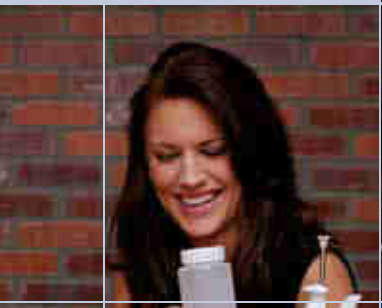
FOOD



- BAR I BUFFET I TABLE
- PRÉSENTATION I SERVICE
- PRÉPARATION I FABRICATION
- BACS GASTRO I BACS À GLACE
- SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- STOCKAGE I DISTRIBUTION

Linum
construisons ensemble

Cat. 2017 / W

Linum E-Shop

www.linum.eu

Enregistrez-vous dès aujourd'hui et bénéficiez des **AVANTAGES** suivants:

- ✔ Commande facile et rapide
- ✔ Consultation des prix
- ✔ Disponibilité des produits
- ✔ Commande 24h/24, 7j/7
- ✔ Historique de vos commandes

E-Shop réservé exclusivement aux fabricants, installateurs, constructeurs et revendeurs agréés

Identifiant:

Mot de passe:

Rack@line

www.rackline.eu

Enregistrez-vous pour **calculer et commander vos rayonnages en ligne:**

- ✔ Composer une offre complète pour votre client (intégrer le nom et logo de votre entreprise)
- ✔ Calculer votre prix d'achat
- ✔ Linum ou Fermostock
- ✔ ...

E-Shop réservé exclusivement aux fabricants, installateurs, constructeurs et revendeurs agréés

Identifiant:

Mot de passe:

Rack@line® PRO

Gasket@line

www.gasketline.eu

Enregistrez-vous pour **calculer et commander vos joints en ligne:**

- ✔ Joints sur mesure
- ✔ Magnétiques ou non magnétiques
- ✔ PVC, en caoutchouc
- ✔ ...

Calcul de joints réservé exclusivement aux fabricants, installateurs, constructeurs et revendeurs agréés

Identifiant:

Mot de passe:

Gasket@line® PRO

construisons ensemble

FOOD COOL STORAGE HVAC HARDWARE AQUA

COORDONNÉES

LINUM EUROPE S.A.
Vijverhoek 53 - 8520 Kuurne
Tél: +32 (0)56 35 92 94
E-mail: info@linum.eu
R.P.M.: Courtrai
TVA: BE 0424.584.935

.AGORIA

ISO 9001 CERTIFIED VINÇOTTE

www.linum.eu

COMMANDES ET DEVIS
Vous pouvez nous joindre par téléphone du lundi au vendredi. De plus, afin de connaître un stock, un délai ou un prix, vous pouvez nous transmettre vos demandes tous les jours par e-mail ou 24h/24 en ligne via notre E-Shop.

LIVRAISONS
Toutes nos livraisons se font par l'intermédiaire de transporteurs externes, pour lesquels nous nous portons garants de livraisons rapides et conformes.
Tous les articles qui sont en stock et commandés avant 12h00 dans leur emballage d'origine, peuvent être expédiés le jourmême. Des livraisons en express peuvent être demandées. Vous pouvez aussi enlever vos articles directement dans nos magasins.

CONTRÔLE
Effectuer des envois conformes, est une de nos préoccupations principales. Toutefois, nous vous conseillons de contrôler vos marchandises dès réception, en présence du transporteur (éventuellement ouvrir les colis).
Si vous constatez des dégâts ou des articles manquants, veuillez le noter sur le bon du transporteur et nous avertir par e-mail dans les 24 heures.
Pour toutes pertes, envoyez-nous un courriel ou lettre avec accusé de réception dans les 24 heures.

PAIEMENTS
Sur demande une ouverture de compte peut être étudiée. Pour cela, veuillez adresser une demande à notre comptabilité.
En cas de refus d'assurance, vos commandes peuvent être effectuées en contre-remboursement ou paiement avant expédition.

PROFESSIONNELS
Tous les articles de ce catalogue ne sont vendus qu'aux fabricants, installateurs, constructeurs ou revendeurs agréés.

CONDITIONS DE VENTE
Vous retrouverez nos conditions de vente sur nos confirmations de commande et/ou factures. Si vous ne les connaissez pas, n'hésitez pas à nous les demander.
En passant une commande, le client se déclare expressément d'accord avec ces conditions.

VOTRE NUMERO DE CLIENT CHEZ LINUM EUROPE
.....

VOTRE REMISE PROFESSIONNELLE CHEZ LINUM EUROPE
.....

VOS CONTACTS CHEZ LINUM EUROPE
Nom 1: .....
Tél/portable: .....
E-mail: .....

Nom 2: .....
Tél/portable: .....
E-mail: .....

REPRODUCTION & ILLUSTRATIONS
Aucun élément de ce catalogue ne peut être copié ou emprunté (à l'exception des formulaires de commande) sans l'accord écrit de LINUM EUROPE S.A.
Toutes les images et illustrations utilisées donnent une représentation actuelle de l'article. Dans le cadre de notre politique d'innovation et d'amélioration, des modifications au niveau des dimensions ou caractéristiques sont possibles sans préavis. En cas de doute, veuillez contacter notre service clients ou consultez notre site web www.linum.eu.

FILIALES
Belgique - Pays-Bas - France - Allemagne - Suisse

BUREAU DE VENTE
Autriche

REMARQUE
Ce catalogue annule et remplace les catalogues précédents.
Produits Ronda: facturation par Ronda Benelux sa.

INDEX

BAR I BUFFET I TABLE

8 BLENDERS, MIXEURS & PRESSE AGRUMES
Blenders
Mixeurs à pivot
Presse agrumes

23 BROYEURS & ACCESSOIRES BAR ET BUFFET
Broyeurs de glaçons
Distributeurs pour aliments
Pelles & seaux à glaçons
Équipement pour bar & comptoir
Carafes, gobelets & cloches

36 PLAQUES EUTECTIQUES
Plaques eutectiques froides
Plaques eutectiques chaudes

38 DISTRIBUTEURS POUR BAR
Distributeurs de serviettes
Distributeurs pour couvercles
Distributeurs pour pailles

42 FONDUE & ACCESSOIRES
Réchauds, brûleurs à gaz & bonbonnes de gaz
Accessoires fondue

PRÉSENTATION I SERVICE

46 PLATEAUX DE PRÉSENTATION
Système 28
Système PTL
Système GN
Système DS
Système GPL

65 PLATEAUX DIVERS & PANIERS
Plats de présentation
Plateaux et paniers
Pinces de service
Saladiers transparents

72 CHARIOTS DE SERVICE & À GLISSIÈRES
Chariots de service
Chariots à glissières
Housses

81 PLATEAUX DE SERVICE
Mélaminé
Polyester
Polypropylène (Fast Food)

PRÉPARATION I FABRICATION

84 APPAREILS DE CUISINE
Toasters & grill stations
Mixeurs-plongeurs & HotWhip robot pour sauce
Coupe-légumes

96 DISTRIBUTION DE SAUCE
Bouteilles souples FIFO
FIFO Portion Pal
Pompes à sauces
Distributeurs pour toppings chauds
Pompes doseuses
Distributeurs d'aliments secs

108 OUVRE-BOÎTES & AIGUISEURS
Ouvre-boîtes manuels
Perçoirs à couronne
Aiguiseurs manuels
Supports à couteaux en inox

115 MATÉRIEL DE CUISINE
Outils de cuisine divers
Minuteries
Accessoires pour friteries
Piques à brochettes en inox
Grilles

123 TAPIS SILICONE & PLAQUES DE FOUR
Tapis de four en silicone
Plaques de four en aluminium
Plaques de four divers

BACS GASTRO I BACS À GLACE

130 BACS GASTRO EN INOX
Top Line bacs GN
Top Line GN couvercles
Premium Line bacs GN
Promo Line bacs GN

144 BACS GASTRO EN PLASTIQUE
Premium Line bacs GN en polycarbonate
Tritan bacs GN en copolyester
Grilamid bacs GN High Temp
Bacs GN en polypropylène

149 COUVERCLES EN SILICONE POUR BACS GN
Couvercles silicone Flexsil-Lid

150 BACS À GLACE EN INOX
Bacs à glace
Spatules et couvercles isolés

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

154 GANTS DE PROTECTION
Gants de protection: froid - chaud - coupure
Maniques et gants en cuir

160 PLANCHES À DÉCOUPER
Planches à découper avec crochet
Planches à découper et accessoires

166 DAYMARK ÉTIQUETTES
DuraMark étiquettes permanentes
MoveMark étiquettes amovibles
DissolveMark étiquettes hydrosolubles

170 DAYMARK PIPING PAL & PAN LINERS
Poches pâtissières jetables
Sachets de cuisson

172 CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES
Thermomètres de poche à capteur
Thermomètres food service divers
Thermomètres thermocouples
Thermomètres infrarouges
Monitorage & datalog

STOCKAGE I DISTRIBUTION

182 CONTENEURS ISOTHERMES POLIBOX
GN, Universal & Crystal
Cargobox & Maxi
Porter
Genius
Hot & Cold system
Conteneurs à soupe Thermosteel

192 CONTENEURS ISOTHERMES MELFORM
Conteneurs pour liquides
Conteneurs pour aliments

198 CASIERS À VIN VISIORACK
VisioPlus
VisioPlan
VisioStyle
VisioBois

206 CASIERS À VIN LINUM
Casiers à vin chromés

construisons ensemble

FOOD COOL STORAGE HVAC HARDWARE AQUA

Flexible et rapide
100% professionnel

- ✔ Des produits de qualité
- ✔ Une équipe professionnelle à votre service
- ✔ Vente exclusivement réservée aux professionnels
- ✔ Des solutions durables
- ✔ Un service logistique flexible et rapide
- ✔ Des stocks importants
- ✔ Un service “Same-Day-Dispatch”

“construisons ensemble”

BAR I BUFFET I TABLE

8 BLENDERS, MIXEURS & PRESSE AGRUMES

23 BROYEURS & ACCES-SOIRES BAR ET BUFFET

36 PLAQUES EUTECTIQUES

38 DISTRIBUTEURS POUR BAR/BUFFET

42 FONDUE & ACCESSOIRES

Blender

Bar Blender

- Blender/Mixeur professionnel pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

15-24 BOISSONS PAR JOUR

WAVE-ACTION™ SYSTEM

HBB908	Hamilton Beach
908® Bar Blender	
Pour boissons à base de glace pilée	
Dim. ext.	165x203x388 mm (LxPxH)
Poids	4,1 kg
Puissance	400 Watts
Vitesses de rotation	2 (17.300 t/m - 19.000 t/m)
Durée de préparation	25 sec (en moyenne)
Engrenage	caoutchouc
Récipient	tritan - 1,25 L
Info	• Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides • Couvercle avec bouchon doseur pour des préparations parfaitement dosées

HBB250	Hamilton Beach
Rio® Bar Blender	
Pour boissons à base de glace pilée	
Dim. ext.	165x203x406 mm (LxPxH)
Poids	4,25 kg
Puissance	450 Watts
Vitesses de rotation	2 (14.000 t/m - 17.000 t/m) + Pulse
Durée de préparation	20 sec (en moyenne)
Engrenage	caoutchouc
Récipient	polycarbonate - 1,25 L - empilable
Info	• Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides • Système 'Wave Action': récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés • Mode Impulsion • Couvercle avec bouchon doseur
HBB250S	**Rio® Bar Blender avec récipient en inox**
Dim. ext.	165x203x395 mm (LxPxH)
Récipient	Inox - 0,95 L

Récipient 6126-HBB908

Récipient 6126-250CE

Récipient 6126-250S-CE

Blender Haute Performance

- Blender/Mixeur professionnel pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

25-49 BOISSONS & SMOOTHIES PAR JOUR

WAVE-ACTION™ SYSTEM

HBH450	Hamilton Beach
Tango® Blender Haute Performance	
Pour boissons à base de glace pilée et demi-glaçons	
Dim. ext.	165x229x432 mm (LxPxH)
Poids	5,75 kg
Puissance	600 Watts
Vitesses de rotation	2 + Pulse (Impulsion)
Durée de préparation	15 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,40 L - empilable
Info	• Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides • Unité puissante avec minuterie (de 5 à 40 sec.) • Système 'Wave Action' • Mode Impulsion • Couvercle avec bouchon doseur

50-74 BOISSONS & SMOOTHIES PAR JOUR

WAVE-ACTION™ SYSTEM

HBH550	Hamilton Beach
Fury™ Blender Haute Performance	
Permet de broyer des glaçons	
Dim. ext.	178x203x457 mm (LxPxH)
Poids	6,30 kg
Puissance	880 Watts
Vitesses de rotation	2 + Pulse (Impulsion)
Durée de préparation	12 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,80 L - empilable
Info	• Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides • Unité puissante avec minuterie (de 5 à 40 sec.) • Système 'Wave Action' • Mode Impulsion • Couvercle avec bouchon doseur

Récipient 6126-450

Récipient 6126-650

Blender Haute Performance

- Blender/Mixeur professionnel pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

HBH650	Hamilton Beach
Tempest® Blender Haute Performance	
Permet de broyer des glaçons	
Dim. ext.	178x203x457 mm (LxPxH)
Poids	5 kg
Puissance	1000 Watts
Vitesses de rotation	2 + Pulse et Jump Cycle
Durée de préparation	12 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,80 L - empilable
Info	• Adapté à la réalisation de smoothies: transforme des recettes à base de glaçons complets en smoothies volumineux • Système 'Wave Action' récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés • Mode Impulsion • Unité puissante avec minuterie ajustable (de 5 à 40 sec.) • Jar Pad Sensor: indicateur lumineux en cas de mauvais positionnement du bol • Indicateur lumineux de surchauffe: vert = OK, orange = attention, rouge = attendre car surchauffe • Couvercle avec bouchon doseur • Mode Jump Cycle: l'appareil commence à vitesse lente et change automatiquement en vitesse rapide • Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides

Récipient 6126-650

HBH750	Hamilton Beach
Eclipse® Blender Haute Performance avec technologie QuietBlend	
Permet de broyer des glaçons	
Dim. ext.	216x267x470 mm (LxPxH)
Poids	6,9 kg
Puissance	1000 Watts
Vitesses de rotation	2 + cycles programmés
Durée de préparation	selon programme sélectionné
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,40 L - empilable
Info	• Unité insonorisée • Adapté à la réalisation de smoothies: transforme des recettes à base de glaçons complets en smoothies volumineux • Système 'Wave Action' • Mode Impulsion • Cycles préprogrammés: choix entre différents cycles en utilisant les 5 boutons de sélection • Compact: le blender ne prends pas beaucoup de place sur le comptoir (largeur étroite et couverture de protection Quiet Shield qui s'ouvre jusqu'à une hauteur max. de 56 cm) • Quiet Shield Sensor: le moteur se coupe lors de l'ouverture du couvercle de protection • Carte mémoire pour programmation personnalisée • Overheat Protection: Indicateur lumineux de surchauffe + fonction "quick cool down" • Possibilité d'encastrer l'unité • Jar Pad Sensor: détection du positionnement du bol sur la base (Indicateur lumineux)

Récipient 6126-HBH-750

Récipient 6126-755

Blender Haute Performance

- Blender/Mixeur professionnel pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

HBH850	Hamilton Beach
Summit® Blender Haute Performance avec technologie AutoBlend & QuietBlend - Permet de broyer des glaçons	
Dim. ext.	229x305x483 mm (LxPxH)
Poids	8,2 kg
Puissance	1000 Watts
Vitesses de rotation	2 + Pulse, Jump & Cycles
Durée de préparation	selon programme sélectionné
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,80 L - empilable
Info	• Unité insonorisée • Adapté à la réalisation de smoothies: transforme des recettes à base de glaçons complets en smoothies volumineux • Système 'Wave Action' • Mode Impulsion • Cycles: nombreux programmes à sélectionner • Jump Cycle: accélération du moteur • AutoBlend: blender s'arrête quand la boisson est prête • Quiet Shield Sensor: le moteur se coupe lors de l'ouverture du couvercle de protection • Port USB afin de mettre à jour les programmes • Avec volet d'aération permettant une circulation d'air autour du moteur et éliminant la migration d'eau par le carter • Possibilité d'encastrer l'unité • Jar Pad Sensor: détection du positionnement du bol sur la base (Indicateur lumineux)

Récipient 6126-650

Caractéristiques

- Les caractéristiques en bas ne sont pas valables pour tous les Blender Hamilton Beach.
  Consultez les pages précédentes et suivantes pour connaître les caractéristiques de chaque modèle

Couvercle détachable avec bouchon doseur pour des préparations parfaitement dosées

Variateur de vitesse pour obtenir la vitesse désirée (Food Blender)

2 vitesses
1. Lente (14.000 t/m)
2. Rapide (17.000 t/m)
+ Fonction Impulsion

WAVE-ACTION™ SYSTEM

Récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés

"Fonction Impulsion"

Fonction 'Chop' unique pour émincer-mixer (Food Blender)

La minuterie assure un arrêt automatique de l'unité

Indicateur lumineux de surchauffe:
vert = OK,
orange = attention,
rouge = attendre car surchauffe

La poignée Easy-to-Grip facilite la manipulation du gobelet inox

Jar Pad Sensor: détection de positionnement du récipient sur la base

Food Blender (Haute Performance)

- Food Blender/Mixeur (Haute Performance) professionnels pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

HBF500	Hamilton Beach
Food Blender	
Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)	
Dim. ext.	178x229x483 mm (LxPxH)
Poids	5,47 kg
Puissance	780 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel
Durée de préparation	15 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,4 L
Info	• Mixer, broyer, hacher,… • Fonction Impulsion & fonction 'Chop' • Système 'Wave Action' • Couvercle parfaitement étanche - avec doseur

HBF600	Hamilton Beach
Tournant™ Food Blender Haute Performance	
Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)	
Dim. ext.	178x203x457 mm (LxPxH)
Poids	6,60 kg
Puissance	1000 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel
Durée de préparation	12 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 1,8 L
Info	• Mixer, broyer, hacher,… • Fonction 'One-touch' pour émincer-mixer • Jar Pad Sensor: détection de positionnement du récipient sur la base • Indicateur de surchauffe du moteur • Fonction Impulsion • Système 'Wave Action' • Couvercle parfaitement étanche - avec doseur

Récipient 6126-HBF500

Récipient 6126-HBF600

Food Blender (Haute Performance)

- Food Blender/Mixeur (Haute Performance) professionnels pour bars, cafés, restaurants et grandes cuisines
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

HBF500S **Hamilton Beach**

Food Blender

Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)

Dim. ext.	178x203x508 mm (LxPxH)
Poids	5,99 kg
Puissance	600 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel
Durée de préparation	15 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	inox - 1,9 L
Info	• Couteau en inox pour des préparations volumineuses et rapides • Unité puissante avec minuterie (de 10 sec. à 3 min.) • Fonction Impulsion & fonction 'Chop' • Système 'Wave Action' • Couvercle parfaitement étanche - avec doseur

HBF600S **Hamilton Beach**

Tournant™ Food Blender Haute Performance

Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)

Dim. ext.	178x229x483 mm (LxPxH)
Poids	8,20 kg
Puissance	1000 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel
Durée de préparation	12 sec (en moyenne)
Engrenage	métallique
Récipient	inox - 1,9 L
Info	• Mixer, broyer, hacher,… • Fonction 'One-touch' pour émincer-mixer • Jar Pad Sensor: détection de positionnement du récipient sur la base • Indicateur de surchauffe du moteur • Fonction Impulsion • Système 'Wave Action' • Couvercle parfaitement étanche - avec doseur

Récipient 6126-HBF500S

Récipient 6126-HBF600S

Blender Culinaire Haute Performance

Blender Culinaire Haute Performance

- Blender/Mixeur Culinaire Haute Performance à grande capacité
- Longue durée de vie de l'unité et des composants internes
- Différents modèles en fonction de l'application souhaitée et de l'intensité d'usage - 230V/50 Hz - CE

HBF1100	Hamilton Beach
Expeditor™ Blender Culinaire Haute Performance à grande capacité Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)	
Dim. ext.	226x378x448 mm (LxPxH)
Poids	11 kg
Puissance	2600 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel + cycles programmés
Durée de préparation	selon programme sélectionné
Engrenage	métallique
Récipient	polycarbonate - 4 L
Info	• Très haute capacité et performance, adapté à la réalisation de préparations culinaires • Fonction Impulsion & fonction 'Chop' • Mixer, broyer, hacher,… • Système 'Wave Action' récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés • Cycles préprogrammés: choix entre différents cycles en utilisant les 4 boutons de sélection • 2 boutons pour programmation personnalisée • Ergonomique • Verrouillage du couvercle: indicateur lumineux en cas de mauvais positionnement du bol et couvercle (coupe circuit) • Indicateur lumineux de surchauffe: vert = OK, orange = attention, rouge = attendre car sur-chauffe • Couvercle avec bouchon doseur • Couteau en inox pour des préparations volu-mineuses et rapides • Base en aluminium avec pieds antidérapants

Récipient 6126-1100

HBF1100S	Hamilton Beach
Expeditor™ Blender Culinaire Haute Performance à grande capacité Pour différentes préparations culinaires (aliments & boissons)	
Dim. ext.	226x378x481 mm (LxPxH)
Poids	11 kg
Puissance	2600 Watts
Vitesses de rotation	variateur manuel + cycles programmés
Durée de préparation	selon programme sélectionné
Engrenage	métallique
Récipient	inox - 4 L
Info	• Très haute capacité et performance, adapté à la réalisation de préparations culinaires • Fonction Impulsion & fonction 'Chop' • Mixer, broyer, hacher,… • Système 'Wave Action' récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés • Cycles préprogrammés: choix entre différents cycles en utilisant les 4 boutons de sélection • 2 boutons pour programmation personnalisée • Ergonomique • Verrouillage du couvercle: indicateur lumineux en cas de mauvais positionnement du bol et couvercle (coupe circuit) • Indicateur lumineux de surchauffe: vert = OK, orange = attention, rouge = attendre car sur-chauffe • Couvercle transparent avec bouchon doseur • Couteau en inox pour des préparations volu-mineuses et rapides • Base en aluminium avec pieds antidérapants • Récipient en inox avec poignées ergonomiques et fermetures heavy-duty

Récipient 6126-1100S

Récipients pour Bar Blender & Blender Haute Performance

- Récipients pour unités Hamilton Beach
- Vues éclatées des unités disponibles sur demande

6126-HBB908 — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBB908:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-250CE — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBB250:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

6126-250S-CE — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBB250S:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-450 — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBH450:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

6126-HBH750 — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBH750:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

6126-755 — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBH750:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bec-verseur
- 1 pce/boîte

6126-650 — Hamilton Beach

Récipient complet pour HBH550, HBH650 et HBH850:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

CONSULTEZ-NOUS POUR PIÈCES DE RECHANGE
VUE ÉCLATÉES DISPONIBLES SUR DEMANDE

Récipients pour Food Blender & Blender Culinaire

- Récipients pour unités Hamilton Beach
- Vues éclatées des unités disponibles sur demande

6126-HBF500 **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF500:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-HBF600 **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF600:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-HBF500S **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF500S:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-HBF600S **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF600S:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- Anneau de base
- 1 pce/boîte

6126-1100 **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF1100:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

6126-1100S **Hamilton Beach**

Récipient complet pour HBF1100S:
- Couteau inclus
- Bol + couvercle transparent avec bouchon doseur
- 1 pce/boîte

Nettoyeur pour récipients

BCR100 **Hamilton Beach**

Nettoyeur pour récipients
- Économie de temps, d'argent et d'eau
- Facile à utiliser: pousser le récipient vers le bas
- Design robuste et compact
- Gicleur en inox
- Base en polycarbonate résistante
- 160x160x133 mm (LxPxH)
- 1 pce/boîte

Mixeurs à pivot & récipients

- Mixeurs à pivot polyvalents peu encombrants pour des résultats parfaits !
- Idéal pour milk-shakes, smoothies, boissons à base de crème glacée, pâtes , …
- Un entretien régulier prolonge la durée de vie des unités
- 230V/50 Hz - CE

HMD200 — Hamilton Beach

Mixeur à pivot simple - Modèle de table
Pour milk-shakes et boissons à base de fruits

Dim. ext.	165x171x520 mm (LxPxH)
Poids	6,4 kg
Puissance	300 Watts
Vitesses de rotation	3
Récipient	inox, incl. (1 pièce) - 0,75 L (110E)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Activation du moteur uniquement si le récipient touche l'interrupteur dans le guide support: fonctionnement sûr et efficace • Moteur de précision et bras stabilisateur • Guide support facilement amovible pour des nettoyages fréquents • Pieds ventouses antidérapants • Bras et agitateur en inox • Récipient inclus, également livrable séparément (110E)

HMD400 — Hamilton Beach

Mixeur à pivot triple - Modèle de table
Pour milk-shakes et boissons à base de fruits

Dim. ext.	317x229x520 mm (LxPxH)
Poids	16,8 kg
Puissance	3x300 Watts
Vitesses de rotation	3
Récipients	inox, incl. (3 pièces) - 0,75 L (110E)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Activation du moteur uniquement si le récipient touche l'interrupteur dans le guide support: fonctionnement sûr et efficace • Moteur de précision et bras stabilisateur • Guide support facilement amovible pour des nettoyages fréquents • Pieds ventouses antidérapants • Bras et agitateur en inox • Récipients inclus, également livrable séparément (110E)

110E — Hamilton Beach

Récipient en inox pour HMD200, HMD300, HMD400 et 60200:
- forme: conique
- 12 pcs/boîte

0,75 L

KLC28C — San Jamar

Récipient de nettoyage transparent
- avec 3 brosses intégrées
- pour HMD200, HMD300, HMD400 et 60200
- nettoyage du bras et de l'agitateur
- 1 pce/boîte

Mixeurs à pivot & récipients

- Mixeurs à pivot polyvalents peu encombrants pour des résultats parfaits !
- Idéal pour milk-shakes, smoothies, boissons à base de crème glacée, pâtes , …
- Un entretien régulier prolonge la durée de vie des unités
- 230V/50 Hz - CE

HMD300 — Hamilton Beach

Mixeur à pivot simple - Montage mural
Pour milk-shakes et boissons à base de fruits

Dim. ext.	101x146x419 mm (LxPxH)
Poids	4,76 kg
Puissance	250 Watts
Vitesses de rotation	2
Récipient	inox, incl. (1 pièce) - 0,75 L (110E)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Gain de place sur votre comptoir grâce au montage mural • Montage facile (plaque de fixation et écrous inclus) • Activation du moteur: en touchant l'interrupteur dans le guide support avec le récipient ou en utilisant l'interrupteur "marche/arrêt" • Moteur de précision et bras stabilisateur • Guide support facilement amovible pour des nettoyages fréquents • Bras et agitateur en inox • Récipient inclus, également livrable séparément (110E)

60200 — Proctor Silex

Mixeur à pivot simple ECO - Modèle de table
Pour milk-shakes et cafés

Dim. ext.	175x150x465 mm (LxPxH)
Poids	4,82 kg
Puissance	300 Watts
Vitesses de rotation	2
Récipient	inox, incl. (1 pièce) - 0,75 L (110E)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• En matière synthétique - VERSION ECO • Activation du moteur uniquement si le récipient touche l'interrupteur dans le guide support: fonctionnement sûr et efficace • "Sélecteur de vitesse" en haut de l'unité • Moteur de précision et bras stabilisateur • Guide support facilement amovible pour des nettoyages fréquents • Pieds ventouses antidérapants • Bras et agitateur en inox • Récipient inclus, également livrable séparément (110E)

110E — Hamilton Beach

Récipient en inox pour HMD200, HMD300, HMD400 et 60200:
- forme: conique
- 12 pcs/boîte

KLC28C — San Jamar

Récipient de nettoyage transparent
- avec 3 brosses intégrées
- pour HMD200, HMD300, HMD400 et 60200
- nettoyage du bras et de l'agitateur
- 1 pce/boîte

Presse agrumes

- Presse agrumes haute performance: un minimum d'effort pour obtenir les jus de fruits parfaits !
- Choix entre version manuelle et version électrique 230V/50 Hz - CE
- Nettoyage facile après utilisation

1G932	Hamilton Beach
Presse agrumes manuel	
Dim. ext. (base)	178x229x495 mm (LxPxH)
Poids	5 kg
Pression (levier)	900 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour la plupart des fruits • Système de presse professionnel permettant d'obtenir 100% de jus de fruits frais sans pulpe • Réservoir de récupération en bas + base anti-dérapante • Construction résistante à l'acidité des fruits

1G96700	Hamilton Beach
Presse agrumes électrique	
Dim. ext.	260x254x470 mm (LxPxH)
Poids	13,7 kg
Puissance	300 Watts
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour la plupart des fruits • 3 ogives amovibles (cônes) pour tous types d'agrumes • Moteur très silencieux - Grande stabilité • Bec verseur adapté pour différents modèles de gobelets • Interrupteur marche/arrêt protégé

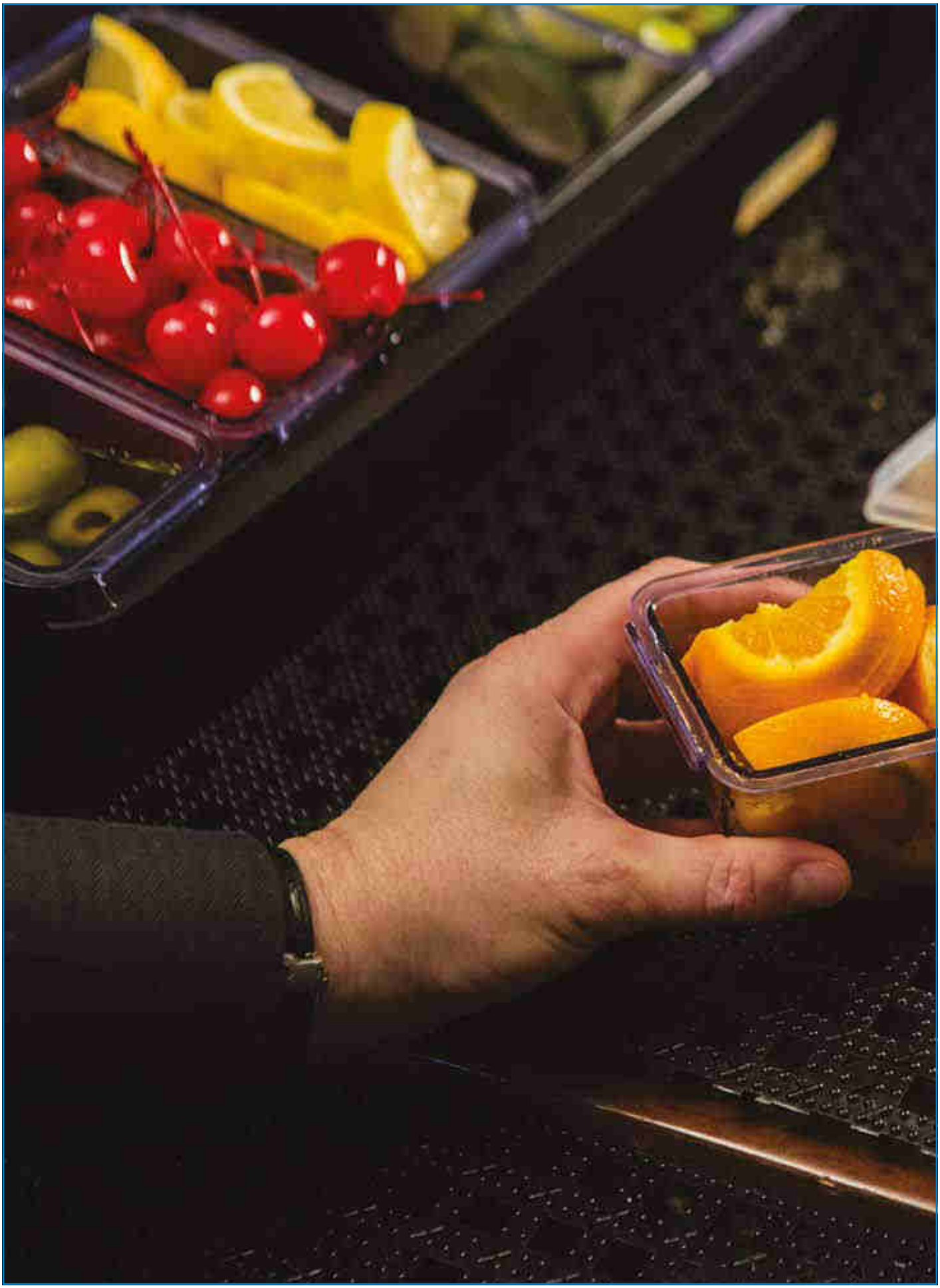
Broyeurs de glaçons

lineoplus

- Broyeurs design pour bars, hôtels, buffets et bars à salades, ...
- Encastrement en inox AISI 443 (21 Cr) - Couleur anthracite
- Utilisation uniquement de glaçons pleins ou creux provenant de machines à glaçons
- Dimensions et consommation d'énergie réduites (0.15 kW) - 230V - CE

LPC-003	Lineoplus
Broyeur de glaçons - 3 kg/min	
Dim. ext. (base)	175x330x315 mm (LxPxH)
Poids	10 kg
Production	3 kg/min
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Capacité bac réservoir amovible: 1 kg • Chargement facile par le dessus • Très résistant à la corrosion et aux rayures • Hygiène irréprochable

LPC-005	Lineoplus
Broyeur de glaçons - 5 kg/min	
Dim. ext. (base)	370x310x510 mm (LxPxH)
Poids	25 kg
Production	5 kg/min
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Capacité bac réservoir amovible: 5 kg • Chargement facile par le dessus • Très résistant à la corrosion et aux rayures • Hygiène irréprochable



Dome® - Distributeurs pour aliments

san jamar
smart. safe. sanitary.

- "DOME®" - Distributeurs hygiéniques pour aliments
- Solution de présentation « Tout-en-un » pour friandises, fruits & légumes, dosettes de lait & sucre + pailles, piques & touillettes
- **Plusieurs aménagements possibles, selon l'application: produits frais (glaçons ou "pain de glace" en-dessous des récipients semi-profonds) ou autres produits (récipients profonds)**
- Couvercle pivotant translucide breveté en forme de coupole permettant un chargement maximal
- Simplicité pour le service - Nettoyage simple et rapide
- Fabriqué en matière synthétique noire avec couvercle en ABS
- Options: supports pour pailles, pains de glace, petits bacs supplémentaires

BD4023S	San Jamar
DOME - Unité complète avec supports pailles	
Dim. ext.	592x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	4,95 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 3 bacs BD101 (0,55 L) • 2 bacs profonds BD103 (1,65 L) • 2 supports pour pailles • 1 jeu de poignées • Pour produits frais (BD101)

Option ▶

BD4003	San Jamar
DOME - Unité standard avec poignées	
Dim. ext.	510x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	6,6 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 3 bacs profonds BD104 (2,2 L) • 1 jeu de poignées • Récipients profonds

BD4004	San Jamar
DOME - Unité standard avec poignées	
Dim. ext.	510x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	6,6 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 4 bacs profonds BD103 (1,65 L) • 1 jeu de poignées • Récipients profonds

BD4006S	San Jamar
DOME - Unité complète avec supports pailles	
Dim. ext.	592x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	3,3 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 6 bacs BD101 (0,55 L) • 2 supports pour pailles • 1 jeu de poignées • Pour produits frais (BD101)

BD4005S	San Jamar
DOME - Unité complète avec supports pailles	
Dim. ext.	592x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	4,4 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 4 bacs BD101 (0,55 L) • 1 bac profond BD104 (2,2 L) • 2 supports pour pailles • 1 jeu de poignées • Pour produits frais (BD101)

BD4014	San Jamar
DOME - Unité standard avec poignées	
Dim. ext.	510x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	3,3 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 4 bacs BD102 (0,83 L) • 1 jeu de poignées • Pour produits frais (BD102)

Options / Récipients supplémentaires

Présentation froide possible en cas d'utilisation des bacs semi-profonds

Code	Description	Volume	Emballage
BD100S	Jeu de supports pailles	-	1 jeu/boîte
BD101	Bac semi-profond - étroit	0,55 L	12 pcs/boîte
BD102	Bac semi-profond - large	0,83 L	6 pcs/boîte
BD103	Bac profond - étroit	1,65 L	6 pcs/boîte
BD104	Bac profond - large	2,20 L	6 pcs/boîte
BD106	Bac semi-profond - large	1,10 L	6 pcs/boîte
B6180	'EZ - Chill' pain de glace	-	6 pcs/boîte
BD110	Connecteur	-	1 pce/boîte

BD100S

Mini-Dome® - Distributeurs pour aliments

san jamar
smart. safe. sanitary.

- "Mini-DOME®" - Distributeurs hygiéniques pour aliments
- Solution de présentation « Tout-en-un » pour friandises, fruits & légumes, dosettes de lait & sucre + pailles, piques & touillettes
- **Plusieurs aménagements possibles, selon l'application: produits frais (glaçons ou "pain de glace" en-dessous des récipients semi-profonds) ou autres produits (récipients profonds)**
- Couvercle pivotant translucide breveté en forme de coupole permettant un chargement maximal
- Simplicité pour le service - Nettoyage simple et rapide
- Fabriqué en matière synthétique noire avec couvercle en ABS
- Options: supports pour pailles, pains de glace, petits bacs supplémentaires

BD2001	San Jamar
Mini-DOME + Unité + connecteur	
Dim. ext.	175x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	2,2 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 1 bac profond BD104 (2,2 L) • 1 connecteur BD110 afin de coupler une autre unité (Mini-)Dome • Récipient profonds

BD2002	San Jamar
Mini-DOME + Unité + connecteur	
Dim. ext.	175x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	1,1 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 1 bac BD106 (1,1 L) • 1 connecteur BD110 afin de coupler une autre unité (Mini-)Dome • Pour produits frais (BD106)

BD2003	San Jamar
Mini-DOME + Unité + connecteur	
Dim. ext.	175x202x200 mm (LxPxH)
Volume (max.)	1,1 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 2 bacs BD101 (0,55 L) • 1 connecteur BD110 afin de coupler une autre unité (Mini-)Dome • Pour produits frais (BD101)

Dome® Glass Rimming Station

- Pour l'application d'une couche sucrée autour du verre
- Parfait pour les cocktails et le 'givrage' des verres
- Doit être utilisé en combinaison avec les systèmes DOME® (en option)
- Tiroir avec 4 ronds amovibles (3x Ø125 mm & 1x Ø100 mm) et 1 éponge
- Sur le niveau supérieur un espace est prévu pour recevoir une planche à découper SJM-20* (voir page 31) et des couteaux
- Fabriqué en matière synthétique noire

BDRX400	San Jamar
DOME Glass Rimming Station	
Couleur	noir
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	• 3 inserts ronds Ø125 mm • 1 insert rond Ø100 mm • 1 éponge

Dome® Stackers™ - Distributeurs pour aliments

san jamar
smart. safe. sanitary.

- À utiliser seul ou en combinaison avec DOME® et Mini-DOME®
- Solution de présentation « Tout-en-un » pour friandises, fruits & légumes, dosettes de lait & sucre + pailles, piques & touillettes
- **Plusieurs aménagements possibles, selon l'application: produits frais (glaçons ou "pain de glace" en-dessous des récipients semi-profonds) ou autres produits (récipients profonds)**
- Couvercle pivotant translucide breveté en forme de coupole permettant un chargement maximal
- Simplicité pour le service - Nettoyage simple et rapide
- Fabriqué en matière synthétique noire avec couvercle en ABS
- Options: supports pour pailles, pains de glace, petits bacs supplémentaires

BDS2203	San Jamar
DOME Stacker - Unité standard	
Dim. ext.	208x350x325 mm (LxPxH)
Volume (max.)	4,4 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	2x Mini-Dome avec: • 4 bacs BD101 (0,55 L) • 2 bacs profonds BD104 (2,2 L) • Pour produits frais (BD101)

BDS2483NL	San Jamar
DOME Stacker - Unité standard	
Dim. ext.	388x350x325 mm (LxPxH)
Volume (max.)	3,3 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	4x Mini-Dome avec: • 4 bacs BD102 (0,83 L) • 4 bacs BD101 (0,55 L) • Pour produits frais (BD101)

BDS4266	San Jamar
DOME Stacker - Unité standard	
Dim. ext.	506x350x325 mm (LxPxH)
Volume (max.)	6,6 L
Emballage	1 pce/boîte
Composition & info	2 Domes complets avec: • 3 bacs profonds BD104 (2,2 L) • 6 bacs BD101 (0,55 L) • Pour produits frais (BD101)

Options / Récipients supplémentaires

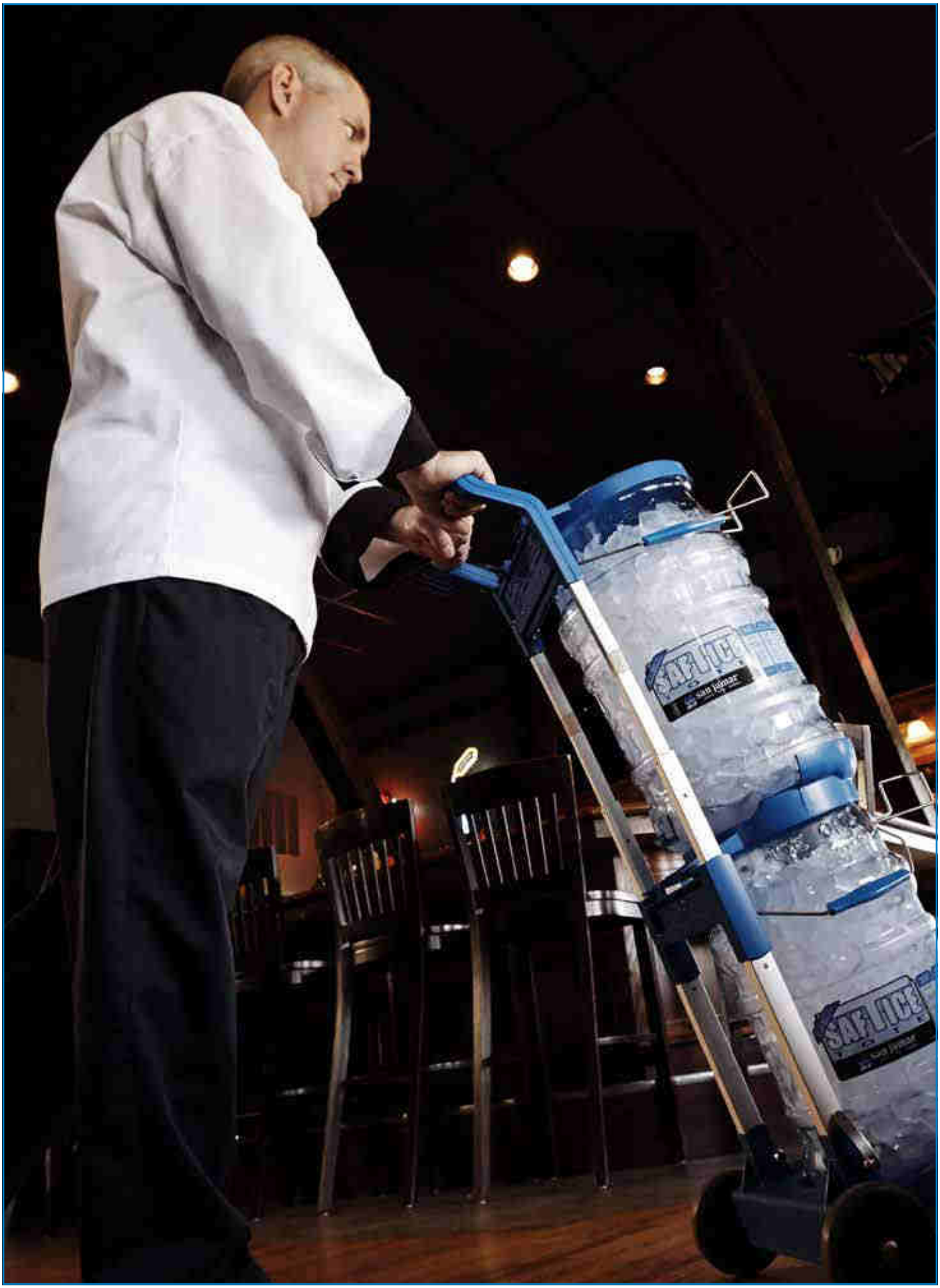
Présentation froide possible en cas d'utilisation de bacs semi-profonds

Code	Description	Volume	Emballage
BD100S	Jeu de supports pailles	-	1 jeu/boîte
BD101	Bac semi-profond - étroit	0,55 L	12 pcs/boîte
BD102	Bac semi-profond - large	0,83 L	6 pcs/boîte
BD103	Bac profond - étroit	1,65 L	6 pcs/boîte
BD104	Bac profond - large	2,20 L	6 pcs/boîte
BD106	Bac semi-profond - large	1,10 L	6 pcs/boîte
B6180	'EZ - Chill' pain de glace	-	6 pcs/boîte
BD110	Connecteur	-	1 pce/boîte

BD100S

Pelles & seaux à glaçons

san jamar®
smart. safe. sanitary.



Pelles & seaux à glaçons

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Pelles et seaux hygiéniques pour utilisation avec machines à glaçons et broyeurs de glaçons
- Construction solide en polycarbonate (bleu teinté) ou sans Bisphénol A (BPA free)
- **La protection en-dessous de la poignée évite tout contact entre la main et la réserve de glace dans laquelle on puise**
- Livré avec ou sans étui de protection en polycarbonate, qui peut être fixé à l'intérieur ou à l'extérieur du réservoir à glaçons - L'étui a un fond anti-gouttes amovible
- Lavable au lave-vaisselle
- L'utilisation des pelles "Saf-T-Scoop®" et seaux "Saf-T-Ice®" favorise l'hygiène alimentaire

SI4550EUR	San Jamar
Petit pelle sans étui	
Dim. ext.	192x83x79 mm (LxPxH)
Matière	BPA free
Volume	118-177 ml
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Présence de trous permettant d'éviter l'eau dans les boissons

SI5500EUR	San Jamar
Petite pelle sans étui	
Dim. ext.	270x92x95 mm (LxPxH)
Matière	BPA free
Volume	177-296 ml
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Utilisation avec petites machines à glaçons et broyeurs

SI7500EUR	San Jamar
Moyenne pelle sans étui	
Dim. ext.	265x105x110 mm (LxPxH)
Matière	BPA free
Volume	355-473 ml
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Utilisation avec machines à glaçons de taille moyenne

SI6100	San Jamar
Seau à glaçons hygiénique – 9 kg de glace	
Dim. ext.	Ø 265 x H370 mm
Matière	polycarbonate
Volume	18,9 L
Emballage	2 pcs/boîte
Info	• Ø d'ouverture: 225 mm • Poignées au dessus et au fond du seau pour faciliter la manipulation • Crochet latéral pour accrocher le seau au réservoir de glace • Lavable au lave-vaisselle • Option: couvercle à pression (SI6500)
SI6000	**Pour 11 kg de glace**
Dim. ext.	Ø 265 x H460 mm
Volume	22,7 L
Emballage	2 pcs/boîte

SI5000EUR	San Jamar
Petite pelle avec étui	
Dim. ext.	250x115x152 mm (étui)
Matière	BPA free
Volume	177-296 ml
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Kit complet, crochets et ventouses inclus

SI7000EUR	San Jamar
Moyenne pelle avec étui	
Dim. ext.	250x110x162 mm (étui)
Matière	BPA free
Volume	355-473 ml
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Kit complet, crochets et ventouses inclus

SICART60	San Jamar
Chariot de transport pour 2 seaux à glaçons SI6000	
Dim. ext.	500x395x660 mm (LxPxH)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• 2 roues fixes & 1 pied • Complètement pliable
SICART61	**Pour 2 seaux à glaçons SI6100**
Dim. ext.	500x395x900 mm (LxPxH)

Nettoyants pour machines à glace

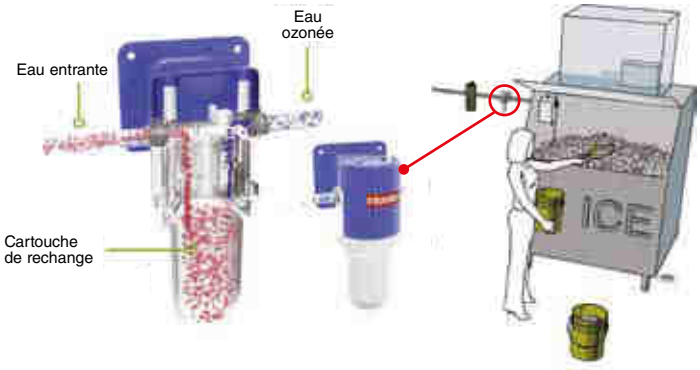
Scorpion nettoyant pour machine à glace

- Développé afin de répondre aux besoins des machines à glace d'aujourd'hui
- Enlève efficacement le calcaire et d'autres résidus
- Convient pour utilisation avec la plupart des machines à glace
- Nettoyage rapide et efficace - formule concentrée
- Bien rincer la machine à glace après utilisation
- Disponible en flacon de 500 ml

SCP-900	Scorpion
Nettoyant pour machine à glace - Flacon	
Volume	500 ml
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• Bien rincer la machine à glace après utilisation

Franke Eco3Ice X4 protection anti-microbienne

- Un générateur d'ozone développé spécialement pour machines à glace
- Réduit la croissance des micro-organismes dans les machines à glaçons
- Le système d'électrodes traite en continu l'eau à l'intérieur de la machine à glace
- Facile à installer
- Convient aussi pour le retrofit
- Convient pour les machines nécessitant d'un débit d'eau max. de 4,9 L/min
- Prévoir une connexion sur 3/8", kit d'installation séparé pour 3/4" livrable séparément
- CE, garantie 1 an



FRF-001	Franke
Eco3Ice X4 protection anti-microbienne	
Dim. ext.	97x91x203 mm (LxPxH)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Cartouche incluse
FRF-002	Cartouche de rechange pour FRF-001
FRF-005	Kit de connexion raccord 3/4"

Résultat 2 mois après usage avec Eco3Ice

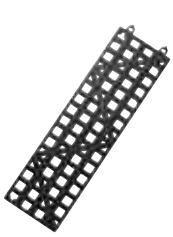
AVANT

APRÈS

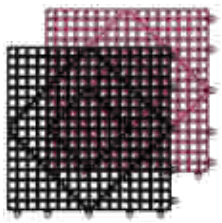
san jamar
smart. safe. sanitary.

Tapis de bar

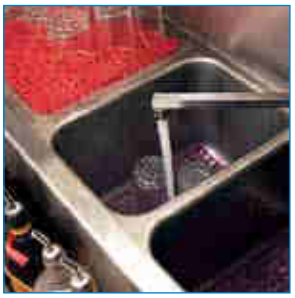
- Tapis souple à surface antidérapante pour comptoir ou bar
- Peut être utilisé pour diverses utilisations, par exemple le séchage de verres
- Montage sur picots - Lavable au lave-vaisselle
- Peuvent être facilement coupés pour s'adapter à n'importe quel comptoir



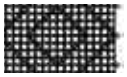
VM5180KL	San Jamar
Tapis de bar antidérapant 89x305 mm	
Dim. ext.	89x305x9,5 mm (LxPxH)
Matière	PVC Teknor Apex
Emballage	24 pcs/boîte par couleur
Couleur	050 - noir
Info	lavable au lave-vaisselle



VM5280KL*	San Jamar
Tapis de bar antidérapant 305x305 mm	
Dim. ext.	305x305x9,5 mm (LxPxH)
Matière	PVC Teknor Apex
Emballage	24 pcs/boîte par couleur
Info	lavable au lave-vaisselle
***CODES COULEURS** (préciser à la commande)	
03 - BORDEAUX / 050 - NOIR	



03 - bordeaux



050 - noir

SAF-T-GRIP® - Planches à découper pour bar

- Planches colorées avec patins antidérapants
- Crochet d'angle facilitant la manipulation et le séchage
- Lavable au lave-vaisselle
- Sans rainure - 5 coloris

PLANCHES COLORÉES			San Jamar		
Code	**Dim. (LxP)**	**Epaisseur**	**Couleur**	**Matière**	**Emballage**
SJM-201	152x228 mm	9,5 mm	blanc	copolymère	6 pcs/boîte
SJM-203	152x228 mm	9,5 mm	jaune	copolymère	6 pcs/boîte
SJM-204	152x228 mm	9,5 mm	vert	copolymère	6 pcs/boîte
SJM-205	152x228 mm	9,5 mm	rouge	copolymère	6 pcs/boîte
SJM-207	152x228 mm	9,5 mm	noir	copolymère	6 pcs/boîte

KLEEN-PLUG® - Bouchon pompe à bière

- Rend hermétique les robinets de pompes à bières
- Évite le développement de moucherons et favorise l'hygiène

KLP 200	San Jamar
Kleen-Plug® blister (5 bouchons)	
Couleur	bleu
Emballage	blister avec 5 bouchons
Info	• Grands emballages sur demande (KLP 250)

Équipement pour bar

The Better Bar Bottle™

- Bouteille polypropylène 946 ml sans Bisphénol A (BPA free)
- Colliers colorés en silicone
- Pour contenu liquide ou épais
- En 2 pièces: bouteille et verseur séparés pour un meilleur entretien et une conservation parfaite

FFO-100	FIFO Bottle
Bouteille + couvercle + verseur + jeu de colliers en silicone (6-pack)	
Volume	946 ml
Couleur	transparent (bouteille)
Emballage	6x kits complets Better Bar Bottle
Info	Pour jus et purées

FFO-105	FIFO Bottle
Bouteille + couvercle (6-pack)	
Volume	946 ml
Couleur	transparent (bouteille)
Emballage	6x bouteilles + 6x couvercles

FFO-111	FIFO Bottle
Verseur pour bouteille (6-pack)	
Couleur	noir
Emballage	6x verseurs

LE MUST HAVE DU BARTENDER !

FFO-112	FIFO Bottle
Couvercle pour bouteille (6-pack)	
Couleur	noir
Emballage	6x couvercles pour bouteille

FFO-113	FIFO Bottle
Jeu de 6 colliers en silicone (6-pack) de couleurs différentes: blanc, jaune, rouge, vert, orange et bordeaux	
Emballage	6x jeux de 6 colliers colorés

Plateaux élégants pour bar

- Style contemporain et dynamique
- Série TRL: plateaux ronds avec revêtement antidérapant
- Série GPL: plat avec aspect pailleté mat “smoke” (voir aussi page 65 pour la gamme complète)
- Idéal pour la mise en valeur de cafés gourmands

Série TRL	Lineoplus		
Code	**Dim. ext.**	**Couleur**	**Emballage**
TRL-001	Ø275 mm	noir	12 pcs/boîte
TRL-002	Ø355 mm	noir	12 pcs/boîte
TRL-003	Ø405 mm	noir	12 pcs/boîte
TRL-004	Ø450 mm	noir	12 pcs/boîte

GPL-3015	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	300x150x3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Couleur	010 (noir smoke) 111 (blanc smoke)
Emballage	5 pcs/boîte
Info	Sans Bisphénol A

Équipement pour bar

- **Coffee Cube:** structure externe en acier électro-galvanisé avec vernis à poudre noire
- **Compact Coffee Cube:** structure externe en inox AISI 304 Scotch Brite
- Supports réglables - Avec barre frappe-filtre solide
- Modèles AC279 & AC379 pourvus de trous passe-câbles
- Le caisson des tiroirs est embouti et les coins sont arrondis pour faciliter le nettoyage
- Tous les tiroirs sont entièrement en acier inox et sont pourvus de protection pare-vapeurs en polypropylène

R1078001	Ronda
Coffee Cube AC17	
Dim. ext.	410x440x200 mm (LxPxH)
Matière	inox
Coloris	noir
Emballage	1 pce/boîte
Info:	Équipé d'un tiroir pour marcs à café modèle AP272

R1078101	Ronda
Coffee Cube AC279	
Dim. ext.	850x600x200 mm (LxPxH)
Matière	inox
Coloris	noir
Emballage	1 pce/boîte
Info:	Équipé d'un tiroir pour marcs à café modèle AP272 et 1 tiroir de base modèle AP292

R1078201	Ronda
Coffee Cube AC379	
Dim. ext.	1000x600x200 mm (LxPxH)
Matière	inox
Coloris	noir
Emballage	1 pce/boîte
Info:	Équipé d'un tiroir pour marcs à café modèle AP272 et 1 tiroir de base modèle AP292

R1144601	Ronda
Compact Coffee Cube AC47	
Dim. ext.	360x435x140 mm (LxPxH)
Matière	inox
Coloris	gris
Emballage	1 pce/boîte
Info	Sans aucune soudure

LCD-001	Lineoplus
Tiroir marcs à café compact	
Dim. ext.	395x270x115 mm (LxPxH)
Matière	inox AISI 201
Coloris	noir
Emballage	1 pce/boîte

MADE IN ITALY

Carafes & gobelets en polycarbonate

Carafes & gobelets en polycarbonate

- Carafes et gobelets incassables pour collectivités, libres services, buffets, cantines, brunch, écoles, hôpitaux, ...
- Presque incassable et résistants aux chocs - Lavables au lave-vaisselle
- Polycarbonate transparent - Empilable
- Température d'utilisation: de -40°C à +120°C

4605	Melform
Carafe 1,8 L, sans couvercle	
Dim. ext.	195x130xH210 mm
Matière	polycarbonate
Volume	1,8 L
Emballage	6 pcs/boîte
Option	couvercle **4605C**

Série A		Melform	
Code	**Volume**	**Dim. ext.**	**Emballage**
4017	19 cl	Ø63xH99 mm	120 pcs/boîte
4026	31 cl	Ø74xH116 mm	120 pcs/boîte
4040	45 cl	Ø84xH132 mm	120 pcs/boîte

Série B		Melform	
Code	**Volume**	**Dim. ext.**	**Emballage**
4016	16 cl	Ø63xH85 mm	120 pcs/boîte
4025	25 cl	Ø76xH100 mm	120 pcs/boîte

Cloches couvre-assiettes

- Cloches couvre-assiettes pour maintenir à température des plats chauds dans le cycle de distribution ou avant leur présentation
- Transparent ou satiné
- Presque incassable et résistants aux chocs
- Utilisables au freezer et au four micro-ondes
- Lavables au lave-vaisselle
- Cloches couvre-assiettes en inox disponibles sur demande
- Température d'utilisation: de -40°C à +120°C

AT0092

Cloches satinées		Melform	
Code	**Dim. ext.**	**Ø max. assiette**	**Emballage**
4523S	Ø 238xH65 mm	235 mm	30 pcs/boîte
4524S	Ø 250xH64 mm	245 mm	30 pcs/boîte
AT0092	Valve de décompression		30 pcs/boîte

Cloches transparentes		Melform	
Code	**Dim. ext.**	**Ø max. assiette**	**Emballage**
4523L	Ø 238xH65 mm	235 mm	30 pcs/boîte
4524L	Ø 250xH64 mm	245 mm	30 pcs/boîte
AT0092	Valve de décompression		30 pcs/boîte

Plaques eutectiques

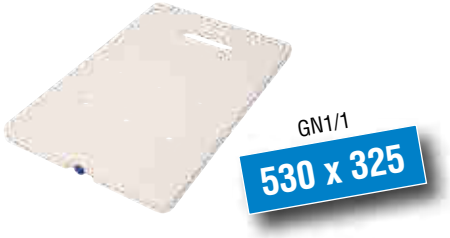
lineoplus

- Eléments pré-réfrigérables pour prolonger les temps de maintien de la température lors du transport, de la présentation et de la distribution de produits alimentaires
- Surface polyéthylène haute densité lisse de couleur blanche - Qualité alimentaire
- Liquide eutectique non toxique permet une forte prise de congélation et de restitution du froid
- Bouchons colorés indiquant la température de fusion - Etanchéité garantie par une soudure à ultrasons
- Les plaques doivent être congelées à une température **inférieure de 7°C** à la température de congélation indiquée sur le bouchon
- Ne pas mettre au lave-vaisselle
- Plaques idéales pour le transport de denrées fraiches dans des conteneurs isothermes

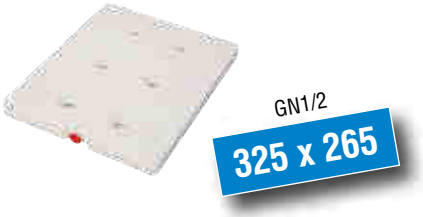
IMPORTANT!!! Avant utilisation, il est nécessaire de congeler la plaque afin que le liquide eutectique se solidifie complètement. Pour cela, placer la plaque pendant au moins 24 H dans une enceinte réfrigérée dont la température doit être inférieure de 7°C à la température de congélation indiquée sur le bouchon.

