



➤ **TARIF au 01/07/2022**

**ÉQUIPEMENTS INOX POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE**





Parc d'activités de la Houssoye  
Rue Ambroise Paré  
59280 BOIS-GRENIER - France

## Sofinor, le film



>> Flashez-moi avec votre smartphone ou votre tablette pour découvrir l'entreprise Sofinor en vidéo !

Retrouvez aussi cette vidéo sur  
[www.sofinor.com](http://www.sofinor.com)



Equipements inox pour les métiers de bouche  
[www.sofinor.com](http://www.sofinor.com)



Rôtissoires professionnelles  
[www.inotech-france.com](http://www.inotech-france.com)



Lave-bassins & matériel hospitalier  
[www.arcania.com](http://www.arcania.com)

L'esprit d'équipe,  
le sens du service



## Interlocuteurs France



**Sébastien Gros D'Aillon**  
Directeur Commercial  
France et Dom-Tom

Port: +33.6.86.46.15.53  
✉ [sgrosdailon@sofinor.com](mailto:sgrosdailon@sofinor.com)



**Camille Meniszez**  
Directeur des ventes

Tél.: +33.7.86.60.25.34  
✉ [cmeniszez@sofinor.com](mailto:cmeniszez@sofinor.com)



**Eric Modeste**  
Commercial Nord-Ouest  
(+Ile Maurice/Réunion)

Tél.: +33.6.83.86.19.61  
✉ [emodeste@sofinor.com](mailto:emodeste@sofinor.com)



**Guillaume Popiela**  
Commercial Nord-Est

Tél.: +33.6.86.46.15.54  
✉ [gpopiela@sofinor.com](mailto:gpopiela@sofinor.com)



**Nicolas Didier**  
Commercial Sud-Est

Tél.: +33.6.78.73.60.70  
✉ [ndidier@sofinor.com](mailto:ndidier@sofinor.com)



**Kristian Nedelec**  
Commercial Ouest

Tél.: +33.6.82.58.41.84  
✉ [knedelec@sofinor.com](mailto:knedelec@sofinor.com)



**Rémy Cerny**  
Commercial Sud-Ouest

Tél.: +33.6.77.03.39.65  
✉ [rcerny@sofinor.com](mailto:rcerny@sofinor.com)



**Nathalie Blary**  
Responsable administration  
des ventes et marketing

Tél.: +33.3.20.10.34.27  
✉ [nblary@sofinor.com](mailto:nblary@sofinor.com)



**Mélanie Acket**  
Assistante commerciale

Tél.: +33.3.20.10.34.18  
✉ [m.acket@sofinor.com](mailto:m.acket@sofinor.com)



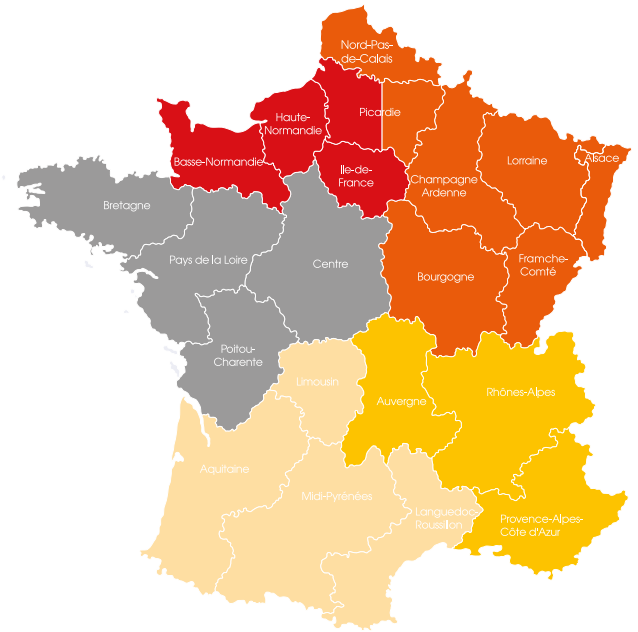
**Amandine Teneur**  
Assistante commerciale

Tél.: +33.3.20.10.34.17  
✉ [ateneur@sofinor.com](mailto:ateneur@sofinor.com)



**Laetitia Bartier**  
Assistante commerciale

Tél.: +33.3.20.10.91.61  
✉ [lbartier@sofinor.com](mailto:lbartier@sofinor.com)



**i** Pour les demandes de devis ou questions techniques, contactez directement :



**Frédéric Delespau**  
Support technique SAV

Tél.: +33.3.20.10.34.11  
✉ [fdelespau@sofinor.com](mailto:fdelespau@sofinor.com)



**Ludovic Heraud**  
Devis - Support technique

Tél.: +33.3.20.10.34.12  
✉ [lheraud@sofinor.com](mailto:lheraud@sofinor.com)



**Victorien Guyot**  
Devis

Tél.: +33.3.20.10.36.96  
✉ [vguyot@sofinor.com](mailto:vguyot@sofinor.com)

[www.sofinor.com](http://www.sofinor.com)

## Interlocuteurs Export



**Philippe Delangue**  
Export Director  
Europe, America

Tél.: +33.3.20.10.91.60  
Port: +33.6.83.86.59.12  
✉ [pdelangue@sofinor.com](mailto:pdelangue@sofinor.com)  
🇬🇧 🇩🇪 🇮🇹 🇪🇸 🇯🇵



**Arnaud Pommaret**  
Export area Manager  
Middle East, Asia, Africa

Port: +33.6.86.46.15.50  
✉ [a.pommaret@sofinor.com](mailto:a.pommaret@sofinor.com)  
🇬🇧



**Guillaume Vanneste**  
Export area Manager  
Benelux

Port: +33.6.77.03.39.64  
✉ [gvanneste@sofinor.com](mailto:gvanneste@sofinor.com)  
🇬🇧 🇩🇪 🇳🇱



**Nathalie Campagne**  
Export assistant

Tél.: +33.3.20.10.91.64  
✉ [n.campagne@sofinor.com](mailto:n.campagne@sofinor.com)  
🇬🇧 🇩🇪





# l'édito

Vous allez découvrir notre catalogue et nous vous en remercions.

Il est le fruit et le résultat du développement de nos valeurs partagées par l'ensemble de nos équipes.

La première est l'Exigence, celle que l'on vous doit, celle qui représente les acteurs de la grande cuisine et de la restauration hors domicile et celle qui compose notre ADN afin de vous proposer les meilleurs matériels inox destinés à vos métiers.

