MÉTIERS DE BOUCHE

TARIFS 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.

Nos prix sont indiqués en euros, hors taxe départ usine et hors éco-participation.
Retrouvez le montant des éco-participations de nos produits sur demande auprès de nos équipes.
Les photos de ce tarif 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

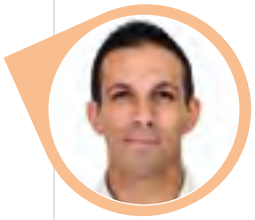
LA MARÉE

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

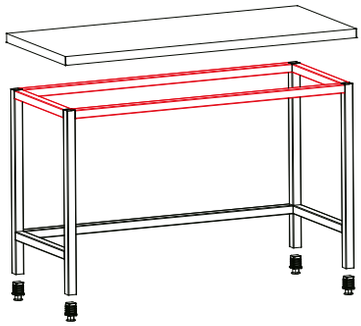
LE BOUCHER	• Coutellerie / Affûtage / Blocs et plaques poly	97
LE POISSONNIER	• Coutellerie / Paniers / Bacs...	109
LE TRAITEUR LE FROMAGER LE POINT CHAUD	• Coutellerie / Outillage / Service	113
LE PÂTISSIER	• Plaques, grilles / Bassines / Moules…	123
PRÉSENTATION	• Plats, raviers, saladiers / Carroussel…	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

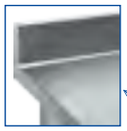
Au delà de 2000 mm, 6 pieds

Largeur 600 mm

	CENTRALES						ADOSSÉES					
	Tables seules		Avec étagère basse		Avec claie basse		Tables seules		Avec étagère basse		Avec claie basse	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**81215**	708 €	**81215-6**	829 €	**81215-8**	951 €	**81215-1**	768 €	**81215-1-6**	847 €	**81215-1-8**	900 €
1200	**81216**	761 €	**81216-6**	853 €	**81216-8**	937 €	**81216-1**	810 €	**81216-1-6**	937 €	**81216-1-8**	986 €
1400	**81228**	795 €	**81228-6**	887 €	**81228-8**	1012 €	**81228-1**	817 €	**81228-1-6**	973 €	**81228-1-8**	1063 €
1600	**81230**	824 €	**81230-6**	1006 €	**81230-8**	1046 €	**81230-1**	884 €	**81230-1-6**	1016 €	**81230-1-8**	1097 €
1800	**81238**	857 €	**81238-6**	1064 €	**81238-8**	1109 €	**81238-1**	942 €	**81238-1-6**	1065 €	**81238-1-8**	1170 €
2000	**81239**	909 €	**81239-6**	1124 €	**81239-8**	1148 €	**81239-1**	969 €	**81239-1-6**	1129 €	**81239-1-8**	1243 €
2200	**81232**	1242 €	**81232-6**	1508 €	**81232-8**	1526 €	**81232-1**	1311 €	**81232-1-6**	1518 €	**81232-1-8**	1620 €
2400	**81234**	1285 €	**81234-6**	1640 €	**81234-8**	1612 €	**81234-1**	1412 €	**81234-1-6**	1582 €	**81234-1-8**	1685 €

Largeur 700 mm

	CENTRALES						ADOSSÉES					
	Tables seules		Avec étagère basse		Avec claie basse		Tables seules		Avec étagère basse		Avec claie basse	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**81240**	714 €	**81240-6**	871 €	**81240-8**	877 €	**81240-1**	818€	**81240-1-6**	911€	**81240-1-8**	923 €
1200	**81242**	772 €	**81242-6**	923 €	**81242-8**	908 €	**81242-1**	841 €	**81242-1-6**	963 €	**81242-1-8**	999 €
1400	**81244**	824 €	**81244-6**	967 €	**81244-8**	1006 €	**81244-1**	852 €	**81244-1-6**	976 €	**81244-1-8**	1045 €
1600	**81246**	900 €	**81246-6**	986 €	**81246-8**	1070 €	**81246-1**	921 €	**81246-1-6**	1040 €	**81246-1-8**	1126 €
1800	**81248**	963 €	**81248-6**	1048 €	**81248-8**	1153 €	**81248-1**	1006 €	**81248-1-6**	1113 €	**81248-1-8**	1139 €
2000	**81250**	981 €	**81250-6**	1160 €	**81250-8**	1194 €	**81250-1**	1085 €	**81250-1-6**	1231 €	**81250-1-8**	1258 €
2200	**81247**	1285 €	**81247-6**	1492 €	**81247-8**	1595 €	**81247-1**	1361 €	**81247-1-6**	1561 €	**81247-1-8**	1708 €
2400	**81270**	1329 €	**81270-6**	1550 €	**81270-8**	1655 €	**81270-1**	1508 €	**81270-1-6**	1625 €	**81270-1-8**	1711 €



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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
600 à 1000	**81500**	887 €	**81503**	979 €	**81501**	940 €	**81502**	1032 €
1001 à 1200	**81504**	913 €	**81507**	1044 €	**81505**	972 €	**81506**	1102 €
1201 à 1400	**81508**	965 €	**81511**	1113 €	**81509**	1028 €	**81510**	1179 €
1401 à 1600	**81512**	1016 €	**81515**	1190 €	**81513**	1098 €	**81514**	1272 €
1601 à 1800	**81516**	1069 €	**81519**	1266 €	**81517**	1144 €	**81518**	1341 €
1801 à 2000	**81520**	1124 €	**81523**	1338 €	**81521**	1203 €	**81522**	1420 €
2001 à 2200*	**81524**	1575 €	**81527**	1837 €	**81525**	1661 €	**81526**	1923 €
2201 à 2400*	**81528**	1628 €	**81531**	1908 €	**81529**	1718 €	**81530**	1997 €
2401 à 2600*	**81532**	1689 €	**81535**	1988 €	**81533**	1778 €	**81534**	2078 €
2601 à 2900*	**81536**	1755 €	**81539**	2078 €	**81537**	1848 €	**81538**	2172 €

* 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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
600 à 1000	**81540**	900 €	**81543**	996 €	**81541**	953 €	**81542**	1048 €
1001 à 1200	**81544**	933 €	**81547**	1064 €	**81545**	996 €	**81546**	1124 €
1201 à 1400	**81548**	1005 €	**81551**	1155 €	**81549**	1069 €	**81550**	1222 €
1401 à 1600	**81552**	1064 €	**81555**	1237 €	**81553**	1135 €	**81554**	1308 €
1601 à 1800	**81556**	1124 €	**81559**	1319 €	**81557**	1199 €	**81558**	1393 €
1801 à 2000	**81560**	1185 €	**81563**	1399 €	**81561**	1266 €	**81562**	1483 €
2001 à 2200*	**81564**	1614 €	**81567**	1873 €	**81565**	1703 €	**81566**	1960 €
2201 à 2400*	**81568**	1669 €	**81571**	1949 €	**81569**	1760 €	**81570**	2040 €
2401 à 2600*	**81572**	1726 €	**81575**	2025 €	**81573**	1817 €	**81574**	2096 €
2601 à 2900*	**81576**	1783 €	**81579**	2107 €	**81577**	1881 €	**81578**	2204 €

* 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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
600 à 1000	**81580**	906 €	**81583**	1011 €	**81581**	961 €	**81582**	1066 €
1001 à 1200	**81584**	958 €	**81587**	1086 €	**81585**	1016 €	**81586**	1144 €
1201 à 1400	**81588**	1049 €	**81591**	1201 €	**81589**	1115 €	**81590**	1217 €
1401 à 1600	**81592**	1116 €	**81595**	1286 €	**81593**	1176 €	**81594**	1298 €
1601 à 1800	**81596**	1181 €	**81599**	1376 €	**81597**	1256 €	**81598**	1451 €
1801 à 2000	**81600**	1245 €	**81603**	1460 €	**81601**	1328 €	**81602**	1543 €
2001 à 2200*	**81604**	1657 €	**81607**	1913 €	**81605**	1743 €	**81606**	1999 €
2201 à 2400*	**81608**	1708 €	**81611**	1991 €	**81609**	1803 €	**81610**	2084 €
2401 à 2600*	**81612**	1760 €	**81615**	2062 €	**81613**	1853 €	**81614**	2156 €
2601 à 2900*	**81616**	1809 €	**81619**	2131 €	**81617**	1909 €	**81618**	2233 €

* 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

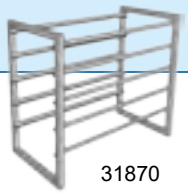
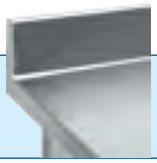
	FIXES				ROULANTES			
	1 niveau		2 niveaux		1 niveau		2 niveaux	
Dimensions (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
500 x 500	**1532**	428 €	**1542**	440 €	**1552**	468 €	**1562**	495 €
600 x 500	**1533**	435 €	**1543**	460 €	**1553**	479 €	**1563**	507 €
600 x 600	**1536**	450 €	**1546**	463 €	**1556**	497 €	**1566**	512 €
700 x 600	**1537**	475 €	**1547**	502 €	**1557**	522 €	**1567**	544 €
700 x 700	**1538**	479 €	**1548**	512 €	**1558**	526 €	**1568**	560 €
800 x 600	**1590**	507 €	**1591**	553 €	**1592**	562 €	**1593**	608 €

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	€ H.T.
700 x 600 x 800 mm	**1428**	733 €
700 x 600 x 700 mm	**1429**	733 €

ACCESSOIRES POUR TABLES INOX RENFORCÉES

Désignation	Code	€ H.T.
1831 1833 — Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape zinguée** Ø 100 mm (dont 2 à frein)	**1831**	108 €
Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape polyamide** Ø 100 mm (dont 2 à frein)	**1833**	149 €
Jeu de 4 roulettes pivotantes **chape inox** Ø 100 mm (dont 2 à frein)	**1832**	175 €
1815 — Bac inox GN 1/1 x 100 mm en tiroir sur glissières simples soudées sur table renforcée	**1815**	134 €
31845 25/35/55 — Tiroir téléscopique avec bac inox GN 1/1 x 100 mm (table renforcée largeur 600)	**31825**	376 €
avec bac inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 600)	**31835**	461 €
avec bac inox GN 1/1 x 100 mm (table renforcée largeur 700)	**31845**	403 €
avec bac inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 700)	**31855**	479 €
31865 — Bloc 3 tiroirs téléscopiques avec bacs inox GN 1/1 x 150 mm (table renforcée largeur 700)	**31865**	1330 €
 31870 — Cadre inox 5 niveaux de glissières GN 1/1 (table renforcée largeur 600/700)	**31870**	474 €
5 niveaux de glissières 600 x 400 mm (table renforcée largeur 600/700)	**31875**	563 €
 1930/31/32 — Dosseret latéral soudé sur table largeur 600 mm	**1930**	134 €
largeur 700 mm	**1931**	141 €
largeur 800 mm	**1932**	149 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
700 x 600	**81430-1**	1071 €	-	-
1000 x 600	**81432-1**	1255 €	**81431-1**	1237 €
1200 x 600	**81434-1**	1280 €	**81433-1**	1280 €
1400 x 600	**81436-1**	1327 €	**81435-1**	1327 €
1600 x 600	**81438-1**	1369 €	**81437-1**	1369 €
1800 x 600	**81440-1**	1420 €	**81439-1**	1420 €
2000 x 600	**81442-1**	1460 €	**81441-1**	1460 €

Largeur 600 mm	AVEC ÉTAGÈRE BASSE			
	Bac à gauche		Bac à droite	
Dimensions (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
700 x 600	**81430-1-6**	1164 €	-	-
1000 x 600	**81432-1-6**	1346 €	**81431-1-6**	1346 €
1200 x 600	**81434-1-6**	1408 €	**81433-1-6**	1408 €
1400 x 600	**81436-1-6**	1470 €	**81435-1-6**	1470 €
1600 x 600	**81438-1-6**	1531 €	**81437-1-6**	1531 €
1800 x 600	**81440-1-6**	1601 €	**81439-1-6**	1601 €
2000 x 600	**81442-1-6**	1660 €	**81441-1-6**	1660 €

Largeur 700 mm	Bac à gauche		Bac à droite	
Dimensions (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
700 x 700	**81407-1**	1136 €	-	-
1000 x 700	**81409-1**	1256 €	**81408-1**	1256 €
1200 x 700	**81411-1**	1298 €	**81410-1**	1298 €
1400 x 700	**81413-1**	1346 €	**81412-1**	1346 €
1600 x 700	**81415-1**	1390 €	**81414-1**	1390 €
1800 x 700	**81417-1**	1440 €	**81416-1**	1440 €
2000 x 700	**81419-1**	1485 €	**81418-1**	1485 €

Largeur 700 mm	AVEC ÉTAGÈRE BASSE			
	Bac à gauche		Bac à droite	
Dimensions (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
700 x 700	**81407-1-6**	1180 €	-	-
1000 x 700	**81409-1-6**	1368 €	**81408-1-6**	1368 €
1200 x 700	**81411-1-6**	1429 €	**81410-1-6**	1429 €
1400 x 700	**81413-1-6**	1492 €	**81412-1-6**	1492 €
1600 x 700	**81415-1-6**	1552 €	**81414-1-6**	1552 €
1800 x 700	**81417-1-6**	1625 €	**81416-1-6**	1625 €
2000 x 700	**81419-1-6**	1685 €	**81418-1-6**	1685 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
2 GN 1/1	1000 x 700	**1362-1**	1446 €	**1363-1**	1446 €	**1362-1-6**	1567 €	**1363-1-6**	1567 €
3 GN 1/1	1400 x 700	**1364-1**	1771 €	**1365-1**	1771 €	**1364-1-6**	1926 €	**1365-1-6**	1926 €
4 GN 1/1	1600 x 700	**1366-1**	1860 €	**1367-1**	1860 €	**1366-1-6**	2014 €	**1367-1-6**	2014 €

<

>

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**NG83006**	570 €	**NG83006-6**	707 €	**NG83006-1**	624 €	**NG83006-1-6**	762 €
1200	**NG83008**	611 €	**NG83008-6**	774 €	**NG83008-1**	667 €	**NG83008-1-6**	829 €
1400	**NG83010**	660 €	**NG83010-6**	843 €	**NG83010-1**	716 €	**NG83010-1-6**	900 €
1600	**NG83012**	707 €	**NG83012-6**	915 €	**NG83012-1**	761 €	**NG83012-1-6**	969 €
1800	**NG83014**	762 €	**NG83014-6**	988 €	**NG83014-1**	835 €	**NG83014-1-6**	1063 €
2000	**NG83016**	809 €	**NG83016-6**	1058 €	**NG83016-1**	876 €	**NG83016-1-6**	1125 €

Largeur 700 mm	CENTRALES				ADOSSÉES			
	Tables seules		Avec étagère basse		Tables seules		Avec étagère basse	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**NG83035**	570 €	**NG83035-6**	726 €	**NG83035-1**	627 €	**NG83035-1-6**	784 €
1200	**NG83037**	611 €	**NG83037-6**	794 €	**NG83037-1**	671 €	**NG83037-1-6**	854 €
1400	**NG83039**	660 €	**NG83039-6**	868 €	**NG83039-1**	724 €	**NG83039-1-6**	932 €
1600	**NG83041**	707 €	**NG83041-6**	939 €	**NG83041-1**	670 €	**NG83041-1-6**	1011 €
1800	**NG83043**	762 €	**NG83043-6**	1021 €	**NG83043-1**	841 €	**NG83043-1-6**	1101 €
2000	**NG83045**	809 €	**NG83045-6**	1095 €	**NG83045-1**	876 €	**NG83045-1-6**	1163 €

ROULETTES PIVOTANTES

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

Code	€ H.T.
1833	149 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000	**3570**	841 €	**3575**	906 €
1200	**3571**	919 €	**3576**	1071 €
1400	**3572**	994 €	**3577**	1166 €
1600	**3573**	1066 €	**3578**	1176 €
1900	**3574**	1286 €	**3579**	1396 €

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	€ H.T.
Meuble parisien pour grilles ou planches	**31901.01**	2285 €
Meuble parisien pour grilles ou planches avec tiroir à céréales	**31902.01**	2888 €
Plateau contreplaqué marine 900 x 700 x15 mm	**114521**	90,83 €
Grille inox 800 x 600 mm	**114560**	32,19 €

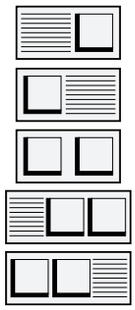
MAPAL
Créer pour sublimer

PLONGES | LAVERIE

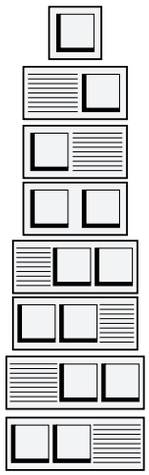
MAPAL
Créer pour sublimer

PLONGES SUR PIEDS

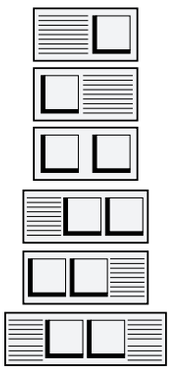
Construction tout inox
Paillasse avec bords anti-ruissellement
Dosseret standard 100 x 20 mm **fermé aux extrémités**
Perçage Ø 30 mm (pour robinetterie non incluse)
Cuve emboutie insonorisée avec angles et coins rayonnés, égouttoir nervuré
Piètement **tube inox** brossé section **40 x 40 mm** sur vérins, 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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 600	**54215**	1015 €	**54215-6**	1236 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 600	**54216**	1015 €	**54216-6**	1236 €
Plonge 2 bacs	1200 x 600	**54214**	1343 €	**54214-6**	1405 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1600 x 600	**54220**	1408 €	**54220-6**	1572 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1600 x 600	**54221**	1408 €	**54221-6**	1572 €



Cuve(s) 500 x 500 x 300 mm		Avec cuve(s)		Avec étagère basse	
Désignation	**Dimensions (mm)**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Plonge 1 bac	700 x 700	**54200**	792 €	**54200-6**	1042 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 700	**54202**	924 €	**54202-6**	1169 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 700	**54203**	924 €	**54203-6**	1169 €
Plonge 2 bacs	1200 x 700	**54201**	1193 €	**54201-6**	1436 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1600 x 700	**54207**	1329 €	**54207-6**	1595 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1600 x 700	**54208**	1329 €	**54208-6**	1596 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1800 x 700	**54209**	1337 €	**54209-6**	1613 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1800 x 700	**54210**	1337 €	**54210-6**	1513 €



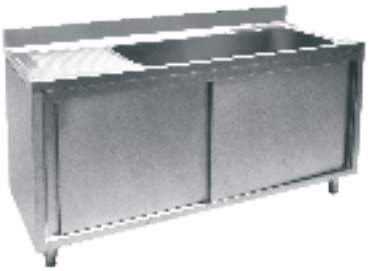
Cuve(s) 600 x 500 x 300 mm		Avec cuve(s)		Avec étagère basse	
Désignation	**Dimensions (mm)**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1400 x 700	**54205**	966 €	**54205-6**	1213 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1400 x 700	**54206**	966 €	**54206-6**	1213 €
Plonge 2 bacs	1400 x 700	**54204**	1209 €	**54204-6**	1452 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	2000 x 700	**54211**	1462 €	**54211-6**	1743 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	2000 x 700	**54212**	1462 €	**54212-6**	1743 €
Plonge 2 bacs + 2 égouttoirs	2400 x 700	**54260**	1653 €	-	-

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

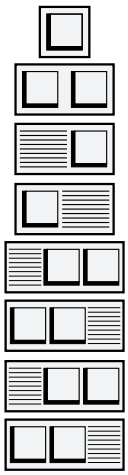
Désignation	sur pieds		sur pieds + étagère		sur meuble	
	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
Plonge 1200 x 700 mm avec 1 bac **1060 x 500 x 375 mm**	**54270**	1478 €	**54270-6**	1625 €	**5487**	2528 €
Plonge 1600 x 700 mm + 1 égouttoir à droite avec 1 bac **800 x 500 x 375 mm**	**54280**	1715 €	**54280-6**	1973 €	**5488**	2716 €
Plonge 1600 x 700 mm + 1 égouttoir à gauche avec 1 bac **800 x 500 x 375 mm**	**54290**	1715 €	**54290-6**	1973 €	**5489**	2716 €
Plonge 2100 x 700 mm + 1 égouttoir à droite avec 2 bacs **700 x 500 x 375 mm**	**54300**	2554 €	**54300-6**	2680 €	**5490**	3625 €
Plonge 2100 x 700 mm + 1 égouttoir à gauche avec 2 bacs **700 x 500 x 375 mm**	**54310**	2554 €	**54310-6**	2680 €	**5491**	3625 €

LARGEUR 800 mm

Désignation	sur pieds		sur pieds + étagère		sur meuble	
	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
Plonge 1200 x 800 mm avec 1 bac **1060 x 600 x 400 mm**	**54271**	1627 €	**54271-6**	1803 €	**5492**	2707 €
Plonge 1600 x 800 mm + 1 égouttoir à droite avec 1 bac **800 x 600 x 400 mm**	**54281**	1942 €	**54281-6**	2153 €	**5493**	2833 €
Plonge 1600 x 800 mm + 1 égouttoir à gauche avec 1 bac **800 x 600 x 400 mm**	**54291**	1942 €	**54291-6**	2153 €	**5494**	2833 €
Plonge 2100 x 800 mm + 1 égouttoir à droite avec 2 bacs **700 x 600 x 400 mm**	**54301**	2798 €	**54301-6**	3190 €	**5495**	3718 €
Plonge 2100 x 800 mm + 1 égouttoir à gauche avec 2 bacs **700 x 600 x 400 mm**	**54311**	2798 €	**54311-6**	3190 €	**5496**	3718 €

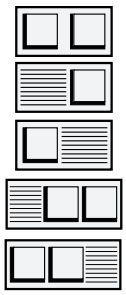
FIXATION MURALE

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)



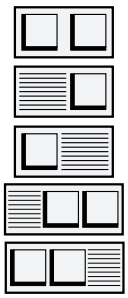
AVEC CUVE(S) 500 x 500 x 300 mm

Désignation	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Plonge 1 bac	700 x 700	**54226**	918 €
Plonge 2 bacs	1200 x 700	**54227**	1310 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 700	**54228**	1029 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 700	**54229**	1029 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1600 x 700	**54233**	1472 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1600 x 700	**54234**	1472 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1800 x 700	**54235**	1503 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1800 x 700	**54236**	1503 €



AVEC CUVE(S) 600 x 500 x 300 mm

Désignation	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Plonge 2 bacs	1400 x 700	**54230**	1389 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1400 x 700	**54231**	1059 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1400 x 700	**54232**	1059 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	2000 x 700	**54237**	1634 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	2000 x 700	**54238**	1634 €