Plaque eutectique EURONORM					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
6403	600x400	-3°C	1261 KJ	262	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6412	600x400	-12°C	1118 KJ	232	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6416	600x400	-16°C	1216 KJ	252	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6421	600x400	-21°C	1135 KJ	235	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 5,5 kg					

Plaque eutectique GN1/1					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1103	GN1/1	-3°C	1091 KJ	262	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1112	GN1/1	-12°C	967 KJ	232	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1116	GN1/1	-16°C	1052 KJ	252	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1121	GN1/1	-21°C	982 KJ	235	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 4 kg					



Plaque eutectique GN1/2					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1203	GN1/2	-3°C	556 KJ	148	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1212	GN1/2	-12°C	492 KJ	130	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1216EP	GN1/2	-16°C	535 KJ	153	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1221EP	GN1/2	-21°C	499 KJ	132	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 2 kg					



Plaque eutectique GN1/3					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1303	GN1/3	-3°C	375 KJ	90	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1312	GN1/3	-12°C	332,4 KJ	79,6	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1316	GN1/3	-16°C	362 KJ	87	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1321	GN1/3	-21°C	338 KJ	81	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 1,3 kg					

Plaque eutectique GN1/4					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1403	GN1/4	-3°C	307 KJ	74	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1412	GN1/4	-12°C	272 KJ	65	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1416	GN1/4	-16°C	296 KJ	71	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1421	GN1/4	-21°C	376 KJ	66	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 1,1 kg					

Plaque eutectique GN1/9					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1903	GN1/9	-3°C	154 KJ	37	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1912	GN1/9	-12°C	136 KJ	32,5	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1916	GN1/9	-16°C	148 KJ	35,5	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1921	GN1/9	-21°C	138 KJ	33	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 0,6 kg					

Plaques eutectiques chaudes

lineoplus

- Les plaques eutectiques chaudes aident à conserver la température dans le conteneur (>65°C)
- Les plaques chaudes doivent être installées dans un four vapeur ou un four à chaleur tournante sur une plaque métallique, pendant 35 minutes maximum, à +85°C max.
- Liquide eutectique non toxique
- Bouchons colorés indiquant la température de fusion - Etanchéité garantie par une soudure à ultrasons
- Ne pas mettre au lave-vaisselle; laver à la main après chaque utilisation
- Ne convient pas pour grill ou appareil avec flamme

6485WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude 60x40	
Dim. ext.	600x400x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	4 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 5,6 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

1185WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude GN1/1	
Dim. ext.	530x325x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	5 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 3,3 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

1285WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude GN1/2	
Dim. ext.	265x325x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 2,5 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

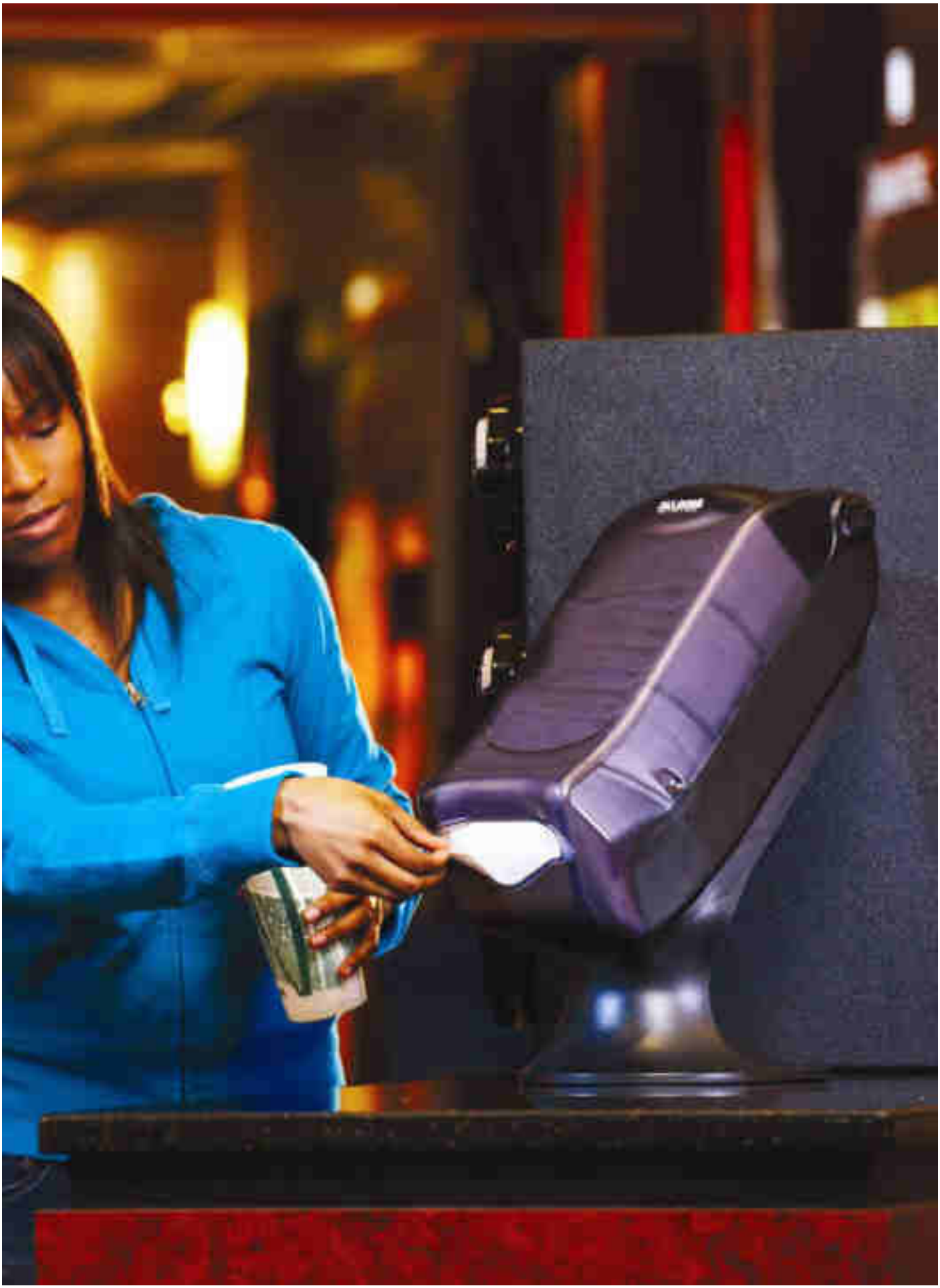
Les plaques eutectiques sont parfaites pour utiliser en combinaison avec nos conteneurs isothermes.
Voir chapitre "Stockage I Distribution".

Gel Pack

POLIBOX

- Approprié pour le maintien au chaud et le respect de la chaîne du froid
- Chaîne du froid: congélation du Gel Pack à une température inférieure à -18°C
- Chaîne chaude: réchauffer les Gel Pack dans un bain-marie à une température de 98°C
- Flexible et pratique pour emballage en vrac
- Choix entre différentes dimensions

Série PLB-910	Polibox		
OPTION HOT&COLD SYSTEM - GEL PACK			
Code	**Description**	**Dimensions (LxPxH)**	**Pcs/boîte**
PLB-910	HOT&COLD GEL PACK - 0,25 KG	197x157x10 mm	1
PLB-911	HOT&COLD GEL PACK - 0,50 KG	262x157x20 mm	1
PLB-912	HOT&COLD GEL PACK - 1,0 KG	320x157x27 mm	1
PLB-913	HOT&COLD GEL PACK - 1,6 KG (GN 1/1)	530x325x20 mm	1
Info	• Utilisation: de -18°C à +75°C		



Distributeurs de serviettes - Série Venue™

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Distribution 'feuille par feuille' parfaite grâce à la conception des distributeurs: moins de perte de serviettes !
- Haute capacité - Recharge facile
- Le boîtier transparent présente parfaitement le nombre de serviettes disponible
- Différents modèles disponibles: comptoir, table, mural ou sur pied
- Matière synthétique très résistante
- Modèle CSD100: possibilité de montage mural ou sur comptoir

H5000CL	San Jamar
"Venue" distributeur de comptoir - Pli mini	
Dim. ext.	203x400x150 mm (LxPxH)
Couleur	transparent (CL)
Capacité (max.)	550 serviettes
Poids	1,4 kg
Emballage	1 pce/boîte
H5000TBK	noir transparent (TBK)

H5000PCL	San Jamar
"Venue" distributeur mural - Pli mini	
Dim. ext.	203x150x400 mm (LxPxH)
Couleur	transparent (CL)
Capacité (max.)	600 serviettes
Poids	0,86 kg
Emballage	1 pce/boîte
H5000PTBK	noir transparent (TBK)

H5000SCL	San Jamar
"Venue" distributeur sur pied - Pli mini	
Dim. ext.	203x315x440 mm (LxPxH)
Couleur	transparent (CL) + noir
Capacité (max.)	600 serviettes
Poids	1,1 kg
Emballage	1 pce/boîte
H5000STBK	noir transparent (TBK) + noir

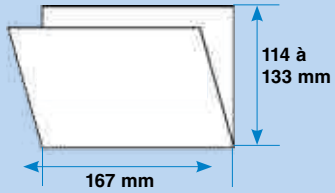
H4005TBK	San Jamar
"Venue" distributeur de table - Pli entier	
Dim. ext.	165x155x175 mm (LxPxH)
Couleur	noir transparent
Capacité (max.)	200 serviettes
Poids	0,75 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Espace promotionnel

H400CTBK	San Jamar
Support pour H4005TBK	
Dim. ext.	400x203x184 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Poids	0,3 kg
Emballage	1 pce/boîte

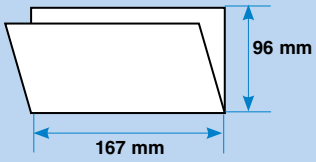
CSD100	San Jamar
"Venue" distributeur de manchons pour gobelets à café	
Dim. ext.	146x375x133 mm (LxPxH)
Couleur	noir transparent
Volume (max.)	à tester / variable
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour manchons de max. 64x124 mm (HxL) • Montage mural ou sur comptoir

Types de plis

Pli entier:



Pli mini:

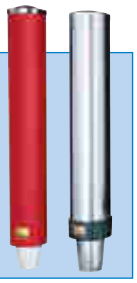


Distributeurs de serviettes - Table - Comptoir/buffet

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Distributeurs de serviettes en différents formats et finitions
- Recharge facile
- **Modèles de table - Pour serviettes en 'pli haut', 'pli bas', 'pli entier' ou 'pli mini'**
- **Modèles de comptoir/buffet - Pour serviettes de type 'pli entier'**
- Distribution 'feuille par feuille' parfaite grâce au design des distributeurs
- Les modèles avec façade transparente présentent parfaitement l'éventuel logo sur les serviettes personnalisées

San Jamar vous offre également une gamme complète de distributeurs de gobelets.
Vous trouverez des modèles muraux ou à encastrer dans le catalogue LINUM® HARDWARE



H900BK	San Jamar
Distributeur de table - Pli haut	
Dim. ext.	95x102x191 mm (LxPxH)
Couleur	noir (inox)
Capacité (max.)	150 serviettes
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• Distribution des 2 côtés

H900X	San Jamar
Distributeur de table - Pli haut	
Dim. ext.	95x102x191 mm (LxPxH)
Couleur	chromé (inox)
Capacité (max.)	150 serviettes
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• Distribution des 2 côtés

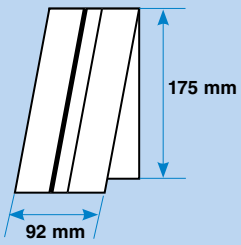
Distributeurs à encastrer:
VOIR CATALOGUE
LINUM® HARDWARE

H3001CLBK	San Jamar
Distributeur de comptoir - Pli entier	
Dim. ext.	195x280x140 mm (LxPxH)
Couleur face	transparent
Couleur boîtier	noir (acier)
Capacité (max.)	300 serviettes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Distribution d'un côté

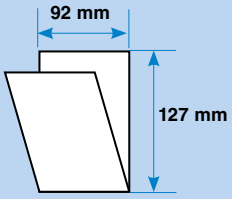
H3001CLXC	San Jamar
Distributeur de comptoir - Pli entier	
Dim. ext.	195x280x140 mm (LxPxH)
Couleur face	transparent
Couleur boîtier	chromé (acier)
Capacité (max.)	300 serviettes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Distribution d'un côté

Types de plis

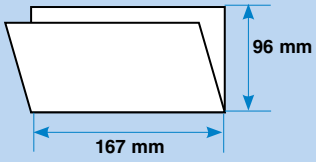
Plis haut:



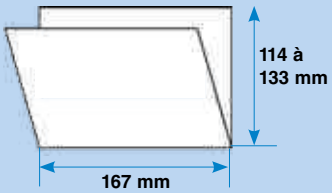
Pli bas:



Pli mini:



Pli entier:



lineoplus

1717	Lineoplus
Distributeur de serviettes	
Dim. ext.	170x170x90 mm (LxPxH)
Coloris	01 (blanc) - 02 (noir)
Capacité (max.)	à tester
Poids	0,25 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec 4 pieds antidérapants

Distributeurs pour bar/buffet

san jamar
smart. safe. sanitary.

Distributeurs pour couvercles

- Choix entre 2, 3 ou 4 compartiments pour couvercles
- 1 compartiment pour pailles (en bas)
- Usage sur comptoir: facile à remplacer
- Matière: synthétique noir

L2202	San Jamar
Distributeur pour couvercles (3 compartiments)	
Dim. ext.	140x330x476 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Capacité	• 2 compartiments pour couvercles • 1 compartiment pour pailles
Emballage	1 pce/boîte

L2203	San Jamar
Distributeur pour couvercles (4 compartiments)	
Dim. ext.	140x330x622 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Capacité	• 3 compartiments pour couvercles • 1 compartiment pour pailles
Emballage	1 pce/boîte

L2204	San Jamar
Distributeur pour couvercles (5 compartiments)	
Dim. ext.	140x330x762 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Capacité	• 4 compartiments pour couvercles • 1 compartiment pour pailles
Emballage	1 pce/boîte

Distributeurs pour pailles

- Choix entre 2 modèles: distribution d'un côté (250 pièces) ou distribution des 2 côtés (500 pièces)
- Le couvercle est amovible pour un nettoyage facile
- Support mural pour ST250 disponible sur demande
- Matière synthétique très résistante

ST250	San Jamar
Distributeur pour 250 pailles	
Dim. ext.	254x108x203 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Capacité	250 pailles
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Distribution d'un côté
ST250WM	Option: support mural

ST500	San Jamar
Distributeur pour 500 pailles	
Dim. ext.	254x200x203 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Capacité	500 pailles
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Distribution des 2 côtés

ST250WM

Distributeur pour accessoires de café

- Maintenir l'organisation de vos accessoires de café: sucre, crémiers, pailles, touillettes, ...
- Utilisation sur comptoir: facile à remplacer
- Matière: synthétique noir

L2900	San Jamar
Distributeur pour accessoires de café	
Dim. ext.	208x637x241 mm (LxPxH)
Couleur	noir
Emballage	1 pce/boîte

Modèles à encastrer:
VOIR CATALOGUE
LINUM® HARDWARE

Réchauds, brûleurs à gaz & bonbonnes de gaz

- Pour préparer les repas à table
- Longue durée de vie de l'unité et des composants
- Application polyvalente: wok, raclette, crêpes, grill, fondue, ...
- Les réchauds ne sont pas faits pour fonctionner avec des pierres de lave

KSG-105	Kisag
Réchaud à fondue "Powerfire"	
Puissance	2,2 kW – 150 g/h
Poids	2,9 kg
Dimensions	Ø 250 mm / hauteur: 95 mm
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Durée de combustion: grande flamme: ± 75 minutes moyenne flamme: ± 120 minutes • Fabrication: base dépolie chromée + grille inox • Application polyvalente: wok, raclette, crêpes, grill, fondue, ... • Fourni avec une bonbonne à gaz KIGAS de 400 ml • Brûleur à gaz intégré avec flamme réglable et mécanisme d'allumage • Rechargeable (KIGAS 400 ou 600 ml)

KSG-100	Kisag
Réchaud à fondue "Longfire"	
Puissance	1,4 kW – 70 g/h
Poids	1,72 kg
Dimensions	Ø 200 mm / hauteur: 110 mm
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Durée de combustion: grande flamme: ± 75 minutes moyenne flamme: ± 120 minutes • Fabrication: base en inox + grille inox • Application polyvalente: raclette, grill, fondue, … • Brûleur à gaz intégré avec flamme réglable • Rechargeable (KIGAS 400 ou 600 ml)

KSG-140	Kisag
Réchaud à fondue "Swiss Wood"	
Puissance	1,4 kW – 70 g/h
Poids	1,50 kg
Dimensions	Ø 210 mm / hauteur: 110 mm
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Durée de combustion: grande flamme: ± 45 minutes moyenne flamme: ± 90 minutes • Fabrication: base en bois (hêtre) Suisse + grille inox • Application polyvalente: raclette, grill, fondue, … • Avec brûleur à gaz avec flamme réglable (KSG107) • Rechargeable (KIGAS 400 ou 600 ml)

Pour augmenter la durée de vie des réchauds, nous vous conseillons d'utiliser uniquement les accessoires ci-dessous et les recharges KIGAS, dans le cas contraire, la garantie sera caduque.

KSG-107	Kisag
Brûleur à gaz avec flamme réglable	
Puissance	1 kW – 70 g/h
Dimensions	Ø 84 mm / hauteur: 63 mm
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Durée de combustion: grande flamme: ± 45 minutes moyenne flamme: ± 90 minutes • Fabrication: en inox • Rechargeable (KIGAS 400 ou 600 ml)

KSG-106	Kisag
KIGAS bonbonne de gaz 600 ml	
Contenance	337,5 g – 600 ml
Emballage	15 pcs/boîte
Info	• Durée de combustion: 16 h (indicatif)

KSG-109	Kisag
KIGAS bonbonne de gaz 400 ml	
Contenance	220 g – 400 ml
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• Durée de combustion: 10 h (indicatif)

Accessoires fondue

- Accessoires pour réchauds et brûleurs à gaz

KSG-111 **Kisag**

Caquelon pour fondue Bourguignonne (avec couvercle)

Dimensions	Ø 160 mm / hauteur: 95 mm
Volume	1,6 L
Finition	inox + couvercle en inox
Emballage	1 pce/boîte (avec couvercle)
Info	• Convient aux réchauds 'Powerfire', 'Longfire' et 'Swiss Wood' • Peut aussi être utilisé sur les gazinières

KSG-131 **Kisag**

Caquelon pour fondue Bourguignonne (avec couvercle)

Dimensions	Ø 200 mm / hauteur: 95 mm
Volume	2,7 L
Finition	inox + couvercle en inox
Emballage	1 pce/boîte (avec couvercle)
Info	• Convient aux réchauds 'Powerfire', 'Longfire' et 'Swiss Wood' • Peut aussi être utilisé sur les gazinières

KSG-136 **Kisag**

Caquelon noir pour fondue

Dimensions	Ø 220 mm / hauteur: 90 mm
Volume	2,5 L
Finition	fonte émaillée noir mat
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Convient aux réchauds 'Powerfire', 'Longfire' et 'Swiss Wood' • Peut aussi être utilisé sur les gazinières

KSG-103 **Kisag**

Plaque-grill en fonte émaillée

Dimensions	Ø 250 mm / hauteur: 19 mm
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Convient aux réchauds 'Powerfire', 'Longfire' et 'Swiss Wood' • Peut aussi être utilisé sur les gazinières

KSG-104 **Kisag**

Plaque-grill en fonte émaillée (5 pieds de support)

Dimensions	Ø 320 mm / hauteur: 36 mm (5 pieds de support inclus)
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Uniquement pour réchauds Powerfire

KSG-118 **Kisag**

Fourchettes à fondue en inox

Emballage	1 jeu/boîte
Info	• Jeu de 6 pièces • Poignée synthétique noire

KSG-108 **Kisag**

Allume-feu pour brûleurs à gaz

Dimensions	L 220 mm
Couleur	blanc
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Flamme réglable • Chargé • Rechargeable (KIGAS 400 ou 600 ml)

KSG-112 **Kisag**

Chalumeau de cuisine

Dim. ext.	H 160 mm
Couleur	noir
Volume	9 g de gaz (chargé)
Emballage	1 pce/boîte (sans bonbonne de gaz)
Info	• Flamme réglable • Bouton spécial pour marche continue • Poignée ergonomique • Servant à caraméliser les desserts par exemple

PRÉSENTATION I SERVICE

46 PLATEAUX DE PRÉSENTATION

65 PLATEAUX DIVERS & PANIERS

72 CHARIOTS DE SERVICE & À GLISSIÈRES

81 PLATEAUX DE SERVICE

PROMOTION
4+1
GRATUITE
-30
PROMOTION
4+1
GRATUITE

lineoplus

Créer le comptoir parfait avec LINEOPLUS !

Un large choix de plats, saladiers et formes spéciales vous permettent les présentations les plus diverses.
Vous réalisez votre comptoir et/ou étalage selon votre propre créativité ou vous optimisez selon l'espace disponible.

Les avantages de Lineoplus:

- ✔ **Gamme complète**
- ✔ **La meilleure qualité de fabrication**
- ✔ **Qualité alimentaire**
- ✔ **Esthétique et durable**

food safe

BPA free

Coloris

01	blanc
02	noir
03	bordeaux
99	transparent
010	noir smoke
111	blanc smoke

28

PTL

GN

DS

GPL

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

28

BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir / 03 = bordeaux

422802	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

422805	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Grille égouttoir (3498) en option

422806	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 60 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Grille égouttoir (3498) en option

282802	Lineoplus
Plat carré	
Dim. ext.	280 x 280 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

282805	Lineoplus
Plat carré	
Dim. ext.	280 x 280 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

282102	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 210 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

282105	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 210 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

282106	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 210 x 60 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

282110	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 210 x 100 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

28

BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir / 03 = bordeaux

281402	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 140 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

281405	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 140 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

281005	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 105 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

422803	Lineoplus
Plat ovale	
Dim. ext.	420 x 280 x 35 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

281352	Lineoplus
Plat – angle arrondi 135°	
Dim. ext.	280 x 135° x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

281355	Lineoplus
Plat – angle arrondi 135°	
Dim. ext.	280 x 135° x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

Le 'Système 28' Lineoplus est idéal pour la présentation de produits alimentaires en supermarché (comptoirs profondeur 85 et 90 cm)

Coloris: 02 03

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

PTL

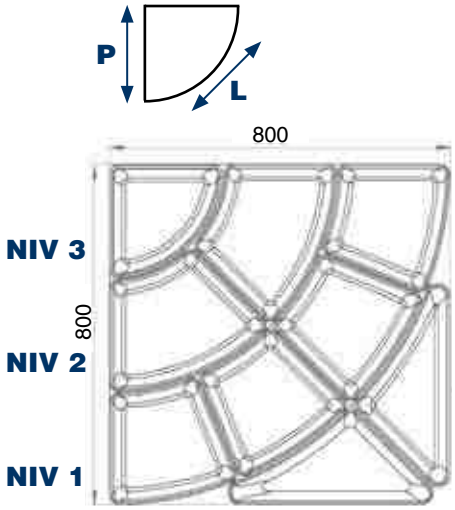
BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Plats fabriqués en plexi (PMMA) durable - Sans Bisphénol A (BPA free) - Qualité alimentaire
- Escalier fabriqué en ABS avec surface supérieure PMMA antidérapante
- Parfaite circulation du froid sur tous les niveaux
- **Petits plats de présentation** et **triangles** disponibles en **2 hauteurs: 50 mm ou 80 mm**
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir / Sur demande: coloris: 01 = blanc (quantité de commande minimum)

80E	Lineoplus
Escalier 1/4 cercle	
Dim. ext.	800 x 800 mm (LxP) niveau 1: 36 mm niveau 2: 79 mm
Matière	ABS & PMMA (dessous)
Coloris	02
Emballage	1 pce/carton

8090-50	Lineoplus
Plat – angle arrondi 90°	
Dim. ext.	350 x 265 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

8090-80	Hauteur 80 mm



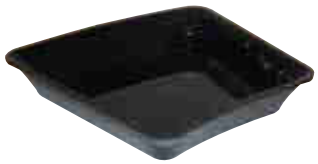
8045-50	Lineoplus
Grand plat – angle arrondi 45°	
Dim. ext.	400 x 265 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

8122-50	Lineoplus
Petit plat – angle arrondi 22,5°	
Dim. ext.	122 x 265 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

8122-80	Hauteur 80 mm

POSSIBILITÉS NIVEAU 2:

- 2x angle arrondi 8045 (grand)
- 4x angle arrondi 8122 (petit)
- 1x angle arrondi 8045 + 2x 8122



8022-50	Lineoplus
Grand plat – angle arrondi 22,5°	
Dim. ext.	220 x 265 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

8015-50	Lineoplus
Petit plat – angle arrondi 15°	
Dim. ext.	200 x 265 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

8015-80	Hauteur 80 mm

POSSIBILITÉS NIVEAU 1:

- 4x angle arrondi 8022 (grand)
- 6x angle arrondi 8015 (petit)
- 2x angle arrondi 8022 + 3x 8015

Note: chaque niveau doit faire un angle de 90°

8050-50*	Lineoplus
Jeu de triangles (gauche et droit)	
Dim. ext.	530 x 300 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	5 jeux/carton

8050-80*	Hauteur 80 mm

***: le code mentionné est toujours livré par jeu (2 pcs)**

Plats de présentation & accessoires

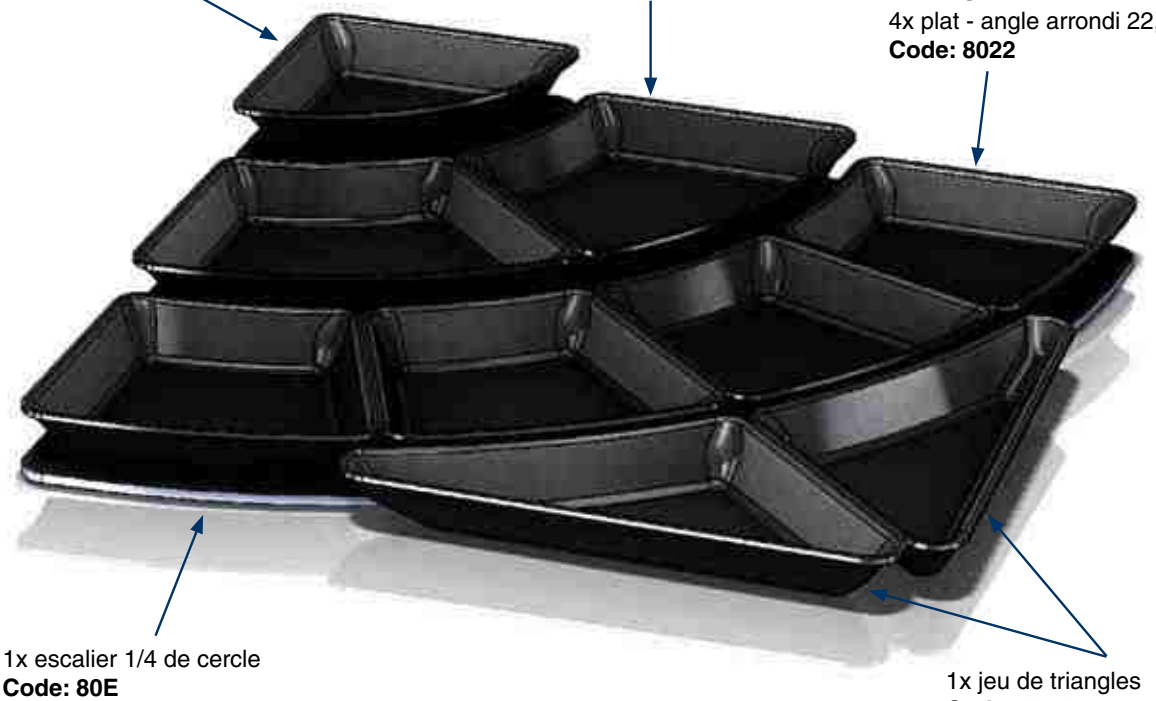
- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Plats fabriqués en plexi (PMMA) durable - Sans Bisphénol A (BPA free) - Qualité alimentaire
- Escalier fabriqué en ABS avec surface supérieure PMMA antidérapante
- Parfaite circulation du froid sur tous les niveaux
- **Petits plats de présentation** et **triangles** disponibles en **2 hauteurs: 50 mm ou 80 mm**
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir / Sur demande: coloris: 01 = blanc (quantité de commande minimum)

Composition exemple 1: grands plats

NIVEAU 3:
1x plat - angle arrondi 90°
Code: 8090

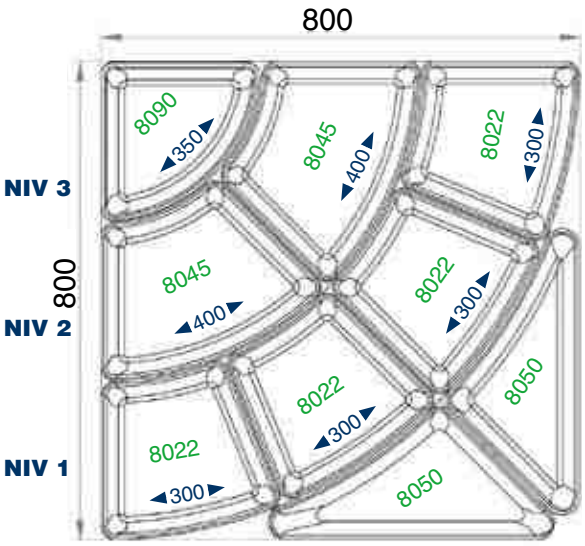
NIVEAU 2:
2x plat - angle arrondi 45°
Code: 8045

NIVEAU 1:
4x plat - angle arrondi 22,5°
Code: 8022



1x escalier 1/4 de cercle
Code: 80E

1x jeu de triangles
Code: 8050



Le 'Système Pétale' Lineoplus:
design attractif avec le système escalier

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

PTL

BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Plats fabriqués en plexi (PMMA) durable - Sans Bisphénol A (BPA free) - Qualité alimentaire
- Escalier fabriqué en ABS avec surface supérieure PMMA antidérapante
- Parfaite circulation du froid sur tous les niveaux
- **Petits plats de présentation** et **triangles** disponibles en **2 hauteurs: 50 mm ou 80 mm**
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir / Sur demande: coloris: 01 = blanc (quantité de commande minimum)

Composition exemple 2: grands & petits plats

NIVEAU 3:
1x plat - angle arrondi 90°
Code: 8090

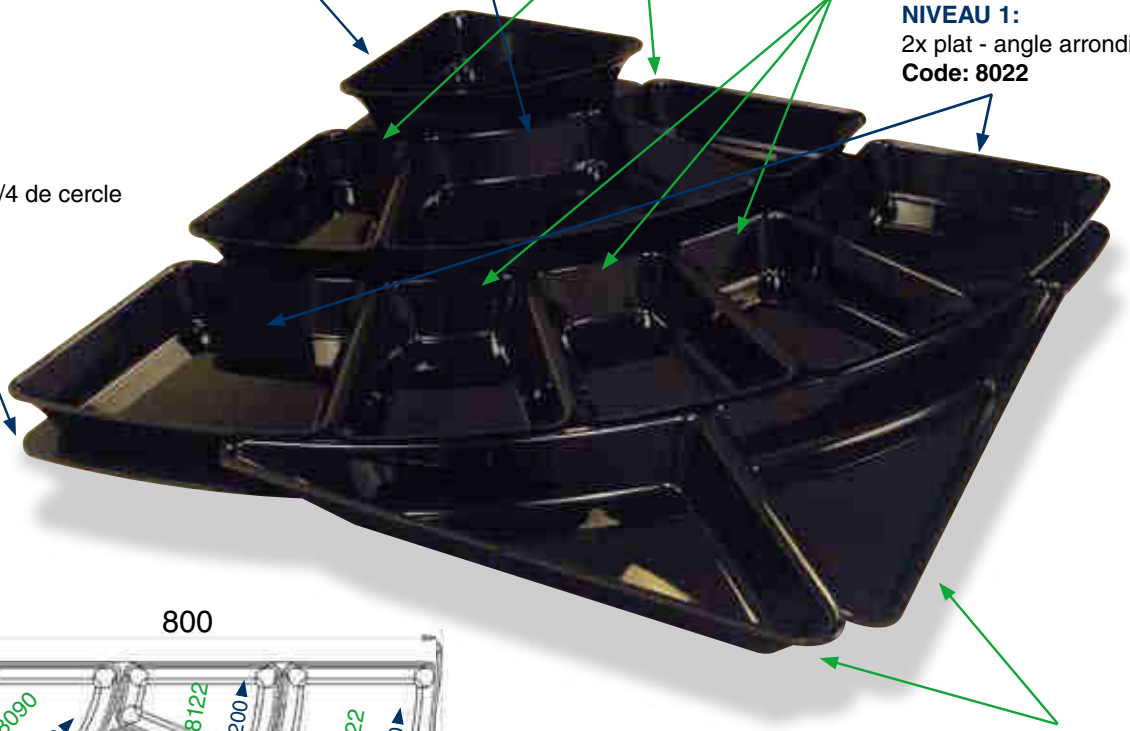
NIVEAU 2:
1x plat - angle arrondi 45°
Code: 8045

NIVEAU 2:
2x plat - angle arrondi 22,5°
Code: 8122*

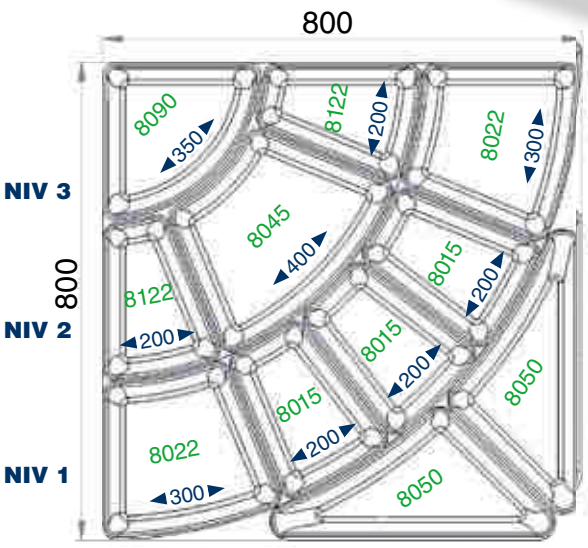
NIVEAU 1:
3x plat - angle arrondi 15°
Code: 8015*

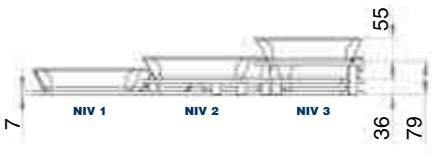
NIVEAU 1:
2x plat - angle arrondi 22,5°
Code: 8022

1x escalier 1/4 de cercle
Code: 80E



1x jeu de triangles
Code: 8050*





*: Codes 8122 & 8015 (petits plats) et 8050 (jeu de triangles) aussi disponible en hauteur 80 mm

Plats de présentation & accessoires

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Plats fabriqués en plexi (PMMA) durable - Sans Bisphénol A (BPA free) - Qualité alimentaire
- **Plateau tournant carrousel** fabriqué en ABS avec surface supérieure PMMA antidérapante - Qualité alimentaire
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 02 = noir

LPP-8080	Lineoplus
Plateau carrousel (rotation 360°)	
Dim. ext.	800 x 800 mm (LxP)
Matière	ABS & PMMA
Coloris	02
Emballage	1 pce/carton

LPP-2985	Lineoplus
Plat carrousel – angle arrondi 45°	
Dim. ext.	290 x 285 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

LPP-2285	Lineoplus
Saladier carrousel rond	
Dim. ext.	220 x 220 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

LPP-2465	Lineoplus
Triangle carrousel	
Dim. ext.	240 x 240 x 65 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

Plats de présentation & accessoires

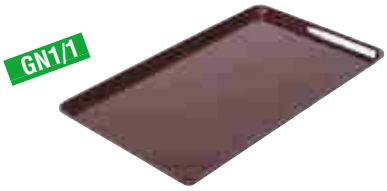
lineoplus

GN

BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux

6040	Lineoplus
Plat rectangulaire 60 x 40	
Dim. ext.	600 x 400 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02
Emballage	10 pcs/carton



1117	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

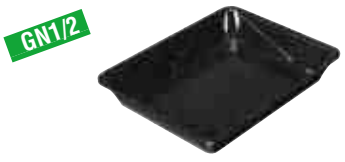
1150	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1199) et grille égouttoir (1198) en option

3417	Lineoplus
Plat rectangulaire "4/7"	
Dim. ext.	265 x 487 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

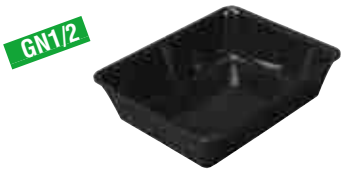
3450GP	Lineoplus
Plat rectangulaire "4/7"	
Dim. ext.	265 x 487 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (4799) et grille égouttoir (3598) en option

3480	Lineoplus
Plat rectangulaire "4/7"	
Dim. ext.	265 x 487 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (4799) et grille égouttoir (3598) en option

1217	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/2	
Dim. ext.	265 x 325 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton



1250	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/2	
Dim. ext.	265 x 325 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1299) et grille égouttoir (1298) en option



1280	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/2	
Dim. ext.	265 x 325 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1299) et grille égouttoir (1298) en option

Plats de présentation & accessoires

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux

GN1/3

1317	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/3	
Dim. ext.	325 x 176 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

GN1/3

1350	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/3	
Dim. ext.	325 x 176 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1399) en option

GN1/3

1380	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/3	
Dim. ext.	325 x 176 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1399) en option

GN1/4

1417	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/4	
Dim. ext.	265 x 162 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

GN1/4

1450	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/4	
Dim. ext.	265 x 162 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1499) et grille égouttoir (1498) en option

GN1/4

1480	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/4	
Dim. ext.	265 x 162 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1499) et grille égouttoir (1498) en option

GN1/6

1650	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/6	
Dim. ext.	176 x 162 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

GN1/9

1950	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/9	
Dim. ext.	108 x 176 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

5 x GN1/4

8126	Lineoplus
Plat rectangulaire 5 x 1/4	
Dim. ext.	810 x 265 x 40 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

Coloris: 01 02 03

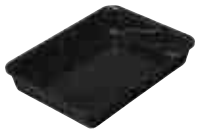
Plats de présentation & accessoires

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux / 99 = transparent

"2/7"

1517	Lineoplus
Plat rectangulaire "2/7"	
Dim. ext.	265 x 200 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

"2/7"



1540	Lineoplus
Plat rectangulaire "2/7"	
Dim. ext.	265 x 200 x 40 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (2799) et grille égouttoir (2798) en option

"2/7"

1580	Lineoplus
Plat rectangulaire "2/7"	
Dim. ext.	265 x 200 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (2799) et grille égouttoir (2798) en option

"3/7"

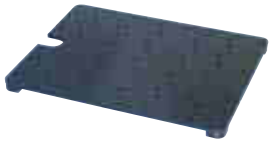
2517GP	Lineoplus
Plat rectangulaire "3/7"	
Dim. ext.	530 x 200 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

"3/7"

2540	Lineoplus
Plat rectangulaire "3/7"	
Dim. ext.	530 x 200 x 40 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (3799) en option

GN2/4

2402	Lineoplus
Plat rectangulaire GN2/4	
Dim. ext.	530 x 162 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton



Grilles égouttoir			Lineoplus	
Code	**Type**	**Dim. ext. (LxPxH)**	**Coloris**	**Emballage**
1198	GN1/1	464x264x12 mm	02	10 pcs/cart.
1298	GN1/2	264x204x12 mm	01-02-03	10 pcs/cart.
1498	GN1/4	224x102x12 mm	02	10 pcs/cart.
2798	"2/7"	224x160x12 mm	01-02-03	10 pcs/cart.
3598	"4/7"	415x224x12 mm	02 - 03	10 pcs/cart.
3498	Syst. 28	385x224x12 mm	02 - 03	10 pcs/cart.

Sur demande: grilles égouttoir GN1/3 (01-02-03)

Couvercles avec encoche				Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext. (LxP)**	**Coloris**	**Emballage**
1199	GN1/1	530x325 mm	99	10 pcs/carton
3799	"3/7"	530x200 mm	99	10 pcs/carton
1299	GN1/2	325x265 mm	99	10 pcs/carton
1399	GN1/3	325x176 mm	99	10 pcs/carton
1499	GN1/4	265x162 mm	99	10 pcs/carton
2799	"2/7"	265x200 mm	99	10 pcs/carton
4799	"4/7"	265x487 mm	99	10 pcs/carton

Plats de présentation & accessoires

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux / 99 = transparent

6900	Lineoplus
Cuillère	
Dim. ext.	L = 240 mm
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

7370	Lineoplus
Pelle pour viande hachée	
Dim. ext.	L = 260 mm
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

Coloris:

- 01 blanc
- 02 noir
- 03 bordeaux
- Ⓣ 99 transparent

1818	Lineoplus
Saladier rond/hexagonal 1,5 L	
Dim. ext.	180 x 180 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1819) en option

2121GP	Lineoplus
Saladier rond/hexagonal 2,5 L	
Dim. ext.	215 x 215 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (2122GP) en option

2115	Lineoplus
Saladier rectangulaire 1 L	
Dim. ext.	215 x 155 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (2116) en option

2714	Lineoplus
Saladier rectangulaire 1,5 L	
Dim. ext.	270 x 145 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

2417	Lineoplus
Saladier rectangulaire 2 L	
Dim. ext.	240 x 175 x 100 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

181808	Lineoplus
Saladier carré 1,5 L	
Dim. ext.	180 x 180 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

Couvercles avec encoche pour saladiers				Lineoplus	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**Matière**	**Coloris**	**Emballage**
1819	Couvercle pour 1818	Ø 157 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton
2122GP	Couvercle pour 2121GP	Ø 197 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton
2116	Couvercle pour 2115	190 x 135 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton
2418	Couvercle pour 2417	220 x 150 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton
2718	Couvercle pour 2714	247 x 125 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton
1819V	Couvercle pour 181808	170 x 170 mm	Plexi (PMMA)	99	10 pcs/carton

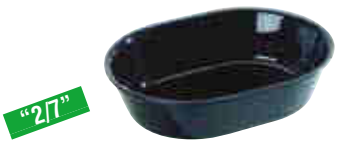
Plats de présentation & accessoires

lineoplus

GN

BPA free

- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux



2620	Lineoplus
Plat ovale "2/7"	
Dim. ext.	265 x 200 x 65 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

2720	Lineoplus
Plat octogonal "2/7"	
Dim. ext.	265 x 200 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

2725	Lineoplus
Plat - forme coquille	
Dim. ext.	270 x 250 x 70 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

3227	Lineoplus
Plat ovale GN1/2	
Dim. ext.	325 x 265 x 65 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

3226	Lineoplus
Plat octogonal GN1/2	
Dim. ext.	325 x 265 x 45 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

3131	Lineoplus
Plat - forme Yin/Yang	
Dim. ext.	Ø 300 x 70 mm (ØxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Se vend par pièce. Commandez 2 pcs. pour un jeu complet ou pour varier les couleurs

3030GP	Lineoplus
Plat rond	
Dim. ext.	Ø 300 x 65 mm (ØxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

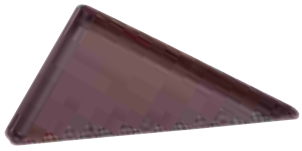
5921	Lineoplus
Plat - forme demi-oeuf	
Dim. ext.	300 x 210 x 75 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

Coloris: 01 02 03

Plats de présentation & accessoires

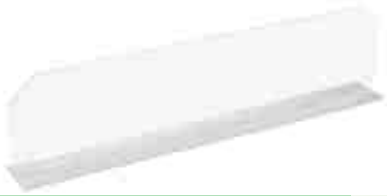
- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 01 = blanc / 02 = noir / 03 = bordeaux / 99 = transparent

5639	Lineoplus
Plat - petit triangle - Profondeur 17 mm	
Dim. ext.	270/270 x 365 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton



5640	Lineoplus
Plat - grand triangle - Profondeur 17 mm	
Dim. ext.	400/400 x 565 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	01 - 02 - 03
Emballage	10 pcs/carton

5641	Lineoplus
Plat - grand triangle - Profondeur 50 mm	
Dim. ext.	400/400 x 565 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton



Séparations transparentes					Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext. (HxLxEp)**	**Matière**	**Coloris**	**Emballage**
2060	Séparation L 600	200 x 600 x 5 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
2080	Séparation L 800	200 x 800 x 5 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
2010	Séparation L 1000	200 x 1000 x 5 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton

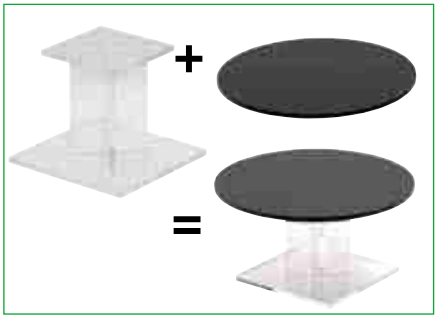
Autres dimensions: nous consulter

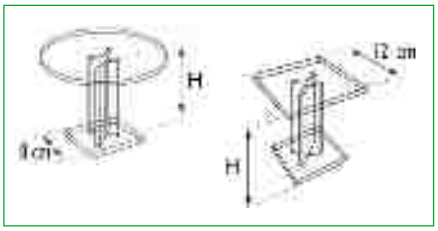
5351 5352 5353 5354 5356

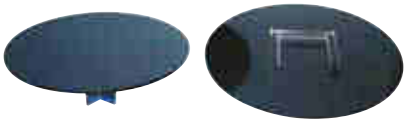
Pieds de présentation avec surface ronde ou carrée					Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext. (LxPxH)**	**Matière**	**Coloris**	**Emballage**
5351	Pied 50 mm – Surface carrée	120 x 120 x 50 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
5352	Pied 100 mm – Surface carrée	120 x 120 x 100 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
5353	Pied 150 mm – Surface carrée	120 x 120 x 150 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
5354	Pied 50 mm – Surface ronde	Ø 170 x 50 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
5355	Pied 100 mm – Surface ronde	Ø 170 x 100 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton
5356	Pied 150 mm – Surface ronde	Ø 170 x 150 mm	Plexi (PMMA)	99	5 pcs/carton

Plateaux avec attache pour pieds 5351 - 5352 - 5353				Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**Matière**	**Coloris**	**Emballage**
5370	Rond – petit diamètre	Ø 200 mm	Plexi (PMMA)	02 - 03	5 pcs/carton
5371	Rond – moyen diamètre	Ø 250 mm	Plexi (PMMA)	02 - 03	5 pcs/carton
5372	Rond – grand diamètre	Ø 300 mm	Plexi (PMMA)	02 - 03	5 pcs/carton
Info	• Grâce à l'attache, le plateau peut être fixé sur le pied de présentation et offre ainsi un ensemble solide et stable.				

Coloris: 01 02 03 99







Plats de présentation & accessoires

lineoplus

GN

BPA free

- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Coloris: 02 = noir / 03 = bordeaux / 99 = transparent

5375	Lineoplus
Présentoir à sandwich - 7 cases	
Dim. ext.	520 x 135 mm (LxP)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99 - 02
Convient pour	plat 1117 (GN1/1) plat 2517GP ("3/7") plat 2402 (GN2/4)
Emballage	10 pcs/carton

1028	Lineoplus
Présentoir long avec côtés ouverts	
Dim. ext.	1010 x 285 x 300 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99
Emballage	1 pce/carton

1029	Lineoplus
Présentoir long avec côtés fermés	
Dim. ext.	1010 x 285 x 250 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

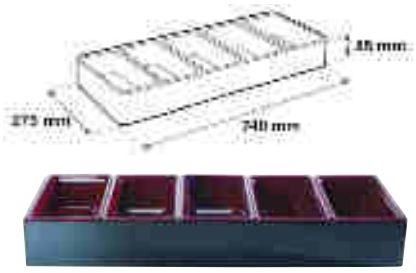
4931	Lineoplus
Présentoir 2 niveaux avec côtés fermés	
Dim. ext.	495 x 310 x 380 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

6628	Lineoplus
Petit présentoir avec côtés ouverts	
Dim. ext.	660 x 285 x 300 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

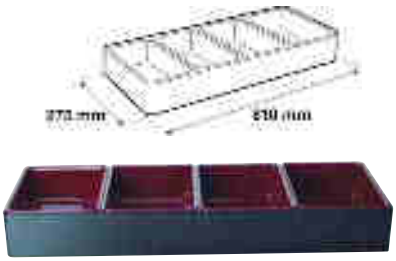
6629	Lineoplus
Petit présentoir avec côtés fermés	
Dim. ext.	660 x 285 x 250 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	99
Emballage	1 pce/carton

Coloris:

- 02 noir
- 03 bordeaux
- Ⓣ 99 transparent



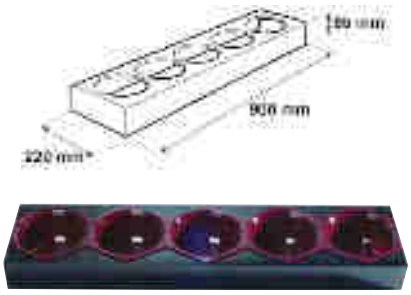
7427	Lineoplus
Présentoir pour 5 saladiers 2714	
Dim. ext.	740 x 275 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris



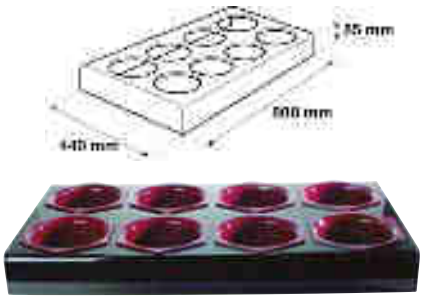
8127	Lineoplus
Présentoir pour 4 saladiers "2/7"	
Dim. ext.	810 x 275 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

Plats de présentation & accessoires

- Plats de présentation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Coloris: 02 = noir / 03 = bordeaux



6446	Lineoplus
Présentoir pour 5 saladiers 1818	
Dim. ext.	900 x 220 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris



8044	Lineoplus
Présentoir pour 8 saladiers 1818 (2x4)	
Dim. ext.	800 x 440 x 85 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

7372	Lineoplus
Présentoir pour 4 saladiers 2121GP	
Dim. ext.	880 x 260 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton
Info	• Saladiers non compris

9231	Lineoplus
Escalier 3 marches – Étroit	
Dim. ext.	250 x 800 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton

9232	Lineoplus
Escalier 3 marches – Medium	
Dim. ext.	500 x 800 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 - 03
Emballage	1 pce/carton

6824	Lineoplus
Escalier 3 marches – Large	
Dim. ext.	1000 x 800 x 80 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	1 pce/carton

9235	Lineoplus
Marche basse	
Dim. ext.	260 x 220 x 30 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

9236	Lineoplus
Marche haute	
Dim. ext.	260 x 220 x 60 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02
Emballage	10 pcs/carton

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

DS

BPA free

- **Plats aspect pailleté mat "Dark Smoke"**
- **L'air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d'utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 010: noir smoke (aspect pailleté mat)

60x40

6040DS	Lineoplus
Plat rectangulaire 60 x 40	
Dim. ext.	600 x 400 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

GN1/1

1117DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

422802DS	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

282102DS	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	280 x 210 x 20 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

GN1/2

1217DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/2	
Dim. ext.	265 x 325 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

GN1/2

1250DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/2	
Dim. ext.	265 x 325 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1299) et grille égouttoir (1298) en option

GN1/3

1317DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/3	
Dim. ext.	325 x 176 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

GN1/3

1350DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/3	
Dim. ext.	325 x 176 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1399) en option

Plats de présentation & accessoires

lineoplus

DS

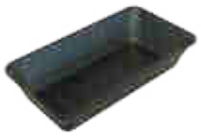
BPA free

- **Plats aspect pailleté mat “Dark Smoke”**
- **L’air froid circule parfaitement entre les plats grâce à leur forme conique**
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Grande résistance aux chocs - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Brillant inaltérable - Lavable au lave-vaisselle - Température d’utilisation: de -20°C à +80°C
- Ne convient pas pour four, four à micro-ondes, ni bain-marie
- Coloris: 010: noir smoke (aspect pailleté mat)

GN1/4

1417DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/4	
Dim. ext.	265 x 162 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

GN1/4

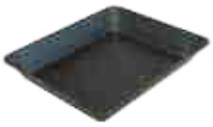


1450DS	Lineoplus
Plat rectangulaire GN1/4	
Dim. ext.	265 x 162 x 50 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (1499) en option

“2/7”

1517DS	Lineoplus
Plat rectangulaire “2/7”	
Dim. ext.	265 x 200 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

“2/7”



1540DS	Lineoplus
Plat rectangulaire “2/7”	
Dim. ext.	265 x 200 x 40 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (2799) et grille égouttoir (2798) en option

“3/7”

2517GPDS	Lineoplus
Plat rectangulaire “3/7”	
Dim. ext.	530 x 200 x 17 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton

“3/7”

2540DS	Lineoplus
Plat rectangulaire “3/7”	
Dim. ext.	530 x 200 x 40 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010
Emballage	10 pcs/carton
Info	• Couvercle (3799) en option

Plats de présentation pour pâtisserie

lineoplus

GPL

BPA free

- Plats aspect pailleté mat “smoke” (sauf GPL-1717) pour la présentation de pâtisseries, viennoiseries, pain, snacks, pralines et bonbons
- Présentation valorisante
- Fabriqué en plexi (PMMA) durable - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Multiples combinaisons de présentation
- Qualité alimentaire selon les normes de l’UE
- 2 coloris: 010: noir smoke - 111: blanc smoke
- GPL-1717: plat de présentation pour pralines disponible en 2 coloris: 02: noir - 99: transparent

GPL-2020	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	200 x 200 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-3015	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	300 x 150 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-3020	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	300 x 200 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-4030	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	400 x 300 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-6015	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	600 x 105 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-6150	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	600 x 150 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-6020	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	600 x 200 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-6040	Lineoplus
Plat de présentation	
Dim. ext.	600 x 400 x 3 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	010 – 111
Emballage	5 pcs/carton

GPL-1717	Lineoplus
Plat de présentation pour pralines	
Dim. ext.	170 x 170 x 25 mm (LxPxH)
Matière	Plexi (PMMA)
Coloris	02 – 99
Emballage	5 pcs/carton

Raviers pour la préparation en cuisine

- Raviers pour préparations culinaires
- Qualité alimentaire
- Coins arrondis - Lavable au lave-vaisselle - Convient pour congélateur - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Utilisation entre -40° et +80°C - Ne convient pas pour four à micro-ondes
- Coloris standard: blanc; noir sur demande (quantité minimum). Nous consulter

LOG-6776W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	330 x 220 x 70 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	20 pcs/boîte

LOG-6777W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	380 x 260 x 70 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	20 pcs/boîte

LOG-6778W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	430 x 310 x 80 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/boîte

LOG-6779W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	490 x 350 x 80 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/boîte

LOG-6780W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	290 x 160 x 35 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	30 pcs/boîte

LOG-6781W	Lineoplus
Ravier	
Dim. ext.	350 x 240 x 40 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/boîte

Coloris standard: blanc;
noir sur demande (quantité minimum).
Nous consulter

Plats de présentation - Eco-Line

lineoplus

BPA free

- Plats pour une belle présentation en vitrine et comptoir ou pour des préparations en cuisine
- Qualité alimentaire
- Coins arrondis - Lavable au lave-vaisselle - Convient pour congélateur - Sans Bisphénol A (BPA free)
- Utilisation entre -40° et +80°C - Ne convient pas pour four à micro-ondes

LOG-6770W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	20 pcs/carton

LOG-6770Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	420 x 280 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	20 pcs/carton

LOG-6771W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	400 x 200 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	30 pcs/carton

LOG-6771Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	400 x 200 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	30 pcs/carton

LOG-6772W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	360 x 240 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	20 pcs/carton

LOG-6772Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	360 x 240 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	20 pcs/carton

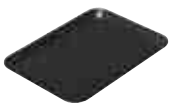
LOG-6773W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	300 x 190 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	30 pcs/carton

LOG-6773Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	300 x 190 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	30 pcs/carton

LOG-6774W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	240 x 180 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	40 pcs/carton

LOG-6774Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	240 x 180 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	40 pcs/carton

LOG-6775W	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	200 x 150 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	40 pcs/carton



LOG-6775Z	Lineoplus
Plat rectangulaire	
Dim. ext.	200 x 150 x 15 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	40 pcs/carton

Plats de présentation en inox

lineoplus

- Plateaux rectangulaires à bords droits en inox 18/8 brillant
- Qualité alimentaire
- Excellente conduction du froid

LIP-292	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	290 x 210 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	10 pcs/carton

LIP-293	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	290 x 300 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	20 pcs/carton

LIP-403	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	400 x 300 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	30 pcs/carton

LIP-582	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	580 x 210 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	30 pcs/carton

LIP-584	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	580 x 400 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	20 pcs/carton

LIP-682	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	680 x 210 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	20 pcs/carton

LIP-683	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	680 x 300 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	30 pcs/carton

LIP-803	Lineoplus
Plat de présentation rectangulaire	
Dim. ext.	800 x 300 x 20 mm (LxPxH)
Matière	inox
Emballage	30 pcs/carton

Plateaux en aluminium

lineoplus

- Pour le service et la présentation en boulangerie et supermarché, sandwicherie, ...
- Ne conviennent pas pour four
- Uniquement stockage, distribution et présentation
- Charge: ± 6 kg (à titre indicatif)

Pour notre gamme de plaques de four & grilles Voir "Préparation I Fabrication"

BSA 001	Lineoplus
Plateau en aluminium	
Dim. ext.	400 x 250 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	argenté
Emballage	10 pcs/carton

BSA 002	Lineoplus
Plateau en aluminium	
Dim. ext.	480 x 320 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	argenté
Emballage	10 pcs/carton

BSA 003	Lineoplus
Plateau en aluminium - EURO	
Dim. ext.	600 x 400 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	argenté
Emballage	10 pcs/carton

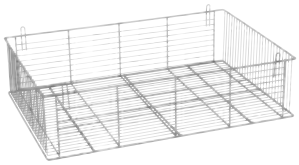
BSA 009	Lineoplus
Plateau en aluminium - EURO	
Dim. ext.	600 x 400 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	doré
Emballage	10 pcs/carton

BSA 010	Lineoplus
Plateau en aluminium - GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	argenté
Emballage	10 pcs/carton

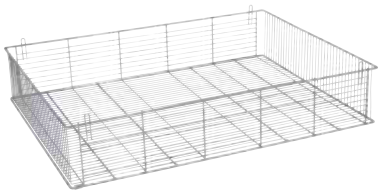
BSA 011	Lineoplus
Plateau en aluminium - GN2/1	
Dim. ext.	650 x 530 x 25 mm (LxPxH)
Matière	aluminium
Coloris	argenté
Emballage	10 pcs/carton

Paniers en acier chromé

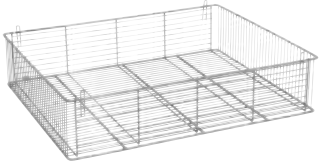
- Pour le service et la présentation en boulangerie et supermarché, sandwicherie, ...
- Convient pour le stockage en températures positives et négatives
- Ne conviennent pas pour four



DRA 023	Lineoplus
Panier en acier chromé - EURO	
Dim. ext.	600 x 400 x 150 mm (LxPxH)
Matière	acier chromé
Coloris	chromé
Emballage	10 pcs/palette



DRA 025	Lineoplus
Panier en acier chromé - EURO	
Dim. ext.	800 x 600 x 150 mm (LxPxH)
Matière	acier chromé
Coloris	chromé
Emballage	10 pcs/palette



DRA 024	Lineoplus
Panier en acier chromé - GN2/1	
Dim. ext.	650 x 530 x 150 mm (LxPxH)
Matière	acier chromé
Coloris	chromé
Emballage	10 pcs/palette

Plateaux de service en ABS

lineoplus

- ABS de qualité alimentaire = Acrylonitrile Butadiène Styrol (pour viande, poisson, pâtes, pain et pâtisseries, …)
- Résiste aux chocs et rayures - Passent au congélateur & au lave-vaisselle
- Utilisables entre -40° et +80°C - Ne se déforment pas - Ne pas mettre au four
- Parfait pour les chariots à glissières (voir page 73)
- Charge: ± 10 kg (à titre indicatif)

KPC 003	Lineoplus
Plateau de service - EURO	
Dim. ext.	600 x 400 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/carton

KPC 004	Lineoplus
Plateau de service - EURO	
Dim. ext.	600 x 400 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	rouge
Emballage	10 pcs/carton

KPC 011	Lineoplus
Plateau de service - GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/carton

KPC 012	Lineoplus
Plateau de service - GN1/1	
Dim. ext.	530 x 325 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	rouge
Emballage	10 pcs/carton

KPC 015	Lineoplus
Plateau de service - GN2/1	
Dim. ext.	650 x 530 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/carton

KPC 016	Lineoplus
Plateau de service - GN2/1	
Dim. ext.	650 x 530 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	rouge
Emballage	10 pcs/carton

KPC 021	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	blanc
Emballage	10 pcs/carton

KPC 022	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	rouge
Emballage	10 pcs/carton

KPC 026	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	noir
Emballage	10 pcs/carton

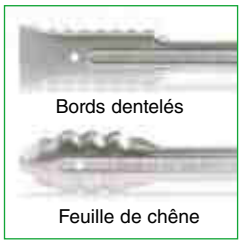
KPC 027	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	bleu
Emballage	10 pcs/carton

KPC 028	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	vert
Emballage	10 pcs/carton

KPC 029	Lineoplus
Plateau de service - SUPERMARCHE	
Dim. ext.	580 x 410 x 20 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Coloris	jaune
Emballage	10 pcs/carton

Pinces de service multi-fonctions en inox

- Idéales pour saisir, tourner, mélanger ou servir les aliments
- Disponibles en 2 versions: • **Pince en forme 'feuille de chêne'**
  • **Pince à bords dentelés**
- Fermeture parfaite - Longue durée de vie
- Etau et ressort inox incorporés sur les pinces sans manche plastique
- Les modèles avec manche synthétique (NSF) n'ont ni ressort, ni étau



CST-001	Tablecraft
Pince 'feuille de chêne' - manche synthétique	
Longueur	240 mm
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• 5 couleurs: rouge, bleu, vert, jaune et noir (à préciser)

CST-002	Tablecraft
Pince 'feuille de chêne' - manche synthétique	
Longueur	300 mm
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• 5 couleurs: rouge, bleu, vert, jaune et noir (à préciser)

CST-003	Tablecraft
Pince 'feuille de chêne' - manche synthétique	
Longueur	405 mm
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• 5 couleurs: rouge, bleu, vert, jaune et noir (à préciser)

4409HDL	Edlund
Pince 'feuille de chêne' avec étau	
Longueur	229 mm
Emballage	12 pcs/boîte

6410HDL	Edlund
Pince à bords dentelés avec étau et drainage	
Longueur	254 mm
Emballage	12 pcs/boîte

4412HDL	Edlund
Pince 'feuille de chêne' avec étau	
Longueur	305 mm
Emballage	12 pcs/boîte

6412HDL	Edlund
Pince à bords dentelés avec étau et drainage	
Longueur	305 mm
Emballage	12 pcs/boîte

*** CODES COULEURS:**
(préciser à la commande)

023: BLEU (poisson & fruits de mer crus)
035: JAUNE (volaille)
050: NOIR (produits neutres)
061: ROUGE (viandes crues)
077: VERT (fruits & légumes)

L'utilisation des pinces inox à manche coloré aide à prévenir des contaminations croisées.

