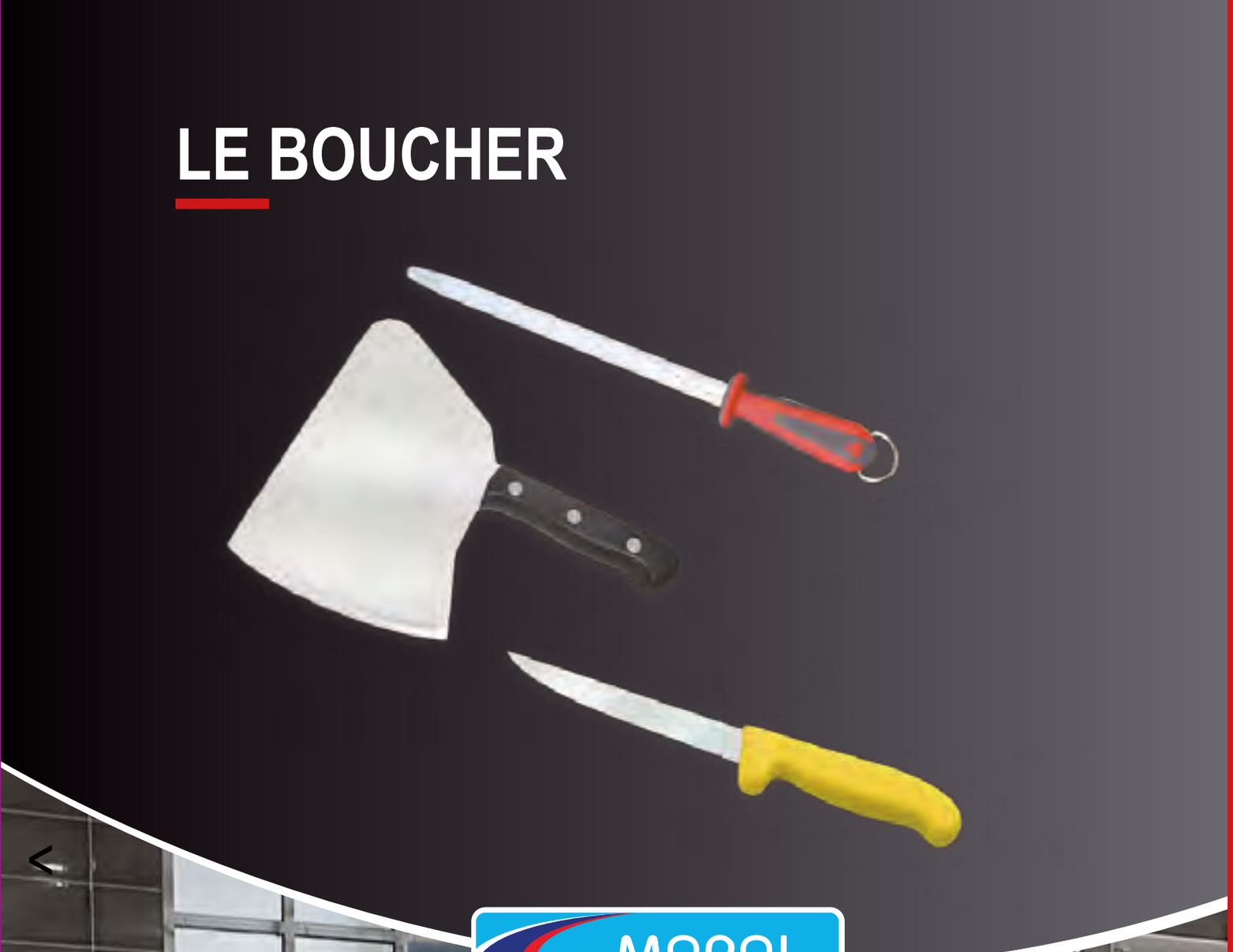


PGB001.03 PGB002.03 PGB003

## DÉFENSE FORTE ACIER GALVANISÉ POUR RÉSERVES

| Désignation | Code |
|---|---|
| Sabot pour bastaing ou lisse acier* Sabot de départ | PGB001.03 |
| Sabot d'angle | PGB002.03 |
| * Livré sans fixations — Sabot de jonction | PGB003 |
| Bastaing 175 x 63 mm Longueur 3 m* | PGB009.02 |
| * Livré sans fixations — Longueur 4 m* | PGB009.03 |
| Lisse acier 175 x 63 mm Longueur 4 m* * Livré sans fixations | PGB006.02 |
| Défense forte Ø 140 mm / Hauteur 740 mm | PGB007 |
| Fixation pour protection de réserves : Tirefond zingué 12 x 80 (H19) + rondelle zinguée 12 + cheville plastique S14 | PGH017 |

# LE BOUCHER



MAPAL
Créer pour sublimer

- Manche ergonomique en polypropylène injecté "anti-glisse".
  Lame en acier inoxydable (normes européennes), qualité molybdène/vanadium, assurant au fil un tranchant durable.
  Résistant aux lavages machine (- 40°C /+140°C).
  Finition et aiguisage manuel.

## Couteaux à trancher

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 205 | 200037 | 200038 | - | - |
| 255 | 200039 | 200040 | 200042 | - |
| 310 | 200043 | 200044 | 200046 | 200047 |
| 360 | 200048 | 200049 | 200050 | 200051 |

## Couteaux à dénerver

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 175 | 200029 | 200030 | 200031 | 200032 |
| 200 | 200033 | 200034 | 200035 | 200036 |

<

>

## Couteaux à saigner/désosser, lame large

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 150 | 200018 | 200019 | 200020 | 200021 |
| 180 | 200022 | 200023 | 200024 | - |
| 200 | 200025 | 200026 | - | - |

## Couteaux à désosser, lame étroite

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 130 | 200010 | 200011 | 200013 | - |
| 150 | 200014 | 200015 | 200016 | 200017 |

## Couteau à désosser lame courbe

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | |
|---|---|---|
| 150 | 200027 | 200028 |

- Manche ergonomique en caoutchouc thermogomme "anti-glisse".
  Excellent "grip", toucher souple et velouté, garde importante pour une meilleure sécurité.
  Lame en acier inoxydable, qualité molybdène/vanadium.
  Traitement thermique de la lame assurant une tenue à la coupe exceptionnelle.
  Contrôle qualité à chaque étape de la fabrication.
  Entièrement recyclable.
  Très résistant aux lavages machine (- 40°C /+140°C).

## Couteaux à trancher

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 260 | 201242 | 201240 | 201244 | - |
| 310 | 201270 | 201250 | 201260 | 201261 |
| 350 | 201263 | 201262 | 201264 | 201265 |

## Couteaux à dénerver

- Lame épaisseur 2 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 180 | 202011 | 202010 | 202012 | 202020 |
| 200 | 202015 | 202013 | 202017 | 202018 |

## Couteaux à saigner/désosser, lame large

- Lame épaisseur 2,5 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 160 | 201268 | 201267 | 201271 | 201272 |
| 180 | 201282 | 201280 | 201284 | - |

## Couteaux à désosser, lame étroite

- Lame épaisseur 2 mm

| Lame mm | Code | | | |
|---|---|---|---|---|
| 120 | 201661 | 201660 | 201662 | - |
| 150 | 201664 | 201663 | 201665 | 201666 |

## Couteau à désosser, lame courbe

- Lame épaisseur 2 mm

| Lame mm | Code |
|---|---|
| 150 | 201680 |

## Feuille suisse

• Lame en acier inoxydable.
Manche thermogomme noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 240 mm - 684 g | **212002** |

## Feuilles parisiennes

• Lame en acier inoxydable.
Dos droit.
Manche ABS noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 240 mm - 600 g | **212121** |
| Lame 280 mm - 700 g | **212126** |

## Feuilles turques

• Lame en acier inoxydable.
Dos cintré.
Manche ABS noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 260 mm - 615 g | **212270** |
| Lame 280 mm - 750 g | **212275** |

## Couperet de boucher parisien

• Lame 170 mm en acier inoxydable.
Manche ABS (3 rivets inox).

| | Code |
|---|---|
| Le couperet 1500 g | **212660** |

## Barres magnétiques

• Barres magnétiques porte-outils.
Pour couteaux et ustensiles métalliques divers.
Fixation murale.

| | Code |
|---|---|
| Long. 380 mm | **887501** |
| Long. 553 mm | **887502** |

## Dénerveur "Glissner"

• Lame acier inoxydable.
Manche pour droitier, en ABS noir

| | Code |
|---|---|
| Lame 180 mm | **210850** |



## Racloir à viande

• Racloir manuel.
Plastique qualité alimentaire.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 210 mm | **213000** |

## Aplatisseur à viande

• Acier inoxydable.
Poids : 1,5 kg.
Diamètre : 100 mm.

| | Code |
|---|---|
| L'aplatisseur | **213020.01** |

## Papillottes

| | Code |
|---|---|
| Côte de boeuf (par sachet de 48) | **01-48014** |
| Gigôt (par sachet de 50) | **01-48013** |
| Agneau (par sachet de 100) | **01-48010** |

## Reconstitueur à steack

• Newsteack.
Corps en aluminium, palette inox.
Manche plastique.
Poids : 1,090 kg.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 390 mm | **214600.01** |
| Papier ovale pour steack haché le paquet de 1000 | **225300** |

## Répertoire

| TYPE | | LONGUEUR (mm) | LARGEUR (mm ) |
|---|---|---|---|
| **AEW** | 250 | 1753 | 12,5 |
| | 350 | 2578 | 12,5 |
| | APS 200 | 2686 | 16 |
| | 380 | 2921 | 12,5 |
| | 400 | 3150 | 16 |
| | 450 | 3607 | 20 |
| | 600 | 4400 | 20 |
| | 900 | 4461 | 20 |
| **BERKEL** | BS 1750 | 1750 | 16 |
| | S 240 | 1840 | 20 |
| | BS 2300 | 2315 | 16 |
| | V 12 (US) | 2591/2603 | 16 |
| | V 14 (US) | 2883/2896 | 16 |
| | V 16 (US) | 3200/3213 | 16 |
| **BIRO** | 11 | 1981 | 16 |
| | 22, AA, AA-1 | 2311 | 16 |
| | 1433 | 2743 | 16 |
| | 33 | 2946 | 16 |
| | 34/350 GT | 2997 | 16 |
| | 3334/3336 | 3150 | 16 |
| | 44 | 3429 | 16 |
| | 4436/1-12/55 | 4178 | 16 |
| | 4436/13-14 | 4534 | 16 |
| **BIZERBA** | SO-ts (Ital.) | 1600 | 15 |
| | SO (Milano) | 1600 | 20 |
| | FK 20 | 1600 | 15 |
| | FK 22 | 1670 | 15 |
| | FK 23 | 1760 | 15 |
| | FK 30/31/32 | 2430 | 16 |
| | FK 35 | 2800 | 16 |
| | GB (Gross) | 3150 | 16 |
| **BUTCHER BOY** | B 12 | 2490 | 16 |
| | B 14/1435 | 2845 | 16 |
| | B 16/1640 | 3188/3200 | 16 |
| | SA-20 | 3912 | 20/16 |
| **DADAUX** | SX 320 | 2490 | 16 |
| **LA FELSINEA** | TIPO E | 1610 | 20 |

| TYPE | | LONGUEUR (mm) | LARGEUR (mm) |
|---|---|---|---|
| **HOBART** | A NASTRO | 1805 | 20 |
| | 5212/MS-34 R | 2490 | 16 |
| | 5614/5614 HS | 2845 | 16 |
| | MS 41 R | 3150 | 16 |
| | 5216/5216 HS | 3251 | 16 |
| | 5701 D/ 5700 E (142“) | 3607 | 16 |
| **MAINCA** | SC 250 | 1825 | 16 |
| | SM 182 | 1825 | 16 |
| | CCH 2000 | 2040 | 16 |
| | SC 300 | 2223 | 16 |
| | SM 240 | 2400 | 16 |
| **OMAS** | T/210 | 1650 | 16 |
| | | 1700 | 20 |
| | T/S 250 | 1980 | 16 |
| **OMEGA** | SO 200 | 1590 | 16 |
| | SM 280/SE 240 | 1760 | 16 |
| | SA 300 | 2050 | 20 |
| | SG 400 | 2850 | 16 |
| **REICH** | Combi 200/ 4201/4202/200T/220T | 1750 | 16 |
| | 4440 (KS 220) | 1750 | 20 |
| | S 220T/Combi 250 | 1981 | 16 |
| | 4441 (KS 300) | 2210 | 20 |
| | 4205/4206/4445 (KS 280) | 2315 | 20 |
| | Universal 300/ 4207/280T/280 G | 2490 | 16 |
| | 4444 (KS 320) | 2735 | 20 |
| | S 280T/S 280 G | 2800 | 16 |
| | 4210/4442 (KS 400) | 2915 | 20 |
| | Profi 400 | 3204 | 16 |
| | 443 (KFS 430) | 3350 | 20 |
| | 450 G/450T | 3636 | 16 |
| | 800T/800 A3 | 3708 | 16 |
| | Industrie 500 | 3800 | 16 |

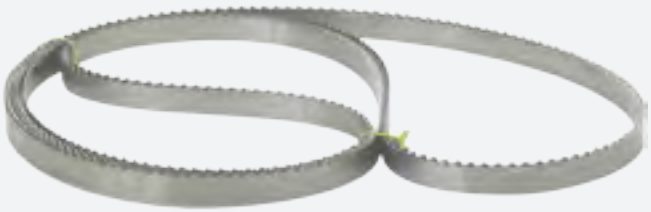
## Lames pour scies à ruban

- Lames de scies en acier inoxydable. Pour la découpe des os et du congelé. **Le carton de 5 lames.**

Voir correspondance dans tableau ci-dessus.

Autres dimensions sur commande.

| Dimensions | Le carton de 5 lames Code |
|---|---|
| 1710 x 16 mm | **250100** |
| 1740 x 16 mm | **250120** |
| 2311 x 16 mm | **250200** |
| 2340 x 16 mm | **250220** |
| 2430 x 16 mm | **250630** |
| 2490 x 16 mm | **250250** |
| 3150 x 16 mm | **250350** |



## Scie américaine inox

- Monture en acier inoxydable.
  Poignée crosse ABS blanc, ergonomique.
  Lame acier trempé inoxydable.
  Changement rapide de la lame.
  Tension constante de la lame.

| | Code |
|---|---|
| Monture | **213510** |
| Lame inox de rechange 520 mm | **213512** |

## Scie parisienne inox

- Monture en acier inoxydable.
  Poignée crosse ABS noir, démontable.
  Levier de serrage.
  Lame acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Monture | **213602** |
| Lame inox de rechange 550 mm | **213652** |

<

## Plaques et couteaux pour hachoirs

### *Système Unger*
(double coupe)

Grilles

| | Ø Trous (mm) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ø 2 | Ø 3 | Ø 4 | Ø 5 | Ø 8 | Ø 10 |
| R 70 | **156102** | - | - | - | - | **156110** |
| H 82 | **156202** | **156203** | **156204** | **156205** | **156208** | **156210** |
| A 90 | **156302** | - | **156304** | - | **156308** | **156310** |
| B 98 | **156402** | - | **156404** | - | - | - |

| | Plaques couteaux | Couteau seul | Boîte de 9 lames | Sachet de vis |
|---|---|---|---|---|
| R 70 | **156610** | **156710** | **156810** | **156910** |
| H 82 | **156620** | **156720** | **156820** | **156920** |
| A 90 | **156630** | **156730** | - | **156930** |
| B 98 | - | **156740** | **156840** | **156940** |

>

## Fusil mèche plate

- Fusil chromé dur, taillage standard.
  Manche ABS noir, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 280 mm | **213800** |

## Fusil mèche ronde

- Fusil chromé dur, taillage standard.
  Manche ABS noir, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 300 mm | **213850** |

## Fusil mèche ovale

- Fusil chromé dur, taillage standard.
  Manche ABS noir, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 300 mm | **213900** |

## Fusil mèche ronde manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier.
  Manche ABS rouge, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 300 mm | **213910** |

## Fusil mèche ovale manche bi-matière

- Fusil acier chromé dur, taillage régulier.
  Manche ABS rouge, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 300 mm | **213930** |

## Affûteuse à bande

- Pour l'affûtage des outils coupants ou tranchants.
  Equipée d'une meule feutre (ø 180mm) et d'une bande d'affûtage.
  Socle : 200 x 200 mm.
  Alimentation : 220V / T

| | Code |
|---|---|
| Affûteuse à bande | **400000** |
| Meule feutre de rechange | **400001** |
| Bandes de rechange, grain 150 800 x 50 mm, le paquet de 10 | **400002** |

## Aiguiseur électronique professionnel

- Système à bandes
  Alimentation : 220V / T
  Guidage de lame et angle d'affûtage toujours conservé

| | Code |
|---|---|
| 250 x 180 x 110 mm | **213410** |

- Boîte de 10 sachets de 2 bandes (rainurées)

| | Code |
|---|---|
| | **213412** |

## Aiguiseur rapide inox

- 4 tiges en inox pour une durée de vie supérieure.

| | Code |
|---|---|
| Sans socle | **213950** |
| Avec socle | **213960** |

## Meule

- **Meule à poser sur table.**
  Pierre en grès ø 250 mm x 60 mm.
  Réservoir d'eau
  Patins antidérapants.
  Alimentation : 220V / T
  Dimensions : 340 x 300 x 290 mm.

| | Code |
|---|---|
| Meule | **400100** |
| Grès de rechange ø 250 x 50 mm | **400110** |

Allonge plate

Allonge fil croisé

## Allonges

• Allonge **plate 3 trous**.
Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 170 Ø 6 mm | **240020** |

• Allonge **fil croisés 3 trous**
Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 165 Ø 5 mm | **240040** |
| Longueur 190 Ø 6 mm | **240060** |

Crochets esses

## Crochets esses

• Acier inoxydable, 1 ou 2 pointes
Le paquet de 10.

| | 1 pointe Code | 2 pointes Code |
|---|---|---|
| Longueur 80 Ø 4 mm | - | **240080.01** |
| Longueur 100 Ø 4 mm | **240120** | **240120.01** |
| Longueur 120 Ø 5 mm | **240140** | **240140.01** |
| Longueur 180 Ø 6 mm | **240160** | **240160.01** |
| Longueur 200 Ø 9 mm | **240180** | **240180.01** |

Crochet ouvert

Crochet fermé

Crochet tournant

## Crochets

• Crochets **ouverts**, acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 100 Ø 6 mm | **240300** |

• Crochet **fermé**, acier inoxydable.