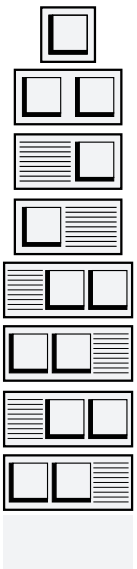


AVEC CUVE(S) 500 x 400 x 300 mm

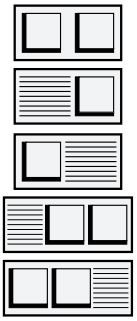
Désignation	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Plonge 2 bacs	1200 x 600	**54240**	1275 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 600	**54241**	1016 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 600	**54242**	1016 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1600 x 600	**54246**	1393 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1600 x 600	**54247**	1393 €

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	€ H.T.
Plonge 1 bac	700 x 700	**54248**	1624 €
Plonge 2 bacs	1200 x 700	**54249**	1950 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 700	**54250**	1763 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 700	**54251**	1763 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1600 x 700	**54255**	2146 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1600 x 700	**54256**	2146 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1800 x 700	**54257**	2290 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1800 x 700	**54258**	2290 €

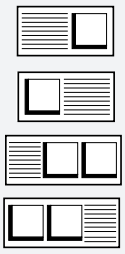


Avec cuve(s) 600 x 500 x 300 mm	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Plonge 2 bacs	1400 x 700	**54252**	2082 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1400 x 700	**54253**	1866 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1400 x 700	**54254**	1866 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	2000 x 700	**54259**	2460 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	2000 x 700	**54261**	2460 €

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



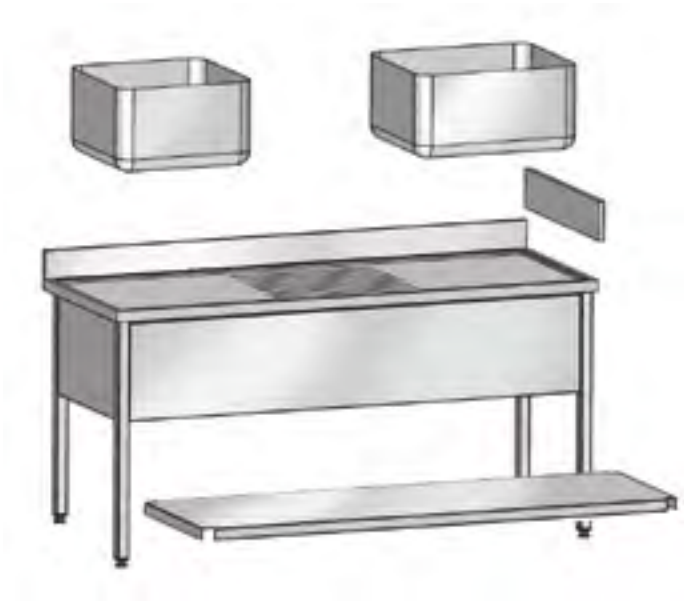
Avec cuve(s) 500 x 500 x 300 mm				+ Étagère basse	
Désignation	**Dimensions (mm)**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche	1200 x 700	**54222**	970 €	**54222-6**	1084 €
Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite	1200 x 700	**54223**	970 €	**54223-6**	1084 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche	1800 x 700	**54224**	1251 €	**54224-6**	1601 €
Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite	1800 x 700	**54225**	1251 €	**54225-6**	1601 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
500 à 699	**54400**	638 €	**54410**	657 €
700 à 899	**54401**	710 €	**54411**	731 €
900 à 1099	**54402**	776 €	**54412**	796 €
1100 à 1299	**54403**	839 €	**54413**	865 €
1300 à 1499	**54404**	906 €	**54414**	931 €
1500 à 1699	**54405**	986 €	**54415**	1016 €
1700 à 1899	**54406**	1066 €	**54416**	1098 €
1900 à 2099	**54407**	1146 €	**54417**	1181 €
2100 à 2299	**54408**	1227 €	**54418**	1266 €
2300 à 2499	**54409**	1271 €	**54419**	1308 €

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	€ H.T.
Dosseret latéral soudé 600 mm	**54396**	165 €
Dosseret latéral soudé 700 mm	**54395**	181 €
Étagère basse profondeur 600 mm	**54394**	129 € le m/l
Étagère basse profondeur 700 mm	**54393**	141 € le m/l

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	€ H.T.
Cuve seule	**5591**	311 €
Cuve + Paillasse	**5592**	428 €

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	€ H.T.
Robinet mélangeur col de cygne orientable	**5540.01**	96 €
Robinet mélangeur commande au coude	**55031**	182 €

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	€ H.T.
Douchette monotrou 1250 mm EAU FROIDE **sur plonge**	**5550.01**	251 €
Douchette monotrou 1250 mm EC / EF **sur plonge**	**5551.01**	299 €
Douchette monotrou 1250 mm EC / EF, col de cygne **sur plonge**	**5553.02**	345 €
Douchette 1250 mm EC / EF avec col de cygne **murale**	**5554.01**	340 €
Mini-douchette monotrou EC / EF **sur plonge** Hauteur : 750 mm	**5593.01**	276 €
Mini-douchette monotrou EC / EF col de cygne **sur plonge** Hauteur : 750 mm	**5594.01**	340 €

Mât de renfort pour douchette : nous consulter

Kit commande au genou 5537.01

COMMANDES, FLEXIBLES, COL DE CYGNE,

Désignation	Code	€ H.T.
Commande au pied Eau Froide	**55018.01**	195 €
Commande au pied Eau Chaude / Eau Froide	**55019.01**	267 €
Flexibles de raccordement long. 1200 mm	**55023**	72 €
Flexibles de raccordement long. 2000 mm	**55024**	88 €
Col de cygne simple	**55025**	49 €
Kit commande au genou (tige/mitigeur/flexible/col de cygne)	**5537.01**	214 €
Kit commande au genou, monté sur plonge	**55017**	616 €

BONDE, SIPHONS, SURVERSES

Désignation	Code	€ H.T.
Bonde inox/plastique	**5506**	12 €
Siphon PVC	**5501**	8 €
Siphon double PVC	**55011**	10 €
Siphon laiton	**55012**	66 €
Tube inox surverse, hauteur 270 mm	**55014**	19 €
Tube inox surverse avec filtre et bonde haut. 270 mm	**55021.01**	55 €

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	€ H.T.
Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm	**54650**	2976 €
Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm	**54651**	3533 €

Meubles centraux

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

Modèle	Code	€ H.T.
Avec 2 trous vide-déchets / Dim. 1200 x 600 x 900 mm	**54652**	2157 €
Avec 3 trous vide-déchets / Dim. 1700 x 600 x 900 mm	**54653**	2800 €

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	€ H.T.
5931	261 €

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

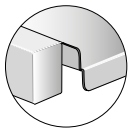
Largeur 700 mm

Longueur (mm)	Nombre de pieds	Code	€ H.T.
600 à 800	4	**54610**	774 €
810 à 1100	4	**54611**	843 €
1110 à 1300	4	**54612**	1029 €
1310 à 1600	4	**54613**	1148 €
1610 à 1800	4	**54614**	1269 €
1810 à 2100	4	**54615**	1487 €
2110 à 2300	6	**54616**	1609 €
2310 à 2600	6	**54617**	1727 €
2610 à 2800	6	**54619**	1802 €

TABLES DE GLISSEMENT accrochables sur lave-vaisselles

Construction tout inox avec plateau **tôle épaisseur 1,5 mm**
Chemin de glissement de 510 mm pour casiers **500 x 500** mm
Bords moulurés anti-ruissellement sur 3 côtés
Rebord anti-gouttes pour accrochage sur lave-vaisselle
2 pieds jusqu'à 1600 mm (4 au-delà), **sur vérins** de mise à niveau
Hauteur de travail **850** mm (idem niveau du lave-vaisselle)

Attention : préciser le côté d'accrochage, la marque, le type du lave-vaisselle et fournir sa notice technique



Sans plage arrière
largeur 600 mm

Avec plage arrière
largeur 650 à 800 mm

Avec plage arrière et dosseret

largeur 650 à 800 mm
Dosseret 150 x 20 mm
avec joues d'extrémités

N.B. : Pour toute configuration nécessitant la fabrication de tables ou d'étagères sur mesure, prévoir de fournir un schéma d'implantation détaillé.

Longueur (mm)	Nombre de pieds	Sans plage arrière sans dosseret		Avec plage arrière sans dosseret		Avec plage arrière et dosseret	
		Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
600 à 850	2	**54501**	690 €	**54509**	763 €	**54517**	836 €
860 à 1100	2	**54502**	732 €	**54510**	811 €	**54518**	907 €
1110 à 1350	2	**54503**	768 €	**54511**	886 €	**54519**	976 €
1360 à 1600	2	**54504**	836 €	**54512**	964 €	**54520**	1045 €
1610 à 1850	4	**54505**	907 €	**54513**	1038 €	**54521**	1115 €
1860 à 2100	4	**54506**	1071 €	**54514**	1172 €	**54522**	1239 €
2110 à 2350	4	**54507**	1172 €	**54515**	1239 €	**54523**	1322 €
2360 à 2600	4	**54508**	1282 €	**54516**	1366 €	**54524**	1460 €
2610 à 2850	4	**54560**	1421 €	**54551**	1530 €	**54552**	1626 €

TABLES A ROULEAUX accrochables sur lave-vaisselles

Construction tout inox
Plateau en tôle épaisseur **1,5 mm avec pointe de diamant** et évacuation
Chemin de roulement pour casiers **500 x 500** mm
équipé de rouleaux PVC Ø 40 mm avec axes et billes inox
Bords moulurés anti-ruissellement sur 3 côtés (sans plage ni dosseret)
Rebord anti-gouttes pour accrochage sur lave-vaisselle
2 pieds jusqu'à 1800 mm (4 au-delà)
Tube inox 40 x 40 mm sur **vérins** de mise à niveau
Hauteur de travail **850** mm (idem niveau du lave-vaisselle)

Attention : préciser le côté d'accrochage, la marque et le type du lave-vaisselle

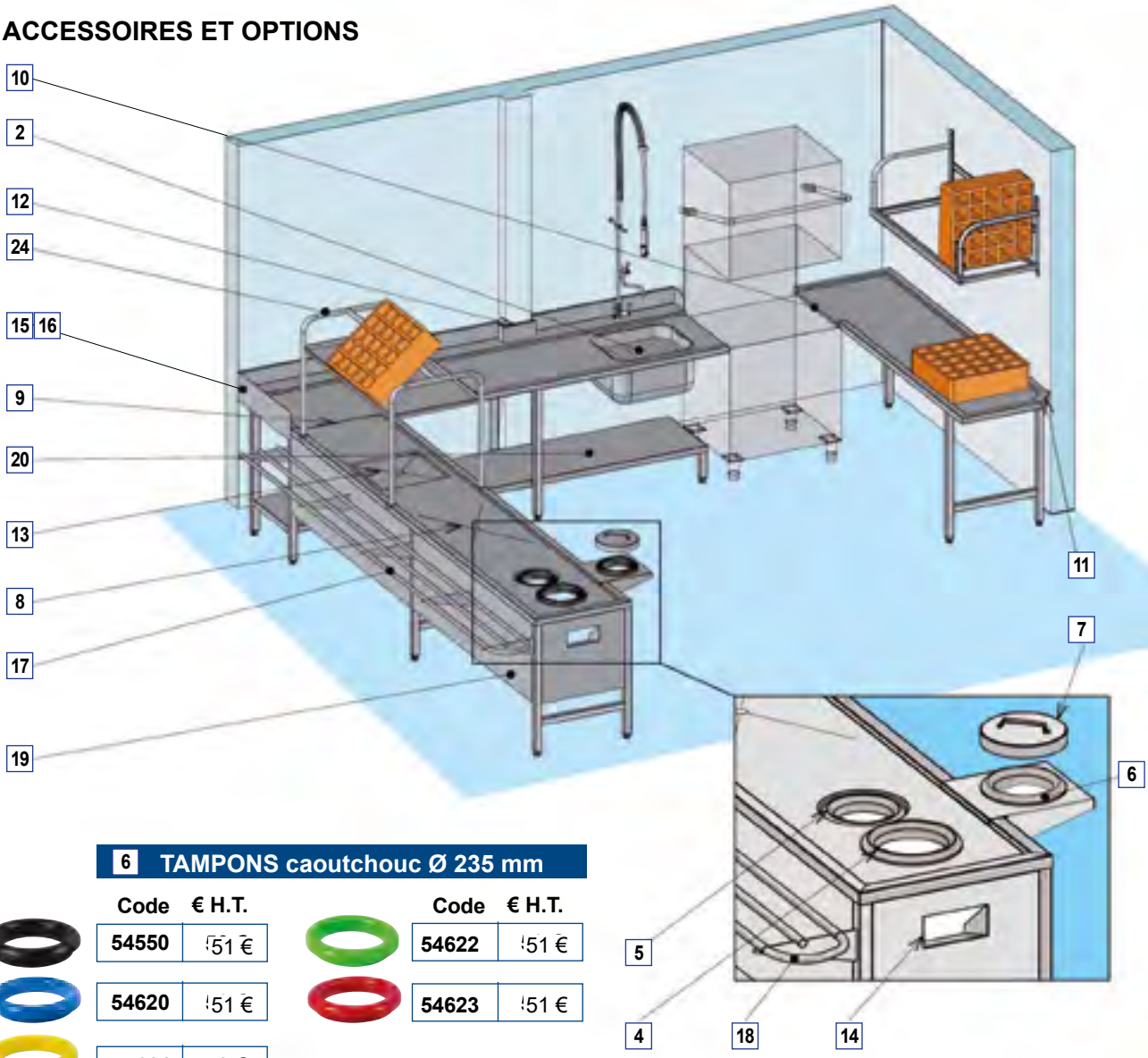
Longueur (mm)	Nombre de pieds	Code	€ H.T.
600 à 800	2	**54599**	1201 €
810 à 1100	2	**54600**	1310 €
1110 à 1300	2	**54601**	1448 €
1310 à 1600	2	**54602**	1671 €
1610 à 1800	4	**54603**	1841 €
1810 à 2100	4	**54604**	2092 €
2110 à 2300	4	**54605**	2265 €
2310 à 2600	4	**54606**	2535 €
2610 à 2800	4	**54607**	2735 €

Table à rouleaux **en courbe 90°** (1100 x 1100)	**54546**	2341 €

ACCESSOIRES ET OPTIONS

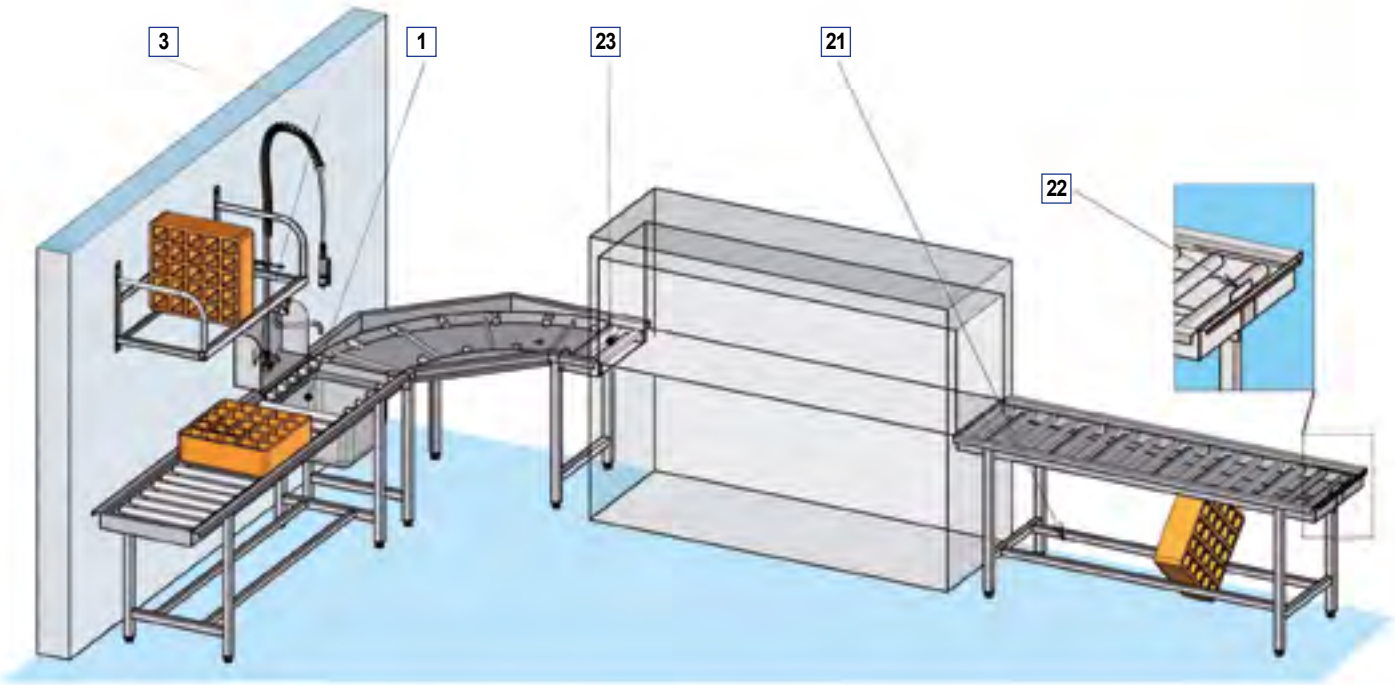
	Désignation		Code	€ H.T.
1	Bac inox 400 x 400 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon		**54554**	511 €
1	Bac inox 500 x 400 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon		**54557**	523 €
1	Bac inox 600 x 450 x 300 mm soudé sur table avec surverse simple / bonde /siphon		**54559**	642 €
2	Panier inox récupération déchets pour bac 400 x 400 mm		**54561**	150 €
2	Panier inox récupération déchets pour bac 500 x 400 mm		**54562**	153 €
2	Panier inox récupération déchets pour bac 600 x 450 mm		**54563**	181 €
3	Mât support douchette avec dosseret anti-éclabousssures 500 x 300 mm		**54574**	401 €
	Mât support douchette sans dosseret		**54568**	155 €
	Siphon laiton chromé		**55012**	66 €
	Perçage pour robinetterie		**54567**	25 €
4	TVD Ø 203 mm avec tampon caoutchouc Ø 235 mm dépassant noir		**54499**	108 €
4	TVD Ø 237 mm avec tampon caoutchouc Ø 280 mm dépassant noir		**54570**	129 €
5	TVD Ø 203 mm avec tampon caoutchouc Ø 235 mm affleurant noir		**54571**	128 €
6	Vide déchets accrochable avec tampon caoutchouc Ø 235 mm dépassant noir		**54547**	302 €
6	Vide déchets accrochable avec tampon caoutchouc Ø 280 mm dépassant noir		**54575**	356 €
	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**	61 €
7	Couvercle inox ECO pour tampon caoutchouc TVD Ø 235 mm		**54553.01**	90 €
7	Couvercle inox ECO pour tampon caoutchouc TVD Ø 280 mm		**54572.01**	70 €
8	Pointe de diamant et évacuation pour table de tri		**54577**	109 €
9	Raccordement en angle ou linéaire table de tri sur table d'entrée		**54578**	222 €
10	Raccordement en angle table de glissement sur lave-vaisselle		**54579**	230 €
11	Pan coupé aux mesures sur plateau de table mouluré		**54581**	207 €
12	Réservation pour passage tuyaux dans plage/dosseret		**54582**	286 €
13	Décaissé 510 x 510 mm (1 casier) avec pointe de diamant et évacuation		**54583**	642 €
13	Décaissé 1010 x 510 mm (2 casiers) avec pointe de diamant et évacuation		**54584**	724 €
14	Goulotte à couverts sur table débarrassage		**54585**	297 €
15	“Dosseret” simple sur extrémité		**54586**	156 €
16	Plage et “dosseret” sur extrémité	le m linéaire	**54587**	284 €
	Pont de tri crochetable sur rebords de tables (long maxi 1200)		**54588**	303 €
17	Rampe à plateau inox, 3 lisses ø 25 pour fixation en paroi	le m linéaire	**54589**	284 €
18	Paire de crosses d'extrémité pour rampe plateaux		**54598**	284 €
19	Jupage inox de façade	le m linéaire	**54397**	184 €
	Piètement jambage supplémentaire (selon configuration)		**54590**	121 €
20	Etagère tablette basse amovible	le m linéaire	**54591**	160 €
21	Claie amovible 2 barreaux pour casiers verticaux	le m linéaire	**54592**	148 €
22	Butée d'arrêt électronique		**54549**	364 €
23	Jonction pour courbe sur lave-vaiselle		**54576**	296 €
24	Support casiers central avec bac		**voir page suivante**	

ACCESSOIRES ET OPTIONS



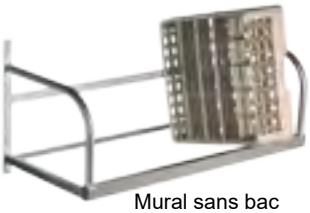
6 TAMPONS caoutchouc Ø 235 mm

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
600	**54533**	455 €	**54537**	676 €
1100	**54534**	471 €	**54538**	738 €
1600	**54535**	498 €	**54539**	865 €
2100	**54536**	556 €	**54540**	908 €

	CENTRAL avec bac sur table	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.
600	**54594**	755 €
1100	**54595**	789 €
1600	**54596**	871 €
2100	**54597**	990 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**31730**	1493 €	**31760**	1805 €
1400	**31750**	1601 €	**31780**	1928 €
1800	**31755**	1788 €	**31785**	2102 €

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	€ H.T.
Bac 140 L avec couvercle	**7226**	744 €
Bac 310 L	**7228**	1051 €
Bac 310 L avec robinet de vidage	**7229**	1174 €

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	€ H.T.
Bac 210 L, dimensions 800 x 600 x 420 mm Roulettes Ø 100 mm Avec bonde, tube surverse et crépine Hauteur totale : 620 mm	**7232**	1203 €
Bac 80 L, dimensions 600 x 500 x 300 mm Roulettes Ø 100 mm Avec évacuation robinet 1/4 de tour Hauteur totale : 600 mm	**7272**	558 €
Bac 200 L, dimensions 800 x 600 x 440 mm Roulettes Ø 100 mm Avec évacuation robinet 1/4 de tour Hauteur totale : 750 mm	**7273**	1025 €

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	€ H.T.
Socle de réhausse	**54548**	452 €