Saladiers transparents

- Saladiers légers et pratiques pour la présentation de pâtes, salades, cocktails de fruits, desserts, ...
- 4 tailles différentes - De nombreuses applications possibles
- **N'absorbent ni la graisse, ni les odeurs**
- Très résistant - Longue durée de vie - Convient pour congélateur, micro-ondes et lave-vaisselle
- Température d'utilisation: de -40°C à +120°C

2 L

3,4 L

Saladiers en polycarbonate 2 L — **Melform**

Code	Dim. ext.	Couleur	Volume	Emballage
4420	Ø 200xH80 mm	transparent	2 L	6 pcs/boîte
4420KL-050	Ø 200xH80 mm	noir	2 L	6 pcs/boîte
4420KL-061	Ø 200xH80 mm	rouge	2 L	6 pcs/boîte
4420KL-077	Ø 200xH80 mm	vert	2 L	6 pcs/boîte

Saladiers en polycarbonate 3,4 L — **Melform**

Code	Dim. ext.	Couleur	Volume	Emballage
4425	Ø 250xH90 mm	transparent	3,4 L	6 pcs/boîte
4425KL-050	Ø 250xH90 mm	noir	3,4 L	6 pcs/boîte
4425KL-061	Ø 250xH90 mm	rouge	3,4 L	6 pcs/boîte
4425KL-077	Ø 250xH90 mm	vert	3,4 L	6 pcs/boîte

5,8 L

11,5 L

Saladiers en polycarbonate 5,8 L — **Melform**

Code	Dim. ext.	Couleur	Volume	Emballage
4430	Ø 300xH110 mm	transparent	5,8 L	6 pcs/boîte
4430KL-050	Ø 300xH110 mm	noir	5,8 L	6 pcs/boîte
4430KL-061	Ø 300xH110 mm	rouge	5,8 L	6 pcs/boîte
4430KL-077	Ø 300xH110 mm	vert	5,8 L	6 pcs/boîte

Saladier en polycarbonate 11,5 L — **Melform**

Code	Dim. ext.	Couleur	Volume	Emballage
4438	Ø 380xH140 mm	transparent	11,5 L	6 pcs/boîte
Info	• Versions colorées non disponibles			

Chariots de service en inox

lineoplus

- Chariots de service en inox pour cantines, cuisines collectives, hôtellerie, laboratoires
- 4 roues pivotantes en polyamide (Ø125x30 mm), dont 2 avec frein, armature synthétique grise
- Butoirs de protection Ø100 mm
- Charge indicative: 50 kg par étagère
- Manipulation facile - Très stable - Nettoyage facile
- Plateaux emboutis, insonorisés avec rebord

800 x 580 mm

CRT-400	Lineoplus
Chariot de service 2 plateaux	
Dim. ext.	800 x 580 x 960 mm (LxPxH)
Matière	inox - AISI 204
Niveaux	2 x (775 x 555 mm)
Distance	560 mm (entre plateaux)
Hauteur base	160 mm
Emballage	1 pièce

CRT-401	Lineoplus
Chariot de service 3 plateaux	
Dim. ext.	800 x 580 x 960 mm (LxPxH)
Matière	inox - AISI 204
Niveaux	3 x (775 x 555 mm)
Distance	2 x 260 mm (entre plateaux)
Hauteur base	160 mm
Emballage	1 pièce

1070 x 740 mm

CRT-402	Lineoplus
Chariot de service 2 plateaux	
Dim. ext.	1070 x 740 x 960 mm (LxPxH)
Matière	inox - AISI 204
Niveaux	2 x (975 x 645 mm)
Distance	560 mm (entre plateaux)
Hauteur base	160 mm
Emballage	1 pièce

CRT-403	Lineoplus
Chariot de service 3 plateaux	
Dim. ext.	1070 x 740 x 960 mm (LxPxH)
Matière	inox - AISI 204
Niveaux	3 x (975 x 645 mm)
Distance	2 x 260 mm (entre plateaux)
Hauteur base	160 mm
Emballage	1 pièce

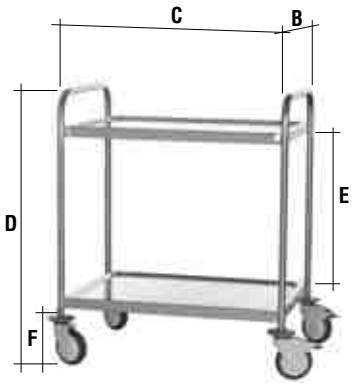


Tableau	Type	Niveaux	Largeur (B)	Profondeur (C)	Hauteur (D)	Distance (E)	Base (F)	Roues avec frein
Dimensions en mm								
CRT-400	EURO	2 x 775 x 555	580	800	960	560	160	2
CRT-401	EURO	3 x 775 x 555	580	800	960	2 x 260	160	2
Dimensions plateaux: 775 x 555 mm								
CRT-402	EURO	2 x 975 x 645	740	1070	960	560	160	2
CRT-403	EURO	2 x 975 x 645	740	1070	960	2 x 260	160	2
Dimensions plateaux: 1045 x 715 mm								

Chariots à glissières - Eco-Line

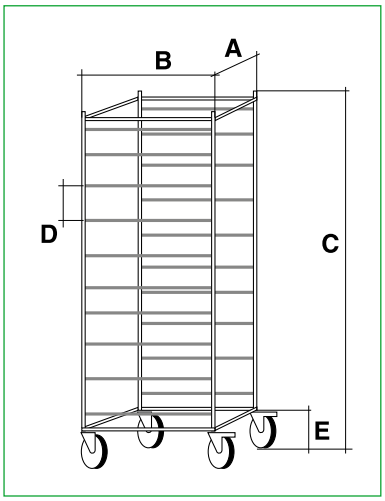
lineoplus

- Chariots de service en inox AISI 204
- Châssis en tube carré 25x25 mm - 4 roues pivotantes en composite Ø 125 mm - Ne rouille pas
- Qualité alimentaire. Applications: en cuisine, salle de préparation, boulangerie, poissonnerie, supermarché, cantine, …
- Options: housses de protection ou housses isolantes, grilles, ...
- Ne convient pas pour les plateaux en ABS (sauf CRT-003/ABS)

INOX AISI 204

Chariots à glissières			Lineoplus								
Code	Type	Niveaux	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Espacement (D)	Base (E)	Entrée	Roues avec frein	Type de glissières	Convient pour
			Dim. HORS TOUT en mm								
PATISSERIE / EURONORM											
CRT-001	EURO 600x400	10	460	635	1787	150	167	460	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-002	EURO 600x400	15	460	635	1787	100	167	460	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-003	EURO 600x400	20	460	635	1787	75	167	460	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-003/ABS	EURO 600x400	20	460	635	1787	75	167	460	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-005	EURO 600x400	20	460	635	1787	75	167	635	2	Forme L	grilles / plateaux

Voir page 74 pour nos **HOUSSES DE PROTECTION**.
Code **HIN-001**: housse de protection pour chariot à glissières CRT-003.

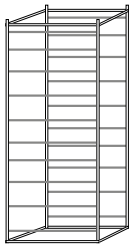


CHARIOTS À GLISSIÈRES SUR MESURE

Composez vos chariots selon vos besoins!
Nous vous fabriquons le chariot sur mesure.

Consultez-nous aussi pour vos structures à glissières sans roues (rayonnages fixes pour caisses, plateaux, …)

Sur demande



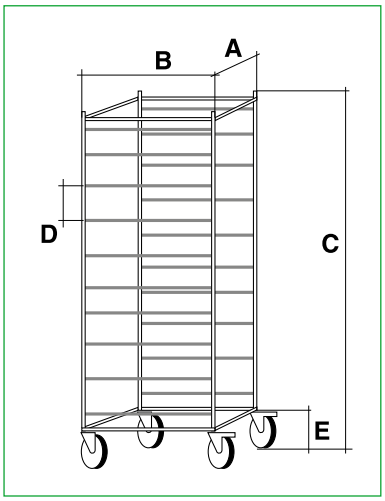
Chariots à glissières - Eco-Line

lineoplus

- Chariots de service en inox AISI 204
- Châssis en tube carré 25x25 mm - 4 roues pivotantes en composite Ø 125 mm - Ne rouille pas
- Qualité alimentaire. Applications: en cuisine, salle de préparation, boulangerie, poissonnerie, supermarché, cantine, …
- Options: housses de protection ou housses isolantes, grilles, ...
- Ne convient pas pour les plateaux en ABS

INOX AISI 204

Chariots à glissières			Lineoplus								
Code	Type	Niveaux	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Espacement (D)	Base (E)	Entrée	Roues avec frein	Type de glissières	Convient pour
			Dim. HORS TOUT en mm								
GASTRONORME											
CRT-100	GN1/1 530x325	10	383	565	1787	150	167	383	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-101	GN1/1 530x325	15	383	565	1785	100	165	383	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-102	GN1/1 530x325	20	383	565	1787	75	167	385	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-200	GN2/1 650x530	10	588	685	1785	150	165	588	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-201	GN2/1 650x530	15	588	685	1785	100	165	588	2	Forme L	grilles / plateaux
CRT-202	GN2/1 650x530	20	590	685	1787	75	167	590	2	Forme L	grilles / plateaux

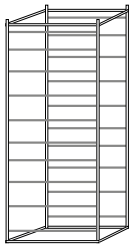


CHARIOTS À GLISSIÈRES SUR MESURE

Composez vos chariots selon vos besoins!
Nous vous fabriquons le chariot sur mesure.

Consultez-nous aussi pour vos structures à glissières sans roues (rayonnages fixes pour caisses, plateaux, …)

Sur demande



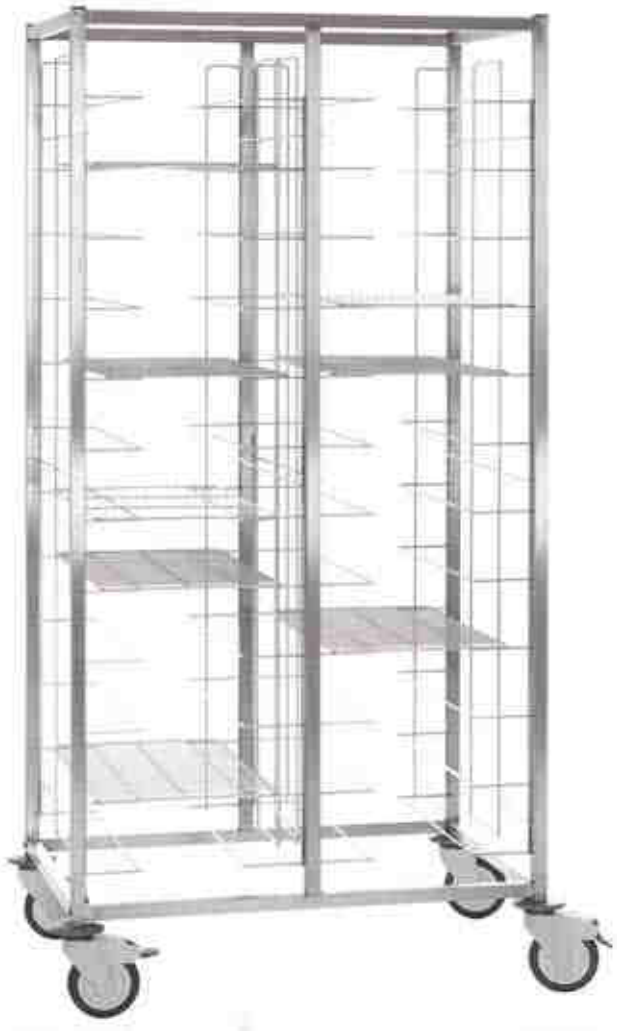
Chariots à glissières - Eco-Line

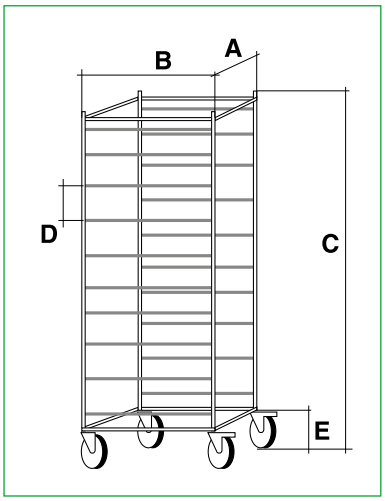
lineoplus

- Chariots de service en inox AISI 204
- Châssis en tube carré 25x25 mm - 4 roues pivotantes en composite Ø 125 mm - Ne rouille pas
- Qualité alimentaire. Applications: en cuisine, salle de préparation, boulangerie, poissonnerie, supermarché, cantine, …
- Options: housses de protection ou housses isolantes, grilles, ...
- Ne convient pas pour les plateaux en ABS

INOX AISI 204

Chariots à glissières			Lineoplus								
Code	Type	Niveaux	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Espacement (D)	Base (E)	Entrée	Roues avec frein	Type de glissières	Convient pour
			Dim. HORS TOUT en mm								
CHARIOT DE DEBARRASSAGE											
CRT-300	SERVICE	2x12	855	563	1784	120	164	855	2	En fil inox	grilles / plateaux
Le chariot de débarrassage peut accueillir des plateaux avec une largeur entre 270 et 379 mm et une longueur maximale de 510 à 530 mm											
GN / EN											
CRT-250	EURO 600x400 GN 1/1 530x325	20	460	635	1785	75	167	460	2	Forme L	grilles / plateaux



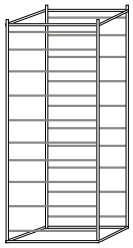


CHARIOTS À GLISSIÈRES SUR MESURE

Composez vos chariots selon vos besoins!
Nous vous fabriquons le chariot sur mesure.

Consultez-nous aussi pour vos structures à glissières sans roues (rayonnages fixes pour caisses, plateaux, …)

Sur demande



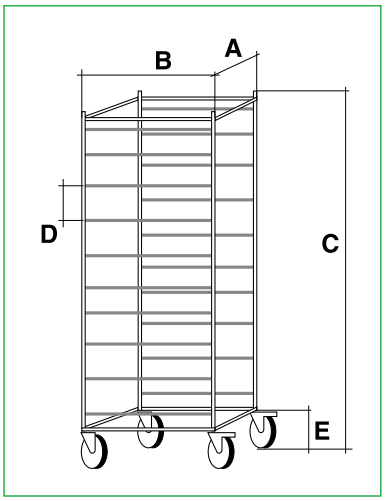
Chariots à glissières - Top-Line

lineoplus

- Chariots de service en inox 18/10 (soudé) - AISI 304
- Châssis en tube carré 25x25 mm - 4 roues pivotantes en composite Ø 125 mm - Ne rouille pas
- Qualité alimentaire. Applications: en cuisine, salle de préparation, boulangerie, poissonnerie, supermarché, cantine, …
- Options: housses de protection, housses isolantes, plateaux de service, structures sans roues
- Rayonnage pour bacs, plateaux de service
- Fabrication sur mesure possible

INOX 18/10

Chariots à glissières en inox			Lineoplus								
Code	Type	Niveaux	Largeur (B)	Profondeur (C)	Hauteur (D)	Espacement (E)	Base (F)	Entrée	Roues avec frein	Type de glissières	Convient pour
			Dim. HORS TOUT en mm								
PATISSERIE / EURONORM											
6040/10	EURO 600x400	10	460	640	1670	138	175	400	2	Forme L	grilles / plateaux
6040/19	EURO 600x400	19	460	640	1670	70	175	400	2	Forme L	grilles / plateaux
6080/19	EURO 600x800	19	660	840	1670	70	175	600	2	Forme L	grilles / plateaux
GASTRONORME											
3253/10	GN1/1 530x325	10	380	570	1670	138	175	325	2	Forme U + arrêt	grilles / plateaux
3253/19	GN1/1 530x325	19	380	570	1670	70	175	325	2	Forme U + arrêt	grilles / plateaux
6553/10	GN2/1 650x530	10	585	690	1670	138	175	530	2	Forme U + arrêt	grilles / plateaux
6553/19	GN2/1 650x530	19	585	690	1670	70	175	530	2	Forme U + arrêt	grilles / plateaux
Sur demande pour les modèles gastronormes: glissières en forme L pour caisses au lieu de forme U (comme sur la photo).											
SUPERMARCHE (580x410 mm)											
5841/10	SUPERMARCHE	10	470	620	1670	138	175	410	2	Forme L	grilles / plateaux
5841/19	SUPERMARCHE	19	470	620	1670	70	175	410	2	Forme L	grilles / plateaux



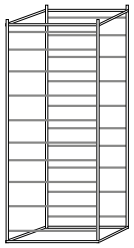
ROBUSTE & STABLE

CHARIOTS À GLISSIÈRES SUR MESURE

Composez vos chariots selon vos besoins!
Nous vous fabriquons le chariot sur mesure.

Consultez-nous aussi pour vos structures à glissières sans roues (rayonnages fixes pour caisses, plateaux, …)

Sur demande



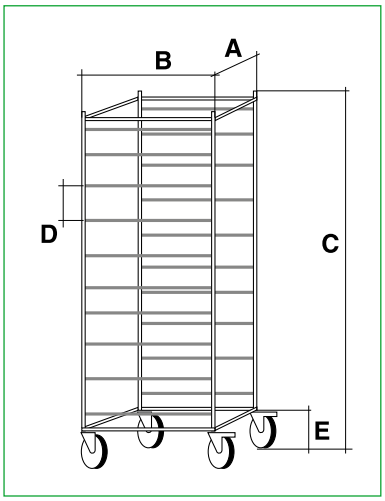
Chariots à glissières - Top-Line

lineoplus

- Chariots de service en aluminium anodisé ALMG3 (avec raccords)
- Châssis en tube carré 25x25 mm - 4 roues pivotantes en composite Ø 125 mm - Ne rouille pas
- Qualité alimentaire. Applications: en cuisine, salle de préparation, boulangerie, poissonnerie, supermarché, cantine, …
- Options: housses de protection, housses isolantes, plateaux de service, structures sans roues
- Rayonnage pour bacs, plateaux de service
- Fabrication sur mesure possible

ALUMINIUM ANODISE

Chariots à glissières en aluminium anodisé			Lineoplus								
Code	Type	Niveaux	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Espacement (D)	Base (E)	Entrée	Roues avec frein	Type de glissières	Convient pour
			Dim. HORS TOUT en mm								
PATISSERIE / EURONORM											
001AZNA	EURO 600x400	10	460	620	1680	145	170	400	0	Forme L 15 mm	plateaux ABS



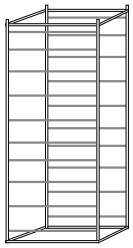
QUALITÉ ALIMENTAIRE

CHARIOTS À GLISSIÈRES SUR MESURE

Composez vos chariots selon vos besoins!
Nous vous fabriquons le chariot sur mesure.

Consultez-nous aussi pour vos structures à glissières sans roues (rayonnages fixes pour caisses, plateaux, …)

Sur demande



Housses de protection

lineoplus

Le plus grand choix de **housses et revêtements de protection** pour chariots de cuisine, meubles et appareils.
Solide et efficace, assurant une protection contre poussière et saleté, humidité et chaleur.

Correspondent à chaque besoin, alimentaire ou industriel:

Chariots de transport pour supermarché et boulangerie, stockage de casiers à verres, chariots buffet, installations hospitalières, caissons industriels, transport frigorifique et appareils techniques.

- Finition parfaite
- Lavage et entretien facile
- 2 fermetures éclair en standard (Velcro® en option)
- Différentes possibilités, même combinées
- Sur demande: portes-étiquettes

Vos avantages Protect@Line®:

- ❑ Fabrication sur mesure
- ❑ Protection contre la poussière
- ❑ Priorité à l'hygiène et l'image de marque
- ❑ Différents tissus résistants à l'usure

PLAQUE RIGIDE EN OPTION

A Housse PVC, mat transparente

Grâce au revêtement translucide le contenu du chariot reste plus ou moins visible et reconnaissable. Plaque rigide supérieure en option pour plus de solidité et stabilité. Utilisation en restaurant, hôtel, grande cuisine et salles de fêtes, particulièrement pour les chariots de service et les casiers lave-vaisselle / casiers à verres.

B Housse polyéthylène, mat transparente avec fil de renforcement

Tissu de très grande qualité, haute résistance et durabilité grâce au fil de renforcement blanc. Utilisation en boulangerie, chocolaterie, industrie alimentaire et restauration rapide.

Code **HIN-001**: housse de protection pour chariot de transport CRT-003

C PVC folie, blanc

Le tissu blanc est très résistant et isole le contenu de la lumière et des regards.
En option: version avec une isolation en polyester. Utilisation: catering, distribution de repas et évènementiel.
Autres coloris sur demande.

Combinaison de toile type b avec toile type d.

D Housse tissu polyéthylène, gris clair

Tissu respirant spécialement conçu pour guider l'air, la condensation et l'humidité vers l'extérieur, sans laisser entrer l'air ambiant.
Egalement livrable en version isolante.
Utilisation universelle: boulangerie-pâtisserie, sandwicherie, industrie technique, hôtellerie, hôpitaux et la grande distribution.

E Housse aluminium, finition isolante

Meilleur rapport qualité/prix pour une housse isolante. Hautes performances isothermes grâce à l'isolation appliquée et l'effet miroir de la feuille d'aluminium. Uniquement livrable en version avec fermeture Velcro®.
Utilisation: supermarché, traiteur, distribution alimentaire, secteur pharmaceutique & chimique.

FINITION PARFAITE MÊME DANS LES COINS = TRÈS RÉSISTANT

Housses isolantes

lineoplus

Avec les **housses isolantes** vous disposez d'une protection supplémentaire à court terme pour les produits sensibles aux variations de température. Grâce au tissu spécialement conçu, les produits recouverts sont moins sensibles aux variations de température et à la ventilation dans les chambres à température contrôlée.

Applications (secteur alimentaire en non-alimentaire): grandes cuisines, catering, traiteurs, chaînes de supermarché, opérateurs logistiques, fabricants et distributeurs de peintures, produits pharmaceutiques, ...

FERMETURE PARFAITE ET SOLIDE À L'AIDE DU VELCRO®

EXÉCUTIONS STANDARD

Type A: PUR/PP
Tissu extérieur en polyuréthane (PUR)
Tissu intérieur en polypropylène (PP)
Isolation standard: 300g/m² fibre de polyester
1 ou 2 fermetures Velcro® sur 1 côté

Type B: PP/PP
Tissu extérieur et intérieur en polypropylène (PP)
Particulièrement adapté aux palettes
Isolation standard: 300g/m² fibre de polyester
1 ou 2 fermetures Velcro® sur 1 côté

Type C: PE/PE
Tissu extérieur et intérieur en polyéthylène (PE)
Version économique, souvent utilisée pour les transports sans retour (One-Way)
Isolation standard: 300g/m² fibre de polyester
1 ou 2 fermetures Velcro® sur 1 côté

VALEUR K EN CAS DE FIBRE POLYESTER 300G/M² = 0.90 W/M².K

SOLUTIONS POUR:

GASTRO 1/1
GASTRO 2/1
EURO 60X40
SUPERMARCHE 58X41
EUROPALETTE 120X80
DISTRIPALETTE 120X100
CONTENEUR ROULANT
& DIMENSIONS SPECIALES SUR MESURE

Sur demande:
- ❑ Porte-étiquettes
- ❑ Personnalisation
- ❑ Tapis d'isolation pour palette

PROTECT Pharma

PROTECT Logistique

PROTECT Alimentaire

Formulaire - Housses sur mesure

lineoplus

CAT.17W

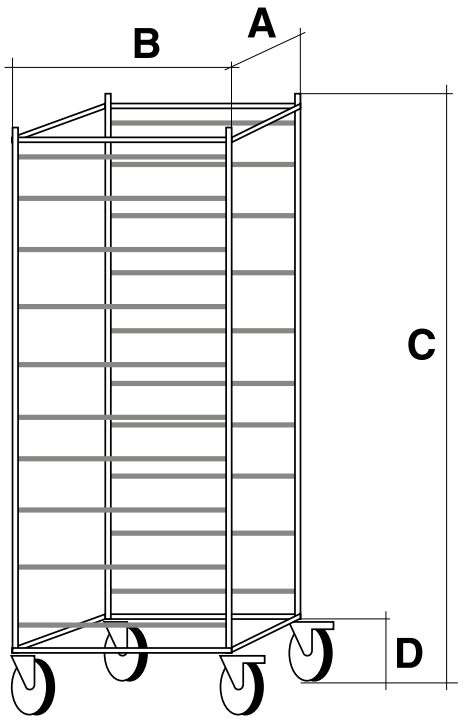
☐ **Demande de prix** ☐ **Commande**

Type de housse (cocher):

☐ Housse de protection (Minimum 10 pièces)
Nombre de fermetures éclair: ..... pcs
Entrée (fermetures éclair): ☐ en largeur (A) ☐ en profondeur (B)

☐ Housse isolante (à partir de 1 pièce)
1) Entrée (fermetures Velcro®): ☐ en largeur (A) ☐ en profondeur (B)

2) Destiné à des: ☐ Produits congelés ☐ Produits frais



Dimensions extérieures du chariot:

A) Largeur: .....mm

B) Profondeur:.....mm

C) Hauteur totale:.....mm

D) Hauteur roues:.....mm

Marque du chariot à glissières

(si connu).....

Autres informations:

.....

.....

Quantité souhaitée:

.....pcs

Ne pas écrire dans ce cadre s.v.p.

P.U. NET (hors TVA): .....

VALIDITÉ DE L'OFFRE: .....

Société : . . . . . Tél. : . . . . .

Contact : . . . . . Fax : . . . . .

Rue + N° : . . . . . E-Mail : . . . . .

Code postal : . . . . . Réf. commande : . . . . .

Ville : . . . . . Signature : . . . . .

Indications:
Ce formulaire sert à commander ou à demander le prix des housses fabriquées sur mesure.
Prière de donner les données exactes.
Toute housse fabriquée sur mesure ne sera ni reprise ni échangée.

Date: / /

Copiez ce formulaire et envoyez-le nous

Plateaux de service

- Large gamme de plateaux de service pour collectivités, libre-service et catering
- Choix entre différentes matières, dimensions et formes
- Solide - Longue durée de vie - Excellente résistance à l'abrasion et au liquide vaisselle
- Finition parfaite aussi bien côté surface qu'en dessous
- Codes coloris: voir cadre en bas; autres coloris sur demande

Gold

SÉCHAGE RECOMMANDÉ AVANT EMPILAGE !

Finition: mélaminé avec imitation bois sur le dessus et le dessous
Qualité alimentaire selon normes EU.

481	Melform
Dim. ext.	530 x 325 mm (LxP)
Type	GN 1/1
Angles	droits
Coloris	043 - 050 - 121
Emballage	36 pcs/boîte

712	Melform
Dim. ext.	275 x 200 mm (LxP)
Type	Coffee oval
Angles	- (ovale)
Coloris	043 - 050 - 121
Emballage	96 pcs/boîte

452	Melform
Dim. ext.	530 x 370 mm (LxP)
Type	Euronorm
Angles	droits
Coloris	043 - 050 - 121
Emballage	36 pcs/boîte

Glass & Fast Food

Finition Glass: polyester chargé de fibre de verre avec angles renforcés et bosses de séchage + surface mélaminée
Qualité alimentaire selon normes EU - Très robuste.
Finition Fast Food: polypropylène - Léger & résistant - Disponible dans des couleurs très vives
Qualité alimentaire selon normes EU - Pour restaurants fast-food et friteries.

G1804	Melform
Dim. ext.	530 x 325 mm (LxP)
Type	GN1/1
Angles	arrondis
Coloris	050 - 250 - 251
Emballage	20 pcs/boîte

G1805	Melform
Dim. ext.	530 x 370 mm (LxP)
Type	Euronorm
Angles	arrondis
Coloris	050 - 250 - 251
Emballage	20 pcs/boîte

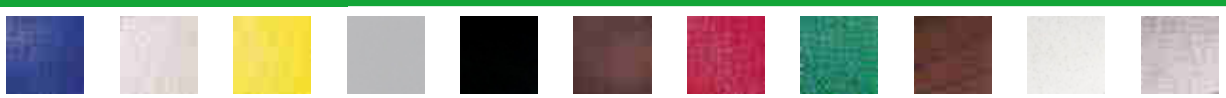
2014	Melform
Dim. ext.	345 x 270 mm (LxP)
Type	Fast Food small
Angles	arrondis
Coloris	023 - 033 - 035 - 051 - 061 - 072
Emballage	24 pcs/boîte

2016	Melform
Dim. ext.	415 x 305 mm (LxP)
Type	Fast Food medium
Angles	arrondis
Coloris	023 - 033 - 035 - 051 - 061 - 072
Emballage	36 pcs/boîte

2017	Melform
Dim. ext.	442 x 310 mm (LxP)
Type	Fast Food avec poignées
Angles	arrondis
Coloris	023 - 033 - 035 - 051 - 061 - 072
Emballage	20 pcs/boîte

2018	Melform
Dim. ext.	456 x 356 mm (LxP)
Type	Fast Food large
Angles	arrondis
Coloris	023 - 033 - 035 - 051 - 061 - 072
Emballage	60 pcs/boîte

Coloris



023: bleu | 033: sable | 035: jaune | 043: gris frisia | 050: noir | 051: brun | 061: rouge | 072: vert | 121: noyer | 250: poivre blanc | 251: mélange

Plateaux de service personnalisés

- Large gamme de plateaux de service pour collectivités, libre-service et catering
- Choix entre différentes matières, dimensions et formes
- Solide - Longue durée de vie - Excellente résistance à l'abrasion et au liquide vaisselle
- Finition parfaite aussi bien côté surface qu'en dessous

Plateaux de service personnalisés

LES PLATEAUX PERSONNALISÉS AMÉLIORENT L'IMAGE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT.
Grâce à votre logo, un dessin attractif ou un slogan accrocheur.

POUR LES ENSEIGNES, PERSONNALISER SES OUTILS PROFESSIONNELS C'EST AUSSI COMMUNIQUER AUPRÈS DE SES CLIENTS !

Nous proposons des plateaux personnalisés à partir de **200 pièces.**
Le prix dépend du modèle choisi, de la quantité souhaitée et du décor à imprimer.

Le modèle **GOLD** est le seul à être personnalisable des 2 côtés du plateau de service, jusque sur les bords.

Conditions techniques pour un résultat parfait:
- Logo, slogan, dessin en haute définition 300 dpi et en dimensions réelles, sous format digital
- Logo et dessins de préférence sous format EPS vectorisé
- À préciser: couleurs PANTONE (pas RAL)

NOUS ETUDIONS VOS PROJETS AVEC ATTENTION !
CONTACTEZ-NOUS POUR UN DEVIS SANS ENGAGEMENT.

PRÉPARATION I FABRICATION

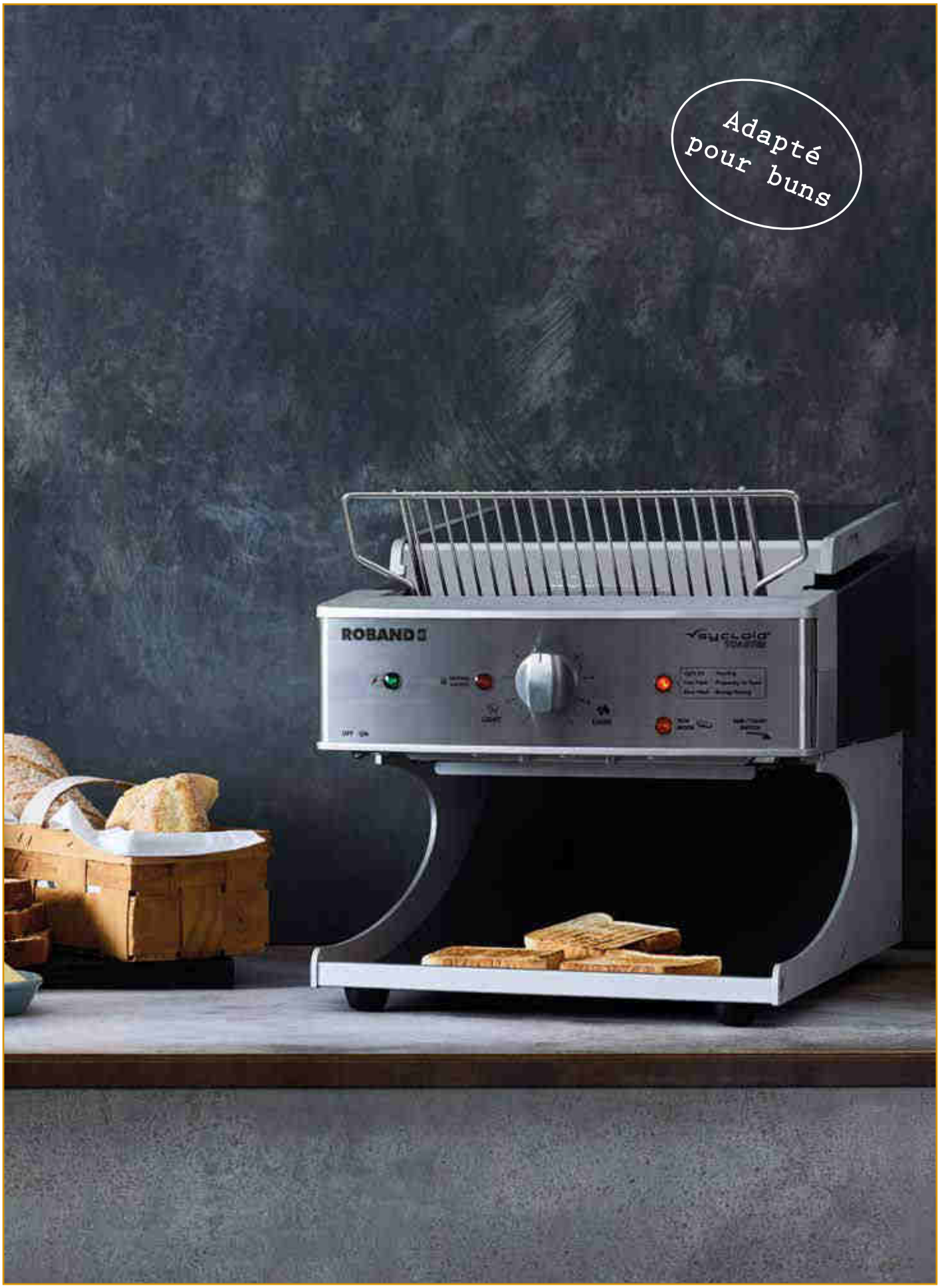
84 APPAREILS DE CUISINE

96 DISTRIBUTION DE SAUCE

108 OUVRE BOÎTES & AIGUISEURS

115 MATÉRIEL DE CUISINE

123 TAPIS SILICONES & PLAQUES DE FOUR


Adapté
pour buns
ROBAND

Sycloid Toaster

ROBAND®

- Toaster à convoyeur Sycloid®: élégant, intelligent et garantissant un résultat parfait à chaque utilisation
- Disponible en deux modèles de mêmes dimensions extérieures:
  - le modèle standard à 10 Ampères produisant plus de 350 tranches/heure (standard)
  - le modèle à 13 Ampères produisant plus de 500 tranches/heure (uniquement sur demande)
- Les deux modèles sont disponibles en inox, et sur demande en noir et rouge
- Extérieur moderne en acier inoxydable brossé: masque parfaitement les empreintes de doigts
- La nouvelle fonction 'petits pains' permet de griller des buns et bagels jusqu'à 30 mm d'épaisseur.
  Le Sycloid® répartit la chaleur de telle façon que le côté coupé du bun soit toasté de manière uniforme et que le dos soit uniquement chauffé
- Sécurité: le Sycloid® est conçu de manière à ce que l'extérieur de l'appareil reste froid au toucher ("Cool Touch")
  et est équipé d'un système de verrouillage du couvercle
- Plateau pour toasts chauds avec côtés ouverts permettant aux clients de voir leur toast (éclairage LED)
- Réglage précis de la vitesse du convoyeur avec verrouillage électronique du bouton de commande
- Le mode économique permet de conserver la chaleur en cas de non-utilisation afin de réduire la consommation énergétique
- Tiroir ramasse-miettes et couvercle à charnières pour un entretien facile

ROB-330	Roband
Sycloid Toaster	
Dim. ext.	412x596x421 mm (LxPxH)
Puissance	2300 Watts / 220-240V, 50-60Hz
Courant	10.0 Ampères
Capacité	350 tranches/heure (minimum)
Poids	25 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	Disponible sur demande: • Modèle noir ou rouge • Modèle de 13 Ampères. pour plus de 500 tranches/heure

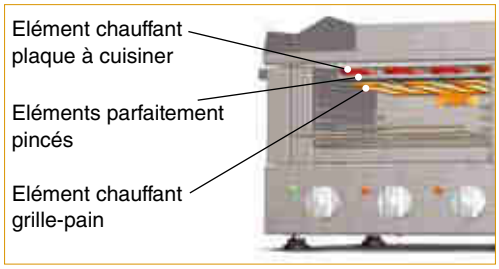
Griddle Toaster

ROBAND

- L' appareil combiné parfait pour préparer des toasts délicieux ainsi que des hamburgers, steaks, lardons ou oeufs en même-temps
- Gain de place dans la cuisine
- Plaque à cuisiner de 8 mm
- Eléments chauffants compacts pour un réglage rapide et précis de la chaleur
- Contrôle indépendant des fonctions grill et cuisson
- Peut fonctionner en deux zones (gauche ou droite pour périodes creuses)
- La plaque de cuisson est contrôlée avec un thermostat
- Récipient à graisse intégré
- Récipient à miettes amovible
- Grille avec rebord pour éviter la chute des toasts
- Construction en inox

ROB-341	Roband
Griddle Toaster	
Dim. ext.	725x545x375 mm (LxPxH)
Dim. plaque	700x400 mm (LxP)
Puissance	5900 Watts
Courant	25.7 Ampères
Phases	Monophasé, 2 phases + n ou triphasé +n (à votre choix)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Cordon d'alimentation non fourni (installation par électricien)

Double éléments chauffants



Grill stations

ROBAND

- Destiné aux points de vente à forte demande de produits de boulangerie grillés, tels que les paninis, les sandwiches, les kebabs , ...
- Plaques de cuisson de qualité en aluminium, moulées sous haute pression avec éléments intégrés pour un transfert de chaleur directionnel efficace et performant
- Thermostat précis pour un contrôle de la température de cuisson
- Distribution homogène de la température à travers chaque plaque et entre les plaques supérieure et inférieure
- Possibilité de chauffer à la fois les plaques supérieure et inférieure ou uniquement la plaque inférieure
- Manipulation facile
- Protection élevée contre les éclaboussures
- Récupérateur de graisse et de miettes à l'avant
- Espace nécessaire limité car pas de câble arrière
- Panneau de commande incliné pour une meilleure visibilité des réglages
- Minuterie 5 minutes avec sonnerie.
- Disponible en option: - plaque supérieure striée
  - feuille de cuisson (PTFE) avec cadre d'attache (entretien plus facile)
  - récupérateur de graisse

ROB-300

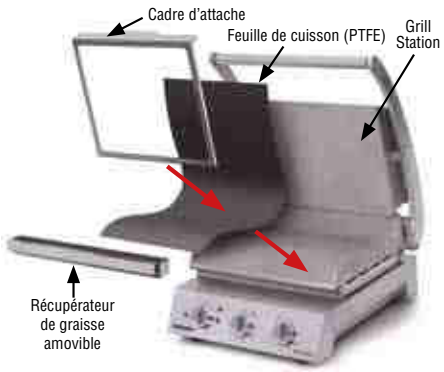
ROB-300	Roband
Grill station pour 6 sandwiches - plaque supérieure lisse	
Dim. ext.	435x490x220 mm (LxPxH)
Dim. plaque inf.	375x275 mm (LxP)
Puissance	2200 Watts / 220-240V, 50-60Hz
Courant	16 Ampères
Capacité	6 sandwiches
Poids	16,5 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Hauteur max. partie supérieure totalement ouverte: 580 mm
ROB-305	**Grill station pour 6 sandwiches - plaque supérieure striée**

ROB-315

ROB-310	Roband
Grill station pour 8 sandwiches - plaque supérieure lisse	
Dim. ext.	560x490x220 mm (LxPxH)
Dim. plaque inf.	500x275 mm (LxP)
Puissance	2990 Watts / 220-240V, 50-60Hz
Courant	16 Ampères
Capacité	8 sandwiches
Poids	21 kg
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Hauteur max. partie supérieure totalement ouverte: 580 mm
ROB-315	**Grill station pour 8 sandwiches - plaque supérieure striée**

CONSEIL pour un nettoyage facile:
Restore Cleaner flacon avec jet réglable 500 ml

RCL-500



Options	Roband
ROB-306	Cadre d'attache pour feuille de cuisson - 6 sandwiches
ROB-316	Cadre d'attache pour feuille de cuisson - 8 sandwiches
ROB-307	Feuille de cuisson PTFE - 6 sandwiches - 5-pack
ROB-317	Feuille de cuisson PTFE - 8 sandwiches - 5-pack
ROB-309	Récupérateur de graisse - modèle 6 sandwiches
ROB-319	Récupérateur de graisse - modèle 8 sandwiches

Mixeurs-plongeurs

Kisag Switzerland

- Les mixeurs Kisag: faciles à utiliser, puissants et robustes
- Le régime élevé permet de réaliser d'excellentes préparations (jusqu'à 20.000 tours/minute)
- Nettoyage rapide et facile
- Utilisation polyvalente grâce à leur très grande puissance et leurs couteaux multifonctions, même pour mixer, réduire en purée, fouetter de la crème ou préparer une mayonnaise
- Hygiéniques: tige, pied et couteau en acier inoxydable
- Montage très solide de la tige, du pied et du couteau -
- Design lisse, pas de possibilité de dépôt: hygiène garantie
- La finition et les joints empêchent le dépôt de résidus alimentaires dans le tube du mixeur

KSG-002	Kisag
Mixeur-plongeur 20 cm	
Puissance	250 Watts, 50Hz
Longueur tube+pied	20 cm
2 vitesses	15.000 / 20.000 tpm
Poids	1,2 kg
Capacité	Jusqu'à 20 litres
Emballage	1 pcs/boîte
Info	• Fonctionne en continu jusqu'à 8 minutes • Avec disque fouet pour blancs d'oeufs & support mural • Câble de 2 m

KSG-003	Kisag
Mixeur-plongeur 40 cm	
Puissance	550 Watts, 50Hz
Longueur tube+pied	40 cm
2 vitesses	14.000 / 17.000 tpm
Poids	3,8 kg
Capacité	Jusqu'à 150 litres
Emballage	1 pcs/boîte
Info	• Fonctionne en continu jusqu'à 15 minutes • Support mural inclus • Câble de 4 m

KSG-001	Kisag
Mixeur-plongeur 50 cm	
Puissance	550 Watts, 50Hz
Longueur tube+pied	50 cm
2 vitesses	14.000 / 17.000 tpm
Poids	4 kg
Capacité	Jusqu'à 200 litres
Emballage	1 pcs/boîte
Info	• Fonctionne en continu jusqu'à 15 minutes • Support mural inclus • Câble de 4 m

HotWhip® robot pour sauce

- Vous pouvez confectionner vos produits à l'avance, et garder vos sauces et desserts prêts à servir, en quantité suffisante et à la température souhaitée
- La fonction de mélange à basse vitesse permet d'éviter la formation d'une peau, et de toujours obtenir la consistance adéquate
- Utilisation et nettoyage facile - Acier inoxydable
- 230V/50 Hz - CE

KSG-209	Kisag
HotWhip® robot pour sauce	
Dim. Ext.	152x255x355 mm (LxPxH)
Poids	7,6 kg
Puissance	450 Watts - 1/3 CV (max.)
Vitesse de rotation	900 - 6000 tpm (réglable)
Récipient	1 pce (inclus), inox - 2 litres (KSG-211)
Vol. max. du récipient	1 litre (car la sauce peut gonfler)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Fonctionne en continu jusqu'à 3 heures • Plage de températures: de 40°C à 95°C • Récipient et lame en inox

Épluche pomme de terre

- Épluche pommes de terre professionnel pour petits volumes
- A placer près d'une tablette de rinçage ou sur un chariot
- 230 V/50 Hz

Corbeille en inox en option (KSG-128)

Avantages:

- Compact et solide: boîtier en acier inoxydable
- Moteur puissant et protégé de l'eau
- Grande capacité du récipient (max. 4 kg): permet de peler jusqu'à 150 kg de pommes de terre par heure; Durée nécessaire pour peler des pommes de terre nouvelles: 1 à 2 minutes, pour pommes de terre entreposées: 2 à 4 minutes
- Polyvalent: ne pèle pas que des pommes de terre mais également du céleri, des salsifis, des carottes etc. Égoutte la salade et les légumes grâce à la corbeille en acier inoxydable (disponible en option)
- Économique: **l'interrupteur à minuterie intégrée** permet d'éviter les pertes dues à un trop long fonctionnement; réglable de 0 à 6 minutes
- Pratique: une installation fixe ou particulière n'est pas nécessaire; le tuyau pour l'eau est livré avec la machine

KSG-120	Kisag
Épluche pommes de terre 4 kg - tuyau d'eau inclus	
Puissance	230 V / 350 Watts; 50 Hz
Quantité max.	4 kg
Capacité de pelage	jusqu'à 150 kg par heure
Minuterie	0 à 6 minutes, réglable en pas de 10 secondes
Poids	21,5 kg
Dimensions	450 x 480 mm (ØxH)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Boîtier en acier inoxydable • Minuterie intégrée (réglable de 0 à 6 min.) • Corbeille en acier inoxydable en option (KSG-128)

4 kg

HALLDE
VCM-42

Robot mixeurs VCM-41/42 & VCB-61/62

- Robot mixeurs professionnels pour: couper, broyer, hacher, mélanger toutes préparations sèches ou liquides comme les viandes, poissons, légumes, fromage, noix, champignons, …
- Base en aluminium. Cuve et racleur en acier inoxydable, couvercle + système grattoir en Xylex
- **Commande à impulsions (fonction Pulse)**
- Résultat optimal grâce au racleur breveté à 4 bras (évite que les résidus collent aux parois et les renvoie vers les couteaux pour un meilleur résultat)
- 3 disjoncteurs de protection individuellement intégrés

VCM-41 / VCM-42	Hällde
Robot mixeur	
Volume cuve	4 litres
Débit	0,5 à 2,5 kg/minute
Puissance	**VCM-41:** 550 Watts - 230 V - 50/60 Hz (monophasé) **VCM-42:** 750/370 Watts - 230 V / 400 V - 50/60 Hz (triphasé)
Moteur	Transmission directe - protection thermique
Vitesse	**VCM-41:** 1 vitesse - 1500 tpm **VCM-42:** 2 vitesses - 1500 tpm et 3000 tpm
Poids	17 kg (20 kg emballé)
Dim. appareil	257 x 290 x 436 mm (LxPxH)
Emballage	1 pce/boîte

Référence	Description
22304	VCM-41; 230V monophasé - 1 vitesse: 1500 tpm
22370	VCM-42; 400V triphasé - 2 vitesses: 1500 tpm et 3000 tpm

P

4ℓ

VCB-61 / VCB-62	Hällde
Robot mixeur	
Volume cuve	6 litres
Débit	0,5 à 3,5 kg/minute
Puissance	**VCB-61:** 900 Watts - 230 V - 50/60 Hz (monophasé) **VCB-62:** 1500 Watts - 400 V - 50/60 Hz (triphasé)
Moteur	Transmission directe - protection thermique
Vitesse	**VCB-61:** 1 vitesse - 1500 tpm **VCB-62:** 2 vitesses - 1500 tpm et 3000 tpm
Poids	25 kg (28 kg emballé)
Dim. appareil	310 x 350 x 480 mm (LxPxH)
Emballage	1 pce/boîte

Référence	Description
22617	VCB-61; 230V monophasé - 1 vitesse: 1500 tpm
22633H	VCB-62; 230V triphasé - 2 vitesses: 1500 tpm - 3000 tpm
22646	VCB-62; 400V triphasé - 2 vitesses: 1500 tpm - 3000 tpm

P

6ℓ

Coupe légumes RG-100 & RG-250

- Coupe légumes professionnel servant à: trancher, émincer, râper, couper en dés, en julienne et en macédoine pour légumes, pains secs, fromages, noix, champignons, ...
- Pour restaurants, écoles, maisons de soins, collectivités, traiteurs, ...
- RG-100: revêtement et base en aluminium. Poussoir en matière synthétique acétal. Disques et couteaux en acier inox
- RG-250: revêtement, base d'appareil et poussoir en aluminium. Disques et couteaux en acier inoxydable
- Transmission directe pour une longue durée de vie. Fonctionnement silencieux de l'appareil
- 2 disjoncteurs de protection individuellement intégrés
- **Convient pour couper en macédoine (cubes)**
- Ergonomique, compact et hygiénique grâce aux formes arrondies
- Goulotte d'alimentation amovible à nettoyer manuellement (aluminium) - disques lavables au lave-vaisselle
- La goulotte inclinée favorise l'ergonomie
- Ultraléger et avec des poignées à l'arrière pour un déplacement facile
- Goulotte - Plus besoin de prédécouper les produits
- RG-250: - pilon universel pour emploi droitier ou gaucher
  - utilisation recommandée en combinaison avec support de table 25270 (voir aussi RG-350)

RG-100	Hällde
Coupe légumes	
Débit	5 kg/minute - 20 à 400 portions par jour
Goulotte d'alimentation	1,65 litre + tube Ø 53 mm pour produits longs et étroits (carottes, concombres, …)
Puissance	250 Watts - 230 V - 50/60 Hz (monophasé)
Moteur	Transmission directe par engrenage réducteur
Vitesse	1 vitesse - 350 tpm
Poids	18 kg (21 kg emballé)
Dim. appareil	215 x 425 x 495 mm (LxPxH) - hauteur 735 mm avec pilon et goulotte ouverts
Emballage	1 pce/boîte

Référence	Description
01002	RG-100; 230V monophasé
01504	RG-100; 400V triphasé
84010	*Kit 1:* disque trancheur 1,5 mm (63109) + 4 mm (63089) + disque à râper 2 mm (83211) + 8 mm (83214)
84011	*Kit 2:* disque trancheur 1,5 mm (63109) + 4 mm (63089) + disque à râper 2 mm (83211) + 8 mm (83214) + disque trancheur 10 mm (63104) + disque à julienne 4x4 mm (63128) + grille 10x10x10 mm (83267)

20-400 portions /jour

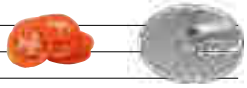
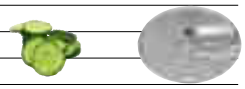
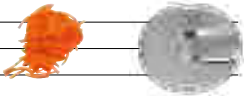
RG-250	Hällde
Coupe légumes	
Débit	8 kg/minute - 50 à 800 portions par jour
Goulotte d'alimentation	4 litres + tube Ø 56 mm pour produits longs et étroits comme des carottes, concombres, …
Puissance	550 Watts - 230 V - 50/60 Hz (monophasé)
Moteur	Transmission directe par engrenage réducteur - protection thermique
Vitesse	1 vitesse - 350 tpm
Poids	21 kg (24 kg emballé)
Dim. appareil	285 x 450 x 586 mm (LxPxH) - hauteur 735 mm avec pilon et goulotte ouverts
Emballage	1 pce/boîte

Référence	Description
025005	RG-250; 230V version de base sans disques
025021	RG-250; 400V triphasé, version de base sans disques

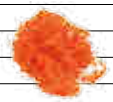
50-800 portions /jour

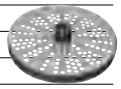
Disques pour coupe légumes RG-100

RG-100: disques Ø185 mm		Hällde
63159	Tranches 0,5 mm (2 lames)	
63157	Tranches 1 mm (2 lames)	
63109	Tranches 1,5 mm (2 lames)	
63114	Tranches 2 mm (2 lames)	
63161	Tranches 3 mm	
63089	Tranches 4 mm	
63163	Tranches 5 mm	
63094	Tranches 6 mm	
63165	Tranches 7 mm	
63099	Tranches 8 mm	
86030	Tranches 9 mm	
63104	Tranches 10 mm	
83362	Tranches 15 mm	
63362	Tranches ondulées 2 mm	
63363	Tranches ondulées 3 mm	
63141	Tranches ondulées 4 mm	
63365	Tranches ondulées 5 mm	
63149	Tranches ondulées 6 mm	
63122	Julienne 2x2 mm	
63346	Julienne 2x6 mm	
63350	Julienne 3x3 mm	
63128	Julienne 4x4 mm	
63138	Julienne 6x6 mm	
63146	Julienne 8x8 mm	
63154	Julienne 10x10 mm	

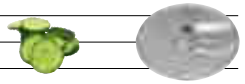
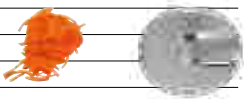
RG-100: disques Ø185 mm		Hällde
83210	Râpe 1,5 mm	
83211	Râpe 2 mm	
83212	Râpe 3 mm	
83213	Râpe 4,5 mm	
83216	Râpe 6 mm	
83214	Râpe 8 mm	
83272	Râpe 10 mm	
83215	Râpe fine	
83284	Râpe extra fine	
83249	Râpe pour fromage dur (p. ex.: Parmesan)	
83389	Disque + grille pour cubes 8x8 mm	
83366	Disque + grille pour cubes 10x10 mm	
83390	Disque + grille pour cubes 12x12 mm	
83391	Disque + grille pour cubes 15x15 mm	
83266	Grille (séparément) 8x8 mm	
83267	Grille (séparément) 10x10 mm	
82453	Grille (séparément) 12x12 mm	
83269	Grille (séparément) 15x15 mm	
83270	Grille (séparément - basse) 15x15 mm (à combiner avec le disque 83362)	



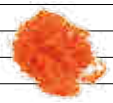


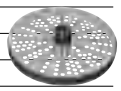
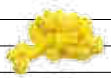
Disques pour coupe légumes RG-250

RG-250: disques Ø185 mm		Hällde
63133	Tranches 0,5 mm (2 lames)	
63058	Tranches 1 mm (2 lames)	
63111	Tranches 1,5 mm (2 lames)	
63116	Tranches 2 mm (2 lames)	
63162	Tranches 3 mm	
63091	Tranches 4 mm	
63164	Tranches 5 mm	
63096	Tranches 6 mm	
86028	Tranches 7 mm	
63101	Tranches 8 mm	
86036	Tranches 9 mm	
63106	Tranches 10 mm	
82410	Tranches 20 mm	
63352	Tranches ondulées 2 mm	
63353	Tranches ondulées 3 mm	
63117	Tranches ondulées 4 mm	
63355	Tranches ondulées 5 mm	
63177	Tranches ondulées 6 mm	
63132	Julienne 2x2 mm	
63347	Julienne 2x6 mm	
63351	Julienne 3x3 mm	
63130	Julienne 4x4 mm	
63140	Julienne 6x6 mm	
63148	Julienne 8x8 mm	
63156	Julienne 10x10 mm	

RG-250: disques Ø185 mm		Hällde
83421	Râpe 1,5 mm	
83422	Râpe 2 mm	
83423	Râpe 3 mm	
83424	Râpe 4,5 mm	
83425	Râpe 6 mm	
83426	Râpe 8 mm	
83427	Râpe 10 mm	
83428	Râpe fine	
83429	Râpe extra fine	
83430	Râpe pour fromage dur (p. ex.: Parmesan)	
82576	Disque + grille pour cubes 8x8 mm	
82514	Disque + grille pour cubes 10x10 mm	
82577	Disque + grille pour cubes 12x12 mm	
82578	Disque + grille pour cubes 15x15 mm	
82451	Grille (séparément) 8x8 mm	
82452	Grille (séparément) 10x10 mm	
82453	Grille (séparément) 12x12 mm	
82454	Grille (séparément) 15x15 mm	
82508	Grille (séparément - basse) 15x15 mm (à combiner avec le disque 82506)	
82455	Grille (séparément - basse) 20x20 mm (à combiner avec le disque 82506)	
82456	Grille (séparément - extra basse) 20x20 mm (à combiner avec le disque 82410)	
82615	Grille pour frites 10x10 mm (à combiner avec le disque 63106)	



Coupe légumes RG-350

- Coupe légumes professionnel servant à: trancher, émincer, râper, couper en dés, julienne et macédoine de fruits, légumes, pains secs, fromages, noix, champignons, ... (**convient pour couper en macédoine**)
- Pour restaurants, pizzerias, écoles, maisons de soins, collectivités, catering, ...
- Revêtement, base d'appareil et poussoir en aluminium. Disques et couteaux en acier inoxydable
- Transmission directe pour une longue durée de vie et un fonctionnement silencieux de l'appareil
- 2 disjoncteurs de protection individuellement intégrés
- **Convient pour couper en macédoine (cubes)**
- Ergonomique, compacte et hygiénique grâce aux formes arrondies
- Goulotte d'alimentation amovible à nettoyer manuellement (aluminium) - disques lavables au lave-vaisselle
- Goulotte inclinée pour un emploi ergonomique
- Grande goulotte ronde pour des grandes pièces. Plus besoin de prédécouper les produits
- Pilon universel pour emploi droitier ou gaucher
- Utilisation recommandée en combinaison avec support de table 25270

RG-350	Hällde
Coupe légumes	
Débit	12 à 30 kg/minute - 400 à 1200 portions par jour
Goulotte d'alimentation	5,7 litres + tube Ø 59 mm pour produits longs et étroits comme carottes, concombres, …
Puissance	750 Watts - 230 V - 50 Hz
Moteur	Transmission directe par engrenage réducteur - protection thermique
Vitesse	1 vitesse - 360 tpm
Poids	33 kg (37 kg emballé)
Dim. appareil	325 x 540 x 735 mm (LxPxH) - hauteur 865 mm avec pilon et goulotte ouverts
Emballage	1 pce/boîte

Référence	Description
40941	RG-350; 230V version de base sans disques - Avec goulotte d'alimentation standard et pilon
40940	RG-350; 400V triphasé, version de base sans disques - Avec goulotte d'alimentation standard et pilon
84015	*Paquet 1:* disque trancheur 1,5 mm (63023) + 4 mm (63056) + disque trancheur 6 mm (63046) + 10 mm (63033) + râpe 4,5 mm (62633) + grille 10x10 mm (62542)
84016	*Paquet 2:* disque trancheur 1,5 mm (63023) + 4 mm (63056) + disque trancheur 6 mm (63046) + 10 mm (63033) + grille 10x10 mm (62542) + disque à julienne 4x4 mm (63061) + râpe 2 mm (62631) + râpe 8 mm (62635) + râpe fine (62637)

400-1200 portions /jour

RG-350:
Finition avec trémie

25270

En combinaison avec le support de table, le RG-250 et le RG-350 deviennent encore plus agréables d'utilisation.