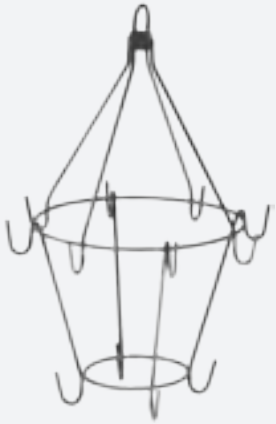
| | Code |
|---|---|
| Longueur 100 Ø 7 mm | **240340** |

• Crochet **tournant**, acier étamé poli.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 290 Ø 16 mm | **240380** |

Descente à crochets

Couronne à crochets



Balancelle à longes

## Descente à crochets

• Acier inoxydable, longueur : 1470 mm
10 crochets 90 x ø 8 mm.
Charge : 150 kg

| | Code |
|---|---|
| La descente | **240400** |

## Couronne à crochets

• Fil acier inoxydable ø 8 mm,
Ø 450 x 300 mm, 10 crochets
Charge : 120 kg

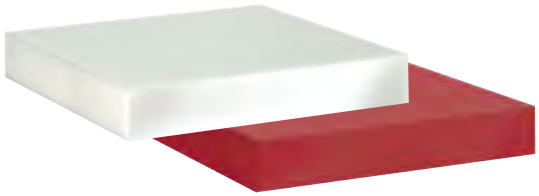
| | Code |
|---|---|
| La couronne | **240420** |

## Balancelle à longes

• Fil acier inoxydable ø 8 mm,
Ø 520 x 750 mm, 12 crochets
Charge : 150 kg

| | Code |
|---|---|
| La balancelle | **240450** |

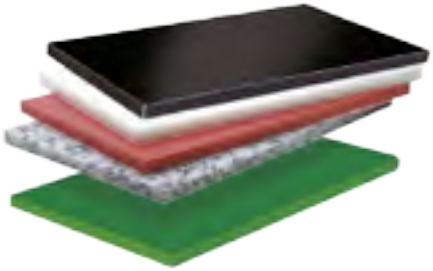
## *Surfaces rabotées, arêtes abattues*



### Blocs de découpe

- Blocs polyéthylène HD 500 pressé, blanc ou brun rouge. Epaisseur 100 mm.

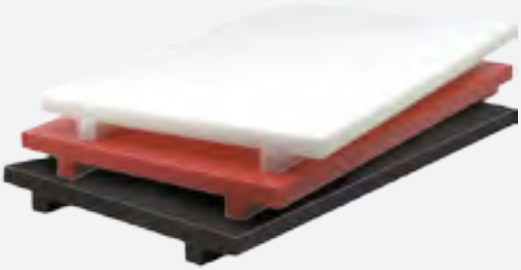
**Sur demande**



### Plaques sur-mesure

- Plaques polyéthylène HD 500 pressé. Epaisseur 25 ou 40 mm. Noir, blanc, brun rouge, marbré ou vert.

**Sur demande**



Avec tasseaux

Avec pieds caoutchouc

### Planches à découper

- Plaques polyéthylène HD500 raboté ép. 25 mm blanc (naturel) ou teinté dans la masse. Avec tasseaux polyéthylène et visserie (non montés).

| Dimensions (mm) | Couleur | Code avec tasseaux | Code avec pieds |
|---|---|---|---|
| 500 x 400 x 25 | Blanc | **220420** | **220220** |
| 500 x 400 x 25 | Brun rouge | **220905** | **220105** |
| 500 x 400 x 25 | Rouge vif | **220500** | **220300** |
| 500 x 400 x 25 | Bleu | **220605** | **220122** |
| 500 x 400 x 25 | Vert | **220705** | **220135** |
| 500 x 400 x 25 | Jaune | **220805** | **220145** |
| 500 x 400 x 25 | Noir | **220930** | **220935** |
| 600 x 400 x 25 | Blanc | **220430** | **220230** |
| 600 x 400 x 25 | Brun rouge | **220910** | **220115** |
| 600 x 400 x 25 | Rouge vif | **220510** | **220310** |
| 600 x 400 x 25 | Noir | **220920** | **220925** |

### Racloir à deux mains pour billots bois

- Lame acier inoxydable. Manche ABS noir moulé.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 360 mm | **212950** |

### Racloir pour blocs et plaques polyéthylène

| | Code |
|---|---|
| Le racloir | **220900** |
| La lame de rechange | **220901** |

## Plateaux ABS
## Gamme supermarché "60 x 40"

• Dimensions : 585 x 415 x 25 mm

| | Code |
|---|---|
| Noir | 104110 |
| Blanc | 104100 |
| Rouge | 104120 |
| Bleu | 104130 |
| Vert | 104140 |
| Jaune | 104150 |

## Ficelle lin blanc

• Ficelle naturelle polie spéciale boucherie.
Calibre 35/2 - 2 brins.

| | | | Code |
|---|---|---|---|
| Dévidage | Extérieur | Le rolls de 1 kg (1600 m) | 225350 |
| | | Le carton de 20 rolls | 225360 |
| | Central | Le rolls de 1 kg (1600 m) | 225355 |
| | | Le carton de 20 rolls | 225365 |

1 BOITE OFFERTE POUR TOUTE COMMANDE DE 20 ROLLS

## Ficelle polyester blanc

• Ficelle polyester, spéciale boucherie.
4 brins.

| | | | Code |
|---|---|---|---|
| Dévidage | Extérieur | Le rolls de 1 kg (2600 m) | 225380.01 |
| | | Le carton de 20 rolls | 225390.01 |
| | Central | Le rolls de 0,8 kg (2000 m) | 225385.01 |
| | | Le carton de 20 rolls | 225395.01 |

## Boîte à ficelle

• Polyéthylène alimentaire
Dévidage central

| | Code |
|---|---|
| La boîte | 225480 |

## Aiguille à brider

• Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 200 mm | 210900 |

## Dévidoir ficelle

• Support inox avec mât à oeillet pour rolls de 1 kg.
Accrochable sur le cadre d'une table
ou d'un combiné de découpe.

| | Code |
|---|---|
| Le dévidoir | 8872 |

# LE POISSONNIER

## Couteaux microdentés

• Lame en acier inoxydable.
Manche thermogomme bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 350 mm | **207030** |
| Lame 420 mm | **207053** |

## Couteaux à trancher

• Lame en acier inoxydable.
Manche thermogomme bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 255 mm | **200041** |
| Lame 310 mm | **200045** |

## Couteaux à désosser

• Lame étroite, en acier inoxydable.
Manche thermogomme bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 130 mm | **200012** |
| Lame 150 mm | **200070** |

## Couteaux filets de sole

• Lame en acier inoxydable.
Manche ABS bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 170 mm | **208392** |
| Lame 200 mm | **208395** |

## Couteau à saumon

• Lame alvéolée, en acier inoxydable.
Manche thermogomme bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 300 mm | **200066** |

## Couteaux à huîtres

• Lame 50 mm en acier inoxydable.
Manche ABS bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lancette avec garde | **208510** |
| Lancette sans garde | **208590** |

## Couteau à coquilles St Jacques

• Lame en acier inoxydable.
Manche ABS bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 110 mm | **208630** |

## Ecailleur double

• Lame en acier inoxydable.
Manche ABS bleu.

| | Code |
|---|---|
| Lame 170 mm | **208670** |

## Fusil mèche ovale, manche bi-matière

• Mèche en acier inoxydable, taillage régulier.
Manche ABS bleu, anti-dérapant.

| | Code |
|---|---|
| Mèche 300 mm | **213920** |

## Couteau à saumon réglable

- Lame alvéolée en acier inoxydable, manche ABS
  Epaisseur réglable jusqu'à 4 mm
  Longueur utile 345 mm

| | Code |
|---|---|
| Longueur 400 mm | **202208** |

## Couteaux crantés

- Lame en acier inoxydable.
  Manche ABS, 3 rivets laiton.

| | Code |
|---|---|
| Lame 350 mm | **207055** |
| 500 mm | **207060** |
| 650 mm | **207070** |

## Couteau à abattre

- Lame en acier inoxydable.
  Manche ABS, 3 rivets laiton.

| | Code |
|---|---|
| Lame 300 mm | **207802** |

## Couteaux à huîtres

- Lame 50 mm en acier inoxydable.
  Manche ABS noir.

| | Code |
|---|---|
| Lancette avec garde | **208500** |
| Lancette sans garde | **208580** |

## Couteau à coquilles St. Jacques

- Lame en acier inoxydable.
  Manche bois, 3 rivets laiton.

| | Code |
|---|---|
| Lame 90 mm | **208620** |

## Ciseaux

- Ciseaux crantés **inox fort**.
  Dimensions : 230 mm.

| | Code |
|---|---|
| Ciseaux inox fort | **208810** |

- Lames en **acier inoxydable trempé**.
  Ambidextre, branches ergonomiques.
  Lavables en lave-vaiselle.

| | Code |
|---|---|
| Ciseaux à lames crantées 130 mm dimensions : 260 mm | **208830** |
| Ciseaux à lames non crantées 130mm dimensions : 240 mm | **208820** |

## Pince à arêtes

- Inox.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions : 25 x 120 mm | **01-01527** |

## Paniers en osier synthétique

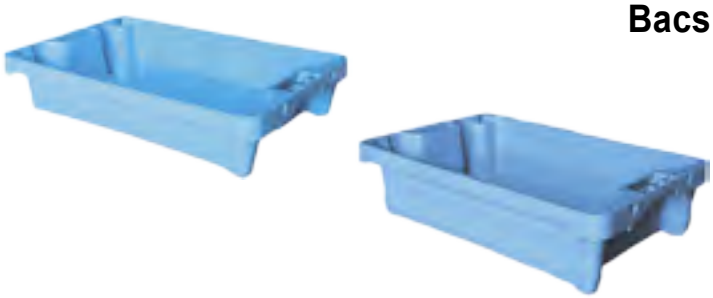
• Réalisés en fil polypropylène alimentaire, tressés selon les méthodes de la vannerie traditionnelle

| Corbeilles présentation crustacés | Code |
|---|---|
| Ø 400 mm | **119042** |
| Ø 500 mm | **119044** |
| Ø 600 mm | **119046** |

| Paniers rectangulaires | Code |
|---|---|
| Dim. 400 x 300 x 110 mm | **119011** |
| Dim. 400 x 300 x 150 mm | **119012** |

## Pelles de service aluminium poli

| | | Code |
|---|---|---|
| Capacité 40 cl | (265 mm) | **350010** |
| Capacité 65 cl | (310 mm) | **350020** |
| Capacité 110 cl | (350 mm) | **350030** |
| Capacité 185 cl | (400 mm) | **350040** |
| Capacité 250 cl | (430 mm) | **350050** |



## Bacs «criée» bleus

• Gerbables ou emboîtables
Avec drainage

| | Code |
|---|---|
| 15 L - Dim. 600 x 400 x 125 mm | **231200** |
| 20 L - Dim. 600 x 400 x 155 mm | **231210** |

## Moules à glace

• Pour réalisation du "mur" de glace à l'avant de l'étal.

| | Code |
|---|---|
| Inox - 75 x 20 x 10/15 cm (5,2 kg) | **7225** |
| Aluminium - 75 x 19 x 12/15 cm (1,9 kg) | **7224** |

## Bacs à glace

• Permettent le stockage et le convoyage de la glace en paillettes.
Bacs polyéthylène qualité alimentaire.

| | Code |
|---|---|
| Bac 310 litres | **7228** |
| Bac 600 litres | **7236** |

## Pelle à glace

• Polyéthylène qualité alimentaire.

| | Code |
|---|---|
| Pelle coudée - Longueur 1150 mm | **230501** |

# LE TRAITEUR
# LE FROMAGER
# LE POINT CHAUD

MAPAL
Créer pour sublimer

## Couteaux à entremet / génoise / pain de mie

• Lame crantée acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 250 mm | **206040** |
| Lame 300 mm | **206050** |

• Lame crantée en acier inoxydable.
Manche ABS noir, 3 rivets inox.

| | Code |
|---|---|
| Lame 330 mm | **206060** |

## Couteaux à jambon

• Lame acier inoxydable.
Manche thermogomme

| | Code |
|---|---|
| Lame 300 mm alvéolée | **200052** |
| Lame 300 mm alvéolée | **200053** |
| Lame 300 mm | **200054** |

## Couteau à pâté croûte

• Lame microdentée acier inoxydable.
Manche ABS noir, 3 rivets inox.

| | Code |
|---|---|
| Lame 280 mm | **200057** |

## Couteau tranche lard

• Lame acier inoxydable.
Manche ABS noir, 4 rivets inox

| | Code |
|---|---|
| Lame 330 mm | **200055.01** |

## Feuille à pâté

- Lame acier inoxydable.
  Manche ABS noir, 3 rivets laiton.

| | Code |
|---|---|
| Lame 170 mm | **212552** |

## Ciseaux

- Lames non crantées, 130 mm
  acier inoxydable trempé.
  Ambidextres, branches ergonomiques.
  Lavables en lave-vaiselle

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 240 mm | **208820** |

## Sécateur inox à volaille

- Lames acier trempé inoxydable.
  Manche ABS noir, ergonomique.

| | Code |
|---|---|
| Le sécateur inox | **202900** |

## Présentoir à boudin/saucisses

- Fil d'acier inoxydable.
  Ø 280 mm.

| | Code |
|---|---|
| Le présentoir **sans plat** | **225160** |
| Le plat inox Ø 350 mm | **225190** |

## Couteau à steack

- Lame microdentée acier inoxydable.
  Manche surmoulé noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 110 mm | **210502** |

## Couteau d'office

- Lame acier inoxydable.
  Manche polypropylène noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 100 mm | **210552** |

## Couteau éplucheur

- Lame acier inoxydable.
  Manche polypropylène noir.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 165 mm | **210600** |

## Ciseaux de cuisine multifonctions

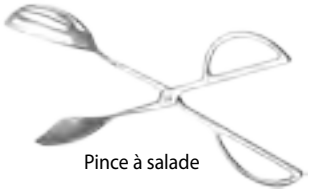
- Lames crantées acier inoxydable.
  Lames séparables.
  Manche ergonomique.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 200 mm | **210740** |

## Pinces inox

- Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| La pince à salade 250 mm | **215030.01** |
| La pince à choucroute 200 mm | **215050** |
| La pince cafétéria 240 mm | **215070** |
| La pince à gâteaux 250 mm | **215080.01** |


Pince à salade

Pince à choucroute

Pince cafétéria

Pince à gateaux

## Pelles traiteur

• Acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.
Longueur 260 mm.

| | Code |
|---|---|
| Pleine | **215160** |
| Ajourée | **215170** |

## Cuillères à hors-d'oeuvre

• Acier inoxydable.
Manche surmoulé noir, livré avec 5 pastilles de couleurs différentes.
Longueur 280 mm.

| | Code |
|---|---|
| Pleine | **215212** |
| A trous | **215214** |

## Cuillères de service (sans Bisphénol A)

• Nylon noir
Longueur 280 mm.

| | Code |
|---|---|
| Pleine | **215235.02** |
| A trous | **215245.02** |

## Fourchettes

• Acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.

| | | Code |
|---|---|---|
| 2 dents | (270 mm) | **215260** |
| 4 dents | (270 mm) | **215280** |

## Couteaux à fromage 1 main

- Lame en acier inoxydable.
  Manche ABS.

| Lame mm | | | Code | |
|---|---|---|---|---|
| 250 | **204050** | **204052** | **204060** | **204070** |

## Couteaux à fromage 2 mains

- Lame en acier inoxydable.
  Manche ABS.

| Lame mm | | Code | |
|---|---|---|---|
| 330 | **204099** | **204100** | **-** |
| 400 | **204082** | **204102** | **204103** |
| 500 | **204084** | **204086** | **-** |

## Couteaux à Munster

- Lame large en acier inoxydable.
  Manche polypropylène.

| Lame mm | | Code |
|---|---|---|
| 180 | **200058** | **200059** |

## Couteau à Roquefort

- Lame à ogives en acier inoxydable.
  Manche en ABS, 3 rivets laiton.

| Lame mm | Code |
|---|---|
| 200 | **204413** |

## Couteaux à Tomme

- Lame unie en acier inoxydable.
  Manche polypropylène.

| Lame mm | | Code | |
|---|---|---|---|
| 310 | **200064** | **200065** | **200072** |

## Couteaux à Brie

- Lame unie en acier inoxydable.
  Manche polypropylène.

| Lame mm | | Code |
|---|---|---|
| 280 | **-** | **-** |

- Lame à ogives en acier inoxydable.
  Manche thermogomme.

| Lame mm | | Code |
|---|---|---|
| 300 | **200062** | **200063** |

## Roquefortaise

- Montants recouverts d'époxy alimentaire.
  Tubes inox protégeant les ressorts.
  Socle en polyéthylène alimentaire.

| | Code |
|---|---|
| La roquefortaise poly moucheté | **204855M** |
| Paquet de 10 fils | **204900** |
| Ressort inox de rechange | **204905** |
| Tendeur inox de rechange | **204910** |

## Lyres à fromage

- 2 largeurs disponibles : 170 et 210 mm.

| | Code |
|---|---|
| La lyre (largeur 170 mm) | **205100** |
| Paquet de 10 fils | **205110** |
| La lyre (largeur 210 mm) | **205120** |
| Paquet de 10 fils | **205130** |

## Fils à fromage

- Paquets de 10 fils.
  Avec poignées plastique.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 450 mm | **205140** |
| Longueur 600 mm | **205150** |
| Longueur 800 mm | **205160** |
| Longueur 1000 mm | **205170** |

## Râpe électrique à fromage

- Tiroir plastique, capacité 800 g
  Disques avec trous Ø 3 mm
  Production 50 kg/h
  Alimentation 220V / T
  Dimensions : 300 x 400 x 450 mm

| | Code |
|---|---|
| La râpe | **50000** |

365050

## Pelles bois à four

• Plateau et manche en bois.

