



øœóüôœ/ωƒ  
T U Ó Š Ÿ Ü Á Ø U Ý  
• œ å æ å Á Á ˘ | Á ^ • ˘ | ^

U W Ÿ Š œ ð ò  
ò V Á M ù V ò P ù Š ò ù  
] | . ] æ œ } Á | ! . • ^ } œ œ }

v 8 =H=C B ' & \$ & 5  
T " V ò Ü ù Á ö ò Á ó U W ò P ò



# MAPAL

MAPAL est une entreprise spécialisée dans la fabrication de machines à outils à commande numérique (CNC) pour la production de pièces métalliques complexes. Elle propose des solutions de pointe pour les industries aéronautique, automobile et maritime.

MAPAL dispose d'un parc de machines à outils CNC de dernière génération, permettant de réaliser des pièces de haute précision et de grande complexité. L'entreprise est reconnue pour son savoir-faire et son engagement envers la qualité et l'innovation.

MAPAL est une entreprise spécialisée dans la fabrication de machines à outils à commande numérique (CNC) pour la production de pièces métalliques complexes. Elle propose des solutions de pointe pour les industries aéronautique, automobile et maritime.

**a UdU "Z**







**BJW`Ug'7 F9D-B**  
Commercial Nord-Ouest  
A Wkē ĀĤĖJĀFĀH  
@ } È' ^] q O Ā q q q q



**GfVUghYb'1 FK5 @**  
Commercial Nord-Est  
Ā Wkē Ā FĀĕ Ā ĖĀH  
@ • È' , q q O Ā q q q q



**Nathan'LOPEZ**  
Commercial Sud-Ouest  
Ā Wkē Ā HĀ Ā Ā JĀ G  
@ n.lopezO { q q q q



**< Ub]9 @G<-6 -6 =**  
Commercial Sud-Est  
Ā Wkē Ā GĀ Ā ĤĖĀU  
@ h.elshibibi@mapal.fr

7CAA9F7-5 @'Gv89BH5-F9



**7\ f]gh]bYF5MB5 @**  
GMS  
Ā Wkē Ā GĀ FĀĕ Ā Ā  
@ &È q q O Ā q q q q

5GG-GH5BH9G'7CAA9F7-5 @G



**7\ f]ghY`YHCB9 @@**  
Distributeurs  
Ā Wkē Ā GĀ FĀĕ Ā F  
@ &È } ^|| O Ā q q q q



**GHyb'6 @7<9H**  
GMS  
Ā Wkē Ā GĀ FĀĕ Ā Ė  
@ • È' | q q O Ā q q q q











vH'dc]ggcb'ffZ][ fff  
Zc]X'ghU]ei Y  
Uj YWj ]fU] YfUVUHV'Y



A Yi V'Yg'ffZ][ fffg  
dYfgcbbU]gfg



6 ]`ch  
{ 'Zc]X'j Ybh]f



I bY[ Ua a Y  
Vta d`,,hY  
XY'f' h]ggc]fYg  
dfcZ]gg]cbbY`Yg



GCAA5 F9

VÖŠÒÙ



" Vaa| ^• Á [ cÁc PROLINE by MARE ÉVaa| ^• Á ] .&æ^•

F

ÚŠUPŌÙ



" Ú[ ] \* ^• Á a^• Á• Á Šaa^• Á ÁŌaa• ÌÈ

J

ÖŌŌPŌŌT ŌP V  
ÜŌŌPŌŌT ŌP V



" ŌE^• } &^• { ^• } Ō^• Á [ ] } aā . ÁÁ ^• à|^• Á [ c

GH

ŌPŌÛŌVÙ  
" ŌPŌŠŠÒÙ



" Ō @aa• Á a^• Á• ÁŌ&@|^• ÌÈ

HÍ

ÜŌÛUPPŌÙ



" ÁÛæ[ ] } aē^• Á [ a~ |aa|^• ÁÛæ[ ] } aē^• PROLINE by MARE

I H

PÿŌQ PŌ



" Šaa^• È aā • ÁŌE{ [ a^• Á^• Á• .• a~ Á&a } ÁÛ[ ~ à|^• ÌÈ Í H

Í H

ÓUWŌPŌÙŌ



" ŌE[ [ a^• Á aē |aa } ÁVaa|^• ÁŌa|| • ÁŌ @aa • ÌÈ Î F

Î F

ÚUŌÙUPPŌÙŌ



" " aa ÁŌ • Á [ ~ a|aaē^• ÁVaa|^• ÁŌaa• ÌÈ

Ï Ï

VÜŌVŌWÜ  
Ü¾VŌÙŌÙŌ



" Xaa a^• ÁÛ fca • [ a^• ÁŌB&•• [ a^• Áaa! a^• ÌÈ Ì J

Ì J

ÚÛU VŌŌVŌP  
ŌŌÁ ŌWŌŠÒÙ



" Ú[ c&a } • CLIPUNE by MARE ÉV a^• ÁŌ•• } •• ÌÈ

JJ

ŌÙWŌŌÙŌ  
ŠŌÁŌÛUPPŌÙŌ



" T [ aa| Áaa&•• [ a^• BIOLINE by MARE

FÉ

ŠŌÁŌUWŌPŌÙŌ



" Ō[ ~ c|^• Á aÁŌE- aa ÁŌ[ & ÁŌ |aaē^• Á [ |^• FÈJ

FÈJ

ŠŌÁŌUŌÙUPPŌÙŌ



" Ō[ ~ c|^• Á aÁŌaa a| • ÁŌaa• ÌÈ FGF

FGF

ŠŌÁŌÜŌVŌWÜ  
ŠŌÁŌÜUTŌŌÙŌ  
ŠŌÁŌUŌ VŌŌPŌŌŌ



" Ō[ ~ c|^• Á aÁŌ c|aaē^• ÁŌ|ca^• FGI

FGI

ŠŌÁŌŸVŌÙŌŌÙŌ



" Ú|aaē^• Á |aa|^• ÁŌaa• a^• ÁÁ [ ~|^• ÌÈ FHÍ

FHÍ

ÚŪ" ŌŌP VŌŌVŌP



" ÁÛaa Èaa a| • Èaa a| • ÁŌaa|[ •• ^• ÌÈ FII

FII

Ō" ŌUŌŌŌVŌP  
" VŌŌWŌVŌŌ



" Ō~ a|aa a^• ÁŌaa ~ ^c • ÁŌE-aa^• FÍÍ

FÍÍ

ŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌ  
ÚŠŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌŌ



" Ōaa• ŌP ÁÛ|aaē^• ÁŌ|aaē^• c FÎÍ

FÎÍ

X; VŌT ŌP VÙ  
PŌŌVUŸŌŌŌ



" Vaa|a| • Èaa a| • Èaa [ c • ÁÁ ^c^• ÁŌ } df|^ FÏ H

FÏ H

DUF YI

A C 6 = @ 9 F / ' A 5 H v F = 9 @ = B C L  
' D C I F ' @ V E I = D 9 A 9 B H

C I H = @ @ ; 9 ' 8 9 ' D F v D 5 F 5 H = C B  
' 9 H ' 8 9 ' G 9 F J = 7 9

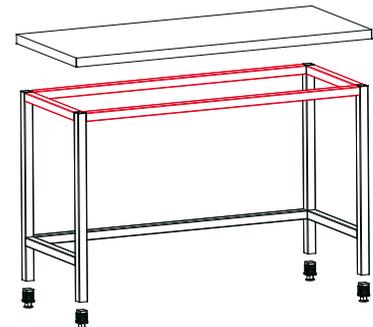


VOCÉŠÒÙ



**H56 @G79BHF5 @G CI '58CGGv9G'**

Újææ á } Ái 'Y]bcl Ái! •• Áfd''% a a zææ&Á[ ~ àæ^Á æ } ^æ Á@á[ ~\*^Á .]æ ã .Á]æ &Á  
 Gfi Wf fYfYbZfWfYÁ æÁ } &Á ç l æ^Á } Á æ à^Á [ cÁ[ ~ á...  
 DJYXgYb'li VYÁ [ cÁ^&ç } Á \$! ('\$ a Áæ &Áæ!^Áææ^Áæ!á^ÁcÁ } c^æ á^Á [ ~ á.Á^Á  
 Gi f'jff]bgÁ [ [ ] [ ] [ ] ^Á^Á á^Á^Á æ^Á  
 Ú[ ~ !Á^Áæ!^Áæ! •• .Á^Á [ •• ^Á^Á cæ } áæá^Áæ!^Áæ! } Á^Á^Á. Á æÁ]æ^Á  
 ^cZyfa f'Ui l 'Yi Hfa ]f gÁ cæá^Áæ!^Áæ! { DÁ Á  
 Pæ c' l'Á^Áæ!^Áæ! .]æ!^Á, ) ÉÁFÉÁ {



H56 @G79BHF5 @G



CE Á^ÁeÁ^Áæ!^Áæ! { ÉÁ Áæá

**@U[ Yi f\*\$ \$a a**

	H56 @G79BHF5 @G			H56 @G58CGGv9G		
	HUV'YgYi 'Y	5j YWfHU[ „fYVUggY	5j YWWUJYVUggY	HUV'YgYi 'Y	5j YWfHU[ „fYVUggY	5j YWWUJYVUggY
@b[i Yi f fá a L	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY
FÉÉÉ	, %&? )	, %&? )!	, %&? )!	, %&? )!	, %&? )!	, %&? )!
FGÉÉ	, %&? %	, %&? %!	, %&? %!	, %&? %!	, %&? %!	, %&? %!
FI €€	, %& \$	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!
FÍ €€	, %& ,	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!
GÉÉÉ	, %& -	, %& -!	, %& -!	, %& -!	, %& -!	, %& -!
GGÉÉ	, %& &	, %& &!	, %& &!	, %& &!	, %& &!	, %& &!
G €€	, %& (	, %& (!	, %& (!	, %& (!	, %& (!	, %& (!

**@U[ Yi f'+\$ \$a a**

	H56 @G79BHF5 @G			H56 @G58CGGv9G		
	HUV'YgYi 'Y	5j YWfHU[ „fYVUggY	5j YWWUJYVUggY	HUV'YgYi 'Y	5j YWfHU[ „fYVUggY	5j YWWUJYVUggY
@b[i Yi f fá a L	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY	7cXY
FÉÉÉ	, %& \$	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!
FGÉÉ	, %& &	, %& &!	, %& &!	, %& &!	, %& &!	, %& &!
FI €€	, %& (	, %& (!	, %& (!	, %& (!	, %& (!	, %& (!
FÍ €€	, %& *	, %& *!	, %& *!	, %& *!	, %& *!	, %& *!
FI €€	, %& ,	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!	, %& ,!
GÉÉÉ	, %& \$	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!	, %& \$!
GGÉÉ	, %& +	, %& +!	, %& +!	, %& +!	, %& +!	, %& +!
G €€	, %& +\$	, %& +\$!	, %& +\$!	, %& +\$!	, %& +\$!	, %& +\$!



H56 @G58CGGv9G



CE Á^ÁeÁ^Áæ!^Áæ! { ÉÁ Áæá



**H56 @ G'89'G9FJ79  
: ±9G'CI 'FCI @ BH9G**

Úæææ Á} Ái 'Y]bcl Ái[••.Ád''%a a  
Gfi Wi fY]Yb]..fYa YbhÁ[ ~ á..Á  
Úáá^ÁcÁ} c^c á^•Á} Ái VY]bcl ' \$! ' \$'a a Á  
Gi f'j ff]bgÁ[|'|:]|^|^Á^Á á^ÁcÁ ç^æ  
[ ~ Áj YWfci 'YH]GÁ ç[ çá^•Á^Á ÉÁ {  
á[ } cÁ^ cÁcÁ^á  
Pæc^'!Áç|:Áç ~ cÁí ÉÁ {



Ôæ\*^  
æ( á^•ç|Á^Á ÉÁ\*



Ôæ\*^  
æ( á^•ç|Á^Á ÉÁ\*

	H56 @ G': ±9G		H56 @ G'FCI @ BH9G	
	%bjj YU	&bjj YU I	%bjj YU	&bjj YU I
8 ja Ybg]cbg'fá a Ł	7 cXY	7 cXY	7 cXY	7 cXY
í ÉÁ^Á ÉÉ	%' &	%( &	%) &	%' &
î ÉÁ^Á ÉÉ	%' "	%( '	%) '	%' "
ï ÉÁ^Á ÉÉ	%' *	%( *	%) *	%' *
ï ÉÁ^Á ÉÉ	%' +	%( +	%) +	%' +
ï ÉÁ^Á ÉÉ	%' ,	%( ,	%) ,	%' ,
ï ÉÁ^Á ÉÉ	%' \$	%( -%	%) - &	%' -'

**H56 @ G'GI DDCFH'HF5B7 <9I F**

Úæææ Á} Ábcl 'i^} -|&..  
]æÁ}^Á^á ç|^Ácæ c  
Úd^ &c|^Ái VY]bcl ' \$! ' \$'a a  
Gi f'j ff]bgÁ^Á á^ÁcÁ ç^æ  
Ôæ\*^Áæ( á^•ç|Á^Á ÉÁ\*



8 ja Ybg]cbg'f@ 'i \ Ł	7 cXY
ï ÉÁ^Á ÉÁ^Á ÉÁ {	% &
ï ÉÁ^Á ÉÁ^Á ÉÁ {	% &-

**5779GGC-F9G'DCI F'H56 @ G' BCL'F9B: CF7v9G**

	8 fg] bU]cb	7 cXY
<p>FÍ HF      FÍ HH</p>	R^ Á^ÁÁ  ~ ^c^•Á ç[ çá^•ÁV UdY]n]b[ i fY < ÁÉÁ { Áç[ ] cÁcÁ^á D R^ Á^ÁÁ  ~ ^c^•Á ç[ çá^•ÁV UdY]dc`m]a ]XY < FÉÁ { Áç[ ] cÁcÁ^á D R^ Á^ÁÁ  ~ ^c^•Á ç[ çá^•ÁV UdY]bcl < FÉÁ { Áç[ ] cÁcÁ^á D	%' % %' ' %' &
<p>FÍ Fí</p>	ÓæÁ [ cÁÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Á} Áç[ áÁ^!Á]á^•á+^ •á ] ^Á[ ~ á..Á^!Áæ ^Á^} - &^	% %
<p>Hfí í G' BÍ BÍ</p>	Vá[ áÁ..•&] á ~^Áæ^ÁææÁ [ cÁÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉD æ^ÁææÁ [ cÁÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉD æ^ÁææÁ [ cÁÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉD æ^ÁææÁ [ cÁÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉD	'% & '% ' '% ( '% )
<p>Hfí í</p>	Ó[ &ÁÁ[ á^•Á..•&] á ~^Áæ^ÁææÁ [ c ÖPÁFÁ^ÁÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉD	'% *
<p>Hfí é</p>	ÓæÁ^Á [ cÁ Á ç^æcÁ^Á ]á^•á+^ ÁÖPÁF Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉÉÉD í Á ç^æcÁ^Á ]á^•á+^ Á ÉÉÁ ÉÉÁ { Çæ ^Á^} - &^ Áæ*^!Á ÉÉÉÉD	'% +\$ '% +
<p>FJHÉFDBG</p>	Ö[••^!Áæ..!á [ ~ á..Á^!Áæ ^Áæ*^!Á ÉÉÁ { Áæ*^!Á ÉÉÁ { Áæ*^!Á ÉÉÁ {	%' \$ %' % %' &

**H56 @ G'8I '7<9: '58CGGv9G'F9B: CF7v9G'**

Ú|æææ Á) Ái 'Y]bcl Ái| •• Áfd''@ 'a a Áæ^&æ ç^Á [ çÁ ééÁ ééÁÁ éÁ { ÁÁ!..É Á!8æ^Á [ ^!Á[ áá^æ!æÁ  
 Ó[••^!^çæ) áæáÁ ééÁÁ ééÁ { Á^|ç. Á æÁ |ææ^Á çÁ f'U I 'YI Ifa ]fyzá[ ^!æ^Á æ) ^æ Á@á! [ ~\*^Á ..|æ) á &Á  
**Gfi Wí fYfYbZfVfYÁ æÁ) &^á ç |æ^Á) Á^ á^Á [ çÁ ] ^á.  
 Úáá•Á) Ái VY]bcl ('\$1 ('\$ a Á. &æ..Á Á ^!Á [ ^!Á æ•æ^Á ^æ ç!á•Á ç^ææÁ éÁ { DÁ  
 Viæ^!^Áæ•^Áæ!á^Á çÁ) d^ç á^Á [ ^á. Á•Á  
 Gi f'j ffbgÁ [ ] ] [ ] ^!^Á á^Á á^Á æ^Á  
 Pæ ç^! Á^Á ææÁ. \* |æ|Á Á I ÉÁ FÉÁ {  
 Šá!.. Áæ^Á [ ) á^Á [ ç] |æ çá ^É á^Á [ çÁ ^!ç^!^Á çÁ @} ÁUXÓ**



**@f[ Yi f \*\$\$'a a**

	6 UW [ U WY	6 UW [ Xfc]HY
8 ja Ybgjcbg'fá a Ł	7 cXY	7 cXY
ÁÁ ééÁ éé	, %' \$!%	!
FééÁ éé	, %' &!%	, %' %!%
FóéÁ éé	, %' (!%	, %' ' !%
Fí ééÁ éé	, %' *!%	, %' ) !%
Fì ééÁ éé	, %' , !%	, %' +!%
Fî ééÁ éé	, %' (\$!%	, %' -!%
GééÁ éé	, %' (&!%	, %' (%!%



**@f[ Yi f \*\$\$'a a**

5J97'vH5; äF9'65GG9

	6 UW [ U WY	6 UW [ Xfc]HY
8 ja Ybgjcbg'fá a Ł	7 cXY	7 cXY
ÁÁ ééÁ éé	, %' \$!%*	!
FééÁ éé	, %' &!%*	, %' %!%*
FóéÁ éé	, %' (!%*	, %' ' !%*
Fí ééÁ éé	, %' *!%*	, %' ) !%*
Fì ééÁ éé	, %' , !%*	, %' +!%*
Fî ééÁ éé	, %' (\$!%*	, %' -!%*
GééÁ éé	, %' (&!%*	, %' (%!%*



**@f[ Yi f +\$\$'a a**

	6 UW [ U WY	6 UW [ Xfc]HY
8 ja Ybgjcbg'fá a Ł	7 cXY	7 cXY
ÁÁ ééÁ éé	, %' \$+!%	!
FééÁ éé	, %' \$-!%	, %' \$, !%
FóéÁ éé	, %' %!%	, %' %\$!%
Fí ééÁ éé	, %' %!%	, %' %&!%
Fì ééÁ éé	, %' %!%	, %' %!%
Fî ééÁ éé	, %' %!%	, %' %!%
GééÁ éé	, %' %!%	, %' %!%



**@f[ Yi f +\$\$'a a**

5J97'vH5; äF9'65GG9

	6 UW [ U WY	6 UW [ Xfc]HY
8 ja Ybgjcbg'fá a Ł	7 cXY	7 cXY
ÁÁ ééÁ éé	, %' \$+!%*	!
FééÁ éé	, %' \$-!%*	, %' \$, !%*
FóéÁ éé	, %' %!%*	, %' %\$!%*
Fí ééÁ éé	, %' %!%*	, %' %&!%*
Fì ééÁ éé	, %' %!%*	, %' %!%*
Fî ééÁ éé	, %' %!%*	, %' %!%*
GééÁ éé	, %' %!%*	, %' %!%*

**H56 @G'89'896Cæ5; 9'58CGGv9G'F9B: CF7v9G'**

Ú|æææ Á) Ái `Y]bcl Á[ |æd"º) 'a a Áæ^Á&Á ç^Á [ çÁ[ ~ á..  
 |æ\*^!Á HEÁ { Á[ |æGÉÁ { D  
 Ö[ ] º) æ^Á&Á ç' ( ; B ÉÁ |.É^!8æ^Á[ ~!Á[ äq^æ|æ  
 Ö[ ••^!Á^Á çæ äæáÁÆÉÁ/GEÁ { Á^Á^ç. Á æÁ |ææ^  
 ^ÁZfa f`U l`YI Hfa ]fjg  
**Gfi Wi fYfYbZfWfYÁ æÁ** Áæç ç|ææÁ) Áæ à^Á [ çÁ[ ~ á...  
 Úæá^Á) Ái VY]bcl ('\$1'('\$a a Á. &æ. Á Á ^!  
 ] [ ~!Á ææ^Á^æ ç|æ. Á^ÁææÁÁ ÉÁ { D  
 Viæ^!^Áææ^Áæá^ÁÁÁ) d^q ä^Á [ ~ á..  
**Gi f'j ff]bgÁ [ ] [ ]** ^ÁÁ^Á ä^ÁÁ^Á ææ  
 Pæ ç^!Á^ÁææÁ. |æ^Á, ) ÉÁÉÁ {  
 Sá. ^ÁÁ&Á [ ] á^Á [ ç] |ææ^Á^Á á^Á [ çÁ^!ç^!^ÁÁ^Á @) ÁÚXÖ



		'5J97`vH5; äF9'65GG9			
		6 UW [ U WY	6 UW `Xfc]Y	6 UW [ U WY	6 UW `Xfc]Y
7 UdUW]f	8 ja Ybg]cbg fa a L	7 cXY	7 cXY	7 cXY	7 cXY
GÖPÁÆ	FÉÉÁÁ ÉÉ	% * &%	% * !%	% * &!%*	% * !%*
HÖPÁÆ	FI ÉÉÁÁ ÉÉ	% * (!%	% *) !%	% * (!%*	% *) !%*
I ÖPÁÆ	FÍ ÉÉÁÁ ÉÉ	% * *!%	% * +!%	% * *!%*	% * +!%*

**H56 @G'8I '7<9: `GI GD9B8I 9G**

Ú|æææ Á) Ái `Y]bcl Á[ |æd"º) 'a a  
 æ^Á&Á ç^Á [ çÁ ÉÉÁÁ ÉÉÁÁ ÉÁ { Á  
 Ö[ ••^!Á^Á çæ äæáÁÆÉÁ/GEÁ { Á^Á^ç...  
 ] æÁ |ææ^ÁÁ^Á { ..Áæ çÁ çd.. } æ.  
 Ö[ ~ à|æ^Á^Á æ) ^æ Á@á[ ~^Á^Á ..|æ q ..Á|æ &  
**Gi ddcfhYhVæbgc`Yg]bcl Á [ ] Á [ ]** ^{ ^ } ç  
 ^) Á æ[ æçá^!áÁÁ@çá^!Á [ ] Á^! ) á^D  
 æ^Á&Á. |æ^Á [ ~!Á ä^ÁÁ^Á ææ  
 Sá. ^ÁÁ&Á [ ] á^Á [ ç] |ææ^Á^Á á^Á [ çÁ^!ç^!^ÁÁ^Á @) ÁÚXÖ



		6 UW [ U WY	6 UW `Xfc]Y
8 ja Ybg]cbg`fa a L		7 cXY	7 cXY
FÉÉÁÁ ÉÉ		*% \$- !%	*% \$, !%
FGÉÉÁÁ ÉÉ		*% %&%	*% %\$!%
FI ÉÉÁÁ ÉÉ		*% % !%	*% %&!%
FÍ ÉÉÁÁ ÉÉ		*% % ) !%	*% % % !%
FÌ ÉÉÁÁ ÉÉ		*% % +!%	*% % % !%

**H56 @G'GI GD9B8I 9G**

Ú|æææ Á) Ái `Y]bcl Á[ |æd"º) 'a a ÁÁ  
 Ö[ ••^!Á^Á çæ äæáÁÆÉÁ/GEÁ { Á^Á^ç...  
 ] æÁ |ææ^ÁÁ^Á { ..Áæ çÁ çd.. } æ.  
 Ö[ ~ à|æ^Á^Á æ) ^æ Á@á[ ~^Á^Á ..|æ q ..Á|æ &  
**Gi ddcfhYhVæbgc`Yg]bcl Á [ ]**  
 ] [ .ææ } ^{ ^ } Á æ[ á  
 Çá^!áÁÁ@çá^!Á [ ] Á^! ) á^D  
 æ^Á&Á. |æ^Á [ ~!Á ä^ÁÁ^Á ææ



8 ja Ybg]cbg`fa a L	7 cXY
FÉÉÁÁ ÉÉ	*%\$ (\$!%
FGÉÉÁÁ ÉÉ	*%\$ ( &!%
FI ÉÉÁÁ ÉÉ	*%\$ ( (!%
FÍ ÉÉÁÁ ÉÉ	*%\$ ( *!%
FÌ ÉÉÁÁ ÉÉ	*%\$ ( , !%

**FC6-B9HH9F-9'DCI F'H56 @G'5J97'7I J9G**

*Voir chapitre PLONGES LAVERIE*



**H56 @ G-BCL @ Fv9G9B' ?-H**

Úæææ Á) Áy|Á [ ÇÁDÜQHE SÉ  
æ^&Á [ ~ à]æ^ Á æ} ^æ Á @ à [ ~ ^ Á J Á {  
Óæ à ^æ Á y ~ ó [ ÇÁ  
Ó [ ä • Á ] ä • É [ i ä • Á ] ä • Á { ä • Á Á É Á {  
Ó [ • • ^ | ^ ó ] æ Á É Á Ç Á {  
Ú ä ä • Á ) Á ä Á Á [ ÇÁDÜQHE SÉ  
< H Á { Á ^ Á • i ä • Á DÜ Á æ • æ | ^ Á ^ Á É Á {  
Óææ ^ Á ææ • Á Á  
É | [ ] ä ^ | Á i Á { Á [ ^ Á æ ^ | Á É Á {  
É | [ ] ä ^ | Á i Á { Á [ ^ Á æ ^ | Á É Á {  
P æ ç ^ | Á ^ Á ææ Á i É Á F Á {  
Ó æ ^ Á æ Á æ ( ä ^ Á É Á Ç Á ) ææ D



G/W f|y Á Á | Á Á | i Á |  
• ç ^ | Á ~ ó . ] f ç  
| ^ Á | æ ä æ } • Á æ @ ^ É  
^ ó ] ä | Á Á Á ~ ^  
ä Á | ] ^ | Á



Cd|çbg: Á Á | ^ ó • Á æ | æ ç •  
e & @ ^ Á [ | æ æ Á É Á G Á { É  
ä ] ç Á ^ Á Á É  
Ó æ ^ Á æ Á æ ( ä ^ Á É Á Ç Á ) ææ D

**ACB5; 9'F5D-89'9H: 57 @ G5BG'CI H-G**

**turnfix** Û • ç ^ Á Ó ^ ç c..

%#5 1 ghYf



&#Hci fbYf



' #7 fYghZl f''



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

**@J [ Yi f  
\* \$\$'a a**

	H56 @ G79BHf5 @ G		H56 @ G58CGGv9G	
	HUV'YgYi `Y	5j YWfHÜ „fYVUggY	HUV'YgYi `Y	5j YWfHÜ „fYVUggY
@b  i Yi f fa a Ł	7 cXY	7 cXY	7 cXY	7 cXY
F€€€	B; , '\$\$*	B; , '\$\$!*'	B; , '\$\$*!%	B; , '\$\$*!%*
FO€€	B; , '\$\$,	B; , '\$\$, !*	B; , '\$\$, !%	B; , '\$\$, !%*
FI €€	B; , '\$%\$	B; , '\$%\$!*'	B; , '\$%\$!%	B; , '\$%\$!%*
FÎ €€	B; , '\$%&	B; , '\$%&*'	B; , '\$%&!%	B; , '\$%&!%*
FÌ €€	B; , '\$%€	B; , '\$%€!*'	B; , '\$%€!%	B; , '\$%€!%*
Q€€€	B; , '\$%€	B; , '\$%€!*'	B; , '\$%€!%	B; , '\$%€!%*

**@J [ Yi f  
+ \$\$'a a**

	H56 @ G79BHf5 @ G		H56 @ G58CGGv9G	
	HUV'YgYi `Y	5j YWfHÜ „fYVUggY	HUV'YgYi `Y	5j YWfHÜ „fYVUggY
@b  i Yi f fa a Ł	7 cXY	7 cXY	7 cXY	7 cXY
F€€€	B; , '\$' )	B; , '\$' )!*	B; , '\$' )!%	B; , '\$' )!%*
FO€€	B; , '\$' +	B; , '\$' +!*	B; , '\$' +!%	B; , '\$' +!%*
FI €€	B; , '\$' -	B; , '\$' -!*	B; , '\$' -!%	B; , '\$' -!%*
FÎ €€	B; , '\$( %	B; , '\$( %*'	B; , '\$( %!%	B; , '\$( %!%*
FÌ €€	B; , '\$( ' )	B; , '\$( ' )!*	B; , '\$( ' )!%	B; , '\$( ' )!%*
Q€€€	B; , '\$( )	B; , '\$( )!*	B; , '\$( )!%	B; , '\$( )!%*

**FCI @ HH9G'D=CH5BH9G**



R^ Á Á Á | ^ ó • Á æ | æ ç •  
W U d Y d c n U a ] X Y Á Á É Á {  
Ç [ ] ç Á Á Á Á D

7 cXY
%''

**H56 @G: FC-89G89'DFvD5F5HCB'**

Ø[ æÁ^) ç.Á) Á ææÁ^ ) ..ã~^\•  
 Ó[ ]•d' &ç ) Á~' ç[ çæ[ ]^\•Á) Á) ç  
 D'Ub'XYXfVci dY'Ua c j ]V'YfA) Á[ ]^..ç@ ]\^Á|æ) &ç Á {  
 Úæ^Á[ ] [ ç &ç ) •Á) Á^!|^\•Á^ { ] ..Á Á {  
 T ^ à^\•Áæ^&Á [ ] ç/Áæçæ ç  
 Ó[ ]^\•Á á [ ] áã~^\•Á^ \* ..  
 Çæ^ ) çæç ) ÁGHEXDVÁÁ í €Á  
 Ú~ã•ç &^\•Á á [ ] áã~^\•Á^ €Á  
 V^ [ ] ..áæ |^\•Á ç çæ [ ] çæç ) ÁF€×Ó  
 Ø ..^\•Á &^\•Á [ ] ^^\•Á ) ^Á^Á ..\* ç|æ^Á Á ÇÁ ) ÁÁ Á@~^\•Á  
 Ú~|Á á á •Á Á [ ]^\•Á ç çæ ç •Á ç [ ] ç Çæ^Á^Á^Á D



8 ja Ybgjcbg'fi' \ \ L  
 +\$\$' - \$\$#% ( ) ' a a

	HUVYç Y	HUVYfci `UbiY
@b[ i Yi f'fa a L	7 cXY	7 cXY
F€€€	' \$* ( '\$\$%	' \$* ( %\$%
FÇ€€	' \$* ( &'\$%	' \$* ( '\$\$%
FI €€	' \$* ( ('\$%	' \$* ( ) '\$\$%

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

**H56 @G89'6CI @B; 9F-9**

Úæææ Áæ [ çæ|^\•Á ..fY'Ua Y'f'Wc'~fç' dUjggYi f' '\$' a a  
 Gfi Vii fY•[ ]^\•Á) Áæ à^\•Á [ çÁ| [ ] ..Á [ ] á^ &ç ) Á €Á^Á €Á { Á  
 Ó ç ç |^\•Á ç ç /Áæ^ &Á [ ] á+^\•Á^ çæ ç ) Á^ Á çææ  
 Væç^ |^\•Á çæ •^\•Á çæ|á+^\•Á^ ç ) d^ ç á^\•Á  
 Gi f' ] ff]bgÁ [ ] [ ] [ ] |^\•Á^Á ç^\•Á^ ç^\•Á^ çæ  
 Pæ ç |^\•Á^Á çæ çæÁ ..\* çæ|^\•Á^ Jí ç çÁ {



	@[ Yi f'*\$' a a	@[ Yi f'+\$\$' a a
@b[ i Yi f'fa a L	7 cXY	7 cXY
F€€€	' ) +\$	' ) +)
FÇ€€	' ) +%	' ) +*
FI €€	' ) +&	' ) ++
FÍ €€	' ) +'	' ) +,
FJ€€	' ) +(	' ) +-