Coupe légumes RG-400I

- Coupe légumes (semi-)industriel servant à: trancher, émincer, râper, couper en dés, julienne et macédoine de fruits, légumes, pains secs, fromages, noix, champignons, ... (**convient pour couper en macédoine**)
- Pour grandes cuisines, industries alimentaires, maisons de soins, collectivités, catering, ...
- ...

RG-400I	Hällde
Coupe légumes	
Débit	jusqu'à 40 kg/minute - 500 à 3000 portions par jour

Vue les nombreuses possibilités de cet appareil, contactez-nous pour plus d'informations sur les configurations

RG-400I: Nombreuses configurations possibles
Avec trémie, goulotte et pilon ou insert 4-tubes

500-3000 portions /jour

Bouteilles souples FIFO & Portion Pal

Bouteilles souples FIFO

Bouteilles distributeur de sauce “FIFO”

- Bouteilles souples avec membrane en silicone
- Le concept First-In, First-out vous assure une rotation permanente: la sauce mise en premier dans la bouteille en ressort aussi en premier
- Avec les bouteilles souples FIFO, vous économisez jusqu’à 15% de sauce comparé au modèle standard. Pas de reste dans la bouteille
- Répartition rapide: plus besoin d’agiter inutilement la bouteille
- Ouverture de remplissage large pour usage ergonomique et nettoyage facile
- La membrane n’est jamais en contact avec le plan de travail ni les aliments
- Distribution de sauces épaisses et liquides grâce aux différentes membranes

FFO-001/12	FIFO Bottle
Pack de 12 bouteilles souples avec membrane médium	
Volume	355 ml
Info	Livré avec couvercle à vis blanc
Emballage	par pack de 12 bouteilles

FFO-002/12	FIFO Bottle
Pack de 12 bouteilles souples avec membrane médium	
Volume	473 ml
Info	Livré avec couvercle à vis blanc
Emballage	par pack de 12 bouteilles

FFO-003/12	FIFO Bottle
Pack de 12 bouteilles souples avec membrane médium	
Volume	592 ml
Info	Livré avec couvercle à vis blanc
Emballage	par pack de 12 bouteilles

FFO-004/6	FIFO Bottle
Pack de 6 bouteilles souples avec membrane médium	
Volume	710 ml
Info	Livré avec couvercle à vis blanc
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-005/6	FIFO Bottle
Pack de 6 bouteilles souples avec membrane médium	
Volume	946 ml
Info	Livré avec couvercle à vis blanc
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-006	FIFO Bottle
Pack de 3x FFO-001 (blister pour cash&carry)	
Emballage	par pack de 3 bouteilles

FFO-007	**Pack de 3x FFO-002**
Emballage	par pack de 3 bouteilles

FFO-011	FIFO Bottle
Pack de 6 membranes pour sauces liquides et assaisonnements	
Couleur	vert
Emballage	par pack de 6 membranes

FFO-012	FIFO Bottle
Pack de 6 membranes pour sauces et condiments	
Couleur	jaune
Emballage	par pack de 6 membranes

FFO-013	FIFO Bottle
Pack de 6 membranes pour sauces épaisses et condiments	
Couleur	bleu
Emballage	par pack de 6 membranes

Bouteilles souples FIFO

Bouteilles distributeur de sauce “FIFO”

- Bouteilles souples avec membrane en silicone
- Le concept First-In, First-out vous assure une rotation permanente: la sauce mise en premier dans la bouteille en ressort aussi en premier
- Avec les bouteilles souples FIFO, vous économisez jusqu’à 15% de sauce comparé au modèle standard. Pas de reste dans la bouteille
- Répartition rapide: plus besoin d’agiter inutilement la bouteille
- Ouverture de remplissage large pour usage ergonomique et nettoyage facile
- La membrane n’est jamais en contact avec le plan de travail ni les aliments
- Distribution de sauces épaisses et liquides grâce aux différentes membranes

FFO-020	FIFO Bottle
Ensemble de couvercles à vis en 6 coloris différents: rouge, jaune, vert foncé, vert clair, bleu foncé et bleu clair	
Emballage	1 ensemble (6 coloris)

FFO-021	FIFO Bottle
Pack de 6 couvercles à vis	
Couleur	blanc
Emballage	par pack de 6 couvercles

FFO-025	FIFO Bottle
Pack de 6 couvercles à vis - respirant	
Info	pour sauces épaisses
Couleur	blanc
Emballage	par pack de 6 couvercles

FFO-016	FIFO Bottle
Pack de 6 capuchons de précision	
Couleur	blanc
Emballage	par pack de 6 capuchons

FFO-018	FIFO Bottle
Pack de 6 capuchons de précision double	
Couleur	orange
Emballage	par pack de 6 capuchons

FFO-019	FIFO Bottle
Pack de 6 capuchons avec peigne en silicone	
Couleur	blanc
Emballage	par pack de 6 capuchons

FFO-015	FIFO Bottle
Pack de 6 valves - small	
Couleur	vert
Emballage	par pack de 6 valves

FFO-014	FIFO Bottle
Pack de 6 valves - large	
Couleur	bleu
Emballage	par pack de 6 valves

Bouteilles souples FIFO

Bouteilles distributeur de sauce “FIFO”

- Bouteilles souples avec membrane en silicone
- Le concept First-In, First-out vous assure une rotation permanente: la sauce mise en premier dans la bouteille en ressort aussi en premier
- Avec les bouteilles souples FIFO, vous économisez jusqu’à 15% de sauce comparé au modèle standard. Pas de reste dans la bouteille
- Répartition rapide: plus besoin d’agiter inutilement la bouteille
- Ouverture de remplissage large pour usage ergonomique et nettoyage facile
- La membrane n’est jamais en contact avec le plan de travail ni les aliments
- Distribution de sauces épaisses et liquides grâce aux différentes membranes

FFO-066	FIFO Bottle
Organisateur de bouteilles pour GN 1/3 (6 bouteilles)	
Info	pour 6x FFO-003 (592 ml) Couvercle livré sans GN 1/3
Emballage	1 pce/boîte

FFO-065	FIFO Bottle
Organisateur de bouteilles pour GN 1/3 (8 bouteilles)	
Info	pour 8x FFO-001 (355 ml) ou 8x FFO-002 (473 ml) Couvercle livré sans GN 1/3
Emballage	1 pce/boîte

FFO-062	FIFO Bottle
Feuille avec 24 étiquettes blanches	
Emballage	par pièce

FFO-061	FIFO Bottle
Feuille avec 24 étiquettes colorées	
Emballage	par pièce

Bouteilles souples FIFO - Portion Pal

FIFO Portion Pal

- Le Portion Pal garantit **la même dose** à chaque utilisation
- La valve brevetée en silicone peut distribuer **tous types de sauce**

Composition du kit Portion Pal:

- 1x poignée complète + tige
- 3x bouteilles (473 ou 709 ml)
- 5x anneaux portions fixes (7.5 - 10 - 15 - 22.5 - 30 ml)

FFO-051 **FIFO Bottle**

Kit Portion Pal avec membrane médium (1 trou)

Contenu	473 ml
Info	1 poignée + tige, 3 bouteilles 473 ml et 5 anneaux fixes
Emballage	1 pce/boîte

FFO-053 **FIFO Bottle**

Kit Portion Pal avec membrane médium (1 trou)

Contenu	709 ml
Info	1 poignée + tige, 3 bouteilles 709 ml et 5 anneaux fixes
Emballage	1 pce/boîte

FFO-068 **FIFO Bottle**

Membrane médium (1 trou)

Couleur	jaune
Emballage	6 pcs/boîte

FFO-056 **FIFO Bottle**

Kit Portion Pal avec membrane médium (3 trous)

Contenu	473 ml
Info	1 poignée + tige, 3 bouteilles 473 ml et 5 anneaux fixes
Emballage	1 pce/boîte

FFO-054 **FIFO Bottle**

Kit Portion Pal avec membrane médium (3 trous)

Contenu	709 ml
Info	1 poignée + tige, 3 bouteilles 709 ml et 5 anneaux fixes
Emballage	1 pce/boîte

FFO-055 **FIFO Bottle**

Membrane médium (3 trous)

Couleur	jaune
Emballage	6 pcs/boîte

Bouteilles souples FIFO - Portion Pal

FIFO Portion Pal

- Le Portion Pal garantit **la même dose** à chaque utilisation
- La valve brevetée en silicone peut distribuer **tous types de sauce**

FFO-057 FIFO Bottle

Pack de 6 bouteilles avec membrane médium (1 trou)

Contenu	473 ml
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-058 FIFO Bottle

Pack de 6 bouteilles avec membrane médium (1 trou)

Contenu	473 ml
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-040 FIFO Bottle

Petite poignée pour Portion Pal 473 ml

Emballage	1 pce/boîte

FFO-059 FIFO Bottle

Pack de 6 bouteilles avec membrane médium (3 trous)

Contenu	709 ml
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-067 FIFO Bottle

Pack de 6 bouteilles avec membrane médium (3 trous)

Contenu	709 ml
Emballage	par pack de 6 bouteilles

FFO-041 FIFO Bottle

Poignée large pour Portion Pal 709 ml

Emballage	1 pce/boîte

FFO-069 FIFO Bottle

5 anneaux Portion Pal

Info	5 anneaux fixes (7.5 - 10 - 15 - 22.5 - 30 ml)
Coloris	blanc, rouge, vert, bleu, noir
Emballage	5 pcs/boîte

FFO-060 FIFO Bottle

Organisateur de bouteilles pour GN 1/3 (4 bouteilles)

Info	pour 4x Portion Pal (473 ml) ou 4x Portion Pal (709 ml) Couvercle livré sans GN 1/3 et sans bouteilles
Emballage	1 pce/boîte

FFO-063 FIFO Bottle

Entonnoir en silicone

Couleur	blanc
Emballage	1 pce/boîte

Pompes à sauces

lineoplus

- Large gamme de pompes à sauces avec récipient
- Standard, Premium ou Gastronorme
- Pour la plupart des sauces - ne conviennent pas pour sauces avec grumeaux
- Pots et couvercles en inox
- Version Premium: pompe et ressort en inox
- Version Standard et Gastronorme: système de pompe intégré dans le couvercle
- Portions réglables
- Disponible à l'unité, par 2 pièces ou par 3 pièces

KSD-101	Lineoplus
Pompe à sauce Premium	
Dim. ext.	Ø180x420 mm (ØxH)
Matière	Inox
Volume	4,5 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipient et couvercle équipé de fermetures • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-102	Lineoplus
Pompe à sauce Premium	
Dim. ext.	405x205x435 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	2x 4,5 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles équipés de fermetures • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-103	Lineoplus
Pompe à sauce Premium	
Dim. ext.	605x205x435 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	3x 4,5 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles équipés de fermetures • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-111	Lineoplus
Pompe à sauce Standard	
Dim. ext.	Ø117x335 mm (ØxH)
Matière	Inox
Volume	2,25 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipient et couvercle • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

KSD-112	Lineoplus
Pompe à sauce Standard	
Dim. ext.	290x145x355 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	2x 2,25 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

KSD-113	Lineoplus
Pompe à sauce Standard	
Dim. ext.	440x145x355 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	3x 2,25 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

KSD-201	Lineoplus
Pompe à sauce Gastronorme	
Dim. ext.	180x165x330 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	2,5 L (bac GN1/6)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipient et couvercle • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

KSD-202	Lineoplus
Pompe à sauce Gastronorme	
Dim. ext.	340x185x355 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	2x 2,5 L (bac GN1/6)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

KSD-203	Lineoplus
Pompe à sauce Gastronorme	
Dim. ext.	605x205x435 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Volume	3x 2,5 L (bac GN1/6)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec récipients et couvercles • Portions réglables jusqu'à 30 ml max.

Pompes à sauces

lineoplus

- Large gamme de pompes à sauces pour bacs gastronormes, pour récipients en plastique et une version avec pompe aiguille intégré dans le couvercle
- Pour la plupart des sauces - ne conviennent pas pour sauces avec grumeaux
- Portions réglables

KSD-251	Lineoplus
Pompe à sauce professionnelle pour bac GN1/6	
Dim. ext.	180x165x330 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec système de pompe pour bac GN1/6 - Profondeur: 200 mm • **Bac GN1/6 en option** • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-252	Lineoplus
Pompe à sauce professionnelle pour bac GN1/4	
Dim. ext.	340x185x355 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec système de pompe pour bac GN1/4 - Profondeur: 200 mm • **Bac GN1/4 en option** • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-253	Lineoplus
Pompe à sauce professionnelle pour bac GN1/3	
Dim. ext.	605x205x435 mm (LxPxH)
Matière	Inox
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec système de pompe pour bac GN1/3 - Profondeur: 200 mm • **Bac GN1/3 en option** • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

KSD-300	Lineoplus
Couvercle en inox avec pompe à sauce	
Dim. ext.	Ø265 mm
Matière	Inox
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec système de pompe approprié pour récipient en plastique standard de 10L • **Récipient en option** • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.
KSD-301	**Exécution pour récipient 5L**
Dim. ext.	Ø225 mm

KSD-150	Lineoplus
Pompe avec seringue de remplissage	
Dim. ext.	Ø180x420 mm (ØxH)
Matière	Inox
Volume	4,5 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Système de pompe aiguille intégré dans le couvercle • Parfait pour crèmes pâtissières • Portions réglables jusqu'à 40 ml max.

Appareils électriques pour toppings chauds

SERVER

- Distributeurs haut de gamme en inox pour sauces et toppings
- **Server Products vous propose des produits performants et durables**
- Présentation hygiénique - Prestations optimales
- Plusieurs combinaisons possibles pour glacier, salon de thé, restauration rapide ou self-service, …

Thermostat réglable
(0°C à +99°C)

94009	Server Products
Récipient inox pour distributeurs	
Dim. ext.	Ø155x172 mm (ØxH)
Matière	Inox brossé
Capacité	2,8 l
Emballage	1 pce/boîte (sans couvercle)
Info	• Récipient pour les unités 80840 - 82510 - 82110 • **Option: Couvercle en matière synthétique réf. 94008 pour la conservation hygiénique des sauces**

80840	Server Products
Distributeur avec pompe & bec chauffant	
Dim. ext.	295x218x385 mm (LxPxH)
Matière	Inox brossé + Thermoset
Type	FSPW - FDGE
Alimentation	230V, 50 Hz - CE
Emballage	1 pce/bte - **avec récipient 94009**
Info	• Méthode bain-marie • Thermostat réglable (0°C à +99°C) pour éviter surchauffe ou dessèchement • La matière synthétique évite les traces de doigts • Distributeur directement d'une boîte # 10 ou du récipient inox 94009 • Livré avec 3 colliers (doses de 30, 21, 14 ou 7 ml) • Pompe entièrement démontable • Panneau avant magnétique sauce au chocolat (caramel sur demande)

82510	Server Products
Distributeur rond avec cuillère 250 mm	
Dim. ext.	197x308x400 mm (LxPxH)
Matière	Inox brillant
Type	FS
Alimentation	230V, 50 Hz - CE
Emballage	1 pce/bte - **avec récipient 94009**
Info	• Méthode bain-marie • Thermostat réglable (0°C à +99°C) pour éviter surchauffe ou dessèchement • Distribuer directement d'une boîte # 10 ou du récipient inox 94009 • Cuillère inox L250 mm (30 ml)

82110	Server Products
Distributeur rond avec pompe	
Dim. ext.	197x390 mm (ØxH)
Matière	Inox brillant
Type	FSP
Alimentation	230V, 50 Hz - CE
Emballage	1 pce/bte - **avec récipient 94009**
Info	• Méthode bain-marie • Thermostat réglable (+38°C à +93°C) pour éviter surchauffe ou dessèchement • Sans bec chauffant • Distribuer directement d'une boîte # 10 ou du récipient inox 94009 • Livré avec 3 colliers (doses de 30, 21, 14 ou 7 ml) • Pompe entièrement démontable et lavable • Hauteur utile du bec: 290 mm

Récipients & distributeurs pour condiments

SERVER

- Récipients et distributeurs haut de gamme pour sauces et condiments (non-électriques)
- Grâce à la conception unique de la pompe, les récipients sont complètement vidés
- Présentation hygiénique - Prestations optimales - Des sauces savoureuses
- Plusieurs combinaisons possibles (avec pompes ou cuillères) pour glacier, salon de thé, restauration rapide, friterie ou self-service, …

ÉTAPE 1

82570	Server Products
Unité pour 2 ou 3 récipients - non-isolée	
Dim. ext.	275x220x250 mm (LxPxH)
Matière	Inox brossé
Type	SR2 (non isolée)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Boîtier pour 2 récipients pour louche ou pompe (à commander séparément) • Version SB: à double parois, avec isolation PU
80160	SB2, isolé (H = 310 mm)

82600	Server Products
Unité pour 3 récipients - non-isolée	
Dim. ext.	400x220x250 mm (LxPxH)
Matière	Inox brossé
Type	SR3 (non isolée)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Boîtier pour 3 récipients pour louche ou pompe (à commander séparément) • Version SB: à double parois, avec isolation PU
83760	SB3, isolé (H = 310 mm)

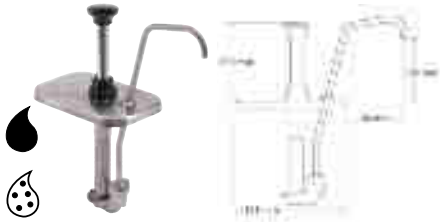
Photo: 83600

82550	Server Products
Unité pour 4 ou 6 récipients - non-isolée	
Dim. ext.	510x220x250 mm (LxPxH)
Matière	Inox brossé
Type	SR4 (non isolée)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Boîtier pour 4 récipients pour louche ou pompe (à commander séparément) • Version SB: à double parois, avec isolation PU
83600	SB4, isolé (H = 310 mm)

ÉTAPE 2

82558	Server Products
Récipient semi-profond (178 mm)	
Dim. ext.	190x115x178 mm (LxPxH)
Matière	Polypropylène (blanc)
Capacité	1,90 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Version en inox sur demande

82557	Server Products
Récipient profond (254 mm)	
Dim. ext.	190x115x254 mm (LxPxH)
Matière	Polypropylène (blanc)
Capacité	3,30 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Version en inox sur demande



83300	Server Products
CP-200: Pompe & couvercle pour sauces épaisses	
Dim.	voir croquis
Matière	inox + composants synthétiques
Utilisation	**verticale** / sauces épaisses
S'ajuste sur	récipient 82558 (H178 mm)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Couvercle inox, 3 colliers de dosage, 2 brosses de nettoyage et lubrifiant inclus • Pour sauces épaisses • Récipient non compris • Option: Verrou pour couvercle (réf. 80443)

83330	Server Products
CP-F: Pompe & couvercle pour sauces épaisses	
Dim.	voir croquis
Matière	inox + composants synthétiques
Utilisation	**verticale** / sauces épaisses
S'ajuste sur	récipient 82557 (H254 mm)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Couvercle inox, 4 colliers de dosage, 2 brosses de nettoyage et lubrifiant inclus • Pour sauces épaisses • Récipient non compris • Option: Verrou pour couvercle (réf. 80443)

ÉTAPE 3

Livrées avec des colliers de dosage pour régler les portions (sans collier: env. 30 ml sauce, 1 collier installé diminue la portion de 7,5 ml)

Poussoir standard: brun, sans impression. Poussoir coloré avec ou sans impression sur demande.
Couleurs: rouge, vert, jaune, blanc

Distributeurs d'aliments secs - SlimLine™

SERVER

- Distribution de portions (aliments secs) - Présentations optimales
- Présentation élégante (l'un à côté de l'autre)
- Portions exactes, 4 bacs inclus:
  blanc (15 ml), bleu (22,5 ml), vert (30 ml) et rose (45 ml)
- Idéal pour utilisation en salons de thé, cuisines & bars
  (toppings pour glaces, ingrédients pour smoothies, cafés divers et autres)
- Réglable en portions de 3,4 ml
- Utilisation: denrées alimentaires sèches (Ø max: 13 mm).
  Ne pas utiliser avec de la poudre ou des matières fluides ou collantes
- Montage mural (avec plaque murale en inox) - Couvercles démontables (pour recharger)

BPA free

NSF

88750	Server Products
Distributeur d'aliments secs 2 L - SIMPLE	
Dim. ext.	81x176x446 mm (LxPxH)
Poids	1,8 kg
Matière	Entonnoir en copolyester (sans Bisphénol A)
Capacité	1 x 2 litres
Emballage	1 pce/boîte
Info	4 bacs de dosage inclus
88803	Support pour comptoir

NSF

88760	Server Products
Distributeur d'aliments secs 2 L - DOUBLE	
Dim. ext.	81x176x446 mm (LxPxH) (x2)
Poids	3,2 kg
Matière	Entonnoir en copolyester (sans Bisphénol A)
Capacité	2 x 2 litres
Emballage	1 pce/boîte
Info	4 bacs de dosage inclus
88804	Support pour comptoir

NSF

88770	Server Products
Distributeur d'aliments secs 2 L - TRIPLE	
Dim. ext.	81x176x446 mm (LxPxH) (x3)
Poids	4,5 kg
Matière	Entonnoir en copolyester (sans Bisphénol A)
Capacité	3 x 2 litres
Emballage	1 pce/boîte
Info	4 bacs de dosage inclus
88805	Support pour comptoir

NSF

88780	Server Products
Distributeur d'aliments secs 2 L - QUADRUPLE	
Dim. ext.	81x176x446 mm (LxPxH) (x4)
Poids	5,9 kg
Matière	Entonnoir en copolyester (sans Bisphénol A)
Capacité	4 x 2 litres
Emballage	1 pce/boîte
Info	4 bacs de dosage inclus

Ouvre-boîtes manuels

BONZER

- Ouvre-boîtes professionnels pour l'ouverture de boîtes rondes
- Lames traitées avec un revêtement anti-bactérien
- Chiffon de nettoyage anti-bactérien inclus avec chaque ouvre-boîte
- Emballage conçu pour la vente au comptoir (code-barres)
- Coupe parfaite sans bavures
- Lame et molette facile à remplacer
- Tige de 63 cm disponible sur demande (boîtes jusque H 550 mm)

BNZ-020	Bonzer
Ouvre-boîtes manuel (20 par jour)	
Tige	400 mm
Fixation	Visser ou serrer
Hauteur boîtes	350 mm max.
Boîtes/jour	maximum 20
Emballage	1 pièce/boîte
Info	• Tige, molette et lame en inox • Tête et levier en plastique argenté • Convient pour cafés, petits restaurants, salons de thé, ...
PIÈCES DE RECHANGE	
BNZ-100	Lame de rechange en inox
BNZ-101	Molette de rechange en inox (petite) Ø25 mm

BNZ-040	Bonzer
Ouvre-boîtes manuel (40 par jour)	
Tige	400 mm
Fixation	Visser ou serrer
Hauteur boîtes	350 mm max.
Boîtes/jour	maximum 40
Emballage	1 pièce/boîte
Info	• Tige, molette et lame en inox • Tête et levier en plastique argenté • Convient pour hôtels, cafés et restaurants
PIÈCES DE RECHANGE	
BNZ-100	Lame de rechange en inox
BNZ-102	Molette de rechange en inox Ø40 mm

BNZ-060	Bonzer
Ouvre-boîtes manuel (60 par jour)	
Tige	400 mm
Fixation	Visser ou serrer
Hauteur boîtes	350 mm max.
Boîtes/jour	maximum 60
Emballage	1 pièce/boîte
Info	• Tige, molette, lame et tête en inox • Levier en plastique argenté • Convient pour restaurants d'entreprises, écoles, hôpitaux
PIÈCES DE RECHANGE	
BNZ-100	Lame de rechange en inox
BNZ-102	Molette de rechange en inox Ø40 mm

BNZ-TITAN	Bonzer
Ouvre-boîtes manuel (80 par jour)	
Tige	400 mm
Fixation	Visser ou serrer
Hauteur boîtes	350 mm max.
Boîtes/jour	maximum 80
Emballage	1 pièce/boîte
Info	• Entièrement en inox • Convient pour boîtes de grande taille; passe entièrement au lave-vaisselle
PIÈCES DE RECHANGE	
BNZ-100	Lame de rechange en inox
BNZ-102	Molette de rechange en inox Ø40 mm

Ouvre-boîtes manuels

- Ouvre-boîte de référence pour CHR, hôtellerie et cuisines professionnelles
- Ergonomique
- Toutes les pièces sont très faciles à nettoyer et à remplacer
- Lames réversibles en acier trempé pour une longue durée de vie
- Attention: n'aiguisez jamais les lames des ouvre-boîtes Edlund.
  Remplacez les lames endommagées ou usées pour préserver le bon fonctionnement !
- Uniquement pour boîtes rondes

EDL-S11LCS	Edlund
Ouvre-boîte manuel	
Tige	500 mm
Fixation	Etau (amovible)
Hauteur boîtes	430 mm max.
Boîtes/minute	4 à 6 boîtes
Boîtes/jour	50 maximum
Emballage	1 pce/boîte
Info	• **Toutes les pièces sont en inox** • Lavable au lave-vaisselle • Grande molette
PIÈCES DE RECHANGE	
K032	Lame de rechange EDL-S11LCS (inox)
G030	Molette EDL-S11LCS (inox)

EDL-SG2	Edlund
Ouvre-boîte manuel	
Tige	500 mm
Fixation	Etau (amovible)
Hauteur boîtes	430 mm max.
Boîtes/minute	4 boîtes
Boîtes/jour	20 maximum
Emballage	1 pce/boîte
Info	• **Toutes les pièces sont en inox** • Lavable au lave-vaisselle • Grande molette
PIÈCES DE RECHANGE	
K032	Lame de rechange EDL-SG2 (inox)
G011	Molette EDL-SG2 (inox)

EDL-1SS	Edlund
Ouvre-boîte manuel	
Tige	335 mm
Fixation	Plaque à visser
Hauteur boîtes	280 mm max.
Boîtes/minute	4 à 6 boîtes
Boîtes/jour	50 maximum
Emballage	1 pce/boîte
Info	• **Tête et tige en fonte** • Plaque à visser en inox • Grande molette
PIÈCES DE RECHANGE	
K004	Lame de rechange EDL-1SS
G003SP	Molette EDL-1SS (inox)

EDL-U12LCS	Edlund
Ouvre-boîte manuel	
Tige	500 mm
Fixation	Etau (amovible)
Hauteur boîtes	430 mm max.
Boîtes/minute	4 à 6 boîtes
Boîtes/jour	50 maximum
Emballage	1 pce/boîte
Info	• **Tête en fonte** • Tige et étau en inox; lame et molette en inox • Grande molette
PIÈCES DE RECHANGE	
K032	Lame de rechange EDL-U12LCS (inox)
G030	Molette EDL-U12LCS (inox)

Perçoirs à couronne

Edlund

- Les perçoirs à couronne Edlund ouvrent les boîtes d'un seul geste (de façon manuelle ou pneumatique)
- Lames en acier trempé (ne pas aiguiser !!) - Pas de bavures
- Appareil idéal pour l'industrie alimentaire, (plus de 200 à 400 boîtes/jour)
- Les modèles pneumatiques sont très sûrs: utilisation avec les 2 mains (2 boutons) + pas besoin d'électricité
- Toutes les unités sont livrées avec couronne pour boîte standard Ø157 mm (type #10 - can size 603)
- 12 couronnes différentes disponibles, selon le diamètre de vos boîtes (avec un maximum de Ø157 mm)
- Si les dimensions de votre boîte ne correspondent pas avec celles du tableau en page 111, veuillez nous consulter

CE

700SS	Edlund
Perçoir à couronne manuel	
Dim. Ext.	270x340x510 mm (LxPxH)
	(H: 775 mm avec levier droit)
Fonctionnement	Manuel
Hauteur min. boîte	40 mm
Hauteur max. boîte	266 mm
Ø max. boîte	157 mm (dim. ext.)
Boîtes/jour	100 à 200 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• Lames durcies en inox
	• **Autres couronnes en option**

700T	**Version pour boîtes plus hautes**
Info	• Aussi pour boîtes carrées

610 CROWN PUNCH	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	270x340x550 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars / 85-120 PSI
Hauteur min. boîte	40 mm
Hauteur max. boîte	266 mm
Ø max. boîte	157 mm
Boîtes/jour	jusqu'à 400 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• **Autres couronnes en option**
	• Débit d'air: 28,3 à 56,6 l/min. (1-2 CFM)

610M	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	650x340x550 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars / 85-120 PSI
Hauteur min. boîte	40 mm
Hauteur max. boîte	266 mm
Ø max. boîte	157 mm
Boîtes/jour	jusqu'à 400 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• **Autres couronnes en option**
	• Avec rejet du couvercle par système magnétique

NSF

625	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	310x510x690 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Hauteur min. boîte	40 mm
Hauteur max. boîte	300 mm
Ø max. boîte	230 mm (dim. ext.)
Boîtes/jour	jusqu'à 2000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• **Autres couronnes en option**

Note: 6 bars / 85-120 PSI = 5.95-8.44 kg/cm
CFM (Cubic Feet per Minute) = litre/min

625 A	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	660x1020x690 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Hauteur min. boîte	100 mm
Hauteur max. boîte	250 mm
Ø max. boîte	230 mm (dim. ext.)
Boîtes/jour	jusqu'à 3000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• **Autres couronnes en option**
	• Avec rejet du couvercle par système automatique (0,5 Amp @ 230 V)

625 M	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. ext.	310x450x690 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Hauteur min. boîte	40 mm
Hauteur max. boîte	300 mm
Ø max. boîte	230 mm (dim. ext)
Boîtes/jour	jusqu'à 2000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox
	• Autres couronnes en option
	• Avec rejet du couvercle par système magnétique

Perçoirs à couronne & broyeurs de boîte pneumatiques

- Les perçoirs à couronne Edlund ouvrent les boîtes d'un seul geste (de façon manuelle ou pneumatique)
- Lames en acier trempé (ne pas aiguiser !!) - Pas de bavures
- Appareil idéal pour l'industrie alimentaire, (plus de 200 à 400 boîtes/jour)
- Les modèles pneumatiques sont très sûrs: utilisation avec les 2 mains (2 boutons) + pas besoin d'électricité
- Toutes les unités sont livrées avec couronne pour boîte standard Ø157 mm (type #10 - can size 603)
- 12 couronnes différentes disponibles, selon le diamètre de vos boîtes (avec un maximum de Ø157 mm)
- Si les dimensions de votre boîte ne correspondent pas avec celles du tableau en page 111, veuillez nous consulter

625 T	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	310x510x950 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Hauteur max. boîte	130 mm
Hauteur max. boîte	390 mm
Ø max. boîte	265 mm (*)
Boîtes/jour	jusqu'à 2000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox • **Autres couronnes en option**
(*) nécessite une modification spécifique	

625 TM	Edlund
Perçoir à couronne pneumatique	
Dim. Ext.	310x510x950 mm (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85-120 PSI (1,5-2 CFM)
Hauteur min. boîte	130 mm
Hauteur max. boîte	390 mm
Ø max. boîte	265 mm (*)
Boîtes/jour	jusqu'à 2000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox • Avec rejet du couvercle par système magnétique • **Autres couronnes en option**
(*) nécessite une modification spécifique	

Jeu de 12 couronnes standard

Sur le marché il existe différentes dimensions de boîtes.
Pour répondre à cette demande, Edlund a développé **un jeu de 12 couronnes différentes** pour pouvoir ouvrir ces diamètres spécifiques.
Elles peuvent facilement être montées grâce au système "Quick Change" sur tous les perçoirs à couronne Edlund.

Chaque jeu comprend:
- Anneau de protection
- Couronne (lame pour ouvrir les boîtes)
- Pince pour tenir la lame en position

Nous consulter pour d'autres dimensions

Type boîte	Ø boîte
603 (#10)	157 mm
600	152,4 mm
502	130 mm
404	108 mm
401	103,2 mm
400	101,6 mm
307	87,3 mm
303	81 mm
300	76,2 mm
214	73 mm
211	68,3 mm
202	54 mm

CA-3000	Edlund
Broyeur de boîte pneumatique	
Dim. Ext.	229x661x191 (LxPxH)
Pression d'air	6 bars/85 PSI (8-10 CFM)
Hauteur max. boîte	157 mm
Ø max. boîte	157 mm
Boîtes/jour	jusqu'à 1000 boîtes
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Entièrement en inox • Réduction jusqu'à 85% du volume • Poubelles moins remplies = moins de manutention • Nettoyage facile • Très sûr: le couvercle doit être fermé pour actionner le broyeur • Les boîtes tombent directement dans la poubelle
CA-3000T	**Pour boîtes plus larges**
Hauteur max. boîte	260 mm
Ø max. boîte	167 mm
Info	• Réglable en hauteur jusqu'à maximum 260 mm

Ouvre-boîte manuel

Kisag Switzerland

- Ouvre-boîte professionnel de référence pour CHR, hôtellerie et cuisines professionnelles, hôpitaux, ... où une attention particulière est nécessaire pour l'hygiène alimentaire et la sécurité du travail
- **Nouvelle technologie: coupe latérale**
- Ne laisse pas de bords tranchants
- Hygiène optimale: - aucun contact de la lame avec le contenu de la boîte
  - couteaux propres
  - le couvercle ne tombe pas dans la boîte
- Montage facile: installation rapide et stable grâce à l'étau
- Nettoyage rapide: le cylindre du couteau peut être enlevé d'un mouvement rotatif pour un remplacement et nettoyage facile
- Ouvrir des boîtes différentes sans effort: des boîtes rondes, ovales ou carrées
- **Kisag ouvre-boîte: plus d'hygiène et d'efficacité dans votre cuisine !**

KSG-250	Kisag
Ouvre-boîte manuel	
Tige	395 mm
Fixation	Etau - peut également être vissé
Hauteur boîtes	300 mm max.
Boîtes/minute	4 à 6 boîtes
Boîtes/jour	50 maximum
Emballage	1 pce/boîte
Info	• **Toutes les pièces sont en inox** • Grande molette • Simple à démonter pour un nettoyage facile
PIÈCES DE RECHANGE	
KSG-251	Cylindre du couteau KSG-250
KSG-252	Molette KSG-250 (inox)

NSF

Aiguiseurs manuels

Vulkanus® simply.sharp

- Aiguiseurs de couteaux pour lames lisses et dentées
- Faire glisser plusieurs fois le couteau pour un résultat parfait
- Le couteau doit être nettoyé avant et après
- Matière: carbure céramique (HM)
- Ne convient pas pour les couteaux en céramique
- Sur demande: personnalisation à votre nom ou logo

Aiguiseurs Vulkanus®:

- Les deux barres en métal qui se croisent donnent un nouveau tranchant à votre couteau
- Suit automatiquement le bon angle d'aiguisage

lineoplus

280-1216	Lineoplus
Aiguiseur manuel Lineoplus	
Dim. ext.	145x60x16 mm (LxPxH)
Impression	Lineoplus
Matière	ABS + polypropylène
Couleur	blanc + bleu
Emballage	12 pcs/boîte
Info	• Pratique, rapide et sûr grâce à la bande protectrice en polypropylène • Lames réversibles en métal taillées au diamant • Lavable au lave-vaisselle • Lames de rechange: **280-1217**

280-1216/LOGO	Lineoplus
Aiguiseur manuel PERSONALISÉ	
Achat min.	144 pièces
Impression	Logo client
Matière	ABS + polypropylène
Couleur	blanc + bleu
Emballage	12 pcs/boîte
Info	**Aiguiseur avec VOTRE logo ! Publicité permanente** • Lames réversibles en métal taillées au diamant • Lavable au lave-vaisselle • Lames de rechange: **280-1217** • Délai de livraison: ± 8 semaines

N'utilisez jamais l'aiguiseur manuel sans la bande protectrice, ni avec une bande cassée

VLK-001	Vulkanus
Vulkanus® Professional - Aiguiseur manuel	
Matière	Finition lourde en inox avec système de guidage en matière synthétique polyamide
Dim. ext.	120x90x155 mm (LxPxH)
Poids	1 kg
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Lavable au lave-vaisselle • Pieds antidérapants

VLK-002	Vulkanus® Classic
Matière	Finition en matière synthétique noire polyamide

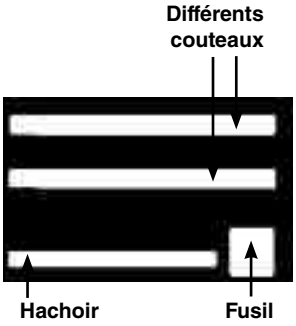
VLK-003	Vulkanus
Vulkanus® Pocket Classic - Aiguiseur manuel	
Matière	Finition en mat. synthétique noire
Dim. ext.	85x73x78 mm (LxPxH)
Poids	0,18 kg
Emballage	20 pcs/boîte
Info	• Ne pas mettre au lave-vaisselle • Pour usage non intensif

VLK-004	Vulkanus
Vulkanus® Basic - Aiguiseur manuel	
Matière	Finition en mat. synthétique noire
Dim. ext.	63x65x72 mm (LxPxH)
Poids	0,10 kg
Emballage	20 pcs/boîte
Info	• Ne pas mettre au lave-vaisselle • Usage occasionnel / produit publicitaire

Supports à couteaux en inox

- Supports à couteaux professionnels pour différents modèles de couteaux
- Couvercles facilement amovibles pour un entretien régulier et hygiénique
- Les couvercles peuvent être commandés séparément
- Supports livrés SANS couteaux

KR-50BK	Edlund
Support étroit avec couvercle noir en polyamide	
Matière	**Boîtier en inox** Couvercle noir amovible
Dim. ext.	152x68x312 mm (LxPxH)
Emballage	6 pcs/boîte (sans couteaux)
Info	• Couvercle en polyamide hygiénique • Pour plusieurs couteaux, 1 hachoir et 1 fusil • Lavable au lave-vaisselle • **Boîtier en inox avec fond ouvert** • Equipé d'un bord relevé pour protection des murs • Livré sans couteaux



KR-699	Edlund
Support à couteaux avec couvercle en polystyrène noir - DOS OUVERT	
Matière	**Boîtier en inox avec dos ouvert** Couvercle noir amovible
Hauteur	305 mm (couteaux non compris)
Dim. ext.	312x67x305 mm (LxPxH)
Emballage	3 pcs/boîte (sans couteaux)
Info	• Couvercle pour stocker différents couteaux • Lavable au lave-vaisselle • Capacité et sécurité maximale • Equipé d'un bord relevé pour protection des murs

KR-700	Edlund
Support à couteaux avec couvercle en polystyrène noir - DOS FERMÉ	
Matière	**Boîtier en inox avec dessous ouvert** Couvercle noir amovible
Hauteur	355 mm (couteaux non compris)
Dim. ext.	312x67x355 mm (LxPxH)
Emballage	3 pcs/boîte (sans couteaux)
Info	• Couvercle pour stocker différents couteaux • Lavable au lave-vaisselle • Hygiène et sécurité maximale (couteaux emboîtés) • Equipé d'un bord relevé pour protection des murs

Outils de cuisine

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Petit matériel pour professionnels de cuisine
- **Qualité alimentaire**
- Longue durée de vie
- Applications dans les grandes cuisines, restaurants, bars, l'industrie alimentaire, boulangerie, etc.

lineoplus

KPC 030	Lineoplus
Ramasse-couverts GN1/1	
Dim. ext.	530x325x100 mm (LxPxH)
Matière	Polypropylène
Couleur	gris
Emballage	10 pcs/boîte - 200 pcs/palette
Info	• Gastro 1/1 - 4 compartiments • Lavable au lave-vaisselle • Qualité alimentaire • Couvercle en option

KPC 040	Lineoplus
Ramasse-couverts GN1/1	
Dim. ext.	530x325x100 mm (LxPxH)
Matière	Polypropylène
Couleur	noir
Emballage	10 pcs/boîte - 200 pcs/palette
Info	• Gastro 1/1 - 4 compartiments • Lavable au lave-vaisselle • Qualité alimentaire • Couvercle en option

KPC 032	Lineoplus
Couvercle pour ramasse-couverts GN1/1	
Dim. ext.	537x332x20 mm (LxPxH)
Matière	Polypropylène
Couleur	translucide
Emballage	20 pcs/boîte
Info	• Protège les couverts contre poussière et saleté • Permet d'empiler les bacs • Pour KPC 030 & KPC 040

133-1104	Lineoplus
Pierres de lave naturelles pour grills	
Contenu	env. 3,7 kg
Matière	Pierre de lave naturelle
Emballage	par sachet
Info	• Pierres de lave authentiques pour grills et barbecue à gaz ou électrique • Conservent mieux la chaleur • Economie d'énergie • 1 sac recouvre ± 2 m²

KK403	San Jamar
Klever Kutter™ - emballage 3 pièces	
Dim. ext.	115x32 mm (LxP)
Matière	Synthétique + lames inox
Emballage	24 emballages/boîte
Info	• Cutter qui évite les coupures en ouvrant les cartons • Protège aussi le contenu des cartons

Série CK65	San Jamar		
Ponte fiches en aluminium anodisé			
Code	**Type**	**Dimensions**	**Emballage**
CK6512A	L305	305x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6518A	L458	458x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6524A	L610	610x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6530A	L762	762x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6536A	L915	915x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6548A	L1220	1220x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
CK6560A	L1524	1524x19x51 mm (LxPxH)	6 pcs/boîte
Info	• Aluminium anodisé • Billes en verre résistantes à la chaleur • Trous de fixation prévus dans les embouts en mat. synth. • Guidage parfait des bons & notes • Vis incluses		

Outils de cuisine

Kisag Switzerland

- Petit matériel pour professionnels de cuisine
- **Qualité alimentaire**
- Longue durée de vie
- Applications dans les grandes cuisines, restaurants, bars, l'industrie alimentaire, boulangerie, etc.

KSG-201	Kisag
Eplucheur standard 1 mm pour légumes et fruits à peau dure	
Matière	Lame en inox
Couleur	noir
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Lame inox aiguisée finement • Poignée synthétique

KSG-202	Kisag
Eplucheur dentelé pour fruits et légumes à peau tendre (tomates,..)	
Matière	Lame en inox
Couleur	rouge
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Lame inox dentelée • Poignée synthétique

KSG-203	Kisag
Eplucheur d'asperges pour peau 1,5 mm	
Matière	Lame en inox
Couleur	vert
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Lame en inox (coupe grossière) • Poignée synthétique

KSG-204	Kisag
Râpe 'Julienne' pour râper des légumes en julienne	
Matière	Lame en inox
Couleur	blanc
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Lame inox aiguisée finement • Poignée synthétique

KSG-200	Kisag
Présentoir 24x KSG-201 (12 noirs / 12 rouge "made in Swiss")	
Matière	Lame en inox
Couleur	rouge + noir
Emballage	1 pièce
Info	• Lame inox aiguisée finement • Poignée synthétique

KSG-208	Kisag
Presse-ail	
Matière	Insert métallique
Couleur	noir
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Facile à utiliser/nettoyer • Poignée ergonomique

KSG-217	Kisag
Spatule L30 cm	
Matière	Spatule en silicone
Couleur	noir
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Jusqu'à max. +260°C • Manche inox • Résistant à la chaleur

KSG-218	Spatule L40 cm

KSG-219	Kisag
Pinceau L20 cm - Largeur pinceau: 3 cm	
Matière	Pinceau en silicone
Couleur	noir
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Jusqu'à max. +260°C • Manche inox • Résistant à la chaleur

KSG-220	Pinceau L30 cm

KSG-221	Kisag
Cuillère L30 cm - Cuillère 6x9 cm	
Matière	Cuillère en silicone
Couleur	noir
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Jusqu'à max. +260°C • Manche inox • Résistant à la chaleur

Minuteries

- Minuteurs professionnels pour cuisine et atelier
- **Qualité alimentaire**
- Pour un emploi professionnel de longue durée
- Applications dans les grandes cuisines, restaurants, bars, l'industrie alimentaire, boulangerie, etc.

TFS4	Cooper-Atkins
Minuterie digitale "4 en 1"	
Dim. ext.	178x107x178 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Détail	4 lampes témoin LED
Ecran	LCD
Emballage	1 pce/boîte - 12 pcs/boîte
Info	• 4 temps différents, réglable par heure/minute ou minute/seconde • 4 sonorités & 4 témoins lumineux différents • Panneau anti-graisse et étanche • 4 piles type C incluses (1,5 V) • Bouton marche/arrêt + fonction de répétition • Réglage de volume

151-7500LED	Lineoplus
Minuterie digitale "4 en 1"	
Dim. ext.	150x90x180 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Détail	4 lampes témoin LED
Ecran	LCD
Emballage	1 pce/boîte - 12 pcs/boîte
Info	• Programmable • 4 temps différents, réglable par heure, minute et seconde (max. 9h59) • 4 sonorités & 4 témoins lumineux différents • Anti-graisse • Etanche • Pile 9V incluse

151-8800	Lineoplus
Minuterie digitale "8 en 1"	
Dim. ext.	163x117x190 mm (LxPxH)
Matière	ABS
Détail	8 lampes témoin LED
Ecran	LCD
Emballage	1 pce/boîte - 12 pcs/boîte
Info	• 8 temps différents, réglable par heure, minute et seconde (max. 9h59) • Chaque programme peut être nommé (7 caractères) • 8 sonorités & 8 témoins lumineux différents • Volume réglable (2 positions) • Fonction de mémoire • Anti-graisse - Etanche • Pile 9V incluse

TC6	Cooper-Atkins
Minuterie / Chronomètre digital	
Dim. ext.	70x15x60 mm (LxPxH)
Matière	Mat. synthétique étanche
Détail	Avec pince, aimant et boucle
Ecran	LCD (H 16 mm)
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Additionne ou compte à rebours en minutes et secondes • Plage: 23h 59 min. 59 sec. • 6 touches: heures - min - sec - marche/arrêt - mémoire - clear • Pile 1,5 V AAA incluse

TW3	Cooper-Atkins
Minuterie digitale multifonctions avec façade en inox	
Dim. ext.	83x25x76 mm (LxPxH)
Matière	ABS + face inox
Détail	Avec pince, aimant & boucle
Ecran	LCD (38x64 mm)
Emballage	36 pcs/boîte
Info	• Alarme sonore (60 sec, 70 dB) • Un seul bouton marche/arrêt • Plage: 99 min, 59 sec. • Résiste aux gouttes d'eau • Pile 1,5 V AAA incluse

TM60	Cooper-Atkins
Minuterie mécanique 60 min.	
Dim. ext.	89x83x102 mm (LxPxH)
Matière	Synthétique
Détail	Mécanique
Ecran	-
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Minuterie universelle (60 min.) • Sonne pendant 8 secondes • Commande à une main

Thermomètres de poche: voir chapitre "Sécurité alimentaire"

Accessoires pour friteries

lineoplus

- Paniers, écumoires et pelles à frites standards pour les friteuses les plus courantes
- Fil d'acier étamé
- Sur demande: autres modèles étamés avec crochet avant, droit ou gauche
- Sur mesure - à partir de 5 pièces, également livrable en inox

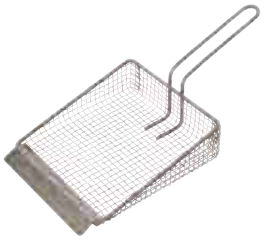
DRF 001	Lineoplus
Ecumoire Ø 280 mm	
Dim. ext.	Poignée L 440 mm
Ø	Ø 280 mm
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Poignée en mat. synth. noire

DRF 002	Lineoplus
Ecumoire Ø 240 mm	
Dim. ext.	Poignée L 420 mm
Ø	Ø 240 mm
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Poignée en mat. synth. noire

DRF 003	Lineoplus
Ecumoire Ø 210 mm	
Dim. ext.	Poignée L 400 mm
Ø	Ø 210 mm
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Poignée en mat. synth. noire

225-1001	Lineoplus
Panier à frites	
Dim. ext.	327x165x138 mm (LxPxH)
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Crochet avant

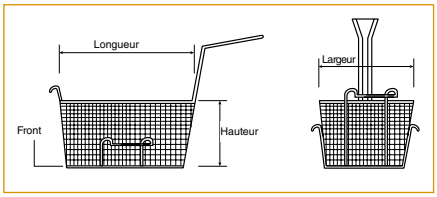
DRF 007	Lineoplus
Ecumoire carrée avec raclette	
Dim. ext.	190x200 (LxP)
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	10 pcs/boîte



DRF-011	Lineoplus
Ecumoire renforcée avec raclette	
Dim. ext.	170x205 (LxP)
Matière	Fil d'acier étamé
Emballage	10 pcs/boîte

3670	Lineoplus
Pelle à frites - Droitier	
Dim. ext.	229x203x51 mm (LxPxH)
Matière	Mat. synthétique
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Jusqu'à 150°C • Facilite le dosage • Droitier

3672	Lineoplus
Pelle à frites - Droitier & gaucher	
Dim. ext.	229x203x51 mm (LxPxH)
Matière	Mat. synthétique
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Jusqu'à 150°C • Facilite le dosage • Droitier/gaucher



Piques à brochettes en inox AISI 420 - Cash'n Carry Box

lineoplus

- Piques à brochettes hygiéniques et réutilisables en inox
- Choix entre plusieurs formats et longueurs
- Solution écologique - 100% recyclable
- La longueur indiquée est toujours la longueur utile de la pique, sans l'anneau
- Emballé dans des boîtes solides de qualité alimentaire
- Cash'n Carry Box: 200 piques à brochettes par boîte (2 sachets de 100 pièces)
- Eco Box: 400 piques à brochettes par boîte (4 sachets de 100 pièces)
- Nous consulter pour autres emballages ou longueurs (selon quantités)

Brochettes RONDES — **Lineoplus**

Code	Longueur utile	Emballage
LSR-015	150 mm	200 pcs/boîte
LSR-018	180 mm	200 pcs/boîte
LSR-020	200 mm	200 pcs/boîte
LSR-025	250 mm	200 pcs/boîte
LSR-028	280 mm	200 pcs/boîte
Info	• Inox - Qualité alimentaire • Ø 2 mm • Autres longueurs ou emballages: sur demande	

Brochettes PLATES — **Lineoplus**

Code	Longueur utile	Emballage
LSF-015	150 mm	200 pcs/boîte
LSF-018	180 mm	200 pcs/boîte
LSF-020	200 mm	200 pcs/boîte
LSF-025	250 mm	200 pcs/boîte
LSF-028	280 mm	200 pcs/boîte
Info	• Inox - Qualité alimentaire • 3x1,5 mm • Autres longueurs ou emballages: sur demande	

200 PCS

Brochettes RONDES — **Lineoplus**

Code	Longueur utile	Emballage
LSR-018/400	180 mm	400 pcs/boîte
LSR-020/400	200 mm	400 pcs/boîte
LSR-025/400	250 mm	400 pcs/boîte
Info	• Inox - Qualité alimentaire • Ø 2 mm • Autres longueurs ou emballages: sur demande	

Brochettes PLATES — **Lineoplus**

Code	Longueur utile	Emballage
LSF-018R/400	180 mm	400 pcs/boîte
LSF-020R/400	200 mm	400 pcs/boîte
LSF-025R/400	250 mm	400 pcs/boîte
Info	• Inox - Qualité alimentaire • 3 x 1,5 mm • Autres longueurs ou emballages: sur demande	

400 PCS

Brochettes OVALES — **Lineoplus**

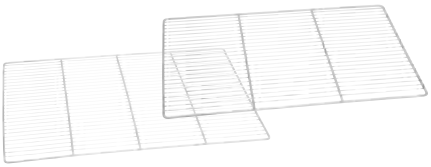
Code	Longueur utile	Emballage
LSL-021/400	210 mm	400 pcs/boîte
Info	• Inox - Qualité alimentaire • 4 x 2 mm	

Grilles en fil - Chromé
Normes boulangerie et gastro

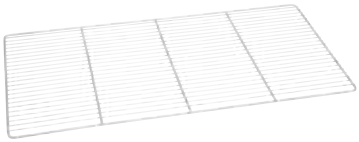
lineoplus

- Grilles pour toute application (fours, armoires positives ou négatives, chariots de transport)
- Fabrication sur mesure à partir d'une pièce (formulaire ci-après).
  Différentes matières disponibles: inox, chromé, … Demandez-nous les possibilités.