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

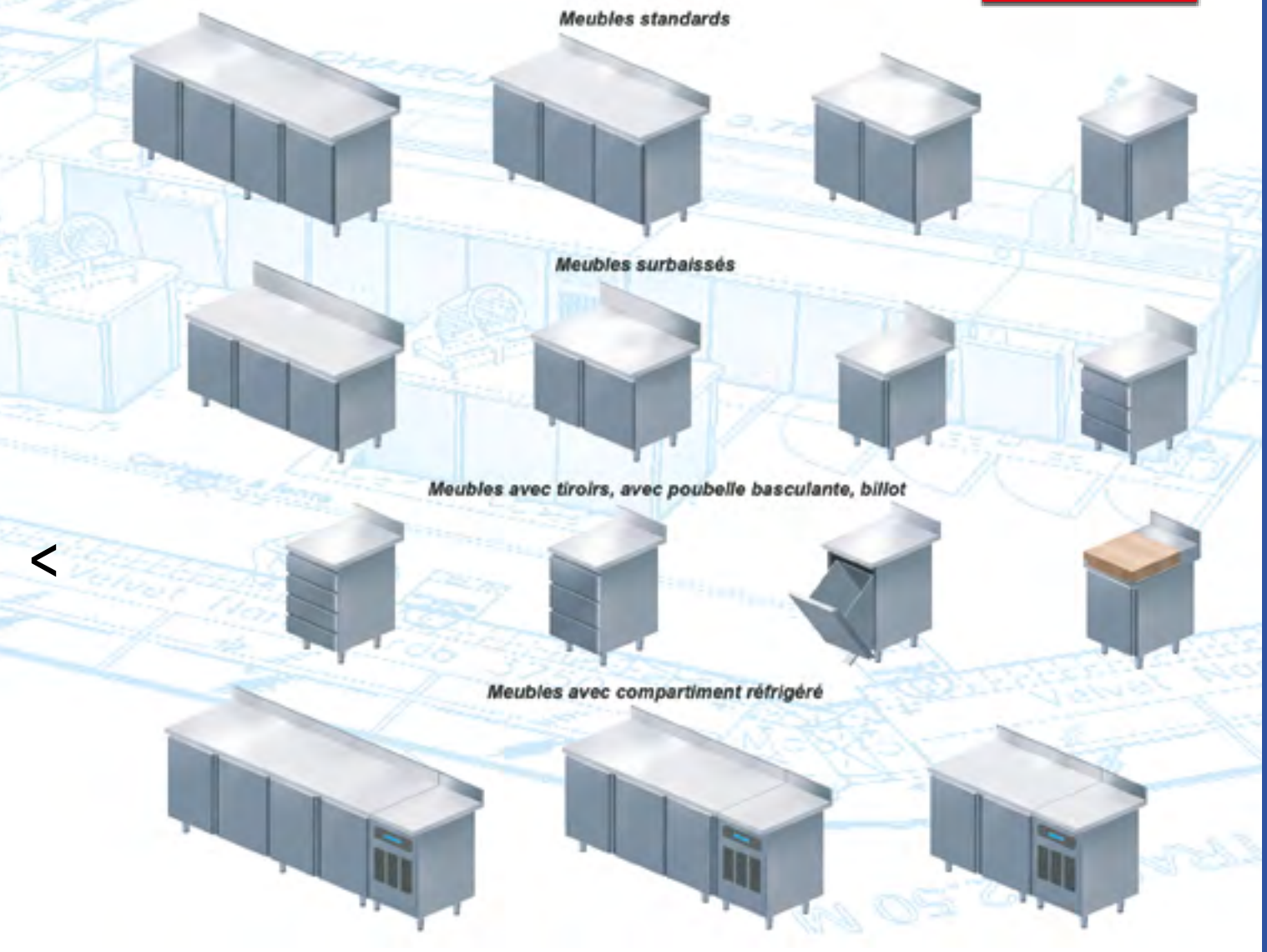
Nos meubles "arrière-trad" sont entièrement personnalisables :
- Intégration des fonctions souhaitées : rangement, lavage, poubelle...
- Choix des matériaux pour les plans de travail : inox, granit, quartz...
- Choix des coloris des soubassements (RAL)
- Choix des accessoires

Nous consulter

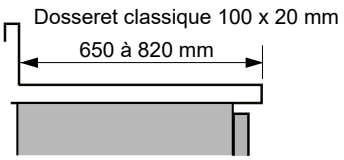
COMMENCEZ A ÉLABORER VOTRE ESPACE DE TRAVAIL

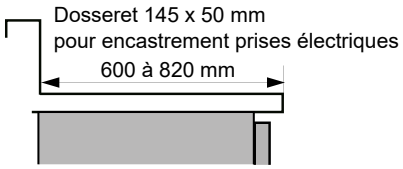
A partir des éléments ci-dessous, vous pouvez commencer à déterminer vos besoins pour élaborer votre projet.

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**30000**	1587 €	**30070**	1645 €
1200	**30010**	1693 €	**30080**	1756 €
1400	**30020**	1833 €	**30090**	1866 €
1600	**30030**	1907 €	**30100**	1977 €
1800	**30040**	2118 €	**30110**	2195 €
2000	**30060**	2225 €	**30130**	2304 €

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

	Profondeur 700 mm	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.
1000	**30450**	2022 €
1200	**30460**	2193 €
1400	**30470**	2326 €
1600	**30480**	2462 €
1800	**30490**	2691 €
2000	**30510**	2828 €

MEUBLES SURBAISSÉS pour trancheurs à jambon

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

	Central		Adossé	
Long. x Prof. (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000 x 700	**30075**	1872 €	**30285**	1884 €
1200 x 700	**30085**	1997 €	**30295**	2011 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**30210**	1635 €	**30280**	1782 €
1200	**30220**	1740 €	**30290**	1803 €
1400	**30230**	1845 €	**30310**	1909 €
1600	**30240**	1949 €	**30330**	2019 €
1800	**30250**	2170 €	**30340**	2317 €
2000	**30270**	2275 €	**30355**	2383 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
1400 x 700	**BG26604**	3256 €	**BG26614**	3353 €

TABLETTES D'ANGLE ADOSSÉES

Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
600 x 600	**30701**	766 €
700 x 700	**30702**	791 €

OPTIONS POUR MEUBLES

2391

2396

2397

2390

5540.01

Désignation	Code	€ H.T.
Encastrement lave-mains 1/2 sphère Cuve inox hémisphérique Ø300 mm avec trop plein Robinet à commande par cellule infra-rouge Alimentation pile lithium	**2391**	712 €
Encastrement cuve 400 x 400 x 300 mm Cuve inox plonge livrée avec bonde, siphon et surverse	**2396**	680 €
Encastrement paillasse 1000 x 500 1 cuve 400 x 400 x 250 mm + égouttoir lisse livrée avec bonde, siphon et surverse	**2397**	734 €
Robinet mélangeur monotrou	**5540.01**	96 €
Fermeture à clef sur portes coulissantes	**31030**	77 €
Fermeture à clef sur portes battantes	**31031**	77 €
Vitre pare-projections	**2390**	364 €
Option : 4 roulettes pivotantes Ø100 mm chape inox (2 avec freins) pour déplacements limités	**30905**	184 €

<

>

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
960	1000	**BG27400**	349 €	**BG27420**	531 €
1160	1200	**BG27402**	369 €	**BG27422**	557 €
1360	1400	**BG27404**	381 €	**BG27424**	581 €
1560	1600	**BG27406**	396 €	**BG27426**	607 €
1760	1800	**BG27408**	404 €	**BG27428**	629 €
1960	2000	**BG27409**	422 €	**BG27429**	655 €

ARMOIRES INOX SUSPENDUES

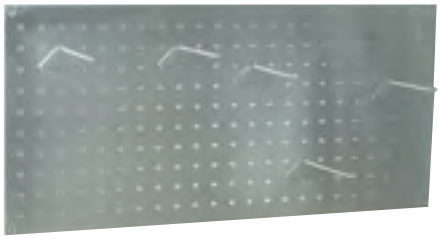
Fabrication tôle **inox AISI 304L**
2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées
1 étagère réglable en hauteur
Livrées montées avec 2 pattes de fixation murale
Charge maxi 50 kg répartis par niveau
Serrure à clef
Toit plat

Profondeur 407 mm
Hauteur 600 mm

Longueur (mm)	Code	€ H.T.
1000	**BG26790**	911 €
1200	**BG26800**	1002 €
1400	**BG26810**	1110 €
1600	**BG26820**	1235 €
1800	**BG26830**	1358 €
2000	**BG26840**	1450 €

SUPPORT MURAL À USTENSILES

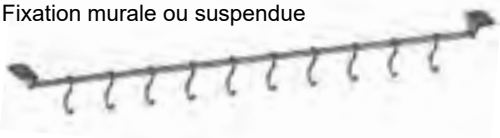
Plaque inox perforée permettant l'accrochage de broches pour supporter les petits ustensiles
Fournie avec 5 broches inox (longueur 200 mm)
Dimensions : 950 x 450 mm



Désignation	Code	€ H.T.
Le kit complet avec 5 broches	**3560**	567 €
La broche supplémentaire	**3561.01**	89 €

BARRE À CROCHETS

Fabrication tout inox
Fixation murale ou suspendue



Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Longueur 630 mm	**307120**	104 €
Longueur 1000 mm	**307130**	97 €
Crochet en "S" porte-ustensiles	**307140**	41 €

BARRE INOX PORTE-FICHES

Nbre fiches	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
8 fiches	625 x 100	**307100**	52 €
12 fiches	1000 x 100	**307110**	72 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.
Sans glissière	**31525**	733 €	**31528**	845 €
Avec 1 colonne 5 glissières GN	**31526**	791 €	**31529**	905 €
Avec 2 colonnes 5 glissières GN	**31527**	988 €	**31531**	1075 €

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	€ H.T.
Pupitre roulant avec armoire	500 x 460 x 1170	**8894.01**	1251 €

Pupitres écritoires

Fabrication tout inox brossé (plis écrasés)

Ecritoire incliné abattable sur casier

Désignation	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Pupitre mural	500 x 460 x 200	**8895**	519 €
Pupitre sur pied fixe	500 x 460 x 1050	**8896**	706 €
Pupitre roulant	500 x 460 x 1050	**8897**	753 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000	**31015**	216 €	**31021**	240 €
1200	**31016**	226 €	**31022**	254 €
1400	**31017**	236 €	**31023**	263 €
1600	**31018**	246 €	**31024**	271 €
1800	**31019**	257 €	**31025**	281 €
2000	**31020**	266 €	**31026**	293 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000	**31001**	155 €	**31007**	172 €
1200	**31002**	165 €	**31008**	183 €
1400	**31003**	173 €	**31009**	194 €
1600	**31004**	182 €	**31010**	209 €
1800	**31005**	225 €	**31011**	254 €
2000	**31006**	244 €	**31012**	270 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000	**31035**	176 €	**31050**	303 €	**31041**	200 €	**31056**	349 €
1200	**31036**	187 €	**31051**	325 €	**31042**	211 €	**31057**	372 €
1400	**31037**	200 €	**31052**	349 €	**31043**	225 €	**31058**	400 €
1600	**31038**	207 €	**31053**	364 €	**31044**	238 €	**31059**	421 €
1800	**31039**	265 €	**31054**	450 €	**31045**	303 €	**31060**	524 €
2000	**31040**	275 €	**31055**	474 €	**31046**	311 €	**31061**	548 €

Désignation	Code	€ H.T.
Crémaillère hauteur 660 mm (unitaire)	**31510.01**	40,28 €
Console pour largeur 300 mm (unitaire)	**31530**	21 €
Console pour largeur 400 mm (unitaire)	**31540**	24 €

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	€ H.T.
1000	**BG33140**	3036 €
1200	**BG33150**	3280 €
1400	**BG33160**	4008 €

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	€ H.T.
1 porte avec 3 étagères (dont 2 réglables)	**BG33110**	1561 €
1 porte + 1 compartiment (3 étagères dont 1 réglable)	**BG33100**	1646 €

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	€ H.T.
2 portes avec 3 étagères (dont 2 réglables)	**BG33130**	2208 €
1 porte + 1 compartiment (3 étagères dont 1 réglable)	**BG33120**	2219 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
2 portes + groupe	1342 x 700	**24701.02**	3987 €	**24702.02**	3711 €	1492 x 800	**24801.02**	5697 €	**24802.02**	5733 €
3 portes + groupe	1792 x 700	**24707.02**	4702 €	**24708.02**	4423 €	2017 x 800	**24809.02**	6827 €	**24810.02**	6139 €
4 portes + groupe	2242 x 700	**24713.02**	6335 €	**24714.02**	6051 €	2542 x 800	**24817.02**	7354 €	**24818.02**	7080 €
OPTIONS										
jeu de 2 glissières	-	**24991**		29 €		-	**24993**		26 €	
1 plaque	-	**114600**		sur consultation		-	**114520**		sur consultation	

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	€ H.T.	Dimensions (mm)	Nb de bac GN1/4	Code	€ H.T.
2 portes + groupe	1492 x 800	**24803.02**	5547 €	1492 x 336	6	**24901.02**	1966 €
3 portes + groupe	2017 x 800	**24811.02**	6310 €	2017 x 336	9	**24902.02**	2150 €

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	€ H.T.
Porte ouverture à **droite**	**24950.02DR**	3659 €
Porte ouverture à **gauche**	**24950.02DL**	3659 €

SALADETTES

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

Modèle	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
2 portes + groupe	1350 x 700	**24920.02**	3774 €
3 portes + groupe	1795 x 700	**24930.02**	4920 €

CHARIOTS
ÉCHELLES

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**	**€ H.T.**
Echelle basse avec plateau supérieur	9	75	680 x 530 x 940	**4112.01**	619 €
Echelle haute 600x 400 mm	12	126	680 x 530 x 1780	**4134.01**	415 €
Echelle haute 600 x 400 mm	16	95	680 x 530 x 1780	**4135.01**	463 €
Echelle haute 600 x 400 mm	20	75	680 x 530 x 1780	**4136.01**	507 €
Echelle haute **600 x 800 mm**	20	75	880 x 710 x 1780	**4131.01**	654 €
Option : 4 roulettes pivotantes polyamide Ø 125 mm dont 2 avec frein				**1837**	54 €

A monter					
Désignation	**Nbre de glissières**	**Espacement en mm**	**Dim. L x l x h (mm)**	**Code**	**€ H.T.**
Echelle haute 600 x 400 mm	12	126	680 x 530 x 1780	**M4134.01**	377 €
Echelle haute 600 x 400 mm	16	95	680 x 530 x 1780	**M4135.01**	423 €
Echelle haute 600 x 400 mm	20	75	680 x 530 x 1780	**M4136.01**	466 €
Echelle haute **600 x 800 mm**	20	75	880 x 710 x 1780	**M4131.01**	577 €

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**

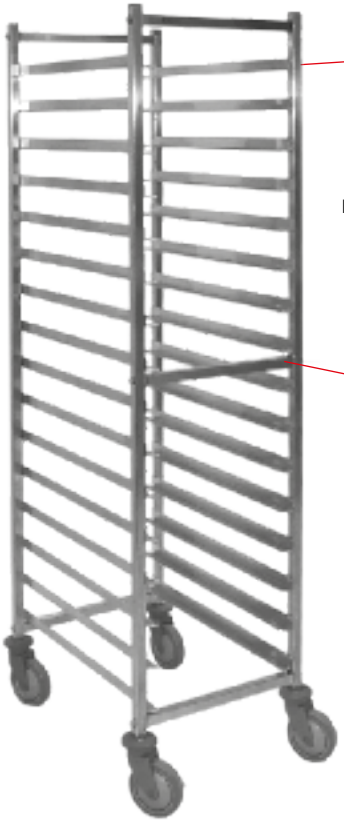
Montées					
Désignation	**Nbre de glissières**	**Espacement en mm**	**Dim. L x l x h (mm)**	**Code**	**€ H.T.**
Echelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur*	6	75	375 x 594 x 740	**4111.01**	593 €
Echelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur	9	75	375 x 594 x 940	**4118.01**	596 €
Echelle haute GN 1/1	15	100	375 x 594 x 1780	**4113.01**	422 €
Echelle haute GN 1/1	20	75	375 x 594 x 1780	**4116.01**	440 €
Echelle haute GN 2/1	15	100	685 x 594 x 1780	**4123.01**	464 €
Echelle haute GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**4126.01**	498 €
Housse pour GN 1/1	15	100	685 x 594 x 1780	**4230.02**	121 €
Housse pour GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**4231.02**	136 €

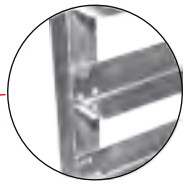
* Logeable sous table

A monter					
Désignation	**Nbre de glissières**	**Espacement en mm**	**Dim. L x l x h (mm)**	**Code**	**€ H.T.**
Echelle haute GN 1/1	15	100	375 x 594 x 1780	**M4113.01**	369 €
Echelle haute GN 1/1	20	75	375 x 594 x 1780	**M4116.01**	412 €
Echelle haute GN 2/1	15	100	685 x 594 x 1780	**M4123.01**	421 €
Echelle haute GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**M4126.01**	464 €

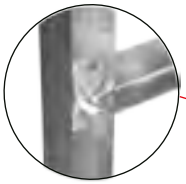
CHARIOTS-ÉCHELLES À GLISSIÈRES

600 x 400 mm Pâtissier



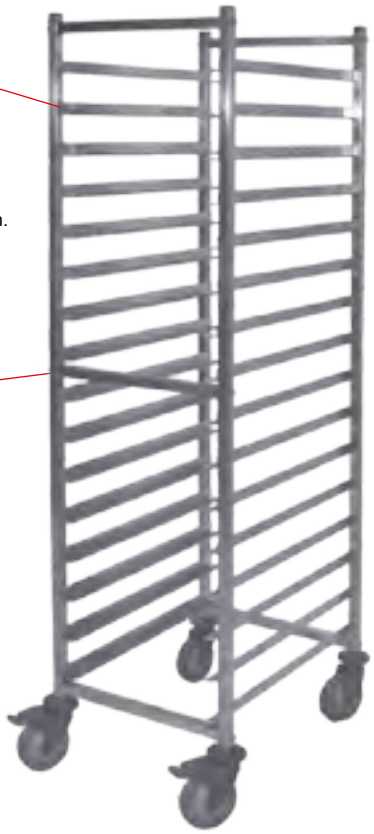


Glissières soudées par
3 points bouchonnés.
largeur **32 mm**, épaisseur 1,5 mm.
butées d'arrêt.



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

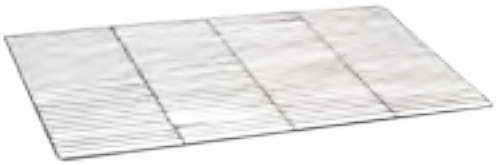
PLATEAUX ET PLATS ABS / 850G

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	€ H.T.
Chariot 8 niveaux Dim. 610 x 450 x 1830 mm	**4161**	830 €

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	€ H.T.
Chariot porte-grilles ou plaques	**4200**	1128 €

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	€ H.T.
Chariot à niveau constant	**4174.02**	1059 €

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	€ H.T.
Avec plateau plein	**8330.01**	731 €
Avec plateau claire-voie	**8331.01**	785 €

Charge maxi. 350 kg

SOCLES ROULEURS

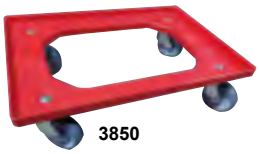
Plateau tôle inox brossé avec bords relevés
Roulettes pivotantes Ø **80 mm**
avec chape zinguée,
bandage caoutchouc non tachant
+ pare-chocs annulaires
Pour **plateaux, plaques**,
bacs 600 x 400 mm ou **casiers 500 x 500** mm

3822

Désignation	Code	€ H.T.
Socle rouleur inox pour 600 x 400 mm	**3820**	242 €
Socle rouleur inox pour 500 x 500 mm	**3822**	222 €

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	€ H.T.
Socle rouleur ABS pour 600 x 400 mm	**3850**	114 €
Timon pour socle ci-dessus	**3860**	161 €

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	€ H.T.
Socle rouleur pour 600 x 400 mm Dim. 705 x 440 x 850 mm	**3825**	311 €
Socle rouleur pour 500 x 500 mm Dim. 695 x 550 x 850 mm	**3827**	340 €

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	€ H.T.
Bac sucre / farine 130 litres	**3812**	623 €

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	€ H.T.
200 assiettes - Dim. 910 x 366 x 761 mm	**BG4181.03**	659 €
400 assiettes - Dim. 910 x 613 x 742 mm	**BG4184.03**	754 €
Housse PVC armé pour chariot 200 assiettes	**BG4185**	131 €
Housse PVC armé pour chariot 400 assiettes	**BG4186**	163 €

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

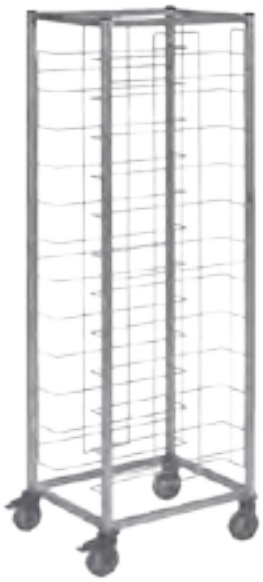
Charge maxi. 70 kg

Livrés montés	2 niveaux		3 niveaux	
Dimensions (mm)	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
830 x 530 x 940	**1570**	431 €	**1571**	550 €
1030 x 530 x 940	**1572**	468 €	**1573**	596 €

Livrés à plat à monter	2 niveaux		3 niveaux	
Dimensions (mm)	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
830 x 530 x 940	**M1570**	401 €	**M1571**	509 €
1030 x 530 x 940	**M1572**	431 €	**M1573**	556 €

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	€ H.T.
12 glissières - Dim. 630 x 510 x 1770 mm	**4190.01**	511 €
2 x 6 glissières - Dim. 630 x 930 x 1200 mm	**4191.01**	696 €
2 x 12 glissières - Dim. 630 x 930 x 1770 mm	**4192.01**	1019 €
Panneaux d'habillage latéral pour chariot haut (la paire)	**4196**	486€
Panneaux d'habillage latéral pour chariot bas (la paire)	**4197**	193€

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	€ H.T.
4 Niveaux / Dim. 1150 x 550 x 1700 mm	**1169**	1157 €
4 Niveaux / Dim. 1400 x 600 x 1700 mm	**3146**	1316 €
5 Niveaux / Dim. 1150 x 550 x 1700 mm	**3148**	1332 €
5 Niveaux / Dim. 1400 x 600 x 1700 mm	**3149**	1652 €