Manche 2000 mm
Plateau ø 350 mm

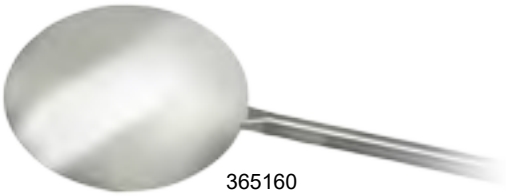
| | Code |
|---|---|
| La pelle | **365050** |

365020

Manche 250 cm
Plateau 60 x 40 cm

| | Code |
|---|---|
| La pelle | **365020** |

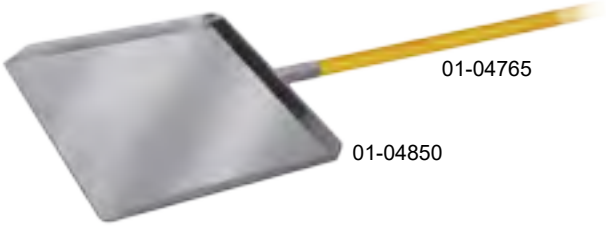
## Pelle inox à four (pizza)


365160

• Plateau et manche en acier inoxydable.
Manche 1140 mm
Plateau Ø 320 mm

| | Code |
|---|---|
| La pelle | **365160** |

## Pelle aluminium à rebords


01-04765
01-04850

• Plateau en aluminium et manche en bois.
Plateau 600 x 580 mm
Manche 3000 mm

| | Code |
|---|---|
| Le plateau | **01- 04850** |
| Le manche | **01- 04765** |

## Grattoir à four

01-05047
01-05055

• Côté brosse en fil de laiton
Côté grattoir acier inox
Largeur du grattoir 20 cm

| | Code |
|---|---|
| Le grattoir | **01- 05055** |
| Le manche | **01- 05047** |

## Balai à four

365180

• Manche 3500 mm

| | Code |
|---|---|
| Le balai 450 mm | **365180** |

## Brosses de comptoir

323050

323060

| | Code |
|---|---|
| Brosse hollandaise monture bois, garniture soie | **323050** |
| Brosse 1/2 tête monture polypropylène, garniture polyester | **323060** |

## Grilles aluminium à pizza, avec bordure

| | Code |
|---|---|
| Ø 280 mm | **01-11746** |
| Ø 300 mm | **01-11747** |
| Ø 330 mm | **01-11748** |

## Plaques à pizza, anti-adhésives “Easy clean”

| | Code |
|---|---|
| Ø 240 mm | **01-11734** |
| Ø 260 mm | **01-11735** |
| Ø 280 mm | **01-11736** |
| Ø 300 mm | **01-11737** |
| Ø 320 mm | **01-11738** |

⚠ **320° maximum**

## Louchette à pizza

- Fond plat
  Diamètre : 85 mm / 145 ml

| | Code |
|---|---|
| La louchette | **215131** |

## Roulette, pelle à pizza

| | Code |
|---|---|
| La roulette Ø 100 mm, inox | **01-01611** |

- Pelle à lame flexible en acier inoxydable.
  Manche surmoulé en polypropylène noir.
  Lame : 215 x 75 mm.

| | Code |
|---|---|
| La pelle à pizza | **320201** |

## Couteaux à pain 1/2 lune

• Lame en acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Manche polypropylène<br>Lame 200 mm | **206440** |
| Manche ABS (3 rivets laiton)<br>Lame 330 mm | **206580** |

## Couteaux à entremet/génoise

• Lame crantée en acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame 250 mm | **206040** |
| Lame 300 mm | **206050** |
| Lame 330 mm | **206060** |

## Palettes flexibles inox

• Lame en acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.

| | Code |
|---|---|
| Lame plate 150 mm | **320000** |
| Lame plate 200 mm | **320010** |
| Lame plate 300 mm | **320020** |
| Lame coudée 200 mm | **320205** |
| Lame coudée 240 mm | **320210** |

## Pelle à hamburger

• Lame en acier inoxydable, à bords biseauté.
Manche surmoulé en polypropylène noir.
Lame : 135 x 70 mm.

| | Code |
|---|---|
| La pelle hamgurger | **215130** |

## Couteaux de cuisine

• Lame en acier inoxydable.
Manche ABS noir, 3 rivets laiton.
Mitre aluminium.

| | Code |
|---|---|
| Lame 150 mm | **210060.01** |
| Lame 200 mm | **210070.01** |
| Lame 250 mm | **210090.01** |
| Lame 300 mm | **210100** |

## Couteau à steack

• Lame microdentée en acier inoxydable.
Manche surmoulé noir.

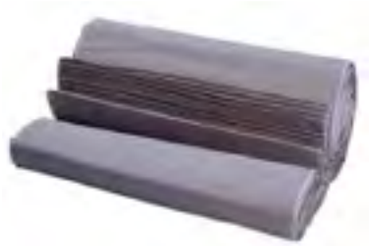
| | Code |
|---|---|
| Lame 110 mm | **210502** |

# LE PÂTISSIER

## Toiles de cuisson ou surgélation anti-adhésives

• Revêtement anti-adhérent silicone

| | Code |
|---|---|
| 580 x 380 mm | **01-11900** |
| 520 x 315 mm | **01-11903** |
| 380 x 280 mm | **-** |



## Toiles de couche

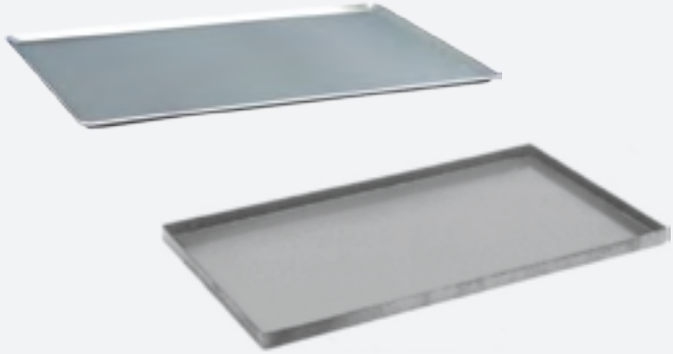
• Toile 100% lin.

| | Code |
|---|---|
| Largeur 600 mm (le mètre) | **01-26614** |
| Largeur 800 mm (le mètre) | **01-26618** |

## Plaque inox

• Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45°

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 600 x 400 mm | **114200** |



## Plaques aluminium

Dimensions : 600 x 400 mm.

• ***Epaisseur 1,5 mm.***

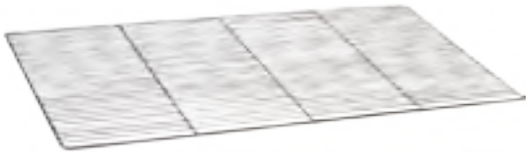
| | | Code |
|---|---|---|
| Bords pincés 45° | Pleine | **114350** |

• ***Epaisseur 2 mm.***

| | | Code |
|---|---|---|
| Bords pincés 45° | Pleine | **114310** |
| | Perforée | **114320** |
| | Pleine anti-adhésive | **114330** |
| | Perforée anti-adhésive | **114340** |

• ***Epaisseur 2 mm.***

| | | Code |
|---|---|---|
| Bords droits 90° | Pleine | **114410** |



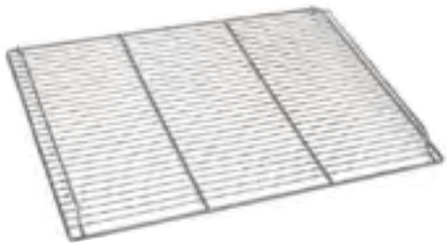
## Grilles inox

• 29 fils Ø 2 mm
3 traverses Ø 5 mm

| | Code |
|---|---|
| 600 x 400 mm | **114520** |

• 23 fils Ø 3 mm
2 traverses Ø 7 mm

| | Code |
|---|---|
| 800 x 600 mm | **114560** |



## Grille fermentation

• **800 x 600 mm.**

| | Code |
|---|---|
| 23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm<br>2 arrêts côté 600 mm | **114550** |

## Pelles de service polypropylène

| | Code |
|---|---|
| Longueur 290 mm / 0,70 l | **350025** |
| Longueur 340 mm / 1,40 l | **350035** |
| Longueur 380 mm / 2,00 l | **350045** |
| Longueur 420 mm / 3,00 l | **350055** |

## Pelle de service inox

• Contenance : 1,5 l.

| | Code |
|---|---|
| Longueur 380 mm | **350090** |

## Pelles à farine inox

| | Code |
|---|---|
| Contenance 0,86 l | **350100** |
| Contenance 0,35 l | **350110** |

## Tamis tout inox Ø 350 mm

| | Code |
|---|---|
| Maille 14 | **01-04583** |
| Maille 20 | **01-04584** |

Balance tout acier inoxydable

Balance avec mât

## Balances électroniques

• Balance tout acier inoxydable.
Étanche IP67
Batterie rechargeable, autonomie 80 heures
Plateau 230 x 190 mm
Double écran avant / arrière

| | Code |
|---|---|
| Pesée 6 kg / 0,5 g | **01-30260** |
| Pesée 15 kg / 1 g | **01-30263** |
| Pesée 30 kg / 2 g | **01-30265** |

• Balance avec mât.
Plateau inox, socle acier peint
Batterie rechargeable
Idéale pour pesage des pâtons
Plateau : 400 x 300 mm (pesée 60 kg)
500 x 400 mm (pesée 150 kg)

| | Code |
|---|---|
| Pesée 60 kg / 10 g | **01-30270** |
| Pesée 150 kg / 20 g | **01-30272** |

## Thermomètre confiseur

• Corps en verre, + 80° à + 200°C

| | Code |
|---|---|
| Gaine polyamide | **01-30570** |
| Gaine inox | **01-30575** |

## Rouleau polyéthylène

• Indéformable, anti-adhésif

| | Code |
|---|---|
| Ø 48 mm, Long 500 mm | **01-03908** |

## Rouleau pic-vite

• Rouleau en plastique alimentaire.
Ø 65 mm, longueur 120 mm

| | Code |
|---|---|
| Le rouleau | **323100** |

## Diviseurs à pâte

• **Roulettes inox**, branches acier chromé

| | Code |
|---|---|
| 5 roulettes / 4 bandes | **320880** |
| 7 roulettes / 6 bandes | **320890** |

## Spatules triangulaires

• Manche polypropylène

| | Code |
|---|---|
| Largeur 90 mm | **01-01441** |
| Largeur 100 mm | **01-01442** |

## Pinceaux plats

• Poils en soie naturelle.
Manche en polypropylène.

| | Code |
|---|---|
| Largeur 30 mm (paquet de 6) | **322000** |
| Largeur 40 mm (paquet de 6) | **322020** |
| Largeur 50 mm (paquet de 6) | **322030** |

## Raclettes coupe-pâte

• Acier **souple**, manche ABS.

| | Code |
|---|---|
| Coupe droite | **320730** |
| Coupe ronde | **320740** |

• Acier **rigide**, manche ABS.

| | Code |
|---|---|
| Coupe droite | **320700** |
| Coupe ronde | **320710** |

## Saupoudreuses

• Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Saupoudreuse à épices (trous ø2 mm) | **350150** |
| Saupoudreuse à sucre (toile) | **350160** |

## Pots gradués

• Matière plastique alimentaire.

| | | Code |
|---|---|---|
| Contenance | 1 litre | **341000** |
| | 3 litres | **341003** |
| | 5 litres | **341005** |

## Grignettes

• Lame acier inoxydable.
Corps en matière plastique, longueur 120 mm.
Paquet de 10

| | Code |
|---|---|
| Grignette jaune | **214300** |
| Grignette bleue | **214310** |
| Grignette verte | **214330** |

## Lames de boulanger

• Lames 130 mm acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| La boîte de 25 lames | **214320.01** |

## Coupe-œuf

- Aluminium avec revêtement époxy.

| | Code |
|---|---|
| Le coupe-œuf 10 rondelles | **214560** |

## Ouvre-boîte manuel

- Acier et composite.
  Socle avec serre-joint, modèle à manivelle.
  Hauteur maxi des boîtes : 550 mm.

| | Code |
|---|---|
| L'ouvre-boîte | **270600** |
| Lame | **270601** |
| Molette | **270602** |

## Pèle-pomme

- Lame acier inoxydable.
  Pour peler, évider et trancher en une seule opération.
  Fixation ventouse.

| | Code |
|---|---|
| Le pèle-pomme | **214220.01** |

## Bassines inox “cul de poule”

| | Code |
|---|---|
| 2,0 litres Ø 200 mm | **300000** |
| 4,0 litres Ø 250 mm | **300010** |
| 7,0 litres Ø 300 mm | **300020** |
| 10,5 litres Ø 350 mm | **300030** |
| 15,5 litres Ø 400 mm | **300040** |

## Bassines inox fond plat

| | Code |
|---|---|
| 2,0 litres Ø 200 mm | **300100** |
| 3,5 litres Ø 240 mm | **300110** |
| 5,0 litres Ø 280 mm | **300120** |
| 7,0 litres Ø 320 mm | **300130** |
| 11,5 litres Ø 360 mm | **300150** |
| 15 litres Ø 400 mm | **300140** |

## Raclette pour bassine

• Demi-ronde, polypropylène rigide.

| | Code |
|---|---|
| La raclette (195 x 150 mm) | **320860** |



## Corne racle-tout

• Demi-ronde, nylon,

| | Code |
|---|---|
| Le racle tout (160 x 120 mm) | **320870** |

## Spatules mélamine

AUTRES DIMENSIONS SUR DEMANDE

| | Code |
|---|---|
| Longueur 250 mm | **321050** |
| Longueur 300 mm | **321052** |
| Longueur 350 mm | **321055** |
| Longueur 400 mm | **321060** |
| Longueur 500 mm | **321070** |

## Spatules palette élastomère "Maryse"

| | Code |
|---|---|
| Longueur 300 mm | **321120** |
| Longueur 400 mm | **321130** |

## Fouets inox

• **Fouet dur**, 8 fils acier inoxydable.
Manche fibre de verre

| | Code |
|---|---|
| Longueur 250 mm | **307000.01** |
| Longueur 300 mm | **307010.01** |
| Longueur 360 mm | **307020.01** |
| Longueur 400 mm | **307030.01** |
| Longueur 450 mm | **307040.01** |
| Longueur 500 mm | **307050.01** |

• **Fouet à blancs**
Manche exoglass

| | |
|---|---|
| Longueur 450 mm | **01-03650** |

***Entièrement en acier inoxydable, finition poli satiné mat, triple fond, tous feux***

**TOUS FEUX**

GAZ

INDUCTION

ÉLECTRICITÉ

VITRO CERAMIQUE

LAVE-VAISSELLE

## Faitouts (sans couvercle)

| | Code |
|---|---|
| Ø 240 mm, H. 150 mm / 7 l | **01-00270** |
| Ø 280 mm, H. 170 mm / 11 l | **01-00271** |
| Ø 320 mm, H. 200 mm / 15 l | **01-00272** |
| Ø 350 mm, H. 220 mm / 23 l | **01-00273** |
| Ø 400 mm, H. 250 mm / 32 l | **01-00274** |
| Ø 450 mm, H. 280 mm / 43 l | **01-00275** |
| Ø 500 mm, H. 300 mm / 59 l | **01-00276** |

## Marmites traiteur (sans couvercle)

| | Code |
|---|---|
| Ø et H. 320 mm / 24 l | **01-00282** |
| Ø et H. 400 mm / 50 l | **01-00284** |
| Ø et H. 450 mm / 72 l | **01-00285** |