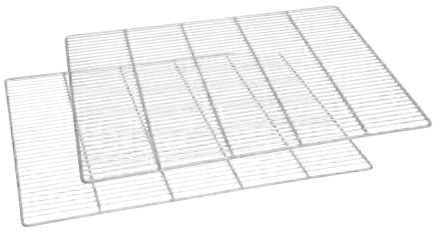
CHROMÉ



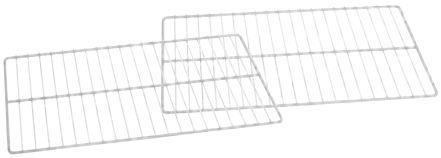
Lineoplus	DRA 004	DRA 003
Grille en fil chromée		
Dim. ext.	600x400 mm	600x400 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 5 mm	Ø 6 mm
Traverses	3x Ø 5 mm	2x Ø 6 mm
Fils	28x Ø 2 mm	24x Ø 3 mm
Sens des fils	600	600
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type 60/40 - Boulangerie	



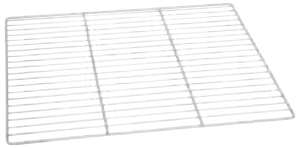
Lineoplus	DRA 008
Grille en fil chromée	
Dim. ext.	800x400 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 6 mm
Traverses	3x Ø 6 mm
Fils	24x Ø 3 mm
Sens des fils	800
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type 80/40 - Boulangerie



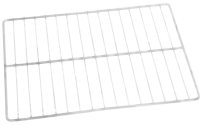
Lineoplus	DRA 005L	DRA 005
Grille en fil chromée		
Dim. ext.	800x600 mm	800x600 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 7 mm	Ø 8 mm
Traverses	4x Ø 7 mm	4x Ø 8 mm
Fils	37 Ø 3 mm	37x Ø 4 mm
Sens des fils	600	800
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type 80/60 - Boulangerie	



Lineoplus	DRA 001L	DRA 001
Grille en fil chromée		
Dim. ext.	530x325 mm	530x325 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 5 mm	Ø 6 mm
Traverses	1x Ø 5 mm	1x Ø 6 mm
Fils	20x Ø 2,5 mm	20x Ø 3 mm
Sens des fils	325	325
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type GN1/1 - Gastro	



Lineoplus	DRA 002
Grille en fil chromée	
Dim. ext.	650x530 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 7 mm
Traverses	1x Ø 7 mm
Fils	20x Ø 3 mm
Sens des fils	650
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN2/1 - Gastro

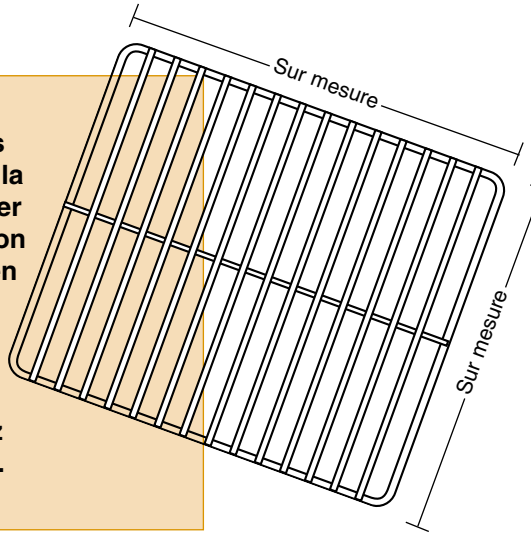


Lineoplus	DRA 007L
Grille en fil chromée	
Dim. ext.	354x325 mm
Fabrication	Légère
Cadre	Ø 5 mm
Traverses	1x Ø 5 mm
Fils	15x Ø 2,5 mm
Sens des fils	325
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN2/3 - Gastro

En dehors des dimensions standard, vous avez aussi la possibilité de faire fabriquer des grilles sur mesure selon vos propres dimensions, en inox ou acier chromé.

A partir d'une pièce !

Contactez-nous ou utilisez le formulaire à la page 102.



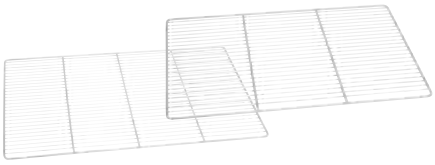
Paniers empilables chromés: voir page 64

Grilles en fil - Inox ou rilsan (blanc)
Normes boulangerie et gastro

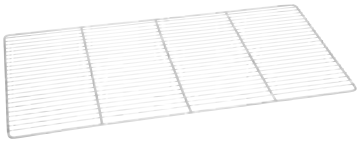
lineoplus

- Grilles pour toute application (fours, armoires positives ou négatives, chariots de transport)
- Fabrication sur mesure à partir d'une pièce (formulaire ci-après).
  Différentes matières disponibles: inox, chromé, … Demandez-nous les possibilités.

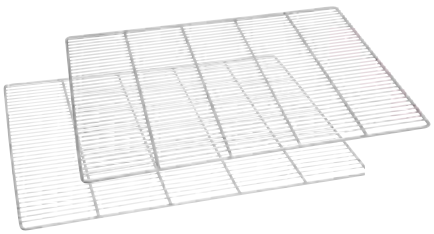
INOX



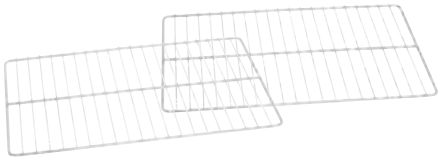
Lineoplus	DRI 005	DRI 002
Grille en fil inox AISI 201		
Dim. ext.	600x400 mm	600x400 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 5 mm	Ø 6 mm
Traverses	3x Ø 5 mm	2x Ø 6 mm
Fils	29x Ø 2 mm	24x Ø 3 mm
Sens des fils	600	600
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type 60/40 - Boulangerie	



Lineoplus	DRI 011
Grille en fil inox AISI 201	
Dim. ext.	800x400 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 6 mm
Traverses	3x Ø 6 mm
Fils	24x Ø 3 mm
Sens des fils	400
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type 80/40 - Boulangerie

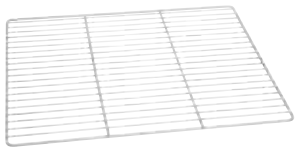


Lineoplus	DRI 006L	DRI 006
Grille en fil inox AISI 201		
Dim. ext.	800x600 mm	800x600 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 7 mm	Ø 8 mm
Traverses	4x Ø 7 mm	4x Ø 8 mm
Fils	37x Ø 3 mm	37x Ø 4 mm
Sens des fils	800	800
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type 80/60 - Boulangerie	

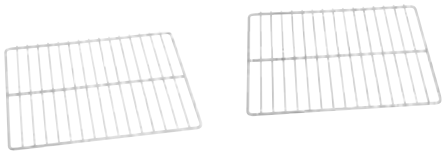


Lineoplus	DRI 004L	DRI 004
Grille en fil inox AISI 201		
Dim. ext.	530x325 mm	530x325 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 5 mm	Ø 6 mm
Traverses	1x Ø 5 mm	1x Ø 6 mm
Fils	20x Ø 2,5 mm	20x Ø 3 mm
Sens des fils	325	325
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type GN1/1 - Gastro	

Lineoplus	DRI 008
Grille en fil inox AISI 201	
Dim. ext.	530x325 mm
Fabrication	Légère
Cadre	Ø 5 mm
Traverses	2x Ø 5 mm
Fils	20x Ø 2 mm
Sens des fils	530
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN1/1 - Gastro



Lineoplus	DRI 003
Grille en fil inox AISI 201	
Dim. ext.	650x530 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 7 mm
Traverses	2x Ø 7 mm
Fils	20x Ø 4 mm
Sens des fils	650
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN2/1 - Gastro



Lineoplus	DRI 007L	DRI 007
Grille en fil inox AISI 201		
Dim. ext.	354x325 mm	354x325 mm
Fabrication	Légère	Lourde
Cadre	Ø 5 mm	Ø 6 mm
Traverses	1x Ø 5 mm	1x Ø 6 mm
Fils	15x Ø 2,5 mm	15x Ø 4 mm
Sens des fils	325	325
Emballage	10 pcs/boîte	10 pcs/boîte
Info	• Type GN2/3 - Boulangerie	

RILSAN BLANC

Lineoplus	DRA 102
Grille en fil rilsan blanc	
Dim. ext.	530x325 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 6 mm
Traverses	1x Ø 6 mm
Fils	20x Ø 3 mm
Sens des fils	325
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN1/1 - Gastro

Lineoplus	DRA 103
Grille en fil rilsan blanc	
Dim. ext.	650x530 mm
Fabrication	Lourde
Cadre	Ø 7 mm
Traverses	2x Ø 7 mm
Fils	20x Ø 4 mm
Sens des fils	650
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Type GN2/1 - Gastro

Formulaire - Grilles sur mesure

lineoplus

☐ **COMMANDE** ☐ **DEMANDE DE PRIX**

Société:..... Tél.:.....

Contact: ..... Fax: .....

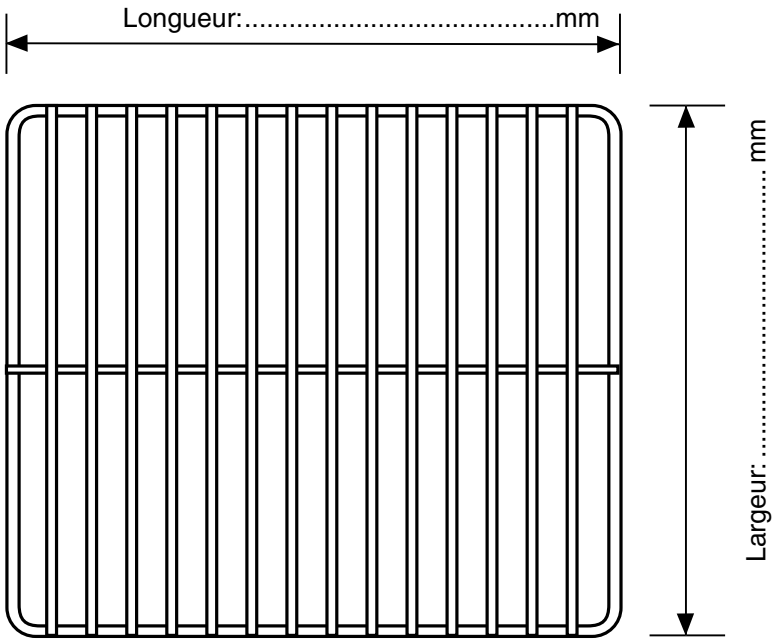
Rue & N°:..... E-mail: .....

Code postal:..... Référence: .....

Ville :..... Signature: .....

Date

_____ / _____ / _____



A. FABRICATION NORMALE

- Cadre et traverse: Ø 6 mm
- Fils: Ø 4 mm
- Espace entre les fils: 20 mm

NOMBRE	REF.	FINITION
.....	**200-100**	Chromé
.....	**200-200**	Inox
.....	**200-300**	Epoxy

B. FABRICATION LOURDE

- Cadre et traverse: Ø 8 mm
- Fils: Ø 5 mm
- Espace entre les fils: 20 mm

NOMBRE	REF.	FINITION
.....	**200-101**	Chromé
.....	**200-201**	Inox
.....	**200-301**	Epoxy

NE PAS ÉCRIRE DANS CE CADRE SVP

PRIX NET UNITAIRE/PIÈCE (HORS TAXES, DÉPART): .....

VALIDITÉ DE L'OFFRE: .....

POUR GRANDES QUANTITÉS (>50 PIÈCES): NOUS CONSULTER !

Important:
Ce formulaire sert à commander ou à demander le prix de grilles sur mesure. Veuillez compléter clairement toutes les données nécessaires. Les grilles fabriquées sur mesure ne seront ni reprises, ni échangées.
Délai de livraison: environ 6 semaines (indicatif).

!!!

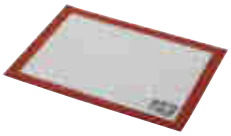
Note importante: toute grille avec une largeur ou longueur supérieure à 600 mm doit être équipée d'un renfort central.

CAT.17W

Copiez ce formulaire et envoyez-le nous

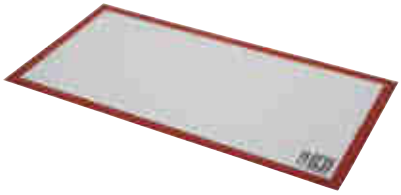
Tapis de four en silicone - Euronorme ou Gastronorme

- Tapis de cuisson flexibles en silicone pour pâtisserie, pâtes, ...
- Qualité alimentaire
- Solution hygiénique et réutilisable par rapport aux feuilles de cuisson
- Résistant au lave-vaisselle - Température max.: 230°C
- Coloris: blanc avec bord rouge

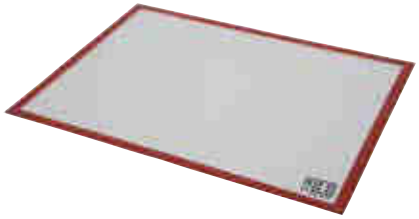


NSM-001	Lineoplus
Tapis de cuisson en silicone - EURO 400x300 mm	
Dim. ext.	385 x 285 x 1,5 mm (LxPxH)
Matière	Silicone
Type	Euronorme 400x300
Emballage	1 pce/boîte

NSM-002	Lineoplus
Tapis de cuisson en silicone - EURO 600x400 mm	
Dim. ext.	585 x 385 x 1,5 mm (LxPxH)
Matière	Silicone
Type	Euronorme 600x400
Emballage	1 pce/boîte



NSM-003	Lineoplus
Tapis de cuisson en silicone - EURO 800x400 mm	
Dim. ext.	785 x 385 x 1,5 mm (LxPxH)
Matière	Silicone
Type	Euronorme 800x400
Emballage	1 pce/boîte



NSM-004	Lineoplus
Tapis de cuisson en silicone - EURO 800x600 mm	
Dim. ext.	785 x 585 x 1,5 mm (LxPxH)
Matière	Silicone
Type	Euronorme 800x600
Emballage	1 pce/boîte

NSM-005	Lineoplus
Tapis de cuisson en silicone - GN1/1 - 530x320 mm	
Dim. ext.	520 x 315 x 1,5 mm (LxPxH)
Matière	Silicone
Type	Gastronorme 1/1
Emballage	1 pce/boîte

Sachets de cuisson et PipingPal®: voir chapitre "Sécurité alimentaire"

Plaques de four standard - GN1/1 & 600x400 mm

lineoplus

- Plaques de four pour usage professionnel (longue durée de vie)
- Épaisseur plaque: 1,5 mm (sauf ABP-642LP: 2 mm)
- Plaques perforées: Ø3 mm trous
- Qualité alimentaire - Utilisables entre -40°C et +270°C (lavable au lave-vaisselle)
- **Matière: Aluminium - les côtés ouverts des plaques en aluminium doivent toujours être maintenus à plat**

ABP-353 **Lineoplus**

Plaque pleine - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-353P **Lineoplus**

Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-354 **Lineoplus**

Plaque pleine - 4 bords droits 90°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-354P **Lineoplus**

Plaque perforée - 4 bords droits 90°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-644 **Lineoplus**

Plaque pleine - 4 bords droits 90°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-643 **Lineoplus**

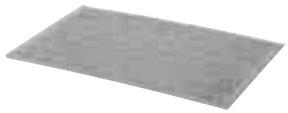
Plaque pleine - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-643P **Lineoplus**

Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte



ABP-642LP **Lineoplus**

Plaque perforée - 2 bords inclinés 45°, côté long ouvert

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	2 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-642KP **Lineoplus**

Plaque perforée - 2 bords inclinés 45°, côté court ouvert

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-640H **Lineoplus**

Plaque pleine - 4 coins ouverts 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-640HP **Lineoplus**

Plaque perforée - 4 coins ouverts 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

Plaques de four standard - 800x400 mm, 800x600 mm & spéciales

lineoplus

- Plaques de four pour usage professionnel (longue durée de vie)
- Épaisseur plaque: 1,5 mm (sauf ABP-862KP: 2 mm)
- Plaques perforées: Ø3 mm trous
- Qualité alimentaire - Utilisables entre -40°C et +270°C (lavable au lave-vaisselle)
- **Matière: Aluminium - les côtés ouverts des plaques en aluminium doivent toujours être maintenus à plat**

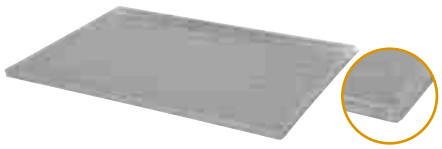
ABP-844	Lineoplus
Plaque pleine - 4 bords droits 90°	
Dim. (LxP)	800 x 400 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-840H	Lineoplus
Plaque pleine - 4 coins ouverts 45°	
Dim. (LxP)	800 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-840HP	Lineoplus
Plaque perforée - 4 coins ouverts 45°	
Dim. (LxP)	800 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-864	Lineoplus
Plaque pleine - 4 bords droits 90°	
Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

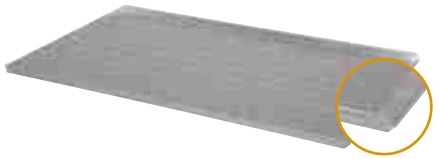
ABP-863	Lineoplus
Plaque pleine - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°	
Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte



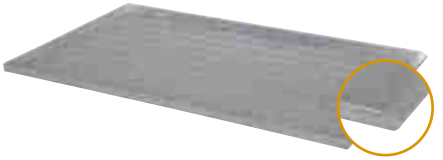
ABP-863P	Lineoplus
Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°	
Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-862KP	Lineoplus
Plaque perforée - 2 bords inclinés 45°, côté court ouvert	
Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	2 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

ABP-753P	Lineoplus
Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°	
Dim. (LxP)	780 x 580 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte



ABP-953P	Lineoplus
Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°	
Dim. (LxP)	980 x 580 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte



ABP-163P	Lineoplus
Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°	
Dim. (LxP)	1000 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium
Emballage	1 pce/boîte

Plaques de four téflonisé - GN1/1, 600x400 mm & 800x600 mm

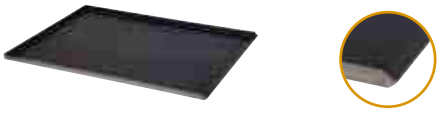
lineoplus

- Plaques de four pour usage professionnel (longue durée de vie)
- Téflonisé (coating avec certificat d'alimentation EU) - Résistant aux rayures - Caractéristiques anti-adhésives
- Épaisseur plaque: 1,5 mm
- Plaques perforées: Ø3 mm trous
- Qualité alimentaire - Utilisables entre -40°C et +270°C (lavable au lave-vaisselle)
- **Matière: Aluminium - les côtés ouverts des plaques en aluminium doivent toujours être maintenus à plat**

TBP-533H **Lineoplus**

Plaque pleine - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte



TBP-533P **Lineoplus**

Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	530 x 325 mm (GN1/1)
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

TBP-640H **Lineoplus**

Plaque pleine - 4 coins ouverts 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

TBP-640HP **Lineoplus**

Plaque perforée - 4 coins ouverts 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	10 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

TBP-643P **Lineoplus**

Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	600 x 400 mm
Hauteur bord	20 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

TBP-680H **Lineoplus**

Plaque pleine - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

TBP-680HP **Lineoplus**

Plaque perforée - 3 bords droits 90°, 1 bord incliné 45°

Dim. (LxP)	800 x 600 mm
Hauteur bord	23 mm
Épais. plaque	1,5 mm
Matière	Aluminium (téflon)
Emballage	1 pce/boîte

Plaques de four diverses

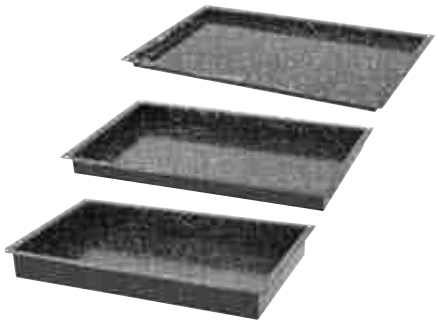
lineoplus

- Plaques de four de différents formats, formes et exécutions - Coins droits soudés, pas de bords pointus
- Fabrication sur mesure à partir d'une pièce (plusieurs formats; sauf pour les plaques émaillées et en aluminium)
- Charges à titre indicatif, à condition que les produits soient répartis sur toute la surface de la plaque
- Charges à tester par l'utilisateur dans ses conditions d'utilisation
- Fabrication sur mesure: nous consulter

Tôle d'acier bleue - rectangulaire				Lineoplus		
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur bord**	**Epaisseur**	**Charge**	**Emballage**
BDL 002	600x400 mm	EURO	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
BDL 004	530x325 mm	GN1/1	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
BDL 010	354x325 mm	GN2/3	10 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
BDL 006	600x400 mm	EURO léger	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
BDL 008	530x325 mm	GN1/1	20 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
Info	• Fabrication sur mesure: nous consulter					

Tôle d'inox - rectangulaire			Lineoplus	
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur bord**	**Emballage**
FDC-001	400x800 mm	4 compartiments	45 mm	75 pcs/boîte
FDC-002	400x800 mm	5 compartiments	45 mm	75 pcs/boîte
FDC-003	600x800 mm	6 compartiments	45 mm	50 pcs/boîte
FDC-004	600x800 mm	7 compartiments	45 mm	50 pcs/boîte
Info	• Disponible en coloris rouge ou noir			

Tôle d'acier émaillée - rectangulaire					Lineoplus		
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur bord**	**Utile (LxP)**	**Epaisseur**	**Charge**	**Emballage**
REM31006	530x325 mm	GN1/1	20 mm	489x290 mm	1,2 mm	± 10 kg	10 pcs/boîte
REM31007	530x325 mm	GN1/1	40 mm	489x290 mm	1,2 mm	± 10 kg	10 pcs/boîte
REM31008	530x325 mm	GN1/1	60 mm	489x290 mm	1,2 mm	± 10 kg	10 pcs/boîte
Info	• Emaillage épais anti-rayures • Entretien facile • Idéal pour lasagnes et rôti						



Plaques de four diverses

lineoplus

- Plaques de four de différents formats, formes et exécutions - Coins droits soudés, pas de bords pointus
- Fabrication sur mesure à partir d'une pièce (plusieurs formats; sauf pour les plaques émaillées et en aluminium)
- Charges à titre indicatif, à condition que les produits soient répartis sur toute la surface de la plaque
- Charges à tester par l'utilisateur dans ses conditions d'utilisation
- Fabrication sur mesure: nous consulter

Tôle d'acier bleue - pour baguettes				Lineoplus		
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur bord**	**Epaisseur**	**Charge**	**Emballage**
BDL 013	600x400 mm	EURO - 5 baguettes	30 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
BDL 015	530x325 mm	GN1/1 - 4 baguettes	30 mm	1,5 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
Info	• Uniquement pour fours avec glissières en forme 'L'					
	• Pour baguettes					

Tôle d'inox brillant AISI 430 - rectangulaire				Lineoplus		
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur bord**	**Epaisseur**	**Charge**	**Emballage**
DIA 102	600x400 mm	EURO	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
DIA 104	530x325 mm	GN1/1	10 mm	1,2 mm	± 15 kg	10 pcs/boîte
Info	• Fabrication sur mesure: nous consulter					

Aluminium avec couche non-adhérente de Teflon® noir				Lineoplus	
Code	**Dim. (LxP)**	**Type**	**Hauteur**	**Contenu**	**Emballage**
LGT11020	530x325 mm	GN1/1	20 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
LGT11040	530x325 mm	GN1/1	40 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
LGT11065	530x325 mm	GN1/1	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
Info	• Bords plats pour utiliser comme plaque à rôtir dans les fours				
	• Laver au lave-vaisselle ou manuellement				
	• Ne pas utiliser de crèmes corrosives ou éponges abrasives				

BACS GASTRO I BACS À GLACE

130 BACS GASTRO EN INOX

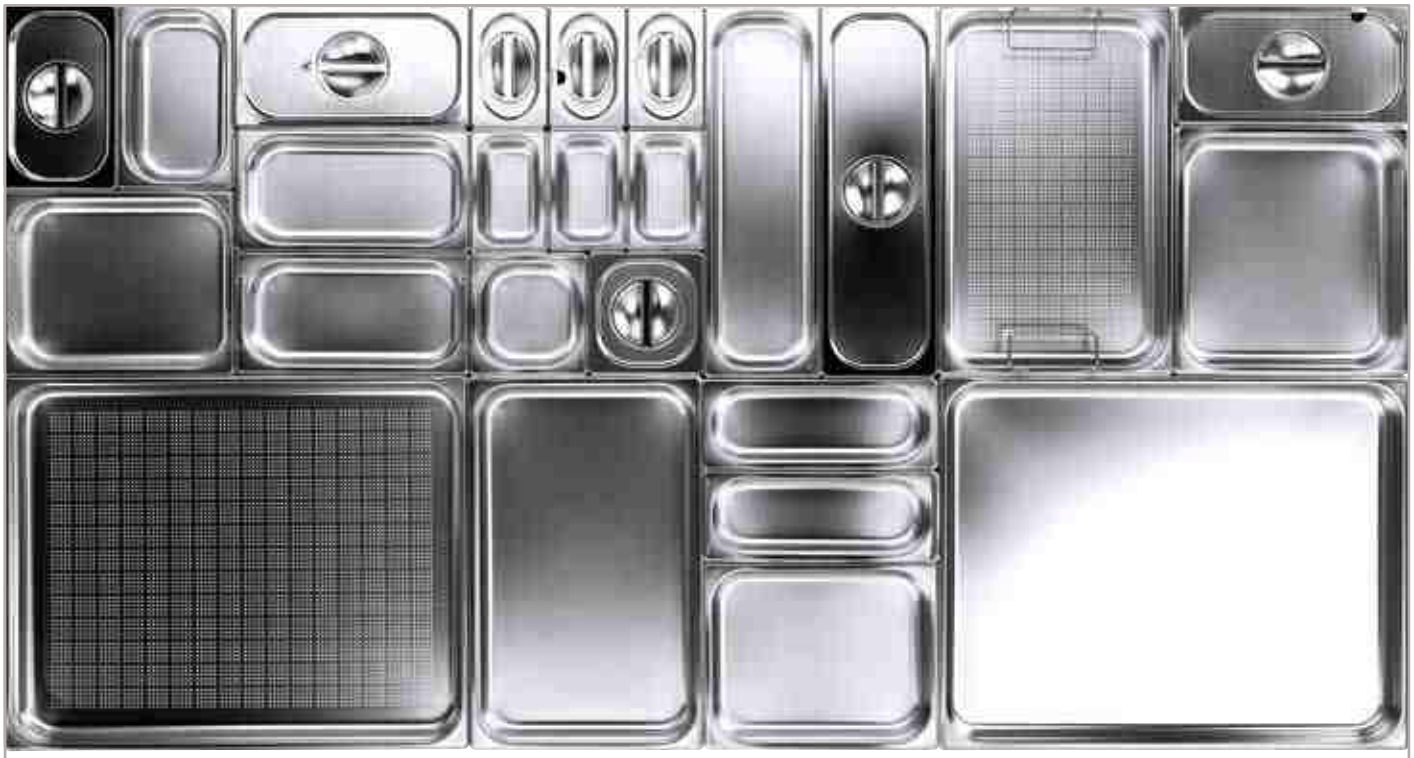
144 BACS GASTRO EN PLASTIQUE

149 COUVERCLES EN SILICONE POUR BACS GN

150 BACS À GLACE EN INOX

Bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304 - EN631-1

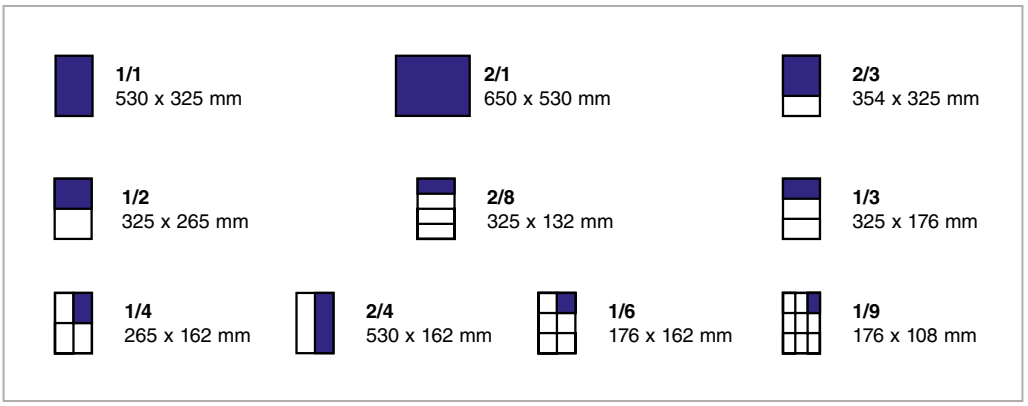
RONDA



La ligne GN:
La ligne GN de Ronda et Lineoplus est conforme au système modulaire dimensionnel établi par la norme EN 631-1 qui prévoit des conteneurs ayant une profondeur de 20, 40, 65, 100, 150 et 200 mm. Le conteneur de base est équivalent à une unité gastronorme (GN1/1) dont les dimensions extérieures sont 530x325 mm et ses multiples et ses sous-multiples correspondent respectivement à 2/1, 2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6 et 1/9.
Tolérances dimensionnelles prévues par la Norme EN631-1:
- 0/-2 mm pour les dimensions extérieures longueur x largeur
- 0/-3 mm pour la hauteur extérieure jusqu'à 65 mm inclus
- 0/-5 mm pour la hauteur extérieure supérieure à 65 mm

Tableau des dimensions (dimensions extérieures en mm)

GN1/1:	530x325 mm	**GN1/2:**	325x265 mm	**GN2/1:**	650x530 mm	**GN1/3:**	325x176 mm	**GN2/3:**	354x325 mm
GN1/4:	265x162 mm	**GN2/4:**	530x162 mm	**GN1/6:**	176x162 mm	**GN2/8:**	325x132 mm	**GN1/9:**	176x108 mm



Sachets de cuisson:
voir chapitre
"Sécurité alimentaire"

- Gamme complète de récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments
- Les gastronormes Ronda sont de qualité alimentaire, conformément aux directives UE 89/109 (CEE) et CE 1935/2004
- Tous les modèles GN ont une finition parfaite et une exécution robuste
- RONDA TOP LINE vous propose une gamme complète: plein, perforé, poignées, joint silicone,…

RONDA - TOP LINE Série GN - Récipients pleins

GN2/1 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN2102	20 mm	6,5 L	5 pcs/boîte
GN2104	40 mm	12 L	5 pcs/boîte
GN2106	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
GN2110	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
GN2115	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
GN2120	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm			

GN1/2 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1202	20 mm	1,2 L	20 pcs/boîte
GN1204	40 mm	2,5 L	20 pcs/boîte
GN1206	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GN1210	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
GN1215	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
GN1220	200 mm	12,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm			

GN2/4 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN2402	20 mm	1,1 L	20 pcs/boîte
GN2404	40 mm	2,4 L	10 pcs/boîte
GN2406	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GN2410	100 mm	6 L	10 pcs/boîte
GN2415	150 mm	9 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x137 mm			

GN2/8 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN2806	65 mm	1,5 L	10 pcs/boîte
GN2810	100 mm	2,7 L	10 pcs/boîte
GN2815	150 mm	4,2 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x107 mm			

GN1/1 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1102	20 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GN1104	40 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GN1106	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
GN1110	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
GN1115	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
GN1120	200 mm	28 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm			

GN1/3 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1302	20 mm	0,7 L	20 pcs/boîte
GN1304	40 mm	1,5 L	20 pcs/boîte
GN1306	65 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GN1310	100 mm	4 L	10 pcs/boîte
GN1315	150 mm	5,7 L	10 pcs/boîte
GN1320	200 mm	7,7 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x151 mm			

GN1/6 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1606	65 mm	1 L	20 pcs/boîte
GN1610	100 mm	1,6 L	20 pcs/boîte
GN1615	150 mm	2,4 L	20 pcs/boîte
GN1620	200 mm	3,4 L	20 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 151x138 mm			

GN2/3 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN2302	20 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GN2304	40 mm	3,5 L	10 pcs/boîte
GN2306	65 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GN2310	100 mm	9 L	10 pcs/boîte
GN2315	150 mm	13,5 L	10 pcs/boîte
GN2320	200 mm	18 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm			

GN1/4 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1402	20 mm	0,5 L	20 pcs/boîte
GN1404	40 mm	1 L	20 pcs/boîte
GN1406	65 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GN1410	100 mm	2,8 L	10 pcs/boîte
GN1415	150 mm	4 L	10 pcs/boîte
GN1420	200 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 240x137 mm			

GN1/9 - Récipient plein — Ronda

Code	Hauteur	Capacité	Emballage
GN1906	65 mm	0,5 L	20 pcs/boîte
GN1910	100 mm	0,9 L	20 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 151x83 mm			

GN1215

GN2106

GN2810

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304 - EN631-1

RONDA

- Récipients gastronormes perforés en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments
- Fond perforé. Côtés perforés à partir de 100 mm de hauteur
- Qualité alimentaire

RONDA - TOP LINE Série GNF - Récipients perforés

GN2/1 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF2102	20 mm	6,5 L	5 pcs/boîte
GNF2104	40 mm	12 L	5 pcs/boîte
GNF2106	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
GNF2110	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
GNF2115	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
GNF2120	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm			

GN1/1 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF1102	20 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNF1104	40 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNF1106	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNF1110	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
GNF1115	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
GNF1120	200 mm	28 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm			

GN2/3 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF2302	20 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNF2304	40 mm	3,5 L	10 pcs/boîte
GNF2306	65 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNF2310	100 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNF2315	150 mm	13,5 L	10 pcs/boîte
GNF2320	200 mm	18 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm			

GN1/2 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF1202	20 mm	1,2 L	20 pcs/boîte
GNF1204	40 mm	2,5 L	20 pcs/boîte
GNF1206	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNF1210	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
GNF1215	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
GNF1220	200 mm	12,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm			

GN1/3 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF1302	20 mm	0,7 L	20 pcs/boîte
GNF1304	40 mm	1,5 L	20 pcs/boîte
GNF1306	65 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNF1310	100 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNF1315	150 mm	5,7 L	10 pcs/boîte
GNF1320	200 mm	7,7 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x151 mm			

GN1/4 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF1402	20 mm	0,5 L	20 pcs/boîte
GNF1404	40 mm	1 L	20 pcs/boîte
GNF1406	65 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNF1410	100 mm	2,8 L	10 pcs/boîte
GNF1415	150 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNF1420	200 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 240x137 mm			

GN1/6 - Récipient perforé			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNF1606	65 mm	1 L	20 pcs/boîte
GNF1610	100 mm	1,6 L	20 pcs/boîte
GNF1615	150 mm	2,4 L	20 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 151x138 mm			

COUVERCLES
voir la page
138

GNF1215

GF2106

GNF1306

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

- Récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- **Série GNE: Perforé avec anses pliantes**
- Côtés perforés à partir de 100 mm de hauteur
- Qualité alimentaire (directives UE 89/109 CEE et CE 1935/2004)
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments

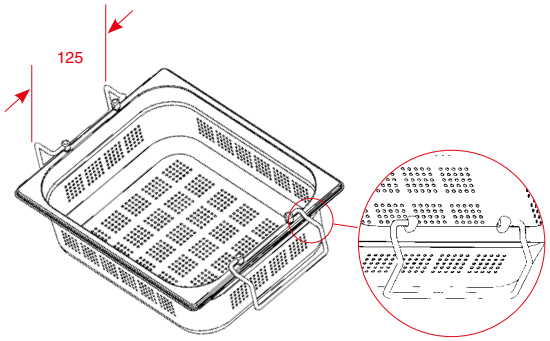
RONDA - TOP LINE Série GNE: Récipients perforés + anses pliantes

GN2/1 - Perforé + anses pliantes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNE2106	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
GNE2110	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
GNE2115	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
GNE2120	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm			

GN1/1 - Perforé + anses pliantes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNE1106	65 mm	9 L	5 pcs/boîte
GNE1110	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
GNE1115	150 mm	21 L	5 pcs/boîte
GNE1120	200 mm	28 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm			

GN2/3 - Perforé + anses pliantes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNE2306	65 mm	5,5 L	5 pcs/boîte
GNE2310	100 mm	9 L	5 pcs/boîte
GNE2315	150 mm	13,5 L	5 pcs/boîte
GNE2320	200 mm	18 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm			

GN1/2 - Perforé + anses pliantes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNE1206	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNE1210	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
GNE1215	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
GNE1220	200 mm	12,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm			



GNE2106

GNE1215

GNE1110

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304 - EN631-1

- Récipients gastronormes pleins en inox avec anses fixes pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- **Série GNA: Bacs pleins avec anses fixes**
- Qualité alimentaire (directives UE 89/109 CEE et CE 1935/2004)
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments

RONDA - TOP LINE Série GNA - Récipients pleins + anses fixes

GN2/1 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA2106	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
GNA2110	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
GNA2115	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
GNA2120	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm			

GN1/1 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA1106	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNA1110	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
GNA1115	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
GNA1120	200 mm	28 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm			

GN2/3 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA2306	65 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNA2310	100 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNA2315	150 mm	13,5 L	10 pcs/boîte
GNA2320	200 mm	18 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm			

GN1/2 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA1206	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNA1210	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
GNA1215	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
GNA1220	200 mm	12,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm			

GN1/3 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA1306	65 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNA1310	100 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNA1315	150 mm	5,7 L	10 pcs/boîte
GNA1320	200 mm	7,7 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x151 mm			

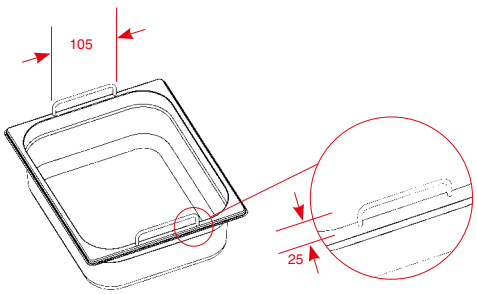
GN1/4 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA1406	65 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNA1410	100 mm	2,8 L	10 pcs/boîte
GNA1415	150 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNA1420	200 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 240x137 mm			

GN1/6 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA1606	65 mm	1 L	20 pcs/boîte
GNA1610	100 mm	1,6 L	20 pcs/boîte
GNA1615	150 mm	2,4 L	20 pcs/boîte
GNA1620	200 mm	3,4 L	20 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 151x138 mm			

GN2/4 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA2406	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNA2410	100 mm	6 L	10 pcs/boîte
GNA2415	150 mm	9 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x137 mm			

GN2/8 - Plein + anses fixes			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNA2806	65 mm	1,5 L	10 pcs/boîte
GNA2810	100 mm	2,7 L	10 pcs/boîte
GNA2815	150 mm	4,2 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x107 mm			

COUVERCLES voir la page 138



GNA2106

GNA1215

GNA1406

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

- Récipients gastronormes pleins en inox avec anses escamotables pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- **Série GNM: Bacs pleins avec anses escamotables**
- Qualité alimentaire (directives UE 89/109 CEE et CE 1935/2004)
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments

RONDA - TOP LINE Série GNM - Récipients pleins + anses escamotables

GN2/1 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM2106	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
GNM2110	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
GNM2115	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
GNM2120	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm			

GN1/1 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM1106	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNM1110	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
GNM1115	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
GNM1120	200 mm	28 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm			

GN2/3 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM2306	65 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNM2310	100 mm	9 L	10 pcs/boîte
GNM2315	150 mm	13,5 L	10 pcs/boîte
GNM2320	200 mm	18 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm			

GN1/2 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM1206	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNM1210	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
GNM1215	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
GNM1220	200 mm	12,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm			

GN1/3 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM1306	65 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNM1310	100 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNM1315	150 mm	5,7 L	10 pcs/boîte
GNM1320	200 mm	7,7 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x151 mm			

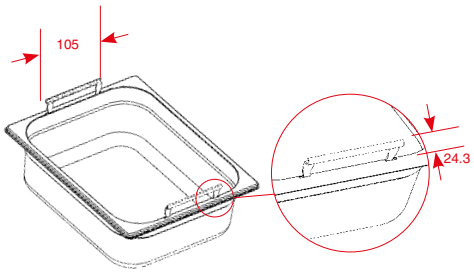
GN1/4 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM1406	65 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNM1410	100 mm	2,8 L	10 pcs/boîte
GNM1415	150 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNM1420	200 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 240x137 mm			

GN1/6 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM1606	65 mm	1 L	20 pcs/boîte
GNM1610	100 mm	1,6 L	20 pcs/boîte
GNM1615	150 mm	2,4 L	20 pcs/boîte
GNM1620	200 mm	3,4 L	20 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 151x138 mm			

GN2/4 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM2406	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
GNM2410	100 mm	6 L	10 pcs/boîte
GNM2415	150 mm	9 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x137 mm			

GN2/8 - Plein + anses escamotables			Ronda
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
GNM2806	65 mm	1,5 L	10 pcs/boîte
GNM2810	100 mm	2,7 L	10 pcs/boîte
GNM2815	150 mm	4,2 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x107 mm			

COUVERCLES voir la page 138



GNM2106

GNM1215

GNM1406

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

- Récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- **Série GNP**: plaques à rôtir pleines avec bord plat, spécialement conçues pour fours à convection
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- Qualité alimentaire (directives UE 89/109 CEE et CE 1935/2004)

RONDA - TOP LINE Série GNP: Récipients pleins + bord plat (fours à convection)

GN2/1 - Plein, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNP2102	20 mm	650x530 mm	6,5 L	5 pcs/boîte
GNP2104	40 mm	650x530 mm	12 L	5 pcs/boîte
GNP2106	65 mm	650x530 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm				

GN1/1 - Plein, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNP1102	20 mm	530x325 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNP1104	40 mm	530x325 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNP1106	65 mm	530x325 mm	9 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm				

GN2/3 - Plein, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNP2302	20 mm	354x325 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNP2304	40 mm	354x325 mm	3,5 L	10 pcs/boîte
GNP2306	65 mm	354x325 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm				

GN1/2 - Plein, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNP1202	20 mm	325x265 mm	1,2 L	20 pcs/boîte
GNP1204	40 mm	325x265 mm	2,5 L	20 pcs/boîte
GNP1206	65 mm	325x265 mm	4 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm				

GNP2106

GNP1102

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

- Récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- **Série GNR**: plaques à rôtir perforées avec bord plat, spécialement conçues pour fours à convection (côtés pleins, fond perforé)
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- Qualité alimentaire (directives UE 89/109 CEE et CE 1935/2004)

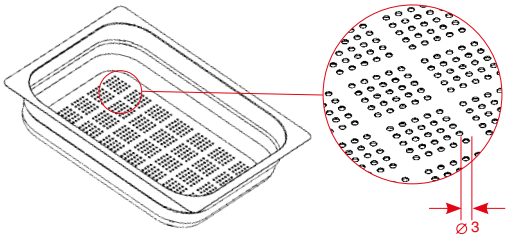
RONDA - TOP LINE Série GNR: Récipients perforés + bord plat (fours à convection)

GN2/1 - Perforé, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNR2102	20 mm	650x530 mm	6,5 L	5 pcs/boîte
GNR2104	40 mm	650x530 mm	12 L	5 pcs/boîte
GNR2106	65 mm	650x530 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 625x505 mm				

GN1/1 - Perforé, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNR1102	20 mm	530x325 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
GNR1104	40 mm	530x325 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
GNR1106	65 mm	530x325 mm	9 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 505x300 mm				

GN2/3 - Perforé, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNR2302	20 mm	354x325 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
GNR2304	40 mm	354x325 mm	3,5 L	10 pcs/boîte
GNR2306	65 mm	354x325 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 329x300 mm				

GN1/2 - Perforé, bords plats			Ronda	
Code	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
GNR1202	20 mm	325x265 mm	1,2 L	20 pcs/boîte
GNR1204	40 mm	325x265 mm	2,5 L	20 pcs/boîte
GNR1206	65 mm	325x265 mm	4 L	10 pcs/boîte
Dimensions intérieures: 300x240 mm				



GNR1102

GNR1204

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Couvercles et accessoires pour bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304

RONDA

- Couvercles pour récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- Les couvercles gastronormes de Ronda sont de qualité alimentaire, conformément aux directives UE 89/109 et CE 1935/2004
- Les couvercles de RONDA et Lineoplus ne sont pas interchangeables
- **Les couvercles en plexiglass conviennent pour les récipients gastronormes de Ronda GN1/2, GN1/3, GN1/4, GN1/6 et GN1/9. Pas d'autres dimensions disponibles**

RONDA - TOP LINE - Couvercles

Couvercles pleins inox — Ronda

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
GNC11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNC23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNC12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNC13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNC14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNC24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNC28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNC16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNC19	GN1/9	176x108 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles inox avec encoche pour louche — Ronda

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
GNL11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNL23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNL12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNL13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNL14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNL24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNL28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNL16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNL19	GN1/9	176x108 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles pleins plexiglass — Ronda

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
GNCPD12	GN1/2	308x250 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNCPD13	GN1/3	308x160 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNCPD14	GN1/4	250x145 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNCPD16	GN1/6	160x145 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNCPD19	GN1/9	160x90 mm	Ronda	10 pcs/boîte
Info	• Poignée pratique pour une manipulation facile			

Couvercles en plexiglass avec encoche — Ronda

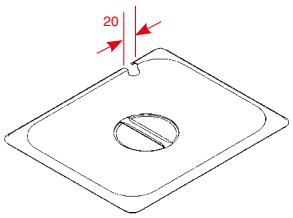
Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
GNLPD12	GN1/2	308x250 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNLPD13	GN1/3	308x160 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNLPD14	GN1/4	250x145 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNLPD16	GN1/6	160x145 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNLPD19	GN1/9	160x90 mm	Ronda	10 pcs/boîte
Info	• Poignée pratique pour une manipulation facile			

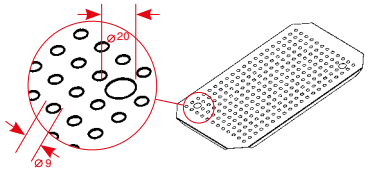
Barrettes de composition en inox — Ronda

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
SP530	GN1/1	530x22 mm	Ronda/Lineoplus	50 pcs/boîte
SP325	GN1/2	325x22 mm	Ronda/Lineoplus	50 pcs/boîte
Info	• Aussi pour Lineoplus Premium Line			

Grilles de fond en inox — Ronda

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
FR11	GN1/1	482x275 mm	Ronda	10 pcs/boîte
FR21	GN2/1	602x482 mm	Ronda	5 pcs/boîte
FR23	GN2/3	306x275 mm	Ronda	10 pcs/boîte
FR12	GN1/2	277x217 mm	Ronda	10 pcs/boîte





GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Couvercles et accessoires pour bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304

RONDA

- Couvercles spéciaux pour les récipients gastronormes Ronda en inox pour restaurants et industrie alimentaire (Norme UNI EN631-1)
- Uniquement disponible dans la gamme Ronda TOP LINE
- Les couvercles et accessoires de Ronda sont de qualité alimentaire, conformément aux directives UE 89/109 et CE 1935/2004

RONDA - TOP LINE - Couvercles

Couvercles pleins avec joint hermétique*			Ronda	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**pour GN**	**Emballage**
GNT11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNT23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNT12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNT13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNT14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNT16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles pour bacs avec anses			Ronda	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**pour GN**	**Emballage**
GNK11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNK23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNK12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNK13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNK14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNK24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNK28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNK16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles avec joint hermétique pour bacs avec anses			Ronda	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**pour GN**	**Emballage**
GNX11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNX23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNX12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNX13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNX14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNX16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles avec encoche pour louche et anses			Ronda	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**pour GN**	**Emballage**
GNO11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNO23	GN2/3	354x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNO12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNO13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNO14	GN1/4	265x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNO24	GN2/4	530x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNO28	GN2/8	325x132 mm	Ronda	20 pcs/boîte
GNO16	GN1/6	176x162 mm	Ronda	20 pcs/boîte

Couvercles pleins spéciaux			Ronda	
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**pour GN**	**Emballage**
GNH11	GN1/1	530x325 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNH12	GN1/2	325x265 mm	Ronda	10 pcs/boîte
GNH13	GN1/3	325x176 mm	Ronda	10 pcs/boîte

GNT12

GNX12

GNH12

GNK12

GNO12

*

1) Joint silicone pour contact alimentaire - T°C max. 180°C Etanchéité parfaite du récipient pour le transport (ex. dans des conteneurs isothermes)
2) Valve de décompression (évacuation d'air)

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

- Gamme complète de récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, chauffer et transporter les aliments
- Les gastronormes Lineoplus sont de qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109 (CEE)
- Tous les modèles ont une finition parfaite et une fabrication robuste
- Lineoplus PREMIUM LINE vous propose des modèles de qualité dans les dimensions les plus courantes (pleins et perforés) + les couvercles
- Gamme Lineoplus en inox peut être combinée avec Lineoplus Tritan®

LINEOPLUS - PREMIUM LINE Série LGI - Récipients pleins

GN2/1 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI21020	20 mm	6,5 L	5 pcs/boîte
LGI21040	40 mm	12 L	5 pcs/boîte
LGI21065	65 mm	19,5 L	5 pcs/boîte
LGI21100	100 mm	30 L	5 pcs/boîte
LGI21150	150 mm	44,5 L	5 pcs/boîte
LGI21200	200 mm	58,5 L	5 pcs/boîte

GN1/1 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI11020	20 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
LGI11040	40 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
LGI11065	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
LGI11100	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
LGI11150	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
LGI11200	200 mm	28 L	5 pcs/boîte

GN2/3 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI23020	20 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
LGI23040	40 mm	3,5 L	10 pcs/boîte
LGI23065	65 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
LGI23100	100 mm	9 L	10 pcs/boîte
LGI23150	150 mm	13,5 L	10 pcs/boîte
LGI23200	200 mm	18 L	10 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI12020	20 mm	1,2 L	20 pcs/boîte
LGI12040	40 mm	2,5 L	20 pcs/boîte
LGI12065	65 mm	4 L	10 pcs/boîte
LGI12100	100 mm	6,5 L	10 pcs/boîte
LGI12150	150 mm	9,5 L	10 pcs/boîte
LGI12200	200 mm	12,5 L	10 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI13020	20 mm	0,7 L	20 pcs/boîte
LGI13040	40 mm	1,5 L	20 pcs/boîte
LGI13065	65 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
LGI13100	100 mm	4 L	10 pcs/boîte
LGI13150	150 mm	5,7 L	10 pcs/boîte
LGI13200	200 mm	7,7 L	10 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI14020	20 mm	0,5 L	20 pcs/boîte
LGI14040	40 mm	1 L	20 pcs/boîte
LGI14065	65 mm	1,8 L	10 pcs/boîte
LGI14100	100 mm	2,8 L	10 pcs/boîte
LGI14150	150 mm	4 L	10 pcs/boîte
LGI14200	200 mm	5,5 L	10 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI16065	65 mm	1 L	20 pcs/boîte
LGI16100	100 mm	1,6 L	20 pcs/boîte
LGI16150	150 mm	2,4 L	20 pcs/boîte
LGI16200	200 mm	3,4 L	20 pcs/boîte

GN1/9 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI19065	65 mm	0,5 L	20 pcs/boîte
LGI19100	100 mm	0,9 L	20 pcs/boîte

LGI21065

LGI14040

LINEOPLUS - PREMIUM LINE Série LGIF - Perforé

GN1/1 - Récipient perforé			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
LGI11020F	20 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
LGI11040F	40 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
LGI11065F	65 mm	9 L	10 pcs/boîte
LGI11100F	100 mm	14 L	10 pcs/boîte
LGI11150F	150 mm	21 L	10 pcs/boîte
LGI11200F	200 mm	28 L	5 pcs/boîte

LGI11020F

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Couvercles pour bacs gastronormes en inox 18/10 - AISI 304

lineoplus

- Couvercles pour les récipients gastronormes en inox pour restaurants et industrie alimentaire (norme UNI EN631-1)
- Les couvercles gastronormes de Lineoplus sont de qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109
- Les couvercles de RONDA et Lineoplus ne sont pas interchangeables
- Lineoplus PREMIUM LINE vous propose des modèles de qualité pleins ou avec encoche

LINEOPLUS - PREMIUM LINE - Couvercles LGI / LGIF

Couvercles pleins — **Lineoplus**

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
LGID11	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	10 pcs/boîte
LGID23	GN2/3	354x325 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGID12	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	10 pcs/boîte
LGID13	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGID14	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGID16	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGID19	GN1/9	176x108 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte

Couvercles LGID uniquement pour gastronormes LGI et LGIF de la gamme Lineoplus. Alternatif: couvercles pleins en polycarbonate et copolyester Lineoplus: Voir page 145

Couvercles avec encoche pour louche — **Lineoplus**

Code	Type	Dim. ext.	pour GN	Emballage
LGIDL11	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	10 pcs/boîte
LGIDL23	GN2/3	354x325 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGIDL12	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	10 pcs/boîte
LGIDL13	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGIDL14	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte
LGIDL16	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	20 pcs/boîte

Couvercles LGID uniquement pour gastronormes LGI et LGIF de la gamme Lineoplus.

LGID11

LGIDL11

En substitut des couvercles inox, il y a les couvercles en polycarbonate et copolyester, voir à la page 145

Les bacs gastro Premium Line répondent à la norme UNI EN631-1 !