**A9I 6 @G'D5F-G9BG**

: UVf]WUjcb'rci h]bcl '5G' \$( @  
 Ó[ [ ] | -e { ^ } çÁ { } ..  
 Úæææ A@ç^Á. çæ •^\•Á |Á Á {  
 DcftH'Uj UbfY'Y] UV'Y'YiYgWUa cHUV'Y  
 | Á [ ]^\•Á ç çæ ç •Á [ ] ç Çæ^Á^Á^Á  
 Çç^ &Á [ ] á+^\•Á^ Áæ çæ [ ] ^ç •Á [ ] çæ|^\•Á^  
 \* |á^\•Á €€€Á €€Á { Á ç^ Á çæ &@  
 J€€Á €€Á { Á ç^ Á çæ ç ç D  
 U] ç [ ] Á çæ [ ] á^ &Á .. ç^ •



	8 fg] bUjcb	7 cXY
T ^ à^\•Á çæ ç ) Á [ ]^\•Á^Á^ Á^ Á çæ &@•	' % \$%\$%	' % \$%\$%
T ^ à^\•Á çæ ç ) Á [ ]^\•Á^Á^ Á^ Á çæ &@• Áæ^ &Á [ ] á^ &Á .. ç^ •	' % \$&'\$%	' % \$&'\$%
Úæææ Á [ ] d^ ] çæ ..Á çæ^ Á^\•Á^Á €€Fí Á {	% ( ) &%	% ( ) &%
Ó: ç ^\•Á [ ] çÁ €€€Á €€Á {	% ( ) * \$	% ( ) * \$

# PLONGES LAVERIE





7cbgfi W]cb'ici h]bcl

Úaálæ^Aæ^&Á[|á·Áæ]cã ã·^|^( ^) d]á[··^|^(áæ) áááÁÆÆÁÆÁ { ÁZfa f'Ui l'Yi Iffa ]fjg  
 Ú^!8æ^Á·ÁÆÁ { ÁQ[·|Á[|áá^æ|áÁ[ ]Áæ &^·^D  
 Ö'ç^Á|æ]áá[|{ ^Á·[ ]|á·..Aæ^&Áæ \*|^·Áæ[ á·Áæ[ ]}..ÆÁ.\*[ ^áÁ^|ç~l...  
 Úã·( ^) áli VY]bcl Áli[··..Á^&á] Á\$'l' (\$'a a ··|Á·..|á·..ÆÆááá^Á[ çÁ Áæ·  
 Pæ·ç^|Á^ÁææÁ·\*|æ|Á^ÁÁJ|ÁÁÆÁ {  
 Šã:..Aæ^&Á[ ]áÁ[ çP]æ·ã^·ÆÁ·áÁ[ çÁ·|ç^|·^Á·Áá @] ÁÚXÖ



Gi f'djYXg



Gi f'djYXgŽ'fH]„fY



Gi f'a Yi VY

@F; 9I F'+\$\$'a a			
8 fg][ bu]cb	gi f'djYXg 7 cXY	gi f'djYXgŽ'fH]„fY 7 cXY	gi f'a Yi VY 7 cXY
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { Áæ^&ÁÆÁæÁ\$'l' ) \$ \$'l' " + ) ' a a	) ( & + \$	) ( & + \$!*	) ( , +
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ[ ææ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' ) \$ \$'l' " + ) ' a a	) ( & , \$	) ( & , \$!*	) ( , ,
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ æ & @æ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' ) \$ \$'l' " + ) ' a a	) ( & - \$	) ( & - \$!*	) ( , -
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ[ ææ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' ) \$ \$'l' " + ) ' a a	) ( ' \$ \$	) ( ' \$ \$!*	) ( - \$
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ æ & @æ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' ) \$ \$'l' " + ) ' a a	) ( ' % \$	) ( ' % \$!*	) ( - %

@F; 9I F', \$\$'a a`			
8 fg][ bu]cb	gi f'djYXg 7 cXY	gi f'djYXgŽ'fH]„fY 7 cXY	gi f'a Yi VY 7 cXY
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { Áæ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' * \$ \$'l' ( \$ \$'a a	) ( & + %	) ( & + %*	) ( - &
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ[ ææ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' * \$ \$'l' ( \$ \$'a a	) ( & , %	) ( & , %*	) ( - '
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ æ & @æ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' * \$ \$'l' ( \$ \$'a a	) ( & - %	) ( & - %*	) ( - (
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ[ ææ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' * \$ \$'l' ( \$ \$'a a	) ( ' % \$	) ( ' % \$*	) ( - )
Ú[ ] * ^ ÁÆÆÁÆÁÆÁ { ÁÆÁÆÁ.*[ ^ áÁÁÁ æ & @æ^&ÁÆÁæÁ\$ \$'l' * \$ \$'l' ( \$ \$'a a	) ( ' % %	) ( ' % %*	) ( - *



**D@CB; 9G'GI F'A9I 6 @**

7 cbgfi Wjcb'ici h]bcl

Úã|æ^ÁÆ^&Á[|á.Áæ çã"ã^|^(\ ^) çã[.^^^Á^Á çãããÁÆÆÁÆÆÁ {

Zfa f'U i 'YI Hfa ]Jfg

Ú^!8æ^ÁÆÆÁ { Á[~!Á[ àã^ç|ãÁ[] } Áæ & ^ ÁD

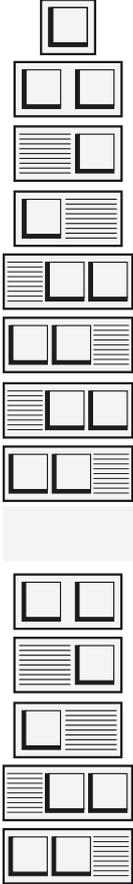
Ô`ç^Á{ à[~çÁæ^&Á } |ã.ÁÆ^&Á } |^Á^Á çããã } ..ÉÁ.[~ç^áÁ^!ç`i.ÁÁÁÁ

Ú`!Á ^`à|^Á |æããÁÆ^&Á[|ç.Áæ |ã.ç ç.Á^Á çããã çã.Á.Áæ|^

Ç^ãããÁÆÆÁ { Áæ|ã^ÁD

Pæç`!ÁÆ^&Á çã.Á.Áæ|^ÁÆÆÁ |ÁÆÆÁ {

Šã|..ÁÆ^&Á[] } á^Á[] ç]æçã`^ÉÁ`á^Á[] çÁ`!ç^!^Á^Á çã @) ÁÚXÔ



5 j YWW j Yfbg' ) \$ \$ ' ) \$ \$ ' " \$ \$ ' a a	8 ja Ybg]cbg' fã a Ł	7 cXY
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ&	ï €€ÁÁ €€	) ( & ,
Ú[] } *^ÁÇÁæ&•Á	FG€€ÁÁ €€	) ( & -
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ&ÆÁ.Á.[~ç^áÁæ& @	FG€€ÁÁ €€	) ( & \$
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ&ÆÁ.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	FG€€ÁÁ €€	) ( & %
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁæ& @	Fí €€ÁÁ €€	) ( & )
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	Fí €€ÁÁ €€	) ( & *
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁæ& @	Fì €€ÁÁ €€	) ( & +
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	Fì €€ÁÁ €€	) ( & ,

5 j YWW j Yfbg' * \$ \$ ' ) \$ \$ ' " \$ \$ ' a a	8 ja Ybg]cbg' fã a Ł	7 cXY
Ú[] } *^ÁÇÁæ&•Á	Fí €€ÁÁ €€	) ( & &
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ&ÆÁ.Á.[~ç^áÁæ& @	Fí €€ÁÁ €€	) ( & '
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ&ÆÁ.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	Fí €€ÁÁ €€	) ( & (
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁæ& @	G€€€ÁÁ €€	) ( & -
Ú[] } *^ÁÇÁæ&ÆÁ.Á.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	G€€€ÁÁ €€	) ( & * %

**D@CB; 9G'DCI F`BHv; F5H`CB` @J9!J5`GG9 @@@**

Ô[]`ç`&ç } Áæ`ç[] ç

Úã|æ^ÁÆ^&Á[|á.Áæ çã"ã^|^(\ ^) çã

à[.^^^Á^Á çãããÁÆÆÁ { Zfa f'U i 'YI Hfa ]Jfg

Ú^!8æ^ÁÆÆÁ { Á[~!Á[ àã^ç|ãÁ[] } Áæ & ^ ÁD

Ô`ç^Á{ à[~çÁæ^&Á } |ã.ÁÆ^&Á } |^Á^Á çããã } ..ÉÁ.[~ç^áÁ^!ç`i...

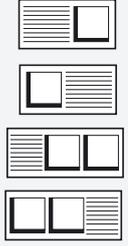
Úã-ç(\ ^) çã.Šã.Á[~!Á[ \*^(\ ^) çã^Éçã.Á^ÁÁ[] ÁÁ[~ÁÇ.Á.[~ç^á

R ] æ^Á[] çÁæ&@Áæ&Á çã ç`!ÁÆÆÁ {

V`à^Á[] çÁÆÆÁÆÆÁ { Á`!Á.Áæ^Á^Á á^ÁÆÁ ç^æ

Šã|..ÁÆ^&Á[] } á^Á[] ç]æçã`^ÉÁ

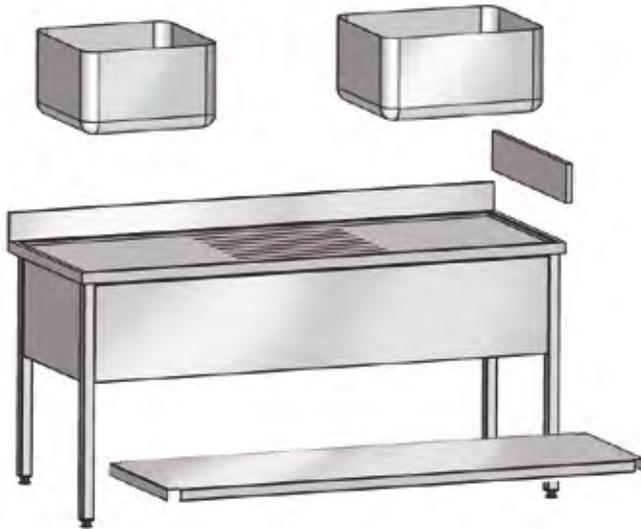
ç`à^Á[] çÁ`!ç^!^Á^Á çã @) ÁÚXÔ



5 j YWW j Yfbg' ) \$ \$ ' ) \$ \$ ' " \$ \$ ' a a			Ž v]Uj „fYVUggY
8 fg[] bU]cb	8 ja Ybg]cbg' fã a Ł	7 cXY	7 cXY
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ& É FÁ.Á.[~ç^áÁæ& @	FG€€ÁÁ €€	) ( &&&	) ( &&&*
Ú[] } *^ÁÆÆÁæ& É FÁ.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	FG€€ÁÁ €€	) ( &&'	) ( &&'*
Ú[] } *^ÁÇÁæ& É FÁ.Á.[~ç^áÁæ& @	Fí €€ÁÁ €€	) ( &&(	) ( &&'*
Ú[] } *^ÁÇÁæ& É FÁ.Á.[~ç^áÁÆ!  æ	Fí €€ÁÁ €€	) ( &&)	) ( &&'*

**7<=: F5; 9'89G'DCCB; 9G'**

- 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



**DCCB; 9G'GI F'A9GI F9**

Ô[]•d' &ç) Á~ o& [ ç  
 Úæ[]æ•^Áæ^&Á^à| iá•Áæ ç~ á•^|Λ( ^) dÉ  
 á[]••^|Λ^o(æ) áæáÁÆÆÁ/GEÁ {  
**Zfa f'U l'YI Ifa ]Ifg**  
 Ú^|8æ^Á-ÁÆÁ { ÁQ[]^Á| áá^o(á^Á[] ) &~•^D  
 Ô~ ç^Á^•[] [ |á..ÁÆæ \*|^•Áo&| á•Áæ[] } ..É.~[]^ çf áÁ^|ç~|...  
 Úá-ç( ^) çhí VY]bcl Áh[]••..Á^&ç) Á\$1'( \$a a Á^|Á..á•É  
 @æ[]æ^Á[] çÁ ÁæΛ•  
 Pæ ç^|Á^Á^|ææÁ..\*|æ[]^Á^Á JÉÁÚÁÍ Á {  
 Sá[]..Áæ^&Á[] á^Á[] ç[]æ ç~^Éæ á^Á[] çÁ^|ç^|•^Áo(á ç) ÁÚXÓ

	D5 = @G GG9	
	'@f[ Yi f* \$\$'	@f[ Yi f'+\$\$'
8]a Ybg]cbg'fa a Ł	7 cXY	7 cXY
í €€ÁÁ JJ	)(((\$	)(((\$
ï €€ÁÁ JJ	)(((\$%	)(((\$%
J €€ÁÁ €J	)(((\$&	)(((\$&
FF €€ÁÁ FGJ	)(((\$'	)(((\$'
FH €€ÁÁ FI JJ	)(((\$ (	)(((\$ (
Fí €€ÁÁ Fí JJ	)(((\$)	)(((\$)
Fî €€ÁÁ Fî JJ	)(((\$*	)(((\$*
FJ €€ÁÁ €J	)(((\$+	)(((\$+
GF €€ÁÁ GGJ	)(((\$,	)(((\$,
GH €€ÁÁ GJ	)(((\$-	)(((\$-

657'GCI 8v'{' ]bgffYf	
8]a Ybg]cbg'fa a Ł	7 cXY
l €€ÁÁ €€ÁÁ €€	)(' ,)
í €€ÁÁ €€ÁÁ €€	)(' , *
ï €€ÁÁ €€ÁÁ €€	)(' , +
î €€ÁÁ €€ÁÁ €€	)(' , ,
ï €€ÁÁ €€ÁÁ € €	)(' , -
ì €€ÁÁ €€ÁÁ € €	)(' - \$
î ì €€ÁÁ €€ÁÁ € €	)(' - %
FÉ €€ÁÁ €€ÁÁ € €	)(' - &

CDH-CBG	
8 YgW]d]h]cb	7 cXY
Ö[]••^ Λ^o(æ).læÁ[]^ á.Á €€Á {	)(' - *
Ö[]••^ Λ^o(æ).læÁ[]^ á.Á €€Á {	)(' -)
" æ~ Λ^o(æ)•^Á[] { } á^ Á €€Á {	)(' - (
" æ~ Λ^o(æ)•^Á[] { } á^ Á €€Á {	)(' -'

**7I J9ZD5 =@G GG9'9B75 GHF56 @G**



7i j Y]bcl Á €€ÁÁ €€ÁÁ €€Á { ÁÁ) &æ d^|  
 æ^&Á[] á^Á[] ç[]æ ç~^Éæ á^Á[] çÁ^|ç^|•^Áo(á ç) ÁÚXÓ

DUJ~UggY]bcl Á €€ÁÁ €€ÁÁ €€Á { ÁÁ) &æ d^|  
 Ô~ ç^Á €€ÁÁ €€ÁÁ €€Á { ÁÁ) &æ d^|  
 æ^&Á[] á^Á[] ç[]æ ç~^Éæ á^Á[] çÁ^|ç^|•^Áo(á ç) ÁÚXÓ

8 fg[] bu]cb	7 cXY
Ô~ ç^Á^~ ^	) - %
Ô~ ç^ÁÉÚæ[]æ•^	) - &



))(\$\$\$%

))\$%

### FC6-B9HG

A f'Ub[ Yi f'Wc`XYWñ bYcf]YbHUVYÉ [ ] [ d'`  
 Ö.ããFÁÐ ã ãË!^•ã } Á æÁÁ Áæ•ÁoÁ&[ ã ã[[ ] •ÁFÐ Á^ÁË ~!Áã^&Á ÉÁ {  
 T [ ] [ d'` ÉÁ!ã } çã!ÉÁ!.. Áæ^&Á^çã!^•Á [ çÉ!æ^ã^o Áæ çÉ^d'`!ÁoÁã^•ÉÁ&á!ãÁFÉÁ  
 FcV]bYña f'Ub[ Yi fZ97# : 'Uj YWñca a UbXYU' 'Wci XYÉ [ /Á^&\* } ^Á!ã } çã!ÉÁ  
 Šã!.. Áæ^&Á^çã!^•Á [ ã' oÁ ( \!ÁFÉÁFÉ FÉFÉ

8 fgll bUjcb	7 cXY
Ü[ ãã^oÁ ..!æ * ^! /Á  Á^&* } ^Á!ã } çã!ÉÁ	))(\$\$\$%
Ü[ ãã^oÁ ..!æ * ^! /Á [ { æ á^Áæ /Á ~ á^	))\$%



)))%\$\$%

)))' '\$%

)))-' '\$%

### 8CI 7<9HH9G

Ö.ããFÁÐ ã ãË!^•ã } Á æÁÁ Áæ•ÁoÁ&[ ã ã[[ ] •ÁFÐ Á^ÁË ~!  
 Šã!.. Áæ^&Á^çã!^•Á [ çÉ!æ^ã^o Áæ çÉ^d'`!ÁoÁã^•ÉÁ&á!ãÁFÉÁ

8 fgll bUjcb	7 cXY
Ö[ ~ &@æÁ [ ] [ d'` ÁFÉ ÉÁ { ÁÖEWÁÜUÖÖÁgi f'd'cb[ Y	)))\$\$\$%
Ö[ ~ &@æÁ [ ] [ d'` ÁFÉ ÉÁ { ÁÖÖÖÖÁgi f'd'cb[ Y	)))%\$\$%
Ö[ ~ &@æÁÖÖÖÖÖÁ i fUY	)))&\$\$%
Ö[ ~ &@æÁ [ ] [ d'` ÁFÉ ÉÁ { ÁÖÖÖÖÁ  Á^&* } ^Ági f'd'cb[ Y	)))' '\$%
Ö[ ~ &@æÁFÉ ÉÁ { ÁÖÖÖÖÁæ^&Á  Á^&* } ^Á i fUY	)))(\$\$%
A]b]!Xci W YHÁ [ ] [ d'` ÁÖÖÖÖÁgi f'd'cb[ Y Pæ ç'!ÁÁ i ÉÁ {	))- '\$%
A]b]!Xci W YHÁ [ ] [ d'` ÁÖÖÖÖÁ  Á^&* } ^Ági f'd'cb[ Y Pæ ç'!ÁÁ i ÉÁ {	))- (\$\$%

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



))\$% '\$%

))\$% '\$%

### 7CAA5B89GZ: @L-6 @GZ7C@897M; B9'

8 fgll bUjcb	7 cXY
Ô[ { { æ á^Áæ Á ã áÁÖæ Á [ æ^Á	))\$% '\$%
Ô[ { { æ á^Áæ Á ã áÁÖæ ÁÖæ á^ÁÁÖæ Á [ æ^Á	))\$% '\$%
Q^çã!^•Á^Á&á!ã^ { } o[ ] * ÉFGEÉÁ {	))\$&
Q^çã!^•Á^Á&á!ã^ { } o[ ] * ÉÖGEÉÁ {	))\$&
Ô [ /Á^&* } ^Áã ]  ^	))\$&
Sã& [ { { æ á^Áæ Á^ } [ ~ Áç^ÁÐ æã^!É!çã!É  Á^&* } ^D	)))+' '\$%
Sã& [ { { æ á^Áæ Á^ } [ ~ ÉÁ [ ] c.Á^!Á[[ ] * ^Á	))\$%&



?]hñca a UbXYU' [ Ybci ))' + '\$%

### 6CB89ZG-D<CBGZGI FJ9FG9G



))\$&\$\$%

))\$% "

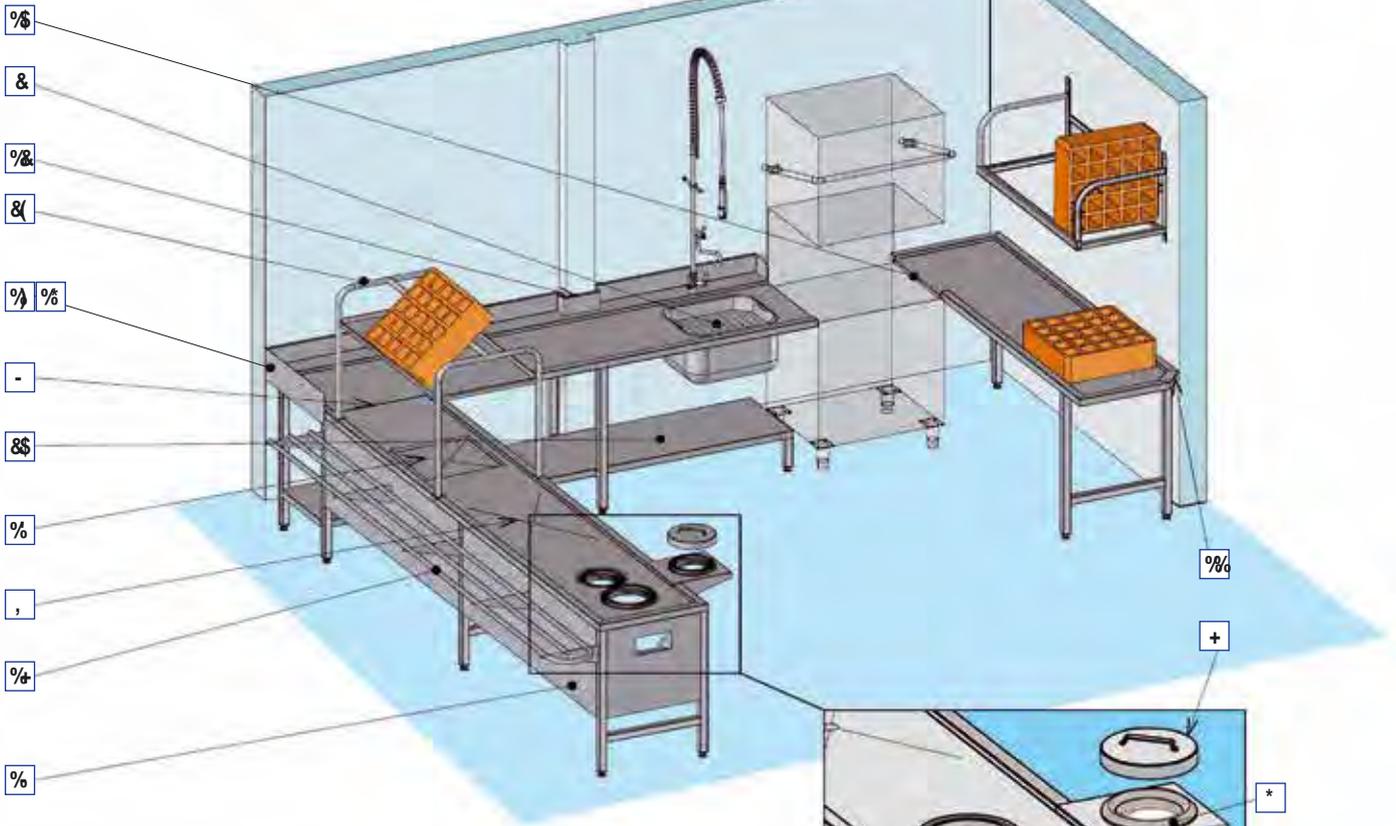
8 fgll bUjcb	7 cXY
Ó[ } á^Á [ ç] æ ç^ ^Á	)))\$*
Üã @ } ÁUXÔ	)))\$%
Üã @ } /Á ~ á^ÁUXÔ	)))\$%&
Üã @ } Áæ [ ]	)))\$%&
V^ à^Á [ ç^ ~!ç^!^•Á^Éæ ç'!ÁG ÉÁ { Á	)))\$%&
V^ à^Á [ ç^ ~!ç^!^•Á^&Áç^Á^Á^ } á^Áæ çÁG ÉÁ { Á	)))\$&\$\$%



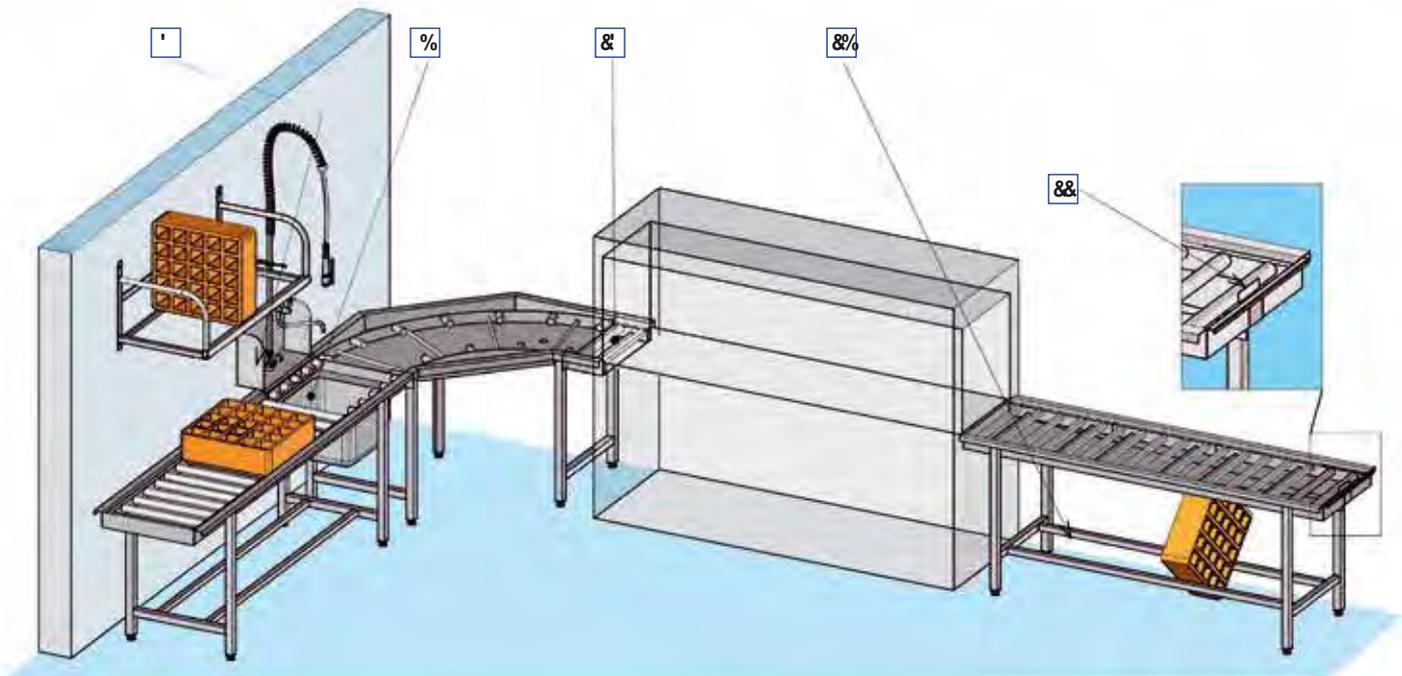
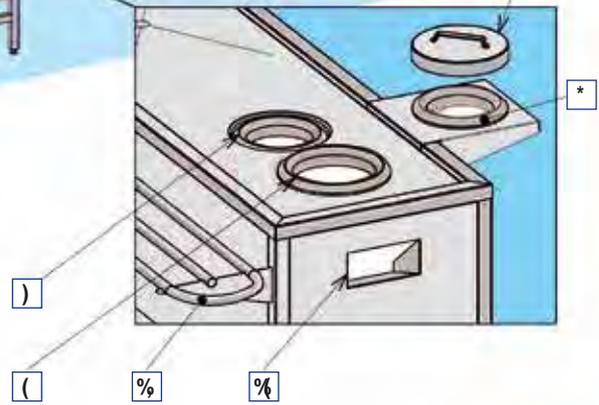
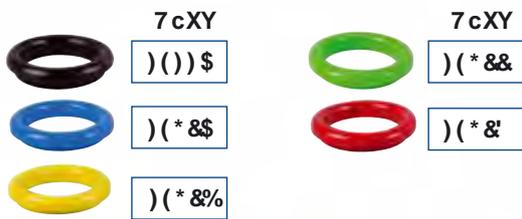




5779GGC-F9G'9H'CDHCBG



5779GGC-F9G'9H'CDHCBG





Ú[ ~ |Á d & æ^Á d' æ' c' } } Á^Á ! [ á' æ^Á æ^Á ~ Á' Á' Á' ~ á!^  
 Ó' ç^Á d' m' h m, bYzæ q ^} • q } • Á' \$' I' (+ \$' I' + \$ \$ Á' Á -) ' I' \* \* ) ' I' + ' ( ' a a Á  
 æ^Á d' } áÁæ [ } } ...  
 Ó [ } c' } æ' & Á d' \$' @ci " % \$' @  
 Ú [ ~ |Á d' Á d' } } c' } } Á' Á' | [ á' æ^Á Á' Á' Á' {



8 fgll bUjcb	7 cXY
ÓæÁFI €Šæ^Á d' } } ç^Á! & ^	+ & & *
ÓæÁF€Š	+ & & ,
ÓæÁF€Šæ^Á d' } } áá ^ óÁ^ Á' d' } } æ^Á	+ & & -

657 G'-BCL FCI @ BHG

Ú[ ~ |Á d & æ^Á d' æ' c' } } Á^Á ! [ á' æ^Á æ^Á ~ Á' Á' Á' ~ á!^  
 Ó' ç^Á d' bcl Á d' d' Á d' } } Á' Á' } } áÁæ [ } } ...