## Casseroles (sans couvercle)

| | Code |
|---|---|
| Ø 140 mm, H. 70 mm / 1l | **01-00289** |
| Ø 160 mm, H. 75 mm / 1,5 l | **01-00290** |
| Ø 180 mm, H. 90 mm / 2 l | **01-00291** |
| Ø 200 mm, H. 100 mm / 3 l | **01-00292** |
| Ø 240 mm, H. 120 mm / 5 l | **01-00293** |
| Ø 280 mm, H. 140 mm / 8,5 l | **01-00294** |

## Couvercles universels

| | Code |
|---|---|
| Ø 160 mm | **01-00300** |
| Ø 180 mm | **01-00301** |
| Ø 200 mm | **01-00302** |
| Ø 240 mm | **01-00303** |
| Ø 280 mm | **01-00304** |

| | Code |
|---|---|
| Ø 320 mm | **01-00305** |
| Ø 400 mm | **01-00307** |
| Ø 450 mm | **01-00308** |
| Ø 500 mm | **01-00309** |

## Louches inox

• Monobloc.

| | Code |
|---|---|
| Ø 80 mm / 12 cl | **305000** |
| Ø 120 mm / 50 cl | **305010** |
| Ø 160 mm / 100 cl | **305020** |
| Ø 200 mm / 200 cl | **305030** |

## Ecumoires inox

• Monobloc.

| | Code |
|---|---|
| Ø 120 mm | **306000** |
| Ø 160 mm | **306010** |

## Araignées

• Fil inox.

| | Code |
|---|---|
| Ø 150 mm | **306048** |
| Ø 180 mm | **306050** |
| Ø 220 mm | **306052** |
| Ø 280 mm | **306060** |

## Passe-sauce (chinois)

• Acier inoxydable.

| | Code |
|---|---|
| Ø 220 mm | **304060** |

## Douilles unies, cannelées, à bûche, unies, broderie, à nid, St. Honoré...

*Douilles disponibles à l'unité ou en coffret*

SUR DEMANDE

*Douilles polycarbonate disponibles à l'unité ou en coffret*

<

>

## Poches pâtissières

- **2 modèles** :
  - Très souples **"Perlon"**
  - Imperméables, anti-glisse, très souples **"Supernyl"**,

| **Perlon** (unitaire) | Code | **Supernyl** (unitaire) | Code |
|---|---|---|---|
| 250 mm | **01-03370** | 250 mm | **01-03390** |
| 310 mm | **01-03371** | 300 mm | **01-03391** |
| 340 mm | **01-03372** | 350 mm | **01-03392** |
| 400 mm | **01-03373** | 400 mm | **01-03393** |
| 460 mm | **01-03374** | 450 mm | **01-03394** |
| 500 mm | **01-03375** | 500 mm | **01-03395** |
| 600 mm | **01-03376** | 600 mm | **01-03396** |

- **Jetables 85 microns**
  En boîte distributrice de 100 pièces

| | Code |
|---|---|
| P.M 350 mm Long 425 / larg 240 mm | **01-03425** |
| G.M 500 mm Long 560 / larg 300 mm | **01-03426** |

## Poches polyéthylène jetables

- Grande résistance à l'étirement, anti-glisse,
  En sachet distributeur (100 poches)

| | Code |
|---|---|
| Long 560 / larg 300 mm | **01-03440** |

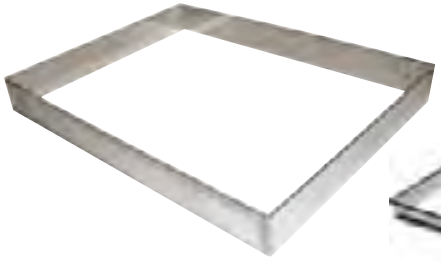
## Support poche plastique

| | Code |
|---|---|
| Long 235 mm | **01-03445** |

## Cercles et cadres inox

*Une large gamme de cercles inox :*
*à opéra, à entremets, à mousse,*
*à gâteau individuel, à tarte...*
*ainsi que de cadres :*
*570 x 370 mm en plusieurs hauteurs*
*et épaisseurs, réductions, sans fond...*

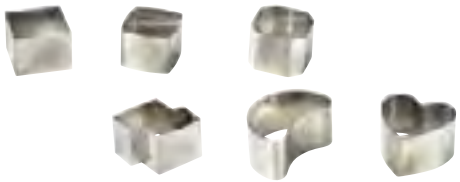
**SUR DEMANDE**



## Moules «insert décor» silicone

*Ces moules double face permettent*
*de réaliser des inserts et des décors*
*pour vos mousses, entremets,*
*desserts glacés...*

**SUR DEMANDE**



## Moules anti-adhésifs, silicone «PREMIUM»

*Plaques de **600 x 400 mm**,*
*pour réaliser de multiples variétés de gâteaux :*
*coeurs, barquettes, marguerites, rosaces, canelés, babas, mini-cakes...*

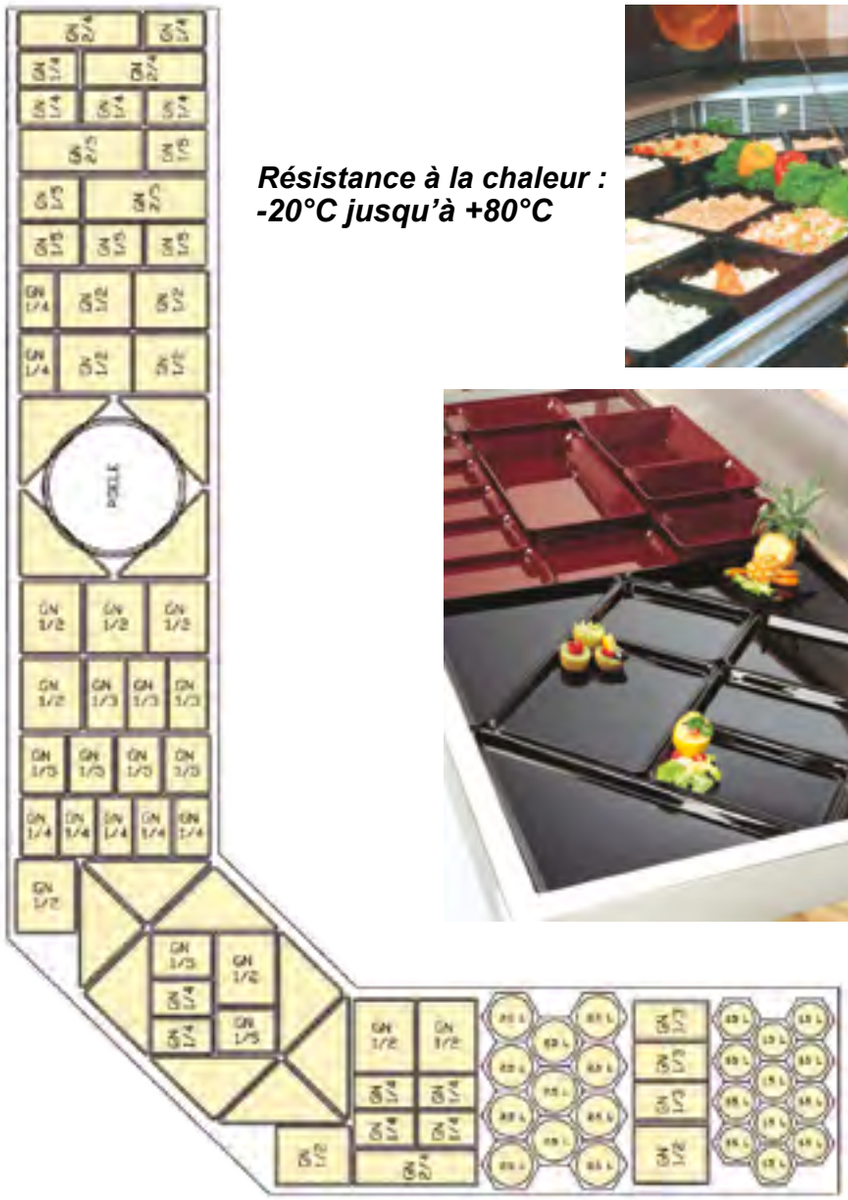
## Moules anti-adhésifs flexibles, silicone «FLEX»

*Plaques flexibles de **600 x 400 mm**,*
*pour réaliser de multiples variétés de gâteaux*

# PRÉSENTATION

MAPAL
Créer pour sublimer

## *Des gammes de plats très tendance pour mettre en valeur vos présentations.*



***Résistance à la chaleur :***
***-20°C jusqu'à +80°C***

### Pince de service

• Polycarbonate noir, dimension 240 mm.

| | Code |
|---|---|
| La pince | **01-39680** |

### Cuillère

• Polycarbonate noir, dimension 240 mm.

| | Code |
|---|---|
| La cuillère | **102100** |

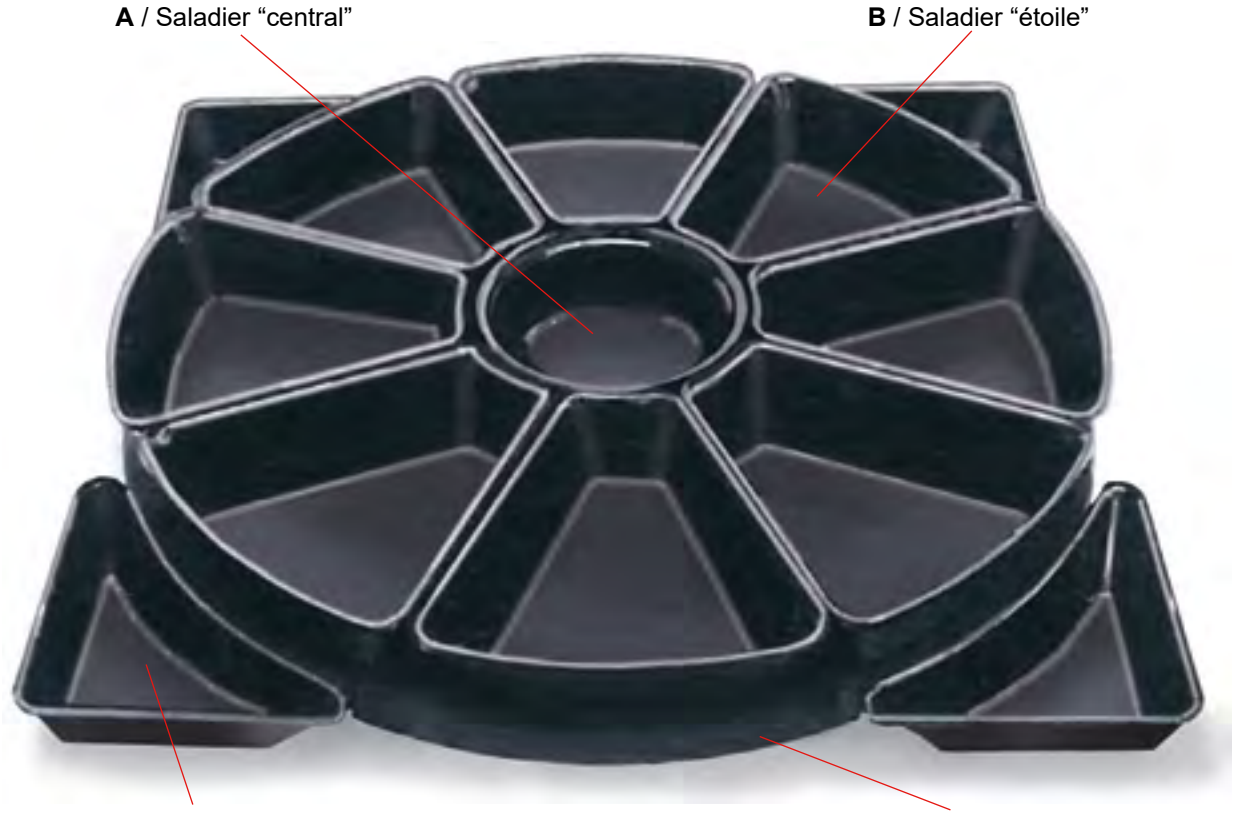
### Cuillères de service (sans Bisphénol A)

• Nylon noir, dimension 300 mm.

| | Code |
|---|---|
| Pleine | **215235.02** |
| A trous | **215245.02** |

## *CARROUSSEL*

- Plats et saladier en plexi alimentaire (PMMA)
  Coloris noir brillant inaltérable
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  *Ne convient pas aux micro-ondes, four, bain-marie..*



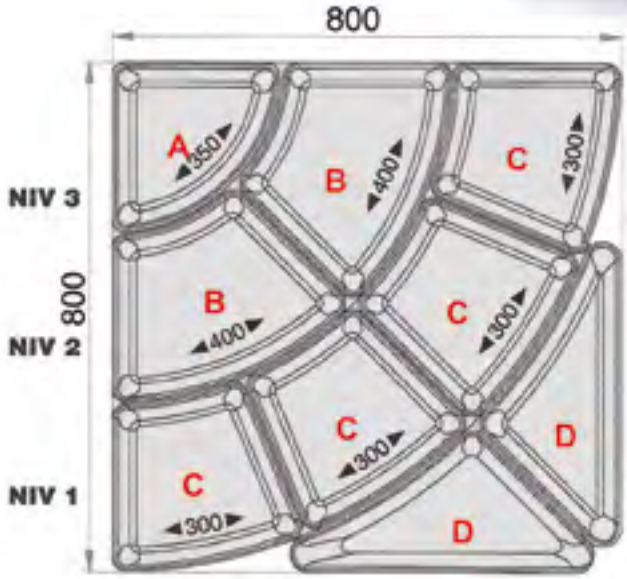
| | Code |
|---|---|
| Le carroussel complet avec ses 13 plats et son plateau tournant<br>Dimensions : 800 x 800 mm | **103008** |

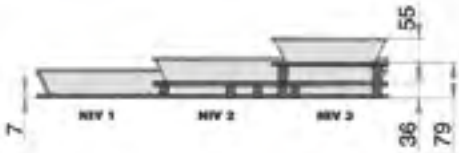
**Jeu supplémentaire ou réassort :**

| | Code |
|---|---|
| **A** / Saladier “central” rond Ø 220 x 85 mm | **103150** |
| **B** / Saladier “étoile” triangulaire 290 x 285 x 85 mm | **103160** |
| **C** / Plat “angle” triangle 240 x 240 x 65 mm | **103170** |
| **D** / Plateau tournant à 360° Ø 800 mm | **103180** |

## *Présentation d'angles : GRANDS PLATS*

- Plats en plexi alimentaire (PMMA)
  Coloris noir brillant inaltérable
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  *Ne convient pas aux micro-ondes, four, bain-marie..*



Escalier

| L'ensemble complet avec ses 9 plats (hauteur 50 mm) et son escalier 3 niveaux | Code 103000 |
|---|---|

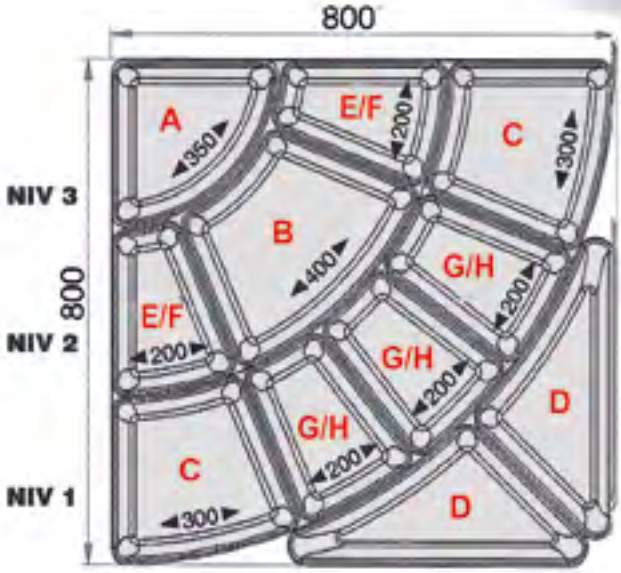
**Jeu supplémentaire ou réassort :**

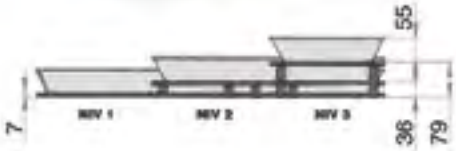
| | Code |
|---|---|
| **A** / Triangle 265 x 350 x 50 mm | 103110 |
| **B** / Trapèze 265 x 400 x 50 mm | 103120 |
| **C** / Trapèze 265 x 220 x 50 mm | 103130 |
| **D** / Triangle 530 x 300 x 50 mm, le jeu de 2 plats | 103140 |

| | Code |
|---|---|
| L'escalier 800 x 800 x 79 mm | 103100 |

## *Présentation d'angles : PETITS PLATS*

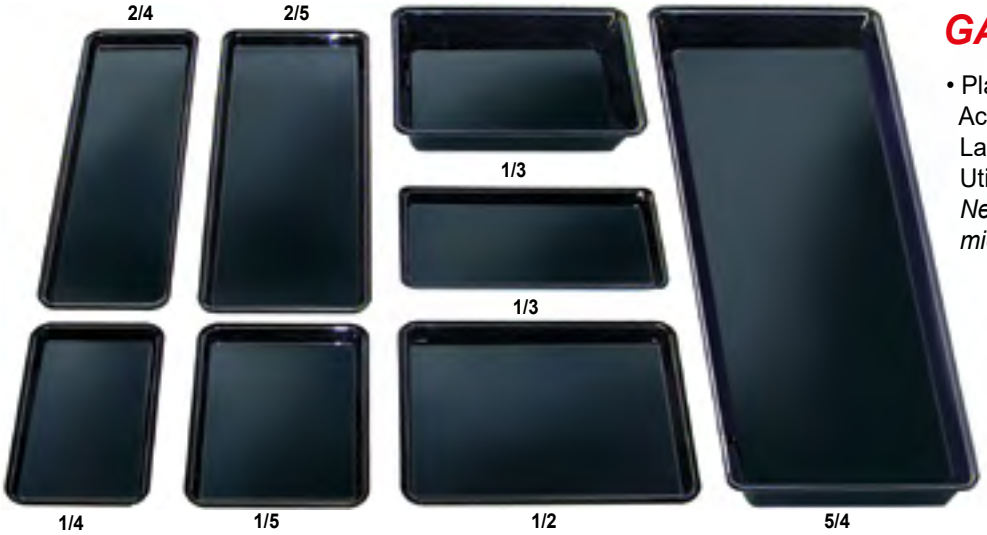
- Plats en plexi alimentaire (PMMA)
  Coloris noir brillant inaltérable
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  *Ne convient pas aux micro-ondes, four, bain-marie..*