Nos 4+ Hygiène, Ergonomie, Sécurité, Économie en sont une composante et un guide clair au service de l'artisanat culinaire, discipline française mondialement reconnue. Cette Exigence se retrouve aussi dans notre volonté d'être tourné vers l'avenir tant sur le plan du développement durable que sur celui de la digitalisation de nos équipements et systèmes d'information.

Ce qui nous amène à l'**#innovation**, véritable axe d'investissement et de réflexion au sein de Sofinor. Elle se concrétise par la reconnaissance de nos pairs via l'obtention de prix sur les salons majeurs internationaux : Le meuble connecté de tri des déchets avec

pesée intégrée en est un exemple marquant avec trois récompenses obtenues, Smart Label à Host Milano, Greenspot Label sur le salon de Horeca Gand, et Lauréat des Prix Nouveautés pour Européen.

Sofinor, c'est aussi et avant tout, un [Esprit d'Equipe], des femmes et des hommes engagés pour apporter la meilleure satisfaction clients, pour pérenniser les emplois, pour favoriser l'épanouissement personnel et le partage des talents.

Et enfin, une valeur fondamentale au sein de notre entreprise, sans elle, rien de tout ceci ne serait possible, le *Plaisir* ; Plaisir de diffuser autour de soi la culture de la reconnaissance, Plaisir de produire nos équipements de qualité en France, et Plaisir de faire partie de la grande famille des Métiers de Bouche.

Avec la volonté d'être chaque jour à vos côtés pour la concrétisation de vos projets, nous vous souhaitons une année pleine de satisfaction.

**Guillaume Deleau**  
Président Sofinor



## Le groupe Sofinor

### ▶ 55 ans d'expérience aux côtés de nos clients



Sofinor regroupe 105 salariés sur les sites de Bois-Grenier et Quimper



Plus de 700 tonnes d'inox sont transformées par an



19 millions de CA en 2019 avec 27 % effectués à l'export



Plus de 5 000 produits référencés dans le catalogue



2 600 clients en 2019



Présent dans plus de 90 pays

### ▶ Equiper pour durer

Lors du choix de vos équipements inox, tous les détails comptent, même ceux qui peuvent paraître banals.

Pour proposer des équipements professionnels toujours plus performants, SOFINOR intègre dès la conception une démarche qualité complète basée sur quatre axes de recherche d'innovations.

Les 4+ SOFINOR constituent les 4 critères fondamentaux pour vous guider dans votre choix. Ils vous assurent un achat judicieux.



(\* Développer sans détruire)

CERTIFICATION  
ISO 9001 : 2015



ADHÉRENT :



### ▶ Nos dernières innovations et récompenses



Table à hauteur variable  
à commande vocale



AJUS'TABLE®



Meuble de débarrasage  
avec pesée intégrée et  
rampe relevable



Récupain® : chariot de  
récupération du pain

> Sensibiliser les jeunes  
au gaspillage alimentaire





## APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES ET ACCESSOIRES :

- Fournisseurs régionaux, français ou européens proches.
- Matériels en acier inoxydable haute qualité, recyclable à 100 %.
- Lave-mains trois fois moins consommateurs en eau que leurs concurrents dit « économiques » importés, soit 110 m<sup>3</sup> d'eau épargnés par an en cuisine professionnelle.
- Tarifs imprimés suivant les normes FSC.



## PROCESS DE FABRICATION :

- Eclairage basse tension de tous les ateliers de fabrication.
- Ateliers partiellement chauffés par l'énergie des refroidisseurs machines.
- Laser par fibre optique peu énergivore et qui n'utilise plus de gaz rares mais une technologie par diodes.



## LOGISTIQUE :

- Emballage en carton recyclé à 90%, évitant toutes les matières plastiques habituelles.
- Optimisation du colisage favorisant la mutualisation du transport.
- Politique de déplacement favorisant les véhicules commerciaux les moins polluants et encourageant l'usage des transports collectifs compensés carbone.

## La démarche éco-responsable pour les professionnels

### Eco-participation DEEE et DEA

En fin de vie, les **Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE)** qui ont été mis sur le marché à partir d'août 2005 doivent être valorisés par une filière homologuée.

Plus récemment, le Décret n°2012-22 a étendu cette obligation aux **Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA)**.

En 2021, nos factures feront apparaître le montant de l'éco-participation, pour tous nos produits assimilés à de l'ameublement professionnel ou équipements électriques ou électroniques.

En fin de vie de ces matériels SOFINOR, l'utilisateur contacte la société **ECOLOGIC** qui organise l'enlèvement des produits. Les déchets issus de ces équipements sont alors recyclés.

SOFINOR est adhérente d'**ECOLOGIC** sous le n° M1972, au titre de sa responsabilité élargie du producteur pour la gestion des Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA) issus des éléments d'ameublement professionnels de la catégorie 6, et pour la gestion des DEEE issus des Équipements Électriques et Electroniques Professionnels.



Retrouvez le montant de l'éco participation pour chaque produit de ce catalogue sur simple demande (fichier disponible au format pdf ou excel).

Tous les prix affichés dans ce tarif sont HORS éco-contribution.



# MADE IN FRANCE un gage de qualité



## FIABILITÉ :

Toutes les étapes de fabrication sont réalisées sur nos 2 sites de production : découpe, pliage, soudure,... contrôle qualité et conditionnement.



## QUALITÉ CONSTANTE :

- Process de découpe par laser à fibre : Précision de découpe des tôles inox, sans aucune bavure en sortie de machine.
- Pliage automatisé : Précision d'assemblage, pour des soudures nettes et homogènes.



## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

Par la conception et la fabrication de produits de qualité, durables dans le temps, recyclables à l'infini et économes en eau comme en énergie, SOFINOR apporte directement sa contribution à la préservation de l'environnement. Son adhésion à Ecologic pour le recyclage de ses déchets électriques et électroniques fait aussi preuve de sa considération envers son impact environnemental.



## L'acier inoxydable, le matériau des chefs

Dans le monde entier, la grande majorité des équipements des cuisines professionnelles est en acier inoxydable, matériau idéal en raison de ses nombreuses propriétés.