Charge maxi 120 kg

RAYONNAGES

<

>

MAPAL
Créer pour sublimer

SOMMAIRE >>

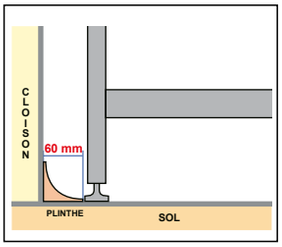
STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

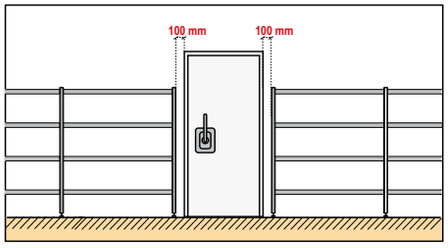
GRANDE MODULARITÉ

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

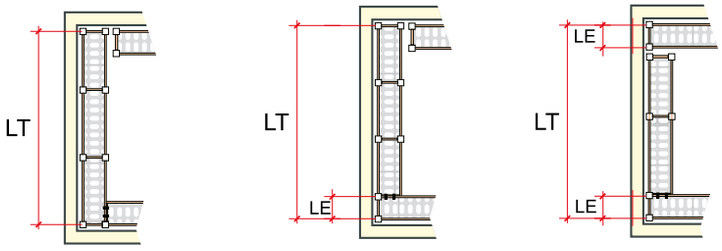
- Les plinthes des panneaux de chambres froides étant généralement arrondies, nous vous recommandons lors de la prise de cotes, de réserver 60 mm.
En effet, pour une meilleure stabilité, les pieds des échelles doivent être positionnés sur un sol plat.
- Il est également nécessaire de réserver 100 mm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

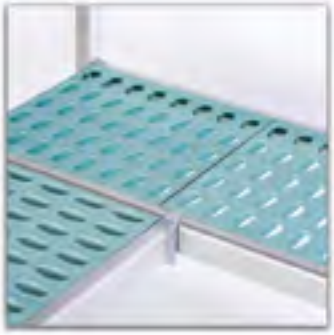
CARACTÉRISTIQUES

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
2 échelles terminales	594	531	**42499.01**	280 €	**42699.01**	324 €	**43499.01**	294 €	**43699.01**	338 €
	683	620	**42500.01**	291 €	**42700.01**	333 €	**43500.01**	303 €	**43700.01**	349 €
	772	709	**42502.01**	296 €	**42702.01**	345 €	**43502.01**	309 €	**43702.01**	361 €
	857	794	**42504.01**	316 €	**42704.01**	372 €	**43504.01**	331 €	**43704.01**	390 €
	946	883	**42506.01**	324 €	**42706.01**	380 €	**43506.01**	340 €	**43706.01**	401 €
	1035	972	**42508.01**	331 €	**42708.01**	392 €	**43508.01**	349 €	**43708.01**	412 €
	1124	1061	**42510.01**	340 €	**42710.01**	401 €	**43510.01**	359 €	**43710.01**	423 €
	1209	1146	**42512.01**	361 €	**42712.01**	427 €	**43512.01**	378 €	**43712.01**	451 €
	1298	1235	**42514.01**	367 €	**42714.01**	439 €	**43514.01**	384 €	**43714.01**	463 €
	1387	1324	**42516.01**	374 €	**42716.01**	447 €	**43516.01**	396 €	**43716.01**	474 €
	1476	1413	**42518.01**	383 €	**42718.01**	459 €	**43518.01**	405 €	**43718.01**	485 €
	1561	1498	**42520.01**	403 €	**42720.01**	485 €	**43520.01**	425 €	**43720.01**	514 €
2 échelles terminales + 1 centrale	1681	794+794	**42522.01**	547 €	**42722.01**	652 €	**43522.01**	574 €	**43722.01**	685 €
	1774	972+709	**42524.01**	543 €	**42724.01**	645 €	**43524.01**	570 €	**43724.01**	681 €
	1859	972+794	**42526.01**	563 €	**42726.01**	672 €	**43526.01**	593 €	**43726.01**	708 €
	1948	972+883	**42528.01**	570 €	**42728.01**	683 €	**43528.01**	601 €	**43728.01**	721 €
	2037	972+972	**42530.01**	579 €	**42730.01**	692 €	**43530.01**	608 €	**43730.01**	732 €
	2126	1061+972	**42532.01**	585 €	**42732.01**	704 €	**43532.01**	616 €	**43732.01**	742 €
	2211	1146+972	**42534.01**	606 €	**42734.01**	729 €	**43534.01**	638 €	**43734.01**	773 €
	2300	1146+1061	**42536.01**	612 €	**42736.01**	738 €	**43536.01**	648 €	**43736.01**	783 €
	2385	1146+1146	**42538.01**	631 €	**42738.01**	768 €	**43538.01**	668 €	**43738.01**	810 €
	2474	1146+1235	**42541.01**	640 €	**42740.01**	777 €	**43540.01**	677 €	**43740.01**	823 €
	2563	1324+1146	**42542.01**	648 €	**42742.01**	788 €	**43542.01**	688 €	**43742.01**	834 €
	2652	1324+1235	**42544.01**	657 €	**42744.01**	796 €	**43544.01**	694 €	**43744.01**	845 €
	2741	1324+1324	**42546.01**	664 €	**42746.01**	808 €	**43546.01**	704 €	**43746.01**	857 €
	2826	1235+1498	**42548.01**	683 €	**42748.01**	834 €	**43548.01**	723 €	**43748.01**	886 €
	2915	1324+1498	**42550.01**	690 €	**42750.01**	843 €	**43550.01**	732 €	**43750.01**	896 €
	3004	1413+1498	**42552.01**	699 €	**42752.01**	854 €	**43552.01**	740 €	**43752.01**	908 €
	3089	1498+1498	**42554.01**	719 €	**42754.01**	881 €	**43554.01**	762 €	**43754.01**	936 €
2 échelles terminales + 2 centrales	3214	1146+972+972	**42556.01**	850 €	**42756.01**	1032 €	**43556.01**	899 €	**43756.01**	1090 €
	3303	1235+972+972	**42558.01**	860 €	**42758.01**	1041 €	**43558.01**	906 €	**43758.01**	1101 €
	3392	1324+972+972	**42560.01**	866 €	**42760.01**	1052 €	**43560.01**	915 €	**43760.01**	1115 €
	3481	1324+972+1061	**42562.01**	875 €	**42762.01**	1062 €	**43562.01**	923 €	**43762.01**	1126 €
	3570	1324+1061+1061	**42564.01**	881 €	**42764.01**	1073 €	**43564.01**	932 €	**43764.01**	1137 €
	3651	1235+1146+1146	**42566.01**	915 €	**42766.01**	1104 €	**43566.01**	966 €	**43766.01**	1182 €
	3740	1146+1235+1235	**42568.01**	921 €	**42768.01**	1126 €	**43568.01**	975 €	**43768.01**	1193 €
	3829	1235+1235+1235	**42570.01**	930 €	**42770.01**	1137 €	**43570.01**	984 €	**43770.01**	1204 €
	3918	1235+1235+1324	**42572.01**	936 €	**42772.01**	1145 €	**43572.01**	992 €	**43772.01**	1218 €
	4007	1324+1235+1324	**42574.01**	943 €	**42774.01**	1156 €	**43574.01**	1001 €	**43774.01**	1228 €
	4096	1324+1324+1324	**42576.01**	951 €	**42776.01**	1167 €	**43576.01**	1011 €	**43776.01**	1239 €
	4181	1235+1324+1498	**42578.01**	973 €	**42778.01**	1193 €	**43578.01**	1030 €	**43778.01**	1269 €
	4270	1324+1324+1498	**42580.01**	979 €	**42780.01**	1204 €	**43580.01**	1039 €	**43780.01**	1280 €
	4358	1235+1498+1498	**42582.01**	999 €	**42782.01**	1230 €	**43582.01**	1059 €	**43782.01**	1306 €
	4444	1324+1498+1498	**42584.01**	1008 €	**42784.01**	1239 €	**43584.01**	1069 €	**43784.01**	1320 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
2 échelles terminales + 3 centrales	4568	1209+1209+1124+1124	**42586.01**	1139 €	**42786.01**	1391 €	**43586.01**	1206 €	**43786.01**	1474 €
	4653	1209+1209+1209+1124	**42588.01**	1159 €	**42788.01**	1418 €	**43588.01**	1226 €	**43788.01**	1502 €
	4742	1298+1209+1209+1124	**42590.01**	1169 €	**42790.01**	1429 €	**43590.01**	1235 €	**43790.01**	1513 €
	4827	1298+1209+1209+1209	**42592.01**	1188 €	**42792.01**	1455 €	**43592.01**	1254 €	**43792.01**	1542 €
	4916	1298+1298+1209+1209	**42594.01**	1195 €	**42794.01**	1463 €	**43594.01**	1265 €	**43794.01**	1553 €
	5005	1298+1298+1298+1209	**42596.01**	1204 €	**42796.01**	1476 €	**43596.01**	1274 €	**43796.01**	1563 €
	5094	1387+1298+1298+1209	**42598.01**	1211 €	**42798.01**	1485 €	**43598.01**	1282 €	**43798.01**	1576 €
	5183	1387+1387+1298+1209	**42600.01**	1218 €	**42800.01**	1496 €	**43600.01**	1291 €	**43800.01**	1587 €
	5272	1387+1387+1298+1298	**42602.01**	1227 €	**42802.01**	1504 €	**43602.01**	1299 €	**43802.01**	1600 €
	5361	1387+1387+1387+1298	**42604.01**	1233 €	**42804.01**	1515 €	**43604.01**	1308 €	**43804.01**	1611 €
	5450	1387+1387+1387+1387	**42606.01**	1239 €	**42806.01**	1525 €	**43606.01**	1318 €	**43806.01**	1623 €
	5535	1561+1387+1387+1298	**42608.01**	1263 €	**42808.01**	1551 €	**43608.01**	1338 €	**43808.01**	1651 €
	5624	1561+1387+1387+1387	**42610.01**	1269 €	**42810.01**	1561 €	**43610.01**	1346 €	**43810.01**	1662 €
	5709	1561+1561+1387+1298	**42612.01**	1289 €	**42812.01**	1589 €	**43612.01**	1274 €	**43812.01**	1689 €
	5798	1561+1561+1387+1387	**42614.01**	1295 €	**42814.01**	1598 €	**43614.01**	1376 €	**43814.01**	1702 €
	5883	1561+1561+1561+1298	**42616.01**	1316 €	**42816.01**	1625 €	**43616.01**	1397 €	**43816.01**	1729 €
	5972	1561+1561+1561+1387	**42618.01**	1324 €	**42818.01**	1636 €	**43618.01**	1406 €	**43818.01**	1740 €
2 échelles terminales + 3 centrales	6271	1298+1298+1298+1298+1209	**42620.01**	1485 €	**42820.01**	1824 €	**43620.01**	1572 €	**43820.01**	1936 €
	6360	1387+1298+1298+1298+1209	**42622.01**	1491 €	**42822.01**	1834 €	**43622.01**	1581 €	**43822.01**	1947 €
	6534	1561+1298+1298+1298+1209	**42624.01**	1520 €	**42824.01**	1975€	**43624.01**	1609 €	**43824.01**	1988 €
	6712	1561+1387+1298+1298+1298	**42626.01**	1533 €	**42826.01**	1892 €	**43626.01**	1627 €	**43826.01**	2009 €
	6886	1561+1561+1298+1298+1298	**42628.01**	1561 €	**42828.01**	1927 €	**43628.01**	1657 €	**43828.01**	2049 €
	7064	1561+1561+1387+1387+1298	**42630.01**	1575 €	**42830.01**	1947 €	**43630.01**	1673 €	**43830.01**	2072 €
	7238	1561+1561+1561+1387+1298	**42632.01**	1604 €	**42832.01**	1986 €	**43632.01**	1705 €	**43832.01**	2112 €
	7501	1561+1561+1561+1561+1387	**42634.01**	1640 €	**42834.01**	2031 €	**43634.01**	1742 €	**43834.01**	2163 €
	7675	1561+1561+1561+1561+1561	**42636.01**	1667 €	**42836.01**	2067 €	**43636.01**	1768 €	**43836.01**	2203 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1 échelle centrale	563	531	**42678.01**	196 €	**42878.01**	236 €	**43678.01**	205 €	**43878.01**	247 €
	652	620	**42680.01**	205 €	**42880.01**	247 €	**43680.01**	213 €	**43880.01**	259 €
	741	709	**42682.01**	211 €	**42882.01**	256 €	**43682.01**	222 €	**43882.01**	269 €
	826	794	**42684.01**	232 €	**42884.01**	282 €	**43684.01**	245 €	**43884.01**	298 €
	915	883	**42686.01**	240 €	**42886.01**	294 €	**43686.01**	251 €	**43886.01**	309 €
	1004	972	**42688.01**	247 €	**42888.01**	303 €	**43688.01**	261 €	**43888.01**	320 €
	1093	1061	**42690.01**	254 €	**42890.01**	314 €	**43690.01**	269 €	**43890.01**	331 €
	1178	1146	**42692.01**	274 €	**42892.01**	340 €	**43692.01**	292 €	**43892.01**	361 €
	1267	1235	**42694.01**	282 €	**42894.01**	349 €	**43694.01**	301 €	**43894.01**	372 €
	1356	1324	**42696.01**	290 €	**42896.01**	361 €	**43696.01**	307 €	**43896.01**	383 €
	1445	1413	**42900.01**	276 €	**42920.01**	370 €	**43900.01**	316 €	**43920.01**	396 €
	1530	1498	**42902.01**	295 €	**42922.01**	396 €	**43902.01**	338 €	**43922.01**	422 €

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**)

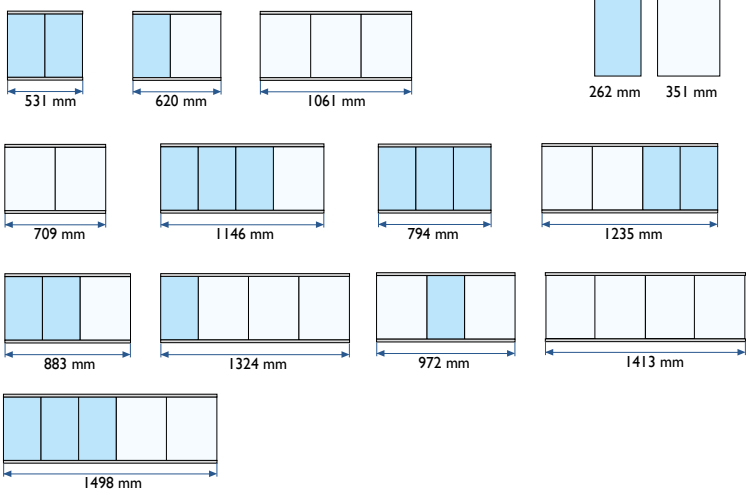
46930.01

STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

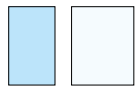
NIVEAU SUPPLÉMENTAIRE COMPLET SEUL

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

Possibilités de montage



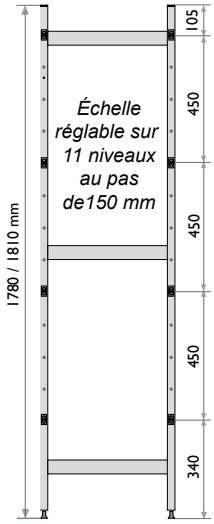
Dimensions clayettes



	Profondeur 400 mm		Profondeur 500 mm	
Long. (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
531	**46616.01**	38 €	**46716.01**	40 €
620	**46618.01**	43 €	**46718.01**	45 €
709	**46620.01**	45 €	**46720.01**	47 €
794	**46622.01**	53 €	**46722.01**	55 €
883	**46623.01**	55 €	**46723.01**	58 €
972	**46624.01**	58 €	**46724.01**	62 €
1061	**46625.01**	60 €	**46725.01**	65 €
1146	**46626.01**	67 €	**46726.01**	72 €
1235	**46627.01**	69 €	**46727.01**	74 €
1324	**46628.01**	72 €	**46728.01**	79 €
1413	**46629.01**	74 €	**46729.01**	81 €
1498	**46630.01**	81 €	**46730.01**	88 €

ÉCHELLES SUR VÉRINS

- 4 niveaux
- Livrée avec pions d'accrochage



Hauteur 1780/1810 mm	Largeur 400 mm Code	€ H.T.
Terminale	**46664.01**	91 €
Centrale	**46674.01**	99 €

Hauteur 1780/1810 mm	Largeur 500 mm Code	€ H.T.
Terminale	**46764.01**	99 €
Centrale	**46774.01**	104 €

ÉCHELLES SUR ROULETTES

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

Hauteur fixe 1800 mm	Largeur 400 mm Code	€ H.T.
Terminale	**46664.01-3**	156 €
Centrale	**46674.01-3**	159 €

Hauteur fixe 1800 mm	Largeur 500 mm Code	€ H.T.
Terminale	**46764.01-3**	159 €
Centrale	**46774.01-3**	161 €

PIONS D'ACCROCHAGE

- **Simple** pour échelle terminale

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

	Code	€ H.T.
Simple	**41916.01**	3 €
Double	**41917.01**	4 €

ACCROCHES POUR RETOUR D'ANGLE

	Code	€ H.T.
Pour 3 niveaux (6 pièces)	**46383.01**	16 €
Pour 4 niveaux (8 pièces)	**46384.01**	21 €
Pour 1 niveau (2 pièces)	**46930.01**	6 €

STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

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

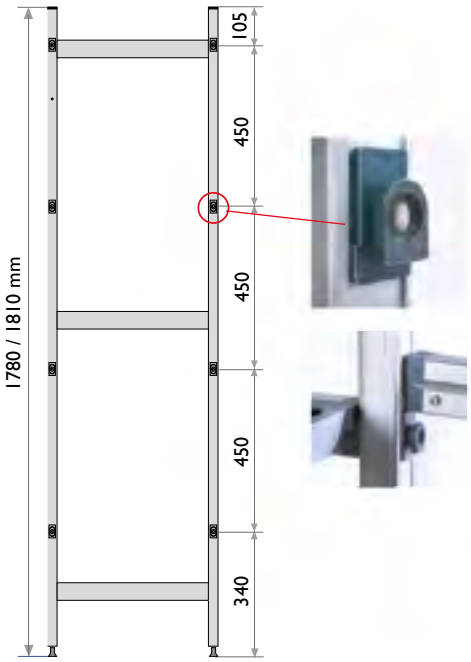
- Structure en **aluminium anodisé** inoxydable
- Clayettes ajourées en **polypropylène**, aptes au contact alimentaire, amovibles et lavables en machine. Nouveau coloris Bleu RAL 6043
- **Livré non monté** (montage facile sans outil, par 1 seule personne), avec vérins (réglage 30 mm) + 4 niveaux fixes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

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

			Profondeur 400 mm		Profondeur 500 mm	
	Long. hors tout (mm)	Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm)	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
2 échelles terminales	770	708	**62702.01**	293 €	**63702.01**	309 €
	1034	972	**62708.01**	338 €	**63708.01**	359 €
	1208	1146	**62712.01**	372 €	**63712.01**	396 €
	1386	1324	**62716.01**	390 €	**63716.01**	416 €
	1560	1498	**62720.01**	425 €	**63720.01**	455 €
2 échelles terminales + 1 centrale	1772	708+972	**62724.01**	566 €	**63724.01**	599 €
	1946	708+1146	**62728.01**	599 €	**63728.01**	636 €
	2036	972+972	**62730.01**	608 €	**63730.01**	648 €
	2124	1324+708	**62732.01**	616 €	**63732.01**	657 €
	2210	1146+972	**62734.01**	642 €	**63734.01**	685 €
	2298	1498+708	**62736.01**	652 €	**63736.01**	694 €
	2388	1324+972	**62738.01**	662 €	**63738.01**	706 €
	2562	1324+1146	**62742.01**	694 €	**63742.01**	742 €
	2740	1324+1324	**62746.01**	714 €	**63746.01**	764 €
	2914	1498+1324	**62750.01**	748 €	**63750.01**	802 €
	3088	1498+1498	**62754.01**	783 €	**63754.01**	838 €
2 échelles terminales + 2 centrales	3212	972+1146+972	**62756.01**	915 €	**63756.01**	973 €
	3390	1384+972+972	**62760.01**	936 €	**63760.01**	995 €
	3560	1146+1146+1146	**62764.01**	982 €	**63764.01**	1047 €
	3738	1324+1146+1146	**62768.01**	1001 €	**63768.01**	1069 €
	3916	1324+1324+1146	**62772.01**	1019 €	**63772.01**	1090 €
	4094	1324+1324+1324	**62776.01**	1037 €	**63776.01**	1111 €
	4268	1498+1324+1324	**62780.01**	1073 €	**63780.01**	1148 €
	4442	1498+1498+1324	**62784.01**	1106 €	**63784.01**	1186 €
	4616	1498+1498+1498	**62788.01**	1141 €	**63788.01**	1222 €
2 échelles terminales + 3 centrales	4736	1146+1146+1146+1146	**62790.01**	1289 €	**63790.01**	1376 €
	4914	1324+1146+1146+1146	**62794.01**	1306 €	**63794.01**	1395 €
	5096	1324+1324+1324+972	**62798.01**	1308 €	**63798.01**	1400 €
	5270	1324+1324+1384+1146	**62802.01**	1341 €	**63802.01**	1437 €
	5448	1324+1324+1324+1324	**62806.01**	1361 €	**63806.01**	1457 €
	5622	1498+1324+1324+1324	**62810.01**	1395 €	**63810.01**	1496 €
	5796	1498+1498+1324+1324	**62814.01**	1431 €	**63814.01**	1533 €
	5970	1498+1498+1498+1324	**62818.01**	1463 €	**63818.01**	1569 €
	6144	1498+1498+1498+1498	**62820.01**	1500 €	**63820.01**	1607 €

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	€ H.T.
Lave-mains autonome	**5518.02**	821 €

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	€ H.T.
Kit complet	**5590.01**	409 €
Robinet électronique seul	**5539.03**	279 €
Cuve seule encastrable	**55010**	129 €

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	€ H.T.
Essuie-mains (pour bobines Ø 200 mm)	**271350.01**	61 €
Distributeur de savon mural dim. 220 x 310 x 220 mm	**271115**	14 €
Brosse à ongles avec support	**5519.01**	25 €

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	€ H.T.
Boîte pour gants - Dim : 260 x 150 x 80 mm	**8880**	82 €
Boîte pour calots - Dim : 300 x 250 x 100 mm	**8881**	81 €

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	€ H.T.
Lave-mains standard	**5515.03**	256 €