Escalier

| L'ensemble complet avec ses 11 plats (hauteur 50 mm) et son escalier 3 niveaux | Code 103005 |
|---|---|
| **Jeu supplémentaire ou réassort :** | **Code** |
| **A** / Triangle 265 x 350 x 50 mm | **103110** |
| **B** / Trapèze 265 x 400 x 50 mm | **103120** |
| **C** / Trapèze 265 x 220 x 50 mm | **103130** |
| **D** / Triangle 530 x 300 x 50 mm le jeu de 2 plats | **103140** |
| **E** / Trapèze 265 x 122 x 50 mm | **103111** |
| **F** / Trapèze 265 x 122 x **80 mm** | **103112** |
| **G** / Trapèze 265 x 200 x 50 mm | **103113** |
| **H** / Trapèze 265 x 200 x **80 mm** | **103114** |
| L'escalier 800 x 800 x 79 mm | **103100** |




## GAMME GASTRO

- Plats **noir brillant** permanent
  Acrylique teinté dans la masse
  Lavables au lave-vaisselle
  Utilisables entre -20° et 80°C
  *Ne conviennent pas aux micro-ondes, four, bain marie.*

***Existe en blanc ou bordeaux (sur demande)***

## Plats pour présentation longue

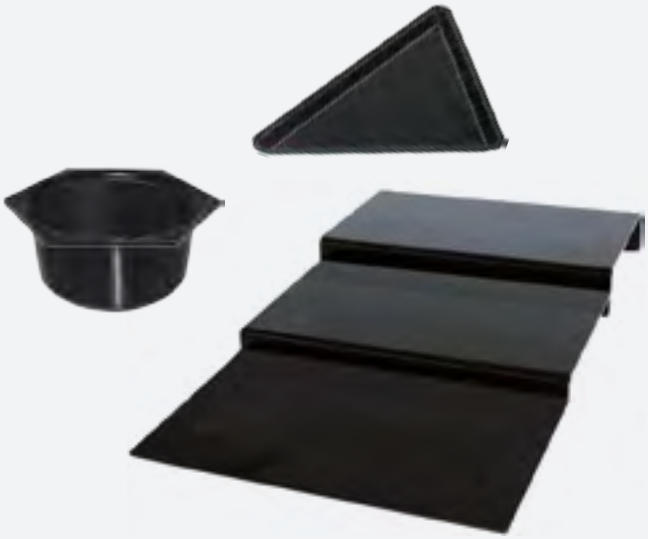
| | Code |
|---|---|
| GN 1/1 530 x 325 x 17 mm | **102940** |
| GN 1/2 265 x 325 x 17 mm | **102910** |
| GN 1/3 176 x 325 x 17 mm | **102410** |
| GN 1/4 162 x 265 x 17 mm | **102510** |
| GN 1/5 200 x 265 x 17 mm | **102610** |
| GN 2/4 162 x 530 x 17 mm | **102540** |
| GN 2/5 200 x 530 x 17 mm | **102110** |
| GN 3/4 487 x 265 x 17 mm | **102210** |
| GN 5/4 810 x 265 x 40 mm | **102935** |

## Raviers

| | Code |
|---|---|
| GN 1/1 530 x 325 x 50 mm | **102950** |
| GN 1/2 265 x 325 x 50 mm | **102920** |
| GN 1/3 176 x 325 x 50 mm | **102420** |
| GN 1/4 162 x 265 x 50 mm | **102520** |
| GN 3/4 487 x 265 x 50 mm | **102220** |
| GN 1/5 200 x 265 x 80 mm | **102630** |
| GN 1/2 265 x 325 x 80 mm | **102930** |
| GN 1/4 162 x 265 x 80 mm | **102530** |
| GN 3/4 487 x 265 x 80 mm | **102230** |

## Plats égouttoir

| | Code |
|---|---|
| Pour plats GN 1/1, dim. 464 x 264 x 12, noir | **102361** |
| Pour plats GN 1/2, dim. 264 x 204 x 12, noir | **102362** |



## Plats triangulaires

| | Code |
|---|---|
| Triangle 400 x 400 x 17 mm | **102800** |

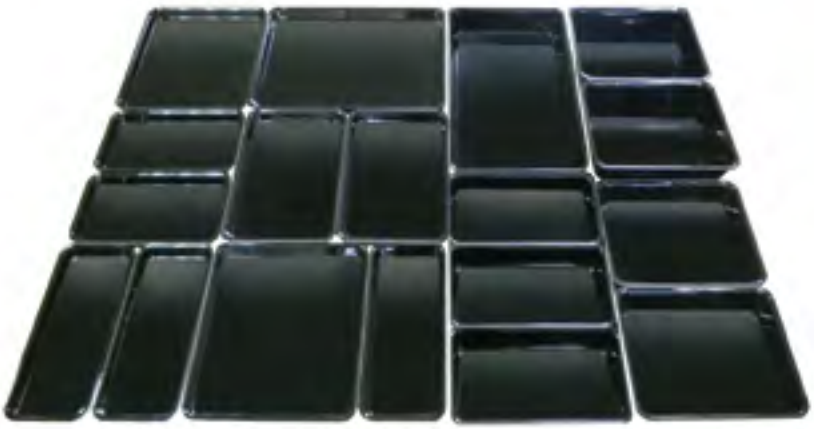
## Saladiers

| | Code |
|---|---|
| **1,5 l** Ø 180 x h 85 mm | **102840** |
| Couvercle transparent pour saladier 1,5 l | **102845** |
| **2,5 l** Ø 215 x h 85 mm | **102850** |
| Couvercle transparent pour saladier 2,5 l | **102855** |

## Escaliers de présentation

Aluminium laqué noir

| Dimensions (l x p x h) | Code |
|---|---|
| 625 x 800 x 80 mm | **102250.01** |
| 1250 x 800 x 80 mm | **102260.01** |

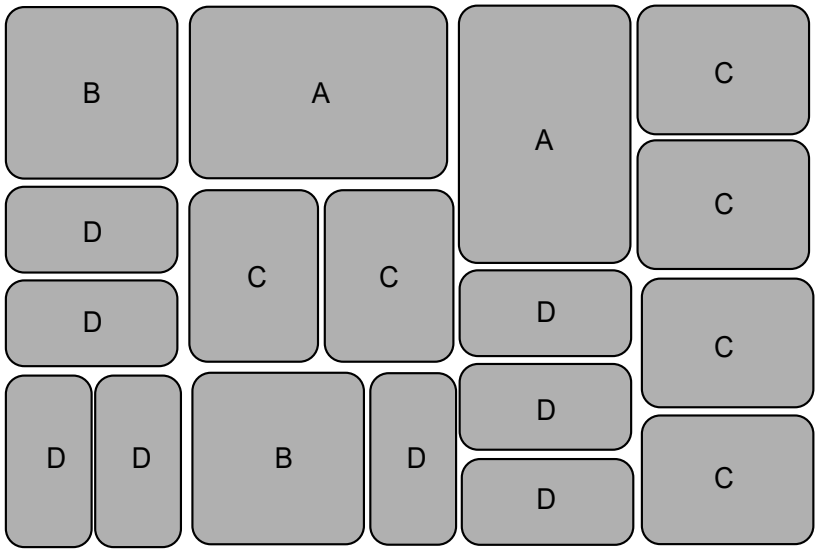


## GAMME 280

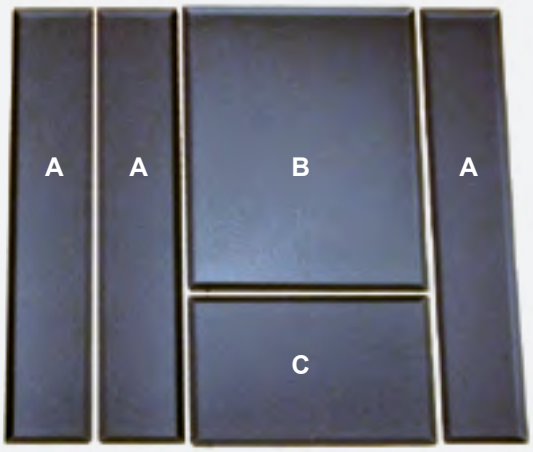
- Plats **noir brillant** permanent
  Plexi (PMMA) teinté dans la masse
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  *Ne pas utiliser aux micro-ondes, four, bain-marie..*

***Existe également en blanc (sur demande)***

**Composition de la photo ci-dessus**




| | Dimensions (mm) | Code Profondeur (mm) 20 | 50 | 100 |
|---|---|---|---|---|
| A | 280 x 420 | **102380** | **102381** | **-** |
| B | 280 x 280 | **102384** | **102385** | **-** |
| C | 280 x 210 | **102388** | **102389** | **102390** |
| D | 280 x 140 | **102394** | **102395** | **-** |



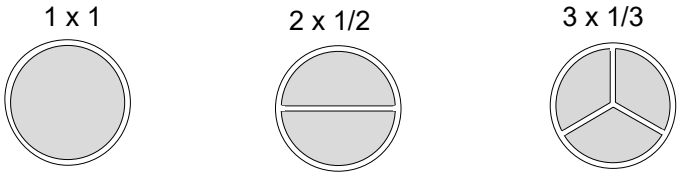

## GAMME SATIN
### *Spécial Pâtisserie*

- Plats **noir satiné** permanent
  Plexi (PMMA) teinté dans la masse
  Lavables au lave-vaiselle
  Conviennent pour congélateur
  Utilisables entre -20° et +80°C
  *Ne pas utiliser aux micro-ondes, four, bain-marie..*

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| **A** / 600 x 105 x 5 | **102401** |
| **B** / 400 x 300 x 3 | **102400** |
| **C** / 300 x 200 x 3 | **102402** |

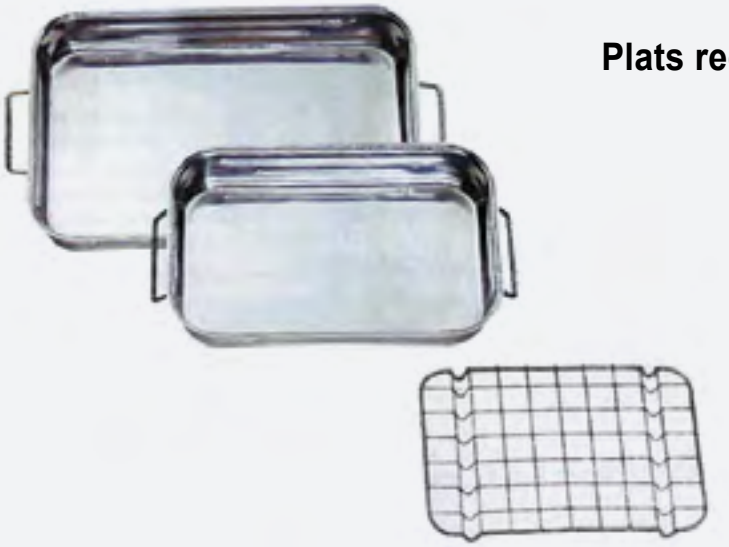
## Poêles animation paella/choucroute

- Revêtement anti-adhésif en fonte d'aluminium. Disponible en 3 diamètres.




| Dimensions (mm) | | Hauteur (mm) | Code |
|---|---|---|---|
| Ø 400 | 1 x 1 | 100 | **308330** |
| Ø 650 | 1 x 1 | 80 | **308300.01** |
| | 2 x 1/2 | 80 | **308310.01** |
| Ø 800 | 1 x 1 | 100 | **308500.01** |
| | 2 x 1/2 | 100 | **308510.01** |
| | 3 x 1/3 | 100 | **308520.01** |

## Plats rectangulaires et grilles inox



- Plats spéciaux pour cuisson au four
  Anses tombantes à charnières
  Grilles aaptables sur les plats

| Dimensions (mm) | Code Plats | Code Grilles |
|---|---|---|
| 250 x 180 x 70 | **01-00315** | **01-00351** |
| 300 x 220 x 70 | **01-00316** | **-** |
| 350 x 260 x 70 | **01-00317** | **01-00358** |
| 400 x 280 x 70 | **01-00318** | **01-00359** |

## Raviers, égouttoirs

- Inox poli

| Dimensions (mm) | Code Ravier | Code Egouttoir |
|---|---|---|
| 260 x 230 x 50 | **112080** | **112140** |
| 320 x 230 x 50 | **112100** | **112150** |
| 410 x 310 x 50 | **112110** | **112160** |

# DÉCORATION
# ÉTIQUETAGE
# EMBALLAGE

MAPAL
Créer pour sublimer

# GUIRLANDES DE DÉCORATION

Lierre

Feuillage d'automne

Bambou

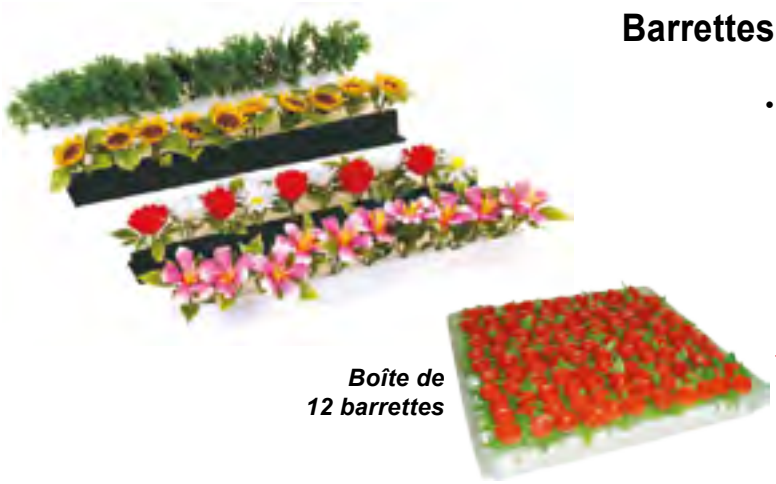
| | | Code |
|---|---|---|
| Lierre | (2700 mm) | **125290** |
| Automne | (2700 mm) | **125220** |
| Bambou | (2700 mm) | **125210** |
| Marguerites | (2700 mm) | **125245** |
| Houx | (1800 mm) | **125230** |
| Roses rouges | (1800 mm) | **125200** |
| Tournesols | (2700 mm) | **125240** |

Marguerites

Houx

Roses rouges

Tournesols



*Boîte de 12 barettes*

## Barettes

• Longueur 250 mm.
Boîte de 12 barettes.

| | Noire | Blanche |
|---|---|---|
| | Code | Code |
| Persil | 125100 | 125000 |
| Tournesols | 125110 | 125010 |
| Marguerites et roses | 125130 | 125030 |
| Fleurs de prunier | | 125040 |
| Roses rouges | 125150 | 125050 |

## Ardoises de présentation

• Epaisseur 4 à 5 mm.
Coins biseautés, pieds mousse.