8 fgll bUjcb	7 cXY
6 UW&\$' @Šæ q ^} • q } • Á' €€Á €€Á Á' €€Á { Ú [ ~  Á d' Á' Á' Á' Á' { Óç^Á & Á d' } } áÁæ [ } } áÁæ [ } } ç^Á! • Á' Á' d' } } .] q ^ Pæ c' } } Á' d' } } Á' d' } } €€Á {	+ & ' &
6 UW, \$' @Šæ q ^} • q } • Á' €€Á €€Á Á' €€Á { Ú [ ~  Á d' Á' Á' Á' Á' { Óç^Á & Á d' } } çæ& } } Á' d' } } áá ^ óÁ^ Á' d' } } Á' d' } } ! Pæ c' } } Á' d' } } Á' d' } } €€Á {	+ & + & &
6 UW&\$ \$' @Šæ q ^} • q } • Á' €€Á €€Á Á' €€Á { Ú [ ~  Á d' Á' Á' Á' Á' { Óç^Á & Á d' } } çæ& } } Á' d' } } áá ^ óÁ^ Á' d' } } Á' d' } } ! Pæ c' } } Á' d' } } Á' d' } } €€Á {	+ & + ' &

GC7 @ '89 F9 < 51 GG' DCI F' @ J9! J5 = GG9 @ @

Ú d' & ç' ^ Á' æ' áÁ d' bcl ' á! [ } } . Á' É  
 R' ~ Á' Á' | á' • á + Á' Á' ~ | Á' æ' á! É  
 Ú ~ | Á' á + Á' Á' . | á' • Á' . \* | æ' | Á' •  
 Ó á' ^} • q } • Á' d' } } Á' d' } } €€Á €€Á {



8 fgll bUjcb	7 cXY
Ú [ & ^ Á' Á' . @æ • • Á' Á'	) ( ) ( ,



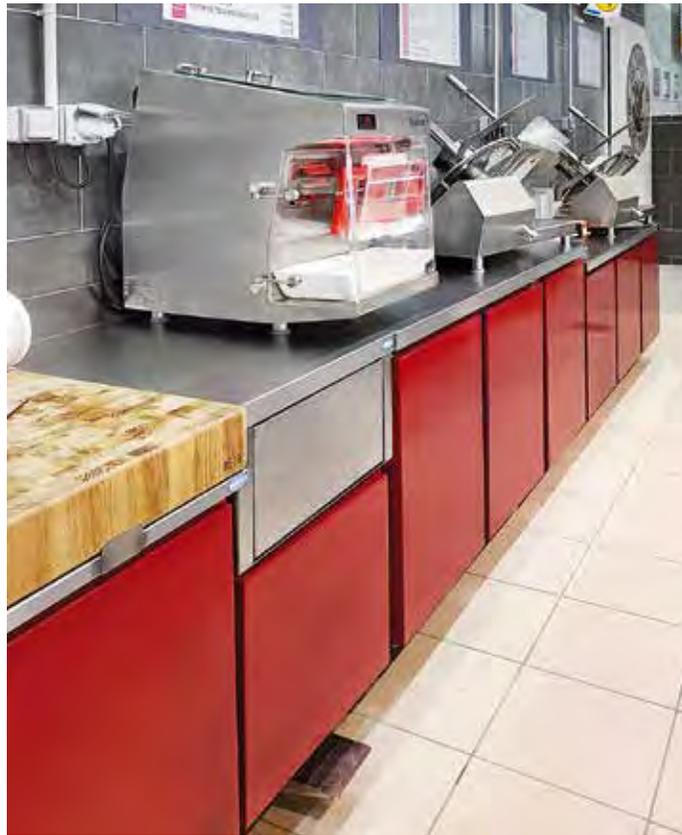
# AGENCEMENT PERSONNALISÉ RANGEMENT MEUBLES RÉFRIGÉRÉS





**DF-CF+V`Æ@F; CBCA-9`9H'Æ@M; äB9**

*Nos mobiliers inox MAPAL peuvent s'adapter pour optimiser idéalement l'ergonomie et l'hygiène de vos postes de travail.*



89G'5AvB5; 9A9BHG'7CAD@H9A9BH'D9FGCBB5 @G56 @G

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



Bci g'Wt bgi `h'f

7CAA9B79N5`v @6CF9F`JCHF9`9GD579`89`HF5J5=@

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

**Bci g`Vtbgj`hYf**

Meubles standards



Meubles surbaissés



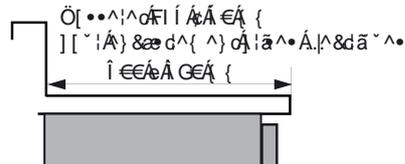
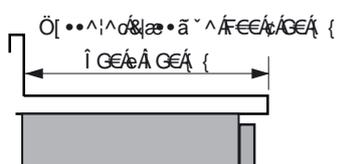
Meubles avec tiroirs, avec poubelle basculante, billot



Meubles avec compartiment réfrigéré



D@ G-9I FG'DCGG-6 @HvG'89'D@H95I L



CDHCBG7I J9G'



JJm du rarc`vwjcbgããã c.ã X^!!^Á^ { ].Á.] ÈÁ { •!ÁÁã &•



D`cb[ YÁ €€Á €€Á€€Á { Šã!..Á€^&Á[ ]ãÈÁã @} Áó`!ç^!•^



7i j YÁ: Á€€Á { Á€^&Á[ ] È ]ã Ü! àã Áó^&Á[ ]ãã +ã[ `\*^ Çã^ ^} cãã } ÁÁã Áãã {



DUj`UggYÁ€€€Á €€Á { Ô`ç^ÁÁ €€Á €€Á€€Á €€Á { ÈÁ[ ]ãã æ ÈÈ`ã•^!^ { ^} ÈÁ.: [ `ç] áÁã•^ Çç^&Á[ ]ãÈÁã @} Áó`!ç^!•^

### 89G'DC-BHG'89'J9BH9'5HHF57H G

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



**Bci g'Wcbgi `HYf**

5 AvB5; 9A9BHG'89G'Ä5 FF ä F9G!HF58 H-CBB9 @GÄ

A9I 6 @G'HF5J9FG5 BHG'9H'79BHF5I L

: UvfjWUjcb'rci h]bcl 'Vfcggf  
 Úææä Ä [ çÄ]. ÈÈÄ { Äæ^&Ä^ } f!öU { ...æ  
 Úæ\*^ ( ^) ö^! f'fUj ,,fYff [ 'UVY  
 ^ö]æ &@:  
 Ú [ic^Ä] |ä•æ ç^Äci Vfyg  
 ••] ^) ä^ ^•Äæ^&Ä^ä DÄ  
 D]YXgÄ [ çÄ..]æ| ^•Ä^!Ä ÉÄ { Ä  
 Pæ ç^! Ä^ÄææÄÄ ÉÉÄ {  
 Öæ^Ä Ä Ä \* Ä æÄ æ^æ Ä



A Yi V'Yg'WbhfU l

	DfcZbXYi f* \$\$'a a	DfcZbXYi f'+\$\$'a a
@b[ i Yi f'fä a L	7 cXY	7 cXY
FEEE	' \$\$\$	' \$\$+\$
FGEE	' \$\$%\$	' \$\$, \$
FI EE	' \$\$&\$	' \$\$- \$
FÍ EE	' \$\$' \$	' \$%\$
FÌ EE	' \$\$(\$	' \$)%\$
GE EE	' \$\$* \$	' \$)% \$

@g'a Yi V'Yg'fUj YfgUbrgÄ [ ] ö.. ä ..  
 ä^Ä [ ic^Ävci 'jggUbrgÄ^!Ä^ÄZMWg

	DfcZbXYi f'+\$\$'a a
@b[ i Yi f'fä a L	7 cXY
FEEE	' \$( ) \$
FGEE	' \$( * \$
FI EE	' \$( + \$
FÍ EE	' \$( , \$
FÌ EE	' \$( - \$
GE EE	' \$) % \$

A9I 6 @G'GI F65 -GGv G dci f'fUbw Yi fg { 'Ua Vcb

T- [ ^•Äææc.lä ç^ ^•Ä&@ä^ ^•  
 Pæ ç^! Ä^ÄææÄÄ \$\$Ä {



A Yi V'Yg'gi fVUjggfg

	7 YbfU	5 Xcggf
@b[ "l 'DfcZ' fä a L	7 cXY	7 cXY
FEEEÄÄ EE	' \$\$+)	' \$&, )
FGEEÄÄ EE	' \$\$, )	' \$&-)

A9I 6 @G'58 CGGv G

Úææä Ä [ çÄ]. ÈÈÄ { Äæ^&ÄcggYfYh•æ ääÄ FEEÄÄÉÄ { D  
 ÚææÄÄÄ Ä { Ä^Ä [ äæ•^ ( ^) ö [ ^Ä^Äæ•æ^•  
 ä^Ä^æ ç!ä



A Yi V'Yg'UXcggfg

	DfcZbXYi f* \$\$'a a	DfcZbXYi f'+\$\$'a a
@b[ i Yi f'fä a L	7 cXY	7 cXY
FEEE	' \$&%\$	' \$&, \$
FGEE	' \$&&\$	' \$&- \$
FI EE	' \$&' \$	' \$' %\$
FÍ EE	' \$&(\$	' \$' ' \$
FÌ EE	' \$&) \$	' \$' (\$
GE EE	' \$&+ \$	' \$' ) )

A9I 6 @G'65 G'Ä7 <5I :: 9!5 GG-9HH9GÄ

V [ öÄ [ çÄ]ÄHÉ Š  
 Ú [ic^Ä] |ä•æ ç^Ä^•] ^) ä^ ^•Äæ^&Ä^!^!  
 FÄæ^ÄÄ ç.lä^!ÄÄ..]æ| ^Ä^Ä^Äæ ç^!Ä&@ä^Ä ÄÄÄ



Ú^ä•æ &ÄcÄY ÄGcÄÄ [ ] [ V [ ] ..lä^!Ä ääÄ xÖ

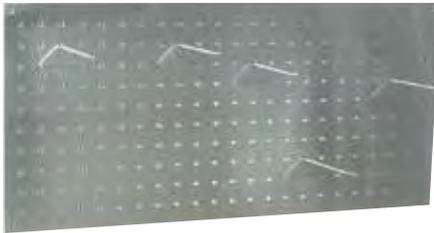
<U Hf f' - \$\$'a a	A Yi V'YVUg WbhfU	5j YWXcggYfYh %\$'l '&\$'a a
@b[ i Yi f'fä a L	7 cXY	7 cXY
FI EEÄÄ EE	6; &* \$(	6; &* %
FÍ EEÄÄ EE	6; &* \$*	6; &* %
FÌ EEÄÄ EE	6; &* \$,	6; &* %





**GI DDCFH'AI F5 @/EI GH9BG=@G**

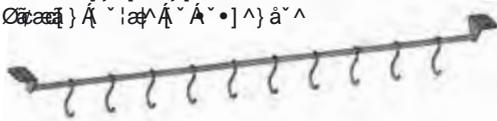
Ú|æ~^Á [ cÁ^i+!..Á^i( ^æ) óG&&[ &@^Á^Ái[ &@•Á[~!Á~]] [!c!Á^•Á^æ•Á•c)•ã•  
 Ø~!) aÁæ^ÁÁÁi[ &@•Á [ cÁ ] ~^~^!ÁæÁ { D  
 Öã^•ã)•ÁÁi€ÁÁi€Á {



8 fg][ bU]cb	7 cXY
Š^Á á& [ ] ^Áæ^ÁÁÁi[ &@•	' ) * \$
ŠæÁi[ &@Á~ ] .~{ } æ^	3561.01

**65 FF9 'AE7 FC7 <9HG**

Öæi|ææã } Á~ óÁ [ cÁ  
 Öæã } Á~ iæ^Á~Á~] ^) á^ ^



**65 FF9 'BCL'DCFH9!: ÷ <9G**



8 ja Ybg]cbg'fã a Ł	7 cXY
Š ] ~^~^!Á HEÁ {	' \$+%&\$
Š ] ~^~^!ÁææÁ {	' \$+% \$
Ô: [ &@Á) ÁÜÁ [ !cË•c)•ã•	' \$+% \$

BVfY'ZŴ Yg	8 ja Ybg]cbg'fã a Ł	7 cXY
ì Á&@•	î Ġ Á/Áæ	' \$+%&\$
FGÁ&@•	FææÁ/Áæ	' \$+%&\$

**GI DDCFHG'BCL'DCI F': CI FG**

Ú|~ææ•^ ( ^) cÁ } æ^!•^!Á [~!Á~!•Á& [ c^&æ] ÁcÁ~!•Á æc•  
 Öã^•ã)•ÁG ÁÁæÁ { Áæ^ÁÁ~ ] [!cÁ..!æi^•Öæc c~!ÁQ!•Á~ óÁi €Á {  
 : ]! YÁ~!Á~!ã•ÁÁÁ æ^ÁÁæ^Á~ Á cV] YÁ~!Á [~!c•Á æ [ cæ c•Á FæÁ { Á [ ] cÁÁÁã



	: ±9	AC6=@
8 fg][ bU]cb	7 cXY	7 cXY
Úæ)•Á  ã•ã+^	' % &	' % &
Öæ^Á&Á [ ] } ^Á Á  ã•ã+^•ÁÖ	' % &*	' % &
Öæ^Á&Á [ ] } •Á Á  ã•ã+^•ÁÖ	' % &+	' % ' %

**DI D-HF9G**



**Di d]fY'Ufa c]fY**

: Uf]WU]cb'ici h]bcl'Vfcggf

Öææ æ^Á&ã . Á~!Áá] á] [!cÁæææ cÁ~!Áá [ á^Áæ^ÁÁææ+^Á . áææ^Á  
 Ø!{ ^c!^Á&ÁÁ [~!Áá] áÁQ [!cÁ [~!c•Á æ [ cæ c•Á FæÁ { Á [ ] cÁÁÁã

8 fg][ bU]cb	8 ja Ybg]cbg'fã a Ł	7 cXY
Ú~) æ^Á [~]æ] cæ^Á&á [ á^	í æÁÁi €ÁÁFí €	, , - (' \$ %

**Di d]fYg'fW]rc]fYg**

: Uf]WU]cb'ici h]bcl'Vfcggf'ft]'g'fWU]fgk

Öææ æ^Á&ã . Áæææ^Á~!Áæææ!Á

8 fg][ bU]cb	8 ja Ybg]cbg'fã a Ł	7 cXY
Ú~) æ^Á~!æ	í æÁÁi €ÁÁæ	, , -)
Ú~) æ^Á~!Á æ^Áæ^	í æÁÁi €ÁÁæí €	, , -*
Ú~) æ^Á [~]æ] c	í æÁÁi €ÁÁæí €	, , -+

**vH5; 9F9G7 @9G'AI F5 @G**

Ó|æÁ|[-á|bcl ]|lä  
 Ü'!G&|}•[|•Á|~á.Λ•  
 ÇãÁ&@çã^•Á[]Á~|}ã•D  
 Ô@è^ΛÁ æãã€Á\*Ð|Á..|æã



	DfcZbXYi f' \$\$'a a	DfcZbXYi f' (\$\$'a a
@b[i Yif'fa a Ł	7 cXY	7 cXY
F€€€	' %\$\$)	' %\$\$&%
FG€€	' %\$\$%	' %\$\$&&
FI €€	' %\$\$+	' %\$\$&
FÎ €€	' %\$\$)	' %\$\$&(
FÌ €€	' %\$\$)	' %\$\$&
G€€€	' %\$\$*	' %\$\$*

**vH5; 9F9G'H56 @HH9G'AI F5 @G**

Væã|~çÁ|~|bcl Á|lä  
 ÇãÁ&|}•[|•Á|~á.Λ•  
 Šã!..Λ•æã^•G&|}•[|•É  
 ÇãÁ&@çã^•Á[]Á~|}ã•D  
 H&|}•[|•Á|~á.Λ•æãã€Á {  
 Ô@è^ΛÁ æãã€Á\*Ð|Á..|æã



	DfcZbXYi f' \$\$'a a	DfcZbXYi f' (\$\$'a a
@b[i Yif'fa a Ł	7 cXY	7 cXY
F€€€	' %\$\$%	' %\$\$+
FG€€	' %\$\$&	' %\$\$,
FI €€	' %\$\$'	' %\$\$-
FÎ €€	' %\$\$&	' %\$\$%
FÌ €€	' %\$\$)	' %\$\$%
G€€€	' %\$\$*	' %\$\$&

**vH5; 9F9G'H56 @HH9G'GI F'7FvA5=@çF9G**

Væã|~çÁ|~|bcl Á|lä  
 ÇãÁ&|}•[|•Á|~á.Λ•  
 Šã!..Λ•æã^•G&|}•æã|~Λ•@èç~!ÁÎ€Á { É  
 ÇãÁ&@çã^•Á[]Á~|}ã•D  
 H&|}•æã|~Λ•Á|~á.Λ•æãã€Á {  
 Ô@è^ΛÁ æãã€Á\*Ð|Á..|æã



	@F; 9I F' \$\$'a a		@F; 9I F' (\$\$'a a	
	%b]j YU	&b]j YU I	%b]j YU	&b]j YU I
@b[i Yif'fa a Ł	7 cXY	7 cXY	7 cXY	7 cXY
F€€€	' %\$)	' %\$)	' %\$(%	' %\$)*
FG€€	' %\$*	' %\$)%	' %\$(&	' %\$)+
FI €€	' %\$+	' %\$&	' %\$(	' %\$),
FÎ €€	' %\$',	' %\$)	' %\$(	' %\$)-
FÌ €€	' %\$-	' %\$(	' %\$(	' %\$*\$
G€€€	' %\$(	' %\$)	' %\$(	' %\$*%

8 fg] bU]cb	7 cXY
Ô!..  æã ~Λ•@èç~!ÁÎ€Á { ÁÇ } æãã^D	' %\$*\$%
Ô[]•[ ~Á ~!Áæ~^~!ÁÎ€Á { ÁÇ } æãã^D	' %\$)
Ô[]•[ ~Á ~!Áæ~^~!ÁÎ€Á { ÁÇ } æãã^D	' %\$(

5 FAC-F9G'89'F5B; 9A9BH



Úl [ c  
 V [ a  
 G [ i  
 Úa a  
 HÁ.c  
 Ó@  
 Pæ  
 Úl [

@b[ i Y i f b a k	7 cXY
F€€€	6; ''%\$
FG€€	6; ''%\$
FI €€	6; ''%\$
Fí €€Á	6; ''%+\$
Fì €€	6; ''%\$

5 FAC-F9G'8'9BHF9H'9B  
%dcfHY'VUHLbHY



Úl [ c  
 V [ a  
 Ó@  
 Úa a  
 Pæ  
 Úl [

AcX,, Y	7 cXY
FÁ [ i HÁ.c G [ ]	6; ''%&\$
FÁ [ i F& [ ] G [ ]	6; ''%&\$

5 FAC-F9G'8'9BHF9H'9B  
&dcfHY'g'VUHLbHYg

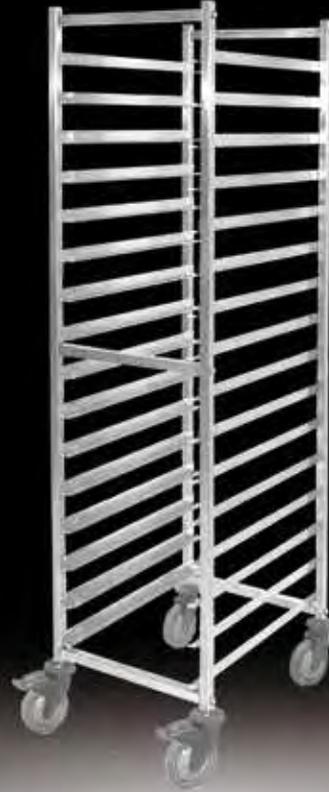


Úl [ c  
 V [ a  
 Ó@  
 Úa a  
 Pæ  
 Úl [

AcX,, Y	7 cXY
GÁ [ i HÁ.c G [ ]	6; ''%\$
FÁ [ i F& [ ] G [ ]	6; ''%&\$



ÔΡΑΞΩΝ  
ΟΪΠΟΣΣΟΥ



CHARIOTS  
EHELLES



**SOMMAIRE →**

DU Y')



**9I FCBCFA9!'\*\$'\$I' (\$\$'a a 'Yh\*\$'\$I', \$\$'a a**

Ú[~!Ä]ææ cÆ!aj^•Ä~Ä]æ~^•ÄÆÆÄÆÆ { Äc!aj^•ÄÆÆÄÆÆ {

Ölä•ä+^•Äf|/Ä [ cÄ [ |äydujggYi f'%)'a a  
æ^&Ävi IyYg'Ubi!W i hÄÄ) d..ÄÄ\$\$Ä {  
Üd' &c'!^Ä) Äc ä^Ä [ cÄ [ |ä^&ç) ÄG ÄcÄÄ Ä {  
Ú]ææ äÄ~]..lä~!Ä) Äf|/Ä [ cÄ [ |ÄÄ [ ä+^Äæc'!ÄI ÄÄ {

IÄ [ ^c•Ää [ cæ] c•ÄÄW UdYdc'mUa ]XYÄ ÄGÄ Ä {  
æ^&Ä ä^Ää Äcä äæ^Äæç' c&Q' &Ä [ ] Äæ&æ] c  
É dUfY'W cVgÄ) ~|æä^•  
Pæc'!ÄQ!•Äç' cÄI ÄÄ {

AcbhfYg				
8 fg][ bUjcb	BVfY XY[ ]gg],fYg	9gdUWYa Ybh Yb'a a	8ja "@ ""'1\ ' fba L	7 cXY
Ò&@  ^Äæ•^Äæ^&Ä]ææ äÄ~]..lä~!Ä	J	ïí	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	(%&\$\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	FG	FĜ	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	(% ('\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	FĪ	JĪ	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	(%) '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	GE	ïí	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	(% * '\$%
Ò&@  ^Äæc'Ä\$\$'I', \$\$'a a	GE	ïí	ïí ÄÄÄ FÄÄÄI ÄÄÄ	(% %\$\$%
U] ç) ÄÄÄ [ ^c•Ää [ cæ] c•ÄÄ [ ^c ä^ÄÄ ÄGÄ ÄÄ { ÄÄ [ ] c&æ^&Ä^Ää				% ' +

5'a cbhf				
8 fg][ bUjcb	BVfY XY[ ]gg],fYg	9gdUWYa Ybh Yb'a a	8ja "@ ""'1\ ' fba L	7 cXY
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	FG	FĜ	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	A (% ('\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	FĪ	JĪ	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	A (%) '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÆÆÄÆÆ {	GE	ïí	ïí ÄÄÄ HÄÄÄI ÄÄÄ	A (% * '\$%
Ò&@  ^Äæc'Ä\$\$'I', \$\$'a a	GE	ïí	ïí ÄÄÄ FÄÄÄI ÄÄÄ	A (% %\$\$%

**; 5GHFCBCFA9'; B'%%Yh; B'&#%**

Ú[~!Ä]ææ cÆ!aj^•Ä~Ä]ææ Ä BÄ  
Ö) d..ÄÄ &) ÄÄ { ÄÖPÄÄÄÄ~Ä' \$ÄÄ { ÄÖPÄÄÄÄ  
Ú[~!Ä]ææ cÆ!aj^•Ää [ cæ] c•ÄÄÄW UdYdc'mUa ]XY< ÄGÄ ÄÄ { ÄÄ [ ] c&Uj YWZYbÄ

AcbhfYg				
8 fg][ bUjcb	BVfY XY[ ]gg],fYg	9gdUWYa Ybh Yb'a a	8ja "@ ""'1\ ' fba L	7 cXY
Ò&@  ^Äæ•^ÄÖPÄÄÄÄÄÄ]ææ äÄ~]..lä~!ÄÄ	Ī	ïí	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%%&\$\$%
Ò&@  ^Äæ•^ÄÖPÄÄÄÄÄÄ]ææ äÄ~]..lä~!ÄÄ	J	ïí	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	FĪ	FĒĒ	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	GE	ïí	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	FĪ	FĒĒ	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	GE	ïí	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(%& '\$%
P[~••ÄÄ [ ^!ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	FĪ	FĒĒ	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(&' '\$& &
P[~••ÄÄ [ ^!ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	GE	ïí	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	(&' %\$& &

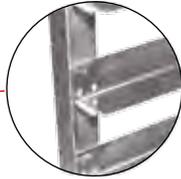
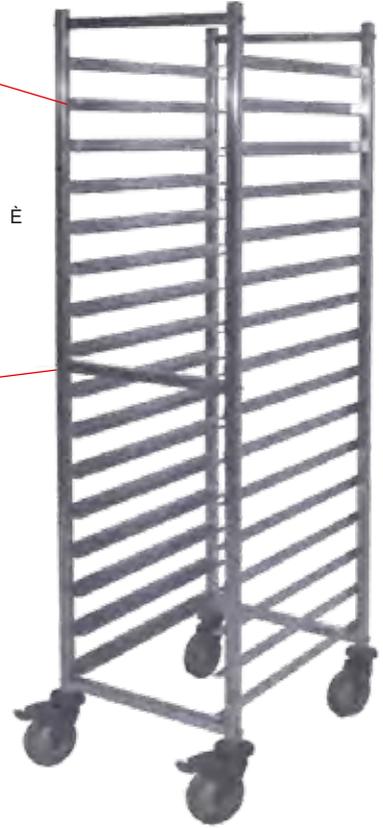
EÄÄ ^ÄæÄÄÄ [ ^•ÄæÄÄ

5'a cbhf				
8 fg][ bUjcb	BVfY XY[ ]gg],fYg	9gdUWYa Ybh Yb'a a	8ja "@ ""'1\ ' fba L	7 cXY
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	FĪ	FĒĒ	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	A (%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	GE	ïí	HĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	A (%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	FĪ	FĒĒ	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	A (%& '\$%
Ò&@  ^Äæc'ÄÖPÄÄÄÄÄÄ	GE	ïí	ĪĪĪ ÄÄÄ JĪ ÄÄÄI ÄÄÄ	A (%& '\$%

7<5F=CHG!v7<9@@G'Æ; @GG-äF9G

\* \$\$'I' (\$\$'a a  
D| hgg]Yf

; B



Öjã•ä+•Ä[~ä..Äæ  
HÄ[äöÄ[~&Q]}..Ä  
|æ\*^!Ä&a a Ä.]æ•^!ÄÆÄ { È |æ\*^!Ä} a a Ä.]æ•^!ÄÆÄ { È  
ä`c.Ä.Äæ!-È



Öæ!Ä^Ä[~••^  
FÄæ!Ä[~!ÄÖPFBÄÄ €€Ä €€Ä {  
GÄæ!Ä[~!ÄÖPÄÄ

V[~•Ä^•Ä&æä ö Ä[~] Ä.~ ä ..Ä^  
**fcI`YHtg'Uj YWdUfY!Z'g**  
ÄÖ[~] ^Ä[~!Ä^•ÄÄÖ[~] &æä ö  
Öæ\*^Ä æÄÄÄ Ä\*

ÜjææÄ[~ä...  
•^!Ä^Ä [~]æö



Ü[~!Ä^•Äæ[~]æö•ÄFGÄ { È  
&æÄ[~]ææÄÄ  
|æ~^•ÄæÄÆæ  
GÄæ!Ä[~!ÄÖPÄÄ €€Ä €€Ä

\* \$\$'I' ; \$\$'a a



GÄæ!Ä^•  
ä^Ä[~••^

D@H95I L'9H'D@HG'56 G'#, ) \$;



8 fgj  bUjcb	8 ja Ybgjcbg'fa a Ł	7 cXY
Ú æ'æ Æ @ B7		î €€Á €€    %\$( %\$\$
Ú æ'æ Á CI ; 9		î €€Á €€    %\$( %&\$
Ú æ'æ Á 9FH		î €€Á €€    %\$( % \$
Ú æ'æ Æ @ I		î €€Á €€    %\$( % \$
Ú æ'æ Á 5I B9		î €€Á €€    %\$( % \$
Ú æ'æ Á BC=F		î €€Á €€    %\$( %&\$
Ú æ'æ ; B'%'6 @ B7'		í HEÁHGÍ    %\$( & ) \$
Ú æ'æ ; B'%'FCI ; 9		í HEÁHGÍ    %\$( &' \$

D@EI 9G'9H'; F=@@G

Ú|æ' ^•Á ÚYÁ Æ S W Á €€Á €€Á {  
 Ó|ä|^•Á ÚYÁ Æ B Á Z @ Á €€Á €€Á { Á€ €€Á €€Á {



D@EI 9G

8 fgj  bUjcb	8 ja Ybgjcbg'fa a Ł	7 cXY
ÆBCL'!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M Á F €€Á €€Á		î €€Á €€    %& \$\$\$
Æ @ '!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M Á F €€Á €€Á		î €€Á €€    %&' ) \$
5 @ '!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M €€Á €€Á		î €€Á €€    %&' %&
5 @ '!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M €€Á €€Á ^ Á   ; ! . ^		î €€Á €€    %&' & \$
Æ @ '!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M €€Á €€Á ^ Á   ; ! . ^ @ . ä ^		î €€Á €€    %&' ' \$
Æ @ '!Ó ä'Á ä & .Á í »ÆZÓ] Á M €€Á €€Á ^ Á   ; ! . ^ @ . ä ^		î €€Á €€    %&' ( \$
ÆBCL'; B'%'ÆGÁ æ!•^•Á Á Á { Á ÆGÁ Á Á {		í HEÁHGÍ    %&' * \$ \$
ÆBCL'; B'%'ÆHÁ æ!•^•Á Á Á { Á ÆGÁ Á Á { Á		í HEÁHGÍ    %&' * %&
ÆBCL' "d  Hgg , fY" ÆHÁ æ!•^•Á Á Á { Á ÆGÁ Á Á { Á		î €€Á €€    %&' ) & \$
ÆBCL' ÆGÁ æ!•^•Á Á Á { Á ÆGÁ Á Á { Á		î €€Á €€    %&' ) * \$

; F=@@G

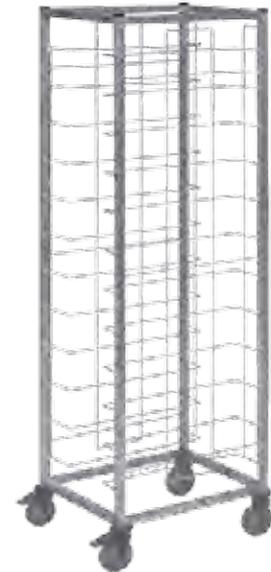






7 < 5 F = CHG' 89' 8v65 FF5 GG5 ; 9

Ú[ ~ |Á[ UNYU I ~ WZG' Yf] UÁæ\* ^ ~ |Á %\$ { " , ) Á çÁ [ ] \* ^ ~ |Á %\$ { " , ) \$Á {  
 Ö|ã • ä+• Á• Á} Áã [ çÁ] d. ^ Á ^ • Áæ\* ^ ~ |È  
 ^• | æ^ Á• } d^ Á æ^ æ çÁ & \* Á {  
 Úd' & c' ^ Á• Ái VY' ] bcl Á [ |ã ^ & ç } Á } ' & ) Á {  
 Ú[ ~ |ç• Á ç [ çæ] ç• ç• Á W UdY' dc' mUa ] XYÁ [ ] ç & Uj YWZ Y] bÁ: Á & ) Á { È  
 æ^ Á çÁ æ^ Èç• Á çæ } àæ ^ Á çæ ~ & Q ~ & Á [ ] Áæ & çæ } çÁ UY' W c Vg Á } ~ |æ ^ • È



8 fg] [ bU]çb	7 cXY
FGÁ  ã • ä+• Á• Á} Áã [ çÁ] È Á HEÁ Á FEÁ Á Fí i ÈÁ {	( % \$ '\$ %
GÁ Á Á  ã • ä+• Á• Á} Áã [ çÁ] È Á HEÁ Á HEÁ Á FEÁ Á Fí i ÈÁ {	( % % \$ '\$ %
GÁ Á FEÁ Á  ã • ä+• Á• Á} Áã [ çÁ] È Á HEÁ Á HEÁ Á Fí i ÈÁ {	( % & '\$ %
Úæ } ^ æ çÁ çæ çá çæ ^ Á çæ : çÁ [ ~   Á çæ çá çæ çá çæ çá çæ ^ D	( % *
Úæ } ^ æ çÁ çæ çá çæ ^ Á çæ : çÁ [ ~   Á çæ çá çæ çá çæ çá çæ ^ D	( % +

vH5 ; 9F9G' FCI @ BH9G

| Á ~ Á Á æ^ æ çÁ ^ Á çæ | ç• Á y' | Á bcl Á i [ • • ...  
 Úd' & c' ^ Á ç à ^ Á bcl Á i [ • • ...  
 Ú[ ~ |ç• Á ç [ çæ] ç• ç• Á [ ] ç & Uj YWZ Y] bÁ  
 Ú[ ~ |ç• Á ç \$ \$ Á { Á ç ^ Á çæ } àæ ^ Á çæ ~ & Q ~ & Á [ ] Áæ & çæ } c



8 fg] [ bU]çb	7 cXY
Á æ^ æ çÁ ÖÁ È Fí È Á Á í È Á Fí È ÈÁ {	' % )
Á æ^ æ çÁ ÖÁ È Fí È È Á Á È È Á Fí È ÈÁ {	' % *
Á æ^ æ çÁ ÖÁ È Fí È Á Á í È Á Fí È ÈÁ {	' % ,
Á æ^ æ çÁ ÖÁ È Fí È È Á Á È È Á Fí È ÈÁ {	' % -

Öæ\* ^ Á æ çÁ FEÁ \*

# ΥΠΕΡΒΟΔΟΥ

RAYONNAGES



DU Y(' [SOMMAIRE](#) →



## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

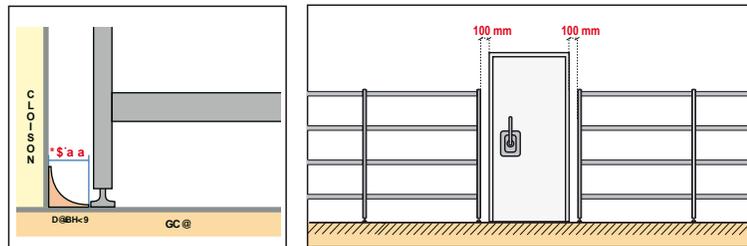
### GRANDE MODULARITÉ

&dfcZbXYi fgÄÄ\$\$ÇiÄ { DÄ^Ä\$\$ÇiÄ { D  
& \i Hÿ fg'.%&, \$ci '%,%\$'a a  
%&^cb[i Yi fg'.XY) - ( {'%)\*%a a \ cfg'tci h



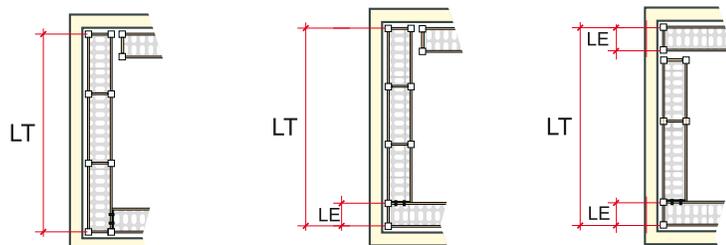
### 💡 CONSEILS POUR LA PRISE DE COTES

- 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 meilleure 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)

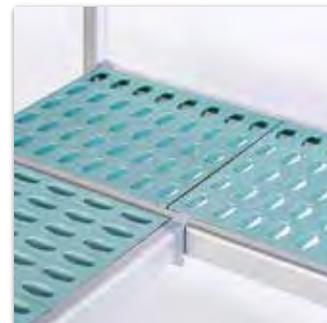
- Grande robustesse et forte capacité de charge : **230 kg répartis par niveau (sur verins)**
- Résistant aux acides de base, exempt de bactéries.
- Entièrement démontable et lavable en machine.