- > Alimentaire
- > Hygiénique
- > Résistant à la chaleur
- > Résistant aux chocs

- > Esthétique
- > Nettoyable
- > Résistant à la corrosion
- > Durable

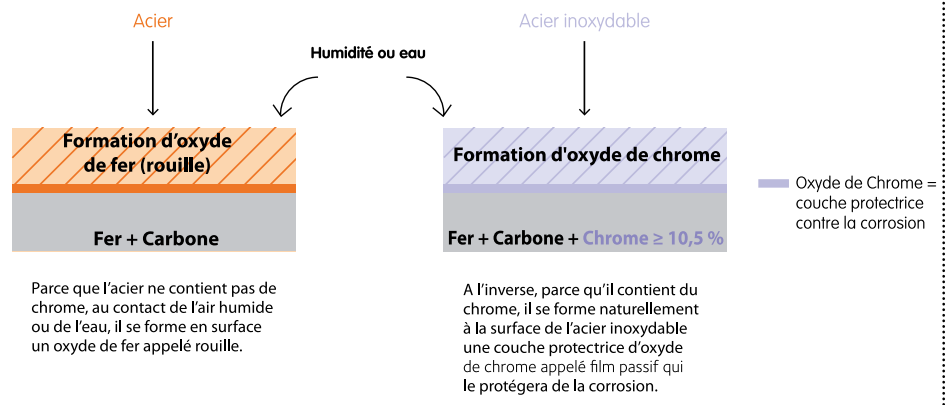
### ▶ LA SPÉCIFICITÉ DE L'ACIER INOXYDABLE

Au contact de l'humidité de l'air ou de l'eau, l'acier rouille, contrairement à l'acier inoxydable qui contient du chrome.

A l'exception des métaux précieux tels que l'or ou le platine, tous les métaux sont extraits de minerai.

Au cours du temps, ils ont donc tendance à revenir vers leur état d'origine, c'est-à-dire des oxydes.

#### Le film passif = couche protectrice



### ▶ Un remède simple pour garder l'aspect neuf de l'acier inoxydable



Un entretien régulier avec rinçage abondant à l'eau suffit pour conserver son aspect initial et garantir sa résistance à la corrosion durablement.

### ▶ Les produits à ne jamais mettre au contact de l'acier inoxydable



- L'eau de javel concentrée et/ou chaude.
- Les produits de désinfection concentrés ou chauds.
- L'acide chlorhydrique (décapage des carrelages) même dilué et froid.
- Les brosses ou éponges métalliques en particulier en acier.

# Une base de données BIM pour prendre les meilleures décisions concernant vos projets



## BIM - AVEC VOUS POUR INNOVER !



Concevoir et développer de nouveaux produits en tenant compte des normes en vigueur et de vos demandes spécifiques est la mission principale de notre bureau d'études.

Notre ambition est de développer avec vous des solutions innovantes sur mesure.

Pour prendre les meilleures décisions concernant vos projets, nous avons intégré la **technologie BIM (Building Information Modeling)**, un processus pour concevoir, visualiser, simuler et collaborer plus facilement tout au long du cycle de vie du projet.

Cette solution performante s'illustre notamment par :

- Des fichiers **ultra légers**, répondant aux exigences des bureaux d'études du FCSI.
- Famille RFA de moins de 500 ko : vos fichiers projets restent **facilement manipulables même avec des centaines de meubles SOFINOR**.
- Des fichiers avec **les principales options disponibles**, il suffit juste de cocher les cases correspondantes dans la boîte de dialogue.

- L'**accrochage** et la position en hauteur sur les murs de façon automatique.
- La **création des codes d'achats** de façon automatique.

*Faites-nous part de vos idées et de vos projets !*

### Sofinor partenaire de



Tous les fichiers de la bibliothèque BIM Sofinor sont disponibles en téléchargement.



Téléchargez ici vos fichiers BIM



et vos fichiers DWG





## Le QR code au rendez-vous !



**Gain de temps  
et interactivité !**

Le QR code ou code barre intelligent est une technologie bien utile que nous avons intégrée dans ce tarif, pour toujours mieux vous servir et répondre à toutes vos attentes. Vous en trouverez au fil des pages, et notamment à chaque début d'onglet.

A l'aide de votre smartphone ou de votre tablette, il vous suffit de quelques secondes pour le flasher et obtenir les informations disponibles selon le produit concerné, que vous pouvez juste consulter ou télécharger :



NOTICES



FICHES TECHNIQUES



VIDÉO DE MONTAGE,  
DE PRÉSENTATION



CONSEILS D'INSTALLATION  
ET D'ENTRETIEN



INTERNET, FACEBOOK

► Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux :



**EXPÉDITION  
SOUS 48 H**

## SERVICE CHRONO

**TOUTES LES RÉFÉRENCES EN ROUGE**  
feront l'objet d'une expédition sous 48 heures,  
à votre demande.

Voir Conditions générales de ventes page 214, § 4

# new 2022

## RAYONNAGE DE STOCKAGE EN ALUMINIUM



## DÉSINSECTISEURS

Nouvelle gamme  
pages 155-156



## TABLES ET PLONGES

MONTAGE RAPIDE ET SANS OUTIL  
SYSTEME BREVETÉ

turn'fix

Nouveau  
système  
Turn'fix



Enboîtement des pieds dans les bandeaux inox  
avec fixation par un simple quart de tour.

## PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



<b>Tables Confort CHR</b> >> pages 11 à 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tables démontables standards et sur mesure</li> <li>• Tables multi-services • Etagères basses • Etagères à fixer sur table</li> <li>• Tiroirs pour tables démontables • Bloc 3 tiroirs GNI/I suspendu</li> <li>• Tables du chef • Meubles du chef • Options et accessoires</li> </ul>
<b>Plonges Confort CHR</b> >> pages 19 à 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plonges avec cache-cuve • Plonges sans cache-cuve</li> <li>• Meubles plonges • Plonges spécial lave-vaisselle</li> <li>• Plonge pâtissière • Options • Accessoires</li> </ul>
<b>Rangement Confort CHR</b> >> pages 27 à 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meubles muraux standards • Meuble mural d'angle • Meubles bas standards</li> <li>• Meubles bas d'angle • Meubles bas traversants • Meubles bas sans dessus</li> <li>• Exemples de compositions • Ensembles portes + tiroirs</li> <li>• Meubles bas chauffants • Kit de rayonnage</li> </ul>
<b>Armoires et tables gamme Eco</b> >> pages 35 à 38	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armoires à portes battantes</li> <li>• Armoires à portes coulissantes</li> <li>• Tables à pieds carrés non soudés</li> </ul>
<b>Tables et plonges à pieds carrés soudés</b> >> pages 39 à 48	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tables Tradition sur mesure • Tables Tradition sur mesure avec bac</li> <li>• Etagères basses • Tables de découpe • Table de dessouvidage</li> <li>• Support billot • Plonges basiques • Plonges Tradition sur mesure</li> <li>• Options • Accessoires</li> </ul>
<b>Tables rayonnées</b> >> pages 49 à 64	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tables sur vérons • Tables sur roulettes polyamide • Etagères basses rayonnées</li> <li>• Tables sur mesure • Tables suspendues • Tables du chef • Meubles du chef</li> <li>• Tables de déboitage • Table inox à niveau variable • Table de dressage</li> <li>• Etagères à fixer sur table • Tiroirs et bloc 3 tiroirs • Options • Accessoires</li> </ul>
<b>Plonges rayonnées</b> >> pages 65 à 76	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plonges standards • Plonges sur mesure • Plonges suspendues</li> <li>• Meubles Plonges • Plonges spécial lave-vaisselle</li> <li>• Plonges à batterie • Options • Accessoires</li> </ul>
<b>Rangement rayonné</b> >> pages 77 à 86	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meubles muraux • Meubles bas • Meubles bas d'angle • Dessus d'angle</li> <li>• Fileurs et plinthes • Options • Meubles bas traversants</li> <li>• Ensemble portes + tiroirs • Meubles étuves ventilés • Etagère chauffante</li> <li>• Meubles bas sans dessus • Exemples de compositions • Wi-Plate</li> </ul>
<b>Armoires hautes</b> >> pages 87 à 90	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armoires portes battantes • Armoires à balais</li> <li>• Armoires portes coulissantes • Armoire spéciale lourdes charges</li> <li>• Vestiaires</li> </ul>
<b>Meubles Labo</b> >> pages 91 à 110	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation de la gamme • Option portes colorées • Meubles bas sans dessus</li> <li>• Plans de travail rayonnés • Compositions • Îlots centraux • Potences, structures</li> <li>• Panneaux d'habillage • Postes de plonge, panneaux à crochets</li> <li>• Meubles muraux • Meubles parisiens • Tables de boulangerie</li> </ul>
<b>Echelles - Chariots</b> >> pages 111 à 128	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Echelles pâtisseries et boulangeres • Echelles boulangeres à bacs</li> <li>• Echelle murale repliable • Echelles gastronomes • Supports de cuisson</li> <li>• Chariot cuvier • Chariots de service • Chariot du chef • Chariot plateaux cafeteria</li> <li>• Pupitres • Chariots plate-forme • Chariots porte-casiers • Chariots d'égouttage</li> <li>• Bac mobile • Chariots à niveau constant • Chariots à assiettes • Chariot étuve</li> </ul>
<b>Rayonnage de stockage aluminium</b> >> pages 129 à 135	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rayonnage standard</li> <li>• Rayonnage mobile</li> <li>• Rayonnage gamme économique</li> </ul>
<b>Etagères Rayonnage inox</b> >> pages 136 à 140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etagères murales pleines • Etagères murales à claires / sur crémaillères</li> <li>• Etagères murales pour bacs gastros • Rayonnage tout inox barreaudé</li> <li>• Rayonnage tout inox</li> </ul>
<b>Hygiène</b> >> pages 141 à 162	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave-mains : à commande fémorale / électroniques / Clinium • Avec vide-seau</li> <li>• Lave-mains/sèche-mains Clinium-Dry • Avec commande au pied / monobloc</li> <li>• Stations lave-mains • Collectif • Stations de distribution de gel hydroalcoolique</li> <li>• Lave-mains autonomes • Accessoires de lave-mains • Armoires de désinfection</li> <li>• Désinsectiseurs • Supports seaux et balais • Poubelles</li> <li>• Centrales de nettoyage / enrouleurs • Colonnes techniques</li> </ul>
<b>Débarrassage - Laverie</b> >> pages 163 à 186	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meubles de débarrassage avec pesée intégrée • Récupain®</li> <li>• Meubles de débarrassage / Accessoires • Guichets de réception</li> <li>• Etagères à casiers • Table de débarrassage / Options</li> <li>• Tables de glissement / Options • Etagères basses</li> <li>• Tables à rouleaux / Options • Chariots d'égouttage</li> </ul>
<b>Coupeuses à pains</b> >> pages 187 à 190	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupeuses de table semi-automatiques et automatiques</li> <li>• Options</li> </ul>
<b>Cuisson - Snaking</b> >> pages 191 à 204	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaques de maintien en température • Réchauds gaz • Fours électriques</li> <li>• Grills Panini • Plaques à snacker • Toasters • Bains-marie</li> <li>• Chariots bains-marie • Cuiseur à pâtes • Friteuses électriques • Vitrines</li> <li>• Bacs gastronomes et couvercles</li> </ul>
<b>Friteuses gaz - Rôtissoires</b> >> pages 205 à 213	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friteuses type Défi • Friteuses type Santana</li> <li>• Accessoires de friteuses gaz • Rôtissoires</li> </ul>

## A...

Accessoires friteuses gaz .....p. 210  
 Accessoires de lave-mains .....p. 152-153  
 Accrochage rayonnage aluminium .....p. 133 **new**  
 Armoire à balais.....p. 89  
 Armoires de désinfection .....p. 154  
 Armoires hautes .....p. 88 à 90  
 Armoires hautes gamme Eco.....p. 36-37

## B...

Bac à couverts pour chariot de service p. 127  
 Bacs gastros et couvercles .....p. 204  
 Bac inox GNI/3 pour meubles muraux p. 28-78  
 Bac mobile .....p. 124  
 Bacs pour échelles boulangères .....p. 114  
 Bains-Marie .....p. 198  
 Barre d'arrêt amovible pour échelle p.112-116  
 Bloc 3 tiroirs GNI/1 suspendu .....p. 16-61  
 Brosse à ongles + crochet .....p. 152  
 Butées pour tables .....p. 18-63