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

lineoplus

- Acier inoxydable AISI 202 avec finition parfaite et fabrication robuste
- Food Safe - Bac de qualité alimentaire
- Pour la présentation, le stockage ou la cuisson au bain-marie (ne pas utiliser au four)
- Résistent aux températures de -20°C à +105°C

LINEOPLUS - PROMO LINE - Récipients pleins

GN1/1 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
811-20	20 mm	2,5 L	6 pcs/boîte
811-40	40 mm	5,5 L	6 pcs/boîte
811-65	65 mm	9 L	6 pcs/boîte
811-100	100 mm	14 L	6 pcs/boîte
811-150	150 mm	21 L	6 pcs/boîte
811-200	200 mm	25 L	6 pcs/boîte

GN2/3 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
823-20	20 mm	1,8 L	12 pcs/boîte
823-40	40 mm	3,5 L	12 pcs/boîte
823-65	65 mm	5,5 L	12 pcs/boîte
823-100	100 mm	9 L	12 pcs/boîte
823-150	150 mm	13,5 L	12 pcs/boîte
823-200	200 mm	18 L	12 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
812-20	20 mm	1,2 L	12 pcs/boîte
812-40	40 mm	2,5 L	12 pcs/boîte
812-65	65 mm	4 L	12 pcs/boîte
812-100	100 mm	6,5 L	12 pcs/boîte
812-150	150 mm	9,5 L	12 pcs/boîte
812-200	200 mm	12,5 L	12 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
813-20	20 mm	0,7 L	18 pcs/boîte
813-40	40 mm	1,5 L	18 pcs/boîte
813-65	65 mm	2,5 L	18 pcs/boîte
813-100	100 mm	4 L	18 pcs/boîte
813-150	150 mm	5,7 L	18 pcs/boîte
813-200	200 mm	7,7 L	18 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
814-65	65 mm	1,8 L	24 pcs/boîte
814-100	100 mm	2,8 L	24 pcs/boîte
814-150	150 mm	4 L	24 pcs/boîte
814-200	200 mm	5,5 L	24 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
816-65	65 mm	1 L	36 pcs/boîte
816-100	100 mm	1,6 L	36 pcs/boîte
816-150	150 mm	2,4 L	36 pcs/boîte

GN1/9 - Récipient plein			Lineoplus
Code	**Hauteur**	**Capacité**	**Emballage**
819-65	65 mm	0,5 L	48 pcs/boîte
819-100	100 mm	0,9 L	48 pcs/boîte

Couvercle plein			Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**Emballage**
811-D	GN1/1	530x325	6 pcs/boîte
823-D	GN2/3	354x325	12 pcs/boîte
812-D	GN1/2	325x265	12 pcs/boîte
813-D	GN1/3	325x176	18 pcs/boîte
814-D	GN1/4	265x162	24 pcs/boîte
816-D	GN1/6	176x162	36 pcs/boîte
819-D	GN1/9	176x108	48 pcs/boîte

Couvercle avec encoche			Lineoplus
Code	**Type**	**Dim. ext.**	**Emballage**
811-DL	GN1/1	530x325	6 pcs/boîte
823-DL	GN2/3	354x325	12 pcs/boîte
812-DL	GN1/2	325x265	12 pcs/boîte
813-DL	GN1/3	325x176	18 pcs/boîte
814-DL	GN1/4	265x162	24 pcs/boîte
816-DL	GN1/6	176x162	36 pcs/boîte
819-DL	GN1/9	176x108	48 pcs/boîte

811-100

814-150

812-D

813-DL

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes en polycarbonate - EN631-1

lineoplus

- Large gamme de récipients gastronormes pour restaurants et industrie alimentaire (EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, stocker et transporter les aliments
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109 (CEE)
- Lineoplus Premium Line propose des modèles de qualité dans les formats les plus courants ainsi que des couvercles pleins

LINEOPLUS - PREMIUM LINE - Parois transparentes & fond semi-transparent

GN1/1 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC11065	65 mm	8 L	26 p	32 p	6 pcs/boîte
LGPC11100	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6 pcs/boîte
LGPC11150	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6 pcs/boîte
LGPC11200	200 mm	24,7 L	80 p	99 p	6 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC12065	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6 pcs/boîte
LGPC12100	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6 pcs/boîte
LGPC12150	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6 pcs/boîte
LGPC12200	200 mm	11 L	35 p	44 p	6 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC13065	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6 pcs/boîte
LGPC13100	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6 pcs/boîte
LGPC13150	150 mm	5 L	16 p	20 p	6 pcs/boîte
LGPC13200	200 mm	6,6 L	21 p	27 p	6 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC14065	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6 pcs/boîte
LGPC14100	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6 pcs/boîte
LGPC14150	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6 pcs/boîte
LGPC14200	200 mm	5,2 L	14 p	17 p	6 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC16065	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6 pcs/boîte
LGPC16100	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6 pcs/boîte
LGPC16150	150 mm	2,2 L	9 p	9 p	6 pcs/boîte
LGPC16200	200 mm	3,2 L	7 p	12 p	6 pcs/boîte

GN1/9 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPC19065	65 mm	0,5 L	-	-	6 pcs/boîte
LGPC19100	100 mm	0,9 L	-	-	6 pcs/boîte

Note: p = portions (à titre indicatif)

Couvercle plein			Lineoplus		
Code	Type	Dim. ext.	Pour GN	Exécution	Emballage
LGPCD11	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPCD12	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPCD13	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPCD14	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPCD16	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPCD19	GN1/9	176x108 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte

Les couvercles Lineoplus en polycarbonate s'adaptent aussi sur les bacs gastro inox Lineoplus de tous les formats.
Voir page 141 pour la gamme des bacs gastronormes Lineoplus en inox.

Parois transparentes avec graduations en litres

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes en copolyester transparent - EN631-1

lineoplus

- Large gamme de récipients gastronormes pour restaurants et industrie alimentaire (EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, stocker et transporter les aliments
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109 (CEE)
- Lineoplus propose des modèles de qualité dans les formats les plus courants ainsi que des couvercles pleins
- Tritan™ est réalisé en copolyester transparent sans bisphénol A
- Résistent aux températures de -40°C à +90°C - Avec graduations en litres (en quart)

BPA free

LINEOPLUS - Tritan™ - Copolyester transparent

GN2/1 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR21200	200 mm	50 L	80 p	99 p	6 pcs/boîte

GN1/1 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR11065	65 mm	8 L	26 p	32 p	6 pcs/boîte
LTR11100	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6 pcs/boîte
LTR11150	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6 pcs/boîte
LTR11200	200 mm	24,7 L	80 p	99 p	6 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR12065	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6 pcs/boîte
LTR12100	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6 pcs/boîte
LTR12150	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6 pcs/boîte
LTR12200	200 mm	11 L	35 p	44 p	6 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR13065	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6 pcs/boîte
LTR13100	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6 pcs/boîte
LTR13150	150 mm	5 L	16 p	20 p	6 pcs/boîte
LTR13200	200 mm	6,6 L	21 p	27 p	6 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR14065	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6 pcs/boîte
LTR14100	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6 pcs/boîte
LTR14150	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6 pcs/boîte
LTR14200	200 mm	5,2 L	14 p	17 p	6 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR16065	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6 pcs/boîte
LTR16100	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6 pcs/boîte
LTR16150	150 mm	2,2 L	9 p	9 p	6 pcs/boîte
LTR16200	200 mm	3,2 L	7 p	12 p	6 pcs/boîte

Note: p = portions (à titre indicatif)

GN1/9 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LTR19065	65 mm	0,5 L	-	-	6 pcs/boîte
LTR19100	100 mm	0,9 L	-	-	6 pcs/boîte

Grilles de fond (égouttoir)				Lineoplus
Code	Type	Dim. ext.	Pour GN	Emballage
LTRFR21000	GN2/1	650x530	Lineoplus	6 pcs/boîte
LTRFR11000	GN1/1	530x325	Lineoplus	6 pcs/boîte
LTRFR12000	GN1/2	325x265	Lineoplus	6 pcs/boîte

Couvercles plein					Lineoplus	
Code	Code*	Type	Dim. ext.	Pour GN	Exécution	Emballage
LTRD21000		GN2/1	650x530 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD11000	LTRDH11000	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD12000	LTRDH12000	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD13000	LTRDH13000	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD14000	LTRDH14000	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD16000	LTRDH16000	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LTRD19000	LTRDH19000	GN1/9	176x108 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte

*: LTRDH = couvercle

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes High Temp - EN631-1

lineoplus

- Large gamme de récipients gastronormes pour restaurants et industrie alimentaire (EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, stocker et transporter les aliments
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 10/2011 (CEE)
- Lineoplus High Temp propose des modèles de qualité dans les formats les plus courants ainsi que des couvercles pleins
- Sans bisphénol A
- Résistent aux températures de -40°C à +150°C - Avec graduations en litres (en quart)

High temp

BPA free

LINEOPLUS - Grilamid™ - Parois transparentes & fond semi-transparent

GN1/1 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT11065	65 mm	8 L	26 p	32 p	6 pcs/boîte
LPHT11100	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6 pcs/boîte
LPHT11150	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT12065	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6 pcs/boîte
LPHT12100	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6 pcs/boîte
LPHT12150	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT13065	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6 pcs/boîte
LPHT13100	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6 pcs/boîte
LPHT13150	150 mm	5 L	16 p	20 p	6 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT14065	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6 pcs/boîte
LPHT14100	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6 pcs/boîte
LPHT14150	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT16065	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6 pcs/boîte
LPHT16100	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6 pcs/boîte
LPHT16150	150 mm	2,2 L	9 p	9 p	6 pcs/boîte

GN1/9 - Récipient plein					Lineoplus
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LPHT19065	65 mm	0,5 L	-	-	6 pcs/boîte
LPHT19100	100 mm	0,9 L	-	-	6 pcs/boîte

Note: p = portions (à titre indicatif)

Couvercle plein			Lineoplus		
Code	Type	Dim. ext.	Pour GN	Exécution	Emballage
LPHTD11000	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LPHTD12000	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LPHTD13000	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LPHTD14000	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LPHTD16000	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LPHTD19000	GN1/9	176x108 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte

Les couvercles Lineoplus Grilamid s'adaptent aussi sur les bacs gastro inox Lineoplus de tous les formats.

Voir page 141 pour la gamme des bacs gastronormes Lineoplus en inox.

Grilles de fond (égouttoir)			Lineoplus	
Code	Type	Dim. ext.	Pour GN	Emballage
LPHTRFR11000	GN1/1	530x325	Lineoplus	6 pcs/boîte
LPHTRFR12000	GN1/2	325x265	Lineoplus	6 pcs/boîte

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs gastronormes en polypropylène - EN631-1

lineoplus

- Large gamme de récipients gastronormes pour restaurants et industrie alimentaire (EN631-1)
- A utiliser pour exposer, préparer, stocker et transporter les aliments
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 10/2011 (CEE)
- Des modèles de qualité dans les formats les plus courants ainsi que des couvercles pleins
- Polypropylène sans bisphénol A
- Résistent aux températures de -40°C à +80°C - Avec graduations en litres (en quart)

BPA free

LINEOPLUS - Polypropylène - Transparent

GN1/1 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP11065	65 mm	8 L	26 p	32 p	6 pcs/boîte
LGPP11100	100 mm	12,3 L	40 p	49 p	6 pcs/boîte
LGPP11150	150 mm	18,5 L	60 p	74 p	6 pcs/boîte
LGPP11200	200 mm	24,7 L	80 p	99 p	6 pcs/boîte

GN1/2 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP12065	65 mm	3,7 L	12 p	15 p	6 pcs/boîte
LGPP12100	100 mm	5,5 L	18 p	22 p	6 pcs/boîte
LGPP12150	150 mm	8,3 L	27 p	33 p	6 pcs/boîte
LGPP12200	200 mm	11 L	35 p	44 p	6 pcs/boîte

GN1/3 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP13065	65 mm	2,1 L	7 p	9 p	6 pcs/boîte
LGPP13100	100 mm	3,3 L	11 p	13 p	6 pcs/boîte
LGPP13150	150 mm	5 L	16 p	20 p	6 pcs/boîte
LGPP13200	200 mm	6,6 L	21 p	27 p	6 pcs/boîte

GN1/4 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP14065	65 mm	1,5 L	5 p	7 p	6 pcs/boîte
LGPP14100	100 mm	2,4 L	8 p	10 p	6 pcs/boîte
LGPP14150	150 mm	3,5 L	11 p	14 p	6 pcs/boîte
LGPP14200	200 mm	5,2 L	14 p	17 p	6 pcs/boîte

GN1/6 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP16065	65 mm	0,98 L	3 p	4 p	6 pcs/boîte
LGPP16100	100 mm	1,6 L	5 p	6 p	6 pcs/boîte
LGPP16150	150 mm	2,2 L	9 p	9 p	6 pcs/boîte
LGPP16200	200 mm	3,2 L	7 p	12 p	6 pcs/boîte

GN1/9 - Récipient plein			Lineoplus		
Code	Hauteur	Capacité	Adulte	Enfant	Emballage
LGPP19065	65 mm	0,5 L	-	-	6 pcs/boîte
LGPP19100	100 mm	0,9 L	-	-	6 pcs/boîte

Note: p = portions (à titre indicatif)

Couvercle plein			Lineoplus		
Code	Type	Dim. ext.	Pour GN	Exécution	Emballage
LGPPD11	GN1/1	530x325 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPPD12	GN1/2	325x265 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPPD13	GN1/3	325x176 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPPD14	GN1/4	265x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPPD16	GN1/6	176x162 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte
LGPPD19	GN1/9	176x108 mm	Lineoplus	standard	6 pcs/boîte

Les couvercles Lineoplus en polypropylène s'adaptent aussi sur les bacs gastro inox Lineoplus de tous les formats.
Voir page 141 pour la gamme des bacs gastronormes Lineoplus en inox.

Parois transparentes avec graduations en litres

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Couvercles flexibles réutilisables en silicone pour bacs gastronormes

flexsillid

- Couvercles flexibles (tous les formats) réutilisables, en silicone pour une fermeture parfaite des récipients gastronormes
- Le couvercle se fixe à chaque type de récipient GN (inox, PP, polycarbonate, Tritan, …) de différentes marques
- Les produits restent plus frais grâce à la fermeture hermétique
- La solution idéale face au film étirable
- Compatible lave-vaisselle (Il suffit simplement de tourner les coins à l'intérieur pour un nettoyage parfait)
- Durable: le couvercle en silicone retrouve sa forme originale
- Vous pouvez identifier les couvercles en utilisant un marqueur non-permanent
- Semi transparent
- Ergonomique: vous pouvez empiler sur les couvercles
- Convient pour température négative (jusqu'à -30°C), frigo, bain-marie, four (max. 200°C pendant max. 2h) et four à micro-ondes (max. 10 min)

FLEXSIL-LID™ - Couvercles pour tous types de récipients GN

Couvercles semi-transparents	Flexsil-lid™
Code	**Type**	**Dim. ext.**
FSL-001	GN1/1	530x325 mm
FSL-002	GN1/2	325x265 mm
FSL-003	GN1/3	325x176 mm
FSL-004	GN1/4	265x162 mm
FSL-005	GN1/6	176x162 mm
FSL-006	GN1/9	176x108 mm

Utiliser un marqueur non-permanent

Convient pour température négative, bain-marie, four et four à micro-ondes

Empilable

GN2/1 650 x 530 mm | GN1/1 530 x 325 mm | GN2/3 354 x 325 mm | GN1/2 325 x 265 mm | GN1/3 325 x 176 mm | GN1/4 265 x 162 mm | GN2/4 530 x 162 mm | GN1/6 176 x 162 mm | GN1/9 176 x 108 mm | GN2/8 325 x 132 mm

Bacs à glace en inox 18/10 - AISI 304

RONDA

- Large gamme de bacs en inox pour la production, la conservation et la présentation de crème glacée
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109 (CEE)
- Pour certains bacs, il existe des couvercles bombés transparents en plexi pour plus d'hygiène et de protection des aliments
- L'inox sélectionné et la méthode de production (emboutissage) vous garantissent la qualité et une longue durée de vie du produit
- En plus des bacs en inox, Ronda vous propose également des spatules pour glace, des sorbetières et des systèmes rince-doseur

Bacs à glace VG21 - 210x200 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
RON409162	VG2112	120 mm	3,5 L	20 pcs/boîte
RON409165	VG2115	150 mm	4,3 L	20 pcs/boîte
9167	VG2117	170 mm	4,9 L	20 pcs/boîte
9168	VG2118	180 mm	5,2 L	20 pcs/boîte
9170	VG2120	200 mm	5,8 L	20 pcs/boîte
N926601	Couvercle VC21	20 mm	-	25 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 192x182 mm			

Bacs à glace VG25 - 258x156 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9562	VG2512	120 mm	3,5 L	20 pcs/boîte
9565	VG2515	150 mm	4,2 L	20 pcs/boîte
9567	VG2517	170 mm	4,7 L	20 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 239x137 mm			

Bacs à glace VG33 - 330x165 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9362	VG3312	120 mm	5 L	20 pcs/boîte
9365	VG3315	150 mm	6 L	20 pcs/boîte
9367	VG3317	170 mm	6,5 L	20 pcs/boîte
9368	VG3318	180 mm	7,5 L	20 pcs/boîte
N926701	Couvercle VC33	20 mm	-	25 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 303x148 mm			

Bacs à glace VG34 - 330x250 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9371	VG3408	80 mm	5 L	20 pcs/boîte
9372	VG3412	120 mm	8 L	10 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 300 x 235 mm			

Bacs à glace VG36 - 360x165 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9671	VG3607	70 mm	3 L	10 pcs/boîte
RON409662	VG3612	120 mm	5,2 L	20 pcs/boîte
VG3612 DIV	VG36121	120 mm	5,2 L	20 pcs/boîte
9665	VG3615	150 mm	6,5 L	20 pcs/boîte
9668	VG3618	180 mm	8 L	16 pcs/boîte
VGC36	Couvercle VC36	20 mm	-	25 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 335x149 mm • Modèle VG3612DIV: avec séparateur en inox pour 2 goûts dans un bac			

Bacs à glace VG36 - 360x250 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9679	VG3638	80 mm	5,5 L	10 pcs/boîte
9672	VG3622	120 mm	8,5 L	10 pcs/boîte
RON409675	VG3625	150 mm	10,5 L	10 pcs/boîte
9678	VG3628	180 mm	13 L	10 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 335x233 mm			

Bacs à glace VG42 - 420x200 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9262	VG4212	122 mm	8 L	10 pcs/boîte
9265	VG4215	150 mm	10 L	10 pcs/boîte
9267	VG4217	170 mm	11 L	10 pcs/boîte
9268	VG4218	180 mm	12 L	10 pcs/boîte
9270	VG4220	200 mm	13 L	10 pcs/boîte
9275	VG4225	250 mm	16,5 L	10 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 401x183 mm			

Bac à glace VG18 - 181x166 mm

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9183	VG1812	127 mm	2,7 L	20 pcs/boîte
Info	• Dimensions intérieures: 151x151 mm			

Sorbetière ronde en inox

Ronda

Code	Type	Hauteur	Capacité	Emballage
9775	CP2024	240 mm	7,5 L	10 pcs/boîte
Info	• ø 200 mm			

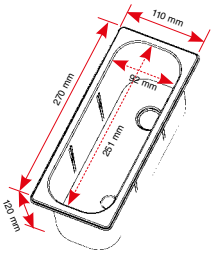
Bacs à glace en inox 18/10 - AISI 304

RONDA

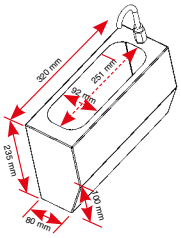
- Large gamme de récipients en inox pour la production, la conservation et la présentation de crème glacée
- Qualité alimentaire, conformément à la directive UE 89/109 (CEE)
- L'inox sélectionné et la méthode de production (emboutissage) vous garantissent la qualité et une longue durée de vie du produit
- En plus des bacs en inox, Ronda vous propose également des spatules pour glace, des sorbetières et des systèmes rince-doseur

Couvercle isolé inox + cadre d'encastrement				Ronda	
Code	**Type**	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Ø encastr.**	**Emballage**
9769	CO2C	70 mm	Ø 225 mm	Ø 211 mm	1 pcs/boîte

Spatules inox avec poignée en matière synthétique				Ronda
Code	**Type**	**Couleur**	**Longueur**	**Emballage**
SP15398	SP2501	blanc	250 mm	10 pcs/boîte
SP15399	SP2502	rouge	250 mm	10 pcs/boîte
SP15400	SP2503	vert	250 mm	10 pcs/boîte
SP15402	SP2504	bleu	250 mm	10 pcs/boîte
SP15403	SP2505	rose	250 mm	10 pcs/boîte
SP15404	SP2506	noir	250 mm	10 pcs/boîte
Info	• Utilisables aussi comme pelle pour hachis et salades			



Rince-doseur à encastrer pour glace					Ronda
Code	**Type**	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
9762	VP2712	120 mm	270x110 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
Info	• Rince-doseur à encastrer, sans robinet • 2 trous en dessous: 1/2" (évacuation) & 3/8" (arrivée d'eau) • Avec surverse 1/2", bouchon 3/8" et grille perforée • Dim. int.: 251x92 mm • Inox 18/10 - AISI304				



Rince-doseur avec coffrage					Ronda
Code	**Type**	**Hauteur**	**Dim. ext.**	**Capacité**	**Emballage**
VP2712S	VP2712S	120 mm	270x110 mm	2,5 L	10 pcs/boîte
9761	VPAC	235 mm	320x122 mm	-	5 pcs/boîte

Info VP2712S:
- Rince-doseur inox pour encastrement dans un coffrage en inox (VPAC)
- 1 trou en dessous: 3/4" (évacuation d'eau)
- Avec surverse 3/4" et grille perforée
- Dim. int.: 251x92 mm

Info VPAC:
- Coffrage en inox et robinet (H 110 mm) avec levier
- 4 trous de fixation sur paroi droite
- Robinet également livrable séparément (réf. RON40DIVAR)

Sur demande:

Bacs à glace avec hauteur limitée.

2 types:
VG3634 (360x250xh40 mm)
VG3602 (360x250xh20 mm)

Contactez-nous pour plus d'informations.

Grille perforée

Robinet avec levier

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

154 GANTS DE PROTECTION

160 PLANCHES À DÉCOUPER

166 DAYMARK ÉTIQUETTES

170 POCHES PATISSIÈRES & SACHETS DE CUISSON

172 CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

san jamar®
smart. safe. sanitary.

Gants de protection

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Gants de protection & maniques pour professionnels
- Protègent lors de la manipulation des plats sortant du four, des marmites & casseroles chaudes
- Plusieurs modèles selon la température maximale de protection et l'utilisation principale
- ROBUSTESSE, FIABILITÉ, CONFORT & SECURITÉ

UCMX/UPM	San Jamar		
Moufle Ultigrip® (uniquement en noir)			
Plage de t°C	De -78°C à +260°C		
Matière	Néoprène		
Coloris	Noir		
Applications	Protège contre la chaleur, la vapeur & contre températures négatives		
Avantages	• Fabrication néoprène® antidérapante reste toujours propre et peut facilement être nettoyée • Ganse intégrée • Manchette en biseau pour faciliter l'utilisation • Webguard™ aussi résistant à la chaleur* entre le pouce et l'index + évite la déchirure **• Lavable en machine (40°C)** **• Approuvé CE - Qualité alimentaire** • Choix: moufle standard ou "puppet"		
Emballage	par pièce		
5 modèles	**UCMX13**	standard	L 330 mm
	UCMX15	standard	L 381 mm
	UCMX17	standard	L 432 mm
	UPM15	Puppet	L 381 mm
	UPM17	Puppet	L 432 mm

*: pas avec le modèle Puppet

UHP	San Jamar	
Manique Ultigrip® (uniquement en noir)		
Plage de t°C	Jusque +260°C (pour 15 secondes)	
Matière	Néoprène	
Coloris	Noir	
Applications	Protège contre la chaleur, la vapeur & contre températures négatives	
Avantages	• Fabrication néoprène® antidérapante reste toujours propre et peut facilement être nettoyée **• Lavable en machine (40°C)** **• Approuvé CE - Qualité alimentaire**	
Emballage	par pièce	
3 modèles	**UHP55BK**	140x140 mm
	UHP77BK	178x178 mm
	UHP1010BK	254x254 mm

SYMBOLES DE PROTECTION

FROID | CHALEUR | VAPEUR | FLAMMES | PROTECTION COUPURES

CE: EN420 + A1:2009 / EN470: 2004 / EN388: 2003

FGI-OR	San Jamar	
Gant pour aliments froids		
Plage de t°C	Jusque -18°C	
Matière	Caoutchouc PVC	
Coloris	Orange/blanc	
Applications	Pour le traitement des aliments congelés	
Avantages	• Doublure d'isolation flexible en polystyrène et brassard tricoté pour une protection optimale • Approuvé CE	
Emballage	par paire	
1 modèle	**FGI-OR** taille unique	

801SG	San Jamar	
Moufle chaud/froid		
Plage de t°C	De -18°C à +204°C	
Matière	Coton avec enduit non-adhésif	
Coloris	Argent	
Applications	Convient pour des besoins de base	
Avantages	• Modèle cousu pour une meilleure protection • Ganse intégrée • Manchette en biseau pour faciliter l'utilisation	
Emballage	par paire	
3 modèles	**801SG13**	L 330 mm
	801SG15	L 381 mm
	801SG17	L 432 mm

800FG	San Jamar	
Moufle BestGuard®		
Plage de t°C	Jusque +232°C	
Matière	Coton	
Coloris	Brun léger	
Applications	Convient pour des besoins de base	
Avantages	• Modèle cousu pour une meilleure protection • Ganse intégrée • Manchette en biseau pour faciliter l'utilisation • Ignifuge • Webguard™ aussi résistant à la chaleur entre le pouce et l'index + évite la déchirure • Approuvé CE	
Emballage	par paire	
3 modèles	**800FG13**	L 330 mm
	800FG15	L 381 mm
	800FG17	L 432 mm

Gants de protection

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Gants de protection & maniques pour professionnels
- Protègent lors de la manipulation des plats sortant du four, des marmites & casseroles chaudes
- Plusieurs modèles selon la température maximale de protection et l'utilisation principale
- ROBUSTESSE, FIABILITÉ, CONFORT & SECURITÉ

T12	San Jamar
Gant Rotissi	
Plage de t°C	Jusque +260°C
Matière	Néoprène
Coloris	Noir
Applications	Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds
Avantages	• Lavable en machine • Exécution extra solide pour une longue durée de vie • Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés
Emballage	par paire
2 modèles	**T1212** L 305 mm **T1217** L 432 mm

KTO	San Jamar	
Moufle Kool-Touch - avec Kevlar®		
Plage de t°C	Nomex® jusque +232°C / Kevlar® jusque 537°C	
Matière	Nomex® + Kevlar®	
Coloris	Rouge (Nomex®) + jaune (Kevlar®)	
Applications	Protection contre chaleur extrême, flammes ou vapeur	
Avantages	• Lavable en machine • Plusieurs couches d'isolation pour une protection optimale • Résistant à la déchirure et aux coupures • Ignifuge	
Emballage	par pièce	
8 modèles	**KTO-212** standard	L 305 mm
	KTO-215 standard	L 381 mm
	KTO-218 standard	L 457 mm
	KTO-224 standard	L 610 mm
	KTO-112K Puppet	L 305 mm
	KTO-115K Puppet	L 381 mm
	KTO-118K Puppet	L 457 mm
	KTO-124K Puppet	L 610 mm

SYMBOLES DE PROTECTION

FROID | CHALEUR | VAPEUR | FLAMMES | PROTECTION COUPURES

CE: EN420 + A1:2009 / EN470: 2004 / EN388: 2003

KOOL-TEK® KEVLAR®

ML5000	San Jamar
Gant pour applications chaudes	
Plage de t°C	Jusque +204°C
Matière	Coton / Kevlar® / Néoprène
Coloris	Sable
Applications	Protection parfaite contre la chaleur
Avantages	• Lavable en machine • Fabrication extra solide en coton avec points d'adhérence Néoprène
Emballage	par paire
1 modèle	**ML5000** taille unique

SG10	San Jamar
Gant Dyneema®	
Matière	Fibres Dyneema® + des noyaux de fils d'inox
Coloris	Blanc, bleu, rouge, jaune, vert et violet
Applications	Découper et lever
Avantages	• Lavable en machine • Structure souple mais résistante • 6 coloris différents (blanc, bleu pour fruits de mer et crustacés, rouge pour viande, vert pour légumes et autres produits agricoles, jaune pour volaille et violet pour préparation anti-allergènes) • Emploi gaucher/droitier et très pratique • Approuvé CE • **ANSI niveau 5 coupure protection**
Emballage	par pièce
4 modèles	**SG10S** small (5 coloris) **SG10M** medium (5 coloris) **SG10L** large (5 coloris) **SG10XL** extra large (uniquement en blanc)

lineoplus

LVB-027	Lineoplus
Gant pour applications chaudes	
Plage de t°C	Jusque +350°C
Matière	Coton / Nomex® + Kevlar®
Coloris	Sable
Applications	Protection parfaite contre la chaleur (fours)
Avantages	• Lavable en machine • Manchette élastique
Emballage	par paire
1 modèle	**LVB-027** taille unique (L 270 mm)

Gants de protection

- Gants de protection & maniques pour professionnels
- Protègent lors de la manipulation des plats sortant du four, des marmites & casseroles chaudes
- Plusieurs modèles selon la température maximale de protection et l'utilisation principale
- ROBUSTESSE, FIABILITÉ, CONFORT & SECURITÉ

Jusqu'à +250°C

6786RMT	San Jamar	
Moufle FryGuard		
Plage de t°C	Jusque +250°C	
Matière	Néoprène	
Coloris	Noir	
Applications	Protection parfaite contre l'huile chaude	
Avantages	• Lavable en machine • Fabrication extra solide pour une longue durée de vie • Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés • Approuvé USDA	
Emballage	par paire	
2 modèles	**6786RMT**	L 356 mm
	6786RMTXL	L 457 mm

Jusqu'à +235°C

EZK	San Jamar		
Moufle EZ-Kleen™ (fours)			
Plage de t°C	Jusque +235°C (pour 15 secondes)		
Matière	Revêtement en polycoton		
Coloris	Rouge/blanc		
Applications	Protection contre chaleur ou vapeur Nettoyage des appareils de friterie		
Avantages	• Lavable en machine • Fabrication extra solide pour une longue durée de vie • Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés		
Emballage	par pièce		
3 modèles	**EZK15**	moufle	L 381 mm
	EZK17	moufle	L 432 mm
	EZKSL	manche	L 610 mm

SYMBOLES DE PROTECTION

FROID | CHALEUR | VAPEUR | FLAMMES | PROTECTION COUPURES

CE: EN420 + A1:2009 / EN470: 2004 / EN388: 2003

CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS D'INFORMATIONS CONCERNANT LA GAMME EZ-KLEEN™

Protection visage EZ-Kleen™

Tablier EZ-Kleen™

Manche EZ-Kleen™

Moufle EZ-Kleen™

Manique EZ-Kleen™

Protection tibia EZ-Kleen™

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Maniques et gants de protection en cuir

lineoplus

Maniques et gants de protection en cuir

lineoplus

- Gants de four professionnels fabriqués en cuir souple
- **Qualité alimentaire**
- Résistent à la chaleur jusque +300°C
- Applications: boulangerie, croissanterie, pizzeria, grandes cuisines, etc…
- Laver à la main (ne pas mettre en machine)

RÉSISTANCE CHALEUR

JUSQUE +300°C

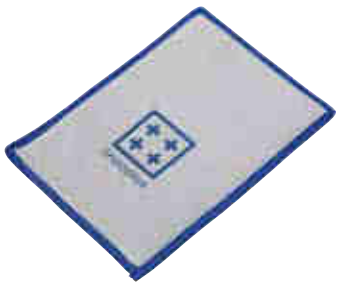
ABR-902/15	Lineoplus
Moufle de four à 3 doigts 300°C	
Longueur totale	360 mm
Protection poignet	150 mm
Couleur	blanc gris
Emballage	1 paire/boîte

ABR-903/15	Lineoplus
Gant de four à 5 doigts 300°C	
Longueur totale	360 mm
Protection poignet	150 mm
Couleur	blanc gris
Emballage	1 paire/boîte

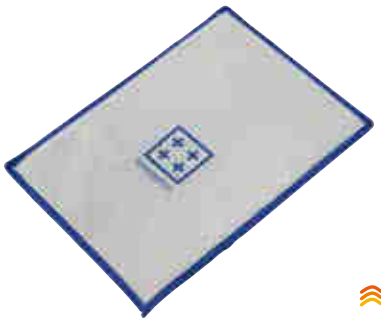
ABR-904/15	Lineoplus
Moufle de four avec pouce 300°C	
Longueur totale	360 mm
Protection poignet	150 mm
Couleur	blanc gris
Emballage	1 paire/boîte

ABR-905	Lineoplus
Moufle de four sans pouce 300°C	
Longueur totale	310 mm
Largeur	200 mm
Couleur	blanc gris
Emballage	1 paire/boîte

ABR-906/S	Lineoplus
Moufle courte avec pouce 300°C	
Longueur totale	300 mm
Emploi	gaucher/droitier
Couleur	blanc gris
Emballage	1 pce/boîte



ABR-900/A	Lineoplus
Petite manique 300°C	
Dim. ext.	180x250 mm
Emploi	universel
Couleur	blanc gris
Emballage	1 pce/boîte



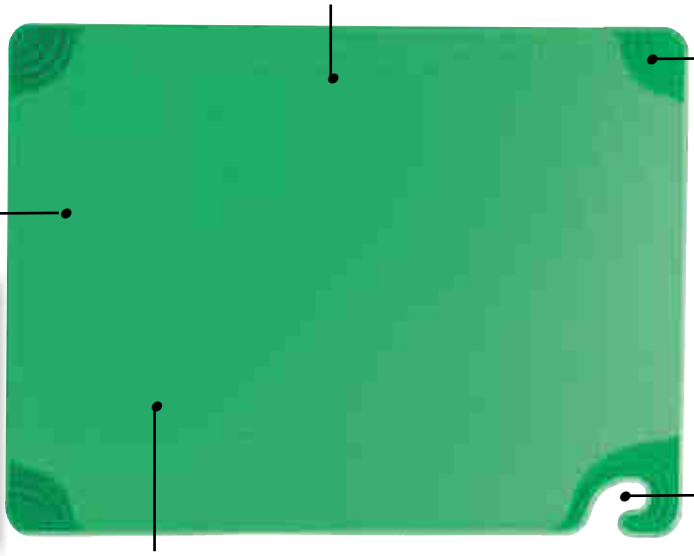
ABR-900/B	Lineoplus
Grande manique 300°C	
Dim. ext.	350x250 mm
Emploi	universel
Couleur	blanc gris
Emballage	1 pce/boîte

Saf-T-Grip® planches à découper avec crochet

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Planches à découper pratiques pour usage professionnel
- Plusieurs couleurs différentes: selon les produits à couper ou découper (processus HACCP)
- 4 tailles: MINI (228x305 mm) - PETIT (305x457 mm) - MOYEN (381x508 mm) - GRAND (457x610 mm)
- Double durée de vie: planche réversible grâce aux bases antidérapantes incorporées des 2 côtés
- Structure légèrement granulée - Sans rainure
- Lavable au lave-vaisselle - Pas de déformation par la chaleur
- La poignée de préhension brevetée facilite le rangement et le séchage suspendu
- Règle intégrée pour faire des tranches parfaitement égales (un côté: cm; l'autre côté: pouces)
- Qualité alimentaire (EU) Nr. 10/2011

DOUBLE DURÉE DE VIE CAR REVERSIBLE

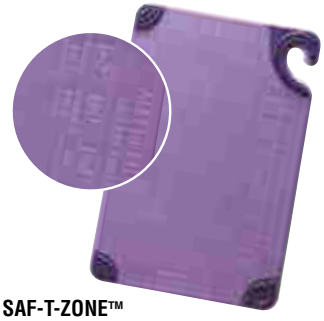


Codes couleurs HACCP
- Fromage+ produit laitiers
- Fruits et légumes
- Viande cuite
- Volaille
- Viande crue
- Poisson et crustacés
- Préparations anti-allergènes

XPEDITER™

Planches à découper de couleur - avec structure antidérapante						San Jamar	
Code	**Code***	**Dim. (LxP)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**Matière**	**Rainure**	**Emballage**
Format MINI: 228x305 mm							
SJM-301	**SJM-701***	228x305 mm	blanc	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-302	**SJM-702***	228x305 mm	brun	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-303	**SJM-703***	228x305 mm	jaune	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-304	**SJM-704***	228x305 mm	vert	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-305	**SJM-705***	228x305 mm	rouge	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-307	**SJM-707***	228x305 mm	violet	9,5 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte

*: planches blanches avec coins colorées



SAF-T-ZONE™ SJM-307 (anti-allergique)

Série SJM-7 planches blanches avec coins colorées

SAF-T-ZONE™ COFFRET + PLANCHE À DÉCOUPER

Comprend:
- 1 pince 300 mm
- 1 grattoir (nylon + inox)
- 1 couteau chef 255 mm (inox)
- 1 planche 305x457 mm (SJM-407)

Code: **SJM-410**
Emballage: 1 pce/boîte
(sans le thermomètre)

Saf-T-Grip® planches à découper avec crochet

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Planches à découper pratiques pour usage professionnel
- Plusieurs couleurs différentes: selon les produits à couper (processus HACCP)
- 4 tailles: MINI (228x305 mm) - PETIT (305x457 mm) - MOYEN (381x508 mm) - GRAND (457x610 mm)
- Double durée de vie: planche réversible grâce aux bases antidérapantes incorporées des 2 côtés
- Structure légèrement granulée - Sans rainure
- Lavable au lave-vaisselle - Pas de déformation par la chaleur
- Le crochet breveté dans le coin facilite le rangement et le séchage suspendu
- Une règle intégrée pour faire des tranches parfaitement égales (un côté: cm; l'autre côté: pouces)
- Qualité alimentaire (EU) Nr. 10/2011

Codes couleurs HACCP
- Fromage+ produit laitiers
- Fruits et légumes
- Viande cuite
- Volaille
- Viande crue
- Poisson et crustacés
- Préparations anti-allergènes

DOUBLE DURÉE DE VIE

Planches à découper de couleur - avec structure antidérapante				San Jamar		
Code	**Dim. (LxP)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**Matière**	**Rainure**	**Emballage**
Petit format: 305x457 mm						
SJM-401	305x457 mm	blanc	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-402	305x457 mm	brun	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-403	305x457 mm	jaune	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-404	305x457 mm	vert	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-405	305x457 mm	rouge	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-406	305x457 mm	bleu	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-407	305x457 mm	violet	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
Grand format: 457x610 mm						
SJM-601	457x610 mm	blanc	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-602	457x610 mm	brun	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-603	457x610 mm	jaune	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-604	457x610 mm	vert	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-605	457x610 mm	rouge	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-606	457x610 mm	bleu	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte

Règle intégrée pour des tranches parfaitement égales

Code	**Code***	**Dim. (LxP)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**Matière**	**Rainure**	**Emballage**
Format moyen: 381x508 mm							
SJM-501	**SJM-801***	381x508 mm	blanc	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-502	**SJM-802***	381x508 mm	brun	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-503	**SJM-803***	381x508 mm	jaune	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-504	**SJM-804***	381x508 mm	vert	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-505	**SJM-805***	381x508 mm	rouge	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte
SJM-506	**SJM-806***	381x508 mm	bleu	13 mm	copolymère	non	6 pcs/boîte

*: planches blanches avec coins colorées

Série SJM-8 planches blanches avec coins colorées

PETITES PLANCHES POUR LE BAR (150x230 mm)
Voir chapitre: BAR I BUFFET I TABLE

SAF-T-ZONE™

SJM-407
SAF-T-GRIP®
Planche distinctive pour les préparations anti-allergiques

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Planches à découper et accessoires

lineoplus

- Gamme complète de planches à découper en polyéthylène 500 haute densité pour l'utilisateur professionnel
- Plusieurs couleurs différentes; selon les produits à couper (processus HACCP)
- Choix entre 3 formats, avec ou sans rainure - 400x300, 500x300 ou 530x325 mm
- Structure totalement lisse - Sans pieds antidérapants - Lavable au lave-vaisselle
- Planches sur mesure (séries): nous consulter svp
- Qualité alimentaire (EU) Nr. 10/2011

Made in EU

Planches à découper de couleur 400x300 - Classic				Lineoplus			
Code	**Dim. (LxB)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**PEHD**	**Rainure**	**Emballage**
Sans rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-401	400x300 mm	blanc	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-402	400x300 mm	brun	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-403	400x300 mm	jaune	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-404	400x300 mm	vert	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-405	400x300 mm	rouge	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-406	400x300 mm	bleu	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
Avec rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-411	400x300 mm	blanc	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-412	400x300 mm	brun	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-413	400x300 mm	jaune	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-414	400x300 mm	vert	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-415	400x300 mm	rouge	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-416	400x300 mm	bleu	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte

KCB 004	Lineoplus
Support pour 6 planches à découper	
Matière	Inox
Planches	jusqu'à 30 mm d'épaisseur
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pieds antidérapants

Planches à découper de couleur 500x300 - Classic				Lineoplus			
Code	**Dim. (LxB)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**PEHD**	**Rainure**	**Emballage**
Sans rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-501	500x300 mm	blanc	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-502	500x300 mm	brun	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-503	500x300 mm	jaune	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-504	500x300 mm	vert	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-505	500x300 mm	rouge	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-506	500x300 mm	bleu	20 mm	500	non	6 pcs/boîte
Avec rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-511	500x300 mm	blanc	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-512	500x300 mm	brun	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-513	500x300 mm	jaune	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-514	500x300 mm	vert	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-515	500x300 mm	rouge	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte
KCB-516	500x300 mm	bleu	20 mm	500	oui	6 pcs/boîte

SP660X530	Lineoplus
Planche à découper pour table de travail	
Matière	polyéthylène HDPE 500
Dim. ext.	660x530 mm - bords de 50 mm
Epaisseur	15 mm (bords: 20 mm)
Couleur	blanc
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Les bords permettent un bon maintien sur le plan de travail

KCB 001	Lineoplus
Rabot à lame interchangeable	
Matière	polyéthylène
Couleur	blanc
Emballage	1 pce/boîte
Option	Lame de rechange (Réf. KCB 002)

Planches à découper et accessoires

lineoplus

- Gamme complète de planches à découper en polyéthylène 500 haute densité pour l'utilisateur professionnel
- Plusieurs couleurs différentes; selon les produits à couper (processus HACCP)
- Choix entre 3 formats, avec ou sans rainure - 400x300, 500x300 ou 530x325 mm
- Structure totalement lisse - Sans pieds antidérapants - Lavable au lave-vaisselle
- Planches sur mesure (séries): nous consulter svp
- Qualité alimentaire (EU) Nr. 10/2011

Codes couleurs HACCP
- Fromage/produits laitiers
- Fruits et légumes
- Viande cuite
- Volaille
- Viande crue
- Poisson et crustacés

Planches à découper de couleur 400x300 - Fine					Lineoplus		
Code	**Dim. (LxB)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**PEHD**	**Rainure**	**Emballage**
Sans rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-701	400x300 mm	blanc	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-702	400x300 mm	brun	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-703	400x300 mm	jaune	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-704	400x300 mm	vert	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-705	400x300 mm	rouge	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-706	400x300 mm	bleu	12 mm	500	non	6 pcs/boîte

Planches à découper de couleur 530x325 - Gastro Fine					Lineoplus		
Code	**Dim. (LxB)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**PEHD**	**Rainure**	**Emballage**
Sans rainure - sans pieds antidérapants						
KCB-801	530x325 mm	blanc	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-802	530x325 mm	brun	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-803	530x325 mm	jaune	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-804	530x325 mm	vert	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-805	530x325 mm	rouge	12 mm	500	non	6 pcs/boîte
KCB-806	530x325 mm	bleu	12 mm	500	non	6 pcs/boîte

Formulaire - Planches à découper sur mesure

lineoplus

☐ **COMMANDE** ☐ **DEMANDE DE PRIX**

- DÉCOUPE SUR MESURE À PARTIR D'UNE PIÈCE
- TOUS FORMATS, GRAND OU PETITS - SANS PIEDS - DIFFÉRENTES ÉPAISSEURS
- COULEUR: BLANC OU ROUGE BRUN
- Polyéthylène à haute densité 500 (HDPE)
- Dimensions max.: 4000 x 2000 mm (4 x 2 m)
- Autres coloris ou fabrications: nous consulter

Complétez le tableau ci-dessous avec les dimensions de vos planches, la couleur souhaitée et la quantité.

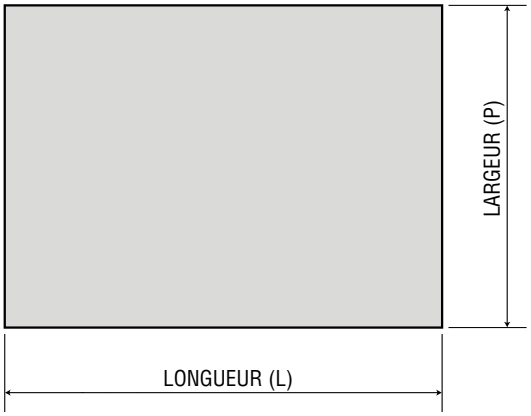
NE PAS ÉCRIRE DANS CE CADRE SVP

PRIX NET UNITAIRE / PIÈCE (HORS TAXES, DÉPART): .....

VALIDITÉ DE L'OFFRE: .....

Quantité	Epaisseur	Couleur		Dim. LxP (mm)
		Blanc	Rouge brun	
.....	10 mm	☐	☐	..... x.....
.....	15 mm	☐	☐	..... x.....
.....	20 mm	☐	☐	..... x.....
.....	25 mm	☐	☐	..... x.....
.....	30 mm	☐	☐	..... x.....
.....	40 mm	☐	☐	..... x.....

Autres coloris ou fabrications hors standard sur demande



Société: ..... Tél.: .....

Contact: ..... Fax: .....

Rue et N°: ..... E-Mail: .....

Code postal: ..... Référence: .....

Ville: ..... Signature: .....

Important:
Ce formulaire sert à commander ou à demander le prix des planches à découper sur mesure.
Les planches à découper sur mesure ne seront ni reprises, ni échangées.
Délai de livraison: environ 2 semaines.

Date
_____ / _____ / _____

Copiez ce formulaire et envoyez-le nous

Tuff-Cut® Planches à découper

san jamar
smart. safe. sanitary.

- Développé spécialement pour les hautes températures (jusqu'à +175°C)
- Copolymère conçu pour ressembler à du bois
- Adapté à l'utilisation de couteaux dentelés
- Parfait pour la présentation des pizzas et de la viande
- Avec rainure pour la récupération des liquides, graisses, ...
- 3 tailles: PETIT (305x457 mm) - MOYEN (381x508 mm) - GRAND (457x610 mm)
- Lavable au lave-vaisselle - Pas de déformation par la chaleur
- Idéal pour la découpe de viande. Pensez également aux lampes chauffantes
- **Planches sur mesure (séries): nous consulter svp**
- Certifié NSF

Vous ne trouvez pas la planche à découper correspondant à votre besoin?
Consultez-nous pour vos projets sur mesure !

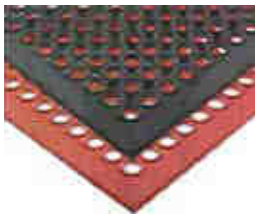
Planches à découper - avec structure antidérapante				San Jamar		
Code	**Dim. (LxP)**	**Couleur**	**Epaisseur**	**Matière**	**Rainure**	**Emballage**
TC121812GV	305x457 mm	brun	13 mm	copolymère	oui	6 pcs/boîte
TC152012GV	381x508 mm	brun	13 mm	copolymère	oui	6 pcs/boîte
TC182412GV	457x610 mm	brun	13 mm	copolymère	oui	6 pcs/boîte

Lampes chauffantes:
VOIR CATALOGUE LINUM® HARDWARE

Safety Wrap Station & EZ-Mats

SW1218

SW1218C
(mit Slice Cutter)



SW1218	San Jamar
Safety Wrap® Station	
Dim. ext.	700x230x205 mm (LxPxH)
Matière	Synthétique (lavable au lave-vaisselle)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Distributeur pour film étirable ou feuille aluminium • Diamètre rouleau: min. 30 mm • Longueur rouleau: 305 à 457 mm (avec adaptateurs) • Distributeur intégré pour étiquettes HACCP • Livré sans étiquettes • 4 lames incluses • Fixation murale possible
SW1218C	**Safety Wrap® Station avec slice cutter**

KCB 202	San Jamar
Tapis antidérapant 152x91 cm	
Dim. ext.	152x91x1,3 cm (LxPxH)
Matière	Caoutchouc
Emballage	1 pce/boîte
Couleur	rouge
Info	• Pour environnements humides • Sécurise l'espace de travail des employés • Anti-fatigue • N'absorbe pas les graisses/odeurs • Avec bords inclinés
KCB 204	Version noir

FRIDAY
SATURDAY
Item
Date
Shelf Life
Time
Shifts
Hours
Fresh Daily
Good Thru
4 pm
Close Info

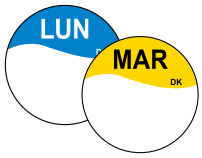
DuraMark™ - Étiquettes permanentes

DayMark

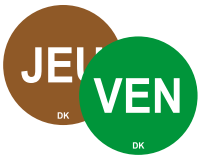
- Colle très puissante, adhère sur tous types de supports
- Etiquettes rondes, avec ou sans zone de texte
- Conviennent particulièrement aux emballages à usage unique
- Une couleur par jour - À utiliser entre -40°C et +71°C
- Coller sur surfaces sèches à température supérieure à -12°C

Type A - DuraMark™ - Étiquettes permanentes				DayMark	
Type	**Code article**	**Dimensions**	**Description**	**Étiq./roul.**	**Adhésif**
A1	**116930-(*)**	Ø 19 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	1000	permanent
A2	**116927-(*)**	Ø 19 mm	Lundi/dimanche - sans zone de texte	1000	permanent
A3	**116925-(*)**	25x25 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	1000	permanent
A4	**116920**	Ø 51 mm	Utiliser en premier (orange)	500	permanent
(*) : 1 = lundi, 2 = mardi, 3 = mercredi, 4 = jeudi, 5 = vendredi, 6 = samedi, 7 = dimanche					

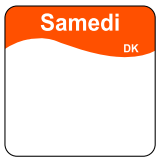
A1



A2



A3



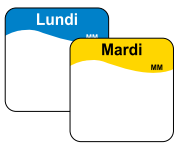
A4

MoveMark™ - Étiquettes amovibles

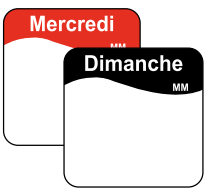
- S'enlèvent facilement, idéal pour emballages réutilisables
- Aucun résidu de colle ne subsiste, donc aucune perte de temps
- Nombreuses applications
- Une couleur par jour - Utilisation entre -40°C et +71°C
- Coller sur surfaces sèches à température supérieure à -12°C
- Enlever l'autocollant avant de mettre le bac dans la machine à laver

Type B - MoveMark™ - Étiquettes amovibles				DayMark	
Type	**Code article**	**Dimensions**	**Description**	**Étiq./roul.**	**Adhésif**
B1	**116928-(*)**	19x19 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	1000	amovible
B2	**117201-(*)**	25x25 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	1000	amovible
B3	**116921**	51x102 mm	Consommer avant/ avec zone de texte	500	amovible
B3	**113394**	51x102 mm	Étiquette blanco	500	amovible
B4	**116924**	Ø 38 mm	Consommer avant (vert)	500	amovible
B5	**117164**	Ø 51 mm	Utiliser en premier (orange)	500	amovible
(*) : 1 = lundi, 2 = mardi, 3 = mercredi, 4 = jeudi, 5 = vendredi, 6 = samedi, 7 = dimanche					

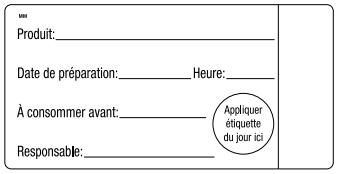
B1



B2



B3



B4

B5

MoveMark™ - Allergènes - Étiquettes amovibles

DayMark

- S'enlèvent facilement, idéal pour emballages réutilisables
- Aucun résidu de colle ne subsiste, donc aucune perte de temps
- Aident à indiquer la présence de substances allergiques dans les aliments transformés
- Couleur distinctive - Utilisation entre -40°C et +71°C
- Coller sur surfaces sèches à température supérieure à -12°C
- Enlever l'autocollant avant de mettre le bac dans la machine à laver

Type B - MoveMark™ - Étiquettes amovibles				DayMark	
Type	**Code article**	**Dimensions**	**Description**	**Étiq./roul.**	**Adhésif**
B6 + B7	**117017**	Ø 25 mm et 51x76 mm	Kit allergènes, langue française: -14 roul. de 1000 étiquettes Ø 25 mm - 2 distributeurs pour 7 rouleaux - 1 roul. de 500 étiquettes Multi-allergènes	1 kit	amovible
B6	**116939**	51x76 mm	Étiquette Multi-Allergènes	500	amovible
B7	**116962**	Ø 25 mm	Moutarde	1000	amovible
B7	**116953**	Ø 25 mm	Lait	1000	amovible
B7	**116965**	Ø 25 mm	Lupin	1000	amovible
B7	**116958**	Ø 25 mm	Fruits à coque	1000	amovible
B7	**116959**	Ø 25 mm	Oeufs		
B7	**116966**	Ø 25 mm	Mollusques		
B7	**116957**	Ø 25 mm	Poisson		
B7	**116963**	Ø 25 mm	Anhydride sulfureux	1000	amovible
B7	**116955**	Ø 25 mm	Soja	1000	amovible
B7	**116961**	Ø 25 mm	Céleri	1000	amovible
B7	**116954**	Ø 25 mm	Arachide	1000	amovible
B7	**116964**	Ø 25 mm	Graines de sésame	1000	amovible
B7	**116960**	Ø 25 mm	Gluten	1000	amovible
B7	**116956**	Ø 25 mm	Crustacés	1000	amovible

14 étiquettes individuelles
1 par type d'allergène

B7

B6

La Directive Européenne UE 1169/2011
Depuis le 13 décembre 2014 dans l'Union Européenne, tous les fabricants, détaillants et prestataires de l'alimentaire doivent clairement identifier les 14 substances et produits qui entraînent des allergies ou intolérances pour se conformer à la directive européenne UE1169/2011. Cette directive a pour but d'apporter aux consommateurs, mais aussi aux opérateurs de cuisine, une plus grande clarté sur les ingrédients, la nutrition et les allergènes. Les étiquettes Allergènes de DayMark vous permettent d'être aux normes avec un minimum d'efforts.

DissolveMark™ - Étiquettes hydrosolubles

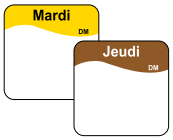
- Etiquettes solubles à l'eau en moins de 30 secondes
- Colle hydrosoluble Dissolve-A-Way™ - Pas de résidu de colle
- Pour tous types d'emballages
- Plage de température: de -40°C à +80°C
- Coller sur surfaces sèches à température supérieure à -6°C

Se dissout en 30sec

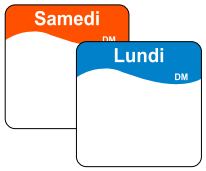
Type C - DissolveMark™ - Étiquettes hydrosolubles				DayMark	
Type	**Code article**	**Dimensions**	**Description**	**Étiq./roul.**	**Adhésif**
C1	**116926-(*)**	19x19 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	1000	Dissolve-A-Way
C2	**116933-(*)**	25x25 mm	Lundi/dimanche - avec zone de texte	500	Dissolve-A-Way
C3	**116923-(*)**	51x51 mm	Lundi/dimanche - À consommer avant	250	Dissolve-A-Way
C4	**116940**	51x76 mm	À consommer avant - avec zone de texte	250	Dissolve-A-Way

(*) : 1 = lundi, 2 = mardi, 3 = mercredi, 4 = jeudi, 5 = vendredi, 6 = samedi, 7 = dimanche

C1

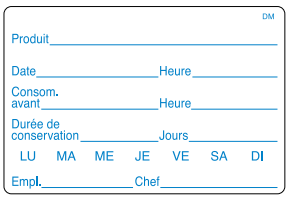


C2



C3

C4



ClearView™ - Distributeurs avec étiquettes

- S'enlèvent facilement, idéal pour emballages réutilisables
- Aucun résidu de colle, donc aucune perte de temps
- Nombreuses applications
- Une couleur par jour - Utilisation entre -40°C et +71°C
- Coller sur surfaces sèches à température supérieure à -12°C
- Enlever l'autocollant avant de mettre le bac dans la machine à laver

ClearView™ - Distributeurs avec étiquettes				DayMark	
Code article	**Groupe**	**Etiquette**	**Dimensions**	**Contenu distributeur**	**Étiq./roul.**
117219	DuraMark	A1 (116930)	Ø 19 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117218	DuraMark	A2 (116927)	Ø 19 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117128	DuraMark	A3 (116925)	25x25 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117125	MoveMark	B1 (116928)	19x19 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117167	MoveMark	B2 (117201)	25x25 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117127	DissolveMark	C1 (116926)	19x19 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 1000
117168	DissolveMark	C2 (116933)	25x25 mm	7 roul. Lundi/dimanche - avec zone de texte	7x 500
117156	DissolveMark	C3 (116923)	51x51 mm	7 roul. Lundi/dimanche - À consommer avant	7x 250

LabelSafe™ - Distributeurs sans étiquettes

LabelSafe™ - Distributeurs sans étiquettes			DayMark
Code article	**Dimensions**	**Description**	**Étiq./roul.**
DAY-001	19x19 mm	Distributeur pour 7 roul. pour étiquettes 19 mm	7x 2000
DAY-002	25x25 mm	Distributeur pour 7 roul. pour étiquettes 25 mm	7x 1000
DAY-003	51x51 mm	Distributeur pour 7 roul. pour étiquettes 51 mm	7x 500

PipingPal® - Poches pâtissières jetables

DayMark

- Matière résistante
- Convient pour sauces grumeaux
- Parois intérieures lisses
- Travail plus précis qu'avec la poche traditionnelle
- Contact alimentaire
- Compatible avec tous types de douilles
- Aucun risque de contamination croisée: après utilisation il vous suffit de la jeter à la poubelle

Poches pâtissières PipingPal® - Épaisseur: 75µ

Poches pâtissières standards - 5 rouleaux de 100 poches

Code	Description	Couleur	Emballage
PPD-012	Piping Pal 30 x 16 cm	bleu	5 rouleaux
PPD-018	Piping Pal 45 x 22 cm	bleu	5 rouleaux
PPD-021	Piping Pal 50 x 28 cm	bleu	5 rouleaux
PPD-024	Piping Pal 70 x 28 cm	bleu	5 rouleaux

Poches pâtissières PipingPal® pour Cash & Carry - Épaisseur: 75µ

Dispenser box - 1 rouleau de 100 poches

PPD-518	Piping Pal 45 x 22 cm	bleu	Dispenser box

Poches pâtissières PipingPal® Plus - Épaisseur: 75µ

Antidérapante pour une meilleure prise en main - 5 rouleaux de 100 poches

Code	Description	Couleur	Emballage
PPD-118	Piping Pal Plus 45 x 22 cm	bleu	5 rouleaux
PPD-121	Piping Pal Plus 50 x 28 cm	bleu	5 rouleaux

Poches pâtissières PipingPal® Plus pour Cash & Carry - Épaisseur: 75µ

Dispenser box - 1 rouleau de 100 poches

PPD-618	Piping Pal Plus 45 x 22 cm	bleu	Dispenser box
PPD-621	Piping Pal Plus 50 x 28 cm	bleu	Dispenser box

Poches pâtissières PipingPal® Bio - Épaisseur: 80µ

Mêmes caractéristiques que PipingPal® Plus - Biodégradable & écologique
5 rouleaux de 100 poches

Code	Description	Couleur	Emballage
PPD-320	Piping Pal Bio 50 x 28 cm	bleu	5 rouleaux

Poches pâtissières PipingPal® Bio pour Cash & Carry - Épaisseur: 80µ

Dispenser box - 1 rouleau de 100 poches

PPD-720	Piping Pal Bio 50 x 28 cm	bleu	Dispenser box

Poches pâtissières PipingPal® Hot - Épaisseur: 75µ

Poches pâtissières pour préparations chaudes (four micro-ondes jusqu'à 50°C max. / four jusqu'à 95°C max.) - 5 rouleaux de 80 poches

Code	Description	Couleur	Emballage
PPD-218	Piping Pal Hot 45 x 22 cm	rouge	5 rouleaux
PPD-221	Piping Pal Hot 50 x 28 cm	rouge	5 rouleaux

Sachets de cuisson vapeur & four

- Les sachets de cuisson répondent aux directives HACCP
- Ils gardent la fraicheur de vos préparations (goût et aspect)
- Ils peuvent également être utilisés pour conserver les restes, pour les refroidir et les réchauffer !
- Les **sachets de cuisson vapeur** sont fabriqués en polyéthylène et peuvent être utilisés jusqu'à 105°C maximum
- Les **sachets de cuisson four** sont fabriqués en nylon et peuvent être utilisés jusqu'à 204°C maximum au four et four micro-ondes

Gain de temps pour le nettoyage

105°C

DPS-011	DayMark
Sachet de cuisson vapeur pour GN1/1	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	250 pcs/boîte
Info	max. 105°C

105°C

DPS-012	DayMark
Sachet de cuisson vapeur pour GN1/2	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	250 pcs/boîte
Info	max. 105°C

105°C

DPS-013	DayMark
Sachet de cuisson vapeur pour GN1/3 & GN1/4	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	250 pcs/boîte
Info	max. 105°C

105°C

DPS-016	DayMark
Sachet de cuisson vapeur pour GN1/6	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	500 pcs/boîte
Info	max. 105°C

Bacs gastronormes: voir chapitre "Préparation I Fabrication"

204°C

DPS-111	DayMark
Sachet de cuisson four pour GN1/1	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	100 pcs/boîte
Info	max. 204°C

204°C

DPS-112	DayMark
Sachet de cuisson four pour GN1/2	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	100 pcs/boîte
Info	max. 204°C

204°C

DPS-113	DayMark
Sachet de cuisson four pour GN1/3 & GN 1/4	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	100 pcs/boîte
Info	max. 204°C

204°C

DPS-116	DayMark
Sachet de cuisson four pour GN1/6	
Profondeur	jusqu'à 150 mm
Emballage	100 pcs/boîte
Info	max. 204°C

Thermomètres digitaux Food Service & Monitorage

- Solutions de mesure professionnelles pour les contrôles de température rapides et simples - Technologie Thermistor®
- **Affichage numérique sur écran LCD.** Plusieurs modèles avec capteur en inox multifonctions, avec précision de 1°C sur toute la plage de T°C
- Les thermomètres Thermistor® ont un temps de réponse très rapide grâce aux senseurs de température dans la pointe du capteur
- HACCP-approuvé: surveillance de la température fiable au cours des différentes étapes de la production
- Affichage précis de la T°C **garantie à vie** modèles DPP400-W, DFP450-W et DPP800-W

DPP400-W **Cooper-Atkins**

Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de -40°C à +200°C
Capteur	fixe L=70 mm - point L=19 mm
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Etanche à l'eau • Livré avec pile #LR44 • Bouton ON/OFF • Arrêt automatique après 10 min.