Structure en aluminium anodisé **inoxydable**.



A épaisseur 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.

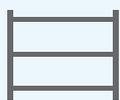
A la réception, 2 gestes simples suffisent :  
1/ poser le niveau encore emballé sur les échelles  
2/ retirer l'emballage, vos clayettes sont en place.

**Gain de temps au montage**



**STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLENE**

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

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

STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLENE

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

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

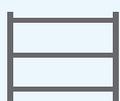
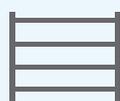
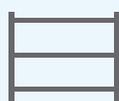


## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

### RAYONNAGE ADDITIONNEL LINÉAIRE

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

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

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



#### À retenir

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



### RAYONNAGE D'ANGLE

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

#### Composition d'un rayonnage d'angle :

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



#### Exemple ci-contre

Composition du rayonnage d'angle en partant d'un rayonnage complet standard (42720.01) :

- 4 niveaux supplémentaires (46627.01)
- 1 échelle terminale (46664.01)
- 4 paires d'accroches d'angles (46930.01)

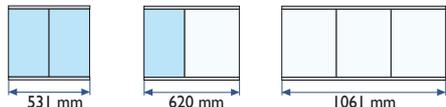


## STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

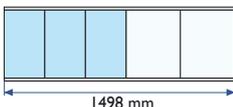
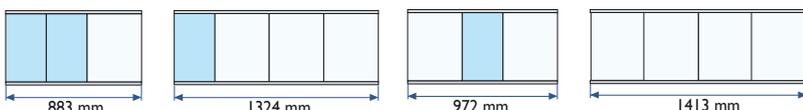
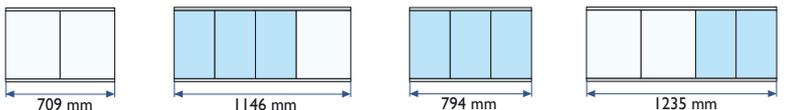
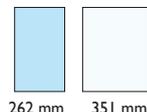
### NIVEAU SUPPLÉMENTAIRE **COMPLET SEUL**

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

Possibilités de montage



Dimensions clayettes

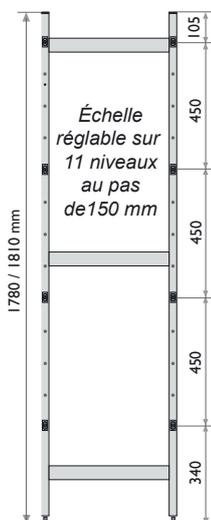


	Profondeur 400 mm	Profondeur 500 mm
--	-------------------	-------------------

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

### ÉCHELLES SUR VÉRINS

- 4 niveaux
- Livrée avec pions d'accrochage



**Largeur 400 mm**

Hauteur 1780/1810 mm

	Code
Terminale	46664.01
Centrale	46674.01

**Largeur 500 mm**

Hauteur 1780/1810 mm

	Code
Terminale	46764.01
Centrale	46774.01



### ÉCHELLES SUR ROULETTES

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



**Largeur 400 mm**

Hauteur fixe 1800 mm

	Code
Terminale	46664.01-3
Centrale	46674.01-3

**Largeur 500 mm**

Hauteur fixe 1800 mm

	Code
Terminale	46764.01-3
Centrale	46774.01-3

### PIONS D'ACCROCHAGE



- Simple pour échelle terminale



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



	Code
Simple	41916.01
Double	41917.01

### ACCROCHES POUR RETOUR D'ANGLE



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

**STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLENE**

**RAYONNAGE COULISSANT**

Composé d'un rayonnage fixe à chaque extrémité, servant de soutien à 2 barres de guidage en partie haute.  
 Clayettes Bleu RAL 6043  
 Possibilité d'intercaler 2 à 7 éléments mobiles, (voir exemples ci-dessous)

**ATTENTION** : ménager un « couloir » d'accès (largeur 800 mm minimum)  
**Idéal pour les sols non plats** (dénivelé 30 mm maxi) car nul besoin de mettre les rails au sol.  
**Hygiène garantie** par un nettoyage optimal des sols.

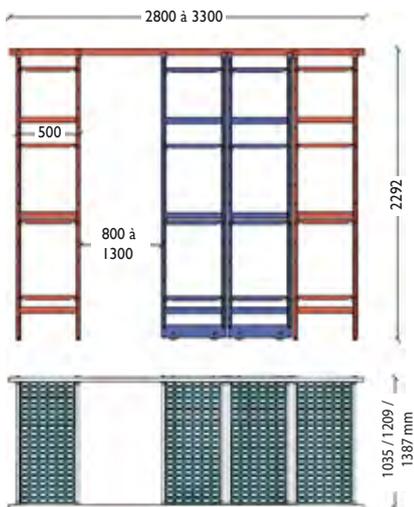
Avant de valider votre commande, merci de nous fournir un plan détaillé du local concerné, avec l'emplacement des portes, ainsi que la localisation des évaporateurs et la hauteur libre dessous.



**Exemple**

Avec 2 éléments roulants, il vous faut :

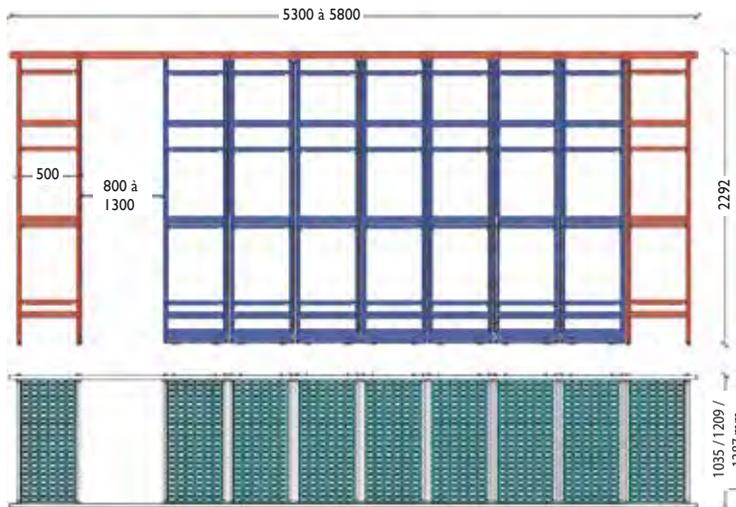
- 1 x **47010.01**
- 2 x **47015.01**



**Exemple**

Avec 7 éléments roulants, il vous faut :

- 1 x **47010.01**
- 7 x **47015.01**



**Hauteur 2292 mm** (fixe ou mobile)  
**Profondeur 500 mm**  
**4 niveaux**

**LA PAIRE** de rayonnages fixes sur vérins  
 + une paire de barres de guidage  
 Longueur 6000 mm

**LE RAYONNAGE** mobile sur roulettes

Longueur hors tout (mm)	Longueur des niveaux composant le rayonnage complet (mm)	Code
1035	972	<b>47010.01</b>
1209	1146	<b>47030.01</b>
1387	1324	<b>47050.01</b>

Code
<b>47015.01</b>
<b>47035.01</b>
<b>47055.01</b>

Dimensions spéciales : nous consulter

STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLENE



**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**

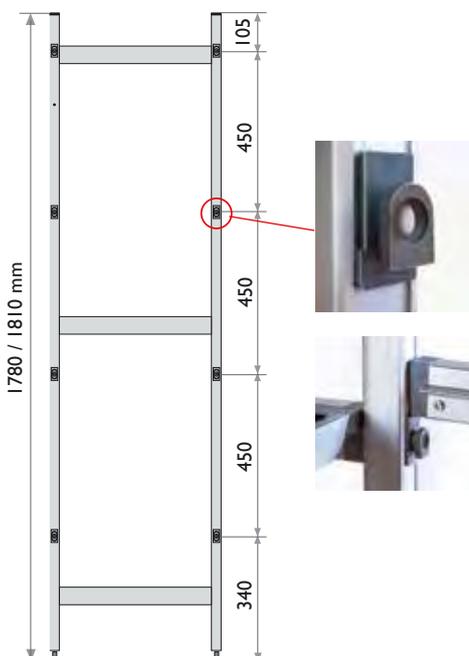
**Profondeur 500 mm**

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

**EHELLES**



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



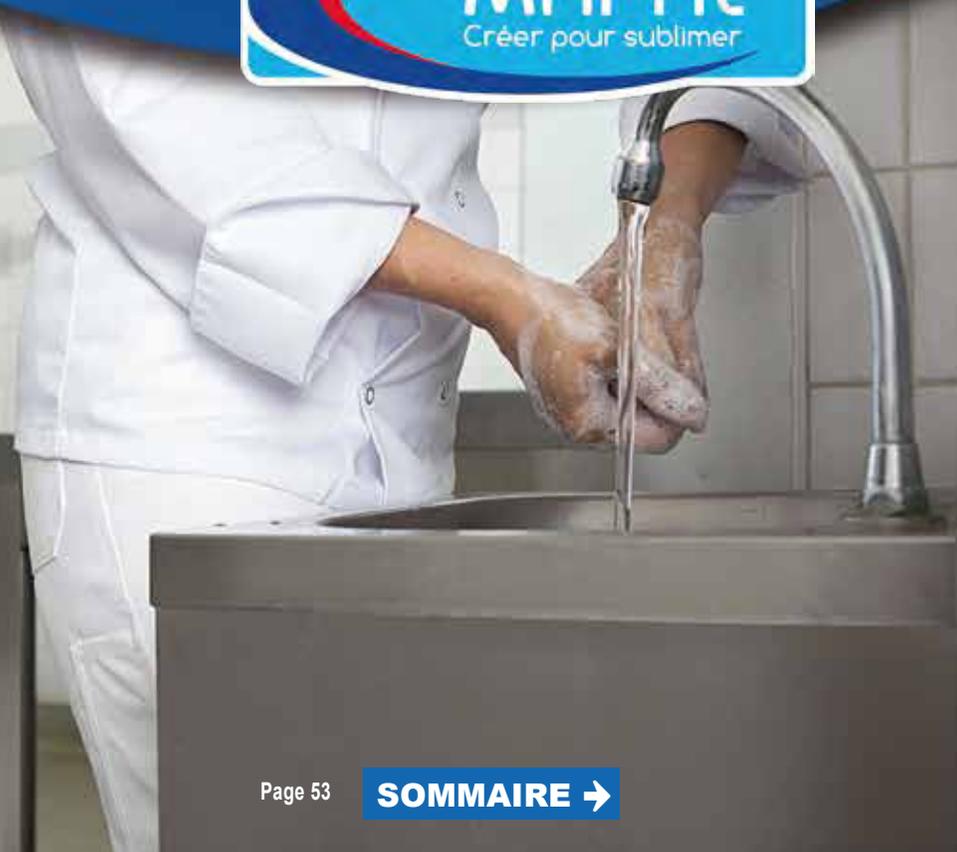
STRUCTURE ALUMINIUM, CLAYETTES POLYPROPYLENE



# HYGIÈNE



HYGIÈNE





### LAVE-MAINS AUTONOME



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



Désignation	Code
Lave-mains autonome	<b>5518.02</b>

### KIT LAVE-MAINS ET ROBINET ÉLECTRONIQUE



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



5539.03

Désignation	Code
Kit complet	<b>5590.01</b>
Robinet électronique seul	<b>5539.03</b>
Cuve seule encastrable	<b>55010</b>

### DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS ET SAVON



271350.01

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

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



271115



5519.01

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

### POUBELLE PLASTIQUE



Pour essuie-mains usagés  
Dimensions **355 x 245 x 500 mm**  
Contenance **20 litres**.  
Ouverture **au genou**  
Fixation murale par vis / chevilles (fournies)

Désignation	Code
Poubelle	<b>5507</b>

### BOÎTES POUR GANTS OU CALOTS



Gants



Calots

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

Désignation	Code
Boîte pour gants - Dim : 260 x 150 x 80 mm	<b>8880</b>
Boîte pour calots - Dim : 300 x 250 x 100 mm	<b>8881</b>

## LAVE-MAINS "STANDARD"



5515.03

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

Désignation	Code
Lave-mains standard	<b>5515.03</b>



5584

Désignation	Code
Poubelle inox	<b>5584</b>

## LAVE-BRAS "ELECTRONIQUE"



5513.01

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

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

Désignation	Code
Lave-bras avec robinet électronique	<b>5513.01</b>



5584

Désignation	Code
Poubelle inox	<b>5584</b>

## 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
<b>Petit modèle</b> : Dim. : 593 x 150 x 646 mm, 1 porte, 1 ampoule	<b>5520.05</b>
Avec fermeture à clef	<b>5520.06</b>
<b>Grand modèle</b> : Dim. : 1082 x 150 x 646 mm, 2 portes, 2 ampoules	<b>5522.05</b>
Avec fermeture à clef	<b>5522.06</b>
<b>Spécial Fromage</b> : Dim. : 496 x 145 x 1000 mm, 1 porte, 1 ampoule	<b>55205.01</b>
Avec fermeture à clef	<b>55205.03</b>
<b>Option à la commande</b> (sauf armoire fromage)	Petit modèle <b>K5520.0502</b>
Panier / ratelier au lieu de barre magnétique	Grand modèle <b>2 x K5520.0502</b>

## EXTERMINATEURS D'INSECTES

### Standard

Attraction par tubes actiniques  
 Electrocutation 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)



9380  
(40 W)

Standard	Code
40W (2 x 20W) pour une couverture de 120 m <sup>2</sup>	<b>9313.01</b>
Tube actinique 20 W	<b>9314.01</b>

A glue	Code
Exterminateur <b>22 W</b> (couverture 40 m <sup>2</sup> )	<b>9370</b>
Lampe 22 W pour exterminateur à glue 9370	<b>9371</b>
Plaque de glue (pour 9370) - le paquet de 6 plaques	<b>9372</b>
Exterminateur <b>40 W</b> (2 x 20 W) - couverture 100 m <sup>2</sup>	<b>9380</b>
Lampe 20 W pour exterminateur à glue 9380	<b>9381</b>
Plaque de glue (pour 9380) - le paquet de 6 plaques	<b>9382</b>



### CENTRALES DE NETTOYAGE

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

Désignation		Code
Centrale carénée	1 produit	<b>55301.02</b>
	2 produits	<b>5531.02</b>
Centrale carénée + enrouleur ABS	1 produit	<b>55306.02</b>
	2 produits	<b>5538.02</b>
Option : Support orientable pour enrouleur		<b>5579.02</b>

### ENROULEURS à retour automatique (livrés sans pistolet)

Tuyau alimentaire 15 m  
 Fixation murale ou sous plafond  
 (vis et chevilles non fournies)  
 Option : Supports orientables pour enrouleurs



Désignation		Code
Enrouleur avec carter ABS gris		<b>5557.02</b>
Enrouleur avec carter inox		<b>5555.03</b>
Option : Support orientable pour enrouleurs 5557.01 / 5555.01 / 5569.01		<b>5579.02</b>

### PISTOLET BLEU ANTICHOC



Embout et coupleur rapide, jet ajustable

Code
<b>5568.02</b>

### ARMOIRE À PHARMACIE

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



Code
<b>8893.03</b>

### 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
<b>5315</b>

### POUBELLES INOX CARENÉES



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

Désignation	Code
Pour sacs 70 litres	<b>5951</b>
Pour sacs 100 litres	<b>5950</b>

### POUBELLES PLASTIQUE



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

Désignation	Code
Poubelle : couvercle  Blanc	<b>5960W</b>
Poubelle : couvercle  Vert	<b>5960V</b>
Poubelle : couvercle  Bleu	<b>5960B</b>
Poubelle : couvercle  Rouge	<b>5960R</b>
Poubelle : couvercle  Jaune	<b>5960J</b>

### BACS A DÉCHETS INOX



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

Désignation	Code
Couvercle simple - 50 litres	<b>5934</b>
Couvercle simple - 110 litres	<b>5931</b>
Couvercle à pédale - 50 litres	<b>5933</b>
Couvercle à pédale - 110 litres	<b>5932</b>

### SUPPORT INOX POUR SAC POUBELLE



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

Désignation	Code
Support inox sac poubelle	<b>5938</b>

### SUPPORTS INOX "À PINCEMENT"



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

Désignation	Code
Support à pincement <b>monté</b>	<b>5967.02</b>
Support à pincement <b>non monté</b>	<b>M5967.03</b>

### SUPPORT SAC POUBELLE SANS COUVERCLE



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

Désignation	Code
Support sac poubelle	<b>5939</b>

## CONTENEURS À DÉCHETS



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

Désignation	Code
Le conteneur	<b>5909.01</b>

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

Désignation	Code
<b>140 litres</b> / dim. 480 x 510 x 1000 mm	<b>5914.02</b>
<b>240 litres</b> / dim. 580 x 690 x 1000 mm	<b>5920.02</b>
<b>660 litres</b> / dim. 1370 x 780 x 1180 mm	<b>5940.02</b>

## RÉCIPIENT SANITAIRE



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

Désignation	Code
Le récepteur sanitaire	<b>5918.02</b>

# BOUCHERIE



BOUCHERIE





### 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, réfrigérant 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**



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

\*Etagères non fournies

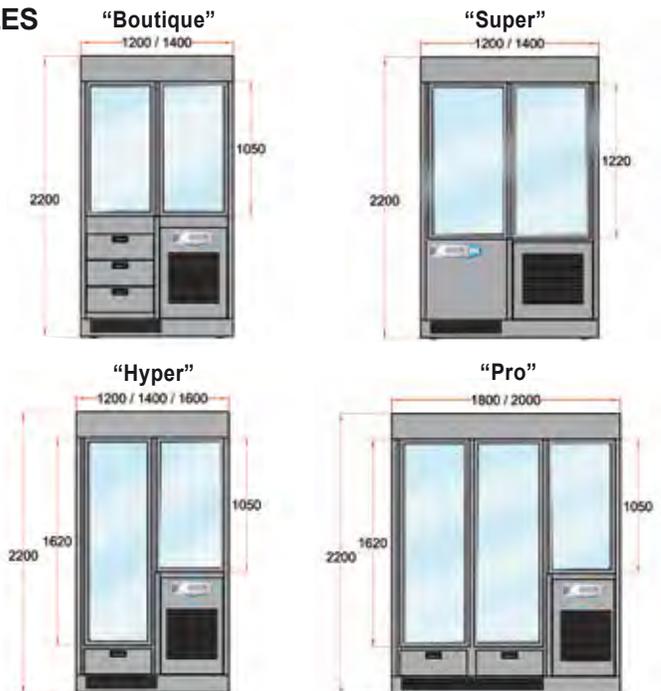
### ARMOIRES DE MATURATION PERSONNALISABLES

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



Longueur (mm)	Largeur 600 mm		
	TABLE CENTRALE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1000	1124	1124-6	1124-8
1200	1126	1126-6	1126-8
1400	1128	1128-6	1128-8
1600	1130	1130-6	1130-8
1900	1133	1133-6	1133-8

Longueur (mm)	Largeur 700 mm		
	TABLE CENTRALE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1000	1140	1140-6	1140-8
1200	1142	1142-6	1142-8
1400	1144	1144-6	1144-8
1600	1146	1146-6	1146-8
1900	1149	1149-6	1149-8

## TABLES DE DÉCOUPE ADOSSÉES avec DPO

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



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

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

\*25 mm = dossier

## 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



Longueur (mm)	Largeur 700 mm		
	TABLE CENTRALE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1200	1322	1322-6	1322-8
1400	1324	1324-6	1324-8
1900	1329	1329-6	1329-8

Longueur (mm)	Largeur 800 mm		
	TABLE CENTRALE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1200	1332	1332-6	1332-8
1400	1334	1334-6	1334-8
1900	1339	1339-6	1339-8

### TABLES DOUBLE FACE

Plage **inox** centrale 400 mm



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

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



Longueur (mm)	Largeur 700 mm		
	TABLE ADOSSÉE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1200	1322-9	1322-6-9	1322-8-9
1400	1324-9	1324-6-9	1324-8-9
1900	1329-9	1329-6-9	1329-8-9

Longueur (mm)	Largeur 800 mm		
	TABLE ADOSSÉE	AVEC ÉTAGÈRE BASSE	AVEC CLAIE BASSE
	Code	Code	Code
1200	1332-9	1332-6-9	1332-8-9
1400	1334-9	1334-6-9	1334-8-9
1900	1339-9	1339-6-9	1339-8-9

## TABLES TRIPERIE / DESSOUVIDAGE



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

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

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

Désignation	Code
Plaque poly latérale	<b>1390</b>
Plaque poly frontale	<b>1391</b>

## TABLES D'AFFALAGE



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

Dimensions (mm)	Code
1200 x 700	<b>1645</b>
1200 x 1400	<b>1646</b>
2100 x 1200	<b>1648</b>

## TABLES DE POUSSAGE



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

Dimensions (mm)	Code
1200 x 700	<b>1393</b>
1400 x 700	<b>1394</b>

## CHARIOTS DE DESSOUVIDAGE



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

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

## COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE BOIS + POLY

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

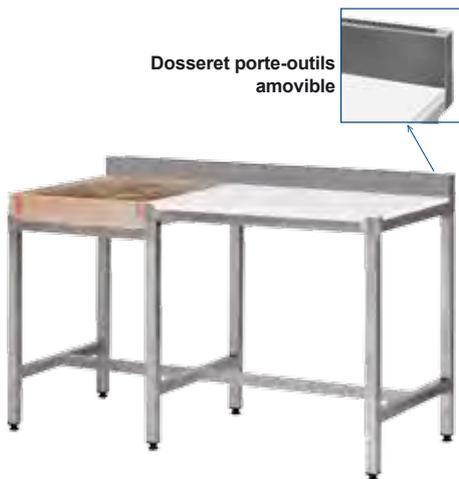
**Sur vérins** polypropylène de mise à niveau

Hauteur de travail réglage **895 / 920 mm**

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



Dosseret porte-outils amovible



		Combiné bois + poly	Avec dosseret porte-outils
Dimensions hors tout (mm)	Billot	Code	Code
1200 x 600	Droite	<b>1650D</b>	<b>1650D-4</b>
	Gauche	<b>1650G</b>	<b>1650G-4</b>
1500 x 600	Droite	<b>1653D</b>	<b>1653D-4</b>
	Gauche	<b>1653G</b>	<b>1653G-4</b>
1800 x 600	Droite	<b>1656D</b>	<b>1656D-4</b>
	Gauche	<b>1656G</b>	<b>1656G-4</b>



		Billot bois	Avec dosseret porte-outils
Epaisseur billot (mm)	Dimensions hors tout (mm)	Code	Code
100	500 x 500*	<b>1610</b>	<b>1610-4</b>
	600 x 600*	<b>1613</b>	<b>1613-4</b>
200	1200 x 600*	<b>1616</b>	<b>1616-4</b>

\*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**

		Combiné tout poly	Avec dosseret porte-outils
Dimensions hors tout (mm)	Billot	Code	Code

1200 x 600	Droite	<b>1670D</b>	<b>1670D-4</b>
	Gauche	<b>1670G</b>	<b>1670G-4</b>
1500 x 600	Droite	<b>1673D</b>	<b>1673D-4</b>
	Gauche	<b>1673G</b>	<b>1673G-4</b>
1800 x 600	Droite	<b>1676D</b>	<b>1676D-4</b>
	Gauche	<b>1676G</b>	<b>1676G-4</b>



		Billot poly	Avec dosseret porte-outils
Dimensions billot (mm)		Code	Code
500 x 500*		<b>1620</b>	<b>1620-4</b>
600 x 600*		<b>1623</b>	<b>1623-4</b>
1200 x 600*		<b>1626</b>	<b>1626-4</b>

\*525 ou 625 mm dont 25 mm pour dosseret

## 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 entretenir.



Plateau composé :

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

Hauteur de travail : 885/910 mm

Pieds sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm)

Dimensions (mm) L x l x H hors tout	Code
1800 x 900 x 1735	<b>23260</b>



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

## 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



Hauteur : 850 / 1120 mm

Dimensions (mm)	Plan de découpe (mm)	Code
1160 x 700	<b>Poly</b> 1000 x 700 x 100	<b>30648</b>
1160 x 700	<b>Bois</b> 1000 x 700 x 150	<b>30649</b>

## TABLE POUR MISE EN BARQUETTE

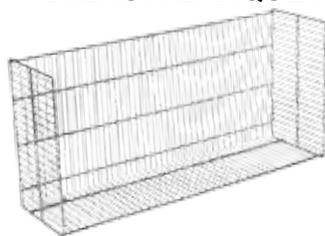


Plateau amovible **polyéthylène blanc**  
HD500 raboté, épaisseur **25 mm**  
Structure soudée en **tube inox**  
brossé poli section **40 x 40 mm**  
avec portique et **panier fil inox poli**  
dimensions **1250 x 350 x 600 mm**  
Traverse basse à l'arrière et entretoises  
**sur vérins** polypropylène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

Code

1486

## PANIER A BARQUETTES



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

Panier à barquette

Code

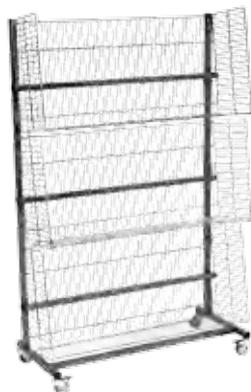
Accrochage sur chariot ou  
sur structure de convoyeur

3210.01

Avec supports pour fixation  
murale (vis et chevilles non fournies)

3212

## CHARIOTS A BARQUETTES



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

Chariot à barquettes

Code

**2 paniers**  
1300 x 400 x 1450 mm

3203

**3 paniers**  
1300 x 400 x 1960 mm

3200

## CHARIOTS PANIERS



3206.01

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



3208

Chariot à paniers

Code

**AVEC RENFORT AVANT**  
**3 paniers**  
1250 x 580 x 1400 mm

3205.01

**4 paniers**  
1250 x 580 x 1750 mm

3206.01

**AVEC REBORD ANTI-CHUTE**  
**3 paniers**  
1250 x 580 x 1400 mm

3207

**4 paniers**  
1250 x 580 x 1750 mm

3208

## CONVOYEURS À PLATEAUX OU À BARQUETTES

Fabrication (**sur plan**) de convoyeurs gravitaires

- Structure entièrement en inox.
- Chemins de roulement, réglables en hauteur et en inclinaison, constitués de rouleaux PVC Ø 40 mm avec axe, ressort et billes inox.
- Courbes équipées de rouleaux double effet différentiel pour que les plateaux restent bien en ligne.
- Pour le stockage des barquettes vides, convoyeurs équipés de paniers fil ou d'étagères inox.



**Nous consulter**



### Convoyeur à plateaux

Pour manutention et stockage tampon des plateaux 600 x 400 mm  
1, 2 ou 3 niveaux droits ou avec courbes.  
Etagères ou paniers fil inox en superstructure.

### Convoyeur à barquettes

Pour réception et stockage tampon des barquettes  
Rouleaux avec axe, ressort et billes inox.  
Espacement au pas de 50 mm.

## BAC MANUEL TOURNANT



Bac manuel,  
Polyester blanc qualité alimentaire.  
Cadre inox,  
Hauteur réglable 600/800 mm.  
Monté sur 3 roulettes pivotantes  
avec frein.

Dimensions	Code
Ø 800 x prof. 180 mm	<b>8345.01</b>

## TABLES TOURNANTES DE RÉCEPTION



Table motorisée, plateau poly, bords 40 mm  
Vitesse : 2,85 tours / minute.  
Hauteur réglable 850 à 1000 mm.  
4 vérins de mise à niveau.  
Puissance 0,09 kw / 220V / T.  
Bouton Marche / Arrêt + Arrêt d'urgence  
avec disjoncteur de protection.