## C...

Cache-trou chromé .....p. 18-26-48-75  
 Centrales de nettoyage et désinfection p. 159  
 Chariots à assiettes .....p. 126-127  
 Chariots à farine .....p. 99  
 Chariots à niveau constant .....p. 125  
 Chariots bains-marie .....p. 199  
 Chariots cofétaria .....p. 121  
 Chariot cuvier encastrable .....p. 118  
 Chariots de service multi-usages .....p. 120  
 Chariot du chef .....p. 120  
 Chariots égouttage-stockage bacs GN p. 124-186  
 Chariots égouttage-stockage casiers .....p. 186  
 Chariot étuve .....p. 128  
 Chariots plate-forme .....p. 122  
 Chariots porte-casiers/plateaux .....p. 123  
 Chariot porte-sac poubelle .....p. 99  
 Clinium-Dry .....p. 148  
 Colonne technique .....p. 162  
 Combinés centrale et enrouleur .....p. 160  
 Commande fémorale pour plonge .....p.25-74  
 Container 90 litres .....p. 157  
 Coupeuses à pains .....p. 187 à 190  
 Courbe à mini-rouleaux .....p. 185  
 Crédenes .....p. 105  
 Cuiseur à pâtes .....p. 200

## D...

Désinsectiseurs à glue et à lampe.....p. 155-156 **new**  
 Dessus d'angle.....p. 80  
 Distributeurs de papier/de savon.....p. 152-153  
 Distributeur mural de produit lessiviel p. 26-75  
 Dossieret latéral rapporté.....p. 18-26-63  
 Douchettes mélangeuses.....p. 18-26-48-63-75

## E...

Echelles à glisser sous une table .....p. 117  
 Echelles boulangères .....p. 113-114  
 Echelles de rayonnage seules.....p. 133 **new**  
 Echelles encastrables renforcées.....p. 119  
 Echelles gastros pour bacs GNI/1.....p. 116  
 Echelles gastros pour bacs GN2/1.....p. 116  
 Echelles gastronomes encastrables.....p. 118  
 Echelle murale repliable .....p. 115  
 Echelles pâtisseries .....p. 112-113  
 Enrouleurs pour tuyau.....p. 161  
 Ensemble 2 portes + 3 tiroirs GNI/1.....p. 33-81  
 Etagères à casiers.....p. 173  
 Etagères à fixer sur table.....p. 15-61  
 Etagères basses amovibles.....p. 182  
 Etagères basses pleines.....p. 15-41-52  
 Etagères basses barreautées.....p. 15-41-52  
 Etagères chauffantes.....p. 83  
 Etagères murales à claires.....p. 137  
 Etagères murales pleines sur consoles..p. 137  
 Etagères murales pour bacs gastros.....p. 139  
 Etagères murales sur crémaillères.....p. 138

## F...

Fileurs inox.....p. 80-100-108  
 Fours électriques à convection.....p. 196  
 Friteuse électrique à beignet.....p. 202  
 Friteuses électriques de table.....p. 201  
 Friteuses électriques sur meuble.....p. 202  
 Friteuses gaz type Défi.....p. 206-207  
 Friteuses gaz type Santana.....p. 208 à 210

## G...

Grills Panini .....p. 197  
 Grilles inox.....p. 115-117  
 Guichets de réception à alvéoles.....p. 172

## H...

Housse pour chariots à assiettes.....p. 127  
 Housse pour chariots de service.....p. 120  
 Housse pour échelles gastros.....p. 117

## I...

Îlots centraux.....p. 104

## K...

Kit d'hygiène pour lave-mains autonome p. 151

## L...

Lave-avant-bras.....p. 142  
 Lave-mains à commande fémorale.....p. 142  
 Lave-mains avec commande au pied.....p. 148  
 Lave-mains avec vide-seau.....p. 147  
 Lave-mains autonome.....p. 151  
 Lave-mains autonome chauffant.....p. 151  
 Lave-mains Clinium.....p. 146-147  
 Lave-mains collectif.....p. 149  
 Lave-mains électroniques.....p. 143  
 Lave-mains monobloc.....p. 145

## M...

Meubles bas avec dessus bords droits...p. 29  
 Meubles bas avec dessus bords rayonnés p. 79  
 Meubles bas chauffe-assiettes.....p. 34  
 Meubles bas composés.....p. 32-85-102  
 Meubles bas d'angle .....p. 30-80  
 Meubles bas sans dessus.....p. 31-84  
 Meubles bas traversants à bords droits p. 30  
 Meubles bas traversants rayonnés.....p. 81  
 Meuble de débarrassage à pesée intégrée...  
 .....p. 166-167  
 Meubles de débarrassage.....p. 169-170  
 Meuble de rangement pour chariot à  
 assiettes .....p. 126  
 Meuble du chef à bords droits.....p. 17  
 Meuble du chef à bords rayonnés.....p. 56  
 Meuble égouttoir .....p. 108  
 Meubles étuves ventilés.....p. 82  
 Meubles Labo à portes .....p. 95-96  
 Meubles Labo à tiroirs .....p. 97-98  
 Meubles Labo muraux .....p. 107-108  
 Meuble mural d'angle.....p. 28-78  
 Meubles muraux toit penté.....p. 78  
 Meubles muraux toit plat.....p. 28  
 Meuble parisien .....p. 109  
 Meuble plaques pâtisseries .....p. 96  
 Meubles plonges à bords droits.....p. 23  
 Meubles plonges à bords rayonnés.....p. 70  
 Meuble poubelle à porte basculante.....p. 99  
 Meuble range-bouteilles.....p. 100  
 Meuble spécial pesage du sel.....p. 99

## O...

Options plonges à bords droits.....p. 25  
 Options plonges rayonnées.....p. 74-76  
 Options plonges Tradition sur mesure...p. 47  
 Options tables à bords droits.....p. 18.  
 Options tables de laverie.....p. 175-180-181  
 Options tables rayonnées .....p. 62-64  
 Options tables Tradition sur mesure.....p. 46  
 Options spéciales tables à rouleaux.....p. 185

## P...

Panneaux à crochets.....p. 106  
 Piètement latéral .....p. 100  
 Pistolet anti-choc bleu équipé.....p. 161  
 Plans de travail rayonnés.....p. 101  
 Plaques à snacker .....p. 197 **new**  
 Plaques de maintien en température.....p. 192  
 Plaques gastros en tôle noire.....p. 117  
 Plaques pâtisseries .....p. 115  
 Plinthes inox.....p. 80-100  
 Plonges à batterie rayonnées.....p. 72-73 **new**  
 Plonges à bords droits.....p. 20 à 22 **new**  
 Plonge pâtisseries.....p. 24 **new**  
 Plonges rayonnées standards.....p. 66-67 **new**  
 Plonges rayonnées sur mesure.....p. 68  
 Plonge spécial lave-vaisselle bords droits p. 24  
 Plonge spécial lave-vaisselle rayonnée.....p. 71  
 Plonges suspendues / semi-suspendues p. 69  
 Plonges pieds carrés soudés.....p. 44-45  
 Portes colorées pour meubles.....p. 80-93  
 Potences .....p. 105  
 Postes de plonge .....p. 106  
 Poubelles.....p. 158  
 Poubelle en polypropylène gris.....p. 152  
 Poubelle murale inox.....p. 152  
 Pupitres.....p. 121