5584

Désignation	Code	€ H.T.
Poubelle inox	**5584**	241 €

<

>

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	€ H.T.
Lave-bras avec robinet électronique	**5513.01**	793 €

5584

Désignation	Code	€ H.T.
Poubelle inox	**5584**	241 €

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

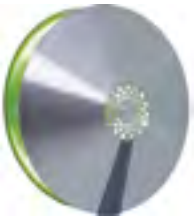
Désignation		Code	€ H.T.
Petit modèle : Dim. : 593 x 150 x 646 mm, 1 porte, 1 ampoule		**5520.05**	480 €
Avec **fermeture à clef**		**5520.06**	503 €
Grand modèle : Dim. : 1082 x 150 x 646 mm, 2 portes, 2 ampoules		**5522.05**	807 €
Avec **fermeture à clef**		**5522.06**	850 €
Spécial Fromage : Dim. : 496 x 145 x 1000 mm,1 porte, 1 ampoule		**55205.01**	816 €
Option à la commande (sauf armoire fromage) Panier / ratelier au lieu de barre magnétique	Petit modèle	**K5520.0502**	48 €
	Grand modèle	**2 x K5520.0502**	101 €

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	€ H.T.
40W (2 x 20W) pour une couverture de 120 m²	**9313.01**	186 €
Tube actinique 20 W	**9314.01**	31 €

A glue	Code	€ H.T.
Exterminateur **22 W** (couverture 40 m²)	**9370**	436 €
Lampe 22 W pour exterminateur à glue 9370	**9371**	89 €
Plaque de glue (pour 9370) - le paquet de 6 plaques	**9372**	75 €
Exterminateur **40 W** (2 x 20 W) - couverture 100 m²	**9384**	560 €
Lampe 20 W pour exterminateur à glue 9380	**9381.01**	133 €
Plaque de glue (pour 9380) - le paquet de 6 plaques	**9385**	28 €

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	€ H.T.
Centrale carénée	1 produit	**55301.02**	687 €
	2 produits	**5531.02**	828 €
Centrale carénée + enrouleur ABS	1 produit	**55306.02**	1513 €
	2 produits	**5538.02**	1633 €
Option : Support orientable pour enrouleur		**5579**	147 €

PISTOLET BLEU ANTICHOC

Embout et coupleur rapide,
jet ajustable

Code	€ H.T.
5568.02	130 €

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	€ H.T.
8893.03	173 €

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	€ H.T.
5315	1249 €

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	€ H.T.
Pour sacs 70 litres	**5951**	372 €
Pour sacs 100 litres	**5950**	434 €

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	€ H.T.
Poubelle : couvercle Blanc	**5960W**	210 €
Poubelle : couvercle Vert	**5960V**	210 €
Poubelle : couvercle Bleu	**5960B**	210 €
Poubelle : couvercle Rouge	**5960R**	210 €
Poubelle : couvercle Jaune	**5960J**	210 €

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	€ H.T.
Couvercle simple - 50 litres	**5934**	222 €
Couvercle simple - 110 litres	**5931**	261 €
Couvercle à pédale - 50 litres	**5933**	299 €
Couvercle à pédale - 110 litres	**5932**	365 €

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	€ H.T.
Support inox sac poubelle	**5938**	316 €

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	€ H.T.
Support à pincement **monté**	**5967.02**	232 €
Support à pincement **non monté**	**M5967.03**	222 €

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	€ H.T.
Support sac poubelle	**5939**	234 €

CONTENEURS À DÉCHETS

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

Désignation	Code	€ H.T.
Le conteneur	**5909.01**	144 €

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

Désignation	Code	€ H.T.
140 litres / dim. 480 x 510 x 1000 mm	**5914.02**	168 €
240 litres / dim. 580 x 690 x 1000 mm	**5920.02**	211 €
660 litres / dim. 1370 x 780 x 1180 mm	**5940.02**	730 €

RÉCIPIENT SANITAIRE

Récipient sanitaire 140 litres
En polyéthylène gris ou vert

Désignation	Code	€ H.T.
Le récipient sanitaire	**5918.02**	179 €

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.)

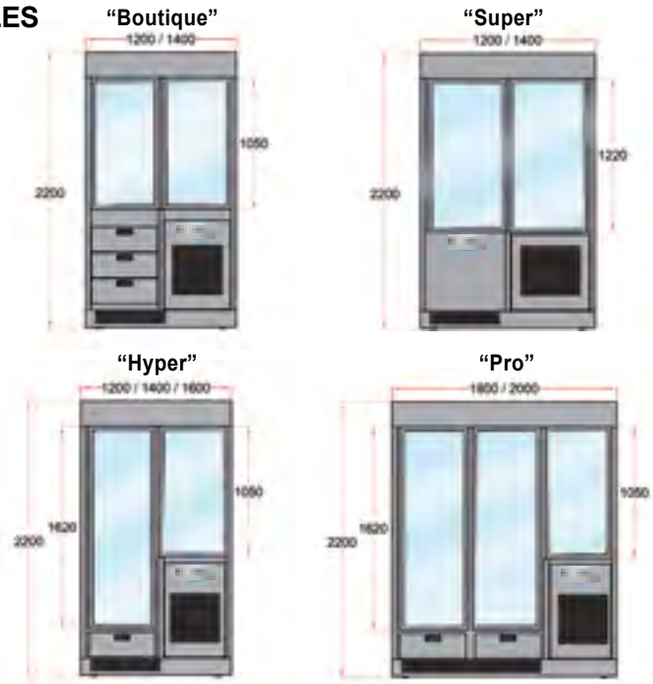
Portique de suspension pour étagères ou barres à crochets

	A POSER Hauteur : **1350** mm Profondeur: 800 mm		SUR PIEDS Hauteur : **2200** mm Profondeur : 800 mm	
	Code	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Poignée à gauche	**8346G.01***	11070 €	**8342.01***	12037 €
Poignée à doite	**8346D.01***	11070 €	**8341.01***	12037 €
Portique de suspension	**8343**	223 €	**8343**	223 €
Etagère	**8344**	319 €	**8344**	319 €

**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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**1124**	706 €	**1124-6**	743 €	**1124-8**	801 €
1200	**1126**	701 €	**1126-6**	805 €	**1126-8**	862 €
1400	**1128**	830 €	**1128-6**	893 €	**1128-8**	943 €
1600	**1130**	873 €	**1130-6**	994 €	**1130-8**	1025 €
1900	**1133**	942 €	**1133-6**	1108 €	**1133-8**	1142 €
Largeur 700 mm						
1000	**1140**	738 €	**1140-6**	807 €	**1140-8**	863 €
1200	**1142**	816 €	**1142-6**	880 €	**1142-8**	937 €
1400	**1144**	8912 €	**1144-6**	979 €	**1144-8**	1028 €
1600	**1146**	928 €	**1146-6**	1075 €	**1146-8**	1104 €
1900	**1149**	1034 €	**1149-6**	1202 €	**1149-8**	1236 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1000	**1124-4**	789 €	**1124-4-6**	893 €	**1124-4-8**	949 €
1200	**1126-4**	884 €	**1126-4-6**	985 €	**1126-4-8**	1042 €
1400	**1128-4**	973 €	**1128-4-6**	1090 €	**1128-4-8**	1142 €
1600	**1130-4**	1051 €	**1130-4-6**	1209 €	**1130-4-8**	1240 €
1900	**1133-4**	1172 €	**1133-4-6**	1338 €	**1133-4-8**	1374 €
Largeur 700 + 25 mm*						
1000	**1140-4**	853 €	**1140-4-6**	956 €	**1140-4-8**	1013 €
1200	**1142-4**	957 €	**1142-4-6**	1062 €	**1142-4-8**	1118 €
1400	**1144-4**	1059 €	**1144-4-6**	1175 €	**1144-4-8**	1225 €
1600	**1146-4**	1132 €	**1146-4-6**	1289 €	**1146-4-8**	1319 €
1900	**1149-4**	1265 €	**1149-4-6**	1432 €	**1149-4-8**	1469 €

***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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1200	**1322**	822 €	**1322-6**	920 €	**1322-8**	979 €
1400	**1324**	893 €	**1324-6**	1011 €	**1324-8**	1063 €
1900	**1329**	11546 €	**1329-6**	1216 €	**1329-8**	1251 €
Largeur 800 mm						
1200	**1332**	899 €	**1332-6**	1000 €	**1332-8**	1061 €
1400	**1334**	984 €	**1334-6**	1101 €	**1334-8**	1152 €
1900	**1339**	1154 €	**1339-6**	1323 €	**1339-8**	1356 €

<

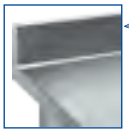
>

TABLES DOUBLE FACE

Plage **inox** centrale 400 mm

Largeur 1200 mm	TABLE DOUBLE FACE	
Longueur (mm)	Code	€ H.T.
1400	**1350**	1487 €
1900	**1355**	1765 €
2500	**1361**	2314 €

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	€ H.T.	Code	€ H.T.	Code	€ H.T.
1200	**1322-9**	875 €	**1322-6-9**	944 €	**1322-8-9**	1003 €
1400	**1324-9**	944 €	**1324-6-9**	1036 €	**1324-8-9**	1088 €
1900	**1329-9**	1086 €	**1329-6-9**	1254 €	**1329-8-9**	1319 €
Largeur 800 mm						
1200	**1332-9**	925 €	**1332-6-9**	1027 €	**1332-8-9**	1084 €
1400	**1334-9**	1011 €	**1334-6-9**	1126 €	**1334-8-9**	1178 €
1900	**1339-9**	1194 €	**1339-6-9**	1361 €	**1339-8-9**	1396 €

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	€ H.T.
Plaque poly latérale	**1390**	1291 €
Plaque poly frontale	**1391**	1304 €

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	€ H.T.
1200 x 700	**1645**	1412 €
1200 x 1400	**1646**	2346 €
2100 x 1200	**1648**	3186 €

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	€ H.T.
1200 x 700	**1393**	1025 €
1400 x 700	**1394**	1042 €

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	€ H.T.
Avec grille perforée 750 x 250 mm Plaque poly blanche 750 x 250 x 25 mm Support et repose sac 100l (300 x 600 mm)	**1588**	1301 €
Avec grille perforée inox 750 x 500 mm	**1582.01**	890 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1200 x 600	Droite	**1650D**	1436 €	**1650D-4**	1542 €
	Gauche	**1650G**	1436 €	**1650G-4**	1542 €
1500 x 600	Droite	**1653D**	1498 €	**1653D-4**	1596 €
	Gauche	**1653G**	1498 €	**1653G-4**	1596 €
1800 x 600	Droite	**1656D**	1574 €	**1656D-4**	1720 €
	Gauche	**1656G**	1574 €	**1656G-4**	1720 €

		Billots bois		Avec dosseret porte-outils	
Epaisseur billot (mm)	**Dimensions hors tout (mm)**	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
100	500 x 500*	**1610**	865 €	**1610-4**	982 €
	600 x 600*	**1613**	924 €	**1613-4**	1041 €
200	1200 x 600*	**1616**	2164 €	**1616-4**	2270 €

*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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1200 x 600	Droite	**1670D**	1408 €	**1670D-4**	1513 €
	Gauche	**1670G**	1408 €	**1670G-4**	1513 €
1500 x 600	Droite	**1673D**	1504 €	**1673D-4**	1625 €
	Gauche	**1673G**	1504 €	**1673G-4**	1625 €
1800 x 600	Droite	**1676D**	1613 €	**1676D-4**	1751 €
	Gauche	**1676G**	1613 €	**1676G-4**	1751 €

	Billots poly		Avec dosseret porte-outils	
Dimensions billot (mm)	**Code**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
500 x 500*	**1620**	855 €	**1620-4**	968 €
600 x 600*	**1623**	919 €	**1623-4**	1041 €
1200 x 600*	**1626**	1579 €	**1626-4**	1645 €

*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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000	**30640.01**	11045 €	**30641.01**	11259 €
1200	**30642.01**	11366 €	**30643.01**	11581 €
1400	**30644.01**	11955 €	**30645.01**	12167 €

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	€ H.T.
1160 x 700	**Poly** 1000 x 700 x 100	**30648**	11661 €
1160 x 700	**Bois** 1000 x 700 x 150	**30649**	12118 €

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	€ H.T.
1800 x 900 x 1735	**23260**	4328 €

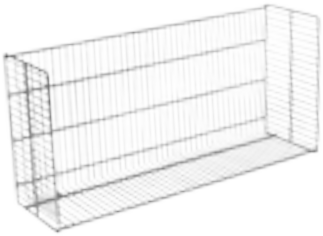
Flashez-moi pour découvrir l'utilisation de la table Mapal avec la machine à saucisses Wheelinker de System. B.

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	€ H.T.
Table de mise en barquette	**1486**	1157 €

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	€ H.T.
Accrochage sur chariot ou sur structure de convoyeur	**3210.01**	291 €
Avec supports pour fixation murale (vis et chevilles non fournies)	**3212**	374 €

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	€ H.T.
2 paniers 1300 x 400 x 1450 mm	**3203**	1185 €
3 paniers 1300 x 400 x 1960 mm	**3200**	1431 €

CHARIOTS PANIERS

3206.01

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

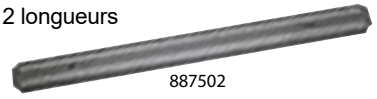
3208

Désignation	Code	€ H.T.
AVEC RENFORT AVANT **3 paniers** 1250 x 580 x 1400 mm	**3205.01**	860 €
4 paniers 1250 x 580 x 1750 mm	**3206.01**	1027 €
AVEC REBORD ANTI-CHUTE **3 paniers** 1250 x 580 x 1400 mm	**3207**	951 €
4 paniers 1250 x 580 x 1750 mm	**3208**	1145 €

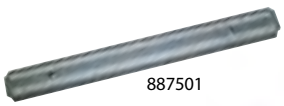
OPTIONS POUR TABLES

BARRES MAGNETIQUES

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



887502



887501

Désignation	Code	€ H.T.
Barre GM / Long. 550 mm	**887502**	25 €
Barre PM / Long. 380 mm	**887501**	18 €

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	€ H.T.
Dévidoir à ficelle	**8872**	141 €

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

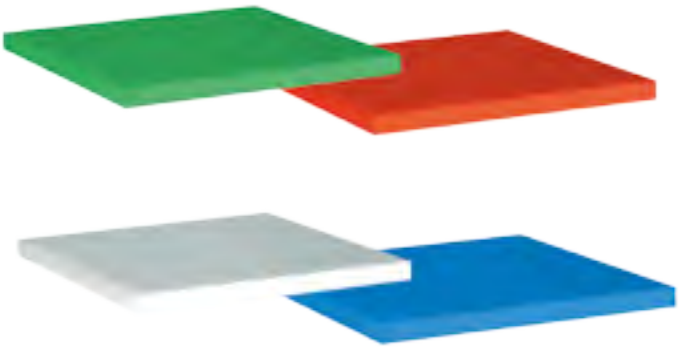
Désignation	Code	€ H.T.
Boîte coutelière sur table	**8888**	104 €
Boîte coutelière murale	**8887**	99 €

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



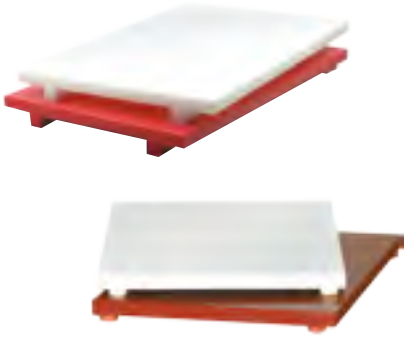
Tarif au m² (0,5 m² minimum*)

Couleur	Epaisseur	Code	€ H.T.
Rouge vif	25 mm	**8805**	377 €
Jaune	25 mm	**8807**	377 €
Vert	25 mm	**8808**	377 €
Bleu	25 mm	**8809**	377 €
Blanc	25 mm	**8811**	347 €
Blanc	**40 mm**	**8812**	562 €
Brun rouge	25 mm	**8816**	377 €
Brun rouge	**40 mm**	**8817**	668 €
Noir	25 mm	**8815**	377 €

**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

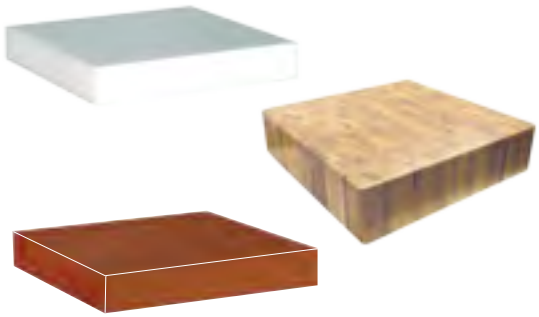


		AVEC TASSEAUX	AVEC PATINS
Dimensions (mm)	**Couleur**	**Code**	**Code**
500 x 400 x 25	Blanc	**220420**	**220220**
500 x 400 x 25	Brun rouge	**220905**	**220105**
500 x 400 x 25	Rouge vif	**220500**	**220300**
500 x 400 x 25	Bleu	**220605**	**220122**
500 x 400 x 25	Vert	**220705**	**220135**
500 x 400 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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
500 x 500 x 100	**8840**	423 €	**8110.01**	421 €
700 x 500 x 100	**8841**	602 €	-	-
600 x 600 x 100	**8844**	507 €	**8111.01**	490 €
1200 x 600 x 100	**8846**	1108 €	-	-
1200 x 600 x 200	-	-	**8126.01**	1826 €

Bloc poly couleur	Dimensions (mm)	Code	€ H.T.
Brun rouge	600 x 600 x 100	**8904**	594 €

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	€ H.T.
8305	1673 €

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	€ H.T.
8310	1352 €

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	€ H.T.
4 x 9 dents Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm	**8315**	1927 €
4 x 14 dents Dimensions : 1800 x 800 x 1950 mm	**8316**	2650 €

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	€ H.T.
8334.01	1256 €

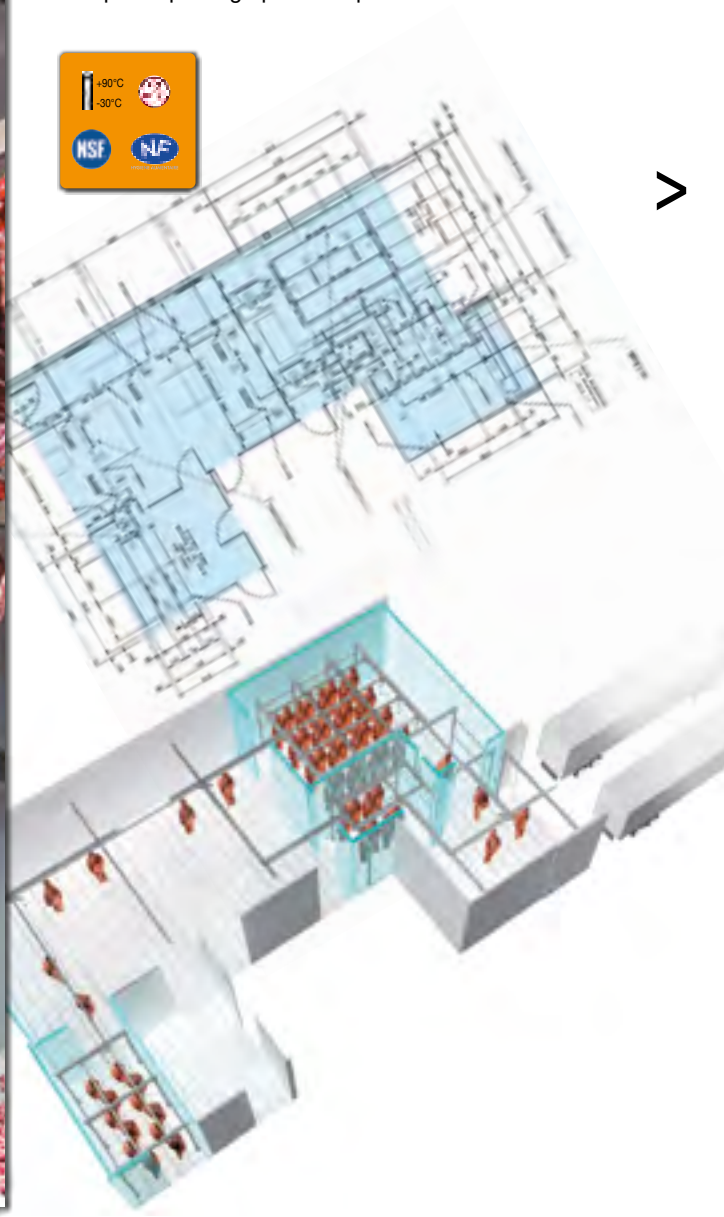
VIANDE EN CARCASSES

Nous consulter

Structure aluminium anodisé et boulonnerie inox

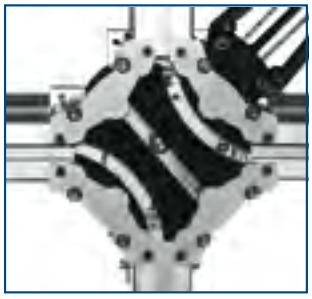
Structure porteuse **aluminium anodisé 20 microns**
Boulonnerie et accessoires **acier inox 304L**
Charge admissible :
350 kg par mètre linéaire de stockage
Charge par crochet : 150 kg
Bi-rail monobloc **aluminium anodisé 20 microns**
Aiguillages : tournants à 3 voies ou 4 voies, courbes à 90°
Grande 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	€ H.T.
Chariot seul	**8300**	912 €
Crochet charge 150 kg	**8380**	42 €
Crochet charge 250 kg	**8381**	97 €

CHARIOT ALUMINIUM A CARCASSES AVEC RAIL
Réglage de mise à niveau

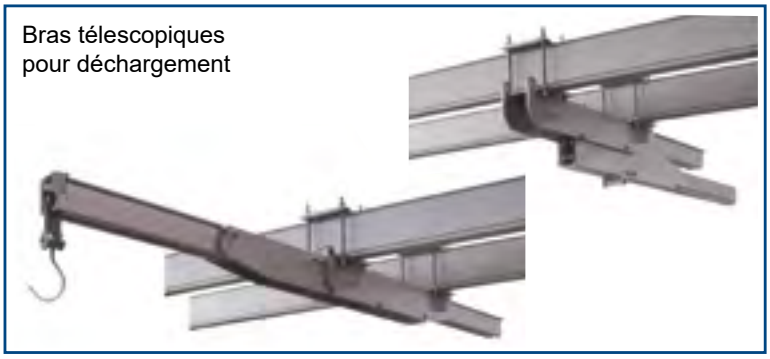
Pour la manutention et le transfert sur rail
de 3 à 4 carcasses
Charge 450 kg
Construction aluminium anodisé
Accrochage à 2100 mm
Dimensions : 1490 x 760 x 2520 mm