Dimension	Code
Ø 1000 mm	<b>8339</b>
Ø 1200 mm	<b>8340</b>

## OPTIONS POUR TABLES

### BARRES MAGNETIQUES

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



887502



887501

Désignation	Code
Barre GM / Long. 550 mm	<b>887502</b>
Barre PM / Long. 380 mm	<b>887501</b>

### BOÎTE DÉVIDOIR À FICELLE

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

8872



Désignation	Code
Dévidoir à ficelle	<b>8872</b>

### BOÎTES COUTELIÈRES

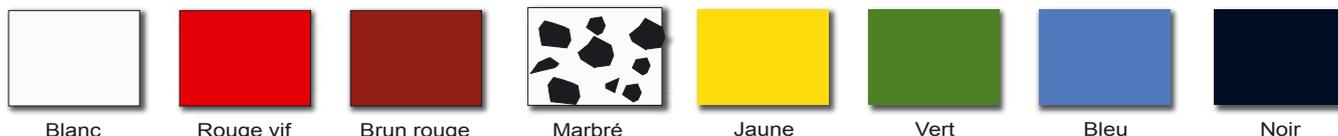
Sur le cadre de la table ou du combiné de découpe  
Tôle inox brossé  
Support couteaux ou feuille en polyéthylène blanc  
Dimensions : 300 x 80 x 350 mm



8888

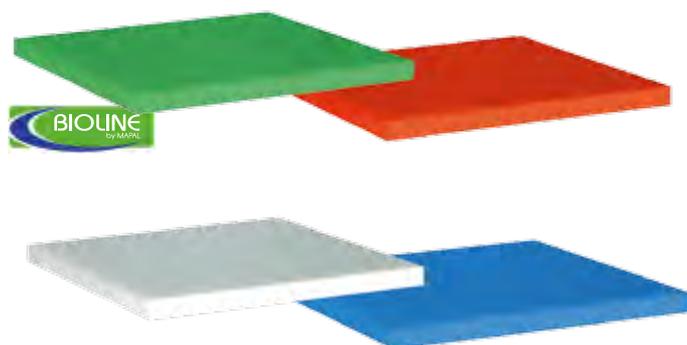
Désignation	Code
Boîte couteillère sur table	<b>8888</b>
Boîte couteillère murale	<b>8887</b>

## COULEUR DES PLAQUES DE DÉCOUPE POLYÉTHYLÈNE



## PLAQUES DE DÉCOUPE NUES SUR MESURE

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



Tarif au m<sup>2</sup> (0,5 m<sup>2</sup> minimum\*)

Couleur	Épaisseur	Code
 Rouge vif	25 mm	8805
 Marbré	25 mm	8806
 Jaune	25 mm	8807
 Vert	25 mm	8808
 Bleu	25 mm	8809
 Blanc	25 mm	8811
 Blanc	40 mm	8812
 Brun rouge	25 mm	8816
 Brun rouge	40 mm	8817
 Noir	25 mm	8815

\*Pour tous formats inférieurs à 0,50 m<sup>2</sup> : nous consulter

## PLAQUES DE DÉCOUPE

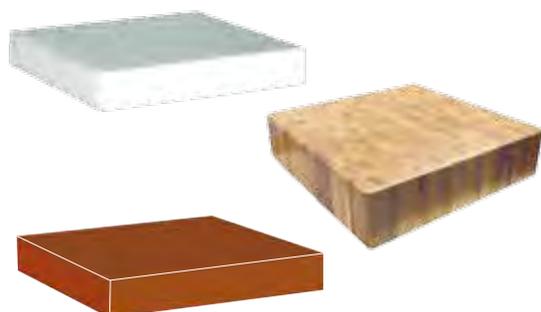
Plaques polyéthylène HD500 raboté, épaisseur 25 mm  
Blanc (naturel) ou teintées dans la masse  
- AVEC TASSEaux polyéthylène  
ou  
- SUR 4 PATINS caoutchouc



Dimensions (mm)	Couleur	AVEC TASSEaux	AVEC PATINS
		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
500 x 400 x 25	 Marbré	220460	220260
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

## 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.

Dimensions (mm)	POLY BLANC	BOIS
	Code	Code
500 x 500 x 100	8840	8110.01
700 x 500 x 100	8841	8112.01
600 x 600 x 100	8844	8111.01
1200 x 600 x 100	8846	-
1200 x 600 x 200	-	8126.01

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



8305

### CHARIOT POUR QUARTIERS ET CARCASSES

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

Code

8305



8310

### CHARIOT POUR CARCASSES ET LONGES

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

Code

8310



8316

### CHARIOTS DE DETAILLAGE

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

Désignation	Code
4 x 9 dents Dimensions : 1250 x 800 x 1950 mm	<b>8315</b>
4 x 14 dents Dimensions : 1800 x 800 x 1950 mm	<b>8316</b>



### CHARIOT DE MANUTENTION

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

Code

8334.01

## VIANDE EN CARCASSES



### Nous consulter

#### Structure aluminium anodisé et boulonnerie inox

Structure porteuse **aluminium anodisé 20 microns**

Boulonnerie et accessoires **acier inox 304L**

Charge admissible :

350 kg par mètre linéaire de stockage

Charge par crochet : 150 kg

Bi-rail monobloc **aluminium anodisé 20 microns**

Aiguillages : tournants à 3 voies ou 4 voies, courbes à 90°

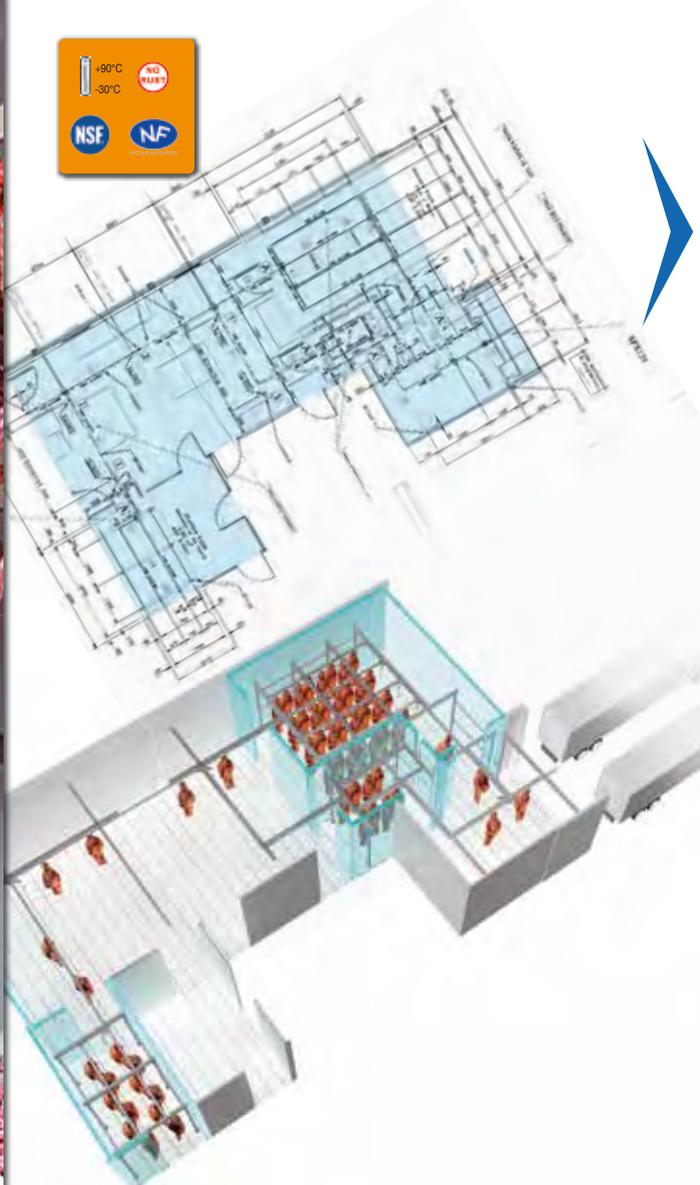
Grande facilité de montage

Ajustement du réglage de niveau

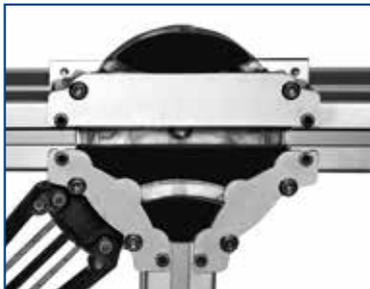
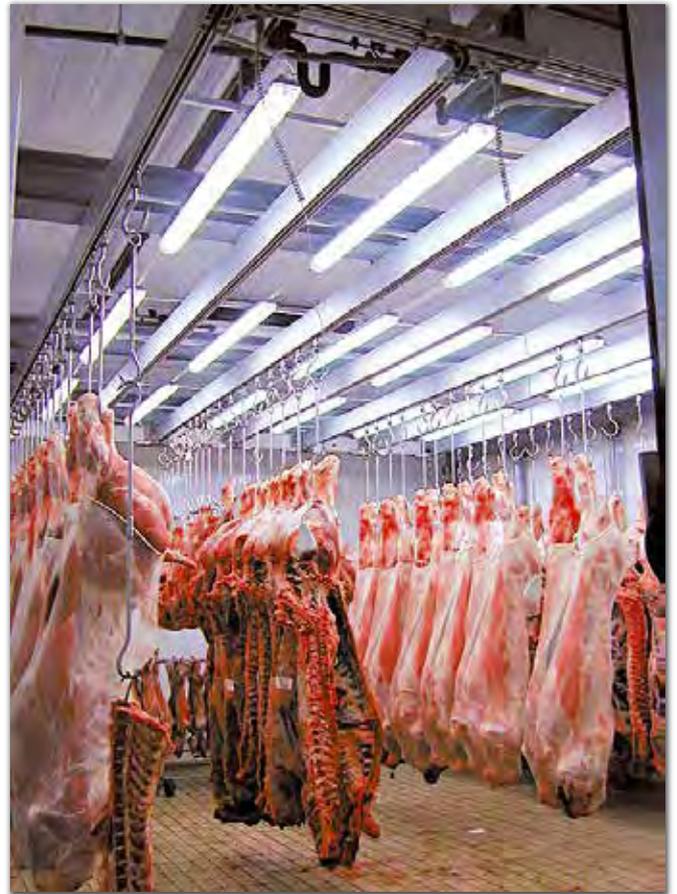
Haute résistance à la corrosion

#### Equipements complémentaires :

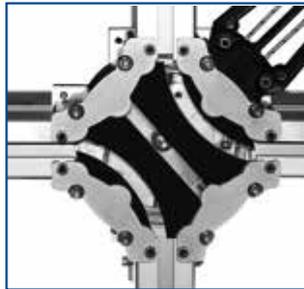
- Elévateur de carcasses (200 kg)
- Tronçon "flottant" pour balance (non fournie)
- Bras télescopique pour déchargement
- Dispositif passage porte coupe-feu



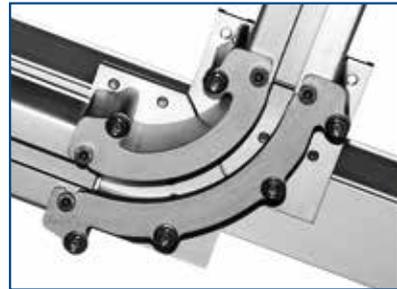
## VIANDE EN CARCASSES



Aiguillage tournant à 3 voies



Aiguillage tournant à 4 voies



Courbe à 90°



## VIANDE EN CARCASSES



### CHARIOT INOX PORTE-CROCHETS

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

Désignation	Code
Chariot seul	<b>8300</b>
Crochet charge 150 kg	<b>8380</b>
Crochet charge 250 kg	<b>8381</b>



### CHARIOT ALUMINIUM A CARCASSES AVEC RAIL

#### Réglage de mise à niveau

Pour la manutention et le transfert sur rail  
de 3 à 4 carcasses

Charge 450 kg

Construction aluminium anodisé

Accrochage à 2100 mm

Dimensions : 1490 x 760 x 2520 mm

Désignation	Code
Chariot seul	<b>8308</b>

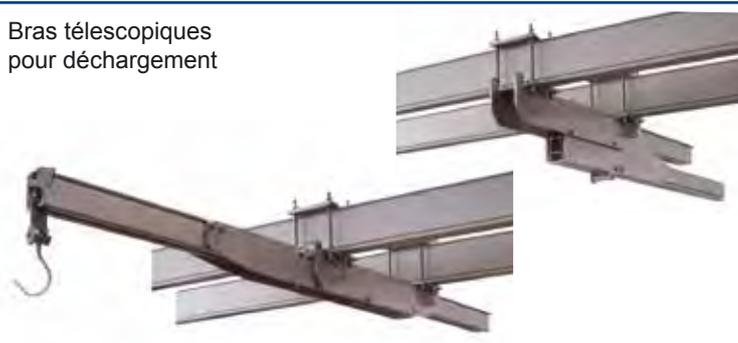


Elévateur de carcasses



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<sup>2</sup>

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



## PORTIQUES DE STOCKAGE EN ACIER GALVANISÉ OU INOX

Dimensions : **sur mesure**

Hauteur hors tout : **2230 mm**

Hauteur d'accrochage : **2050 mm**

Sur **poteaux** à fixer au sol

Avec barres lisses ou à "dents de loup"

- En **acier galvanisé** :

section **60 x 12 mm**, visserie acier zingué

- En **inox** :

section **50 x 10 mm**, visserie **inox**

Charge admissible **380 kg/m<sup>2</sup>**

**Nous consulter**



## ALLONGES



**Allonge plate**  
Acier inoxydable  
3 trous



**Allonge fil croisé**  
Acier inoxydable  
3 trous

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

## CROCHETS ESSES

Acier inoxydable, 1 pointe  
Par paquet de 10 crochets



Dimensions	Code
Longueur 80 x Ø 4 mm	<b>240080.01</b>
Longueur 100 x Ø 4 mm	<b>240120.01</b>
Longueur 120 x Ø 5 mm	<b>240140.01</b>
Longueur 180 x Ø 6 mm	<b>240160.01</b>
Longueur 200 x Ø 9 mm	<b>240180.01</b>

## CROCHETS DIVERS

\* **Crochet ouvert**  
Acier inoxydable



\* **Crochet fermé**  
Acier inoxydable



**Crochet tournant**  
Acier étamé poli

*\*Non adaptables sur portique aluminium*

Désignation	Code
Crochet ouvert - Long. 100 x Ø 6 mm Long. 140 x Ø 12 mm	<b>240300</b> <b>240320</b>
Crochet fermé - Long. 100 x Ø 7 mm	<b>240340</b>
Crochet tournant - Long. 290 x Ø 16 mm	<b>240380</b>

## ACCESSOIRES POUR PORTIQUES

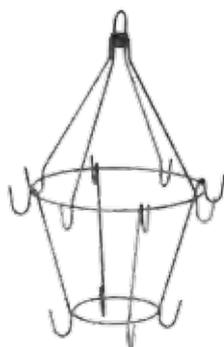


240400



8361

8362



240450



240420

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



# POISSONNERIE



POISSONNERIE





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

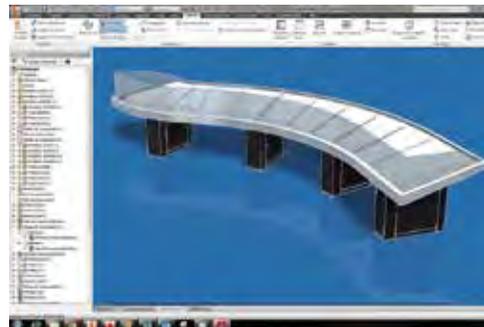
### BRIEFING

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.

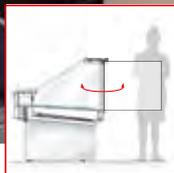


## DES RÉALISATIONS SUR MESURE



## 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 MAPAL
Volume de glace nécessaire*	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 déglacement	45 litres	12 litres
Surface utile de présentation	9 m <sup>2</sup>	11,2 m <sup>2</sup>
Pénibilité au poste de travail	☹️ TMS, lombalgie, sciatique...	☺️
Aspect du poisson		

\* Fabrication glace + machine à glace



### PRÉSENTOIR ÉCAILLER BIZONE



**2 ZONES DE FROID DISTINCTES**

Fabrication tout inox AISI 304  
Présentation simultanée de poissons et de coquillages avec température adaptée (poissons 0/2° - coquillages 6/8°)  
Grilles de fond amovibles à inclinaison réglable  
Armoire de stockage réfrigérée (3 portes)  
Bac pour récupération des condensats et des eaux de fonte  
Vitrage de protection coulissant  
Sur roulettes (dont 2 avec freins)  
Alimentation 230V N/T - Groupe frigorifique logé  
Service avant (ou service arrière en option)  
Dimensions : 2100 x 1000 x 1618 mm  
Peinture RAL sur demande



<b>Code</b>
<b>7520</b>

### ETALS MARÉE MIXTES



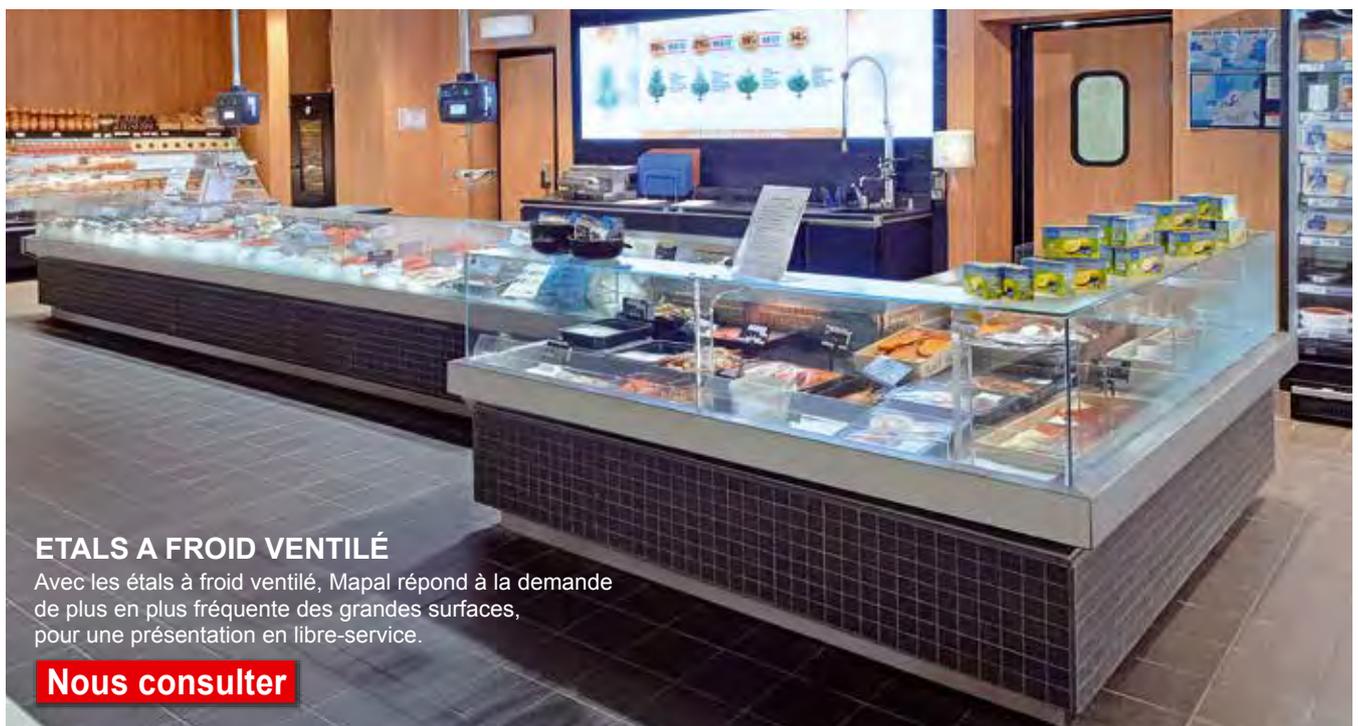
Présentation de poissons sur lit de glace ou vente sous barquette L.S.  
Ajustement température, nettoyage et entretien aisés.  
Fabrication tout inox AISI 304, jupé sur 3 côtés  
Isolation mousse polyuréthane, évaporateur ventilé  
Vitrage de protection coulissant  
Fond amovible pour entretien  
Alimentation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



Désignation	Code
Etal longueur 1500 mm / 623-470 W	<b>7550</b>
Etal longueur 2000 mm / 955-642 W	<b>7560</b>
Etal longueur. 2500 mm / 1128-704 W	<b>7570</b>

Options*	Code
Table de découpe	<b>7580</b>
Support balance	<b>7582</b>
Bac récupération	<b>7584</b>

\*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.

**Nous consulter**

## 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

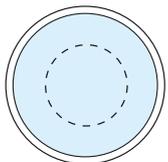
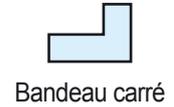
Bandeau et socle inox brossé

**Option :** Bandeau inox brillant, socle inox peint (Coloris RAL)

Bac de récupération derrière trappe amovible

Stop/glace plexi

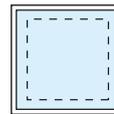
Sur roulettes



Ø 1590 mm

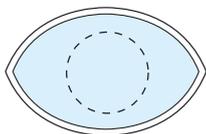
**7360**  
 **7362**

Code
7360
7362



1100 x 1100 mm  
 **7374**

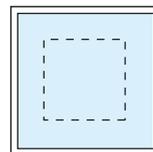
Code
7374



2000 x 1300 mm

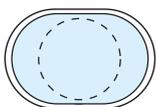
**7364**  
 **7366**

Code
7364
7366



1500 x 1500 mm  
 **7372**

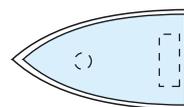
Code
7372



1500 x 1000 mm

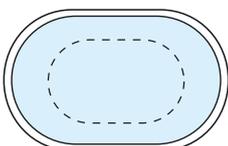
**7368**  
 **7370**

Code
7368
7370



1800 x 1000 mm  
 **7380**  
 **7382**

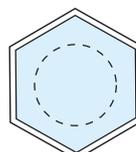
Code
7380
7382



2300 x 1420 mm

**7384**

Code
7384



1500 x 1300 mm  
 **7376**  
 **7378**

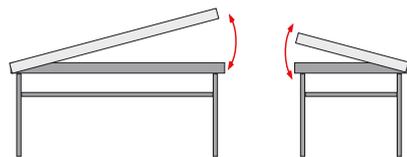
Code
7376
7378

### ETALS MODULAIRES



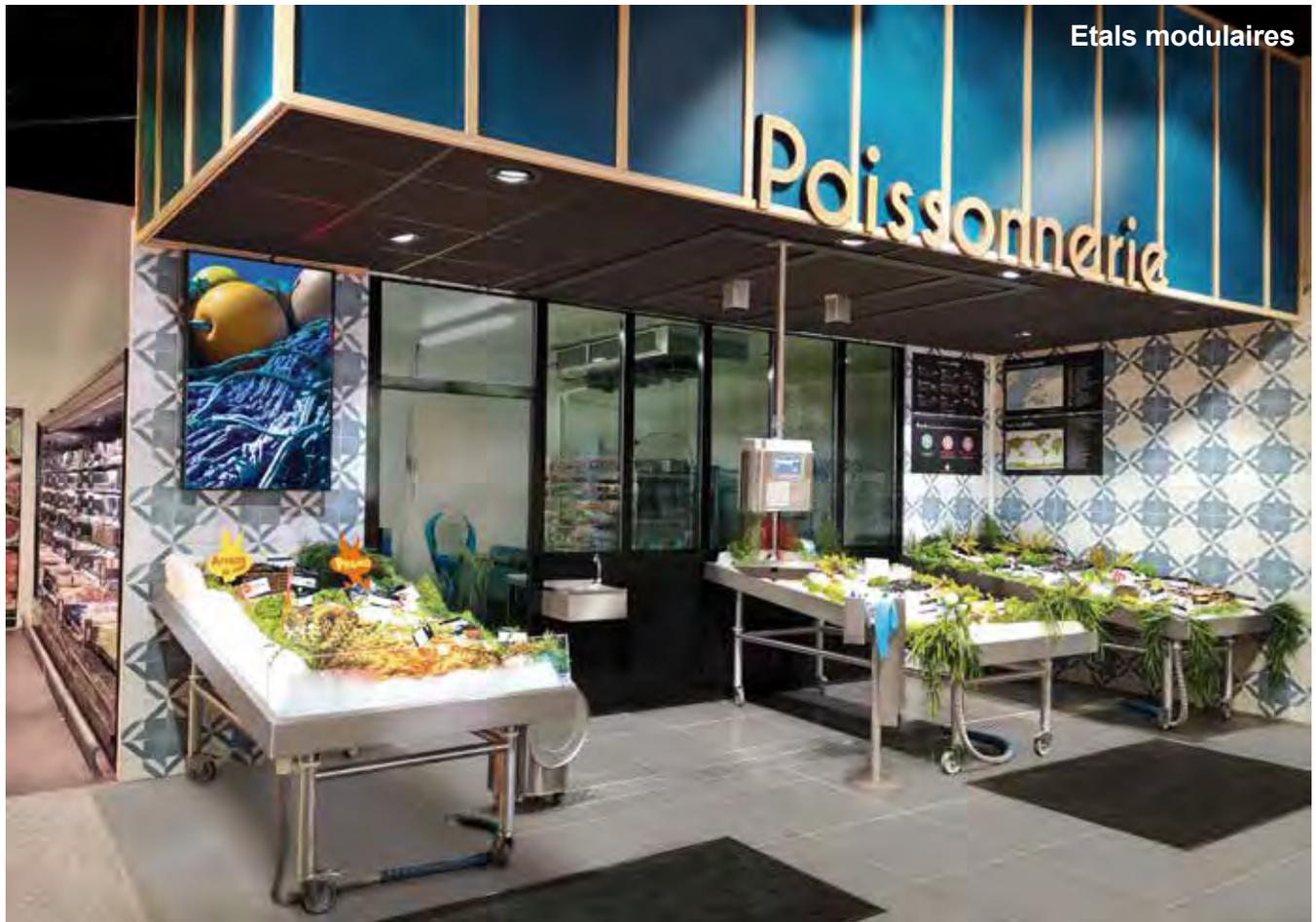
Souplesse et mobilité avec variations de hauteur et d'inclinaison  
 Chaque module est autonome et juxtaposable à volonté  
 En acier inoxydable 18/10 AISI 304  
 Isolation en mousse de polyuréthane

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



Hauteur réglable de 750 à 1100 mm		Grand modèle 2200 x 1100 mm	Petit modèle 1100 x 1100 mm
Désignation		Code	Code
Étal modulaire	sur patins	<b>7110</b>	<b>7115</b>
	sur roulettes	<b>7111</b>	<b>7119</b>
Options	Tôle inox perforée*	<b>7140</b>	<b>7116</b>
	Évacuation inox raccord annelé	<b>7152</b>	<b>7152</b>
	Couvre-joint inox Lg 1100 mm	<b>7133A1</b>	<b>7133A1</b>

\* Jeu de 3 pour grand modèle



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

### EXCROISSANCES POUR ÉTALS NEUTRES (droits ou courbes)



Modèle rectangulaire



Modèle demi-lune

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

Désignation	Code
Excroissance <b>rectangulaire</b> 1100 x 500 mm pour étal neutre <b>courbe</b>	<b>7787A8</b>
Excroissance <b>rectangulaire</b> 1100 x 500 mm pour étal neutre <b>droit</b>	<b>7787A9</b>
Excroissance <b>demi-lune</b> 1400 x 700 mm pour étal neutre <b>droit ou courbe</b>	<b>7781</b>

### BAC INOX ET PANIER OSIER



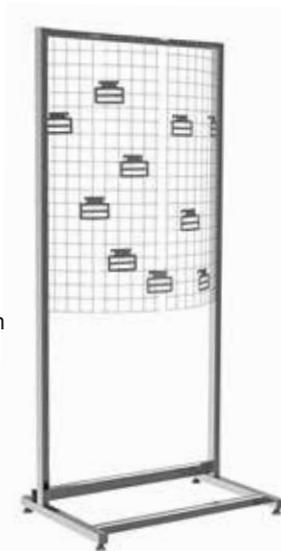
**Bac inox** pour coquillages et petits crustacés  
Equipé d'une grille de fond et d'une séparation  
Dimensions : 920 x 320 x 170 mm

**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
Bac inox	<b>7219</b>
Panier en osier	<b>7215</b>
Support panier	<b>7211.01</b>

### SUPPORTS MORUES SÉCHÉES



Supports spécialement étudiés pour la présentation des morues séchées

Grille en fil inox Ø 3 mm, maille 50 x 50 mm

**Modèle pour étal** Dim.: 1200 x 1080 mm

**Modèle sur pieds** Dim.: 800 x 600 x 1825 mm

Fourni avec 1 kit de 10 agrafes spéciales pour faciliter l'accrochage des morues.

Agrafes d'accrochage



Désignation	Code
Support pour étal <b>droit</b>	<b>7247</b>
Support pour étal <b>courbe</b>	<b>7249</b>
Modèle sur pieds	<b>7244</b>
Le jeu de 10 agrafes	<b>11919</b>

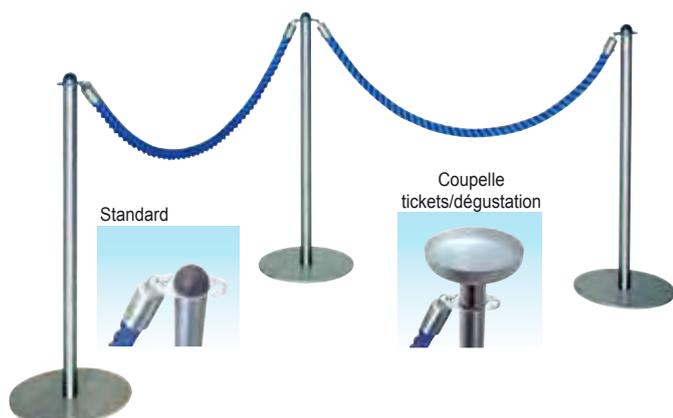
### POTELETS ET LISSES

Permet de maintenir les clients à distance de l'étal

Potelet 100% inox, hauteur 1000 mm avec crochet double  
Sur platine Ø 280 x 8 mm

Lisse en cordage polypropylène Ø 38 mm avec embouts et anneaux inox

Désignation	Code
Potelet standard	<b>8925.03</b>
Potelet avec coupelle	<b>7340</b>
Lisse <b>bleue</b> , long. 1500 mm	<b>8930</b>
Lisse <b>bleue</b> , long. 2000 mm	<b>8931</b>
Lisse <b>chanvre</b> , long. 1500 mm	<b>8945</b>
Lisse <b>chanvre</b> , long. 2000 mm	<b>8946</b>



Standard

Coupelle tickets/dégustation

### CASES À PAPIER D'EMBALLAGE



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

Désignation	Code
Pour étal neutre <b>droit</b>	<b>7138A9</b>
Pour étal neutre <b>courbe</b>	<b>7138A8</b>
Spécial service avant pour étal <b>droit</b> neutre ou rafraîchi	<b>6192</b>

### SUPPORTS SACS CLIENTÈLE



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

Désignation	Code
Pour étal neutre <b>droit</b>	<b>8861A2</b>
Pour étal neutre <b>courbe</b>	<b>8861A8</b>
Pour étal rafraîchi <b>droit</b>	<b>8863.01</b>

### 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
Étal neutre	<b>7306</b>
Étal rafraîchi	<b>7302</b>

### SUPPORTS SIMPLES POUR BALANCE (service arrière)



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

Désignation	Code
Pour étal neutre	<b>7137A2</b>
Pour étal rafraîchi	<b>7351.01</b>

### 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
<b>8866.01</b>

### 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
<b>8886.01</b>

### 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
<b>7305</b>

### BORNE / SUPPORT BALANCE



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



Désignation	Code
Borne fixe (650 x 500 x 800 mm)	<b>7192</b>
Poubelle inox (450 x 400 x 320 mm)	<b>7194</b>

### 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  
 Dossieret 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**



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

### COMBINÉS DE PRÉPARATION simple poste, adossés

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté, ép. **25 mm**  
 avec trou pour **évacuation déchets** sur **tiroir/bac** inox GN1/1 x 100  
 et **cuve inox** GN2/3 (350 x 325 x 150 mm) avec bonde et siphon  
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette  
 Dossieret 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**



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

### COMBINÉS DE PRÉPARATION double poste, en épi

Plateau **polyéthylène blanc** HD500, ép. **25 mm**  
 avec trou pour **évacuation déchets**  
**Cuve inox** (400 x 400 x 300 mm) avec bonde et siphon  
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette  
 Dossieret 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**



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

### COMBINÉS DE PRÉPARATION double poste, adossés

Plateau amovible **polyéthylène blanc** HD500 raboté ép. **25 mm**  
 2 trous pour **évacuation déchets**, 2 **tiroirs/bac** inox GN1/1 x 100  
 et **cuve inox** GN2/3 (350 x 325 x 150 mm) avec bonde et siphon  
**+ perçage pour robinetterie** ou douchette  
 Dossieret 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**



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

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

### TABLES DE PRÉPARATION (face au client)



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



Option :  
peinture RAL

POLY BLANC	POLY NOIR
<b>Code</b>	<b>Code</b>
<b>7255</b>	<b>7256</b>



### 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

	TABLETTE	COMBINÉ
Désignation	Code	Code
Pour étal rafraîchi <b>droit</b>	<b>7313.01</b>	<b>7318</b>
Pour étal neutre <b>courbe</b>	<b>7312A8</b>	<b>7315A8</b>
Pour étal neutre <b>droit</b>	<b>7312A9</b>	<b>7315A9</b>

### 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)

<b>Code</b>
<b>5559</b>

### BACS À GLACE

Permettent le stockage et le convoyage de la glace en paillettes

Bacs en polyéthylène « alimentaire » blanc

- Modèle 310 litres : dimensions 1000 x 700 x 770 mm avec 4 roulettes pivotantes intégrées – sans vidage

- Modèle 600 litres : dimensions 1330 x 930 x 890 mm avec 2 roulettes pivotantes + 2 fixes + bonde de vidage



7236



7228

Désignation	Code
310 litres	7228
600 litres	7236

### CHARIOT SUPPORT VITRES

Pour la manutention et le stockage des vitres des étals

Structure soudée en tube inox

Support "peigne" en polyéthylène blanc

4 roulettes pivotantes polyamide (dont 2 avec frein)

Capacité 20 vitres

Dimensions : 1100 x 515 x 500/900 mm



Code
7193

### BACS "CRIÉE"

Couleur bleue

Gerbables ou emboîtables

Avec drainage

- 15 L : Dim. 600 x 400 x 125 mm

- 20 L : Dim. 600 x 400 x 155 mm



Désignation	Code
15 litres	231200
20 litres	231210

### MOULES À GLACE

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



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

### PELLE À GLACE

Polyéthylène « alimentaire »