## R...

Raclette/Bavette fixée sur table.....p. 63-175  
 Rangement 5 niveaux GNI/1 ou plaques...p. 42  
 Rayonnage de stockage en alu..... p. 130 à 133 **new**  
 Rayonnage tout inox.....p. 140  
 Rayonnage tout inox barreauté.....p. 139  
 Réchauds gaz.....p. 194-195  
 Récupain® .....p. 168  
 Robinets.....p. 18-26-48-63-75  
 Rôtissoires.....p. 211 à 213

## S...

Sèche-mains électrique automatique.....p. 152  
 Siphons PVC et siphons laiton p. 18-26-48-63-75  
 Stations de distribution de gel hydro-  
 alcoolique .....p. 149-150  
 Stations lave-mains .....p. 144  
 Structures inox .....p. 105  
 Support billot .....p. 43  
 Supports sac poubelle.....p. 157  
 Supports seaux et supports balais.....p. 156

## T...

Table Ajustable à niveau variable.....p. 58-59  
 Table à pieds carrés Gamme Eco.....p. 38  
 Table de boulangerie.....p. 110  
 Table de débarrassage.....p. 174  
 Table de déboitage rayonnée.....p. 57  
 Table de déboitage suspendue.....p. 57  
 Table de déboitage sur mesure.....p. 57  
 Tables de découpe.....p. 42-43  
 Tables de dessouvidage.....p. 43  
 Table de dressage.....p. 60  
 Tables de glissement.....p. 177 à 179  
 Tables de glissement à rouleaux.....p. 183 à 185  
 Tables démontables à bords droits...p. 12 à 14 **new**  
 Tables démontables rayonnées.....p. 50-51  
 Tables dém. rayonnées sur mesure.....p. 53  
 Tables suspendues et semi-suspendues p. 54  
 Tables du chef à bords droits.....p. 17  
 Tables du chef rayonnées.....p. 55  
 Tables du chef rayonnées sur mesure...p. 55  
 Tables du chef suspendues et semi.....p. 54  
 Table inox pour bains-marie.....p. 198  
 Tables multi-services.....p. 14  
 Tables pieds carrés soudés.....p. 40-41  
 Tiroirs pour tables.....p. 16-42-61  
 Toasters.....p. 197  
 Trou vide-déchets.....p. 18-175  
 Tube surverse perforé.....p. 26-48-75

## V...

Vestiaires inox.....p. 90  
 Vidange de cuve.....p. 26-48-75  
 Vitrines électriques gastros.....p. 203

## W...

Wi-Plate.....p. 86

## » Tables démontables Confort CHR



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



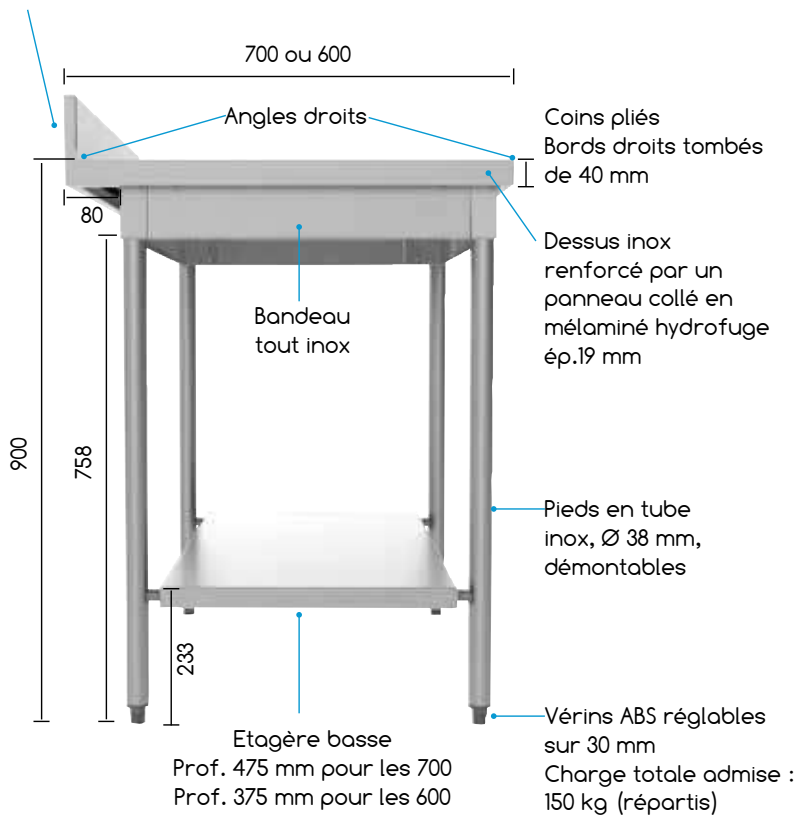
**GAMME CONFORT CHR** : La gamme " Confort CHR " est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

- P. 13 Tables démontables standards
- P. 14 Tables démontables sur mesure
- P. 14 Tables multi-services
- P. 15 Etagères basses
- P. 15 Etagères à fixer sur table
- P. 16 Tiroirs pour tables démontables
- P. 16 Bloc 3 tiroirs GNI/1 suspendu
- P. 17 Tables du chef
- P. 17 Meubles du chef
- P. 18 Options et accessoires

# Tables démontables

## >> Caractéristiques

Dosseret plat 100 x 20 mm  
(arrière non fermé)



**i** Options et accessoires page 18



Roulettes chape polyamide, pivotantes, Ø 125 mm, 2 à frein, 2 sans frein  
Charge totale admise : 100 kg (répartis)



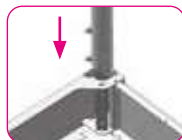
- > Sécurité : Bords tombés 3 plis qui évitent tout dépôt et contaminations cachées, et suppriment tout risque de coupure
- > Plan de travail tout inox = longévité accrue
- > Bandeau tout inox = nettoyabilité et longévité
- > Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté) :



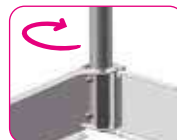
**turn'fix**

- > Encore plus facile
- > Encore plus rapide
- > Encore plus robuste

**1** Emboitez



**2** Tournez



**3** C'est fixé !



**NOUVEAU  
SYSTÈME**

FLASHEZ-MOI POUR LA VIDÉO DE  
DÉMONSTRATION TURN'FIX !