Désignation	Code	€ H.T.
Chariot seul	**8308**	5345 €

Elévateur de carcasses

Support pour
balance électronique

Bras télescopiques
pour déchargement



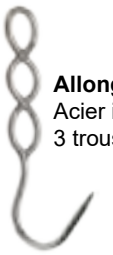
PORTIQUES DE STOCKAGE EN ALUMINIUM ANODISÉ

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 Long. 190 x Ø 6 mm	**240040** **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

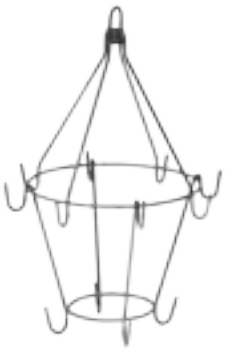
**Non adaptables sur portique aluminium*

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

<

<

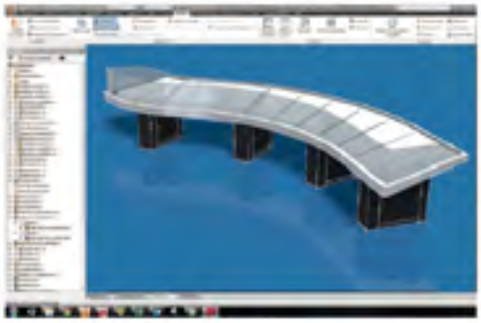
MAPAL
Créer pour sublimer

SOMMAIRE >>

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

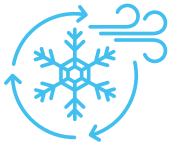
Étal M.E.R Hybride : un étal modulable pour répondre à l'ensemble des problématiques rencontrées en magasin

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



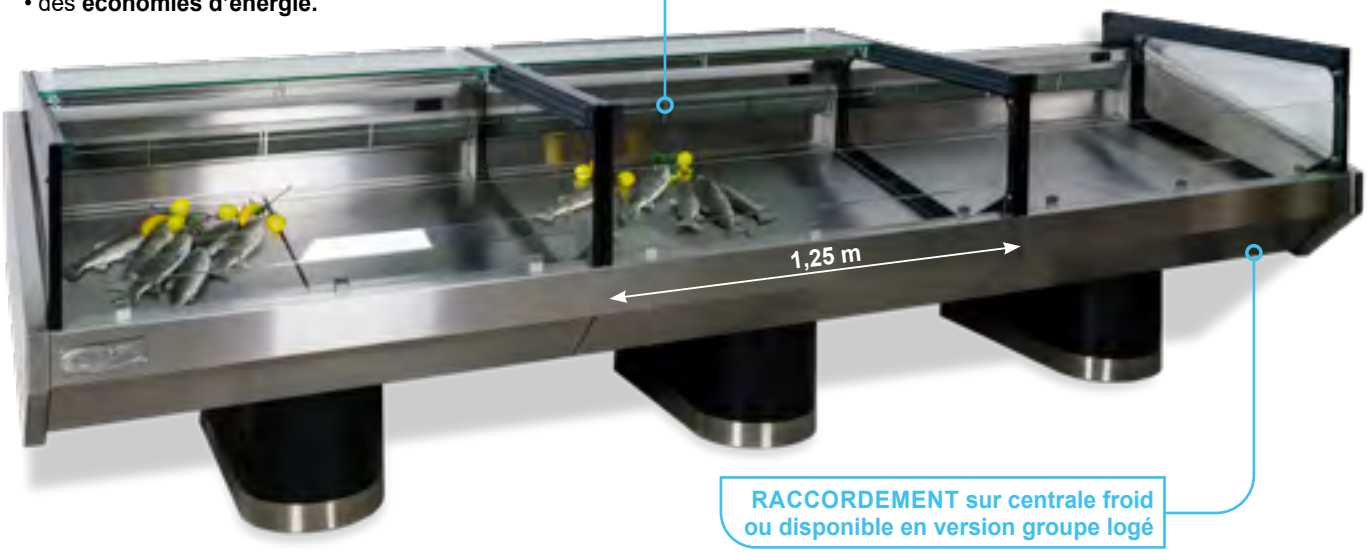
Un mode de sélection simplifié

- 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

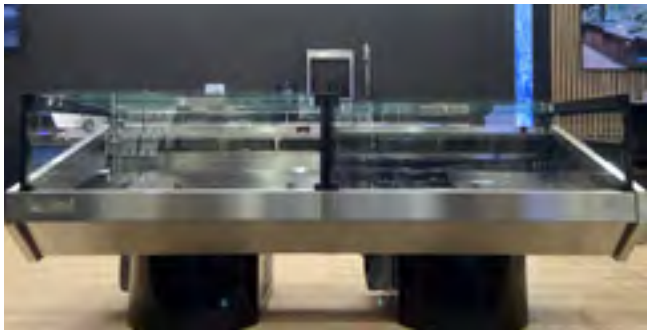


PRÉSENTATION OPTIMISÉE

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	€ H.T.
Etal longeur 1500 mm / 623-470 W	**7550**	15308 €
Etal longeur 2000 mm / 955-642 W	**7560**	18731 €
Etal longeur. 2500 mm / 1128-704 W	**7570**	22232 €

Options*	Code	€ H.T.
Table de découpe	**7580**	724 €
Support balance	**7582**	551 €
Bac récupération	**7584**	229 €

**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

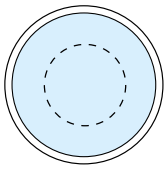
Fort de son savoir-faire pour les étals poissons, MAPAL a aussi développé une gamme d'îlots personnalisables.

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

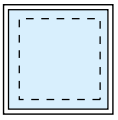
Bandeau carré



Ø 1590 mm

7360
7362

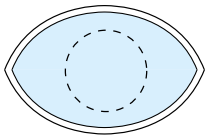
Code	€ H.T.
7360	7813 €
7362	7116 €



1100 x 1100 mm

7374

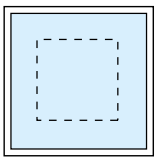
Code	€ H.T.
7374	3976 €



2000 x 1300 mm

7364
7366

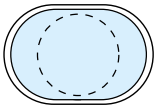
Code	€ H.T.
7364	8919 €
7366	7533 €



1500 x 1500 mm

7372

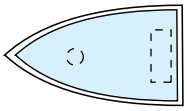
Code	€ H.T.
7372	4530 €



1500 x 1000 mm

7368
7370

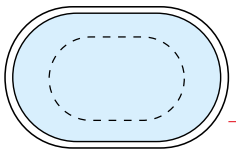
Code	€ H.T.
7368	7799 €
7370	7544 €



1800 x 1000 mm

7380
7382

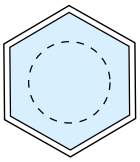
Code	€ H.T.
7380	10446 €
7382	10076 €



2300 x 1420 mm

7384

Code	€ H.T.
7384	9628 €



1500 x 1300 mm

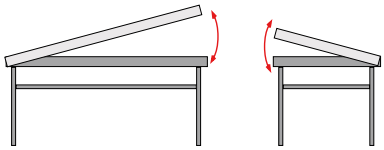
7376
7378

Code	€ H.T.
7376	6471 €
7378	4854 €

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

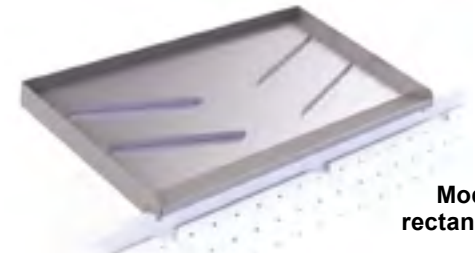
Désignation		Grand modèle 2200 x 1100 mm Code	€ H.T.	Petit modèle 1100 x 1100 mm Code	€ H.T.
Étal modulaire	sur **patins**	**7110**	2972 €	**7115**	2657 €
	sur **roulettes**	**7111**	3076 €	**7119**	2760 €
Options	Tôle inox perforée*	**7140**	451 €	**7116**	242 €
	Évacuation inox raccord annelé	**7152**	72 €	**7152**	72 €
	Couvre-joint inox Lg 1100 mm	**7133A1**	109 €	**7133A1**	109 €

** Jeu de 3 pour grand modèle*

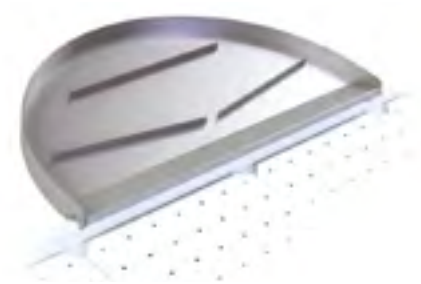
Etals modulaires

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

EXCROISSANCES POUR ÉTALS NEUTRES (droits ou courbes)



Modèle rectangulaire

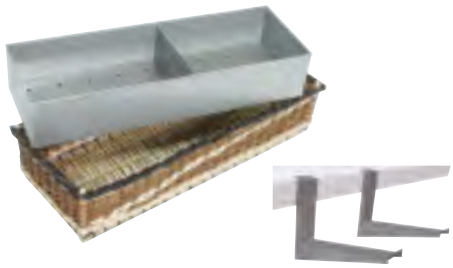


Modèle demi-lune

"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	€ H.T.
Excroissance **rectangulaire** 1100 x 500 mm pour étal neutre **courbe**	**7787A8**	1550 €
Excroissance **rectangulaire** 1100 x 500 mm pour étal neutre **droit**	**7787A9**	2183 €
Excroissance **demi-lune** 1400 x 700 mm pour étal neutre **droit ou courbe**	**7781**	1724 €

BAC INOX ET PANIER OSIER



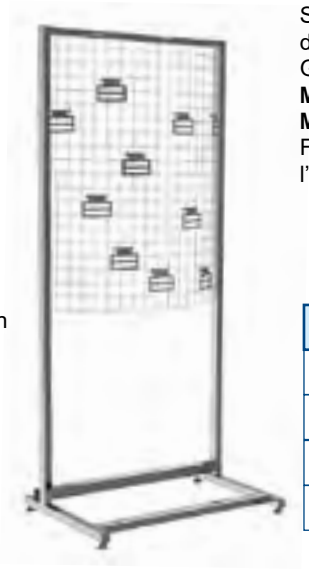
Bac inox pour coquillages et petits crustacés
Equipé d'une grille de fond et d'une séparation
Dimensions : 920 x 320 x 170 mm

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 €

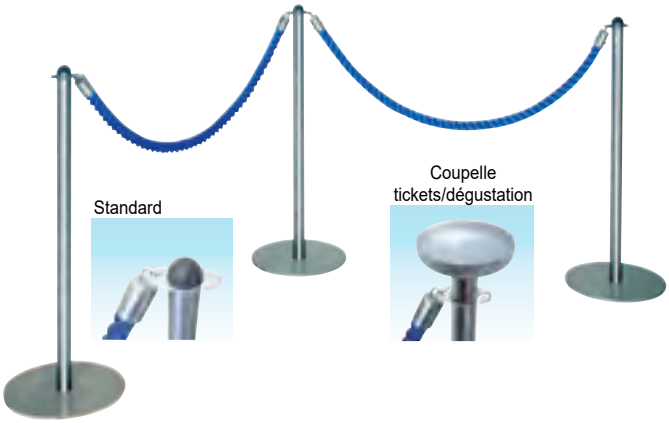
SUPPORTS MORUES SÉCHÉES



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	€ H.T.
Support pour étal **droit**	**7247**	1382 €
Support pour étal **courbe**	**7249**	1454 €
Modèle sur pieds	**7244**	996 €
Le jeu de 10 agrafes	**11919**	183 €



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	€ H.T.
Potelet standard	**8925.03**	467 €
Potelet avec coupelle	**7340**	588 €
Lisse **bleue**, long. 1500 mm	**8930**	131 €
Lisse **bleue**, long. 2000 mm	**8931**	135 €
Lisse **chanvre**, long. 1500 mm	**8945**	131 €
Lisse **chanvre**, long. 2000 mm	**8946**	135 €

CASES À PAPIER D'EMBALLAGE

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

Désignation	Code	€ H.T.
Pour étal neutre **droit**	**7138A9**	336 €
Pour étal neutre **courbe**	**7138A8**	320 €
Spécial service avant pour étal **droit** neutre ou rafraîchi	**6192**	337 €

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	€ H.T.
Etal neutre	**7306**	803 €
Étal rafraîchi	**7302**	830 €

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	€ H.T.
8866.01	206 €

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	€ H.T.
7305	958 €

SUPPORTS SACS CLIENTÈLE

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

Désignation	Code	€ H.T.
Pour étal neutre **droit**	**8861A2**	145 €
Pour étal neutre **courbe**	**8861A8**	273 €
Pour étal rafraîchi **droit**	**8863.01**	155 €

SUPPORTS SIMPLES POUR BALANCE (service arrière)

Support simple
Dimensions : 500 x 400 mm

Désignation	Code	€ H.T.
Pour étal neutre	**7137A2**	288 €
Pour étal rafraîchi	**7351.01**	250 €

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	€ H.T.
8886.01	121 €

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	€ H.T.
Borne fixe (650 x 500 x 800 mm)	**7192**	1866 €
Poubelle inox (450 x 400 x 320 mm)	**7194**	364 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1000 x 600	**7250-9**	984 €	**7250**	1058 €
1200 x 600	**7251-9**	1076 €	**7251**	1135 €
1400 x 600	**7252-9**	1188 €	**7252**	1275 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1400 x 600	**7261-9**	1330 €	**7261**	1413 €
1900 x 600	**7262-9**	1450 €	**7262**	1569 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1600 x 1000	**7269-9**	1864 €	**7269**	1909 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
1900 x 600	**7270-9**	1662 €	**7270**	1798 €

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

TABLES DE PRÉPARATION (face au client)

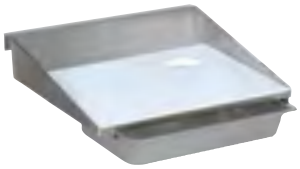
Construction tout inox
Entièrement jupée sur 3 côtés
avec visuel décoratif unique (découpé en façade)
Plateau polyéthylène HD blanc ou noir,
épaisseur 25 mm, réversible droite/gauche
Bac de 400 x 400 x 300 mm
Trou à déchets Ø 120 mm avec bac GN1/1 perforé.
Protection vitrée sur 3 côtés (hauteur 400 mm)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

Option :
peinture RAL

Poly blanc		Poly noir	
Code	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
7255	4050 €	**7256**	4161 €

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**	**€ H.T.**	**Code**	**€ H.T.**
Pour étal rafraîchi **droit**	**7313.01**	847 €	**7318**	1152 €
Pour étal neutre **courbe**	**7312A8**	789 €	**7315A8**	964 €
Pour étal neutre **droit**	**7312A9**	511 €	**7315A9**	876 €

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	€ H.T.
5559	286 €

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	€ H.T.
310 litres	**7228**	1051 €
600 litres	**7236**	1589 €

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	€ H.T.
7193	1389 €

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	€ H.T.
15 litres	**231200**	33 €
20 litres	**231210**	33 €

MOULES À GLACE

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

Désignation	Code	€ H.T.
Version tout inox : 50 x 200 x 100/150 mm	**7225**	227 €
Version aluminium : 750 x 190 x 120/150 mm	**7224**	209 €

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	€ H.T.
Caillebotis (la dalle)	**232120.01**	43 €

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	€ H.T.
1 marche : (L x l x h) 500 x 250 x 250 mm	**7200.01**	301 €
2 marches : (L x l x h) 500 x 500 x 450 mm	**7202.01**	582 €
3 marches : (L x l x h) 500 x 750 x 650 mm	**7203.01**	971 €

TRAITEUR

RÔTISSERIE

MAPAL
Créer pour sublimer

QUAND TECHNIQUE RIME AVEC ESTHÉTIQUE

Nous consulter

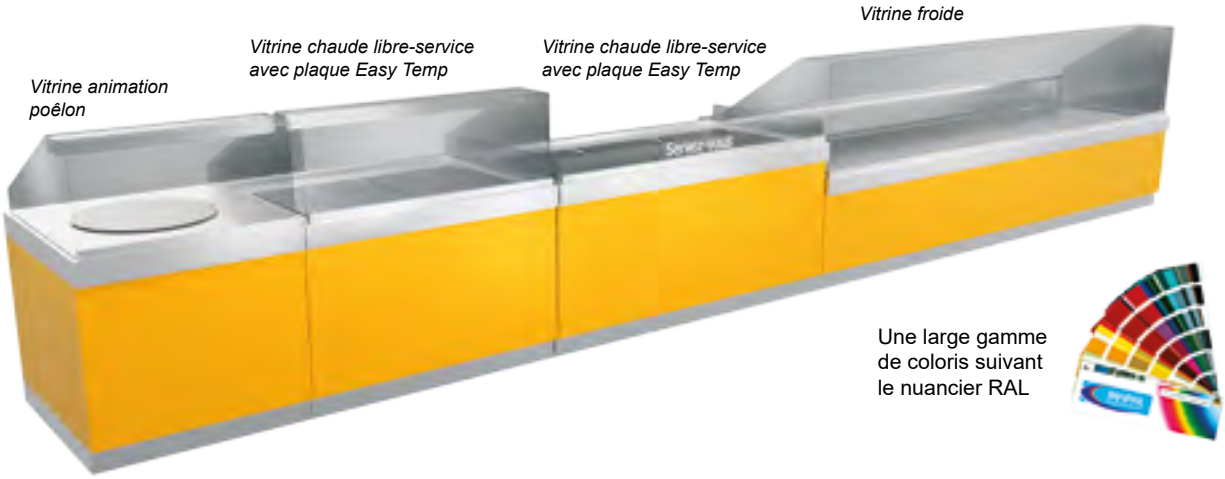
MAPAL vous accompagne dans la réalisation de vos magasins. Boucheries, poissonneries, épiceries, primeurs...Nous pouvons offrir à chacun nombre de solutions techniques, esthétiques et décoratives.
Des meubles ergonomiques neutres ou réfrigérés, s'intégrant harmonieusement dans l'architecture de votre 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	€ H.T.
Plaque à poser : 330 x 530 x 55 mm / 230 V / 330 W	**EASY-PM-325**	670 €
Plaque à encastrer : 325 x 530 x 55 mm / 230 V / 330 W	**EASY-PE-325**	701 €

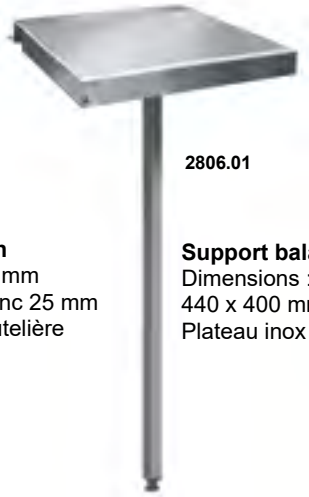
MODÈLES GN 2/1

Dimensions / alimentation / puissance	Code	€ H.T.
Plaque à poser : 655 x 530 x 55 mm / 230 V / 680 W	**EASY-PM-650**	964 €
Plaque à encastrer : 650 x 530 x 55 mm / 230 V / 680 W	**EASY-PE-650**	979 €

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	€ H.T.
Tablette de préparation	**2805.01**	832 €
Support balance	**2806.01**	706 €
Support couteaux	**2804.01**	148 €
Support sacs poulets	**2802.01**	228 €
Support papier vertical	**2801.01**	198 €
Support sacs en liasse	**2803.01**	108 €

CHARIOT PORTE BROCHES

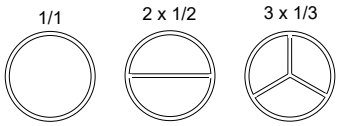
Pour stockage des volailles
crues ou cuites sur broches
Bac à graisse amovible
Contenance 16 broches (2 x 8)
Construction entièrement inox
4 roulettes : (2 fixes et 2 pivotantes)
Dimensions : 1200 x 560 x 1700 mm

Autres dimensions possibles
en fonction du type
de broche utilisée

Code	€ H.T.
8320	1432 €

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	€ H.T.
Broches sales : Fond plein	**8349**	921 €
Broches propres : Fond ajouré	**8348**	1022 €

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	€ H.T.
5450	1751 €

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	€ H.T.
5455	1218 €

CHARIOT DE DÉBROCHAGE

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

Code	€ H.T.
8322	1026 €

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	€ H.T.
8327	538 €

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

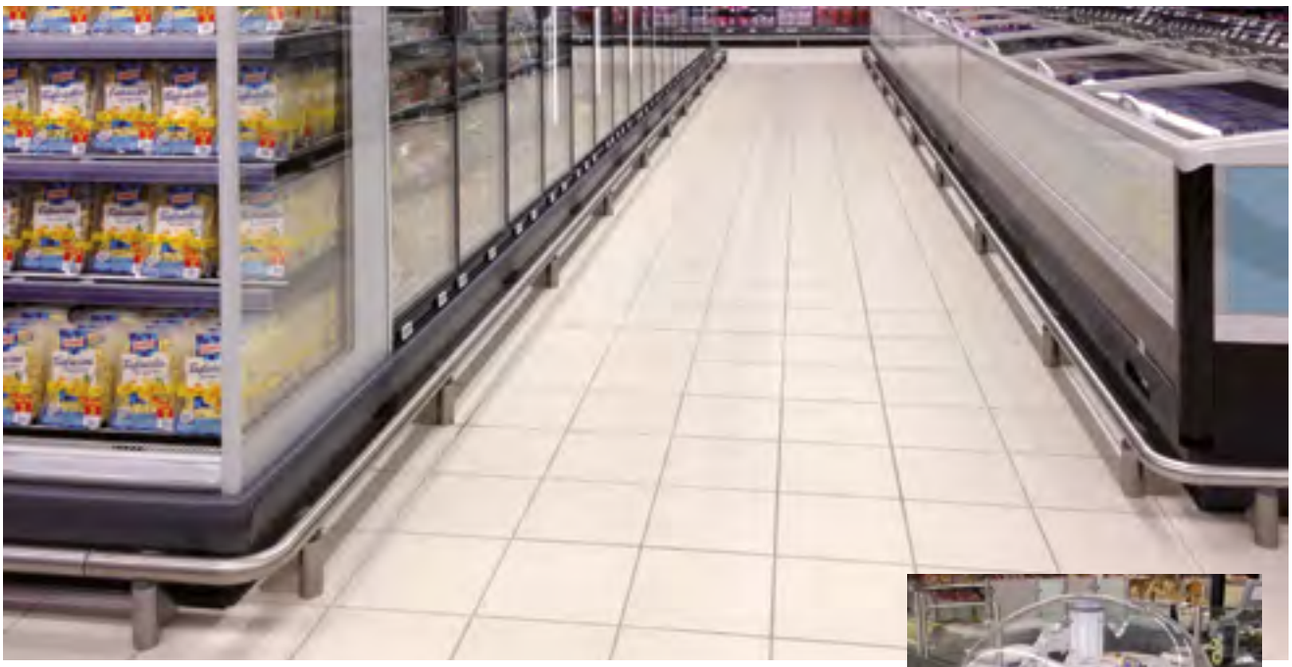
L'installation et l'utilisation intérieure ou extérieure est facile et rapide, tout en conservant l'aspect traditionnel de la cuisson verticale. Modèles disponibles avec hotte intégrée.