DFP450-W **Cooper-Atkins**

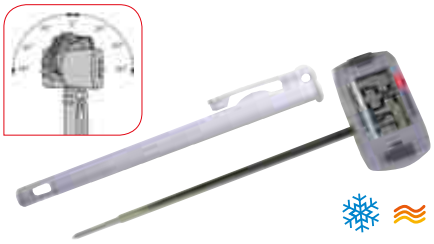
Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de -40°C à +232°C
Capteur	fixe L=121 mm - point L=19 mm
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Résistant au lave-vaisselle • Mémoire de T°C maximale • Livré avec pile #392 • Bouton ON/OFF • Arrêt automatique après 10 min. • Réétalonnage possible

DPP800-W **Cooper-Atkins**

Thermomètre de poche à coeur MAX	
Plage de T°C	de -40°C à +232°C
Capteur	fixe L=102 mm - point L=19 mm
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Etanche à l'eau • Livré avec pile #LR44 • Bouton ON/OFF • Arrêt automatique après 10 min.

DT300C **Cooper-Atkins**

Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de -40°C à +150°C
Capteur	fixe L=117 mm
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bouton ON/OFF • Livré avec pile #LR44 - 1,5V • Modèle économique



DPS300-01 **Cooper-Atkins**

Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de -40°C à +150°C
Capteur	fixe L=120 mm
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Boîtier basculant des 2 côtés (30°, 45°, 60° ou 90°) • Livré avec pile #LR44 • Bouton ON/OFF • Arrêt automatique après 10 min.

DTT361 **Cooper-Atkins**

Thermomètre/minuterie pour four	
Plage de T°C	de -31°C à +200°C
Dim.	76x34x105 mm (LxPxH)
Résolution	1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Capteur résistant à la chaleur (passe au four grâce au câble inox spécial de 1,1 m) • Minuterie (23h59'59") avec alarme sonore quand le temps de cuisson ou la température souhaitée est atteinte • Sonde 165 mm, courbée à 90° • Livré avec pile 1,5V AAA • Précision: ± 2°C entre 0° et 40°C ± 3°C entre 41° et 70°C ± 4°C entre 71° et 130°C

Thermomètres analogiques & digitaux

- Solutions de mesure simples pour des contrôles de température rapides
- **Analogique ou numérique.** Différents modèles disponibles
- HACCP-approuvé: affichage de la température fiable

Symboles
= température négative
= température positive

335C	Cooper-Atkins
Thermomètre horizontal	
Plage de T°C	de -40°C à +25°C
Dim.	127x33x10 mm (LxHxP)
Résolution	1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Tube en verre rempli d'alcool • Non toxique • Lentille effet de loupe • Revêtement en aluminium • Montage sur pied ou suspendu

535	Cooper-Atkins
Thermomètre rond	
Plage de T°C	de -30°C à +50°C
Dim.	Ø 51 mm
Résolution	1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Montage: avec dos magnétique ou avec ruban adhésif • Mat. synthétique

VOIR P.180

138-1079	Lineoplus
Thermomètre pour meubles réfrigérés	
Plage de T°C	de -40°C à +50°C
Dim.	Ø 15 mm - L 117 mm
Résolution	1°C
Emballage	250 pcs/boîte
Info	• Montage: à accrocher ou à visser • **Personnalisation possible (min. 250 pcs) - voir formulaire en page 180**

T158	Cooper-Atkins
Thermomètre digital - 2 zones (IN/OUT)	
Plage de T°C	In: de 0°C à +50°C Out: de -50°C à +70°C
Dim.	100x100x18 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Montage sur pied ou suspendu • Longueur câble: 3000 mm • Affichage LCD 54x73 mm • Mémoire intégrée T°C min/max • Pile 1,5V AAA incluse

TRH158	Cooper-Atkins
Thermomètre-Hygromètre digital	
Plage de T°C	de 0°C à +50°C + humidité relative (%)
Dim.	100x100x18 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C - RV 25 à 90%
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Montage sur pied ou suspendu • Sans câble • Affichage LCD 54x73 mm • Mémoire intégrée T°C min/max • Pile 1,5V AAA incluse

PM180-01	Cooper-Atkins
Dual-Cool™ Panel thermomètre: grâce à 2 sondes il mesure des températures à 2 endroits différents	
Plage de T°C	de -32°C à +82°C
Dim.	127x89x21,5 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Montage sur pied ou suspendu • Longueur câbles: 3000 mm (sonde d'air & sonde de simulation) • Alarme High/Low (70 db + indication LED si hors de la zone fiable HACCP) • Affichage LCD: 54x73 mm • Mémoire intégrée T°C min/max • Etanche à l'eau • Pile 1,5V AAA incluse

2560	Cooper-Atkins
Thermomètre digital	
Plage de T°C	de -30°C à +50°C
Dim.	90x80x30 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Montage sur pied, suspendu ou avec câble (incl.) • Affichage LCD: 48x19 mm • Min/Max/Reset fonction • Etanche à l'eau • Pile 3V incluse

Thermomètres analogiques Food Service

- Solutions de mesure professionnelles pour des contrôles de température rapides et simples
- **Affichage ANALOGIQUE**. Plusieurs modèles selon l'application, capteur en inox avec pointe fine
- Les thermomètres bimétalliques ont une petite entaille dans le capteur indiquant l'endroit où la spirale interne s'arrête et où la température interne est mesurée.
  Réétalonnage possible avec les thermomètres de poche à coeur
- HACCP-approuvé: surveillance de la température fiable au cours des différentes étapes de la production

Symboles

= température négative

= température positive

1246-01C	Cooper-Atkins
Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de -40°C à +80°C
Capteur	fixe L=127 mm (Ø 3,5 mm) cadran Ø: 25 mm
Résolution	2°C
Réétalonnage	oui (voir emballage)
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bimétallique • Lentille en polycarbonate, effet loupe • Ne convient pas pour des aliments fins (p.ex.: hamburgers)

Réétalonnage: écrou de réglage à l'arrière du cadran

1246-03C	Cooper-Atkins
Thermomètre de poche à coeur	
Plage de T°C	de +10°C à +285°C
Capteur	fixe L=127 mm (Ø 3,5 mm) cadran Ø: 25 mm
Résolution	5°C
Réétalonnage	oui (voir emballage)
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bimétallique • Lentille en polycarbonate, effet loupe • Ne convient pas pour des aliments fins (p.ex.: hamburgers)

322	Cooper-Atkins
Thermomètre Confiserie/Fritures (inox)	
Plage de T°C	de +90°C à +200°C
Capteur	fixe L=152 mm (Ø 6,35 mm) cadran Ø 63 mm
Résolution	2°C
Réétalonnage	non
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bimétallique • Avec pince pour fixer au récipient • En inox • Contrôles T°C de fritures

24HP	Cooper-Atkins
Thermomètre Fours	
Plage de T°C	de +50°C à +300°C
Dim.	Ø 60 mm (cadran: Ø 50 mm)
Résolution	10°C
Réétalonnage	non
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bimétallique • Montage sur pied ou suspendu • En inox

25HP	Cooper-Atkins
Thermomètre Froid positif & négatif	
Plage de T°C	de -29°C à +27°C
Dim.	Ø 60 mm (cadran: Ø 50 mm)
Résolution	1°C
Réétalonnage	non
Emballage	6 pcs/boîte
Info	• Bimétallique • Montage sur pied ou suspendu • En inox

Thermomètres digitaux thermocouple

Cooper ATKINS®

- Système à micro-processeur pour des mesures de température précises et rapides à cœur ou en surface
- **Affichage digital sur large écran LCD**
- HACCP-approuvé: affichage de la température fiable
- S'utilise avec les sondes fixes ou séparées de type K selon l'application (sondes: voir page 177)

32311	Cooper-Atkins
EconoTemp™, sans sonde	
Plage de T°C	de -40°C à +260°C (appareil)
Dim.	171x66x25 mm (LxPxH)
Résolution	1°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• 3 piles 1,5 V AAA incluses • Résistant aux projections d'eau • ABS + coque anti-chocs • Pour sondes de type K • Précision: ±1°C • Arrêt automatique après 10 min.

93230	Cooper-Atkins
EconoTemp™, avec sonde type aiguille	
Plage de T°C	de -40°C à +260°C (kit)
Dim.	171x66x25 mm (LxPxH)
Résolution	1°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Sonde type aiguille MicroNeedle incluse (50207) et cordon • 3 piles 1,5 V AAA incluses • Résistant aux projections d'eau • ABS + coque anti-chocs • Précision: ±1°C

32322	Cooper-Atkins
EconoTemp™ Plus, sans sonde	
Plage de T°C	de -40°C à +538°C (appareil)
Dim.	171x66x25 mm (LxPxH)
Résolution	0,1°C (-40° à +257°C) 1°C (>257°C)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• 3 piles 1,5 V AAA incluses • Résistant aux projections d'eau • ABS + coque anti-choc • Pour sondes de type K • Précision: ±1°C

35100-K	Cooper-Atkins
AquaTuff 100™, sans sonde	
Plage de T°C	de -73°C à +537°C
Dim.	165x57x32 mm (LxPxH)
Résolution	0,1°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Bouton On/Off • Arrêt automatique après 10 min. • Etanche à l'eau (Classé IPX7) • Logement ABS • Pour sondes type K • Précision: 0,3°C • 2 piles 1,5 V AAA incluses

35200-K	Cooper-Atkins
AquaTuff 200™, sans sonde	
Plage de T°C	de -73°C à +537°C
Dim.	165x57x32 mm (LxPxH)
Résolution	0,1°C ou 1°C (au choix)
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Bouton On/Off • Arrêt automatique après 10 min. • Touche Hold • Touche éclairage LCD • Etanche à l'eau (Classé IPX7) • Logement ABS • Pour sondes type K • Précision: 0,3°C • 2 piles 1,5 V AAA incluses

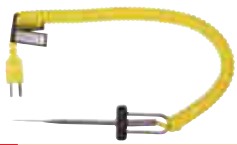
WRAP & STOW AQUATUFF

Sur demande:
Unités AquaTuff™ livrées avec sondes de type K équipées d'un câble long à ranger autour de l'unité.

Consultez-nous!

Sondes de type K pour thermomètres digitaux thermocouple

- Gamme complète **de sondes type K** pour thermomètres digitaux thermocouple EconoTemp et AquaTuff (voir page 176)
- Pour chaque application une solution convenable et fiable
- HACCP-approuvé: affichage de la température précise
- **Consultez-nous pour d'autres modèles**

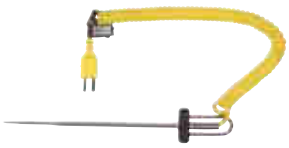


50209	Cooper-Atkins
MicroNeedle - Sonde à cœur standard	
Temp. Max.	+260°C (câble +80°C max)
Réaction	1 sec dans liquide
Dim.	Capteur pointe fine L=89 mm Câble L=1200 mm
Emballage	1 pce/emballage

50014	Cooper-Atkins
Sonde lestée pour surfaces	
Temp. Max.	+260°C (câble +205°C max)
Réaction	2 sec
Dim.	Capteur Ø 64 mm Câble L=762 mm (inox)
Emballage	1 pce/emballage
Info	• Pour plaques & grilles

50360	Cooper-Atkins
Sonde Thermocouple de four type aiguille	
Temp. Max.	+260°C (câble +316°C max)
Réaction	2 sec dans liquide
Dim.	Capteur L=140 mm Câble L=889 mm (inox)
Emballage	1 pce/sachet

CONSULTEZ-NOUS POUR D'AUTRES MODÈLES



Thermomètres infrarouges & modèles combinés

- Gamme complète de thermomètres sans contact pour des relevés de température en surface
- Écran LCD pour lecture facile - Design ergonomique

470	Cooper-Atkins
Thermomètre mini-Infrarouge - Optique 1:1	
Plage de T°C	de -33°C à +220°C
Dim.	68x36x19 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emissivité	0,95 (pré-installé)
Réaction	1 sec
Précision	± 2°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Très compacte, avec cordon • Mémoire min/max • Pile: 1x Lithium 3V CR2032 • Fonction Hold (15", automatique) • Sans visée de précision

462	Cooper-Atkins
Thermomètre infrarouge - Optique 6:1	
Plage de T°C	de -40°C à +280°C
Dim.	184x54x36 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emissivité	0,97 (pré-installé)
Réaction	1 sec
Précision	± 1°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Visée de précision laser • Pile: 1x 9V • Fonction Hold (7") • LCD éclairé

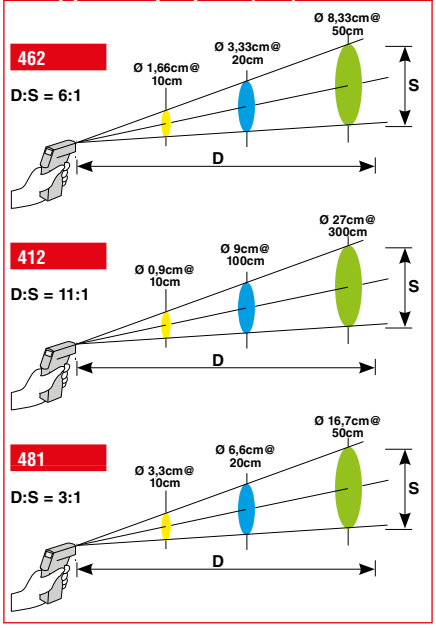
412	Cooper-Atkins
Thermomètre infrarouge - Optique 11:1	
Plage de T°C	de -60°C à +500°C (IR)
Dim.	175x72x38 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C (1°C à +200°C)
Emissivité	0,95 (réglable 0,1 à 1,0)
Réaction	1 sec
Précision	IR: ± 2°C / K-sonde: ± 1°C
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Visée de précision laser • Piles: 2x 1,5V AAA • Mémoire min/max / diff moyenne / lock / hold (7") • Alarme T°C haute/basse • Avec connexion pour sonde à cœur ou de surface de type K • Avec étui

2 en 1

480 DUAL TEMP	Cooper-Atkins
Dual Temp™ Infrarouge + Capteur	
Plage de T°C	IR: de -33°C à +220°C
	capteur: de -55°C à +330°C
Dim.	158x43x24 mm (LxHxP)
Résolution	0,1° (1°C à +93°C)
Emissivité	0,95 (réglable de 0,1 à 1,0)
Réaction	capteur <10 sec
Précision	IR: ± 2°C / Capt. ± 1°C
Emballage	1 pce/carton
Info	• Visée de précision laser • Optique IR 1:1 • Mémoire T°C min/max • Arrêt automatique • Fonction Hold (15")

481 DUAL TEMP2	Cooper-Atkins
Dual Temp 2™ IR + Capteur RTD	
Plage de T°C	IR: de -40°C à +280°C
	RTD: de -40°C à +200°C
Dim.	167x62x36 mm (LxHxP)
Résolution	0,1°C
Emissivité	0,97 (pré-installé)
Réaction	RTD: <10 sec
Précision	IR: ± 1°C / RTD: ± 1°C
Emballage	1 pce/carton
Info	• Visée de précision laser • Optique IR 3:1 • Capteur RTD en platinum • Arrêt automatique (20 sec) • Fonctions: Datahold / Mémoire T°C max / Minuterie • Alarme T°C haute/basse par LED • Minuterie: 9:59':59" + alarme sonore • Avec étui & pile 9V incluse

Rapports optiques (d:s)



Thermomètre à pastille & présentoirs de comptoir

- Outil performant pour mesurer, enregistrer, imprimer et évaluer les mesures de températures
- Les pastilles permettent une prise de température automatique à différents endroits et à des intervalles précis
- Après l'enregistrement, le logiciel livré permet de garder et imprimer les relevés de température
- Le système GL100 est conçu pour la RÉFRIGÉRATION et ne convient pas pour la CONGÉLATION

Enregistrement par fréquences à partir d'une minute d'intervalle
jusqu'à 4 heures d'intervalle
Résiste à l'humidité (ne pas immerger)
PC recommandé: Windows 2000/XP - 10MB d'espace libre - lecteur CD-rom

GL100	Cooper-Atkins
Kit thermomètre à pastilles, avec 2 pastilles	
Plage de T°C	de -40°C à +85°C
Dim.	51x67 mm
Résolution	1° ou 0,1°C au choix
Précision	± 1°C
Emballage	1 kit/boîte
Info	• Logiciel sur cd-rom • Lecteur pastilles • Câble de connexion • Adaptateur USB en option • Instructions (anglais)

GL100-02	Cooper-Atkins
Jeu de 2 pastilles pour GL100	
Plage de T°C	de -40°C à +85°C
Emballage	2 pastilles/sachet

Présentoir de comptoir

- Présentoirs attractifs conçus pour mettre en valeur les thermomètres (PLV)
- 2 types selon thermomètres souhaités
- Autres combinaisons possibles sur demande

STIMULER VOS VENTES ADDITIONNELLES!

CAT-001	Cooper-Atkins
Présentoir de comptoir - Type A	
Contenu	3 x 93230 Econotemp 6 x DFP450-W (AFL) 6 x DPP400-W (AFL) 6 x 335C
Emballage	1 présentoir

CAT-002	Cooper-Atkins
Présentoir de comptoir - Type B	
Contenu	3 x 462 Infrarouge 6:1 6 x DFP450-W (AFL) 6 x DPS300-01 6 x 335C
Emballage	1 présentoir

Formulaire - Thermomètres personnalisés

A PARTIR DE 250 PIECES

lineoplus

☐ **COMMANDE** ☐ **DEMANDE DE PRIX**

Société:..... Contact:.....

Rue & N°: .....

Code postal: ..... Ville: .....

Tél.: ..... Fax: .....

E-mail: ..... Référence: .....

☐ **Veuillez nous faire une offre pour:** ..... thermomètres personnalisés **code 138-1079**

☐ **Nous vous commandons:** ..... thermomètres personnalisés **code 138-1079**

REMPLIR EN MAJUSCULES	(spécifications)		
Texte à imprimer	**gras**	*italique*	**MAJU-SCULES**
Ligne 1:			
Ligne 2:			
Ligne 3:			
Ligne 4:			

Date:.....

Signature & cachet:

Ne rien inscrire dans ce cadre s.v.p.

Prix unitaire net (hors TVA): .....

Validité de l'offre: .....

VOTRE LOGO ICI

VISIBILITE PERMANENTE

Plage de température: -40°C à +50°C

Commande minimum: **250 pièces**
Délai de livraison: **±8 semaines**
Espace pour votre logo + **4 lignes**
30 caractères maximum par ligne, espaces inclus

Si vous voulez utiliser votre logo sur le thermomètre, veuillez nous fournir un exemplaire en parfait état. De préférence sous format digital (format tif, jpg ou eps, en haute définition 300 dpi); sinon un imprimé parfaitement clair.

Copiez ce formulaire et envoyez-le nous

STOCKAGE I DISTRIBUTION

182 CONTENEURS ISO-THERMES POLIBOX

192 CONTENEURS ISO-THERMES MELFORM

198 CASIERS À VIN VISIORACK

206 CASIERS À VIN CHROMÉS LINUM

Conteneurs isothermes

POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

POLIBOX GN 1/2 - Conteneurs isothermes	
Dim. ext.	**415x320** mm (LxP)
Dim. int.	**350x270** mm (LxP)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène

POLIBOX GN 1/2

Référence	PLB-001	PLB-002	PLB-003
Dim. ext. (hauteur)	285 mm	320 mm	400 mm
Dim. int. (hauteur)	215 mm	250 mm	330 mm
Volume	20,3 L	21,6 L	31,2 L
Emballage	6 pcs/boîte	6 pcs/boîte	4 pcs/boîte

POLIBOX GN 1/1 - Conteneurs isothermes	
Dim. ext.	**600x400** mm (LxP)
Dim. int.	**540x340** mm (LxP)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène

POLIBOX GN 1/1

Référence	PLB-010	PLB-020	PLB-030	PLB-040
Dim. ext. (hauteur)	170 mm	230 mm	270 mm	340 mm
Dim. int. (hauteur)	110 mm	170 mm	210 mm	280 mm
Volume	20,2 L	31,2 L	38,6 L	52,3 L
Emballage	6 pcs/boîte	6 pcs/boîte	5 pcs/boîte	4 pcs/boîte

POLIBOX GN 1/1 PLUS - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	**680x445** mm (LxP)
Dim. int.	**560x370** mm (LxP)
Épaisseur	40 mm
Matière	Polypropylène
Info	• Avec poignées incorporées

POLIBOX GN 1/1 PLUS

Référence	PLB-048	PLB-049	PLB-050
Dim. ext. (hauteur)	200 mm	250 mm	300 mm
Dim. int. (hauteur)	120 mm	170 mm	220 mm
Volume	24,9 L	35,2 L	45,6 L
Emballage	6 pcs/boîte	5 pcs/boîte	4 pcs/boîte

Conteneurs isothermes

POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

POLIBOX GN 1/1 - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	**600x400x300** mm (LxPxH)
Dim. int.	**540x340x240** mm (LxPxH)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène
Volume	45,4 L
Couleur couvercle	noir (standard)
Emballage	5 pcs/boîte
Info	• Couvercle noir (= standard) (autres couleurs sur demande)

INTÉRIEUR CRISTALLISÉ
PARFAITEMENT LISSE

POLIBOX **CRYSTAL GN 1/1**

Référence	PLB-100-02	PLB-100-11	PLB-100-08	PLB-100-04	PLB-100-012
Couleur couvercle	Noir	Orange	Jaune	Vert	Magenta

POLIBOX UNIVERSAL PN - Conteneurs isothermes	
Dim. ext.	**610x430** mm (LxP)
Dim. int.	**545x365** mm (LxP)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène
Info	• Convient pour les bacs à glace

POLIBOX **UNIVERSAL PN**

Référence	PLB-059	PLB-060	PLB-061	PLB-062
Dim. ext. (hauteur)	200 mm	250 mm	295 mm	365 mm
Dim. int. (hauteur)	120 mm	170 mm	215 mm	285 mm
Volume	24 L	33,8 L	42,8 L	56,7 L
Emballage	4 pcs/boîte	4 pcs/boîte	4 pcs/boîte	4 pcs/boîte

Conteneurs isothermes

POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

POLIBOX MAXI - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	**685x485** mm (LxP)
Dim. int.	**625x425** mm (LxP)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène

POLIBOX MAXI

Référence	PLB-066	PLB-067	PLB-068	PLB-069	PLB-070	PLB-071
Dim. ext. (hauteur)	140 mm	180 mm	220 mm	270 mm	330 mm	370 mm
Dim. int. (hauteur)	80 mm	120 mm	160 mm	210 mm	270 mm	310 mm
Volume	21,3 L	31,9 L	42,5 L	55,8 L	71,7 L	82,3 L
Emballage	12 pcs/boîte	8 pcs/boîte	6 pcs/boîte	8 pcs/boîte	4 pcs/boîte	4 pcs/boîte

PLB-201	Polibox
CARGO BOX - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	800x600x520 mm (LxPxH)
Dim. int.	680x465x380 mm (LxPxH)
Épaisseur	60 mm
Matière	Polypropylène
Volume	120,2 L
Emballage	1 pce/boîte

CARGO BOX

PLB-202	Polibox
CARGO BOX TECNO - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	800x600x520 mm (LxPxH)
Dim. int.	680x465x380 mm (LxPxH)
Épaisseur	60 mm
Matière	Polypropylène
Volume	120,2 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Equipé de 2 poignées et charnières en inox

CARGO BOX TECNO

Conteneurs isothermes

POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

PLB-330	Polibox
PORTER MINI - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	605x406x376 mm (LxPxH)
Dim. int.	540x340x267 mm (LxPxH)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène
Volume	49 L
Emballage	1 pce/boîte

PORTER **MINI**

PLB-300	Polibox
PORTER GN - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	650x500x610 mm (LxPxH)
Dim. int.	540x330x480 mm (LxPxH)
Épaisseur	50 mm
Matière	Polypropylène
Volume	83 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec 12 glissières incorporées • Convient pour Gastronorm 1/1

PORTER **GN**

PLB-305	Polibox
PORTER GN TECNO - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	650x500x610 mm (LxPxH)
Dim. int.	540x330x480 mm (LxPxH)
Épaisseur	50 mm
Matière	Polypropylène
Volume	83 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec un kit amovible (12 niveaux) • Convient pour Gastronorm 1/1 • Équipé de 2 poignées latérales en inox et une charnière centrale en inox

PORTER **GN** TECNO

Conteneurs isothermes

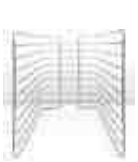
POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

PLB-310	Polibox
PORTER MAXI 60x40 - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	720x600x630 mm (LxPxH)
Dim. int.	600x400x500 mm (LxPxH)
Épaisseur	50 mm
Matière	Polypropylène
Volume	128,1 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec 9 glissières incorporées • Convient pour Euronorm 600 x 400 mm

PORTER **MAXI** 60x40

PLB-315	Polibox
PORTER MAXI TECNO - Conteneur isotherme	
Dim. ext.	720x600x630 mm (LxPxH)
Dim. int.	600x400x500 mm (LxPxH)
Épaisseur	50 mm
Matière	Polypropylène
Volume	128,1 L
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Avec un kit amovible (9 niveaux) • Convient pour Euronorm 600 x 400 mm • Équipé de 2 poignées latérales en inox et une charnière centrale en inox



PORTER **MAXI** TECNO

Conteneurs isothermes

POLIBOX

- Conteneurs isothermes entièrement fabriqués en Polypropylène
- Protection parfaite de vos produits
- Légère et ergonomique pour une utilisation optimale et en toute sécurité
- Résistant, hygiénique, économique et **100% recyclable!**
- Convient pour le nettoyage industriel
- Résistant aux détergents, lessives, eau chaude et vapeur jusqu'à 110°C (HACCP)
- La matière ne dégage pas d'odeurs et ne modifie pas le goût des aliments - Facile à nettoyer après usage

PLB-500	Polibox
POLIBOX GENIUS - Conteneur isotherme	
BASE ou COUVERCLE GENIUS 'SINGLE' 350x350	
Dim. ext.	**410x410**x85 mm (LxPxH)
Dim. int.	**351x351**x50 mm (LxPxH)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène
Emballage	18 pcs/boîte
Info	• PLB-500 = 1 pièce (à utiliser comme base ou comme couvercle)
Option pour POLIBOX GENIUS 'SINGLE' 350x350	
PLB-501	Extension GENIUS 'SINGLE'
	410x410x85 mm (gris)
	18 pcs/boîte

POLIBOX **GENIUS 'SINGLE'**

PLB-600	Polibox
POLIBOX GENIUS - Conteneur isotherme	
BASE ou COUVERCLE GENIUS 'FAMILY' 500x500	
Dim. ext.	**570x570**x105 mm (LxPxH)
Dim. int.	**512x512**x70 mm (LxPxH)
Épaisseur	30 mm
Matière	Polypropylène
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• PLB-600 = 1 pièce (à utiliser comme base ou comme couvercle)
Option pour POLIBOX GENIUS 'FAMILY' 500x500	
PLB-601	Extension GENIUS 'FAMILY'
	570x570x105 mm (gris)
	10 pcs/boîte

POLIBOX **GENIUS 'FAMILY'**

Série PLB-900	Polibox	
POLIBOX HOT&COLD SYSTEM - INSERT en PPE pour plaques eutectiques		
Code	**Description**	**Pcs/boîte**
PLB-900	HOT&COLD INSERT pour GN 1/2	40
PLB-901	HOT&COLD INSERT pour GN 1/1	16
PLB-902	HOT&COLD INSERT pour UNIVERSAL PN	15
PLB-903	HOT&COLD INSERT pour PLUS	15
PLB-904	HOT&COLD INSERT pour MAXI	12

POLIBOX **HOT&COLD** SYSTEM
INSERT EN PPE
POUR PLAQUES EUTECTIQUES

Conteneurs à soupe isothermes en inox Thermosteel

POLIBOX

- Conteneurs isothermes cylindriques, développés spécialement pour maintenir vos soupes et préparations à température
- Robuste, double paroi en inox
- Choix entre poignées latérales ou grande anse sur le conteneur
- Couvercle pourvu d'une poignée ergonomique
- Empilable (si diamètre identique)
- Fermeture parfaitement hermétique grâce au joint en caoutchouc
- Option: soupape de décompression
- Matière: inox AISI 304

AVEC POIGNÉES LATÉRALES

Référence	PLB-926	PLB-923	PLB-920	PLB-925	PLB-931	PLB-921
Diamètre	300 mm	300 mm	360 mm	360 mm	360 mm	360 mm
Hauteur	170 mm	225 mm	215 mm	285 mm	350 mm	400 mm
Contenu	5 L	10 L	15 L	20 L	25 L	30 L
Poids	3 kg	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg	8 kg
Emballage	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte
Info	• Soupape de décompression en option (PLB-930)					

AVEC GRANDE ANSE

Référence	PLB-924	PLB-922	PLB-927	PLB-933	PLB-932	PLB-934
Diamètre	300 mm	300 mm	360 mm	360 mm	360 mm	360 mm
Hauteur	170 mm	225 mm	215 mm	285 mm	350 mm	400 mm
Contenu	5 L	10 L	15 L	20 L	25 L	30 L
Poids	3 kg	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg	8 kg
Emballage	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte	1 pce/boîte
Info	• Soupape de décompression en option (PLB-930)					

Fermeture hermétique

Poignée ergonomique

Soupape de décompression

Joint en caoutchouc

Plaques eutectiques

lineoplus

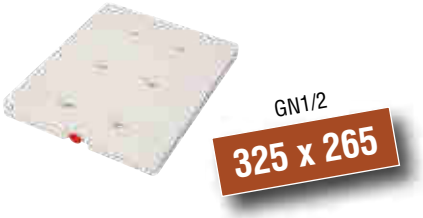
- Eléments pré-réfrigérables pour prolonger les temps de maintien de la température lors du transport, de la présentation et de la distribution de produits alimentaires
- Surface polyéthylène haute densité lisse de couleur blanche - Qualité alimentaire
- Liquide eutectique non toxique permet une forte prise de congélation et de restitution du froid
- Bouchons colorés indiquant la température de fusion - Etanchéité garantie par une soudure à ultrasons
- Les plaques doivent être congelées à une température **inférieure de 7°C** à la température de congélation de la plaque
- Ne pas mettre au lave-vaisselle
- Plaques idéales pour le transport de denrées fraiches dans des conteneurs isothermes

IMPORTANT!!! Avant utilisation, il est nécessaire de congeler la plaque afin que le liquide eutectique se solidifie complètement. Pour cela, placer la plaque pendant au moins 24 H dans une enceinte réfrigérée dont la température doit être inférieure de 7°C à la température de congélation indiquée sur le bouchon.

Plaque eutectique EURONORM					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
6403	600x400	-3°C	1261 KJ	262	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6412	600x400	-12°C	1118 KJ	232	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6416	600x400	-16°C	1216 KJ	252	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
6421	600x400	-21°C	1135 KJ	235	600x400x28 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 5,5 kg					

Plaque eutectique GN1/1					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1103	GN1/1	-3°C	1091 KJ	262	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1112	GN1/1	-12°C	967 KJ	232	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1116	GN1/1	-16°C	1052 KJ	252	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
1121	GN1/1	-21°C	982 KJ	235	530x325x30 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 4 kg					

Plaque eutectique GN1/2					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1203	GN1/2	-3°C	556 KJ	148	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1212	GN1/2	-12°C	492 KJ	130	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1216EP	GN1/2	-16°C	535 KJ	153	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
1221EP	GN1/2	-21°C	499 KJ	132	325x265x30 mm		10 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 2 kg					



Plaque eutectique GN1/3					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1303	GN1/3	-3°C	375 KJ	90	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1312	GN1/3	-12°C	332,4 KJ	79,6	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1316	GN1/3	-16°C	362 KJ	87	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
1321	GN1/3	-21°C	338 KJ	81	325x176x30 mm		30 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 1,3 kg					

Plaque eutectique GN1/4					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1403	GN1/4	-3°C	307 KJ	74	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1412	GN1/4	-12°C	272 KJ	65	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1416	GN1/4	-16°C	296 KJ	71	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
1421	GN1/4	-21°C	376 KJ	66	265x162x30 mm		30 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 1,1 kg					

Plaque eutectique GN1/9					Lineoplus		
Code	GN	T° de fusion	Valeur frigor.	en kcal	Dim. ext. (LxPxH)	Couleur bouchon	Emballage
1903	GN1/9	-3°C	154 KJ	37	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1912	GN1/9	-12°C	136 KJ	32,5	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1916	GN1/9	-16°C	148 KJ	35,5	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
1921	GN1/9	-21°C	138 KJ	33	176x108x30 mm		100 pcs/boîte
Info		• Poids: ± 0,6 kg					

Plaques eutectiques chaudes

lineoplus

- Les plaques eutectiques chaudes aident à conserver la température dans le conteneur (>65°C)
- Les plaques chaudes doivent être installées dans un four vapeur ou un four à chaleur tournante sur une plaque métallique, pendant 35 minutes maximum, à +85°C max.
- Liquide eutectique non toxique
- Bouchons colorés indiquant la température de fusion - Etanchéité garantie par une soudure à ultrasons
- Ne pas mettre au lave-vaisselle; laver à la main après chaque utilisation
- Ne convient pas pour grill ou appareil avec flamme

6485WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude 60x40	
Dim. ext.	600x400x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	4 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 5,6 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

1185WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude GN1/1	
Dim. ext.	530x325x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	5 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 3,3 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

1285WP	Lineoplus
Plaque eutectique chaude GN1/2	
Dim. ext.	265x325x30 mm (LxPxH)
Température	de 0 à +85°C
Couleur	rouge
Emballage	10 pcs/boîte
Info	• Poids: +/- 2,5 kg • Utilisation avec gants résistants à la chaleur

Gel Pack

POLIBOX

- Approprié pour le maintien au chaud et le respect de la chaîne du froid
- Chaîne du froid: congélation du Gel Pack à une température inférieure à -18°C
- Chaîne chaude: réchauffer les Gel Pack dans un bain-marie à une température de 98°C
- Flexible et pratique pour emballage en vrac
- Choix entre différentes dimensions

Série PLB-910	Polibox		
OPTION HOT&COLD SYSTEM - GEL PACK			
Code	**Description**	**Dimensions (LxPxH)**	**Pcs/boîte**
PLB-910	HOT&COLD GEL PACK - 0,25 KG	197x157x10 mm	1
PLB-911	HOT&COLD GEL PACK - 0,50 KG	262x157x20 mm	1
PLB-912	HOT&COLD GEL PACK - 1,0 KG	320x157x27 mm	1
PLB-913	HOT&COLD GEL PACK - 1,6 KG (GN 1/1)	530x325x20 mm	1
Info	• Utilisation: de -18°C à + 75°C		

Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

- Conteneurs isothermes pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée (froide ou chaude)
- Longue autonomie de conservation du contenu dans des conditions optimales
- Plusieurs modèles: **des solutions fiables pour tout type de transport de denrées alimentaires**
- Produits NF et NSF
- Pour des applications de -30° à +85°C - Lavage facile même au lave-vaisselle industriel jusqu'à +85°C
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Caractéristiques de construction et d'isothermie respectant la réglementation EN12571:
  Moulage rotomoulding avec techno-polymères. Absence d'arêtes, jonctions et soudures

3005	Melform
Conteneur isotherme - liquides QC5	
Dim. ext.	245x350x395 mm (LxPxH)
Volume	4,3 L
Poids	3,4 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu / sable
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Muni de quatre pieds d'appui • Robinet anti-gouttes facilement démontable • 4 crochets de fermeture en inox • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

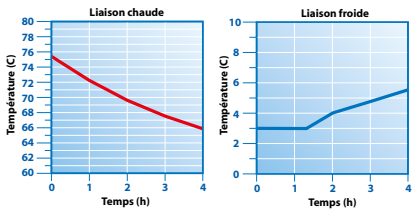
3010	Melform
Conteneur isotherme - liquides QC10	
Dim. ext.	240x430x430 mm (LxPxH)
Volume	10 L
Poids	4,6 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu / sable
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Muni de quatre pieds d'appui • Robinet anti-gouttes facilement démontable • 4 crochets de fermeture en inox • Couvercle avec joint silicone • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

3010-XTRA	Melform
Conteneur isotherme - liquides QC10 XTRA	
Dim. ext.	265x450x453 mm (LxPxH)
Volume	10 L
Poids	5,3 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Look design, 4 pieds hauts • Robinet anti-gouttes facilement démontable • 2 fermetures en matière anti-choc • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

3020	Melform
Conteneur isotherme - liquides QC20	
Dim. ext.	295x465x460 mm (LxPxH)
Volume	19 L
Poids	6 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu / sable
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Muni de quatre pieds d'appui • Robinet anti-gouttes facilement démontable • 4 crochets de fermeture en inox • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

3029	Melform
Conteneur isotherme - liquides QC25	
Dim. ext.	310x455x588 mm (LxPxH)
Volume	25 L
Poids	8 kg
Coloris	vert kaki / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Muni de poignées incorporées • Robinet anti-gouttes facilement démontable • 2 crochets de fermeture en inox • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

Courbes de température série QC / EY13



Joint silicone de remplacement	
WMC 024	Joint pour QC5
WMC 025	Joint pour QC10-QC25-EY13
WMC 026	Joint pour QC20 - AF-6

COLORIS	Conteneur isotherme - liquides
254	gris-bleu (couleur standard)
023	bleu
033	sable
061	rouge
520	vert kaki
A préciser lors de la commande svp	

Finitions spéciales & pièces détachées:
nous consulter s.v.p.

Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

- Conteneurs isothermes pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée (froide ou chaude)
- Longue autonomie de conservation du contenu dans des conditions optimales
- Plusieurs modèles: **des solutions fiables pour tout type de transport de denrées alimentaires**
- Produits NF et NSF
- Pour des applications de -30° à +85°C - Lavage facile même au lave-vaisselle industriel jusqu'à +85°C
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Caractéristiques de construction et d'isothermie respectant la réglementation EN12571: Moulage rotomoulding avec techno-polymères. Absence d'arêtes, jonctions et soudures

3112	Melform
Conteneur isotherme - liquides EY13 (sans robinet)	
Dim. ext.	240x430x375 mm (LxPxH)
Volume	13,5 L
Poids	4,5 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Idéal pour les soupes • OPTION: Récipient interne amovible 10 L (réf. 3850) • Muni de quatre pieds d'appui • 4 crochets de fermeture en inox • Couvercle avec joint et valve réglable (décompression)

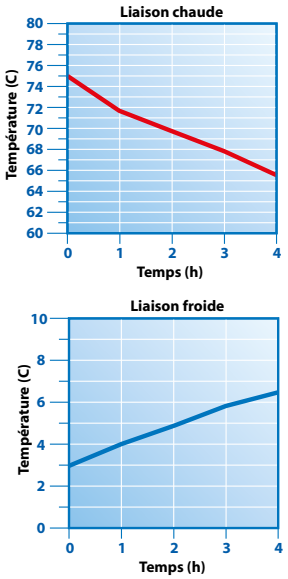
3850	Melform
Récipient blanc pour 3112 (EY13)	
Dim. ext.	285x160x270 mm (LxPxH)
Volume	10 L
Poids	0,57 kg
Coloris	blanc
Emballage	1 pce/boîte (couvercle inclus)
Info	• Evite le contact direct entre le contenu chaud et les parois • Facilite le remplissage, la vidange et le nettoyage • En alternative: bac gastro inox GN1/3-200 mm (volume: 7,7 L)

3150	Melform
Conteneur GN1/1 - aliments AP-100	
Dim. ext.	410x610x200 mm (LxPxH)
Dim. int.	310x510x110 mm (LxPxH)
Volume	17 L
Poids	5,3 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour bacs gastro H. 100 mm • Bacs reposent sur le bord intérieur du conteneur • Aucun contact avec le fond du conteneur • Couvercle sans joint silicone • 2 fermetures antichocs

3151	Melform
Conteneur GN1/1 - aliments AP-150	
Dim. ext.	410x610x250 mm (LxPxH)
Dim. int.	310x510x160 mm (LxPxH)
Volume	24,5 L
Poids	5,5 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour bacs gastro H. 150 mm • Bacs reposent sur le bord intérieur du conteneur • Aucun contact avec le fond du conteneur • Couvercle sans joint silicone • 2 fermetures antichocs

3152	Melform
Conteneur GN1/1 - aliments AP-200	
Dim. ext.	410x610x300 mm (LxPxH)
Dim. int.	310x510x210 mm (LxPxH)
Volume	31 L
Poids	5,9 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour bacs gastro H. 200 mm • Bacs reposent sur le bord intérieur du conteneur • Aucun contact avec le fond du conteneur • Couvercle sans joint silicone • 2 fermetures antichocs

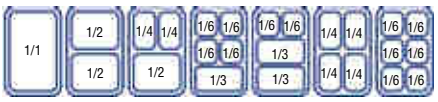
Courbes de température série AP



Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

- Conteneurs isothermes pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée (froide ou chaude)
- Longue autonomie de conservation du contenu dans des conditions optimales
- Plusieurs modèles: **des solutions fiables pour tout type de transport de denrées alimentaires**
- Produits NF et NSF
- Pour des applications de -30° à +85°C - Lavage facile même au lave-vaisselle industriel jusqu'à +85°C
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Caractéristiques de construction et d'isothermie respectant la réglementation EN12571:
  Moulage rotomoulding avec techno-polymères. Absence d'arêtes, jonctions et soudures

3102	Melform
Conteneur GN1/1 - GASTRO	
Dim. ext.	415x660x300 mm (LxPxH)
Dim. int.	330x535x205 mm (LxPxH)
Volume	39 L
Poids	7,4 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour bacs gastro H. 200 mm • Bacs empilables sur le fond du conteneur • Couvercle avec joint silicone et valve réglable • 4 crochets de fermeture en inox
Capacité	



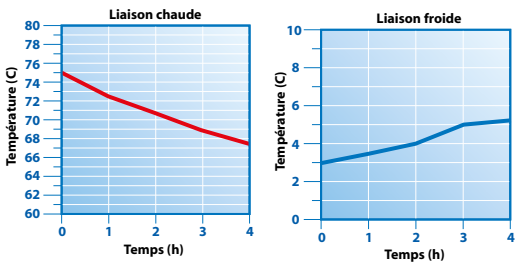
GN180006	Melform
Conteneur GN18/18	
Dim. ext.	460x640x380 mm (LxPxH)
Dim. int.	365x545x245 mm (LxPxH)
Volume	49 L
Poids	9,5 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Pour bacs gastro H. 200 mm + plaque eutectique ou pour 6 bacs à glace 4,75 L • Bacs empilables sur le fond du conteneur • Couvercle sans joint silicone • 2 fermetures antichocs
Capacité	

1x bac GN prof. 200 + plaque eutectique

6 bacs à glace 4,75 L

3700	Melform
Chariot Maxidolly	
Dim. ext.	525x750x965 mm (LxPxH)
Poids	8 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• 2 roues fixes, 2 roues pivotantes • Poignée et fourches chromées • Roues sans freins • Facilement manœuvrable • Charge: max. 150 kg • Pour 3 conteneurs AP, GN1/1, GN18/18, AF ou AL

Courbes de température série GN1/1 - GN18/18



Plaques eutectiques Lineoplus®	
GN 1/1	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/3	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/4	-3° / -12° / -16° / -21°
GN 1/9	-3° / -12° / -16° / -21°
Voir page 190	

COLORIS	Conteneurs
254	gris-bleu (couleur standard)
023	bleu
061	rouge
A préciser lors de la commande svp	

Joint silicone de remplacement	
WMC 026	Joint pour AF-6
WMC 027	Joint pour AF-7 / AF-8
WMC 028	Joint pour GN1/1 (3102)
WMC 029	Joint pour AF-150
WMC 030	Joint pour AF-12

Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

MELFORM

- Conteneurs isothermes pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée (froide ou chaude)
- Longue autonomie de conservation du contenu dans des conditions optimales
- Plusieurs modèles: **des solutions fiables pour tout type de transport de denrées alimentaires**
- Produits NF et NSF
- Pour des applications de -30° à +85°C - Lavage facile même au lave-vaisselle industriel jus
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Caractéristiques de construction et d'isothermie respectant la réglementation EN12571: Moulage rotomoulding avec techno-polymères. Absence d'arêtes, jonctions et soudures

AF-6

3133	Melform
Conteneur GN1/2 - 6 glissières	
Dim. ext.	410x360x440 mm (LxPxH)
Dim. int.	330x275x340 mm (LxPxH)
Volume	30,5 L
Poids	6,4 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture frontale • 6 glissières à pas différentiel (AF-6) • Maniable et compact • Pour petites quantités de nourriture en bacs GN1/2 • Fermetures inox / charnières antichocs

4x65 2x150 3x100 1x65 2x100

AF-7

3123	Melform
Conteneur GN1/1 - 7 glissières	
Dim. ext.	440x640x480 mm (LxPxH)
Dim. int.	335x540x360 mm (LxPxH)
Volume	63 L
Poids	11 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture frontale • 7 glissières à pas différentiel (AF-7) • Pour grandes quantités de nourriture en bacs GN1/1 • Fermetures inox / charnières antichocs

4x65 2x150 1x65 2x100 1x100 1x200

AF-8

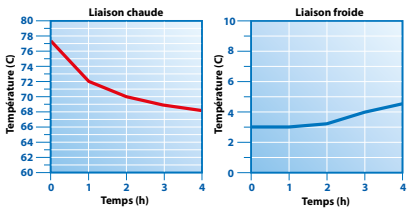
3124	Melform
Conteneur GN1/1 - 8 glissières	
Dim. ext.	440x640x480 mm (LxPxH)
Dim. int.	335x540x380 mm (LxPxH)
Volume	68 L
Poids	11 kg
Coloris	gris-bleu / rouge / bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture frontale • 8 glissières à pas constant (AF-8) • Pour grandes quantités de nourriture en bacs GN1/1 • Fermetures inox / charnières antichocs

4x65 2x150 1x65 2x100 1x100 1x200

AF-12

3125	Melform
Conteneur GN1/1 - 12 glissières	
Dim. ext.	440x665x650 mm (LxPxH)
Dim. int.	330x533x515 mm (LxPxH)
Volume	90 L
Poids	16 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture frontale • 12 glissières à pas constant (AF-12) • Pour grandes quantités de nourriture en bacs GN1/1 • Fermetures & charnières antichocs • Porte-étiquettes intégré

Courbes de température série AF



3700	Melform
Chariot Maxidolly	
Description voir page 195	

3712	Melform
Chariot pour type 3125 (AF-12)	
Dim. ext.	505x685x195 mm
Poids	6,5 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte

Option: plaques eutectiques série AF

WMC 035	Plaque eutectique GN1/1 +3°C
	rouge / congeler à -10°C
	Dim.: 530x325x30 mm / 4 kg
WMC 036	Plaque GN1/1 -18°C
	bleu / surgeler à -30°C
	Dim.: 530x325x30 mm / 4 kg

Conteneurs isothermes pour la restauration professionnelle

- Conteneurs isothermes pour le transport et la distribution de liquides à température contrôlée (froide ou chaude)
- Longue autonomie de conservation du contenu dans des conditions optimales
- Plusieurs modèles: **des solutions fiables pour tout type de transport de denrées alimentaires**
- Produits NF et NSF
- Pour des applications de -30° à +85°C - Lavage facile même au lave-vaisselle industriel jusqu'à +85°C
- Isolation en polyuréthane expansé sans CFC
- Caractéristiques de construction et d'isothermie respectant la réglementation EN12571:
  Moulage rotomoulding avec techno-polymères. Absence d'arêtes, jonctions et soudures

OPTION

3610254	Melform
Conteneur grand volume - AF150	
Dim. ext.	570x790x725 mm (LxPxH)
Dim. int.	430x650x530 mm (LxPxH)
Volume	148 L
Poids	23 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture frontale • Pour grandes quantités de nourriture en vrac ou en bacs 600x400 / bacs GN à l'aide du kit montants & glissières en inox • Fermetures & charnières antichocs • Chariot en option (9999-AIB)

3610254P	Melform
Conteneur grand volume - AF150 TANK	
Dim. ext.	725x570x790 mm (LxPxH)
Dim. int.	530x430x650 mm (LxPxH)
Volume	148 L
Poids	24 kg
Coloris	gris-bleu
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Large ouverture supérieure • Pour grandes quantités de nourriture, boissons fraîches ou glace • Chariot non compris • Fermetures & charnières antichocs
Option pour AF150 TANK	
AIB002	Chariot avec freins
	725x570x150 mm / 11 kg

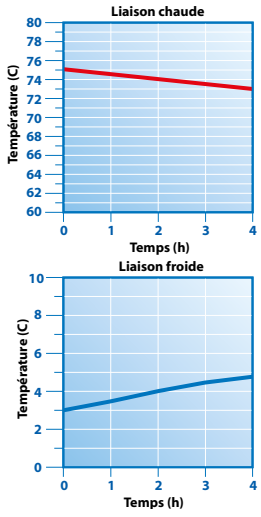
Options pour AF150

ABA250	Jeu de montants inox
ABA301	1 paire de glissières inox (max. 10) pour GN et 600x400
9999-AIB	Chariot sans freins
	2 roues pivotantes, 2 fixes
	600x640x160 mm / 5 kg

Option: plaques eutectiques série AF

WMC 035	**Plaque eutectique GN1/1 +3°C**
	rouge / congeler à -10°C
	Dim.: 530x325x30 mm / 4 kg
WMC 036	**Plaque GN1/1 -18°C**
	bleu / surgeler à -30°C
	Dim.: 530x325x30 mm / 4 kg

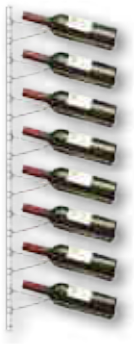
Courbes de température série AF150



VisioRack®

Découvrez le système de présentation & d'aménagement parfait pour vos bouteilles de vin:

VisioPlus®



- VisioPlus est un système de présentation avec support et paniers acier chromé
- Au choix 4, 8, 12 ou 16 niveaux (pour bouteilles de 75 cl)
- Une belle présentation inclinée des bouteilles

VisioPlan®

- Les supports VisioPlan (pour 2 ou 3 bouteilles de 75 cl ou pour 2 magnums de 150 cl) permettent différentes présentations:
  - verticale (bouteilles mises bout à bout)
  - horizontale (bouteilles décalées pour une présentation plus compacte)
- Au choix 4, 8, 12 ou 16 niveaux
- La symétrie des supports permet d'orienter les bouteilles à gauche ou à droite

VisioStyle®

- Système de présentation en métal noir avec support et paniers acier chromé
- L'aménagement de base peut aussi être prolongé par jonction
- Avec supports 12 niveaux. Ici vous pouvez choisir pour supports VisioPlus ou VisioPlan

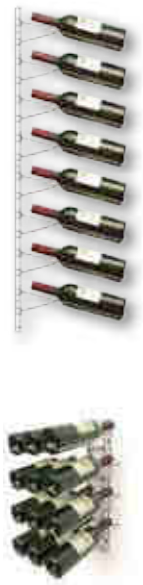
VisioBois®

- La solution VisioBois est un système de rangement en hêtre naturel pour bouteilles de vin
- Il est équipé de supports individuels de bouteilles en fils chromés ou de clayettes bois
- De plus, il y a plusieurs options disponibles comme des pieds réglables, supports de verres, ...

Casiers à vin - VisioPlus®
Montage mural

VisioRack®

- VisioPlus est un système de présentation avec support et paniers acier chromé
- Au choix **4, 8, 12 ou 16 niveaux**
- Une belle **présentation inclinée** des bouteilles
- ***4 hauteurs de barres :*** ***VP4*** : H 540 mm - 4 niveaux pour bouteilles de 75 cl
  VP8 : H 1020 mm - 8 niveaux pour bouteilles de 75 cl
  VP12 : H 1560 mm - 12 niveaux pour bouteilles de 75 cl
  VP16 : H 2040 mm - 16 niveaux pour bouteilles de 75 cl
- ***1 support universel :*** ***NF3*** : 3 espaces pour bouteilles de 75 cl



VisioPlus VP4
avec supports **NF3**

Hauteur barre = 540 mm
Composé de: 4 supports type NF3
Capacité: **12 bouteilles 75 cl**

VisioPlus VP8
avec supports **NF3**

Hauteur barre = 1020 mm
Composé de: 8 supports type NF3
Capacité: **24 bouteilles 75 cl**

VisioPlus VP12
avec supports **NF3**

Hauteur barre = 1560 mm
Composé de: 12 supports type NF3
Capacité: **36 bouteilles 75 cl**

VisioPlus VP16
avec supports **NF3**

Hauteur barre = 2040 mm
Composé de: 16 supports type NF3
Capacité: **48 bouteilles 75 cl**

Casiers à vin - VisioPlus® - Montage mural		VisioRack
Code	**Type support**	**Capacité**
VP4-NF3		12 bouteilles 4 niveaux
VP8-NF3		24 bouteilles 4 niveaux
VP12-NF3		24 bouteilles 4 niveaux
VP16-NF3		24 bouteilles 4 niveaux

Casiers à vin - VisioPlan®
Montage mural

VisioRack®

- Les supports VisioPlan (pour 2 ou 3 bouteilles de 75 cl ou pour 2 magnums de 150 cl) permettent différentes présentations:
  - **verticale** (bouteilles mises bout à bout)
  - **horizontale** (bouteilles décalées pour une présentation plus compacte)
- La symétrie des supports permet d'orienter les bouteilles à gauche ou à droite
- L'alignement est toujours parfait grâce aux butées de positionnement sur chaque support

- ***4 hauteurs de barres :***
  - ***VP4*** : H 540 mm - 4 niveaux pour bouteilles de 75 cl ou 3 niveaux pour bouteilles de 150 cl
  - ***VP8*** : H 1020 mm - 8 niveaux pour bouteilles de 75 cl ou 6 niveaux pour bouteilles de 150 cl
  - ***VP12*** : H 1560 mm - 12 niveaux pour bouteilles de 75 cl ou 9 niveaux pour bouteilles de 150 cl
  - ***VP16*** : H 2040 mm - 16 niveaux pour bouteilles de 75 cl ou 11 niveaux pour bouteilles de 150 cl
- ***3 types de paniers :***
  - ***NH2*** : 2 espaces pour bouteilles de 75 cl
  - ***NH3*** : 3 espaces pour bouteilles de 75 cl
  - ***MH2*** : 2 espaces pour bouteilles de 150 cl **(magnums)**

VisioPlan VP4
avec supports **NH** ou **MH**

Hauteur barre = 540 mm

Composé de:
4 supports type NH2 =
8 bouteilles 75 cl
ou 4 supports type NH3 =
12 bouteilles 75 cl
ou 3 supports type MH =
6 magnums 150 cl

VisioPlan VP8
avec supports **NH** ou **MH**

Hauteur barre = 1020 mm

Composé de:
8 supports type NH2 =
16 bouteilles 75 cl
ou 8 supports type NH3 =
24 bouteilles 75 cl
ou 6 supports type MH =
12 magnums 150 cl

VisioPlan VP12
avec supports **NH** ou **MH**

Hauteur barre = 1560 mm
(barre VP4 + barre VP8)
Composé de:
12 supports type NH2 =
24 bouteilles 75 cl
ou 12 supports type NH3 =
36 bouteilles 75 cl
ou 9 supports type MH =
18 magnums 150 cl

VisioPlan VP16
avec supports **NH** ou **MH**

Hauteur barre = 2040 mm
(2 barres VP8)
Composé de:
16 supports type NH2 =
32 bouteilles 75 cl
ou 16 supports type NH3 =
48 bouteilles 75 cl
ou 11 supports type MH =
22 magnums 150 cl

Casiers à vin - VisioPlan® - Montage mural		VisioRack
Code	**Type support**	**Capacité**
VP4-NH2		8 bouteilles / 4 niveaux
VP8-NH2		16 bouteilles / 8 niveaux
VP12-NH2		24 bouteilles / 12 niveaux
VP16-NH2		32 bouteilles / 16 niveaux
VP4-NH3		12 bouteilles / 4 niveaux
VP8-NH3		24 bouteilles / 8 niveaux
VP12-NH3		36 bouteilles / 12 niveaux
VP16-NH3		48 bouteilles / 16 niveaux
VP4-MH2		6 magnums / 3 niveaux
VP8-MH2		12 magnums / 6 niveaux
VP12-MH2		18 magnums / 9 niveaux
VP16-MH2		22 magnums / 11 niveaux

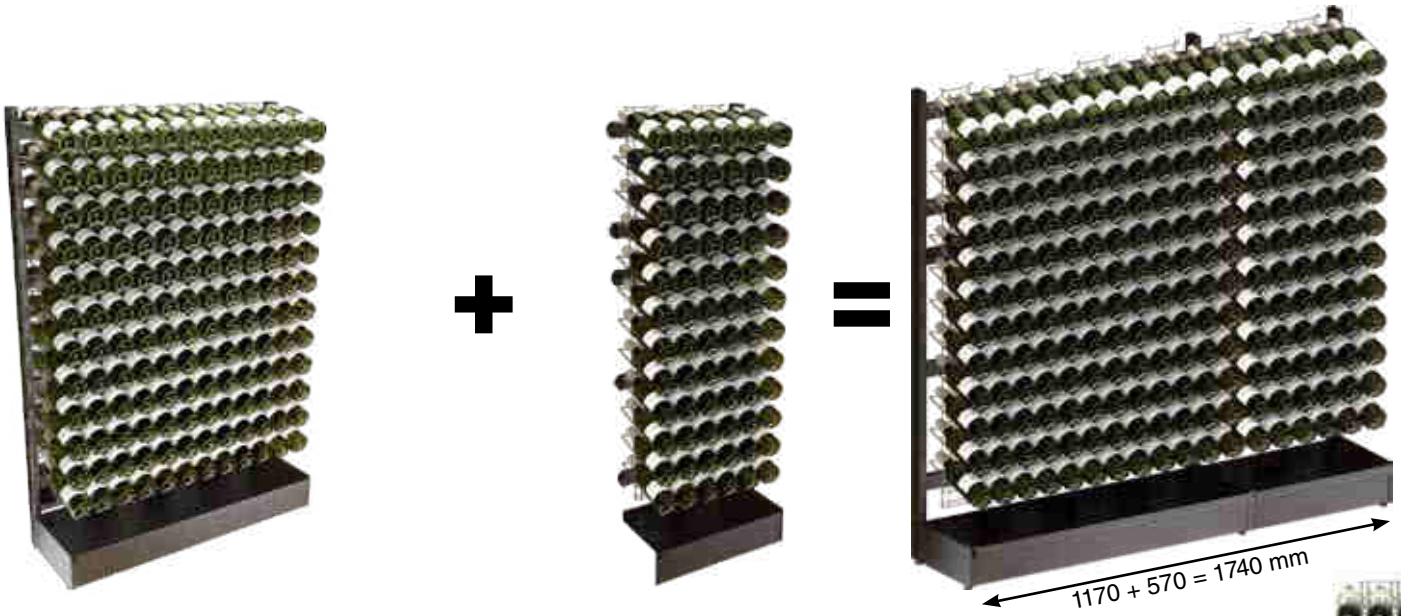
Casiers à vin - VisioStyle®
Modèle sur socle

VisioRack®

- Système de présentation en métal noir avec support et paniers acier chromé
- **L'aménagement de base** peut aussi être prolongé par **accolage**
- Avec supports **12 niveaux**. Ici vous pouvez choisir entre le supports VisioPlus ou VisioPlan
- Ce système est un vrai **eye-catcher** et garanti une **belle présentation** de vos bouteilles !