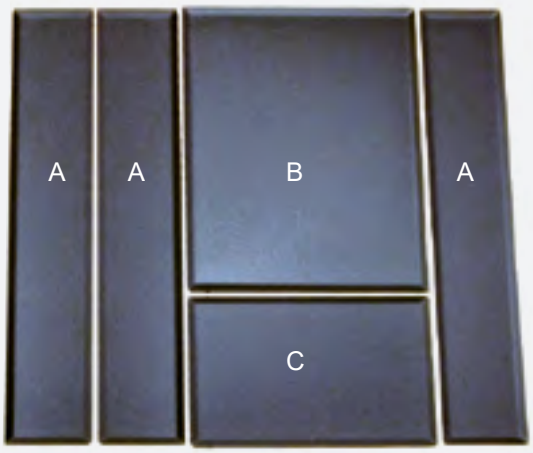
| | Code |
|---|---|
| 200 x 200 | 125801 |
| 200 x 300 | 125802 |
| 250 x 250 | 125803 |
| 300 x 300 | 125804 |
| 300 x 400 | 125805 |

## Paillon

• Laize 570 mm.
Coloris paille, qualité alimentaire.

| | Code |
|---|---|
| Le mètre linéaire | 126050 |

## Plats




### *GAMME SATIN*
### *Spécial Pâtisserie*

• Plats **noir satiné** permanent
Plexi (PMMA) teinté dans la masse
Lavables au lave-vaiselle
Conviennent pour congélateur
Utilisables entre -20° et +80°C
*A four, bain-marie..*

| Dimensions (mm) | Code |
|---|---|
| A / 600 x 105 x 3 | 102401 |
| B / 400 x 300 x 3 | 102400 |
| C / 300 x 200 x 3 | 102402 |

## Séparateurs feuillage

- Séparateurs pour délimiter les différents produits présentés en vitrine.

| Garnitures **cyprès** | Code |
|---|---|
| 750 x 55 x 95 mm | **137500** |
| 750 x 35 x 70 mm | **137510** |

| Garnitures **cyprès bicolores** | |
|---|---|
| 750 x 55 x 65 mm | **138000** |
| 750 x 35 x 70 mm | **138010** |

## Séparateurs incassables

- Polycarbonate, épaisseur 3 mm

| **Séparateurs verts** | Code |
|---|---|
| 400 x 150 mm | **138115.01** |
| 800 x 150 mm | **138100.01** |
| 800 x 110 mm | **138105.01** |
| 800 x 65 mm | **138110.01** |

| **Séparateurs rouges** | Code |
|---|---|
| 400 x 150 mm | **138139.01** |
| 400 x 110 mm | **138140.01** |
| 400 x 65 mm | **138141.01** |
| 800 x 150 mm | **138130.01** |
| 800 x 65 mm | **138137.01** |

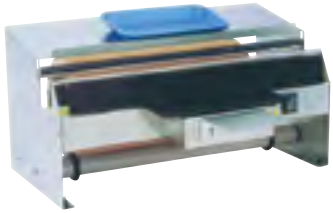
| **Séparateurs transparents** | Code |
|---|---|
| 400 x 150 mm | **132535.01** |
| 400 x 110 mm | **132540.01** |
| 400 x 65 mm | **132545.01** |
| 800 x 150 mm | **132510.01** |
| 800 x 110 mm | **132520.01** |
| 800 x 65 mm | **132530.01** |

| **Séparateurs noirs** | Code |
|---|---|
| 400 x 150 mm | **131535.01** |
| 400 x 110 mm | **135555.01** |
| 400 x 65 mm | **131454.01** |
| 800 x 150 mm | **131510.01** |
| 800 x 110 mm | **131520.01** |
| 800 x 65 mm | **131530.01** |

## Dérouleurs de film étirable (rayons Fromage / Traiteur)

Découpe du film par cutter coulissant.
Bobine : laize 600 x ø 200 mm.
Freinage manuel de la bobine.
Tôlerie inox poli.
Dim. : 650 x 300 x 150 mm.

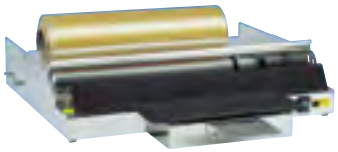
**Code**
**9354**



Découpe,scellage film par plaques teflonnées chauffantes.
Bobine : laize 500 x ø 200 mm.
Freinage manuel de la bobine.
Tôlerie inox poli.
Alimentation : 220V / T - Puissance : 230 W.
Dim. : 545 x 370 x 280 mm.

**Code**
**9342.01**

## Dérouleur et scelleuse de film étirable (spécial Boucherie / Caissettes)



Découpe et scellage du film par plaques teflonnées chauffantes.
Pour bobine laize 600 x Ø 200 mm.
Freinage manuel de la bobine.
Tôlerie inox poli.
Alimentation : 220V / T - Puissance : 360 W
Dim. : 650 x 650 x 160 mm

**Code**
**9340.01**

Découpe et scellage du film par plaques teflonnées chauffantes.
Pour bobines laize 600 x Ø 200 mm.
Support pour 2 bobines avec freinage manuel.
Tôlerie inox poli.
Alimentation : 220V / T
Puissance 360 W
Dim. : 690 x 650 x 950 mm

**Code**
**9344.01**

## Thermo-soudeuse

Soudure large garantissant une parfaite étanchéité sous film papier ou aluminium.
Interrupteur lumineux.
Tôlerie inox poli.
Alimentation : 220V / T - Puissance : 150 W.
Dim. 330 x 440 mm.

**Code**
**9347.01**

**Option :**
Table inox
(470 x 470 x 900 mm)
avec dérouleur
papier intégré

**Code**
**9367.01**

## Boucherie

| | Presto | Métallic | | Terroir | Galaxy | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | **Code** | **Code** | | **Code** | **Code** | |
| | *Avec pique* | *Sans pique* | *Sans pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* |
| Neutre (paquet de10) | - | - | - | **146116** | - | **153601** |
| Texte liste type | **146102** | **152110** | - | **146117** | **153610** | - |
| Texte hors liste | - | **152120** | **152121** | - | - | - |

## Traiteur

| | Presto | | Métallic | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | **Code** | | **Code** | |
| | *Avec pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* |
| Neutre (paquet de10) | **146119** | **146122** | - | **152201** |
| Texte liste type | - | - | **152210** | **152211** |
| Texte hors liste | - | - | - | - |

## Fromager

| | Métallic | Rondin |
|---|---|---|
| | | |
| | **Code** | **Code** |
| | *Sans pique* | *Avec pique* |
| Neutre (paquet de10) | **152301** | **146149** |
| Texte liste type | - | - |
| Texte hors liste | - | - |

143475

## Tableau prix boucherie en libre service

**AFFICHAGE OBLIGATOIRE**

- Tableau pour indiquer le type de cuisson des viandes
  Pour chiffres adhésifs.
  Livré avec fil nylon pour suspension.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 1150 x 700 mm | **143475** |

143477

## Tableau prix boucherie VBVAP

- Tableau pour prix boeuf, veau, agneau, porc.
  Pour chiffres adhésifs.
  Livré avec fil nylon pour suspension.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 1100 x 700 mm | **143477** |

143478

## Tableau prix charcuterie

- Pour chiffres adhésifs.
  Livré avec fil nylon pour suspension.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 700 x 760 mm | **143478** |

143479

## Tableau prix porc

- Pour chiffres adhésifs.
  Livré avec grippeurs pour suspension.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 500 x 400 mm | **143479** |

## Feutre de marquage

- Feutre effaçable à l'alcool pour surface plastique
  Pointe fine (noir).

| | Code |
|---|---|
| La boîte de 10 feutres noirs | **154880** |

## Etiquettes poissonnerie

| | Lagon | | Saveur | | Métallic | | Black fish | | Evasion | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |
| | **Code** | | **Code** | | **Code** | | **Code** | | **Code** | |
| | *Avec pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* | *Avec pique* | *Sans pique* |
| Neutre (paquet de10) | **146210** | **146213** | **146216** | **146219** | **152400** | **152401** | **146222** | **146225** | **153400** | **153401** |
| Texte liste type | **146211** | **146214** | **146217** | **-** | **-** | **-** | **146223** | **-** | **153410** | **153411** |
| Texte hors liste | **146212** | **146215** | **146218** | **-** | **-** | **-** | **146224** | **-** | **153420** | **153421** |

## Flèches promotionnelles

| | Code |
|---|---|
| **A** - Mini flèche “Promo” (sachet de 10) | **143810** |
| **B** - Mini flèche “Pêche cotière” (sachet de 10) | **143820** |
| **C** - Mini flèche “Sans arêtes” (sachet de 10) | **143830** |
| **D** - Mini flèche “Offre spéciale” (sachet de 10) | **147600** |
| **E** - Maxi flèche “Pêche française” (sachet de 10) | **143910** |
| **F** - Maxi flèche “Promo” (sachet de 10) | **143920** |

## Bac range étiquettes

Pour rangement de 60 étiquettes
PS choc noir 4 mm.

| | Code |
|---|---|
| Dimensions 400 x 150 x 110 mm | **154550** |

## Scelleuse pour sacs

En acier laqué.
Fixation possible
sur le plan de travail.

| | Code |
|---|---|
| La scelleuse | **155600** |
| Le mandrin de rechange Ø 12 mm | **155601** |
| Ruban adhésif rouge 9 mm le paquet de 12 | **155605** |

## *AFFICHAGES OBLIGATOIRES*

*La règlementation impose dorénavant **un double affichage** sur les étals de poissonnerie.*
*- Un panneau indiquant les zones et sous-zones de pêche*
*- Un panneau **ou** des flèches indiquant les engins et types de pêche.*

### Panneau zones et sous-zones de pêche

- Panneau d'affichage, 600 x 500 mm, livré avec fil nylon et 2 planches de 206 pastilles adhésives à positionner sur les étiquettes.

| | Code |
|---|---|
| Le panneau d'affichage | **144210** |
| La pochette réassort (2 planches)* | **144211** |

** **Détail de la pochette :** 10 x Atlantique Nord-Est, 10 x Atlantique Nord-Ouest, 10 x Méditerranée, 1 x Océan Artique, 1 x Atlantique Centre Ouest, 1 x Atlantique Centre Est, 1 x Atlantique Sud-Ouest,1 x Atlantique Sud-Est, 1 x Atlantique Antartique, 1 x Océan Indien Ouest, 1 x Océan Indien Est, 1 x Océan Indien, Antartique et Austral, 1 x Océan Pacifique Nord-Ouest,1 x Océan Pacifique Nord-Est, 10 x Ouest Portugal 1 x Océan Pacifique Centre-Ouest, 1 x Océan Pacifique Centre-Est, 1 x Océan Pacifique Sud-Ouest,1 x Océan Pacifique Sud-Est, 1 océan Pacifique Antartique, 10 x Mer de Barents, 10 x Mer de Norvège, 10 x Mer Baltique, 10 x Mer du Nord, 10 x Ouest Ecosse, 10 x Açores, 10 x Islande et Féroé, 10 x Manche et Mers Celtiques, 10 x Golfe de Gascogne, 10 x Est Groenland, 10 x Ouest Méditerranée, 10 x Centre Méditerranée, 10 x Est Méditerranée, 10 x Mer noire, 10 x Nord Açores.*

### Panneau pour l'affichage des engins et types de pêche

- Panneau d'affichage, 300 x 560 mm, livré avec fil nylon et 14 planches de 20 pastilles couleur ø16 mm adhésives à positionner sur les étiquettes.

| | Code |
|---|---|
| Le panneau d'affichage | **144200** |
| La pochette réassort (18 planches) | **144201** |

Cueillette

## Pancartes "ardoises" fruits et légumes

4 roulettes + 1 disque

| • **Cueillette** | Code *Avec pique* | *Avec pattes* |
|---|---|---|
| 100 x 150 mm | **146235** | **-** |

Biofrais

| • **Biofrais** | Code *Avec pique* | *Avec pattes* |
|---|---|---|
| 110 x 150 mm | **146239** | **146241** |
| 200 x 150 mm | **-** | **146242** |

## Marquage

• Feutres craie, effaçables à l'eau
pour surfaces plastique, verre ou ardoise.

| | Code Blanc | Bleu |
|---|---|---|
| Pointe médium biseautée (**par 2**) | **154820** | **-** |
| Pointe médium biseautée (**par 12**) | **154850** | **154860** |

## Supports

*Pied inox*

*Support blanc*

*Supports transparents*

*Support noir*

• **Pieds inox**

| | | Code |
|---|---|---|
| 50 mm | paquet de 3 | **154970** |
| 100 mm | paquet de 3 | **154980** |
| 150 mm | paquet de 3 | **154990** |

• **Support blanc** pour étiquettes à pique inox

| | Code |
|---|---|
| Le paquet de 25 | **155100** |

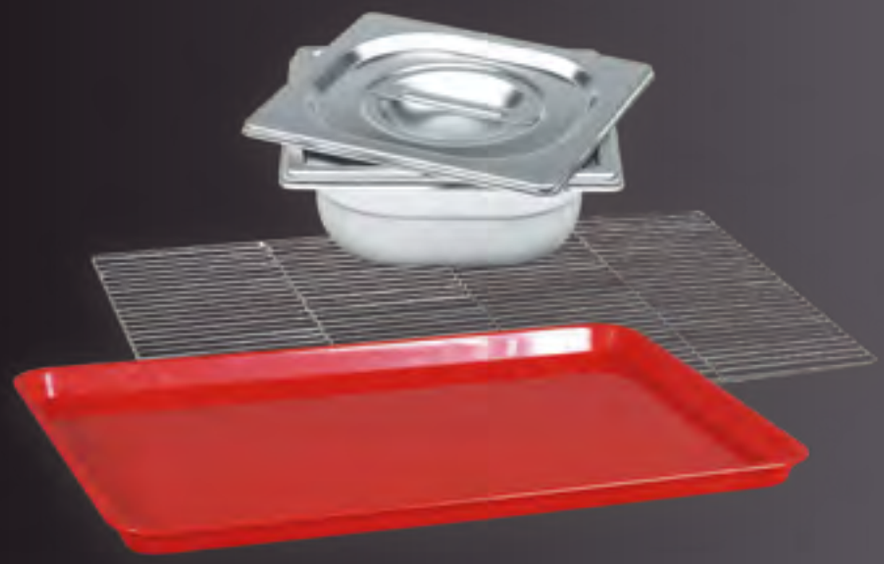
• **Supports transparents** PVC avec grippeur pour étiquettes sans pique

| | Code |
|---|---|
| Le paquet de 25 - Ht. 50 mm | **155105** |
| Le paquet de 25 - Ht. 90 mm | **155110** |

• **Supports noirs avec grippeur** pour étiquettes sans pique

| | Code |
|---|---|
| Le support - Ht. 40 mm | **155120** |
| Le support - Ht. 80 mm | **155130** |

# BACS
# GRILLES / PLATEAUX
# MANUTENTION



MAPAL
Créer pour sublimer

Bac Gastronorme en acier inox qualité alimentaire
Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente.

Bacs pour utilisations diverses :
- traiteur et poissonnerie
- cuisine,
- stockage...

## Bacs GN 2/1

• Dimensions : 650 x 530 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 19 l | **115000** |
| 100 mm | 29 l | **115010** |
| 150 mm | 43 l | **115020** |
| Perforé | 29 l | **N100501** |

| | Code |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **115070** |
| Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1 | |

## Bacs GN 1/1

• Dimensions : 530 x 325 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 8,7 l | **115200** |
| 100 mm | 13 l | **115210** |
| 150 mm | 20 l | **115220** |
| 200 mm | 26 l | **115230** |
| Perforé 65 mm | | **116520** |

| | Code |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **115270** |
| Egouttoir | **115290** |

## Bacs GN 2/3

• Dimensions : 354 x 325 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 5,5 l | **115400** |
| 100 mm | 8,4 l | **115410** |
| 150 mm | 12 l | **115420** |

| | Code |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **115470** |
| Egouttoir | **115490** |

## Bacs GN 1/2

• Dimensions : 325 x 265 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 3,8 l | **115600** |
| 100 mm | 5,9 l | **115610** |
| 150 mm | 8,7 l | **115620** |
| Perforé | 3,8 l | **115630** |
| Couvercle avec poignée | | **115670** |
| Egouttoir | | **115690** |

## Bacs GN 1/3

• Dimensions : 325 x 175 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 2,5 l | **115800** |
| 100 mm | 3,8 l | **115810** |
| 150 mm | 5,5 l | **115820** |
| Perforé | 2,5 l | **115900** |
| Couvercle avec poignée | | **115870** |
| Egouttoir | | **115890** |

## Bacs GN 1/4

• Dimensions : 265 x 162 mm.
Sans anse.

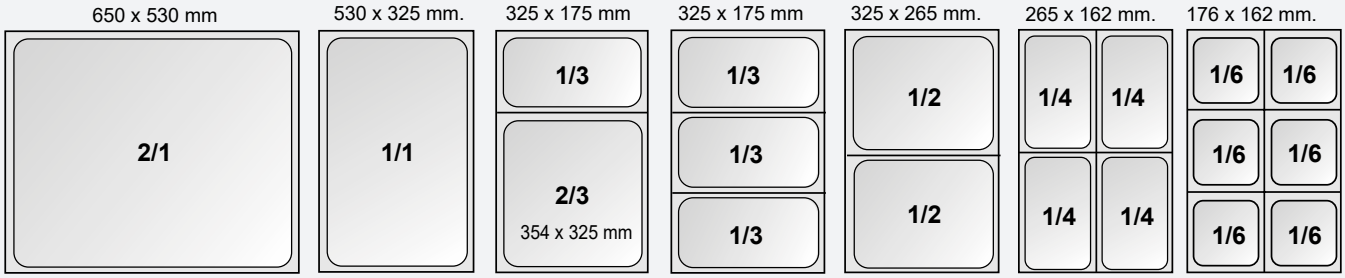
| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 1,8 l | **116000** |
| 100 mm | 2,7 l | **116010** |
| 150 mm | 3,8 l | **116020** |
| Couvercle avec poignée | | **116070** |
| Egouttoir | | **116090** |

## Bacs GN 1/6

• Dimensions : 176 x 162 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 65 mm | 1 l | **116200** |
| 100 mm | 1,6 l | **116210** |
| 150 mm | 2,2 l | **116220** |
| Couvercle avec poignée | | **116270** |

## Dimensions des bacs



## *Bacs gastronorme polycarbonate SANS BISPHÉNOL A*

- En polycarbonate, très résistants aux chocs. Conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Plusieurs combinaisons possibles d'assemblage, pour optimiser la surface de vente

Bacs pour utilisations diverses :
- traiteur et poissonnerie,
- cuisine,
- stockage...