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...

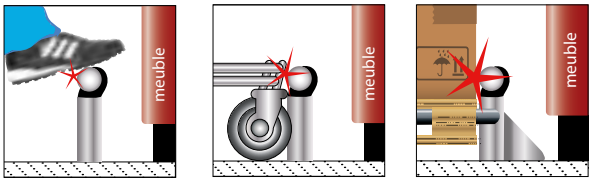
Nous consulter

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	€ H.T.
Montage fixe Embase inox soudée* Embase inox soudée + jambe de force* ** Prévoir fixations --CLM016 ou CLM027*	**CLM018** **CLM013**	57 € 69 €
Montage amovibe Embase et doigt soudés avec fourreau	**CLM031**	103 €

TUBE INOX POLI

Désignation	Code	€ H.T.
Tube Ø 48,3 x 1,6 mm Longueur 3 m	**CLM062**	82 €
Tube Ø 48,3 x 1,6 mm Longueur sur mesure - le mètre	**CL072**	46 €

COMPOSANTS

Désignation	Code	€ H.T.
Angle tube inox cintré asymétrique 1125 x 375 mm* ** Prévoir manchon CL008.01* *+ Bouchon CL009.01 et 3 pieds*	**CLM058**	116€
Angle tube inox 135° seul* ** Prévoir 2 manchons CL008.01*	**CL018.01**	123 €
Crochet Clipline seul	**CLM007**	37 €
Manchon plastique de raccord longueur	**CL008.01**	9 €
Bouchon plastique pour extrémité de tube	**CL009.01**	7 €

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	€ H.T.
Arceau fixe	8911.01S	188 €
Arceau amovible	8911.01M	251 €

"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

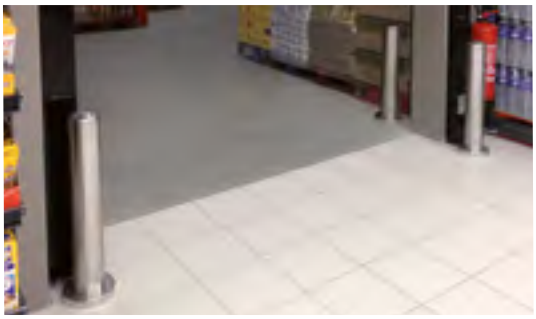
Désignation	Code	€ H.T.
Tuile hauteur 350 mm	8910	165 €
Tuile hauteur 500 mm	8916	223 €

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	€ H.T.
Sabot hauteur 380 mm	8990	91 €
Sabot hauteur 590 mm	8996	132 €

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	€ H.T.
Défense avec platine apparente	8937	438 €
Défense avec coupelle cache fixations	8940	531 €

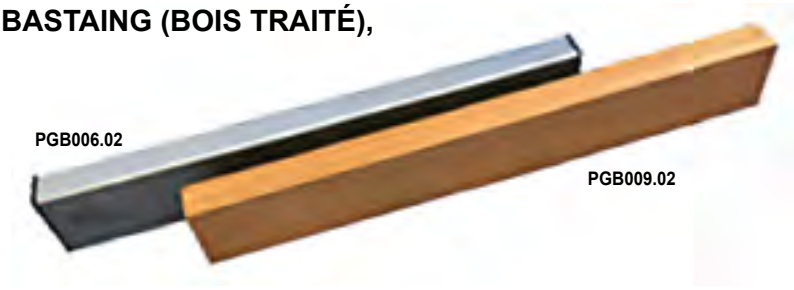
FIXATIONS

Désignation	Code	€ H.T.
Tige filetée à sceller M12 x 135 mm Tige filetée à sceller M12 x 160 mm Tige filetée + cheville	CLM027 CLM022 CLM024	4 € 5 € 14 €
Vis tire-fond inox H. 10 x 70 mm + cheville plastique + rondelle	CL042	4 €
Fourreau plastique pour montage amovible	CL065	6 €
Pistolet spécial pour résine chimique Cartouche résine chimique	CL029 CL025	307 € 54 €

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	€ H.T.
Sabot pour bastaing ou lisse acier* Sabot de départ	PGB001.03	43 €
Sabot d'angle	PGB002.03	45 €
* Livré sans fixations — Sabot de jonction	PGB003	45 €
Bastaing 175 x 63 mm Longueur 3 m*	PGB009.02	47 €
* Livré sans fixations — Longueur 4 m*	PGB009.03	64 €
Lisse acier 175 x 63 mm Longueur 4 m* * Livré sans fixations	PGB006.02	289 €
Défense forte Ø 140 mm / Hauteur 740 mm	PGB007	266 €
Fixation pour protection de réserves : Tirefond zingué 12 x 80 (H19) + rondelle zinguée 12 + cheville plastique S14	PGH017	2 €

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

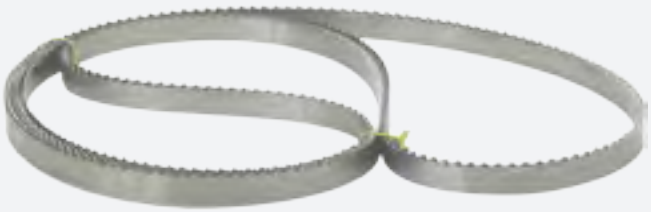
Lames pour scies à ruban

- 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.

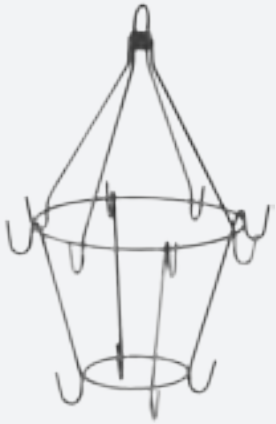
	Code
Longueur 100 Ø 7 mm	**240340**

• 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

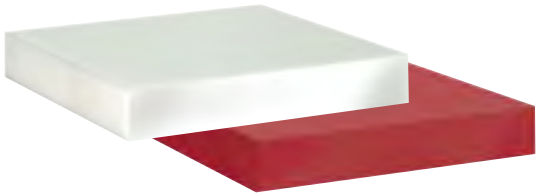
	Code
La couronne	**240420**

Balancelle à longes

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

	Code
La balancelle	**240450**

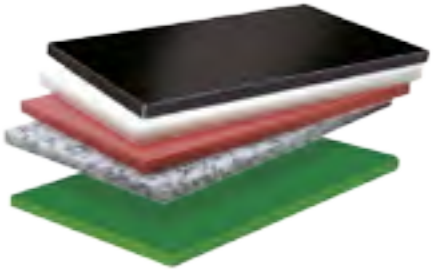
Surfaces rabotées, arêtes abattues



Blocs de découpe

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

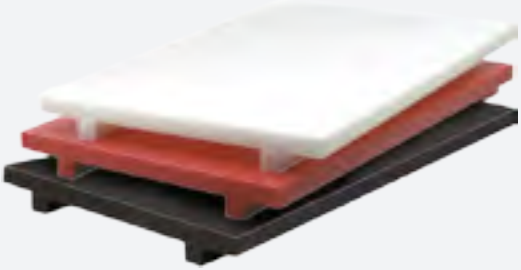
Sur demande



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

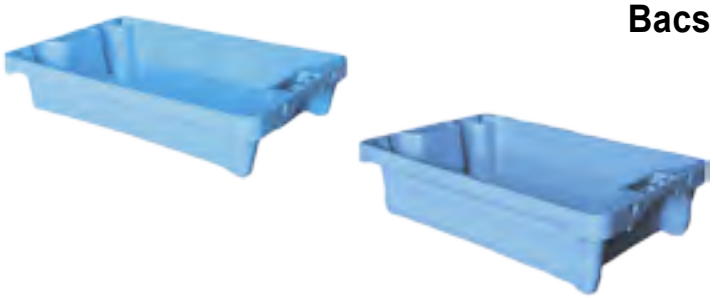
• Réalisés en fil polypropylène alimentaire, tressés selon les méthodes de la vannerie traditionnelle

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

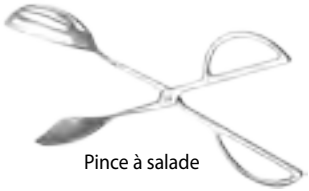
- Lames crantées acier inoxydable.
  Lames séparables.
  Manche ergonomique.

	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

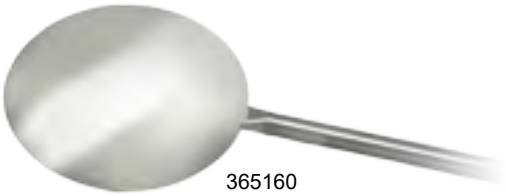
	Code
La pelle	**365050**

365020

Manche 250 cm
Plateau 60 x 40 cm

	Code
La pelle	**365020**

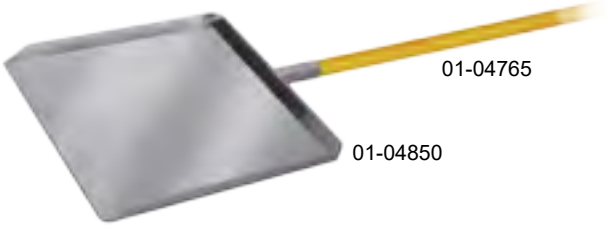
Pelle inox à four (pizza)


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 Lame 200 mm	**206440**
Manche ABS (3 rivets laiton) 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**

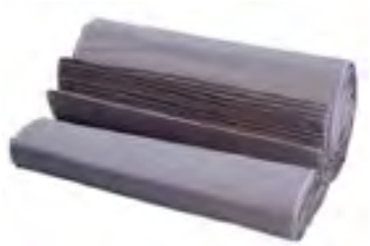
LE PÂTISSIER

MAPAL
Créer pour sublimer

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

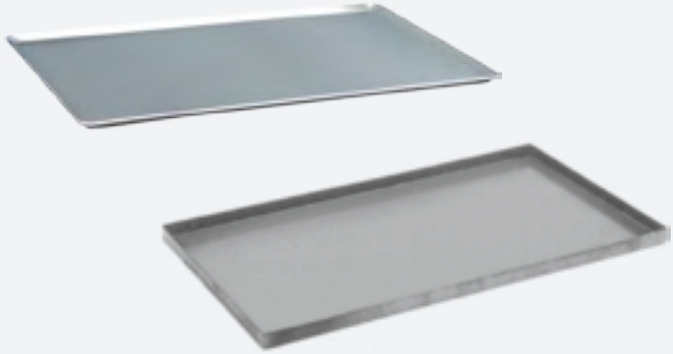
• Toile 100% lin.

	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.***

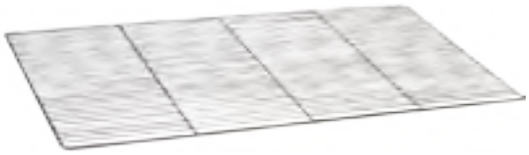
		Code
Bords pincés 45°	Pleine	**114350**

• ***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**



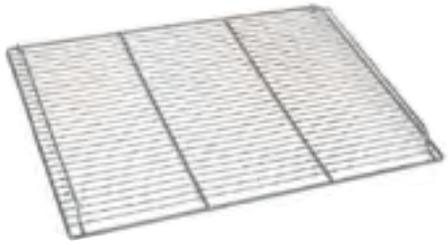
Grilles inox

• 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 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**

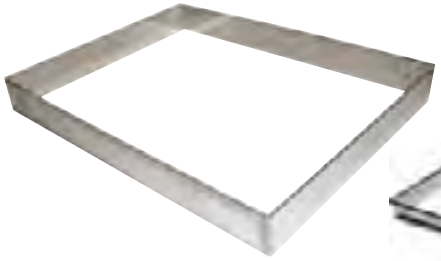
Support poche plastique

	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...

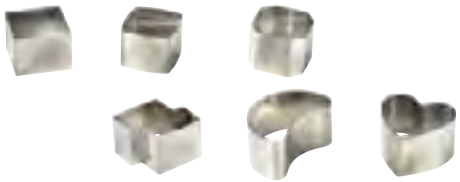
SUR DEMANDE



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...

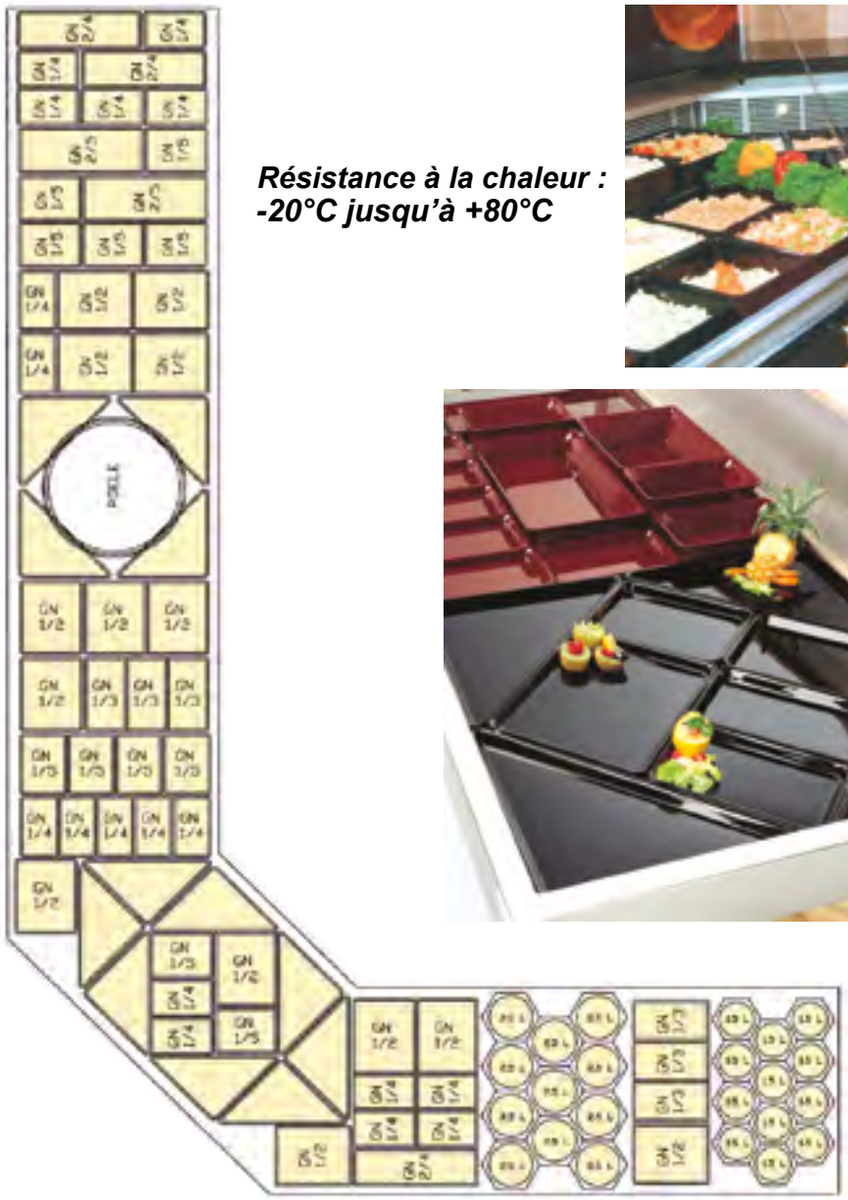
Moules anti-adhésifs flexibles, silicone «FLEX»

*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**

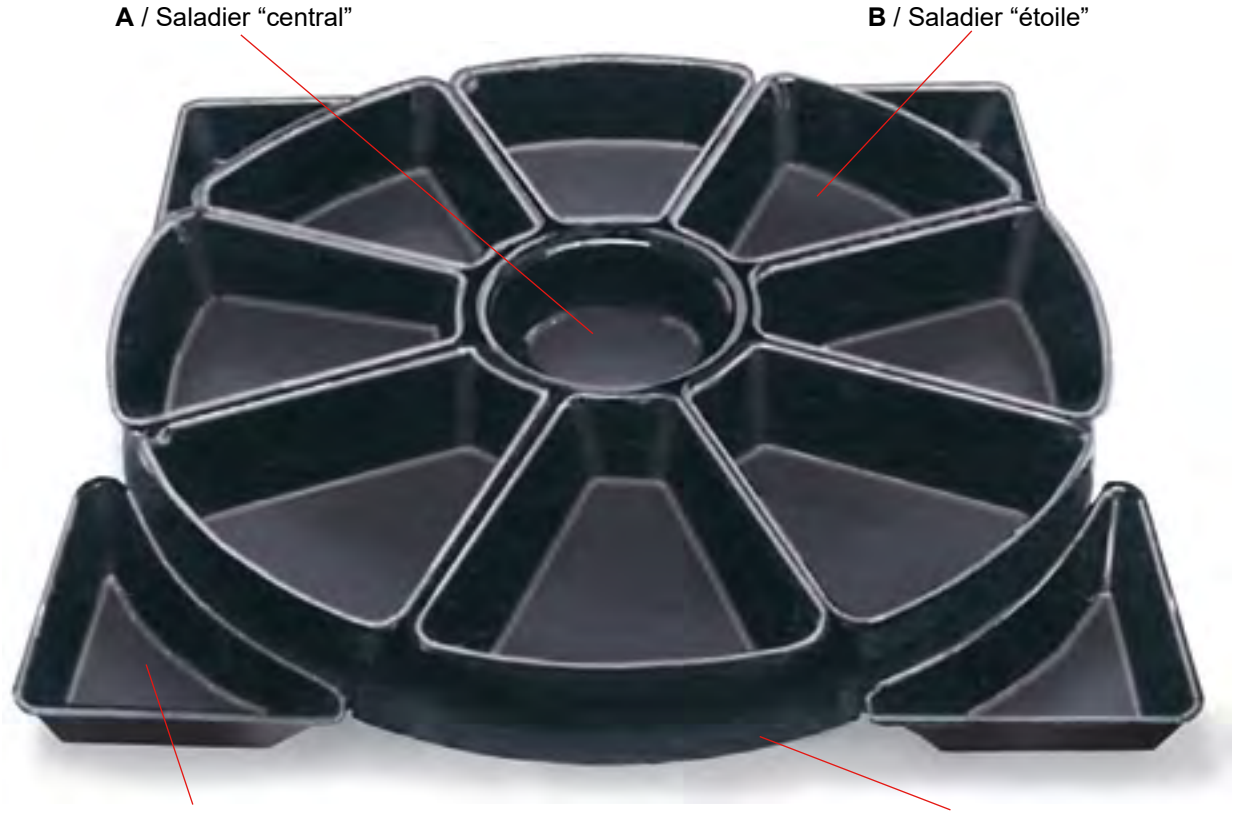
Cuillères de service (sans Bisphénol A)

• 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..



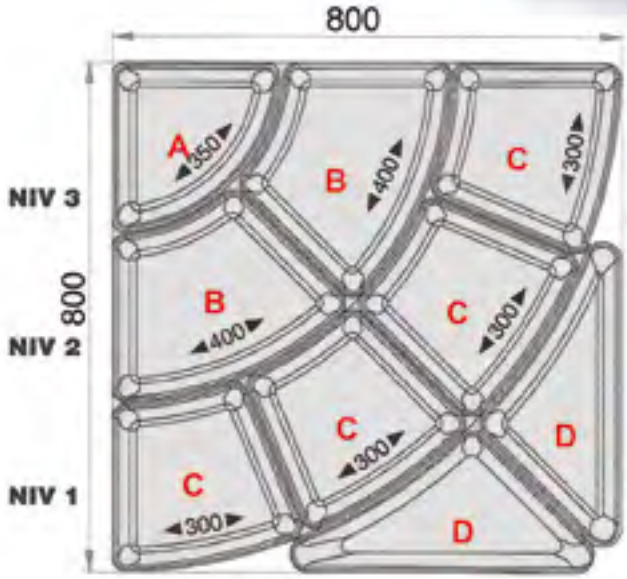
	Code
Le carroussel complet avec ses 13 plats et son plateau tournant Dimensions : 800 x 800 mm	**103008**

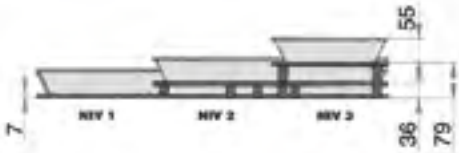
Jeu supplémentaire ou réassort :

	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

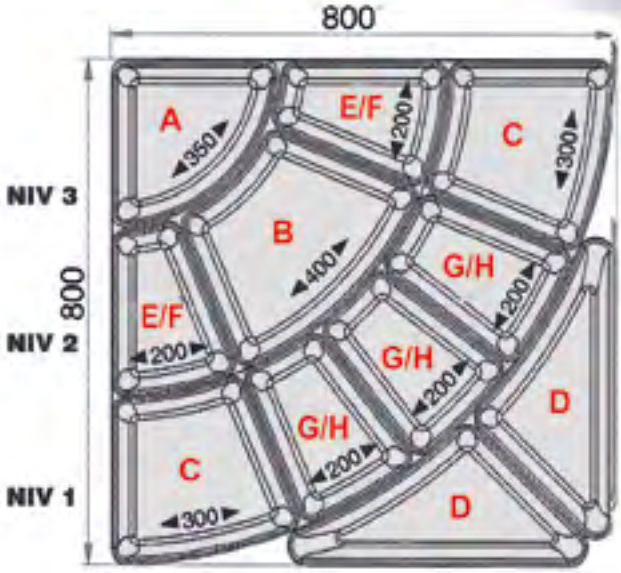
Jeu supplémentaire ou réassort :

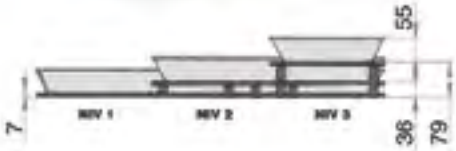
	Code
A / Triangle 265 x 350 x 50 mm	103110
B / Trapèze 265 x 400 x 50 mm	103120
C / Trapèze 265 x 220 x 50 mm	103130
D / Triangle 530 x 300 x 50 mm, le jeu de 2 plats	103140

	Code
L'escalier 800 x 800 x 79 mm	103100

Présentation d'angles : PETITS PLATS

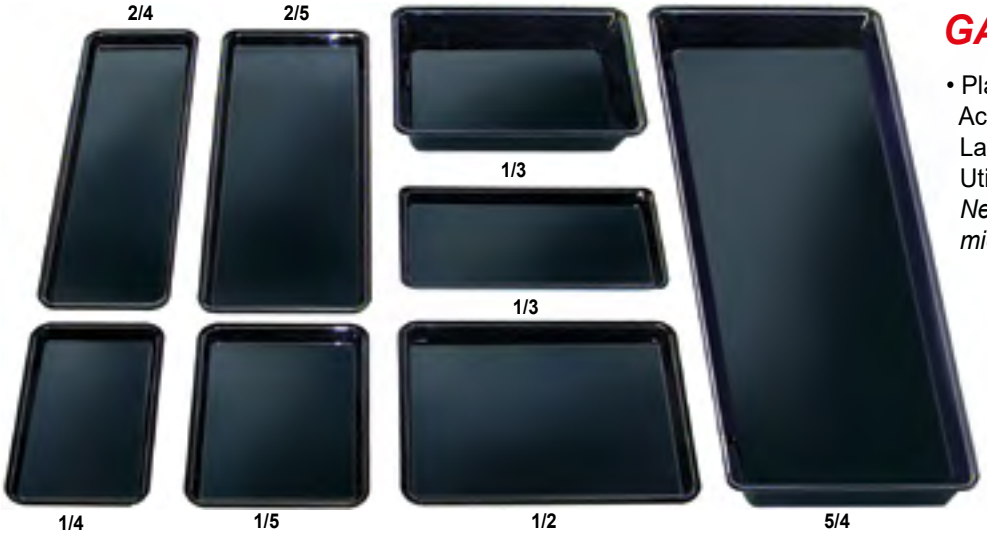
- Plats en plexi alimentaire (PMMA)
  Coloris noir brillant inaltérable
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  Ne convient pas aux micro-ondes, four, bain-marie..