- ***1 type de barre :*** ***VP12*** : 12 niveaux pour bouteilles de 75 cl
- ***3 types de supports :*** ***NF3*** : 3 espaces pour bouteilles de 75 cl (**VisioPlus**)
  NH2 : 2 espaces pour bouteilles de 75 cl (**VisioPlan**)
  NH3 : 3 espaces pour bouteilles de 75 cl (**VisioPlan**)

Avec supports type NF3 (VisioPlus) :



Rayon de base

VisioStyle VS4-VP12-NF3
avec 4 barres **VP12**
et 4 supports **NF3**

Composé de: 4x 12 supports type NF3
Capacité: **144 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 1170x386x1767 mm (LxPxH)

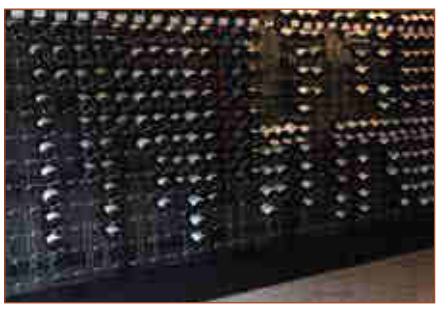
Extension

VisioStyle VS2-VP12-NF3EX
avec 2 barres **VP12**
et 2 supports **NF3**

Composé de: 2x 12 supports type NF3
Capacité: **72 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 570x386x1767 mm (LxPxH)

Casiers à vin - VisioStyle® - Modèle sur socle		VisioRack
Code	**Type support**	**Capacité**
VS4-VP12-NF3		144 bouteilles 12 niveaux 4 barres
VS2-VP12-NF3EX		72 bouteilles 12 niveaux 2 barres

144+72 = 216



Casiers à vin - VisioStyle®
Modèle sur socle

VisioRack®

Avec supports type NH2 & NH3 (VisioPlan) :

Rayon de base

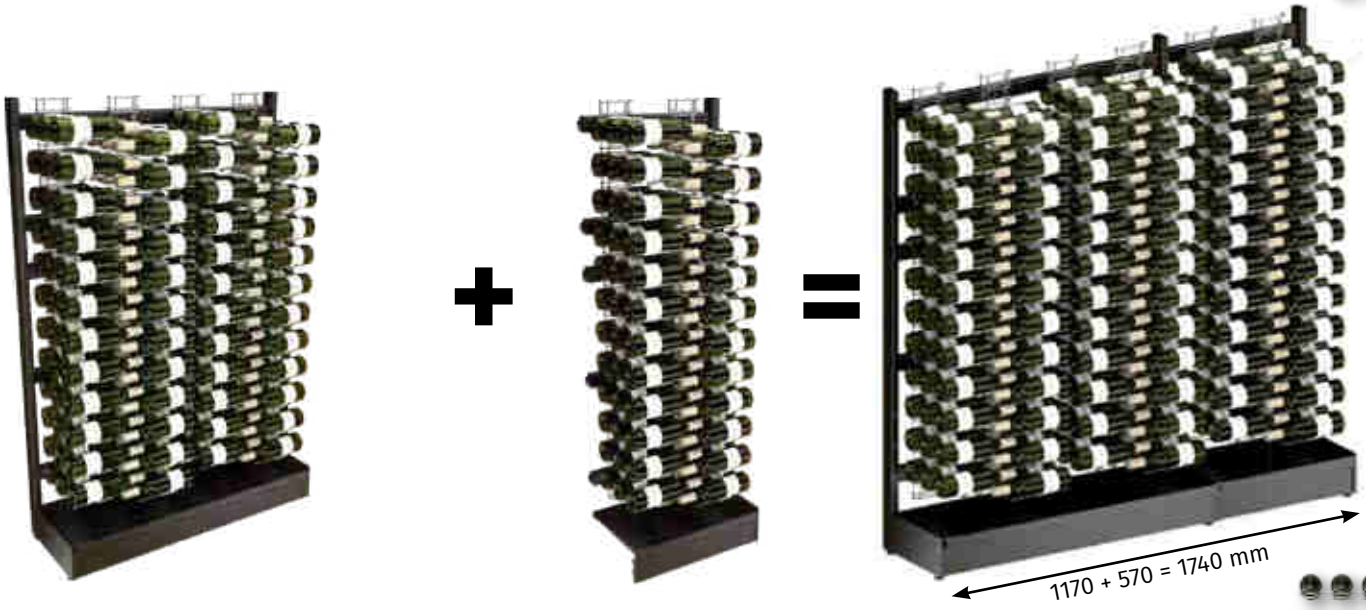
VisioStyle VS4-VP12-NH2
avec 4 barres **VP12**
et 4 supports **NH2**

Composé de: 4x 12 supports type NH2
Capacité: **96 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 1170x386x1767 mm (LxPxH)

Extension

VisioStyle VS2-VP12-NH2EX
avec 2 barres **VP12**
et 2 supports **NH2**

Composé de: 2x 12 supports type NH2
Capacité: **48 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 570x386x1767 mm (LxPxH)



Rayon de base

VisioStyle VS4-VP12-NH3
avec 4 barres **VP12**
et 4 supports **NH3**

Composé de: 4x 12 supports type NH3
Capacité: **144 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 1170x386x1767 mm (LxPxH)

Extension

VisioStyle VS2-VP12-NH3EX
avec 2 barres **VP12**
et 2 supports **NH3**

Composé de: 2x 12 supports type NH3
Capacité: **72 bouteilles 75 cl**
Dimensions: 570x386x1767 mm (LxPxH)

Casiers à vin - VisioStyle® - Modèle sur socle		VisioRack	
Code	**Type support**	**Capacité**	
VS4-VP12-NH2		96 bouteilles 12 niveaux 4 barres	144+72 = 216
VS2-VP12-NH2EX		48 bouteilles 12 niveaux 2 barres	
VS4-VP12-NH3		144 bouteilles 12 niveaux 4 barres	96+48 = 144
VS2-VP12-NH3EX		72 bouteilles 12 niveaux 2 barres	

Casiers à vin - VisioBois®
Modèle sur socle

VisioRack®

- La solution VisioBois est un système de rangement **en hêtre naturel** pour bouteilles de vin
- Il est équipé de **supports individuels de bouteilles en fils chromés ou de clayettes bois**
- Les modules VisioBois peuvent être superposés pour former un meuble de présentation de 2200 mm de haut
- Les côtés des modules sont **étudiés pour recevoir les barres VP8** des solutions VisioPlan et/ou VisioPlus. Ce qui laisse **entrevoir de multiples possibilités d'aménagements!**
- Suivant la configuration de la solution VisioBois, la capacité peut aller **jusqu'à 120 bouteilles par module**
- VisioBois est livré en kit très simple à assembler. Le bois non traité peut être teinté ou peint (pas nécessaire) pour répondre à vos exigences en matière de décoration
- De plus, il y a plusieurs options disponibles comme des pieds réglables, supports de verres, ...

Modules standard VisioBois :

VisioBois VB-NF3

Composé de:

- 1 meuble support bois
- 2 barres **VP8** chromées
- 16 supports **NF3** chromés

Capacité: **48 bouteilles 75 cl**

Dimensions: 630x360x1098 mm (LxPxH)

Option: niveau supérieur avec tablette en verre

VisioBois VB-NH3

Composé de:

- 1 meuble support bois
- 2 barres **VP8** chromées
- 16 supports **NH3** chromés

Capacité: **48 bouteilles 75 cl**

Dimensions: 630x360x1098 mm (LxPxH)

Option: niveau supérieur avec tablette en verre

VisioBois VB-MH2

Composé de:

- 1 meuble support bois
- 2 barres **VP8** chromées
- 8 supports **MH2** chromés

Capacité: **16 magnums 150 cl**

Dimensions: 630x360x1098 mm (LxPxH)

Option: niveau supérieur avec tablette en verre

Casiers à vin - VisioBois® - Modèle sur socle		VisioRack
Code	**Type**	**Capacité**
VB-NF3	Meuble bois VisioBois	48 bouteilles
VB-NH3	Meuble bois VisioBois	48 bouteilles
VB-MH2	Meuble bois VisioBois	16 magnums

Casiers à vin - VisioBois®
Modèle sur socle

VisioRack®

Kit 3 supports de verre pour clayette

Modules VisioBois avec supports en bois & options pour VisioBois :

VisioBois 4 clayettes: **VB-4L**

Composé de:

- 1 meuble support bois
- 4 clayettes bois

Capacité: **72 bouteilles 75 cl**

Dimensions: 630x360x1098 mm (LxPxH)

Options: - clayettes extra (max. 4)
- niveau supérieur avec tablette en verre

VisioBois 8 clayettes: **VB-8L**

Composé de:

- 1 meuble support bois
- 8 clayettes bois

Capacité: **48 bouteilles 75 cl**

Dimensions: 630x360x1098 mm (LxPxH)

Option: niveau supérieur avec tablette en verre

VisioBois **OPTIONS**

Choix entre:

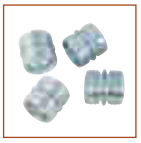
- **Kit de montage** pour 2 meubles empilés
- **Kit de fixation** barre VP8
- **Kit de 4 pieds réglables**
- **Kit de 3 supports de verre** pour clayette
- **Niveau supérieur** avec **tablette en verre**

Casiers à vin - VisioBois® - Modèle sur socle		VisioRack
Code	**Type**	**Capacité**
VB-4L	Meuble bois 4 clayettes	40 à 72 bouteilles
VB-8L	Meuble bois 8 clayettes	48 bouteilles
VB-L	Clayette supplémentaire pour VB-4L	6 bouteilles
VB-KIT2	Kit de montage pour 2 meubles empilés	
VB-KITVP8*	Kit de fixation barre VP8	
VB-LEG	Kit de 4 pieds réglables	
VB-GLAS	Kit de 3 supports de verres pour clayette	
VB-KBG**	Niveau supérieur avec tablette en verre (H = 30 mm)	
Info	*: kit de fixation contient des vis, seulement pour montage à l'arrière et sur le(s) côtés des rayonnages VisioBois. **: niveau supérieur avec tablette en verre crée une hauteur supplémentaire de 30 mm et une profondeur supplémentaire de 15 mm. Dim. niveau: 630x375x30 mm (LxPxH)	

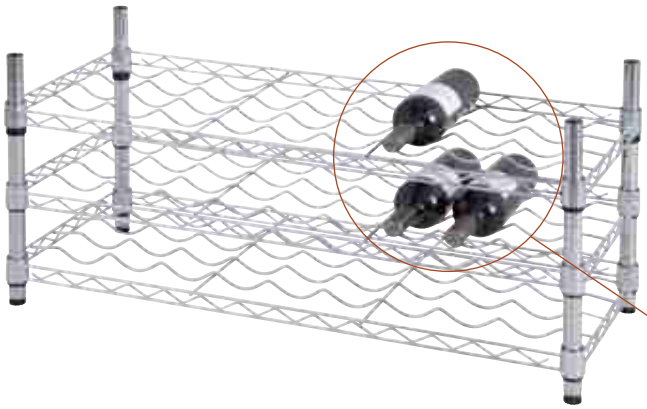
Casiers à vin chromés - Présentation & stockage

Casier à vin chromé - Présentation & stockage

- Capacité de 27 bouteilles de vin ou champagne de 75 cl
- Structure en fil d'acier chromé - Finition soignée
- Montage facile et rapide
- Très stable et simple d'utilisation
- 9 bouteilles de 75 cl par niveau
- Dim. ext.: 910 x 360 x 425 mm (LxPxH)
- Pieds réglables
- Poids brut: 8,5 kg
- Rayonnages supplémentaires superposables
  (Max. 4 rayonnages empilés - 4x 27 bouteilles = 108 bouteilles - H = 1700 mm)

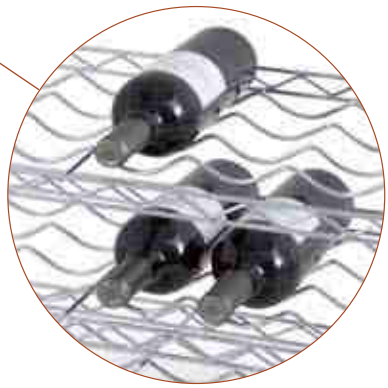


LWR-011	Linum
Colonne de stockage 3 niveaux - 27 bouteilles	
Dim. ext.	910x360x425 mm (LxPxH)
Matière	chromé
Emballage	1 pce/boîte
Info	• Echelles Ø 25,4 mm • 9 bouteilles par niveau • Pour des bouteilles de 75 cl



1 LONGUEUR
1 PROFONDEUR

3 RANGEES DE
9 BOUTEILLES



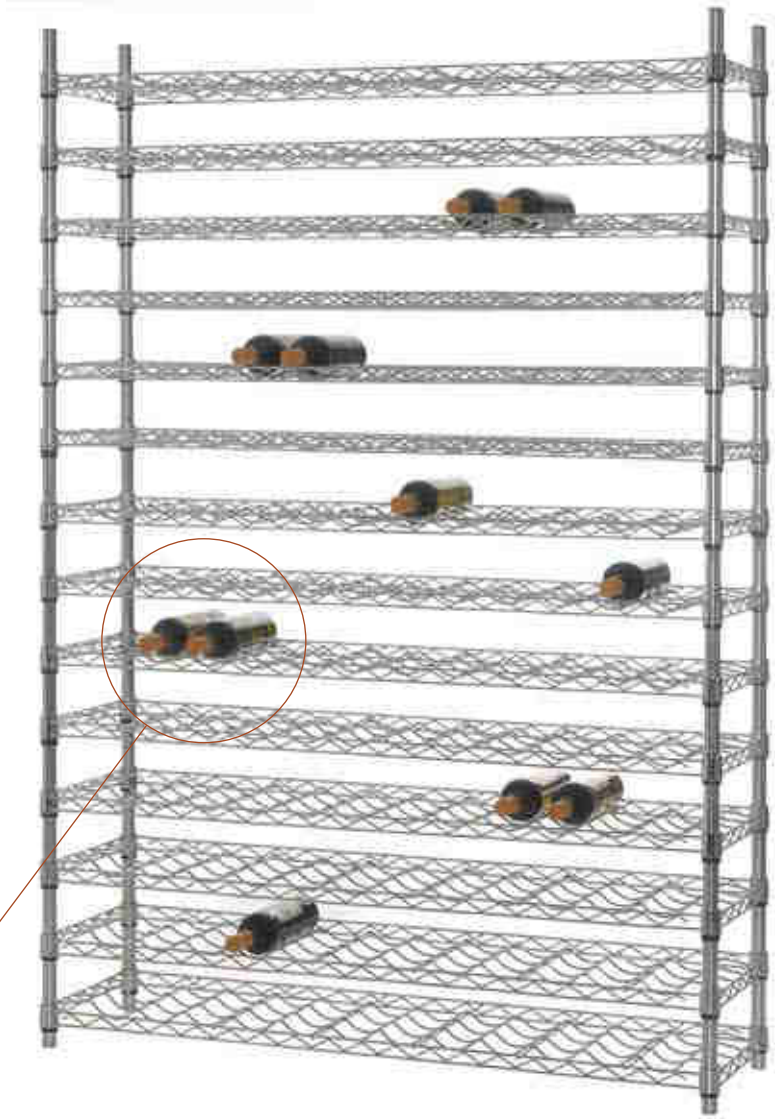
La structure en demi-cercle empêche les bouteilles de rouler ou de se cogner

Le casier à vin LWR-011 est livré en un CARTON CASH'N CARRY.
1 boîte = 1 rayonnage (8,5 kg brut)

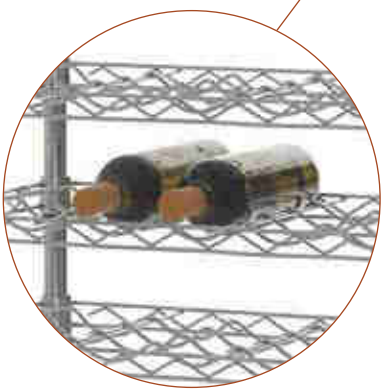
Casier à vin chromé - Présentation & stockage

- Capacité de 168 bouteilles de vin ou champagne de 75 cl
- Structure en fil d'acier chromé - Finition soignée
- Montage facile et rapide
- Très stable et simple d'utilisation
- 12 bouteilles de 75 cl par niveau
- Dim. ext.: 1220 x 360 x 1820 mm (LxPxH)
- Pieds réglables
- Poids brut: 46 kg - Poids net: 42,6 kg

168 BOUTEILLES



LWR-066	Linum
Colonne de stockage 14 niveaux - 168 bouteilles	
Dim. ext.	1220x360x1820 mm (LxPxH)
Matière	chromé
Emballage	1 pce/boîte (2 boîtes = 1 rayonnage complet)
Info	• Echelles Ø 25,4 mm • 12 bouteilles par niveau • Pour des bouteilles de 75 cl



La structure en demi-cercle empêche les bouteilles de rouler ou de se cogner

1 LONGUEUR
1 PROFONDEUR

14 RANGEES DE
12 BOUTEILLES

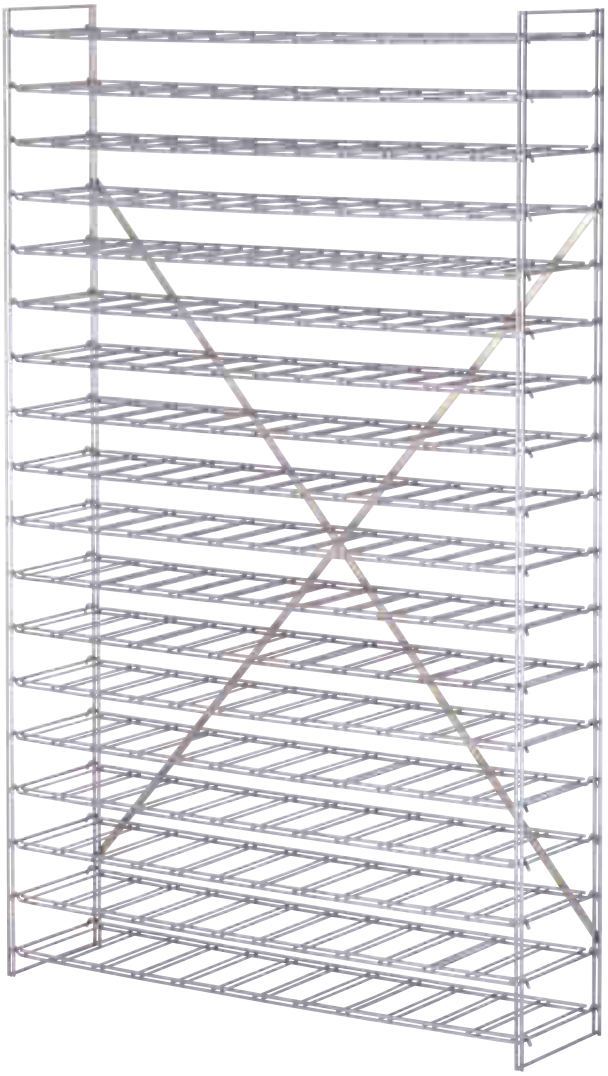
Le casier à vin LWR-066 est livré en CARTONS CASH'N CARRY.
2 boîtes = 1 rayonnage (46 kg brut)

Casiers à vin chromés - Stockage

- Capacité jusqu'à 216 bouteilles de vin
- Entièrement fabriqué en fil métallique chromé
- Pour bouteilles 75 cl type Bordeaux et Bourgogne
- Autres modèles de bouteilles à essayer par l'utilisateur
- Les bouteilles ne se cognent pas
- Construction très stable et résistante
- La conception offre une accessibilité totale et un stockage optimal aussi bien dans une cave que dans une réserve ou une cuisine

2 LONGUEURS
3 HAUTEURS

POSSIBILITÉ D'EXTENSION



Casiers à vin chromés				Linum
Code	**Type & dimensions (LxPxH)***	**Niv.**	**Bouteilles**	**Composition**
HAUTEUR 1050 mm				
0500CHR	Rayon complet 1000x300x1050 mm	10	100	2 échelles, 1 croisillon, 10 niveaux
0510CHR	Extension 1000x300x1050 mm	10	100	1 échelle, 10 niveaux
0520CHR	Rayon complet 1200x300x1050 mm	10	120	2 échelles, 1 croisillon, 10 niveaux
0530CHR	Extension 1200x300x1050 mm	10	120	1 échelle, 10 niveaux
HAUTEUR 1600 mm				
0600CHR	Rayon complet 1000x300x1600 mm	15	150	2 échelles, 1 croisillon, 15 niveaux
0610CHR	Extension 1000x300x1600 mm	15	150	1 échelle, 15 niveaux
0620CHR	Rayon complet 1200x300x1600 mm	15	180	2 échelles, 1 croisillon, 15 niveaux
0630CHR	Extension 1200x300x1600 mm	15	180	1 échelle, 15 niveaux
HAUTEUR 1900 mm				
0700CHR	Rayon complet 1000x300x1900 mm	18	180	2 échelles, 1 croisillon, 18 niveaux
0710CHR	Extension 1000x300x1900 mm	18	180	1 échelle, 18 niveaux
0720CHR	Rayon complet 1200x300x1900 mm	18	216	2 échelles, 1 croisillon, 18 niveaux
0730CHR	Extension 1200x300x1900 mm	18	216	1 échelle, 18 niveaux
0400CHR	Pieds réglables (2 pcs)	-	-	1 jeu (pour 1 échelle)

Info Epaisseur fil acier: traverses 6 mm, fils 5 mm
* Longueurs utiles: 950 mm (type 1000) et 1170 mm (type 1200)

JUSQU'A 216 BOUTEILLES

Niveaux 'LN100'

Code Page

0

001AZNA 77
01002 92
01504 92
025005 92
025021 92
0400CHR 209
0500CHR 209
0510CHR 209
0520CHR 209
0530CHR 209
0600CHR 209
0610CHR 209
0620CHR 209
0630CHR 209
0700CHR 209
0710CHR 209
0720CHR 209
0730CHR 209

1

1028 60
1029 60
1103 36,190
110E 20,22
1112 36,190
1116 36,190
1117 54
1117DS 62
1121 36,190
113394 167
1150 54
116920 167
116921 167
116923 169
116924 167
116925 167
116926 169
116927 167
116928 167
116930 167
116933 169
116939 168
116940 169
116953 168
116954 168
116955 168
116956 168
116957 168
116958 168
116959 168
116960 168
116961 168
116962 168
116963 168
116964 168
116965 168
116966 168
117017 168
117125 169
117127 169
117128 169
117156 169
117164 167
117167 169
117168 169
117201 167
117218 169
117219 169
1185WP 37,191
1198 56
1199 56
1203 36,190
1212 36,190
1216 36,190
1217 54
1217DS 62
1221 36,190
1246-01C 175
1246-03C 175
1250 54
1250DS 62
1280 54
1285WP 37,191
1298 56
1299 56
1303 36,190
1312 36,190
1316 36,190
1317 55
1317DS 62
1321 36,190
133-1104 115
1350 55
1350DS 62
138-1079 174
1380 55
1399 56
1403 36,190
1412 36,190
1416 36,190
1417 55
1417DS 63
1421 36,190
1450 55
1450DS 63
1480 55
1498 56
1499 56
151-7500LED 117
151-8800 117
1517 56
1517DS 63
1540 56
1540DS 63
1580 56
1650 55
1717 40
1818 57
181808 57
1819 57
1819V 57
1903 36,190
1912 36,190
1916 36,190
1921 36,190
1950 55
1G932 22
1G96700 22

2

2010 59
2014 81
2016 81
2017 81
2018 81
2060 59
2080 59
2115 57
2116 57
2121GP 57
2122GP 57
22304 91
22370 91
225-1001 118
22617 91
22633H 91
22646 91
2402 56
2417 57
2418 57
24HP 175
2517GP 56
2517GPDS 63
2540 56
2540DS 63
2560 174
25HP 175
2620 58
2714 57
2718 57
2720 58
2725 58
2798 56
2799 56
280-1216 113
280-1216/LOGO 113
281005 49
281352 49
281355 49
281402 49
281405 49
282102 48
282102DS 62
282105 48
282106 48
282110 48
282802 48
282805 48

3

3005 193
3010 193
3010-XTRA 193
3020 193
3029 193
3030GP 58
3102 195
3112 194
3123 196
3124 196
3125 196
3131 58
3133 196
3150 194
3151 194
3152 194
322 175
3226 58
3227 58
32311 176
32322 176
3253/10 76
3253/19 76
335C 174
3417 54
3450GP 54
3480 54
3498 56
35100-K 176
35200-K 176
3598 56
3610254 197
3610254P 197
3670 118
3672 118
3700 195,196
3712 196
3799 56
3850 194

4

4016 35
4017 35
4025 35
4026 35
4040 35
40940 94
40941 94
412 178
422802 48
422802DS 62
422803 49
422805 48
422806 48
4409HDL 70
4412HDL 70
4420 71
4420KL-050 71
4420KL-061 71
4420KL-077 71
4425 71
4425KL-050 71
4425KL-061 71
4425KL-077 71
4430 71
4430KL-050 71
4430KL-061 71
4430KL-077 71
4438 71
452 81
4523L 35
4523S 35
4524L 35
4524S 35
4605 35
4605C 35
462 178
470 178
4799 56
480 DUAL TEMP 178
481 81
481 DUAL TEMP 2 178
4931 60

5

50014 177
50209 177
50360 177
535 174
5351 59
5352 59
5353 59
5354 59
5355 59
5356 59
5370 59
5371 59
5372 59
5375 60
5639 59
5640 59
5641 59
5841/10 76
5841/19 76
5921 58

6

60200 22
6040 54
6040/10 76
6040/19 76
6040DS 62
6080/19 76
610 CROWN PUNCH 110
610M 110
6126-1100 19
6126-1100S 19
6126-250CE 18
6126-250S-CE 18
6126-450 18
6126-650 18
6126-755 18
6126-HBB908 18
6126-HBF500 19
6126-HBF500S 19
6126-HBF600 19
6126-HBF600S 19
6126-HBH750 18
625 110
625 A 110
625 T 111
625 TM 111
63058 93
63089 93
63091 93
63094 93
63096 93
63099 93
63101 93
63104 93
63106 93
63109 93
63111 93
63114 93
63116 93
63117 93
63122 93
63128 93
63130 93
63132 93
63133 93
63138 93
63140 93
63141 93
63146 93
63148 93
63149 93
63154 93
63156 93
63157 93
63159 93
63161 93
63162 93
63163 93
63164 93
63165 93
63177 93
63346 93
63347 93
63350 93
63351 93
63352 93
63353 93
63355 93
63362 93
63363 93
63365 93
6403 36,190
6410HDL 70
6412 36,190
6412HDL 70
6416 36,190
6421 36,190
6446 61
6485WP 37,191
6553/10 76
6553/19 76
6628 60
6629 60
6786RMT 157
6786RMTXL 157
6824 61
6900 57

7

700SS ... 110
700T ... 110
712 ... 81
7370 ... 57
7372 ... 61
7427 ... 60

8

800FG13 ... 155
800FG15 ... 155
800FG17 ... 155
8015-50 ... 50
8015-80 ... 50
80160 ... 105
801SG13 ... 155
801SG15 ... 155
801SG17 ... 155
8022-50 ... 50
8044 ... 61
8045-50 ... 50
8050-50 ... 50
8050-80 ... 50
80840 ... 104
8090-50 ... 50
8090-80 ... 50
80E ... 50
811-100 ... 143
811-150 ... 143
811-20 ... 143
811-200 ... 143
811-40 ... 143
811-65 ... 143
811-D ... 143
811-DL ... 143
812-100 ... 143
812-150 ... 143
812-20 ... 143
812-200 ... 143
812-40 ... 143
812-65 ... 143
812-D ... 143
812-DL ... 143
8122-50 ... 50
8122-80 ... 50
8126 ... 55
8127 ... 60
813-100 ... 143
813-150 ... 143
813-20 ... 143
813-200 ... 143
813-40 ... 143
813-65 ... 143
813-D ... 143
813-DL ... 143
814-100 ... 143
814-150 ... 143
814-200 ... 143
814-65 ... 143
814-D ... 143
814-DL ... 143
816-100 ... 143
816-150 ... 143
816-65 ... 143
816-D ... 143
816-DL ... 143
819-100 ... 143
819-65 ... 143
819-D ... 143
819-DL ... 143
82110 ... 104
823-100 ... 143
823-150 ... 143
823-20 ... 143
823-200 ... 143
823-40 ... 143
823-65 ... 143
823-D ... 143
823-DL ... 143
82410 ... 93
82451 ... 93
82452 ... 93
82453 ... 93
82453 ... 93
82454 ... 93
82455 ... 93
82465 ... 93
82508 ... 93
82510 ... 104
82514 ... 93
82550 ... 105
82557 ... 105
82558 ... 105
82570 ... 105
82576 ... 93
82577 ... 93
82578 ... 93
82600 ... 105
82615 ... 93
83210 ... 93
83211 ... 93
83212 ... 93
83213 ... 93
83214 ... 93
83215 ... 93
83216 ... 93
83249 ... 93
83266 ... 93
83267 ... 93
83269 ... 93
83270 ... 93
83272 ... 93
83284 ... 93
83300 ... 105
83330 ... 105
83362 ... 93
83366 ... 93
83389 ... 93
83390 ... 93
83391 ... 93
83421 ... 93
83422 ... 93
83423 ... 93
83424 ... 93
83425 ... 93
83426 ... 93
83427 ... 93
83428 ... 93
83429 ... 93
83430 ... 93
83600 ... 105
83760 ... 105
84010 ... 92
84011 ... 92
84015 ... 94
84016 ... 94
86028 ... 93
86030 ... 93
86036 ... 93
88750 ... 107
88760 ... 107
88770 ... 107
88780 ... 107
88803 ... 107
88804 ... 107
88805 ... 107

9

9167 ... 151
9168 ... 151
9170 ... 151
9183 ... 151
9231 ... 61
9232 ... 61
9235 ... 61
9236 ... 61
9262 ... 151
9265 ... 151
9267 ... 151
9268 ... 151
9270 ... 151
9275 ... 151
93230 ... 176
9362 ... 151
9365 ... 151
9367 ... 151
9368 ... 151
9371 ... 151
9372 ... 151
94009 ... 104
9562 ... 151
9565 ... 151
9567 ... 151
9665 ... 151
9668 ... 151
9671 ... 151
9672 ... 151
9678 ... 151
9679 ... 151
9761 ... 152
9762 ... 152
9769 ... 152
9775 ... 151
9999-AIB ... 197

A

ABA250 ... 197
ABA301 ... 197
ABP-163P ... 125
ABP-353 ... 124
ABP-353P ... 124
ABP-354 ... 124
ABP-354P ... 124
ABP-640H ... 124
ABP-640HP ... 124
ABP-642KP ... 124
ABP-642LP ... 124
ABP-643 ... 124
ABP-643P ... 124
ABP-644 ... 124
ABP-753P ... 125
ABP-840H ... 125
ABP-840HP ... 125
ABP-844 ... 125
ABP-862KP ... 125
ABP-863 ... 125
ABP-863P ... 125
ABP-864 ... 125
ABP-953P ... 125
ABR-900/A ... 159
ABR-900/B ... 159
ABR-902/15 ... 159
ABR-903/15 ... 159
ABR-904/15 ... 159
ABR-905 ... 159
ABR-906/S ... 159
AIB002 ... 197
AT0092 ... 35

B

B6180 ... 25,27
BCR100 ... 19
BD100S ... 25,27
BD101 ... 25,27
BD102 ... 25,27
BD103 ... 25,27
BD104 ... 25,27
BD106 ... 25,27
BD110 ... 25,27
BD2001 ... 26
BD2002 ... 26
BD2003 ... 26
BD4003 ... 25
BD4004 ... 25
BD4005S ... 25
BD4006S ... 25
BD4014 ... 25
BD4023S ... 25
BDL 002 ... 127
BDL 004 ... 127
BDL 006 ... 127
BDL 008 ... 127
BDL 010 ... 127
BDL 013 ... 128
BDL 015 ... 128
BDRX400 ... 26
BDS2203 ... 27
BDS2483NL ... 27
BDS4266 ... 27
BNZ-020 ... 108
BNZ-040 ... 108
BNZ-060 ... 108
BNZ-100 ... 108
BNZ-101 ... 108
BNZ-102 ... 108
BNZ-TITAN ... 108
BSA 001 ... 68
BSA 002 ... 68
BSA 003 ... 68
BSA 009 ... 68
BSA 010 ... 68
BSA 011 ... 68

C

CA-3000 ... 111
CA-3000T ... 111
CK6512A ... 115
CK6518A ... 115
CK6524A ... 115
CK6530A ... 115
CK6536A ... 115
CK6548A ... 115
CK6560A ... 115
CRT-001 ... 73
CRT-002 ... 73
CRT-003 ... 73
CRT-003/ABS ... 73
CRT-005 ... 73
CRT-100 ... 74
CRT-101 ... 74
CRT-102 ... 74
CRT-200 ... 74
CRT-201 ... 74
CRT-202 ... 74
CRT-250 ... 75
CRT-300 ... 75
CRT-400 ... 72
CRT-401 ... 72
CRT-402 ... 72
CRT-403 ... 72
CSD100 ... 39
CST-001 ... 70
CST-002 ... 70
CST-003 ... 70

D

DAY-001 ... 169
DAY-002 ... 169
DAY-003 ... 169
DFP450-W ... 173
DIA 102 ... 128
DIA 104 ... 128
DPP400-W ... 173
DPP800-W ... 173
DPS-011 ... 171
DPS-012 ... 171
DPS-013 ... 171
DPS-016 ... 171
DPS-111 ... 171
DPS-112 ... 171
DPS-113 ... 171
DPS-116 ... 171
DPS300-01 ... 173
DRA 001 ... 120
DRA 001L ... 120
DRA 002 ... 120
DRA 003 ... 120
DRA 004 ... 120
DRA 005 ... 120
DRA 007L ... 120
DRA 008 ... 120
DRA 023 ... 68
DRA 024 ... 68
DRA 025 ... 68
DRA 102 ... 121
DRA 103 ... 121
DRA005L ... 120
DRF 001 ... 118
DRF 002 ... 118
DRF 003 ... 118
DRF 007 ... 118
DRF-011 ... 118
DRI 002 ... 121
DRI 003 ... 121
DRI 004 ... 121
DRI 004L ... 121
DRI 005 ... 121
DRI 006 ... 121
DRI 006L ... 121
DRI 007 ... 121
DRI 007L ... 121
DRI 008 ... 121
DRI 011 ... 121
DT300C ... 173
DTT361 ... 173

E

EDL-1SS ... 109
EDL-S11LCS ... 109
EDL-SG2 ... 109
EDL-U12LCS ... 109
EZK15 ... 157
EZK17 ... 157
EZKSL ... 157

F

FDC-001 ... 127
FDC-002 ... 127
FDC-003 ... 127
FDC-004 ... 127
FFO-001/12 ... 97
FFO-002/12 ... 97
FFO-003/12 ... 97
FFO-004/6 ... 97
FFO-005/6 ... 97
FFO-006 ... 97
FFO-007 ... 97
FFO-011 ... 97
FFO-012 ... 97
FFO-013 ... 97
FFO-014 ... 98

Code Page

FFO-015 98
FFO-016 98
FFO-018 98
FFO-019 98
FFO-020 98
FFO-021 98
FFO-025 98
FFO-040 101
FFO-041 101
FFO-051 100
FFO-053 100
FFO-054 100
FFO-055 100
FFO-056 100
FFO-057 101
FFO-058 101
FFO-059 101
FFO-060 101
FFO-061 99
FFO-062 99
FFO-063 101
FFO-065 99
FFO-066 99
FFO-067 101
FFO-068 100
FFO-069 101
FFO-100 32
FFO-105 32
FFO-111 32
FFO-112 32
FFO-113 32
FGI-OR 155
FR11 138
FR12 138
FR21 138
FR23 138
FRF-001 30
FRF-002 30
FRF-005 30
FSL-001 149
FSL-002 149
FSL-003 149
FSL-004 149
FSL-005 149
FSL-006 149

G

G003SP 109
G011 109
G030 109
G1804 81
G1805 81
GL100 179
GL100-02 179
GN1102 131
GN1104 131
GN1106 131
GN1110 131
GN1115 131
GN1120 131
GN1202 131
GN1204 131
GN1206 131
GN1210 131
GN1215 131
GN1220 131
GN1302 131
GN1304 131
GN1306 131
GN1310 131
GN1315 131
GN1320 131
GN1402 131
GN1404 131
GN1406 131
GN1410 131
GN1415 131
GN1420 131
GN1606 131
GN1610 131
GN1615 131
GN1620 131
GN180006 195
GN1906 131
GN1910 131
GN2102 131
GN2104 131
GN2106 131
GN2110 131
GN2115 131
GN2120 131
GN2302 131
GN2304 131
GN2306 131
GN2310 131
GN2315 131
GN2320 131
GN2402 131
GN2404 131
GN2406 131
GN2410 131
GN2415 131
GN2806 131
GN2810 131
GN2815 131
GNA1106 134
GNA1110 134
GNA1115 134
GNA1120 134
GNA1206 134
GNA1210 134
GNA1215 134
GNA1220 134
GNA1306 134
GNA1310 134
GNA1315 134
GNA1320 134
GNA1406 134
GNA1410 134
GNA1415 134
GNA1420 134
GNA1606 134
GNA1610 134
GNA1615 134
GNA1620 134
GNA2106 134
GNA2110 134
GNA2115 134
GNA2120 134
GNA2306 134
GNA2310 134
GNA2315 134
GNA2320 134
GNA2406 134
GNA2410 134
GNA2415 134
GNA2806 134
GNA2810 134
GNA2815 134
GNC11 138
GNC12 138
GNC13 138
GNC14 138
GNC16 138
GNC19 138
GNC23 138
GNC24 138
GNC28 138
GNCPD12 138
GNCPD13 138
GNCPD14 138
GNCPD16 138
GNCPD19 138
GNE1106 133
GNE1110 133
GNE1115 133
GNE1120 133
GNE1206 133
GNE1210 133
GNE1215 133
GNE1220 133
GNE2106 133
GNE2110 133
GNE2115 133
GNE2120 133
GNE2306 133
GNE2310 133
GNE2315 133
GNE2320 133
GNF1102 132
GNF1104 132
GNF1106 132
GNF1110 132
GNF1115 132
GNF1120 132
GNF1202 132
GNF1204 132
GNF1206 132
GNF1210 132
GNF1215 132
GNF1220 132
GNF1302 132
GNF1304 132
GNF1306 132
GNF1310 132
GNF1315 132
GNF1320 132
GNF1402 132
GNF1404 132
GNF1406 132
GNF1410 132
GNF1415 132
GNF1420 132
GNF1606 132
GNF1610 132
GNF1615 132
GNF2102 132
GNF2104 132
GNF2106 132
GNF2110 132
GNF2115 132
GNF2120 132
GNF2302 132
GNF2304 132
GNF2306 132
GNF2310 132
GNF2315 132
GNF2320 132
GNH11 139
GNH12 139
GNH13 139
GNK11 139
GNK12 139
GNK13 139
GNK14 139
GNK16 139
GNK23 139
GNK24 139
GNK28 139
GNL11 138
GNL12 138
GNL13 138
GNL14 138
GNL16 138
GNL19 138
GNL23 138
GNL24 138
GNL28 138
GNM1106 135
GNM1110 135
GNM1115 135
GNM1120 135
GNM1206 135
GNM1210 135
GNM1215 135
GNM1220 135
GNM1306 135
GNM1310 135
GNM1315 135
GNM1320 135
GNM1406 135
GNM1410 135
GNM1415 135
GNM1420 135
GNM1606 135
GNM1610 135
GNM1615 135
GNM1620 135
GNM2106 135
GNM2110 135
GNM2115 135
GNM2120 135
GNM2306 135
GNM2310 135
GNM2315 135
GNM2320 135
GNM2406 135
GNM2410 135
GNM2415 135
GNM2806 135
GNM2810 135
GNM2815 135
GNP1102 136
GNP1104 136
GNP1106 136
GNP1202 136
GNP1204 136
GNP1206 136
GNP2102 136
GNP2104 136
GNP2106 136
GNP2302 136
GNP2304 136
GNP2306 136
GNR1102 137
GNR1104 137
GNR1106 137
GNR1202 137
GNR1204 137
GNR1206 137
GNR2102 137
GNR2104 137
GNR2106 137
GNR2302 137
GNR2304 137
GNR2306 137
GNT11 139
GNT12 139
GNT13 139
GNT14 139
GNT16 139
GNT23 139
GNX11 139
GNX12 139
GNX13 139
GNX14 139
GNX16 139
GNX23 139
GPL-1717 64
GPL-2020 64
GPL-3015 32,64
GPL-3015 64
GPL-3020 64
GPL-4030 64
GPL-6015 64
GPL-6020 64
GPL-6040 64
GPL-6150 64

H

H3001CLBK 40
H3001CLXC 40
H40005TBK 39
H400CTBK 39
H5000CL 39
H5000PCL 39
H5000PTBK 39
H5000SCL 39
H5000STBK 39
H5000TBK 39
H900BK 40
H900X 40
HBB250 9
HBB250S 9
HBB908 9
HBF1100 17
HBF1100S 17
HBF500 14
HBF500S 15
HBF600 14
HBF600S 15
HBH450 10
HBH550 10
HBH650 11
HBH750 11
HBH850 12
HIN-001 78
HMD200 20
HMD300 22
HMD400 20

K

K004 109
K032 109
KCB 001 162
KCB 004 162
KCB 202 165
KCB 204 165
KCB-401 162
KCB-402 162
KCB-403 162
KCB-404 162
KCB-405 162
KCB-406 162
KCB-411 162
KCB-412 162
KCB-413 162
KCB-414 162
KCB-415 162
KCB-416 162
KCB-501 162
KCB-502 162
KCB-503 162
KCB-504 162
KCB-505 162
KCB-506 162
KCB-511 162
KCB-512 162
KCB-513 162
KCB-514 162
KCB-515 162
KCB-516 162
KCB-701 163
KCB-702 163
KCB-703 163
KCB-704 163
KCB-705 163
KCB-706 163
KCB-801 163

KCB-802 163
KCB-803 163
KCB-804 163
KCB-805 163
KCB-806 163
KK403 115
KLC28C 20,22
KLP 200 31
KPC 003 69
KPC 004 69
KPC 011 69
KPC 012 69
KPC 015 69
KPC 016 69
KPC 021 69
KPC 022 69
KPC 026 69
KPC 027 69
KPC 028 69
KPC 029 69
KPC-030 115
KPC-032 115
KPC-040 115
KR-50BK 114
KR-699 114
KR-700 114
KSD-101 102
KSD-102 102
KSD-103 102
KSD-111 102
KSD-112 102
KSD-113 102
KSD-150 103
KSD-201 102
KSD-202 102
KSD-203 102
KSD-251 103
KSD-252 103
KSD-253 103
KSD-300 103
KSD-301 103
KSG-001 88
KSG-002 88
KSG-003 88
KSG-100 43
KSG-103 44
KSG-104 44
KSG-105 43
KSG-106 43
KSG-107 43
KSG-108 44
KSG-109 43
KSG-111 44
KSG-112 44
KSG-118 44
KSG-120 89
KSG-128 89
KSG-131 44
KSG-136 44
KSG-140 43
KSG-200 116
KSG-201 116
KSG-202 116
KSG-203 116
KSG-204 116
KSG-208 116
KSG-209 89
KSG-217 116
KSG-218 116
KSG-219 116
KSG-220 116
KSG-221 116
KSG-250 112
KSG-251 112
KSG-252 112
KTO112K 156
KTO115K 156
KTO118K 156
KTO124K 156
KTO212 156
KTO215 156
KTO218 156
KTO224 156

L

L2202 41
L2203 41
L2204 41
L2900 41
LCD-001 33
LGI11020 141
LGI11020F 141
LGI11040 141
LGI11040F 141
LGI11065 141
LGI11065F 141
LGI11100 141
LGI11100F 141
LGI11150 141
LGI11150F 141
LGI11200 141
LGI11200F 141
LGI12020 141
LGI12040 141
LGI12065 141
LGI12100 141
LGI12150 141
LGI12200 141
LGI13020 141
LGI13040 141
LGI13065 141
LGI13100 141
LGI13150 141
LGI13200 141
LGI14020 141
LGI14040 141
LGI14065 141
LGI14100 141
LGI14150 141
LGI14200 141
LGI16065 141
LGI16100 141
LGI16150 141
LGI16200 141
LGI19065 141
LGI19100 141
LGI21020 141
LGI21040 141
LGI21065 141
LGI21100 141
LGI21150 141
LGI21200 141
LGI23020 141
LGI23040 141
LGI23065 141
LGI23100 141
LGI23150 141
LGI23200 141
LGID11 142
LGID12 142
LGID13 142
LGID14 142
LGID16 142
LGID19 142
LGID23 142
LGIDL11 142
LGIDL12 142
LGIDL13 142
LGIDL14 142
LGIDL16 142
LGIDL23 142
LGPC11065 145
LGPC11100 145
LGPC11150 145
LGPC11200 145
LGPC12065 145
LGPC12100 145
LGPC12150 145
LGPC12200 145
LGPC13065 145
LGPC13100 145
LGPC13150 145
LGPC13150 148
LGPC13200 145
LGPC14065 145
LGPC14100 145
LGPC14150 145
LGPC14200 145
LGPC16065 145
LGPC16100 145
LGPC16150 145
LGPC16200 145
LGPC19065 145
LGPC19100 145
LGPCD11 145
LGPCD12 145
LGPCD13 145
LGPCD14 145
LGPCD16 145
LGPCD19 145
LGPP11065 148
LGPP11100 148
LGPP11150 148
LGPP11200 148
LGPP12065 148
LGPP12100 148
LGPP12150 148
LGPP12200 148
LGPP13065 148
LGPP13100 148
LGPP13200 148
LGPP14065 148
LGPP14100 148
LGPP14150 148
LGPP14200 148
LGPP16065 148
LGPP16100 148
LGPP16150 148
LGPP16200 148
LGPP19065 148
LGPP19100 148
LGPPD11 148
LGPPD12 148
LGPPD13 148
LGPPD14 148
LGPPD16 148
LGPPD19 148
LGT11020 128
LGT11040 128
LGT11065 128
LIP-292 67
LIP-293 67
LIP-403 67
LIP-582 67
LIP-584 67
LIP-682 67
LIP-683 67
LIP-803 67
LOG-6770W 66
LOG-6770Z 66
LOG-6771W 66
LOG-6771Z 66
LOG-6772W 66
LOG-6772Z 66
LOG-6773W 66
LOG-6773Z 66
LOG-6774W 66
LOG-6774Z 66
LOG-6775W 66
LOG-6775Z 66
LOG-6776W 65
LOG-6777W 65
LOG-6778W 65
LOG-6779W 65
LOG-6780W 65
LOG-6781W 65
LPC-003 23
LPC-005 23
LPHT11065 147
LPHT11100 147
LPHT11150 147
LPHT12065 147
LPHT12100 147
LPHT12150 147
LPHT13065 147
LPHT13100 147
LPHT13150 147
LPHT14065 147
LPHT14100 147
LPHT14150 147
LPHT16065 147
LPHT16100 147
LPHT16150 147
LPHT19065 147
LPHT19100 147
LPHTD11000 147
LPHTD12000 147
LPHTD13000 147
LPHTD14000 147
LPHTD16000 147
LPHTD19000 147
LPHTRFR11000 147
LPHTRFR12000 147
LPP-2285 53
LPP-2465 53
LPP-2985 53
LPP-8080 53
LSF-015 119
LSF-018 119
LSF-018R/400 119
LSF-020 119
LSF-020R/400 119
LSF-025 119
LSF-025R/400 119
LSF-028 119
LSL-021/400 119
LSR-015 119
LSR-018 119
LSR-018/400 119
LSR-020 119
LSR-020/400 119
LSR-025 119
LSR-025/400 119
LSR-028 119
LTR11065 146
LTR11100 146
LTR11150 146
LTR11200 146
LTR12065 146
LTR12100 146
LTR12150 146
LTR12200 146
LTR13065 146
LTR13100 146
LTR13150 146
LTR13200 146
LTR14065 146
LTR14100 146
LTR14150 146
LTR14200 146
LTR16065 146
LTR16100 146
LTR16150 146
LTR16200 146
LTR19065 146
LTR19100 146
LTR21200 146
LTRD11000 146
LTRD12000 146
LTRD13000 146
LTRD14000 146
LTRD16000 146
LTRD19000 146
LTRD21000 146
LTRFR11000 146
LTRFR12000 146
LTRFR21000 146
LVB-027 156
LWR-011 207
LWR-066 208

M-N

ML5000 156
N926601 151
N926701 151
NMS-001 123
NMS-002 123
NMS-003 123
NMS-004 123
NMS-005 123

P

PLB-001 183
PLB-002 183
PLB-003 183
PLB-010 183
PLB-020 183
PLB-030 183
PLB-040 183
PLB-048 183
PLB-049 183
PLB-050 183
PLB-059 184
PLB-060 184
PLB-061 184
PLB-062 184
PLB-066 185
PLB-067 185
PLB-068 185
PLB-069 185
PLB-070 185
PLB-071 185
PLB-100-02 184
PLB-100-04 184
PLB-100-08 184
PLB-100-11 184
PLB-100-12 184
PLB-201 185
PLB-202 185
PLB-300 186
PLB-305 186
PLB-310 187
PLB-315 187
PLB-330 186
PLB-500 188
PLB-501 188
PLB-600 188
PLB-601 188
PLB-900 188
PLB-901 188
PLB-902 188
PLB-903 188
PLB-904 188
PLB-910 37
PLB-910 191
PLB-911 37
PLB-911 191
PLB-912 37
PLB-912 191
PLB-913 37

Code	Page
PLB-913	191
PLB-920	189
PLB-921	189
PLB-922	189
PLB-923	189
PLB-924	189
PLB-925	189
PLB-926	189
PLB-927	189
PLB-931	189
PLB-932	189
PLB-933	189
PLB-934	189
PM180-01	174
PPD-012	170
PPD-018	170
PPD-021	170
PPD-024	170
PPD-118	170
PPD-121	170
PPD-218	170
PPD-221	170
PPD-320	170
PPD-518	170
PPD-618	170
PPD-621	170
PPD-720	170

R

R1078001	33
R1078101	33
R1078201	33
R1144601	33
RCL-500	87
REM31006	127
REM31007	127
REM31008	127
RG-100	92
RG-250	92
RG-350	94
RG-400I	95
ROB-300	87
ROB-305	87
ROB-306	87
ROB-307	87
ROB-309	87
ROB-310	87
ROB-315	87
ROB-316	87
ROB-317	87
ROB-319	87
ROB-330	85
ROB-341	86
RON409162	151
RON409165	151
RON409662	151
RON409675	151

S

SG10L	156
SG10M	156
SG10S	156
SG10XL	156
SI4550EUR	29
SI5000EUR	29
SI5500EUR	29
SI6000	29
SI6100	29
SI7000EUR	29
SI7500EUR	29
SICART60	29
SICART61	29
SJM-201	31
SJM-203	31
SJM-204	31
SJM-205	31
SJM-207	31
SJM-301	160
SJM-302	160
SJM-303	160
SJM-304	160
SJM-305	160
SJM-307	160
SJM-401	161
SJM-402	161
SJM-403	161
SJM-404	161
SJM-405	161
SJM-406	161
SJM-407	161
SJM-501	161
SJM-502	161
SJM-503	161
SJM-504	161
SJM-505	161
SJM-506	161
SJM-601	161
SJM-602	161
SJM-603	161
SJM-604	161
SJM-605	161
SJM-606	161
SJM-701	160
SJM-702	160
SJM-703	160
SJM-704	160
SJM-705	160
SJM-707	160
SJM-801	161
SJM-802	161
SJM-803	161
SJM-804	161
SJM-805	161
SJM-806	161
SP15398	152
SP15399	152
SP15400	152
SP15402	152
SP15403	152
SP15404	152
SP325	138
SP530	138
SP660X530	162
SPC-900	30
ST250	41
ST250WM	41
ST500	41
SW1218	165
SW1218C	165

T

T1212	156
T1217	156
T158	174
TBP-533H	126
TBP-533P	126
TBP-640H	126
TBP-640HP	126
TBP-643P	126
TBP-680H	126
TBP-680HP	126
TC121812GV	165
TC152012GV	165
TC182412GV	165
TC6	117
TFS4	117
TM60	117
TRH158	174
TRL-001	32
TRL-002	32
TRL-003	32
TRL-004	32
TW3	117

U

UCMX13	155
UCMX15	155
UCMX17	155
UHP1010BK	155
UHP55BK	155
UHP77BK	155
UPM15	155
UPM17	155

V

VB-4L	205
VB-8L	205
VB-GLAS	205
VB-KBG	205
VB-KIT2	205
VB-KITVP8	205
VB-L	205
VB-LEG	205
VB-MH2	204
VB-NF3	204
VB-NH3	204
VCB-61	91
VCB-62	91
VCM-41	91
VCM-42	91
VG3612 DIV	151
VGC36	151
VLK-001	113
VLK-002	113
VLK-003	113
VLK-004	113
VM5180KL	31
VM5280KL	31
VP12-MH2	201
VP12-NF3	200
VP12-NH2	201
VP12-NH3	201
VP16-MH2	201
VP16-NF3	200
VP16-NH2	201
VP16-NH3	201
VP2712S	152
VP4-MH2	201
VP4-NF3	200
VP4-NH2	201
VP4-NH3	201
VP8-MH2	201
VP8-NF3	200
VP8-NH2	201
VP8-NH3	201
VS2-VP12-NF3EX	202
VS2-VP12-NH2EX	203
VS2-VP12-NH3EX	203
VS4-VP12-NF3	202
VS4-VP12-NH2	203
VS4-VP12-NH3	203

W

WMC 024	193
WMC 025	193
WMC 026	193,195
WMC 027	195
WMC 028	195
WMC 029	195
WMC 030	195
WMC 035	196,197
WMC 036	196,197

LINUM EUROPE SA

056 35 92 94

info@linum.eu

@Linumeurope

www.linum.eu

construisons ensemble

© Linum - 17.001-FOOD