Résistance : - 40°/ + 100°C

## Bacs GN 2/1

- Dimensions : 650 x 530 mm. Sans anse.

| Hauteur (mm) | | Code |
|---|---|---|
| 150 | 43 l | - |
| 200 | 52 l | **117020** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **117040** |
| Egouttoir : Utiliser 2 égouttoirs GN 1/1 | |

## Bacs GN 1/1

- Dimensions : 530 x 325 mm. Sans anse.

| Hauteur (mm) | | Code |
|---|---|---|
| 100 | 13 l | **117200** |
| 150 | 20 l | **117210** |
| 200 | 26 l | **117220** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **117240** |
| Egouttoir | **117260** |

## Bacs GN 1/2

- Dimensions : 325 x 265 mm. Sans anse.

| Hauteur (mm) | | Code |
|---|---|---|
| 65 | 3,8 l | **117400** |
| 100 | 5,9 l | **117410** |
| 150 | 8,7 l | **117420** |
| 200 | 12 l | **117430** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **117450** |
| Egouttoir | **117470** |

## *Bacs gastronorme polycarbonate SANS BISPHÉNOL A*

### Bacs GN 1/3

• Dimensions : 325 x 175 mm.
Sans anse.

| Hauteur | | Code |
|---|---|---|
| 100 mm | 3,8 l | **117600** |
| 150 mm | 5,5 l | **117610** |
| 200 mm | 7,3 l | **117620** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **117640** |
| Egouttoir | **117660** |

### Bacs GN 1/4

• Dimensions : 265 x 162 mm.
Sans anse.

| Hauteur (mm) | | Code |
|---|---|---|
| 100 mm | 2,7 l | **117800** |
| 150 mm | 3,8 l | **117810** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **117840** |

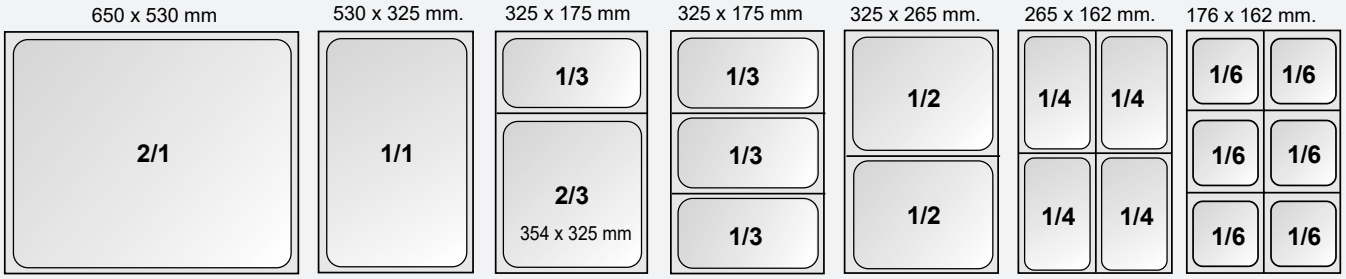
### Bacs GN 1/6

• Dimensions : 176 x 162 mm.
Sans anse.

| Hauteur (mm) | | Code |
|---|---|---|
| 100 mm | 1,6 l | **118000** |
| 150 mm | 2,2 l | **118010** |

| | |
|---|---|
| Couvercle avec poignée | **118040** |

## Dimensions des bacs



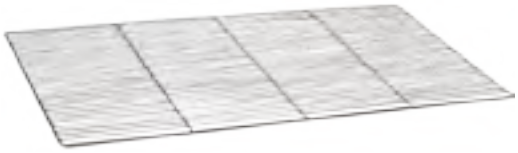
## Plaque inox

| | Code |
|---|---|
| • Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45° Dimensions : 600 x 400 mm | 114200 |

## Plaques aluminium

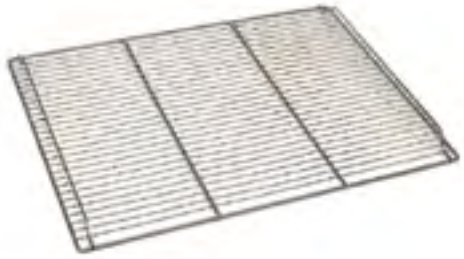
Dimensions : 600 x 400 mm.

| | | Code |
|---|---|---|
| • ***Epaisseur 1,5 mm.*** | | |
| Bords pincés 45° | Pleine | 114350 |
| • ***Epaisseur 2 mm.*** | | |
| Bords pincés 45° | Pleine | 114310 |
| | Perforée | 114320 |
| | Pleine teflonée | 114330 |
| | Perforée teflonée | 114340 |
| • ***Epaisseur 2 mm.*** | | |
| Bords droits 90° | Pleine | 114410 |



## Grilles inox

| | Code |
|---|---|
| • **600 x 400 mm.** | |
| 29 fils Ø 2 - 3 traverses Ø 5 mm | 114520 |
| • **GN 1/1** : 530 x 325 mm | |
| 20 fils Ø 2 - 2 traverses Ø 5 mm | 114600 |
| • **GN 2/1** : 650 x 530 mm | |
| 20 fils Ø 3 - 3 traverses Ø 7 mm | 114610 |
| • **800 x 600 mm.** | |
| 23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm | 114560 |



## Grille fermentation

| | Code |
|---|---|
| • **800 x 600 mm.** 23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm 2 arrêts côté 600 mm | 114550 |

## Plateaux
## Gamme supermarché "60 x 40"

• Dimensions : 585 x 415 x 25 mm

| | Code |
|---|---|
| Noir | 104110 |
| Blanc | 104100 |
| Rouge | 104120 |
| Bleu | 104130 |
| Vert | 104140 |
| Jaune | 104150 |

## Gamme Gastronorme GN 1/1

• Dimensions : 530 x 325 x 25 mm

| | Code |
|---|---|
| Blanc | 104250 |
| Rouge | 104260 |

## Bacs à pâtons

- Bac rectangulaire, polyéthylène blanc.
  Dimensions : 530 x 410 x145 mm - 20 litres.
- Bassine ronde, polyéthylène blanc.
  Ø 480 mm - 19 litres.

| | | Code |
|---|---|---|
| Le bac rectangulaire | 20 litres | **231020** |
| La bassine ronde | 19 litres | **231010** |

## Bac gerbable

- Bac rectangulaire, empilable, polyéthylène blanc.
  Dimensions : 540 x 345 x 165 mm - 25 litres.

| | Code |
|---|---|
| Le bac de 25 litres | **231000** |
| Le couvercle | **241100** |

## Bacs de stockage

- Empilables et emboîtables,
  Polypropylène gris.

Dimensions :
- 33 litres : 600 x 400 x 200 mm
- 50 litres : 600 x 400 x 300 mm

| | Code |
|---|---|
| Le bac de 33 litres | **230540** |
| Le bac de 50 litres | **230560** |
| Le couvercle gris | **230600** |

## Bacs ajourés

- Bacs empilables polyéthylène gris
  Fond et parois ajourés.
  Dimensions :
  33 litres : 600 x 400 x 175 mm
  51 litres : 600 x 400 x 270 mm

| | Code |
|---|---|
| Le bac de 33 litres | **231105** |
| Le bac de 51 litres | **231100** |

## Bacs congélation et socle rouleur

- Bacs empilables et emboîtables
  En polyéthylène
  Dimensions : 600 x 400 x 203 mm - 30 litres.

| | Code |
|---|---|
| Le bac blanc | **231170.01** |
| Couvercle blanc (uniquement) | **230230** |

- Le socle rouleur ABS
  (compatible avec bacs ci-dessus)
  Agréé contact alimentaire
  Dimensions : 615 x 415 x 100 mm
  4 roues, charge dynamique : 250 kg

| | Code |
|---|---|
| | **3850** |

- Le timon
  Acier peint rouge

| | Code |
|---|---|
| | **3860** |

## Seau

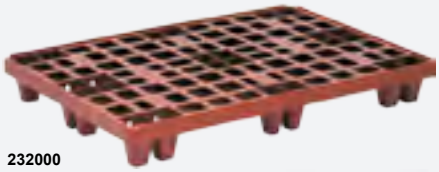
- Seau en polypropylène.
  Contenance 12 litres

| | Code |
|---|---|
| | **231260** |

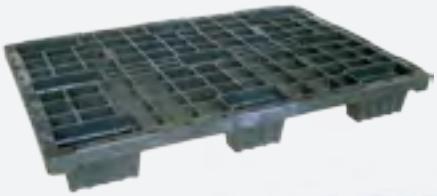
<

>

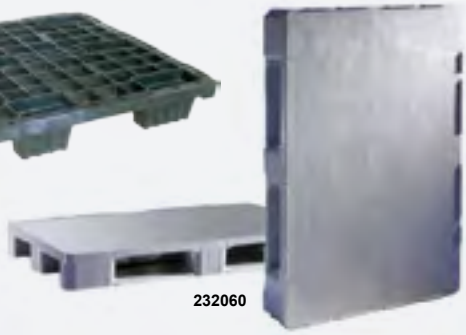
## Palettes empilables



232000



232040



232060

- En PEHD renforcé, 9 plots.
  Plancher supérieur ajouré avec rebord.
  Charge dynamique : 650 kg
  Charge statique : 1500 kg

| **Ajourées (alimentaires)** | Code |
|---|---|
| 1200 x 800 x 147 mm (brun) | **232000** |
| 1200 x 800 x 150 mm (noir) non alimentaire | **232040** |
| **Pleine - Spéciale congélation- Alimentaire** | |
| 1200 x 800 x 150 mm (gris) | **232060** |

## Mannes à pain

- Manne ajourée gerbable, en PEHD jaune paille.
  2 anses.
  Pour 40 baguettes
  - 150 l : Dimensions : 661 x 465 x 700 mm
  - 180 l : Dimensions : 661 x 465 x 830 mm

| | Code |
|---|---|
| La manne 150 l | **231300** |
| La manne 180 l | **231301** |

# VÊTEMENTS

# NETTOYAGE / CONTRÔLE

## Tablier de protection

- Le tablier (700 x 550 mm) assure une sécurité maximum pour le désossage et la découpe des viandes.

| | Code |
|---|---|
| Tablier court lamex | **169605** |
| Housse PVC pour tablier court | **169700** |

## Gants cotte de mailles

***6 tailles disponibles***

- Gant réversible (droit ou gauche), à 5 doigts.
- Gant à 5 doigts, avec manchette de protection polyamide (droit ou gauche).
- Vendu à l'unité.

*Réversible*

Coloris pour tailles des gants cotte de mailles

| | |
|---|---|
| T0 | Marron |
| T1 | Vert |
| T2 | Blanc |
| T3 | Rouge |
| T4 | Bleu |
| T5 | Orange |

*Avec manchette*

*Fixe gant*

| | | Code |
|---|---|---|
| Gant réversible | T0 | **168500** |
| | T1 | **168510** |
| | T2 | **168520** |
| | T3 | **168530** |
| | T4 | **168540** |
| | T5 | **168550** |
| Gant avec manchette | T0 droit | **169400.01** |
| | T1 droit | **169410.01** |
| | T2 droit | **169420.01** |
| | T3 droit | **169430.01** |
| | T4 droit | **-** |
| | T5 droit | **-** |
| Fixe gant (le paquet de 100) | | **168569** |

## Sous-gant jersey

- Gant de protection

| | Code |
|---|---|
| Le gant (taille unique) | **169500** |

Sous-gant

## *POISSONNERIE*

### Tabliers de protection

- Tabliers de protection **haute résistance**.
  Montage standard, sangle réglable sur le cou.
  Fixation arrière par crochet et élastique.

| | | Code |
|---|---|---|
| Blanc | 90 x 115 x 0,5 mm | **165050** |
| Bleu | 90 x 115 x 0,3 mm | **165060** |

- Tabliers de protection **élastomère**.
  Montage standard, sangle réglable sur le cou.
  Fixation arrière par crochet et élastique.

| | | Code |
|---|---|---|
| Blanc | 90 x 115 x 0,37 mm | **165090** |
| Bleu | 90 x 115 x 0,37 mm | **165080** |

<

>

### Bottes blanches

- **Bottes de sécurité** en plastique blanc. Avec voûte plantaire et semelle PVC anti-dérapante. Doublure nylon lavable et imputréscible. **Embout acier**, résistant à l'écrasement.

| Pointure | Code |
|---|---|
| 37 | **180310** |
| 38 | **180320** |
| 39 | **180330** |
| 40 | **180340** |
| 41 | **180350** |
| 42 | **180360** |
| 43 | **180370** |
| 44 | **180380** |
| 45 | **180390** |
| 46 | **180400** |
| 47 | **180410** |

Anti-coupure

## Gants anti-coupure

- Excellente résistance aux coupures et aux entailles.
  Bonne tenue aux lavages et aux détergents.

| | Code |
|---|---|
| La paire - Taille 7 | **169512** |
| La paire - Taille 8 | **169513** |
| La paire - Taille 9 | **169510** |
| La paire - Taille 10 | **169511** |

## Gants « spécial rôtissoire »

- Néoprène, jusqu'à 260° (température de contact)
  **Lavables en machine**
  Longueur 432 mm, avec manchette repliable

| | Code |
|---|---|
| Taille unique (la paire) | **168090** |

## Gants thermiques

Croûté Cuir

Anti-chaleur

Néoprène

Congélation

- **Croûté cuir,** jusquà 100°C (température de contact)
  Manchette 200 mm.

| | Code |
|---|---|
| Taille unique (la paire) | **168010.01** |

- **Anti-chaleur** jusqu'à 250°**,** en cuir,
  Manchette 200 mm.

| | Code |
|---|---|
| Taille unique (la paire) | **01-05700** |

- **Néoprène**,
  jusqu'à 250°C (température de contact)
  intérieur doublé tricot coton.

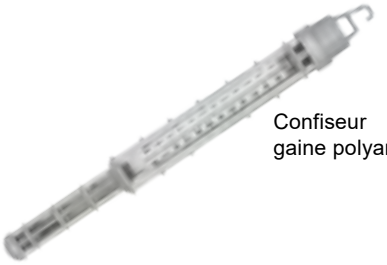
| | Code |
|---|---|
| La paire (taille 10 1/2) | **168050** |

- **Congélation,** Winter- monkey.

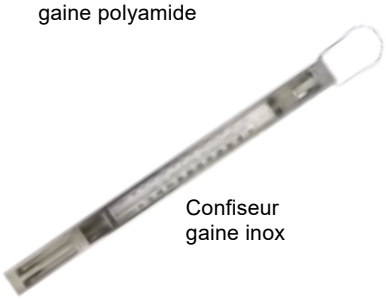
| | Code |
|---|---|
| Taille 10 (la paire) | **168020** |

### Tableau de correspondance gant/main

| Taille | Circonférence de la main | Longueur de la main (mm) | Longueur mini du gant (mm) |
|---|---|---|---|
| 6 | 152 | 160 | 220 |
| 7 | 178 | 171 | 230 |
| 8 | 203 | 182 | 240 |
| 9 | 229 | 192 | 250 |
| 10 | 254 | 204 | 260 |
| 11 | 279 | 215 | 270 |



Confiseur
gaine polyamide

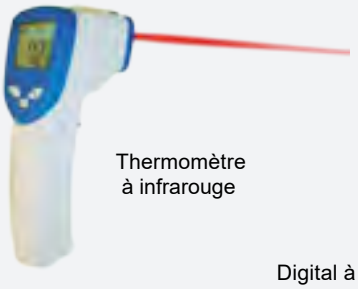


Confiseur
gaine inox

Thermomètres Sans certificat d'étalonnage

- Confiseur gaine polyamide
  Température : 80 à + 200°C
  **Code** **01-30570**

- Confiseur gaine inox
  Température : 80 à + 200°C
  **Code** **01-30575**



Thermomètre
à infrarouge

Digital à sonde

Digital à
pique inox

Stylo à sonde

- Infrarouge à visée laser
  Température : - 50 à + 280°C
  Livré avec sacoche
  **Code** **273855.02**

- Digital à sonde.
  Température : - 50 à + 300°C
  Câble inox 100 cm pouvant rester dans le four.
  **Code** **273700.01**

- Digital à pique inox pliable.
  Température : - 50 à + 300°C
  **Code** **273750**

- Stylo à sonde,
  avec cordon tour de cou.
  Température : - 40 à + 230°C
  **Code** **273800**

Spécial
congélateur

- Spécial congélateur.
  Température : - 50 à + 50°C
  **Code** **273810**

HACCP

Brosse tonneau

Brosse papillon

Brosse à récurer

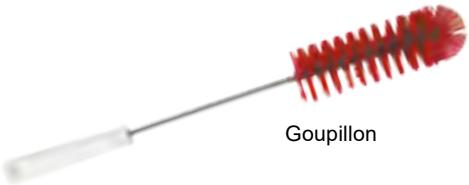
Brosse pour hachoir

Brosse à ongles

## Brosses

• Fibres polyester couleur HACCP

| | Code | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Brosse tonneau** 190 x 65 mm | 272131 | 272133 | 272134 | 272132 | 272130 |
| **Brosse papillon dure** 180 x 50 mm | - | - | 272044 | - | 272040 |
| **Brosse à récurer** 260 x 80 mm | 272051 | 272053 | 272054 | 272052 | 272050 |
| **Brosse pour hachoir** 430 x 95 mm | 272115 | - | - | - | 272116 |
| **Brosse à ongles** | 272121 | 272120 | 272123 | 272124 | 272122 |


Goupillon

## Goupillons droits

• Manche polypropylène blanc.
Fibres polyester couleur HACCP
Dimensions : 430 x 50 mm.

| Code | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 272111 | - | - | 272112 | 272110 |

## Raclettes à main

• Corps monobloc polypropylène couleur HACCP
Longueur 250 mm, lame caoutchouc

| Code | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 272075 | 272079 | 272777 | 272078 | 272077 |

## DISTRIBUTEURS

271115

271350.01

### Distributeur savon liquide

• Contenance 1 litre, fermeture à clef,
Bouton-poussoir, dispositif anti-goutte.
Dimensions : 220 x 310 x 220 mm

| | Code |
|---|---|
| Le distributeur | 271115 |

### Distributeur essuie-mains

• Pour essuie mains à dévidage central
Rouleau Ø 200 mm

| | Code |
|---|---|
| Le distributeur seul | 271350.01 |
| Le carton de 6 bobines | 271310 |

HACCP

## Lave-ponts et balais médium

Lave-pont

Balai médium

- Corps polypropylène
  Fibres polyester couleur HACCP.
  Dimensions : 300 x 50 mm.