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

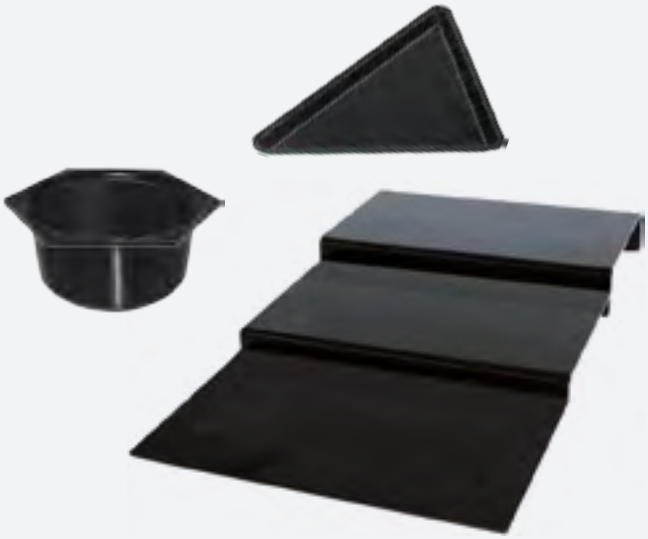
	Code
GN 1/1 530 x 325 x 17 mm	**102940**
GN 1/2 265 x 325 x 17 mm	**102910**
GN 1/3 176 x 325 x 17 mm	**102410**
GN 1/4 162 x 265 x 17 mm	**102510**
GN 1/5 200 x 265 x 17 mm	**102610**
GN 2/4 162 x 530 x 17 mm	**102540**
GN 2/5 200 x 530 x 17 mm	**102110**
GN 3/4 487 x 265 x 17 mm	**102210**
GN 5/4 810 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**

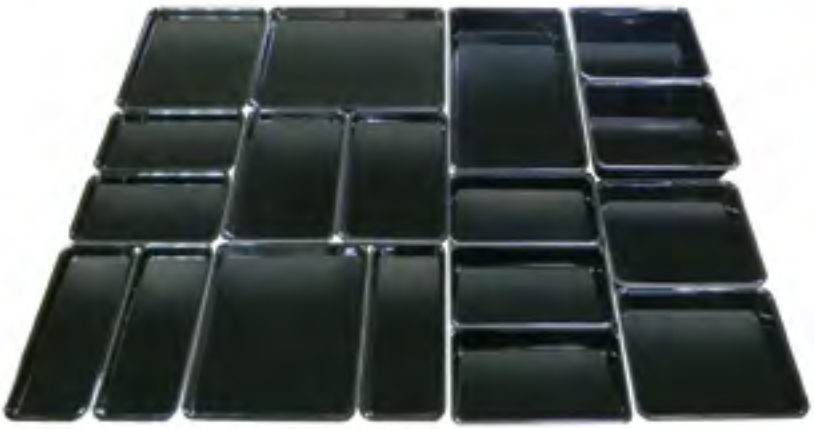
Saladiers

	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**

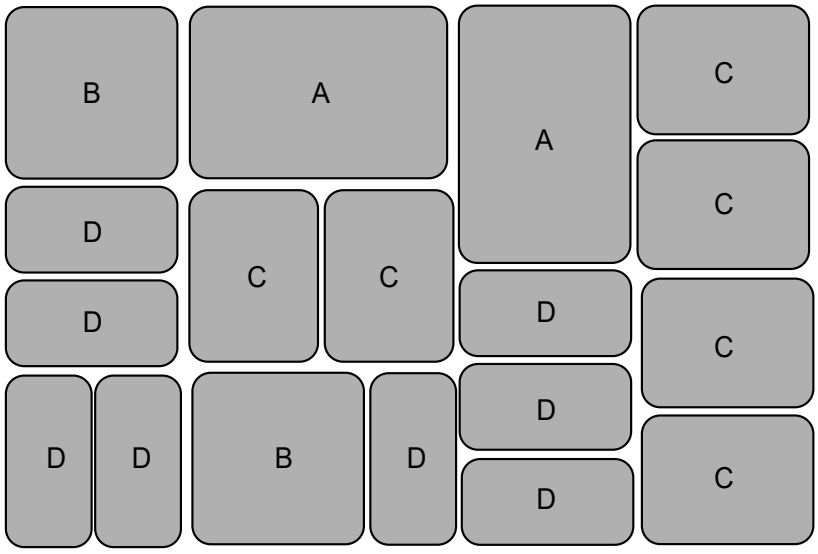


GAMME 280

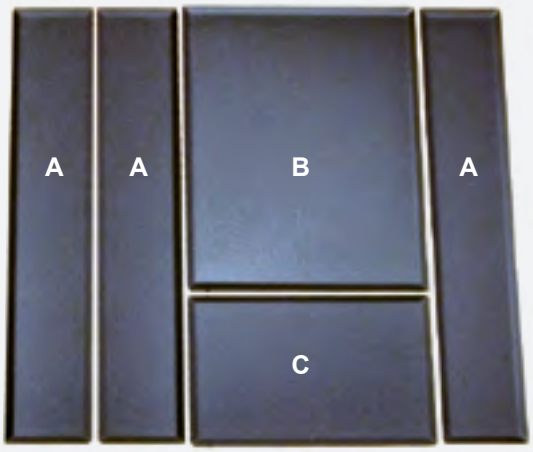
- Plats **noir brillant** permanent
  Plexi (PMMA) teinté dans la masse
  Lavables au lave-vaiselle
  Utilisables entre -20° et +80°C
  Ne pas utiliser aux micro-ondes, four, bain-marie..

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**	**-**



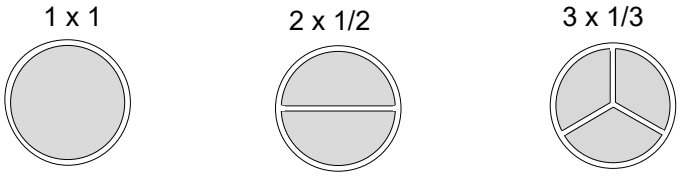
GAMME SATIN
Spécial Pâtisserie

- 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**

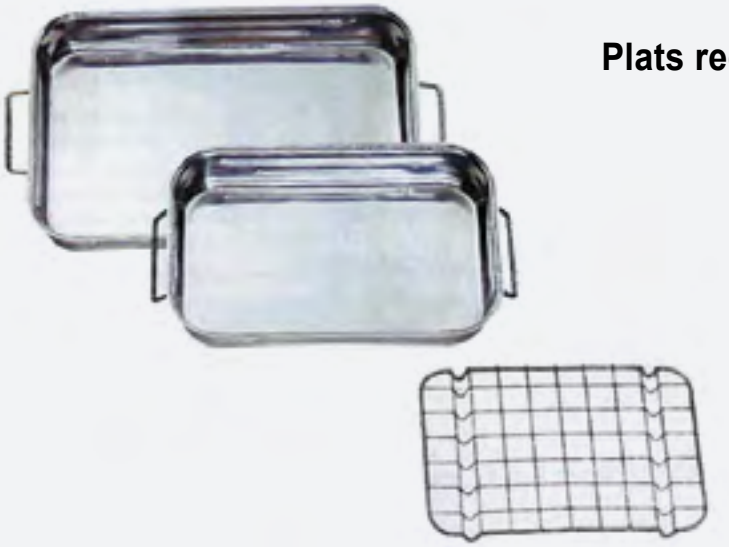
Poêles animation paella/choucroute

- 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

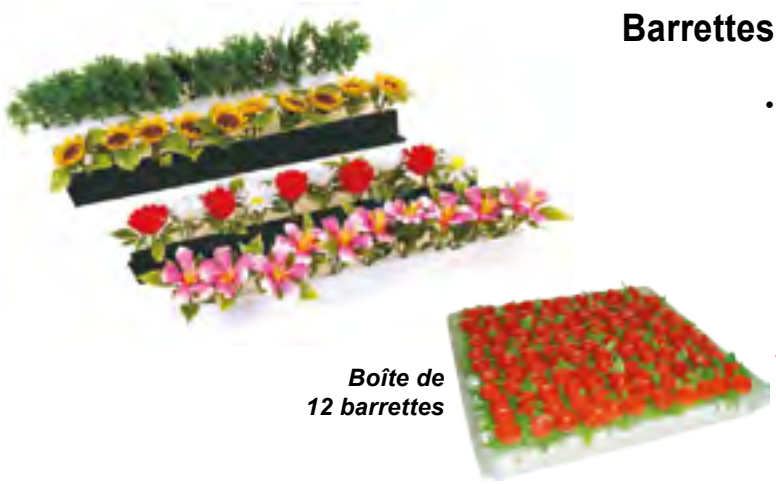
		Code
Lierre	(2700 mm)	**125290**
Automne	(2700 mm)	**125220**
Bambou	(2700 mm)	**125210**
Marguerites	(2700 mm)	**125245**
Houx	(1800 mm)	**125230**
Roses rouges	(1800 mm)	**125200**
Tournesols	(2700 mm)	**125240**

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.

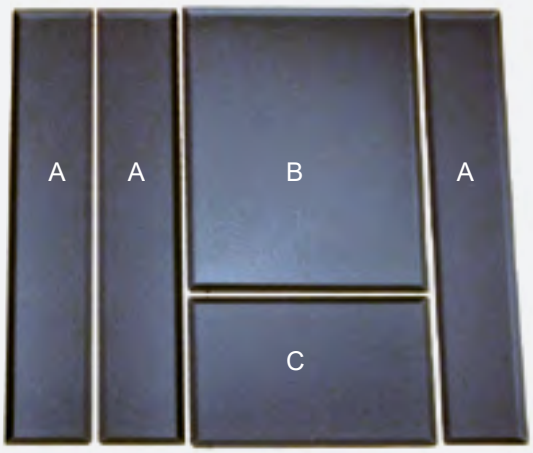
	Code
200 x 200	125801
200 x 300	125802
250 x 250	125803
300 x 300	125804
300 x 400	125805

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**

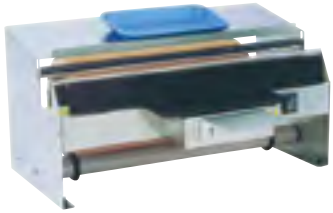
Séparateurs transparents	Code
400 x 150 mm	**132535.01**
400 x 110 mm	**132540.01**
400 x 65 mm	**132545.01**
800 x 150 mm	**132510.01**
800 x 110 mm	**132520.01**
800 x 65 mm	**132530.01**

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.

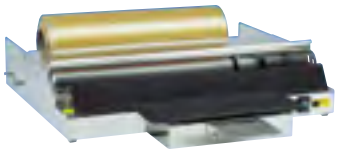
Code
9354



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**

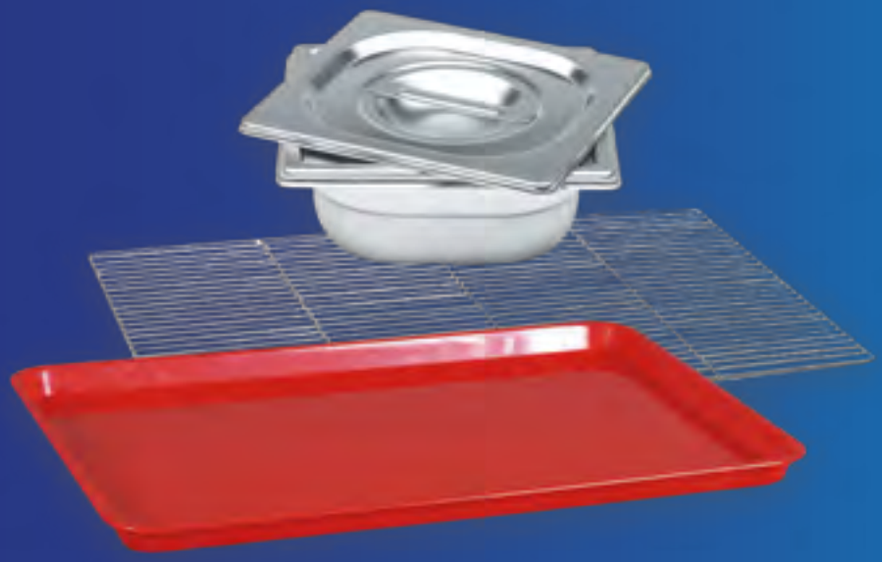
• **Supports transparents** PVC avec grippeur pour étiquettes sans pique

	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.

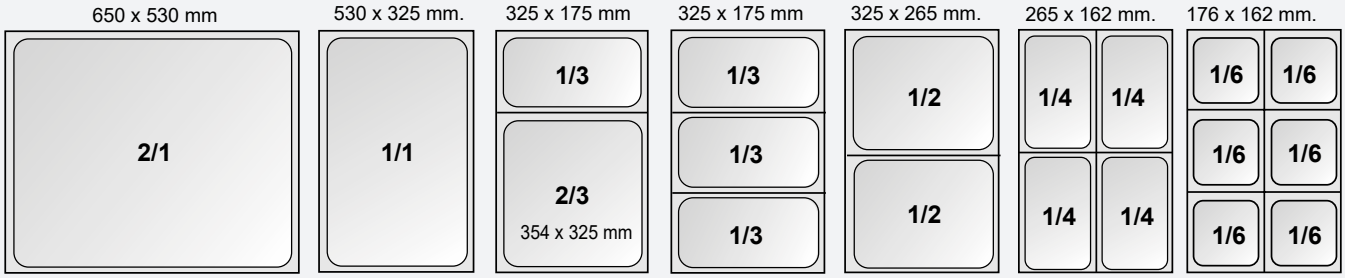
Hauteur		Code
65 mm	1,8 l	**116000**
100 mm	2,7 l	**116010**
150 mm	3,8 l	**116020**
Couvercle avec poignée		**116070**
Egouttoir		**116090**

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**

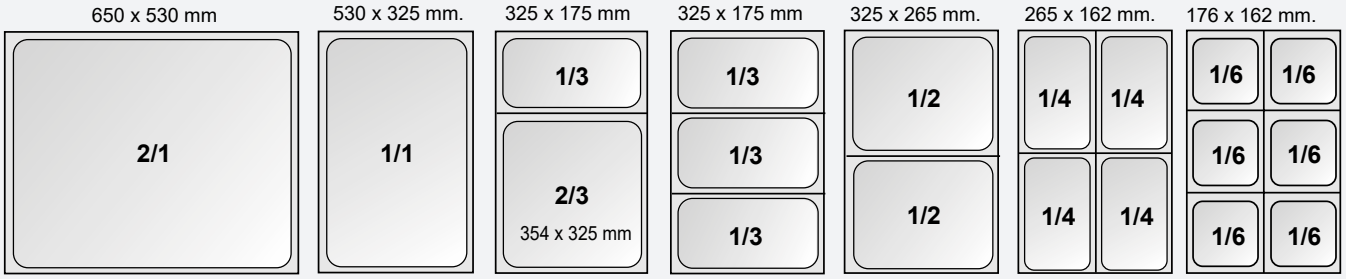
Bacs GN 1/6

• 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



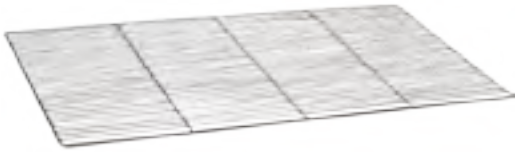
Plaque inox

	Code
• Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45° Dimensions : 600 x 400 mm	114200

Plaques aluminium

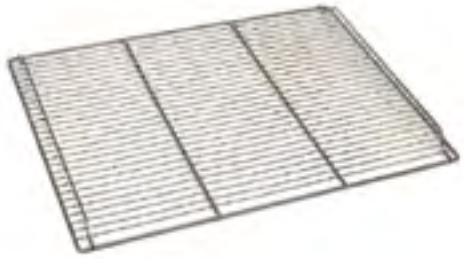
Dimensions : 600 x 400 mm.

		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

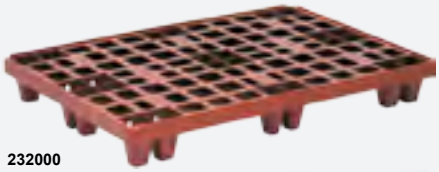
- Seau en polypropylène.
  Contenance 12 litres

	Code
	231260

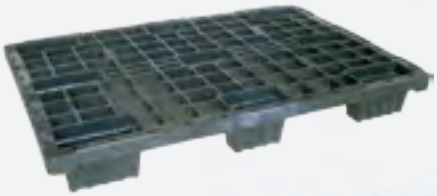
<

>

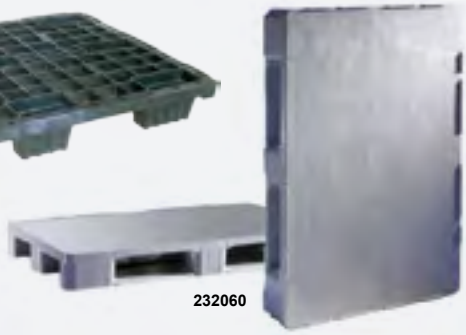
Palettes empilables



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.

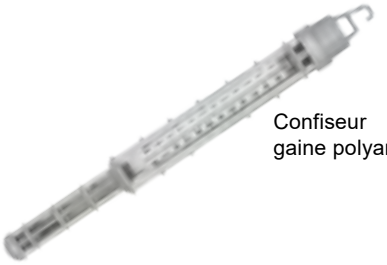
	Code
La paire (taille 10 1/2)	**168050**

- **Congélation,** Winter- monkey.

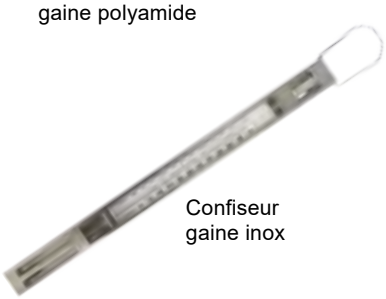
	Code
Taille 10 (la paire)	**168020**

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

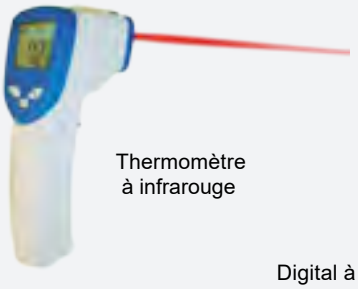


Confiseur
gaine inox

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

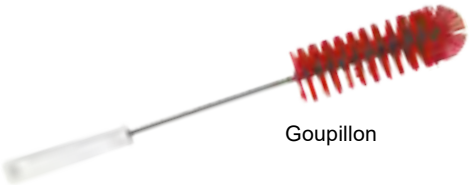
Brosse pour hachoir

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.

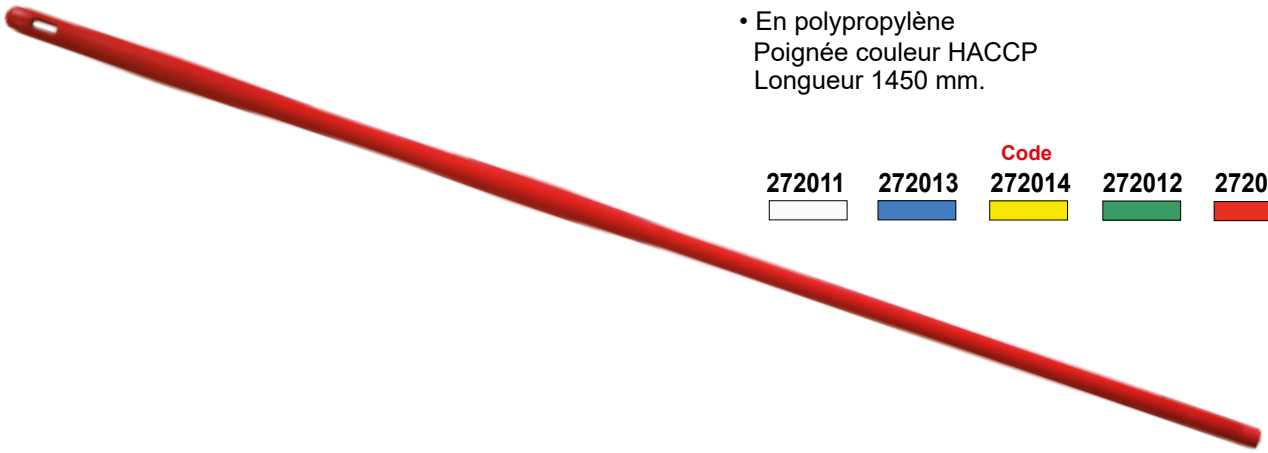
	Code				
Lave-pont	272001	272003	272004	272002	272000
Balai médium	272021	272023	272024	272022	272020

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