## Tables démontables standards

Options et accessoires page 18

### >> Sur vérins ABS

Expédition sous 48h



#### Largeur 600

mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600 x 600	17.6	<b>TC606</b>	<b>491</b>	21.2	<b>TCEG606</b>	<b>595</b>	18	<b>TD606</b>	<b>557</b>	20.4	<b>TDEG606</b>	<b>661</b>
1000 x 600	24.1	<b>TC610</b>	<b>570</b>	29.7	<b>TCEG610</b>	<b>696</b>	24.2	<b>TD610</b>	<b>625</b>	29.8	<b>TDEG610</b>	<b>752</b>
1200 x 600	27.3	<b>TC612</b>	<b>611</b>	34	<b>TCEG612</b>	<b>761</b>	27.5	<b>TD612</b>	<b>667</b>	34.2	<b>TDEG612</b>	<b>817</b>
1400 x 600	31	<b>TC614</b>	<b>660</b>	38.8	<b>TCEG614</b>	<b>831</b>	31.6	<b>TD614</b>	<b>716</b>	39.3	<b>TDEG614</b>	<b>888</b>
1500 x 600	32.2	<b>TC615</b>	<b>683</b>	40.7	<b>TCEG615</b>	<b>868</b>	33.7	<b>TD615</b>	<b>737</b>	42.1	<b>TDEG615</b>	<b>923</b>
1600 x 600	34.4	<b>TC616</b>	<b>707</b>	43.2	<b>TCEG616</b>	<b>901</b>	35.7	<b>TD616</b>	<b>761</b>	44.6	<b>TDEG616</b>	<b>954</b>
1800 x 600	37.6	<b>TC618</b>	<b>762</b>	47.5	<b>TCEG618</b>	<b>974</b>	37.5	<b>TD618</b>	<b>836</b>	47.4	<b>TDEG618</b>	<b>1 047</b>
2000 x 600	40.8	<b>TC620</b>	<b>809</b>	51.5	<b>TCEG620</b>	<b>1 042</b>	41.6	<b>TD620</b>	<b>876</b>	52.4	<b>TDEG620</b>	<b>1 108</b>
2200 x 600	44	<b>TC622</b>	<b>845</b>	56.4	<b>TCEG622</b>	<b>1 097</b>	46	<b>TD622</b>	<b>919</b>	58.1	<b>TDEG622</b>	<b>1 170</b>

#### Largeur 700

700 x 700	21	<b>TC707</b>	<b>503</b>	25.5	<b>TCEG707</b>	<b>623</b>	22.8	<b>TD707</b>	<b>570</b>	27.6	<b>TDEG707</b>	<b>688</b>
800 x 700	23	<b>TC708</b>	<b>530</b>	28.2	<b>TCEG708</b>	<b>661</b>	24.5	<b>TD708</b>	<b>589</b>	29.8	<b>TDEG708</b>	<b>718</b>
1000 x 700	26.8	<b>TC710</b>	<b>570</b>	33.5	<b>TCEG710</b>	<b>716</b>	27.9	<b>TD710</b>	<b>628</b>	34.6	<b>TDEG710</b>	<b>776</b>
1200 x 700	30.6	<b>TC712</b>	<b>611</b>	38.7	<b>TCEG712</b>	<b>782</b>	31.2	<b>TD712</b>	<b>671</b>	39.4	<b>TDEG712</b>	<b>840</b>
1400 x 700	34.2	<b>TC714</b>	<b>660</b>	43.4	<b>TCEG714</b>	<b>851</b>	34.6	<b>TD714</b>	<b>725</b>	43.9	<b>TDEG714</b>	<b>920</b>
1500 x 700	36.3	<b>TC715</b>	<b>681</b>	47	<b>TCEG715</b>	<b>890</b>	36.3	<b>TD715</b>	<b>746</b>	47.1	<b>TDEG715</b>	<b>957</b>
1600 x 700	38.4	<b>TC716</b>	<b>707</b>	49.3	<b>TCEG716</b>	<b>924</b>	40	<b>TD716</b>	<b>778</b>	50.9	<b>TDEG716</b>	<b>993</b>
1800 x 700	42	<b>TC718</b>	<b>762</b>	54	<b>TCEG718</b>	<b>1 004</b>	43.3	<b>TD718</b>	<b>842</b>	55.2	<b>TDEG718</b>	<b>1 086</b>
2000 x 700	45.8	<b>TC720</b>	<b>809</b>	59.1	<b>TCEG720</b>	<b>1 075</b>	46.7	<b>TD720</b>	<b>876</b>	60	<b>TDEG720</b>	<b>1 142</b>
2200 x 700	49.5	<b>TC722</b>	<b>860</b>	64.7	<b>TCEG722</b>	<b>1 167</b>	50	<b>TD722</b>	<b>942</b>	65	<b>TDEG722</b>	<b>1 247</b>