Manche coudé de 1150 mm

Godet de 340 x 380 mm



Code
230501

### CAILLEBOTIS BLANC

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



Désignation	Code
Caillebotis (la dalle)	232120.01

### MARCHEPIEDS

Permettent d'accéder aux parties d'étals surélevées

Structure inox

Dessus de marche anti-dérapant

Existe en 1, 2 ou 3 marches



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

# TRAITEUR RÔTISSERIE



TRAITEUR  
RÔTISSERIE





## 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.*



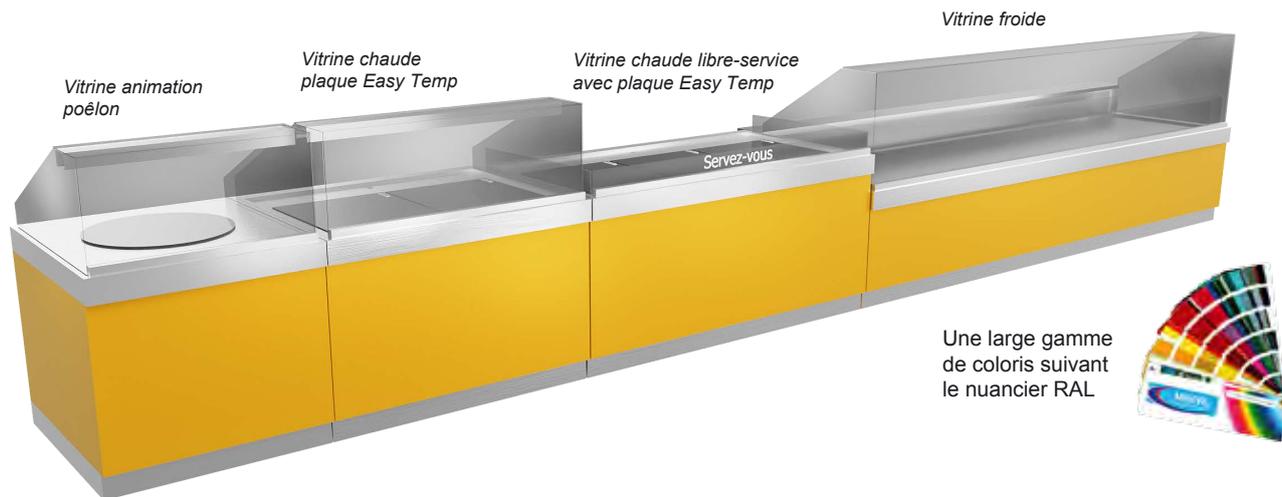
## AMÉNAGEMENT DE STANDS TRAITEUR

L'évolution des produits pâtisseries, 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 la **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<sub>2</sub>) 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 canalissables :

- 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"

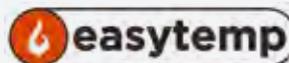
Vitrine ouverte pour vente assistée

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



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

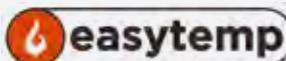
Vente assistée

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



A poser



A encastrer



#### MODÈLES GN 1/1

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

#### MODÈLES GN 2/1

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

### ACCESSOIRES POUR ARRIÈRES DE VITRINES RÔTISSERIE



2805.01

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



2806.01

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



2802.01

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



2801.01

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



2804.01

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



2803.01

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

Désignation	Code
Tablette de préparation	<b>2805.01</b>
Support balance	<b>2806.01</b>
Support couteaux	<b>2804.01</b>
Support sacs poulets	<b>2802.01</b>
Support papier vertical	<b>2801.01</b>
Support sacs en liasse	<b>2803.01</b>

### CHARIOT PORTE-BROCHES



Pour stockage des volailles  
cruës 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

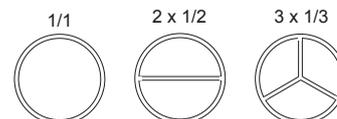
*Autres dimensions possibles  
en fonction des  
broches utilisées*

Code
<b>8320</b>

### POÊLONS



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



Diamètre (mm)	Code	
Ø 400 - 1 x 1	<b>308330</b>	
Ø 650	- 1 x 1	<b>308300.01</b>
	- 2 x 1/2	<b>308310.01</b>
	- 3 x 1/3	<b>308320.01</b>
Ø 800	- 1 x 1	<b>308500.01</b>
	- 2 x 1/2	<b>308510.01</b>
	- 3 x 1/3	<b>308520.01</b>

### BACS POUR BROCHES VIDES



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

Désignation	Code
Broches sales : Fond plein	8349
Broches propres : Fond ajouré	8348

### PLONGE SPÉCIALE LAVAGE DES BROCHES + BAC DE DÉGRAISSAGE



#### Plonge de lavage

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

Code
5450

#### Bac de dégraissage

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

Code
5455

### CHARIOT DE DÉBROCHAGE



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

Code
8322

### CHARIOT A ÉPICES



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

Code
8327



*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



#### **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.



### **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**



[Nous consulter](#)



[Nous consulter](#)

# PROTECTION DE MEUBLES

PROTECTION  
DE MEUBLES



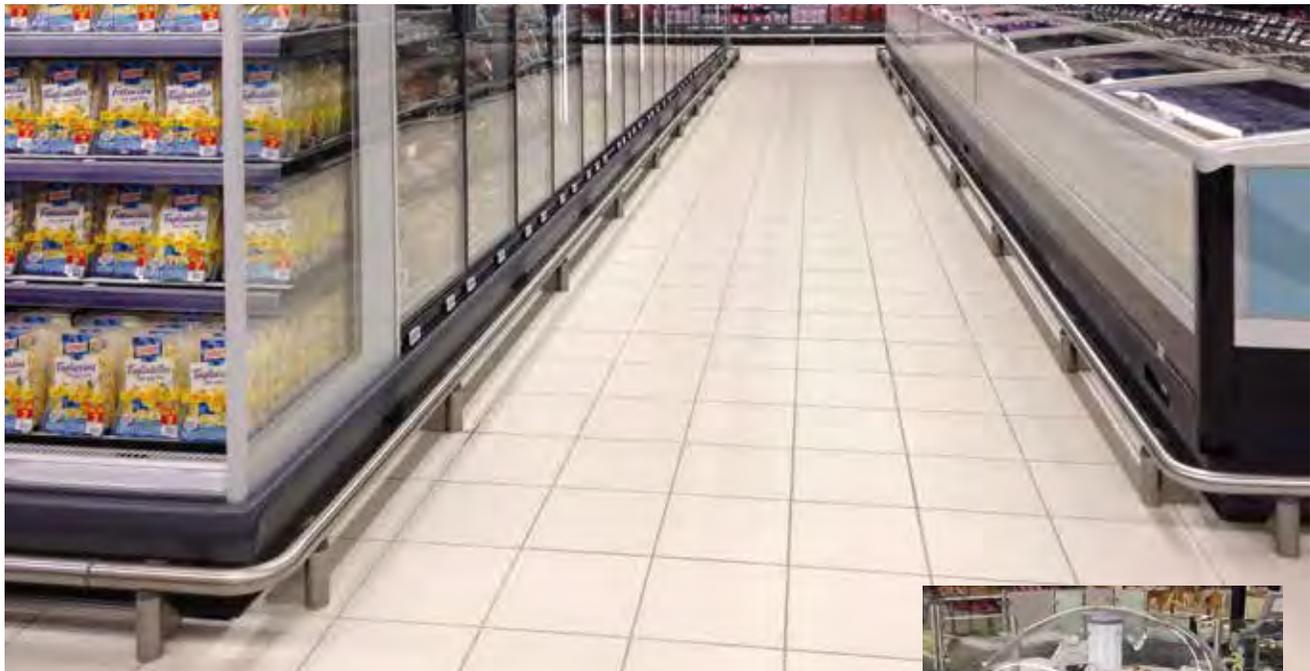


## LA PROTECTION EFFICACE CONTRE LES CHOCS

*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...**

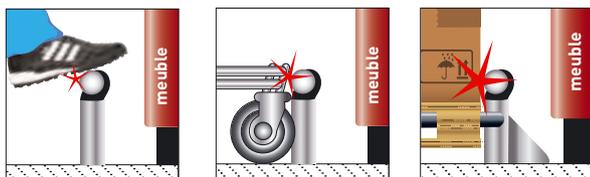
**Nous consulter**



## 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

Pied standard



Pied renforcé



Pied amovible



## 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
- Étudié pour résister aux éventuelles tractions, tentatives de déboîtement 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



**PIEDS FIXES**

Avec crochet  
et platine soudée  
**CLM018**



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



**PIEDS INOX AVEC CROCHET**

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

**TUBE INOX POLI**

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

**COMPOSANTS**

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

**PIED AMOVIBLE**

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



**ANGLE TUBE**

Pour têtes de gondoles,  
retours de meubles...



**CROCHET CLIPLINE**

**CLM007**



**MANCHON  
DE RACCORD**

**CL008.01**



**BOUCHON  
D'EXTRÉMITÉ**

**CL009.01**



**ANGLE TUBE 135°**  
**CL018.01**



ARCEAUX INOX



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

Désignation	Code
Arceau fixe	8911.01S
Arceau amovible	8911.01M

TUILES INOX 1/2 LUNE



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



Désignation	Code
Tuile hauteur 350 mm	8910
Tuile hauteur 500 mm	8916

SABOTS INOX D'ANGLES



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



Désignation	Code
Sabot hauteur 380 mm	8990
Sabot hauteur 590 mm	8996

DÉFENSES INOX POUR PASSAGES DE PORTES



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

Désignation	Code
Défense avec platine apparente	8937
Défense avec coupelle cache fixations	8940

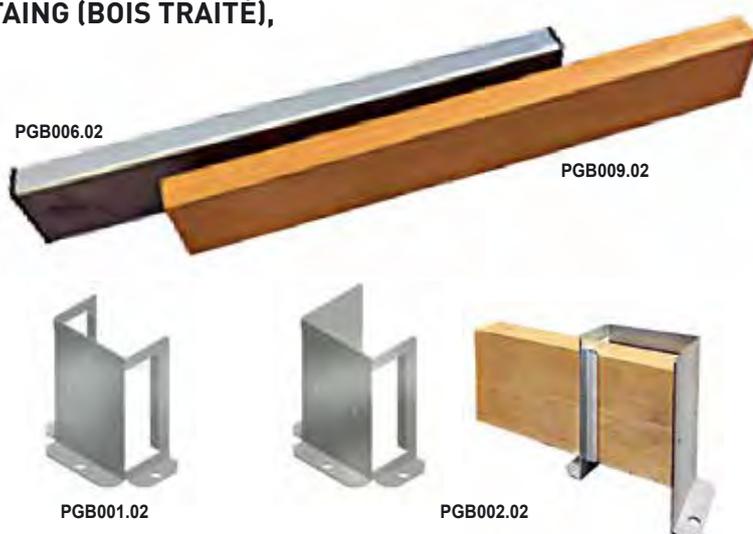
FIXATIONS



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

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

- Lisse galva 175 x 63 mm, épaisseur 3 mm (avec bouchons)
- Bastaing (pin traité) 175 x 63 mm
- Sabot de départ et jonction en tôle (épaisseur 5 mm)
- Sabot d'angle en tôle (épaisseur 5 mm)



## DÉFENSE FORTE ACIER GALVANISÉ POUR RÉSERVES



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

Gamme d'équipements  
destinée à mettre en valeur  
les produits BIO dans vos espaces.



ÉQUIPER  
LE RAYON  
BIO



Pour mettre en valeur les produits issus de la filière biologique dans vos stands, kiosques ou corners, nous avons créé la gamme **Bioline**. Cette collection permet aux consommateurs responsables d'identifier rapidement les produits susceptibles de répondre à leurs attentes.



10 L

### Bacs à pâte

Bacs et couvercles, plastique de couleur verte

- Contenance : 10 L (rectangulaire) **Code**  
Le bac / Dim. 600 x 400 x 75 mm **01-50260**  
Le couvercle / Dim. 600 x 400 x 29 mm **01-50261**

20 L



- Contenance : 20 L (rectangulaire) **Code**  
Le bac / Dim. 530 x 410 x 140 mm **01-50263**  
Le couvercle / Dim. 520 x 410 x 29 mm **01-50264**



19 L

- Contenance : 19 L (rond) **Code**  
Le bac / Dim. Ø 480 x 165 mm **01-50266**

### Conteneurs universels

Conteneurs et couvercles, polypropylène vert

- Contenance : 15 L **Code**  
Le bac / Dim. 440 x 400 x 280 mm **01-50270**  
Le couvercle **01-50271**



40 L



15 L

- Contenance : 40 L **Code**  
Le bac / Dim. 450 x 610 x 450 mm **01-50272**  
Le couvercle **01-50273**

• Socle rouleur pour bac 40L 01-50272 (non représenté)

- Le socle rouleur **01-27698**

### Préparation et service



Demi-ronde  
(Polyéthylène)



Trapèze  
(Polypropylène)

- Raclettes **Code**  
Demi-ronde souple 160 x 120 mm (polyéthylène) **01-50280**  
Trapèze 215 x 125 mm (polypropylène) **01-50281**

- Coupe-pâte rond **Code**  
Coupe-pâte 120 x 100 mm (polyéthylène) **01-50282**



- Pelle à farine **Code**  
1Kg / 340 x 140 x 85 mm (polypropylène) **01-50285**



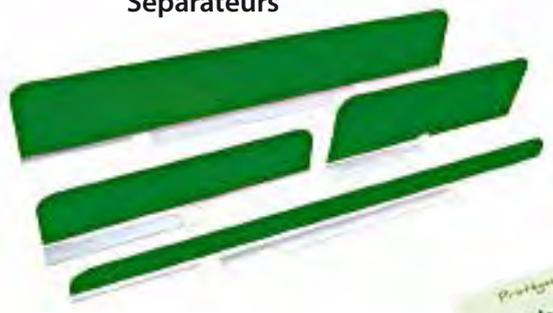
- Pinces inox, manche recouvert ABS isolant et antidérapant **Code**  
Longueur 240 mm **01-50184**  
Longueur 300 mm **01-50190**

## OUTILLAGE DE PRÉPARATION ET DE SERVICE



Coutellerie

Séparateurs



Plateaux



Etiquettes



Plaques polyéthylène



## MOBILIER INOX



**SUR  
DEMANDE**





# LE BOUCHER



LE  
BOUCHER





- 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 dénervé

• Lame épaisseur 2,5 mm



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

### Couteaux à saigner/désosser, lame large

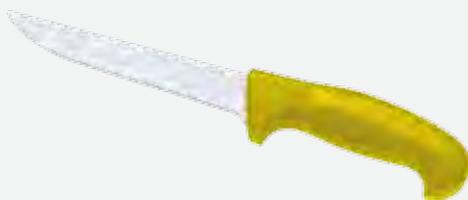
• Lame épaisseur 2,5 mm



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 dénervier

- 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.

Lame 240 mm - 684 g

**Code**  
**212002**



### Feuilles parisiennes

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

Lame 240 mm - 600 g

**Code**  
**212121**

Lame 280 mm - 700 g

**212126**



### Feuilles turques

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

Lame 260 mm - 615 g

**Code**  
**212270**

Lame 280 mm - 750 g

**212275**



### Couperet de boucher parisien

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

Le couperet 1500 g

**Code**  
**212660**



### Barres magnétiques

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

Long. 380 mm

**Code**  
**887501**

Long. 553 mm

**887502**



## Dénerveur "Glissner"

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

Lame 180 mm

**Code**  
**210850**



## Racloir à viande

- Racloir manuel.  
Plastique qualité alimentaire.

Longueur 210 mm

**Code**  
**213000**



## Aplatisseur à viande

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

L'aplatisseur

**Code**  
**213020.01**



## Papillottes

	<b>Code</b>
Côte de boeuf (par sachet de 48)	<b>01-48014</b>
Gigôt (par sachet de 50)	<b>01-48013</b>
Agneau (par sachet de 100)	<b>01-48010</b>



## Reconstitueur à steack

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

Longueur 390 mm

**Code**  
**214600.01**

Papier ovale pour steack haché  
le paquet de 1000

**225300**

## Répertoire

TYPE	LONGUEUR	LARGEUR	TYPE	LONGUEUR	LARGEUR		
	(mm)	(mm)		(mm)	(mm)		
<b>AEW</b>	250	1753	<b>HOBART</b>	A NASTRO	1805	20	
	350	2578		5212/MS-34 R	2490	16	
	APS 200	2686		5614/5614 HS	2845	16	
	380	2921		MS 41 R	3150	16	
	400	3150		5216/5216 HS	3251	16	
	450	3607		5701 D/			
	600	4400		5700 E (142")	3607	16	
	900	4461					
<b>BERKEL</b>	BS 1750	1750	<b>MAINCA</b>	SC 250	1825	16	
	S 240	1840		SM 182	1825	16	
	BS 2300	2315		CCH 2000	2040	16	
	V 12 (US)	2591/2603		SC 300	2223	16	
	V 14 (US)	2883/2896		SM 240	2400	16	
	V 16 (US)	3200/3213					
<b>BIRO</b>	11	1981	<b>OMAS</b>	T/210	1650	16	
	22, AA, AA-1	2311					
	1433	2743		T/S 250	1980	16	
	33	2946	<b>OMEGA</b>	SO 200	1590	16	
	34/350 GT	2997		SM 280/SE 240	1760	16	
	3334/3336	3150		SA 300	2050	20	
	44	3429		SG 400	2850	16	
	4436/1-12/55	4178		<b>REICH</b>	Combi 200/		
	4436/13-14	4534			4201/4202/200T/220T	1750	16
<b>BIZERBA</b>	SO-ts (Ital.)	1600			4440 (KS 220)	1750	20
	SO (Milano)	1600	S 220T/Combi 250		1981	16	
	FK 20	1600	4441 (KS 300)		2210	20	
	FK 22	1670	4205/4206/4445 (KS 280)		2315	20	
	FK 23	1760	Universal 300/				
	FK 30/31/32	2430	4207/280T/280 G		2490	16	
	FK 35	2800	4444 (KS 320)		2735	20	
	GB (Gross)	3150	S 280T/S 280 G	2800	16		
			4210/4442 (KS 400)	2915	20		
<b>BUTCHER BOY</b>	B 12	2490	Profi 400	3204	16		
	B 14/1435	2845	443 (KFS 430)	3350	20		
	B 16/1640	3188/3200	450 G/450T	3636	16		
	SA-20	3912	800T/800 A3	3708	16		
<b>DADAUX</b>	SX 320	2490	Industrie 500	3800	16		
	<b>LA FELSINEA</b>	TIPO E	1610				

## Lames pour scies à ruban

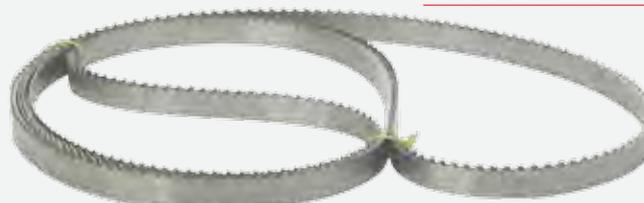


- Lames de scies en acier inoxydable. Pour la découpe des os et du congelé. **Le carton de 5 lames.**

Voir correspondance dans tableau ci-dessus.

Autres dimensions sur commande.

Dimensions	Le carton de 5 lames Code
1600 x 12,5 mm	<b>250640</b>
1753 x 12,5 mm	<b>250000</b>
2574 x 12,5 mm	<b>250020</b>
1710 x 16 mm	<b>250100</b>
1740 x 16 mm	<b>250120</b>
2311 x 16 mm	<b>250200</b>
2315 x 16 mm	<b>250210</b>
2340 x 16 mm	<b>250220</b>
2430 x 16 mm	<b>250630</b>
2490 x 16 mm	<b>250250</b>
3150 x 16 mm	<b>250350</b>
1600 x 20 mm	<b>250650</b>
1837 x 20 mm	<b>250620</b>



### 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	<b>213510</b>
Lame inox de rechange 520 mm	<b>213512</b>

### Scie parisienne inox



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

	Code
Monture	<b>213602</b>
Lame inox de rechange 550 mm	<b>213652</b>

## Plaques et couteaux pour hachoirs

### Système Unger (double coupe)



Grilles

Ø Trous (mm)

	Ø 2	Ø 3	Ø 4	Ø 5	Ø 6	Ø 8	Ø 10
R 70	<b>156102</b>	<b>156103</b>	<b>156104</b>	<b>156105</b>	<b>156106</b>	<b>156108</b>	<b>156110</b>
H 82	<b>156202</b>	<b>156203</b>	<b>156204</b>	<b>156205</b>	<b>156206</b>	<b>156208</b>	<b>156210</b>
A 90	<b>156302</b>	<b>156303</b>	<b>156304</b>	<b>156305</b>	<b>156306</b>	<b>156308</b>	<b>156310</b>
B 98	<b>156402</b>	<b>156403</b>	<b>156404</b>	<b>156405</b>	<b>156406</b>	<b>156408</b>	<b>156410</b>



Plaques couteaux



Couteau seul

Boîte de 9 lames

Sachet de vis

	Plaques couteaux	Couteau seul	Boîte de 9 lames	Sachet de vis
R 70	<b>156610</b>	<b>156710</b>	<b>156810</b>	<b>156910</b>
H 82	<b>156620</b>	<b>156720</b>	<b>156820</b>	<b>156920</b>
A 90	<b>156630</b>	<b>156730</b>	<b>156830</b>	<b>156930</b>
B 98	<b>156640</b>	<b>156740</b>	<b>156840</b>	<b>156940</b>



### Fusil mèche plate

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

Mèche 280 mm

**Code**  
**213800**



### Fusil mèche ronde

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

Mèche 300 mm

**Code**  
**213850**



### Fusil mèche ovale

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

Mèche 300 mm

**Code**  
**213900**



### Fusil mèche ronde manche bi-matière

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

Mèche 300 mm

**Code**  
**213910**



### Fusil mèche ovale manche bi-matière

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

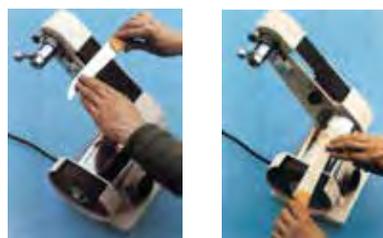
Mèche 300 mm

**Code**  
**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



	<b>Code</b>
Affûteuse à bande	<b>400000</b>
Meule feutre de rechange	<b>400001</b>
Bandes de rechange, grain 150 800 x 50 mm, le paquet de 10	<b>400002</b>



## Aiguiseur électronique professionnel

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

250 x 180 x 110 mm	<b>Code</b> <b>213410</b>
--------------------	------------------------------

- Boîte de 10 sachets  
de 2 bandes (rainurées)

	<b>Code</b> <b>213412</b>
--	------------------------------



## Aiguiseur rapide inox

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

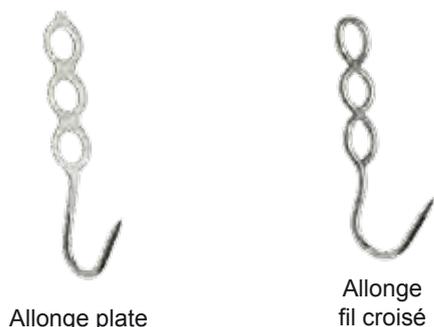
Sans socle	<b>Code</b> <b>213950</b>
Avec socle	<b>Code</b> <b>213960</b>



## 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.

Meule	<b>Code</b> <b>400100</b>
Grès de rechange ø 250 x 50 mm	<b>Code</b> <b>400110</b>



Allonge plate

Allonge fil croisé

## Allonges

- Allonge **plate 3 trous**.

Acier inoxydable.

Longueur 170 Ø 6 mm

**Code**

**240020**

- Allonge **fil croisés 3 trous**

Acier inoxydable.

Longueur 165 Ø 5 mm

**Code**

**240040**

Longueur 190 Ø 6 mm

**240060**



Crochets esses

## Crochets esses

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

	1 pointe <b>Code</b>	2 pointes <b>Code</b>
Longueur 80 Ø 4 mm	<b>240080</b>	<b>240080.01</b>
Longueur 100 Ø 4 mm	<b>240120</b>	<b>240120.01</b>
Longueur 120 Ø 5 mm	<b>240140</b>	<b>240140.01</b>
Longueur 180 Ø 6 mm	<b>240160</b>	<b>240160.01</b>
Longueur 200 Ø 9 mm	<b>240180</b>	<b>240180.01</b>

## Crochets

- Crochets **ouverts**, acier inoxydable.

Longueur 100 Ø 6 mm

**Code**

**240300**

Longueur 140 Ø 12 mm

**240320**

- Crochet **fermé**, acier inoxydable.

Longueur 100 Ø 7 mm

**Code**

**240340**

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

Longueur 290 Ø 16 mm

**Code**

**240380**



Crochet ouvert

Crochet fermé

Crochet tournant

## Descente à crochets

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

La descente

**Code**

**240400**

## Couronne à crochets

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

La couronne

**Code**

**240420**

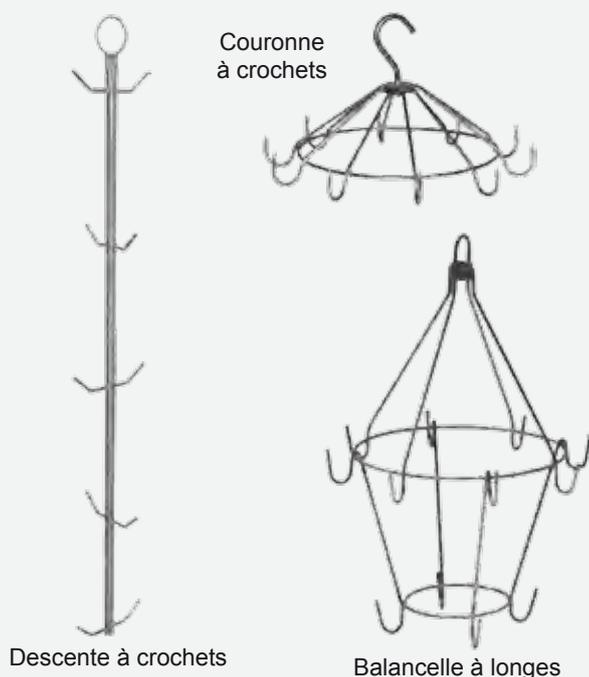
## Balancelle à longes

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

La balancelle

**Code**

**240450**

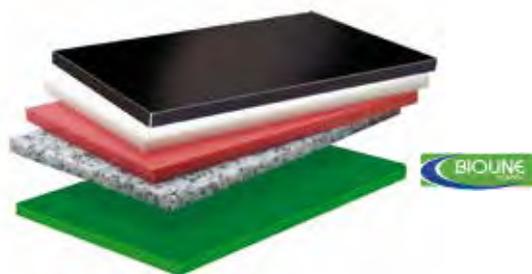


Descente à crochets

Couronne à crochets

Balancelle à longes

## Surfaces rabotées, arêtes abattues



### Blocs de découpe

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

**Sur demande**

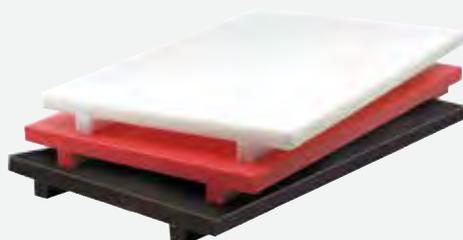
### Plaques sur-mesure

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

**Sur demande**

### Planches à découper

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



Avec tasseaux



Avec pieds caoutchouc

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	Marbré	220460	220260
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.

Longueur 360 mm

**Code**  
212950

### Racloir pour blocs et plaques polyéthylène

Le racloir  
La lame de rechange

**Code**  
220900  
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

## 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



**1 BOÎTE OFFERTE  
POUR TOUTE  
COMMANDE  
DE 20 ROLLS**



# LE POISSONNIER



LE  
POISSONNIER



### Couteaux microdentés

- Lame en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

	<b>Code</b>
Lame 350 mm	<b>207030</b>
Lame 420 mm	<b>207053</b>

### Couteaux à trancher

- Lame en acier inoxydable.  
Manche thermogomme bleu.

	<b>Code</b>
Lame 255 mm	<b>200041</b>
Lame 310 mm	<b>200045</b>

### Couteaux à désosser

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

	<b>Code</b>
Lame 130 mm	<b>200012</b>
Lame 150 mm	<b>200070</b>

### Couteaux filets de sole

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

	<b>Code</b>
Lame 170 mm	<b>208392</b>
Lame 200 mm	<b>208395</b>

### Couteau à saumon

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

	<b>Code</b>
Lame 300 mm	<b>200066</b>



### Couteaux à huîtres

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

	<b>Code</b>
Lancette avec garde	<b>208510</b>
Lancette sans garde	<b>208590</b>

### Couteau à coquilles St Jacques

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

	<b>Code</b>
Lame 110 mm	<b>208630</b>

### Ecailleux double

- Lame en acier inoxydable.  
Manche ABS bleu.

	<b>Code</b>
Lame 170 mm	<b>208670</b>



### Fusil mèche ovale, manche bi-matière

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

	<b>Code</b>
Mèche 300 mm	<b>213920</b>



### Couteau à saumon réglable

- lame alvéolée en acier inoxydable, manche ABS  
Épaisseur réglable jusqu'à 4 mm  
Longueur utile 345 mm
- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Longueur 400 mm | <b>Code</b><br><b>202208</b> |
|-----------------|------------------------------|

### Couteaux crantés

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

Lame 350 mm	<b>Code</b> <b>207055</b>
500 mm	<b>207060</b>
650 mm	<b>207070</b>

### Couteau à abattre

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

Lame 300 mm	<b>Code</b> <b>207802</b>
-------------	------------------------------

### Couteaux à huîtres

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

Lancette avec garde	<b>Code</b> <b>208500</b>
Lancette sans garde	<b>208580</b>

### Couteau à coquilles St. Jacques

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

Lame 90 mm	<b>Code</b> <b>208620</b>
------------	------------------------------

### Ciseaux

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

Ciseaux inox fort	<b>Code</b> <b>208810</b>
-------------------	------------------------------

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

Ciseaux à lames crantées 130 mm dimensions : 260 mm	<b>Code</b> <b>208830</b>
--	------------------------------

Ciseaux à lames non crantées 130mm dimensions : 240 mm	<b>Code</b> <b>208820</b>
---	------------------------------



Ciseaux  
à lames  
crantées



Ciseaux  
à lames  
non crantées



### Pince à arêtes

- Inox.

Dimensions : 25 x 120 mm	<b>Code</b> <b>01-01527</b>
--------------------------	--------------------------------



## Paniers en osier synthétique

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

Corbeilles présentation crustacés	Code
Ø 400 mm	<b>119042</b>
Ø 500 mm	<b>119044</b>
Ø 600 mm	<b>119046</b>

Paniers rectangulaires	Code
Dim. 400 x 300 x 110 mm	<b>119011</b>
Dim. 400 x 300 x 150 mm	<b>119012</b>



## Pelles de service aluminium poli

	Code
Capacité 40 cl (265 mm)	<b>350010</b>
Capacité 65 cl (310 mm)	<b>350020</b>
Capacité 110 cl (350 mm)	<b>350030</b>
Capacité 185 cl (400 mm)	<b>350040</b>
Capacité 250 cl (430 mm)	<b>350050</b>



## Bacs «criée» bleus

- Gerbables ou emboîtables  
Avec drainage

	Code
15 L - Dim. 600 x 400 x 125 mm	<b>231200</b>
20 L - Dim. 600 x 400 x 155 mm	<b>231210</b>



## 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)	<b>7225</b>
Aluminium - 75 x 19 x 12/15 cm (1,9 kg)	<b>7224</b>



## Bacs à glace

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

	Code
Bac 310 litres	<b>7228</b>
Bac 600 litres	<b>7236</b>



## Pelle à glace

- Polyéthylène qualité alimentaire.

	Code
Pelle coudée - Longueur 1150 mm	<b>230501</b>

# LE TRAITEUR LE FROMAGER LE POINT CHAUD



TRAITEUR  
FROMAGER  
POINT CHAUD



### Couteaux à entremet / génoise / pain de mie

- lame crantée acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

	Code
Lame 250 mm	<b>206040</b>
Lame 300 mm	<b>206050</b>

- lame crantée en acier inoxydable.  
Manche ABS noir, 3 rivets inox.