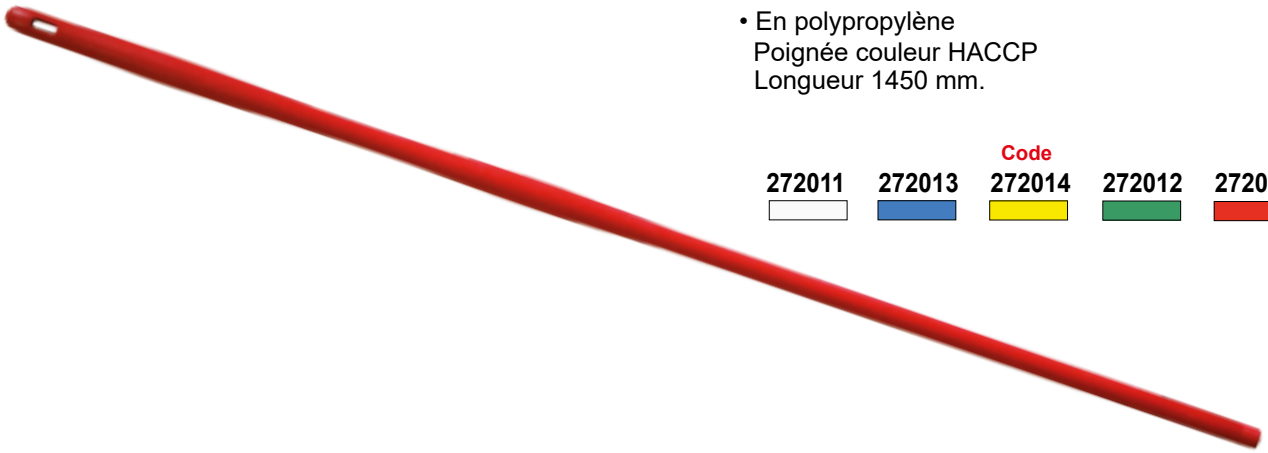
| | Code | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lave-pont** | 272001 | 272003 | 272004 | 272002 | 272000 |
| **Balai médium** | 272021 | 272023 | 272024 | 272022 | 272020 |

## Raclettes

- Corps polypropylène couleur HACCP
  Lame caoutchouc

| | Code | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Dimension **450 mm** | 272061 | 272063 | 272064 | 272062 | 272060 |
| Dimension **700 mm** | 272071 | 272073 | 272074 | 272072 | 272070 |

## Manches



- En polypropylène
  Poignée couleur HACCP
  Longueur 1450 mm.

| Code | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 272011 | 272013 | 272014 | 272012 | 272010 |

## Supports balais

- Support balais mural, couleur HACCP
  Longueur 206 mm.

| Code | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 272095 | 272098 | 272099 | 272097 | 272096 |

1. GENERALITES : Les présentes conditions générales de vente sont applicables aux produits livrés et facturés à nos clients établis en France. Elles s'appliquent à l'ensemble des contrats de vente d'appareils fabriqués par nos soins, et notamment sous la marque Mapal. Les présentes conditions générales de vente, de même que toutes conditions particulières, sont réputées être irrévocablement admises par tout acheteur. Toutes les opérations de vente intervenant entre nous et l'acheteur sont donc soumises aux tarifs du vendeur en vigueur à la date de livraison et aux conditions ci-après, nonobstant toute stipulation contraire qui pourrait être mentionnée sur tous documents d'achat de l'acheteur. Les conditions générales d'achat de l'acheteur, ou tout autre document émanant de l'acheteur, quels qu'en soient les termes, ne nous engagent que pour autant que nous les ayons acceptées expressément et par écrit dans un acte distinct. En cas de contrariété entre ces dernières et les présentes conditions générales de vente, seules les présentes conditions générales de vente s'appliqueront. Notre accord ne peut en aucun cas être déduit de la circonstance que nous aurions accepté une commande sans protester contre les stipulations qui se référent aux conditions générales ou particulières ou à d'autres dispositions similaires de l'acheteur. Le fait que nous ne nous prévalions pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque des dites conditions. Les présentes conditions générales de vente ont été élaborées conformément au droit positif en vigueur. En cas de modification de celui-ci, nous serions éventuellement contraints de modifier la structure de ses conditions générales de vente et/ou d'en suspendre l'application.

2. VALIDITE DES OFFRES ET PRIX : Les prix sont modifiables à tout moment et sans préavis. Les commandes sont acceptées, sous réserve des hausses de prix qui nous seraient imposées par nos propres fournisseurs et des circonstances indépendantes de notre volonté qui rendraient ultérieurement impossible ou plus onéreuse la livraison. En tout état de cause, les marchandises seront facturées aux conditions de tarif en vigueur au moment de la date de fourniture, indépendamment du prix auquel elles auraient été confirmées ou quels que soient le délai ou les possibilités de fourniture. Les prix indiqués dans le tarif, dans les offres spécifiques, et sur les factures sont toujours en Euros, hors taxes, et s'entendent Franco France Métropolitaine hors Corse, avec un montant minimum de commande de 900 euros net HT, au-dessous en port dû ou avancé, payable sur facture. Pour les marchandises dont l'encombrement est supérieur à 2,20 m, le port est dû. Pour toutes les marchandises dont le mode d'expédition est imposé par le client, les frais seront à sa charge exclusive. Les livraisons se font, en journée, par transport messagerie, dans les délais normaux assurés par les transporteurs, à savoir entre 48H et 5 jours variables en fonction des régions et volumes. Les transports express sont un service payant possible sur devis uniquement. Il en est de même pour les livraisons sur RDV, qui sont également possibles sur étude et sur devis uniquement (comptez en moyenne 600 euros pour une livraison sur chantier avec RDV). Sauf indication spécifique écrite, nos offres de prix ont une validité maximale de 3 mois.

3. ENREGISTREMENT DES COMMANDES : Toute commande doit nous être confirmée par écrit. A défaut d'un bon de commande signé par les deux parties, la commande n'est définitivement conclue que lorsque nous la confirmons par un accusé de réception. Cette acceptation constituera dans ce cas nos conditions particulières. Les modifications postérieures à cet accusé de réception ne sont valables que si elles sont confirmées expressément de notre part, par écrit.

4. DELAIS : Les délais d'expédition indiqués dans notre accusé de réception sont donnés à titre indicatif. Ils s'entendent sous réserve de la remise en temps utile par le client des éléments à sa charge, tels que : schémas, plans de réservation, bons pour accord...indispensables à l'exécution de la commande. Sauf stipulation écrite expresse contraire et acceptée par nous, un retard ne peut, en aucun cas, justifier une annulation de commande ou une indemnisation quelconque.

5. MODIFICATION OU ANNULATION DE LA COMMANDE : Toute commande étant ferme et définitive, l'acheteur ne pourra ni l'annuler, ni en refuser livraison. Toute modification postérieure à notre accusé de réception, ne pourra être acceptée qu'après obtention de notre accord écrit et dans la mesure où la commande n'aura pas donné lieu à un commencement d'exécution, tant au niveau de ses approvisionnements qu'au niveau de ses fabrications. Les annulations/refus/modifications de commandes intervenus en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

6. RISQUES ET TRANSPORT : Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente. Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'émargement du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée dans les 48 heures suivant la réception des marchandises. Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

7. SCHEMAS ET PLANS : Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

8. PIECES DETACHEES : Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel).

9. GARANTIE : Notre matériel est garanti un an (6 mois pour les parties électriques) contre les vices cachés de construction à compter de la livraison. Cette garantie est octroyée au premier propriétaire, sous réserve que les prescriptions d'entretien et d'utilisation du produit soient rigoureusement respectées. Les garanties ne couvrent pas les détériorations qui résultent d'utilisations anormales ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d'un mauvais usage ou montage de l'appareil, d'un entretien défectueux ou d'un défaut d'installation électrique, gaz ou mécanique de l'utilisateur (non-conformité de l'installation vis-à-vis des notices techniques jointes au matériel). A cet effet, la charge de s'assurer de la conformité de l'installation par rapport aux normes figurant dans les notices techniques jointes au matériel incombe au seul client ou à l'installateur. En conséquence, notre garantie se limite au seul remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques, à l'exclusion des frais de main d'œuvre et de déplacement ou de tout autre dédommagement à quelque titre que ce soit. Les glaces, les vitrages et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

10. LIMITATION DE RESPONSABILITE : Nous ne sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

11. ACOMPTES : Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

12. PAIEMENTS : Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance-crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, une allocation à notre profit de dommages et intérêts forfaitaires égaux à 15 % du montant T.T.C. impayé, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros, et ce sans préjudice du remboursement de tous autres frais qui auraient été engagés pour le recouvrement de la créance à payer. Des pénalités de retard courront en sus de ces dommages et intérêts, au taux contractuel de 3 fois le taux d'intérêt légal, sans mise en demeure préalable. La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette. Nous nous réservons, en outre, le droit d'annuler les commandes non payées ou d'en suspendre l'exécution. A la suite d'un incident de paiement, nous nous réservons le droit de modifier les conditions de paiement préalablement accordées et de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par le client. Le défaut de paiement d'une facture à son échéance, toute demande de sursis de paiement ou tout fait pouvant impliquer l'insolvabilité du client, entraînent la déchéance du terme accordé pour le paiement de tout matériel livré, ou en cours de fabrication, rendant ce paiement immédiatement exigible et nous confèrent le droit de résilier les marchés en cours sans autres formalités qu'une notification par lettre recommandée et sans que cela puisse donner lieu pour le client au moindre dédommagement. De plus si, lors d'une précédente commande, le client s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement, par exemple) un refus de vente pourra lui être valablement opposé, à moins que ce client ne fournisse des garanties suffisantes ou un prépaiement. Aucune ristourne pour paiement comptant ou anticipé ne lui sera alors accordée.

13. RESERVES DE PROPRIETE : Nous conservons la pleine propriété des produits jusqu'à paiement complet du prix, des taxes et des accessoires. De la même manière que pour le contenu de l'ensemble des présentes conditions générales de vente, la commande d'un de nos produits implique de la part de l'acheteur l'acceptation inconditionnelle de la présente clause de réserve de propriété. Le client s'engage à nous avertir, et ce sous peine de dommages et intérêts, de toute saisie qui serait pratiquée par un tiers. Le client s'engage à nous permettre de reprendre possession des marchandises sans avis préalable, à nous autoriser à pénétrer dans les locaux et à supporter tous les frais d'enlèvement de la marchandise. Le nom du tiers acquéreur devra nous être communiqué par lettre recommandée. En cas de non-paiement, à l'échéance, intégral ou partiel, nous pourrons, sans mise en demeure préalable, reprendre les produits. Toutes sommes déjà versées par le client nous resteront acquises à titre de dommages et intérêts. Le client identifiera clairement ces produits comme étant notre propriété et prendra les assurances nécessaires pour couvrir les dégâts ou dédommagements éventuels.

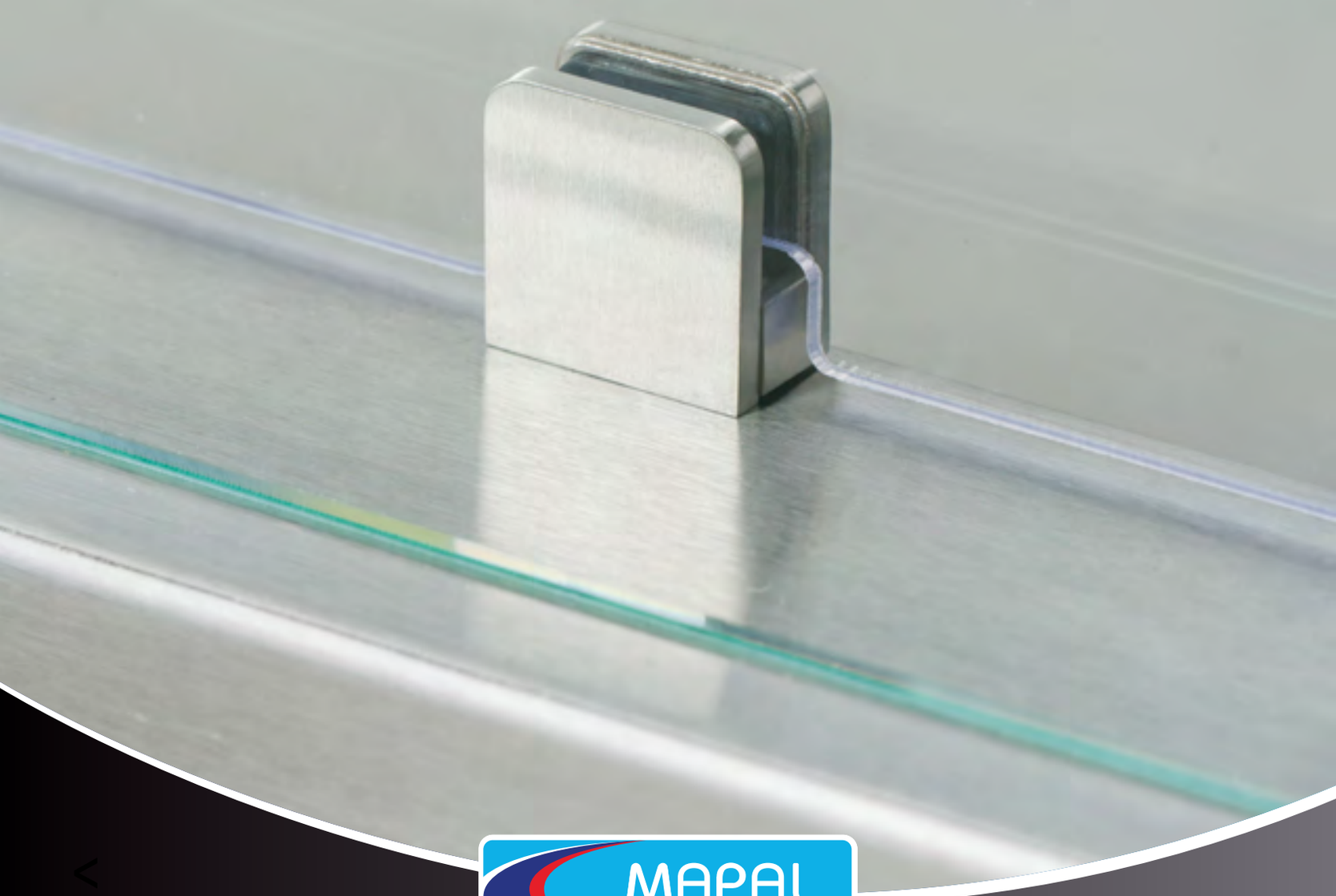
14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION : Tout différend sera soumis au droit français. En cas de contestation pour quelque cause que ce soit, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre est celle du Tribunal de commerce de Lyon, nonobstant toute demande incidente ou en garantie ou en cas de pluralité de défendeurs. Cette clause d'attribution de compétence s'appliquera même en cas de référé. Nous disposerons néanmoins de la faculté de saisir toute juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés. Nos traites ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

15. MODELES, PHOTOS ET SCHEMAS : Nos illustrations et modèles sont donnés à titre indicatif et nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications sans préavis. Il en est de même pour toutes mentions, dimensions, renseignements portés sur nos documents divers, catalogues, notices, tarifs qui peuvent être modifiés ou supprimés à tout moment sans préavis.

16. DONNÉES PERSONNELLES : Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et aux préposés de l'entreprise habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. L'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et le règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant message@mapal.fr.

17. RESPONSABILITÉ ELARGIE DU PRODUCTEUR : En tant que producteur et metteur en marché d'Equipements Electriques et Electroniques (EEE), et d'Eléments d'Ameublements (EA), et conformément à l'article L541-10-2 du code de l'environnement, MAPAL est soumis à la Responsabilité Elargie du Producteur. En vue de pourvoir et contribuer à la gestion des déchets issus de son activité MAPAL a choisi ECOLOGIC et ECOSYSTEM éco-organismes agréés par l'Etat pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE conformément aux exigences réglementaires. De même, pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEA conformément aux exigences réglementaires, MAPAL est sous contrat de mandat avec ECOLOGIC pour l'éco organisme VALDELIA.

SOMMAIRE >>



MAPAL
Créer pour sublimer

## NOUS CONTACTER :

22 rue de Lombardie
Z.I. des Pivolles
69150 DECINES
**Tél :** 04 72 81 06 81
**Mail :** message@mapal.fr

mapal.fr