	Code
Lame 330 mm	<b>206060</b>



### Couteaux à jambon

- lame acier inoxydable.  
Manche thermogomme

	Code
 Lame 300 mm alvéolée	<b>200052</b>
 Lame 300 mm alvéolée	<b>200053</b>
 Lame 300 mm	<b>200054</b>



### Couteau à pâte croûte

- lame microdentée acier inoxydable.  
Manche ABS noir, 3 rivets inox.

	Code
Lame 280 mm	<b>200057</b>



### Couteau tranche lard

- lame acier inoxydable.  
Manche ABS noir, 4 rivets inox

	Code
Lame 330 mm	<b>200055.01</b>



## Feuille à pâté

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

Lame 170 mm

**Code**  
**212552**



## Ciseaux

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

Dimensions 240 mm

**Code**  
**208820**



## Sécateur inox à volaille

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

Le sécateur inox

**Code**  
**202900**



## Présentoir à boudin/saucisses

- Fil d'acier inoxydable.  
Ø 280 mm.

Le présentoir **sans plat**  
Le plat inox Ø 350 mm

**Code**  
**225160**  
**225190**

### Couteau à steak



- Lame microdentée acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

Lame 110 mm **Code**  
**210502**

### Couteau d'office



- Lame acier inoxydable.  
Manche polypropylène noir.

Lame 100 mm **Code**  
**210552**

### Couteau éplucheur



- Lame acier inoxydable.  
Manche polypropylène noir.

Longueur 165 mm **Code**  
**210600**

Lames séparables

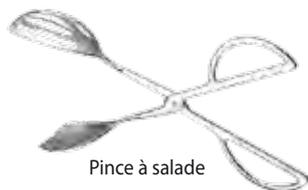


### Ciseaux de cuisine multifonctions

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

Dimensions 200 mm **Code**  
**210740**

### Pinces inox



Pince à salade

- Acier inoxydable.

	<b>Code</b>
La pince à salade 250 mm	<b>215030.01</b>
La pince à choucroute 200 mm	<b>215050</b>
La pince cafétéria 240 mm	<b>215070</b>
La pince à gâteaux 250 mm	<b>215080.01</b>



Pince à choucroute



Pince cafétéria



Pince à gâteaux



## Pelles traiteur

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

	<b>Code</b>
Pleine	<b>215160</b>
Ajourée	<b>215170</b>



## Cuillères à hors-d'oeuvre

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

	<b>Code</b>
Pleine	<b>215212</b>
A trous	<b>215214</b>



## Cuillères de service (sans Bisphénol A)

- Nylon noir  
Longueur 280 mm.

	<b>Code</b>
Pleine	<b>215235.02</b>
A trous	<b>215245.02</b>



## Fourchettes

- Acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

	<b>Code</b>
2 dents (270 mm)	<b>215260</b>
4 dents (270 mm)	<b>215280</b>

### 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	204101	
400	204082	204102	204103	
500	204084	204086	204104	

### Couteaux à Munster

- Lame large en acier inoxydable.  
Manche polypropylène.

Lame mm			Code	
180	200058	200059	200071	

### 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	200060	200061	200073	

- Lame à ogives en acier inoxydable.  
Manche thermogomme.

Lame mm			Code	
300	200062	200063	200074	



## Roquefortaise

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

	<b>Code</b>
La roquefortaise poly moucheté	<b>204855M</b>
Paquet de 10 fils	<b>204900</b>
Ressort inox de rechange	<b>204905</b>
Tendeur inox de rechange	<b>204910</b>



## Lyres à fromage

- 2 largeurs disponibles : 170 et 210 mm.

	<b>Code</b>
La lyre (largeur 170 mm)	<b>205100</b>
Paquet de 10 fils	<b>205110</b>
La lyre (largeur 210 mm)	<b>205120</b>
Paquet de 10 fils	<b>205130</b>



## Fils à fromage

- Paquets de 10 fils.  
Avec poignées plastique.

	<b>Code</b>
Longueur 450 mm	<b>205140</b>
Longueur 600 mm	<b>205150</b>
Longueur 800 mm	<b>205160</b>
Longueur 1000 mm	<b>205170</b>



## 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

	<b>Code</b>
La râpe	<b>50000</b>



365050

## Pelles bois à four

- Plateau et manche en bois.

Manche 2000 mm  
Plateau ø 350 mm

La pelle **Code 365050**



365020

Manche 250 cm  
Plateau 60 x 40 cm

La pelle **Code 365020**

## Pelle inox à four (pizza)



365160

- Plateau et manche en acier inoxydable.

Manche 1140 mm  
Plateau Ø 320 mm

La pelle **Code 365160**

## Pelle aluminium à rebords



01-04765

01-04850

- Plateau en aluminium et manche en bois.

Plateau 600 x 580 mm  
Manche 3000 mm

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

## Grattoir à four



01-05047

01-05055

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

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

## Balai à four



365180

- Manche 3500 mm  
Le balai 450 mm **Code 365180**

## Brosses de comptoir



323050

323060

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

Manche polypropylène Lame 200 mm	<b>Code</b> <b>206440</b>
-------------------------------------	------------------------------

Manche ABS (3 rivets laiton) Lame 330 mm	<b>Code</b> <b>206580</b>
---	------------------------------

### Couteaux à entremet/génoise

- Lame crantée en acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

Lame 250 mm	<b>Code</b> <b>206040</b>
Lame 300 mm	<b>206050</b>
Lame 330 mm	<b>206060</b>

### Palettes flexibles inox

- Lame en acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

Lame plate 150 mm	<b>Code</b> <b>320000</b>
Lame plate 200 mm	<b>320010</b>
Lame plate 300 mm	<b>320020</b>
Lame coudée 200 mm	<b>320205</b>
Lame coudée 240 mm	<b>320210</b>



### Pelle à hamburger

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

La pelle hamburger	<b>Code</b> <b>215130</b>
--------------------	------------------------------



### Couteaux de cuisine

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

Lame 150 mm	<b>Code</b> <b>210060.01</b>
Lame 200 mm	<b>210070.01</b>
Lame 250 mm	<b>210090.01</b>
Lame 300 mm	<b>210100</b>

### Couteau à steak

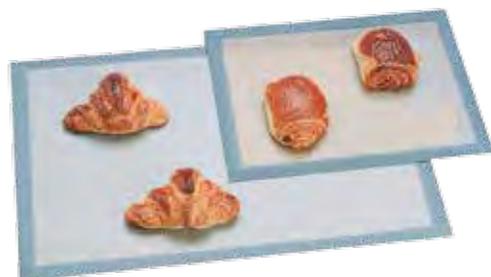
- Lame microdentée en acier inoxydable.  
Manche surmoulé noir.

Lame 110 mm	<b>Code</b> <b>210502</b>
-------------	------------------------------

# LE PÂTISSIER



LE  
PÂTISSIER



### Toiles de cuisson ou surgélation anti-adhésives

- Revêtement anti-adhérent silicone

	Code
580 x 380 mm	<b>01-11900</b>
520 x 315 mm	<b>01-11903</b>
380 x 280 mm	<b>01-11905</b>



### Toiles de couche

- Toile 100% lin.

	Code
Largeur 600 mm (le mètre)	<b>01-26614</b>
Largeur 800 mm (le mètre)	<b>01-26618</b>



### Plaque inox

- Epaisseur 1,5 mm, bords pincés 45°

Dimensions 600 x 400 mm	<b>114200</b>
-------------------------	---------------



### Plaques aluminium

Dimensions : 600 x 400 mm.

• <b>Epaisseur 1,5 mm.</b>		<b>Code</b>
Bords pincés 45°	Pleine	<b>114350</b>
• <b>Epaisseur 2 mm.</b>		<b>Code</b>
Bords pincés 45°	Pleine	<b>114310</b>
	Perforée	<b>114320</b>
	Pleine anti-adhésive	<b>114330</b>
	Perforée anti-adhésive	<b>114340</b>
• <b>Epaisseur 2 mm.</b>		<b>Code</b>
Bords droits 90°	Pleine	<b>114410</b>



### Grilles inox

• 29 fils Ø 2 mm 3 traverses Ø 5 mm 600 x 400 mm	<b>Code</b>
	<b>114520</b>
• 23 fils Ø 3 mm 2 traverses Ø 7 mm 800 x 600 mm	<b>Code</b>
	<b>114560</b>



### Grille fermentation

• 800 x 600 mm. 23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm 2 arrêts côté 600 mm	<b>Code</b>
	<b>114550</b>



## Pelles de service polypropylène

	<b>Code</b>
Longueur 290 mm / 0,70 l	<b>350025</b>
Longueur 340 mm / 1,40 l	<b>350035</b>
Longueur 380 mm / 2,00 l	<b>350045</b>
Longueur 420 mm / 3,00 l	<b>350055</b>



## Pelle de service inox

- Contenance : 1,5 l.

	<b>Code</b>
Longueur 380 mm	<b>350090</b>



## Pelles à farine inox

	<b>Code</b>
Contenance 0,86 l	<b>350100</b>
Contenance 0,35 l	<b>350110</b>



## Tamis tout inox Ø 350 mm

	<b>Code</b>
Maille 14	<b>01-04583</b>
Maille 20	<b>01-04584</b>
Maille 25	<b>01-04585</b>



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

	<b>Code</b>
Pesée 6 kg / 0,5 g	<b>01-30260</b>
Pesée 15 kg / 1 g	<b>01-30263</b>
Pesée 30 kg / 2 g	<b>01-30265</b>

- 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)

	<b>Code</b>
Pesée 60 kg / 10 g	<b>01-30270</b>
Pesée 150 kg / 20 g	<b>01-30272</b>



### Thermomètre confiseur

- Corps en verre, + 80° à + 200°C

	<b>Code</b>
Gaine polyamide	<b>01-30570</b>
Gaine inox	<b>01-30575</b>



### Rouleau polyéthylène

- Indéformable, anti-adhésif

Ø 48 mm, Long 500 mm	<b>01-03908</b>
----------------------	-----------------



### Rouleau PVC cannelé

- Rouleau Ø 65 mm, longueur 360 mm,

Longueur totale 600 mm	<b>01-03950</b>
------------------------	-----------------



### Rouleau pic-vite

- Rouleau en plastique alimentaire.  
Ø 65 mm, longueur 120 mm

Le rouleau	<b>323100</b>
------------	---------------



### Diviseurs à pâte

- Roulettes inox, branches acier chromé

	<b>Code</b>
5 roulettes / 4 bandes	<b>320880</b>
7 roulettes / 6 bandes	<b>320890</b>



### Spatules triangulaires

- Manche polypropylène

	<b>Code</b>
Largeur 80 mm	<b>01-01440</b>
Largeur 90 mm	<b>01-01441</b>
Largeur 100 mm	<b>01-01442</b>



### Pinceaux plats

- Poils en soie naturelle.  
Manche en polypropylène.

	<b>Code</b>
Largeur 30 mm (paquet de 6)	<b>322000</b>
Largeur 40 mm (paquet de 6)	<b>322020</b>
Largeur 50 mm (paquet de 6)	<b>322030</b>



## Raclettes coupe-pâte

- Acier **souple**, manche ABS.
 

	<b>Code</b>
Coupe droite	<b>320730</b>
Coupe ronde	<b>320740</b>
- Acier **rigide**, manche ABS.
 

	<b>Code</b>
Coupe droite	<b>320700</b>
Coupe ronde	<b>320710</b>



## Saupoudreuses

- Acier inoxydable.
 

	<b>Code</b>
Saupoudreuse à épices (trous ø2 mm)	<b>350150</b>
Saupoudreuse à sucre (toile)	<b>350160</b>



## Pots gradués

- Matière plastique alimentaire.
 

		<b>Code</b>
Contenance	1 litre	<b>341000</b>
	3 litres	<b>341003</b>
	5 litres	<b>341005</b>



## Gringnettes

- Lame acier inoxydable.  
Corps en matière plastique, longueur 120 mm.  
Paquet de 10
 

	<b>Code</b>
Gringette jaune	<b>214300</b>
Gringette bleue	<b>214310</b>
Gringette verte	<b>214330</b>



## Lames de boulanger

- Lames 130 mm acier inoxydable.
 

	<b>Code</b>
La boîte de 25 lames	<b>214320.01</b>



## Coupe-œuf

- Aluminium avec revêtement époxy.

Le coupe-œuf 10 rondelles

**Code**  
**214560**



## Ouvre-boîte manuel

- Acier et composite.  
Socle avec serre-joint, modèle à manivelle.  
Hauteur maxi des boîtes : 550 mm.

L'ouvre-boîte

**Code**  
**270600**

Lame

**270601**

Molette

**270602**



## Pèle-pomme

- Lame acier inoxydable.  
Pour peler, évider et trancher en une seule opération.  
Fixation ventouse.

Le pèle-pomme

**Code**  
**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)

	<b>Code</b>
Ø 240 mm, H. 150 mm / 7 l	<b>01-00270</b>
Ø 280 mm, H. 170 mm / 11 l	<b>01-00271</b>
Ø 320 mm, H. 200 mm / 15 l	<b>01-00272</b>
Ø 350 mm, H. 220 mm / 23 l	<b>01-00273</b>
Ø 400 mm, H. 250 mm / 32 l	<b>01-00274</b>
Ø 450 mm, H. 280 mm / 43 l	<b>01-00275</b>
Ø 500 mm, H. 300 mm / 59 l	<b>01-00276</b>



**Marmites traiteur** (sans couvercle)

	<b>Code</b>
Ø et H. 320 mm / 24 l	<b>01-00282</b>
Ø et H. 350 mm / 34 l	<b>01-00283</b>
Ø et H. 400 mm / 50 l	<b>01-00284</b>
Ø et H. 450 mm / 72 l	<b>01-00285</b>



**Casseroles** (sans couvercle)

	<b>Code</b>
Ø 140 mm, H. 70 mm / 1 l	<b>01-00289</b>
Ø 160 mm, H. 75 mm / 1,5 l	<b>01-00290</b>
Ø 180 mm, H. 90 mm / 2 l	<b>01-00291</b>
Ø 200 mm, H. 100 mm / 3 l	<b>01-00292</b>
Ø 240 mm, H. 120 mm / 5 l	<b>01-00293</b>
Ø 280 mm, H. 140 mm / 8,5 l	<b>01-00294</b>



**Couvercles universels**

	<b>Code</b>		<b>Code</b>
Ø 160 mm	<b>01-00300</b>	Ø 320 mm	<b>01-00305</b>
Ø 180 mm	<b>01-00301</b>	Ø 350 mm	<b>01-00306</b>
Ø 200 mm	<b>01-00302</b>	Ø 400 mm	<b>01-00307</b>
Ø 240 mm	<b>01-00303</b>	Ø 450 mm	<b>01-00308</b>
Ø 280 mm	<b>01-00304</b>	Ø 500 mm	<b>01-00309</b>



## Louches inox

- Monobloc.

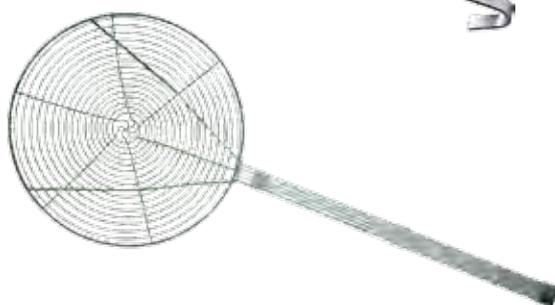
	<b>Code</b>
Ø 80 mm / 12 cl	<b>305000</b>
Ø 120 mm / 50 cl	<b>305010</b>
Ø 160 mm / 100 cl	<b>305020</b>
Ø 200 mm / 200 cl	<b>305030</b>



## Ecumoirs inox

- Monobloc.

	<b>Code</b>
Ø 120 mm	<b>306000</b>
Ø 160 mm	<b>306010</b>



## Araignées

- Fil inox.

	<b>Code</b>
Ø 150 mm	<b>306048</b>
Ø 180 mm	<b>306050</b>
Ø 220 mm	<b>306052</b>
Ø 280 mm	<b>306060</b>



## Passe-sauce (chinois)

- Acier inoxydable.

	<b>Code</b>
Ø 180 mm	<b>304050</b>
Ø 220 mm	<b>304060</b>





Douilles disponibles à l'unité ou en coffret

Douilles unies, cannelées, à bûche, unies, broderie, à nid, St. Honoré...



**SUR DEMANDE**



Douilles polycarbonate disponibles à l'unité ou en coffret



## Poches pâtisseries



- 2 modèles :
  - Très souples "Perlon"
  - Imperméables, anti-glisse, très souples "Supernyl",

Perlon (unitaire)	Code	Supernyl (unitaire)	Code
250 mm	<u>01-03370</u>	250 mm	<u>01-03390</u>
310 mm	<u>01-03371</u>	300 mm	<u>01-03391</u>
340 mm	<u>01-03372</u>	350 mm	<u>01-03392</u>
400 mm	<u>01-03373</u>	400 mm	<u>01-03393</u>
460 mm	<u>01-03374</u>	450 mm	<u>01-03394</u>
500 mm	<u>01-03375</u>	500 mm	<u>01-03395</u>
600 mm	<u>01-03376</u>	600 mm	<u>01-03396</u>

- Jetables 85 microns
    - En boîte distributrice de 100 pièces
- |                                   | Code            |
|-----------------------------------|-----------------|
| P.M 350 mm Long 425 / larg 240 mm | <u>01-03425</u> |
| G.M 500 mm Long 560 / larg 300 mm | <u>01-03426</u> |

## Poches polyéthylène jetables

- Grande résistance à l'étirement, anti-glisse, En sachet distributeur (100 poches)
- |                        | Code            |
|------------------------|-----------------|
| Long 560 / larg 300 mm | <u>01-03440</u> |

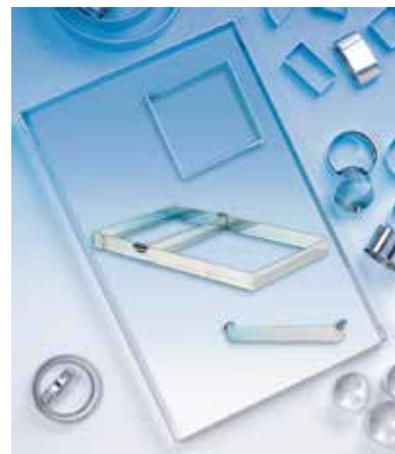
## Support poche plastique

- |             | Code            |
|-------------|-----------------|
| Long 235 mm | <u>01-03445</u> |

### 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**



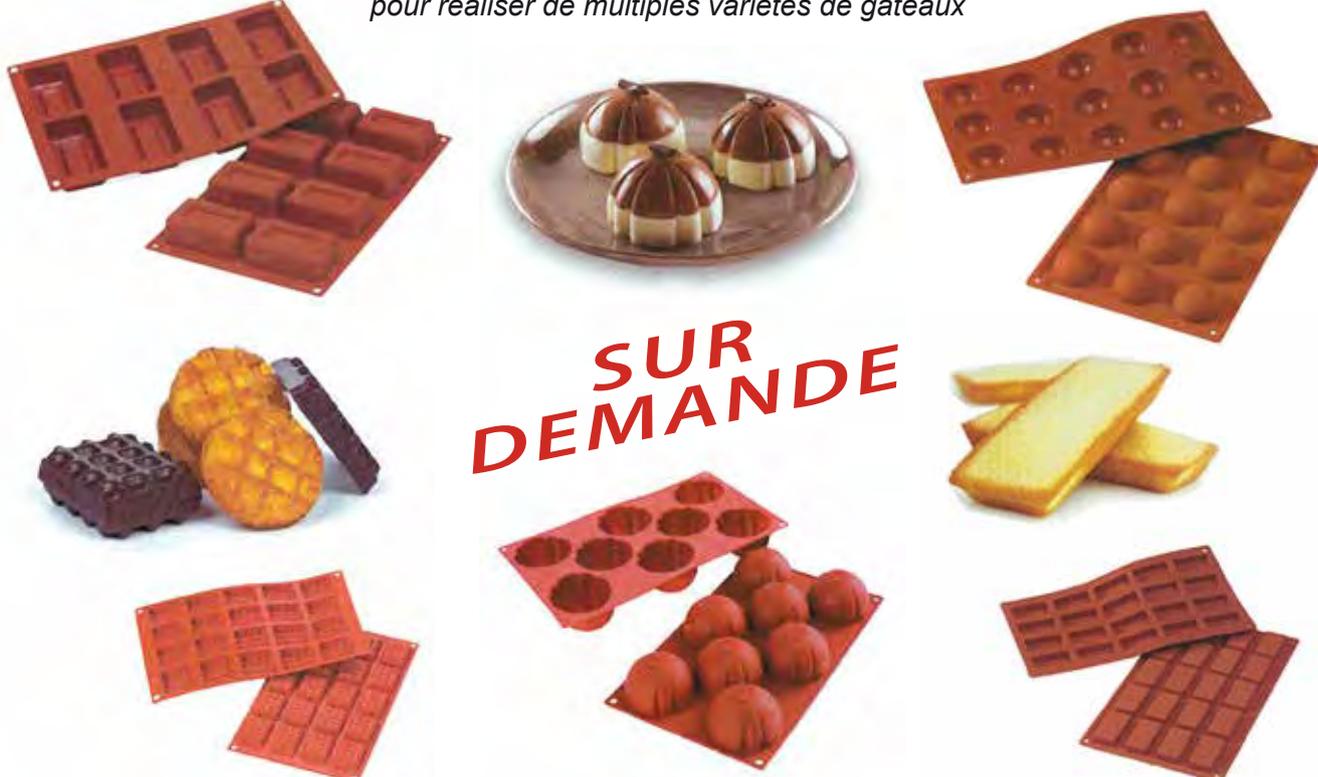
### Moules anti-adhésifs, silicone «PREMIUM»

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



[SOMMAIRE →](#)



## CARROUSSEL

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



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

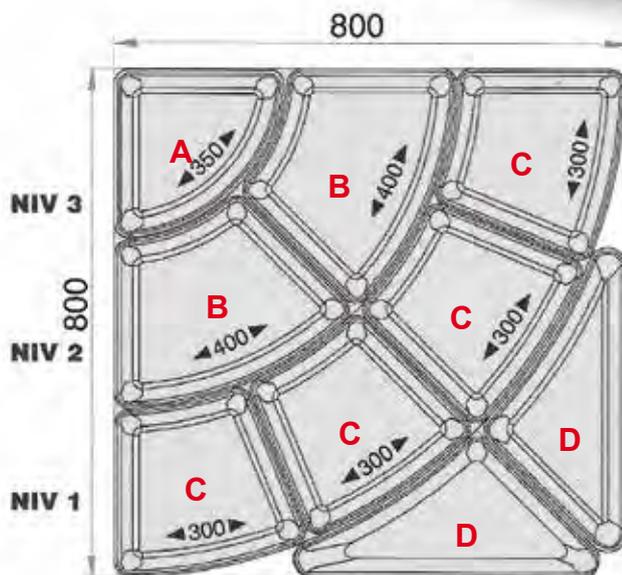
**Code**  
**103008**

### Jeu supplémentaire ou réassort :

	<b>Code</b>
A / Saladier "central" rond Ø 220 x 85 mm	<b>103150</b>
B / Saladier "étoile" triangulaire 290 x 285 x 85 mm	<b>103160</b>
C / Plat "angle" triangle 240 x 240 x 65 mm	<b>103170</b>
D / Plateau tournant à 360° Ø 800 mm	<b>103180</b>

## Présentation d'angles : **GRANDS PLATS**

- Plats en plexi alimentaire (PMMA)  
Coloris noir brillant inaltérable  
Lavables au lave-vaisselle  
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 :**

**A** / Triangle 265 x 350 x 50 mm

**Code**  
**103110**

**B** / Trapèze 265 x 400 x 50 mm

**Code**  
**103120**

**C** / Trapèze 265 x 220 x 50 mm

**Code**  
**103130**

**D** / Triangle 530 x 300 x 50 mm, le jeu de 2 plats

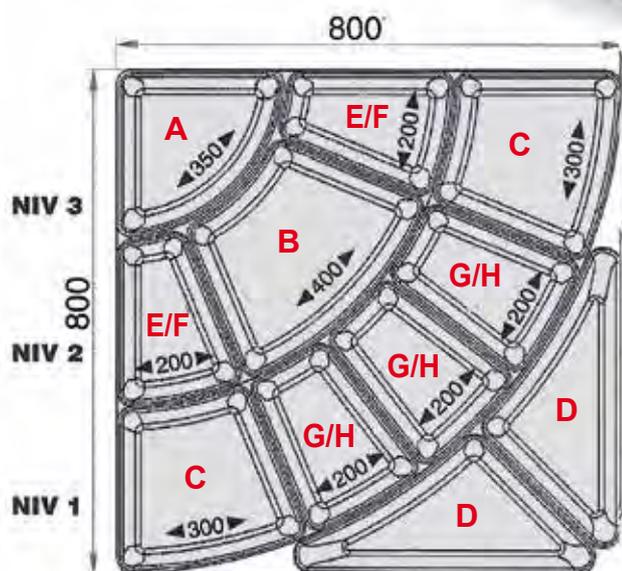
**Code**  
**103140**

L'escalier 800 x 800 x 79 mm

**Code**  
**103100**

## Présentation d'angles : **PETITS PLATS**

- Plats en plexi alimentaire (PMMA)
- Coloris noir brillant inaltérable
- Lavables au lave-vaisselle
- 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**

<b>A</b> / Triangle 265 x 350 x 50 mm	<b>103110</b>
<b>B</b> / Trapèze 265 x 400 x 50 mm	<b>103120</b>
<b>C</b> / Trapèze 265 x 220 x 50 mm	<b>103130</b>
<b>D</b> / Triangle 530 x 300 x 50 mm le jeu de 2 plats	<b>103140</b>
<b>E</b> / Trapèze 265 x 122 x 50 mm	<b>103111</b>
<b>F</b> / Trapèze 265 x 122 x <b>80 mm</b>	<b>103112</b>
<b>G</b> / Trapèze 265 x 200 x 50 mm	<b>103113</b>
<b>H</b> / Trapèze 265 x 200 x <b>80 mm</b>	<b>103114</b>

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	<b>102940</b>
GN 1/2 265 x 325 x 17 mm	<b>102910</b>
GN 1/3 176 x 325 x 17 mm	<b>102410</b>
GN 1/4 162 x 265 x 17 mm	<b>102510</b>
GN 1/5 200 x 265 x 17 mm	<b>102610</b>
GN 2/4 162 x 530 x 17 mm	<b>102540</b>
GN 2/5 200 x 530 x 17 mm	<b>102110</b>
GN 3/4 487 x 265 x 17 mm	<b>102210</b>
GN 5/4 810 x 265 x 40 mm	<b>102935</b>

### Raviers

	Code
GN 1/1 530 x 325 x 50 mm	<b>102950</b>
GN 1/2 265 x 325 x 50 mm	<b>102920</b>
GN 1/3 176 x 325 x 50 mm	<b>102420</b>
GN 1/4 162 x 265 x 50 mm	<b>102520</b>
GN 3/4 487 x 265 x 50 mm	<b>102220</b>
GN 1/5 200 x 265 x 80 mm	<b>102630</b>
GN 1/2 265 x 325 x 80 mm	<b>102930</b>
GN 1/4 162 x 265 x 80 mm	<b>102530</b>
GN 3/4 487 x 265 x 80 mm	<b>102230</b>



### Plats égouttoir

	Code
Pour plats GN 1/1, dim. 464 x 264 x 12, noir	<b>102361</b>
Pour plats GN 1/2, dim. 264 x 204 x 12, noir	<b>102362</b>



### Plats triangulaires

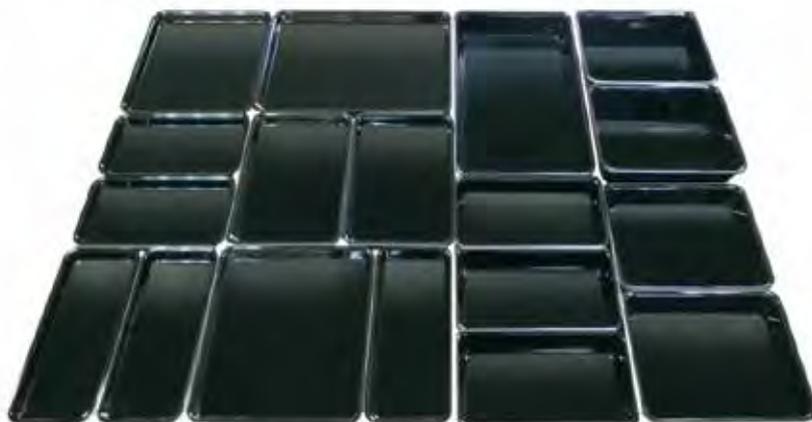
	Code
Triangle 400 x 400 x 17 mm	<b>102800</b>

### Saladiers

	Code
<b>1,5 l</b> Ø 180 x h 85 mm	<b>102840</b>
Couvercle transparent pour saladier 1,5 l	<b>102845</b>
<b>2,5 l</b> Ø 215 x h 85 mm	<b>102850</b>
Couvercle transparent pour saladier 2,5 l	<b>102855</b>

### Escaliers de présentation

	Code
Aluminium laqué noir	
Dimensions (l x p x h)	
625 x 800 x 80 mm	<b>102250.01</b>
1250 x 800 x 80 mm	<b>102260.01</b>

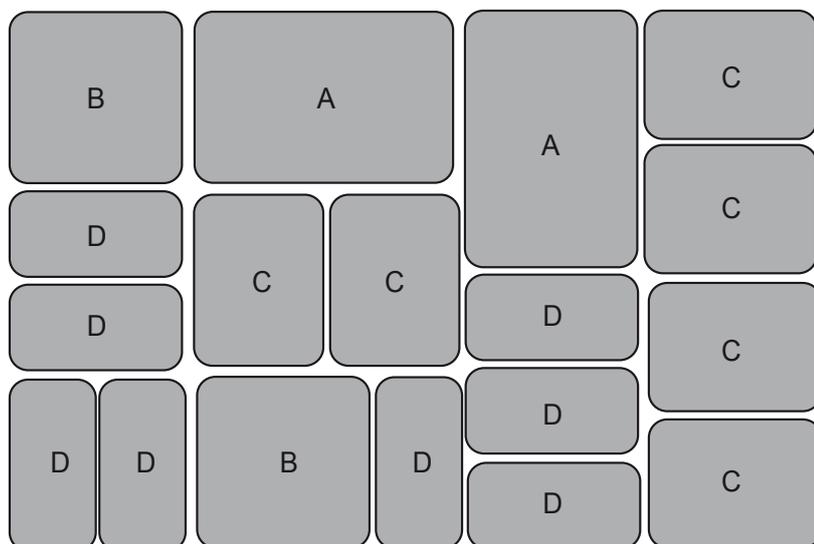


## GAMME 280

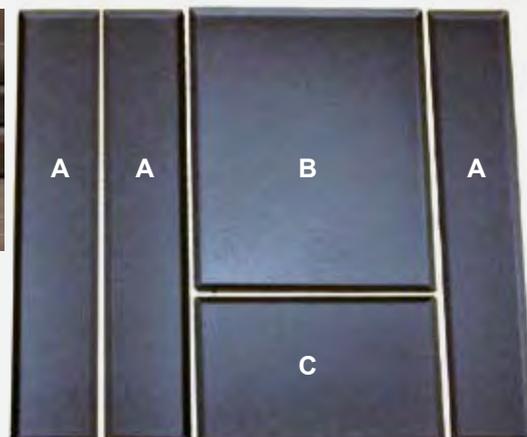
- Plats **noir brillant** permanent Plexi (PMMA) teinté dans la masse  
Lavables au lave-vaisselle  
Utilisables entre -20° et +80°C  
*Ne pas utiliser aux micro-ondes, four, bain-marie..*

*Existe également en blanc (sur demande)*

Composition de la photo ci-dessus



Dimensions (mm)	Code		
	Profondeur (mm)		
	20	50	100
A 280 x 420	<b>102380</b>	<b>102381</b>	-
B 280 x 280	<b>102384</b>	<b>102385</b>	-
C 280 x 210	<b>102388</b>	<b>102389</b>	<b>102390</b>
D 280 x 140	<b>102394</b>	<b>102395</b>	-



## GAMME SATIN Spécial Pâtisserie

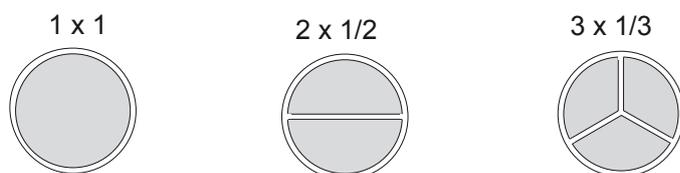
- Plats **noir satiné** permanent Plexi (PMMA) teinté dans la masse  
Lavables au lave-vaisselle  
Convient pour congélateur  
Utilisables entre -20° et +80°C  
*Ne pas utiliser aux micro-ondes, four, bain-marie..*

Dimensions (mm)	Code
<b>A / 600 x 105 x 5</b>	<b>102401</b>
<b>B / 400 x 300 x 3</b>	<b>102400</b>
<b>C / 300 x 200 x 3</b>	<b>102402</b>

## Poêles animation paella/choucroute

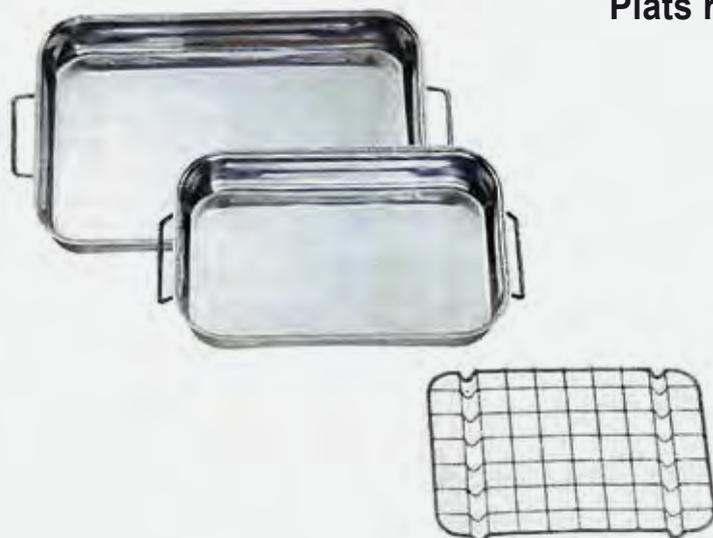


- Revêtement anti-adhésif en fonte d'aluminium. Disponible en 3 diamètres.



Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	Code
Ø 400 1 x 1	100	<b>308330</b>
Ø 650 1 x 1	80	<b>308300.01</b>
2 x 1/2	80	<b>308310.01</b>
3 x 1/3	80	<b>308320.01</b>
Ø 800 1 x 1	100	<b>308500.01</b>
2 x 1/2	100	<b>308510.01</b>
3 x 1/3	100	<b>308520.01</b>

## Plats rectangulaires et grilles inox



- Plats spéciaux pour cuisson au four
- Anses tombantes à charnières
- Grilles aptables sur les plats

Dimensions (mm)	Code	
	Plats	Grilles
250 x 180 x 70	<b>01-00315</b>	<b>01-00351</b>
300 x 220 x 70	<b>01-00316</b>	<b>01-00357</b>
350 x 260 x 70	<b>01-00317</b>	<b>01-00358</b>
400 x 280 x 70	<b>01-00318</b>	<b>01-00359</b>

## Rapiers, égouttoirs



- Inox poli

Dimensions (mm)	Code	
	Ravier	Egouttoir
260 x 230 x 50	<b>112080</b>	<b>112140</b>
320 x 230 x 50	<b>112100</b>	<b>112150</b>
410 x 310 x 50	<b>112110</b>	<b>112160</b>

# DÉCORATION ÉTIQUETAGE - EMBALLAGE



DÉCORATION  
ÉTIQUETAGE

## GUIRLANDES DE DÉCORATION

Lierre



Feuillage d'automne



Bambou



**Code**

Lierre	(2700 mm)	<b>125290</b>
Automne	(2700 mm)	<b>125220</b>
Bambou	(2700 mm)	<b>125210</b>
Marguerites	(2700 mm)	<b>125245</b>
Houx	(1800 mm)	<b>125230</b>
Roses rouges	(1800 mm)	<b>125200</b>
Tournesols	(2700 mm)	<b>125240</b>

Marguerites



Houx



Roses rouges



Tournesols



## Barrettes



Boîte de 12 barrettes

- Longueur 250 mm.  
Boîte de 12 barrettes.

	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

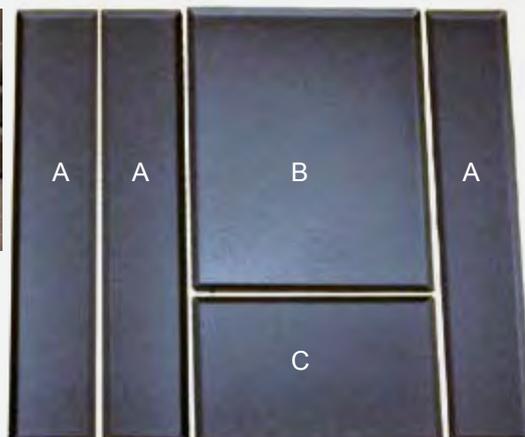
## Paillon



- 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-vaisselle  
Convient 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 <b>cyprés</b>	Code
750 x 55 x 95 mm	<b>137500</b>
750 x 35 x 70 mm	<b>137510</b>

Garnitures <b>cyprés bicolores</b>	Code
750 x 55 x 65 mm	<b>138000</b>
750 x 35 x 70 mm	<b>138010</b>

## Séparateurs **incassables**



- Polycarbonate, épaisseur 3 mm

<b>Séparateurs verts</b>	Code
400 x 150 mm	<b>138115.01</b>
400 x 110 mm	<b>138120.01</b>
400 x 65 mm	<b>138125.01</b>
800 x 150 mm	<b>138100.01</b>
800 x 110 mm	<b>138105.01</b>
800 x 65 mm	<b>138110.01</b>

<b>Séparateurs rouges</b>	Code
400 x 150 mm	<b>138139.01</b>
400 x 110 mm	<b>138140.01</b>
400 x 65 mm	<b>138141.01</b>
800 x 150 mm	<b>138130.01</b>
800 x 110 mm	<b>138135.01</b>
800 x 65 mm	<b>138137.01</b>

<b>Séparateurs transparents</b>	Code
400 x 150 mm	<b>132535.01</b>
400 x 110 mm	<b>132540.01</b>
400 x 65 mm	<b>132545.01</b>
800 x 150 mm	<b>132510.01</b>
800 x 110 mm	<b>132520.01</b>
800 x 65 mm	<b>132530.01</b>

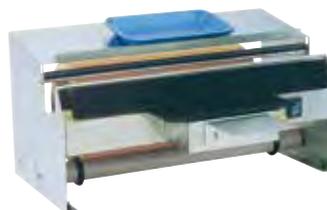
<b>Séparateurs noirs</b>	Code
400 x 150 mm	<b>131535.01</b>
400 x 110 mm	<b>135555.01</b>
400 x 65 mm	<b>131454.01</b>
800 x 150 mm	<b>131510.01</b>
800 x 110 mm	<b>131520.01</b>
800 x 65 mm	<b>131530.01</b>

## 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

Tempo

Métallique

Terroir

Galaxy



	Code		Code		Code		Code		Code	
	Avec pique	Sans pique								
Neutre (paquet de 10)	146101	146104	146107	146110	152100	152101	146113	146116	153600	153601
Texte liste type	146102	146105	146108	146111	152110	152111	146114	146117	153610	153611
Texte hors liste	146103	146106	146109	146112	152120	152121	146115	146118	153620	153621

## Traiteur

Presto

Tempo

Métallique

Terroir



	Code		Code		Code		Code	
	Avec pique	Sans pique						
Neutre (paquet de 10)	146119	146122	146125	146128	152200	152201	146131	146134
Texte liste type	146120	146123	146126	146129	152210	152211	146132	146135
Texte hors liste	146121	146124	146127	146130	152220	152221	146133	146136

## Fromager

Cannelle

Rustique

Métallique

Rondin



	Code		Code		Code		Code	
	Avec pique	Sans pique						
Neutre (paquet de 10)	146137	146140	146143	146146	152300	152301	146149	146152
Texte liste type	146138	146141	146144	146147	152310	152311	146150	146153
Texte hors liste	146139	146142	146145	146148	152320	152321	146151	146154



	Code		Code		Code	
	Avec pique	Sans pique	Avec pique	Sans pique	Avec pique	Sans pique
Neutre (paquet de 10)	146182	146185	146188	146191	146194	146197
Texte liste type	146183	146186	146189	146192	146195	146198
Texte hors liste	146184	146187	146190	146193	146196	146199



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 143475**  
Dimensions 1150 x 700 mm



143477

**Tableau prix boucherie VBVAP**

- Tableau pour prix boeuf, veau, agneau, porc.  
Pour chiffres adhésifs.  
Livré avec fil nylon pour suspension.  
**Code 143477**  
Dimensions 1100 x 700 mm



143478

**Tableau prix charcuterie**

- Pour chiffres adhésifs.  
Livré avec fil nylon pour suspension.  
**Code 143478**  
Dimensions 700 x 760 mm



143476

**Tableau prix complément porc**

- Pour chiffres adhésifs.  
Livré avec chaînette pour suspension.  
**Code 143476**  
Dimensions 700 x 230 mm



143479

**Tableau prix porc**

- Pour chiffres adhésifs.  
Livré avec grappeurs pour suspension.  
**Code 143479**  
Dimensions 500 x 400 mm

**Feutre de marquage**



- Feutre effaçable à l'alcool pour surface plastique  
Pointe fine (noir).  
**Code 154880**  
La boîte de 10 feutres noirs

## Etiquettes poissonnerie

Lagon

Saveur

Métallique

Black fish

Evasion



	Code		Code		Code		Code		Code	
	Avec pique	Sans pique								
Neutre (paquet de 10)	146210	146213	146216	146219	152400	152401	146222	146225	153400	153401
Texte liste type	146211	146214	146217	146220	152410	152411	146223	146226	153410	153411
Texte hors liste	146212	146215	146218	146221	152420	152421	146224	146227	153420	153421

## Flèches promotionnelles

	Code
A - Mini flèche "Promo" (sachet de 10)	143810
B - Mini flèche "Pêche côtière" (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
G - Flèche BBR "Pêche française" (sachet de 10)	147500



## Bac range étiquettes

Pour rangement de 60 étiquettes  
PS choc noir 4 mm.



Dimensions 400 x 150 x 110 mm

Code  
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 réglementation 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.

Le panneau d'affichage	<b>Code</b> <b>144210</b>
La pochette réassort (2 planches)*	<b>144211</b>

\* **Détail de la pochette** : 10 x Atlantique Nord-Est, 10 x Atlantique Nord-Ouest, 10 x Méditerranée, 1 x Océan Arctique, 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.

Le panneau d'affichage	<b>Code</b> <b>144200</b>
La pochette réassort (18 planches)	<b>144201</b>



### Clips traçabilité

- Zone de pêche
- Sans zone
- Type d'engin de pêche
- Dimensions 55 x 70 mm
- Le paquet de 10 clips

	<b>Code</b> <b>146230</b>
--	------------------------------



Cueillette



## Pancartes "ardoises" fruits et légumes

4 roulettes + 1 disque

	Code	
	Avec pique	Avec pattes
• Cueillette		
100 x 150 mm	<b>146235</b>	<b>146237</b>
235 x 150 mm	<b>146236</b>	<b>146238</b>



Biofrais



	Code	
	Avec pique	Avec pattes
• Biofrais		
110 x 150 mm	<b>146239</b>	<b>146241</b>
200 x 150 mm	<b>146240</b>	<b>146242</b>

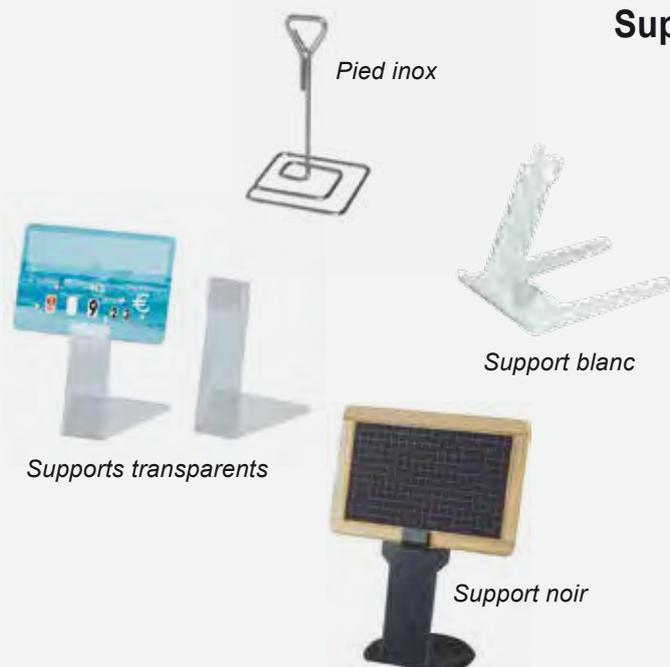
## Marquage

- Feutres craie, effaçables à l'eau pour surfaces plastique, verre ou ardoise.



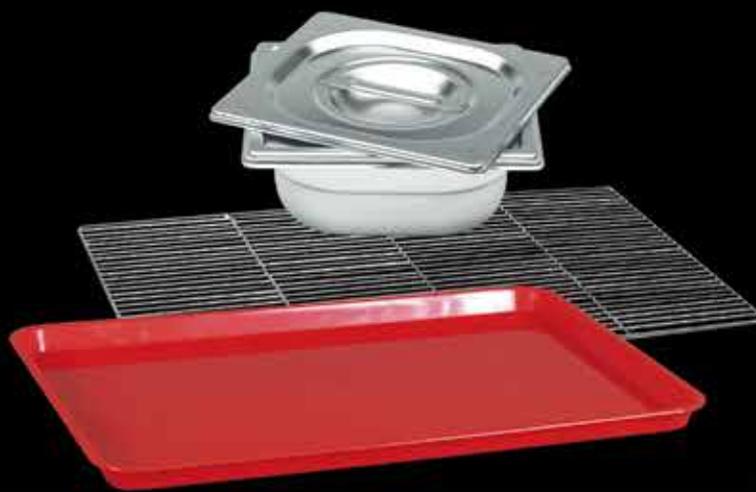
	Code		
	Blanc	Bleu	Noir
Pointe médium biseautée (par 2)	<b>154820</b>	<b>154830</b>	<b>154840</b>
Pointe médium biseautée (par 12)	<b>154850</b>	<b>154860</b>	<b>154870</b>
Pointe large (par 2)	<b>154851</b>	<b>154861</b>	<b>154871</b>

## Supports



• Pieds inox		<b>Code</b>
50 mm	paquet de 3	<b>154970</b>
100 mm	paquet de 3	<b>154980</b>
150 mm	paquet de 3	<b>154990</b>
• Support blanc pour étiquettes à pique inox		<b>Code</b>
Le paquet de 25		<b>155100</b>
• Supports transparents PVC avec grippeur pour étiquettes sans pique		<b>Code</b>
Le paquet de 25 - Ht. 50 mm		<b>155105</b>
Le paquet de 25 - Ht. 90 mm		<b>155110</b>
• Supports noirs avec grippeur pour étiquettes sans pique		<b>Code</b>
Le support - Ht. 40 mm		<b>155120</b>
Le support - Ht. 80 mm		<b>155130</b>

# BACS GRILLES / PLATEAUX MANUTENTION



BACS  
GRILLES  
PLATEAUX



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	<b>115000</b>
100 mm	29 l	<b>115010</b>
150 mm	43 l	<b>115020</b>

Perforé 29 l **N100501**

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	<b>115200</b>
100 mm	13 l	<b>115210</b>
150 mm	20 l	<b>115220</b>
200 mm	26 l	<b>115230</b>

Perforé 65 mm **116520**

Couvercle avec poignée **115270**

Egouttoir **115290**



### Bacs GN 2/3



• Dimensions : 354 x 325 mm.  
Sans anse.

Hauteur		Code
65 mm	5,5 l	<b>115400</b>
100 mm	8,4 l	<b>115410</b>
150 mm	12 l	<b>115420</b>

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

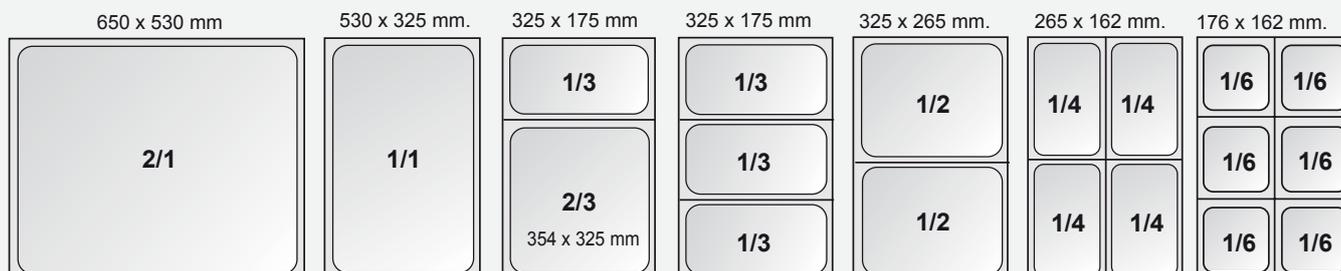
### Bacs GN 1/6



- 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 BISPHÉROL 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	117010
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	<b>117600</b>
150 mm	5,5 l	<b>117610</b>
200 mm	7,3 l	<b>117620</b>

Couvercle avec poignée	<b>117640</b>
Egouttoir	<b>117660</b>

**Bacs GN 1/4**



- Dimensions : 265 x 162 mm.  
Sans anse.

Hauteur (mm)		Code
100 mm	2,7 l	<b>117800</b>
150 mm	3,8 l	<b>117810</b>

Couvercle avec poignée	<b>117840</b>
------------------------	---------------

**Bacs GN 1/6**

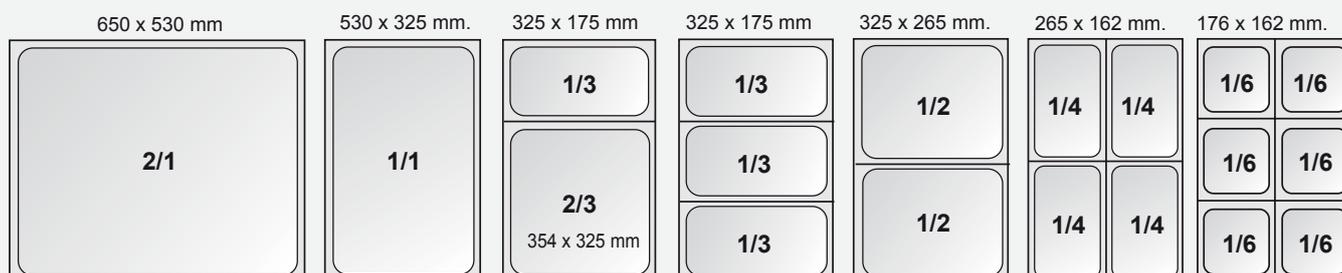


- Dimensions : 176 x 162 mm.  
Sans anse.

Hauteur (mm)		Code
100 mm	1,6 l	<b>118000</b>
150 mm	2,2 l	<b>118010</b>

Couvercle avec poignée	<b>118040</b>
------------------------	---------------

**Dimensions des bacs**





### Plaque inox

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



### Plaques aluminium

Dimensions : 600 x 400 mm.

- **Epaisseur 1,5 mm.**  
Bords pincés 45° Pleine **Code 114350**
- **Epaisseur 2 mm.**  
Bords pincés 45° Pleine **Code 114310**  
Perforée **Code 114320**  
Pleine teflonée **Code 114330**  
Perforée teflonée **Code 114340**
- **Epaisseur 2 mm.**  
Bords droits 90° Pleine **Code 114410**



### Grilles inox

- **600 x 400 mm.**  
29 fils Ø 2 - 3 traverses Ø 5 mm **Code 114520**
- **GN 1/1 : 530 x 325 mm**  
20 fils Ø 2 - 2 traverses Ø 5 mm **Code 114600**
- **GN 2/1 : 650 x 530 mm**  
20 fils Ø 3 - 3 traverses Ø 7 mm **Code 114610**
- **800 x 600 mm.**  
23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm **Code 114560**



### Grille fermentation

- **800 x 600 mm.**  
23 fils Ø 3 - 2 traverses Ø 5 mm  
2 arrêts côté 600 mm **Code 114550**



### Plateaux

#### Gamme supermarché "60 x 40"

- Dimensions : 585 x 415 x 25 mm
- Noir **Code 104110**
- Blanc **Code 104100**
- Rouge **Code 104120**
- Bleu **Code 104130**
- Vert **Code 104140**
- Jaune **Code 104150**

#### Gamme Gastronomique GN 1/1

- Dimensions : 530 x 325 x 25 mm
- Blanc **Code 104250**
- Rouge **Code 104260**



### Bacs à pâtons

- Bac rectangulaire, polyéthylène blanc.  
Dimensions : 530 x 410 x 145 mm - 20 litres.
- Bassine ronde, polyéthylène blanc.  
Ø 480 mm - 19 litres.

		<b>Code</b>
Le bac rectangulaire	20 litres	<b>231020</b>
La bassine ronde	19 litres	<b>231010</b>



### Bac gerbable

- Bac rectangulaire, empilable, polyéthylène blanc.  
Dimensions : 540 x 345 x 165 mm - 25 litres.

		<b>Code</b>
Le bac de 25 litres		<b>231000</b>
Le couvercle		<b>241100</b>



### 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

		<b>Code</b>
Le bac de 33 litres		<b>230540</b>
Le bac de 50 litres		<b>230560</b>
Le couvercle gris		<b>230600</b>



### 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

		<b>Code</b>
Le bac de 33 litres		<b>231105</b>
Le bac de 51 litres		<b>231100</b>

## Bacs congélation et socle rouleur



- Bacs empilables et emboîtables  
En polyéthylène  
Dimensions : 600 x 400 x 203 mm - 30 litres.

	Code
Le bac blanc	<b>231170.01</b>
Couvercle blanc (uniquement)	<b>230230</b>

- 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



- 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)	<b>232000</b>
1200 x 800 x 150 mm (noir) non alimentaire	<b>232040</b>

### Pleine - Spéciale congélation- Alimentaire

1200 x 800 x 150 mm (gris)	<b>232060</b>
----------------------------	---------------

## 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	<b>231300</b>
La manne 180 l	<b>231301</b>

# VÊTEMENTS NETTOYAGE / CONTRÔLE





### Tablier de protection

- Le tablier (700 x 550 mm) assure une sécurité maximum pour le désossage et la découpe des viandes.

	<b>Code</b>
Tablier court lamex	<b>169605</b>
Housse PVC pour tablier court	<b>169700</b>

### 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.

Coloris pour tailles des gants cotte de mailles

T0		Marron
T1		Vert
T2		Blanc
T3		Rouge
T4		Bleu
T5		Orange



Réversible



Avec manchette



Fixe gant

		<b>Code</b>
Gant réversible	T0	<b>168500</b>
	T1	<b>168510</b>
	T2	<b>168520</b>
	T3	<b>168530</b>
	T4	<b>168540</b>
	T5	<b>168550</b>
Gant avec manchette	T0 droit	<b>169400.01</b>
	T1 droit	<b>169410.01</b>
	T2 droit	<b>169420.01</b>
	T3 droit	<b>169430.01</b>
	T4 droit	<b>169440.01</b>
	T5 droit	<b>169450.01</b>

Fixe gant (le paquet de 100)	<b>168569</b>
------------------------------	---------------



### Sous-gant jersey

- Gant de protection

	<b>Code</b>
Le gant (taille unique)	<b>169500</b>



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	<b>165050</b>
Bleu	90 x 115 x 0,3 mm	<b>165060</b>

- 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	<b>165090</b>
Bleu	90 x 115 x 0,37 mm	<b>165080</b>

### Mocassins de sécurité

- Tige CUIR blanc. **Embout acier**  
Avec doublure et semelle anti-dérapante.



Pointure	Code
35	<b>181000</b>
36	<b>181010</b>
37	<b>181020</b>
38	<b>181030</b>
39	<b>181040</b>
40	<b>181050</b>
41	<b>181060</b>
42	<b>181070</b>
43	<b>181080</b>
44	<b>181090</b>
45	<b>181100</b>
46	<b>181110</b>
47	<b>181120</b>

### Bottes blanches

- **Bottes de sécurité** en plastique blanc. Avec voûte plantaire et semelle PVC anti-dérapante. Doublure nylon lavable et imputrescible. **Embout acier**, résistant à l'écrasement.



Pointure	Code
36	<b>180300</b>
37	<b>180310</b>
38	<b>180320</b>
39	<b>180330</b>
40	<b>180340</b>
41	<b>180350</b>
42	<b>180360</b>
43	<b>180370</b>
44	<b>180380</b>
45	<b>180390</b>
46	<b>180400</b>
47	<b>180410</b>



Anti-coupure

### Gants anti-coupure

- Excellente résistance aux coupures et aux entailles.  
Bonne tenue aux lavages et aux détergents.

	Code
La paire - Taille 7	<b>169512</b>
La paire - Taille 8	<b>169513</b>
La paire - Taille 9	<b>169510</b>
La paire - Taille 10	<b>169511</b>



### Gants « spécial rôtissoire »

- Néoprène, jusqu'à 260° (température de contact)  
**Lavables en machine**  
Longueur 432 mm, avec manchette repliable

	Code
Taille unique (la paire)	<b>168090</b>

### Gants thermiques



Croûté Cuir



Anti-chaleur

- **Croûté cuir**, jusqu'à 100°C (température de contact)  
Manchette 200 mm.

	Code
Taille unique (la paire)	<b>168010.01</b>

- **Anti-chaleur** jusqu'à 250°, en cuir,  
Manchette 200 mm.

	Code
Taille unique (la paire)	<b>01-05700</b>



Néoprène



Congélation

- **Néoprène**,  
jusqu'à 250°C (température de contact)  
intérieur doublé tricot coton.

	Code
La paire (taille 10 1/2)	<b>168050</b>

- **Congélation**, Winter- monkey.

	Code
Taille 10 (la paire)	<b>168020</b>

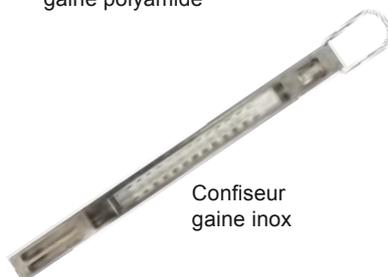
### Tableau de correspondance gant/main

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

## Thermomètres Sans certificat d'étalonnage



Confiseur  
gaine polyamide



Confiseur  
gaine inox

- Confiseur gaine polyamide  
Température : 80 à + 200°C **Code**  
**01-30570**

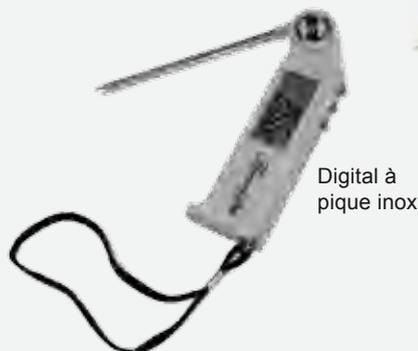
- Confiseur gaine inox  
Température : 80 à + 200°C **Code**  
**01-30575**



Thermomètre  
à infrarouge



Digital à sonde



Digital à  
pique inox



Stylo à sonde

- Infrarouge à visée laser  
Température : - 50 à + 280°C **Code**  
Livré avec sacoche **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

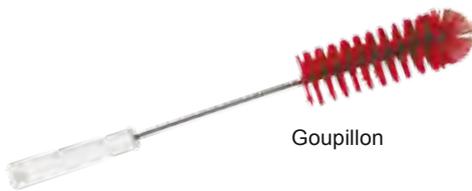


Brosse à récurer

Brosse pour hachoir



Brosse à ongles



Goupillon



## Brosses

- Fibres polyester couleur HACCP

			Code		
<b>Brosse tonneau</b>	272131	272133	272134	272132	272130
190 x 65 mm					

<b>Brosse papillon dure</b>	272041	272043	272044	272042	272040
180 x 50 mm					

<b>Brosse à récurer</b>	272051	272053	272054	272052	272050
260 x 80 mm					

<b>Brosse pour hachoir</b>	272115	272118	272119	272117	272116
430 x 95 mm					

<b>Brosse à ongles</b>	272121	272120	272123	272124	272122
					

## Goupillons droits

- Manche polypropylène blanc.
- Fibres polyester couleur HACCP
- Dimensions : 430 x 50 mm.

		Code		
272111	272113	272114	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

Le distributeur	Code 271115
-----------------	----------------

### Distributeur essuie-mains

- Pour essuie mains à dévidage central
- Rouleau Ø 200 mm

Le distributeur seul	Code 271350.01
Le carton de 6 bobines	271310

**HACCP**


Lave-pont



Balai médium

## Lave-ponts et balais 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

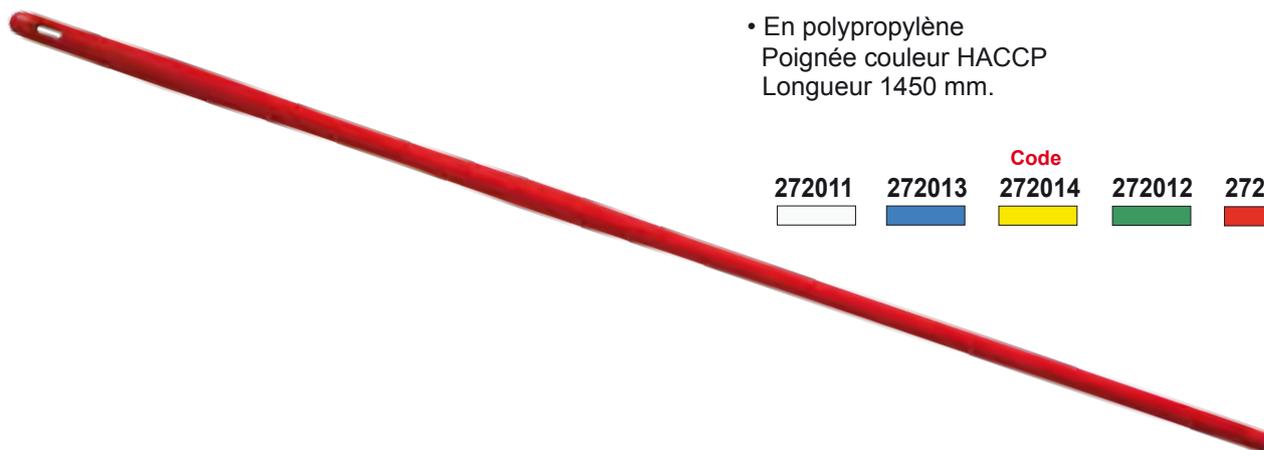
- Corps polypropylène couleur HACCP  
Lame caoutchouc



			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 engageant 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 réfèrent 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'embarquement 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 dégarer 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 pourrions, 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. **DONNEES 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 contraint 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. **RESPONSABILITE 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 pouvoir 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.



22 rue de Lombardie  
Z.I. des Pivolles  
69150 DECINES  
Tél : 04 72 81 06 81  
Fax : 04 72 81 06 99  
e-mail : [contact@mapal.fr](mailto:contact@mapal.fr)

[mapal.fr](http://mapal.fr)