### >> Sur roulettes chape polyamide

Expédition sous 48h



#### Largeur 600

mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600 x 600	19	<b>TC606RP</b>	<b>602</b>	22.6	<b>TCEG606RP</b>	<b>707</b>	20	<b>TD606RP</b>	<b>667</b>	21.7	<b>TDEG606RP</b>	<b>772</b>
1000 x 600	25.5	<b>TC610RP</b>	<b>681</b>	31	<b>TCEG610RP</b>	<b>809</b>	25.6	<b>TD610RP</b>	<b>736</b>	31.1	<b>TDEG610RP</b>	<b>865</b>
1200 x 600	28.8	<b>TC612RP</b>	<b>722</b>	35.3	<b>TCEG612RP</b>	<b>871</b>	29	<b>TD612RP</b>	<b>778</b>	35.5	<b>TDEG612RP</b>	<b>928</b>
1400 x 600	32.5	<b>TC614RP</b>	<b>770</b>	40.1	<b>TCEG614RP</b>	<b>942</b>	33	<b>TD614RP</b>	<b>827</b>	40.7	<b>TDEG614RP</b>	<b>999</b>
1500 x 600	33.6	<b>TC615RP</b>	<b>794</b>	42	<b>TCEG615RP</b>	<b>979</b>	35.1	<b>TD615RP</b>	<b>848</b>	43.4	<b>TDEG615RP</b>	<b>1 034</b>
1600 x 600	35.8	<b>TC616RP</b>	<b>818</b>	44.5	<b>TCEG616RP</b>	<b>1 012</b>	37.1	<b>TD616RP</b>	<b>871</b>	45.9	<b>TDEG616RP</b>	<b>1 066</b>
1800 x 600	39	<b>TC618RP</b>	<b>872</b>	48.8	<b>TCEG618RP</b>	<b>1 085</b>	39.5	<b>TD618RP</b>	<b>947</b>	48.7	<b>TDEG618RP</b>	<b>1 158</b>
2000 x 600	42.2	<b>TC620RP</b>	<b>920</b>	53	<b>TCEG620RP</b>	<b>1 153</b>	43	<b>TD620RP</b>	<b>986</b>	54	<b>TDEG620RP</b>	<b>1 220</b>
2200 x 600	46	<b>TC622RP</b>	<b>955</b>	57.7	<b>TCEG622RP</b>	<b>1 208</b>	47	<b>TD622RP</b>	<b>1 030</b>	59.4	<b>TDEG622RP</b>	<b>1 282</b>

#### Largeur 700

700 x 700	22	<b>TC707RP</b>	<b>615</b>	26.9	<b>TCEG707RP</b>	<b>734</b>	24.3	<b>TD707RP</b>	<b>681</b>	28.9	<b>TDEG707RP</b>	<b>799</b>
800 x 700	24.4	<b>TC708RP</b>	<b>641</b>	29.5	<b>TCEG708RP</b>	<b>772</b>	25.6	<b>TD708RP</b>	<b>700</b>	31.1	<b>TDEG708RP</b>	<b>829</b>
1000 x 700	28.2	<b>TC710RP</b>	<b>681</b>	34.8	<b>TCEG710RP</b>	<b>827</b>	29.3	<b>TD710RP</b>	<b>738</b>	35.6	<b>TDEG710RP</b>	<b>886</b>
1200 x 700	32	<b>TC712RP</b>	<b>722</b>	40	<b>TCEG712RP</b>	<b>891</b>	32.7	<b>TD712RP</b>	<b>782</b>	40.7	<b>TDEG712RP</b>	<b>952</b>
1400 x 700	35.6	<b>TC714RP</b>	<b>770</b>	44.8	<b>TCEG714RP</b>	<b>964</b>	36	<b>TD714RP</b>	<b>836</b>	45.2	<b>TDEG714RP</b>	<b>1 031</b>
1500 x 700	37.7	<b>TC715RP</b>	<b>792</b>	48.3	<b>TCEG715RP</b>	<b>1 001</b>	38	<b>TD715RP</b>	<b>857</b>	48.4	<b>TDEG715RP</b>	<b>1 069</b>
1600 x 700	39.8	<b>TC716RP</b>	<b>818</b>	50.6	<b>TCEG716RP</b>	<b>1 035</b>	41.4	<b>TD716RP</b>	<b>888</b>	52.3	<b>TDEG716RP</b>	<b>1 104</b>
1800 x 700	43.4	<b>TC718RP</b>	<b>872</b>	55.2	<b>TCEG718RP</b>	<b>1 117</b>	44.8	<b>TD718RP</b>	<b>953</b>	56.5	<b>TDEG718RP</b>	<b>1 197</b>
2000 x 700	47.2	<b>TC720RP</b>	<b>920</b>	61	<b>TCEG720RP</b>	<b>1 186</b>	48.1	<b>TD720RP</b>	<b>986</b>	61.4	<b>TDEG720RP</b>	<b>1 252</b>
2200 x 700	51.2	<b>TC722RP</b>	<b>971</b>	65	<b>TCEG722RP</b>	<b>1 278</b>	51.5	<b>TD722RP</b>	<b>1 053</b>	66	<b>TDEG722RP</b>	<b>1 359</b>

## Tables démontables sur mesure

### >> Sur vérins ABS - sur mesure

Largeur  
600 à 800



SUR MESURE

mm Hauteur 900 Longueur	Pieds	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600 à 1000	4	TC7-10	724	TCEG7-10	870	TD7-10	784	TDEG7-10	931
1001 à 1200	4	TC7-12	762	TCEG7-12	933	TD7-12	825	TDEG7-12	994
1201 à 1400	4	TC7-14	810	TCEG7-14	1 002	TD7-14	862	TDEG7-14	1 056
1401 à 1600	4	TC7-16	867	TCEG7-16	1 084	TD7-16	931	TDEG7-16	1 146
1601 à 1800	4	TC7-18	916	TCEG7-18	1 158	TD7-18	993	TDEG7-18	1 238
1801 à 2000	4	TC7-20	968	TCEG7-20	1 234	TD7-20	1 031	TDEG7-20	1 297
2001 à 2200	4	TC7-22	1 031	TCEG7-22	1 337	TD7-22	1 090	TDEG7-22	1 395

### >> Sur roulettes chape polyamide - sur mesure

Largeur  
600 à 800



SUR MESURE

mm Hauteur 900 Longueur	Pieds	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600 à 1000	4	TC7-10RP	835	TCEG7-10RP	981	TD7-10RP	895	TDEG7-10RP	1 042
1001 à 1200	4	TC7-12RP	872	TCEG7-12RP	1 044	TD7-12RP	936	TDEG7-12RP	1 106
1201 à 1400	4	TC7-14RP	921	TCEG7-14RP	1 114	TD7-14RP	974	TDEG7-14RP	1 168
1401 à 1600	4	TC7-16RP	978	TCEG7-16RP	1 195	TD7-16RP	1 042	TDEG7-16RP	1 257
1601 à 1800	4	TC7-18RP	1 026	TCEG7-18RP	1 269	TD7-18RP	1 104	TDEG7-18RP	1 349
1801 à 2000	4	TC7-20RP	1 078	TCEG7-20RP	1 344	TD7-20RP	1 140	TDEG7-20RP	1 408
2001 à 2200	4	TC7-22RP	1 140	TCEG7-22RP	1 447	TD7-22RP	1 200	TDEG7-22RP	1 506

**i** Options et accessoires page 18

## Tables multi-services



- Dessus : inox
- Livrée avec 1 étagère basse
- Charge admise : 50 kg sur le plateau

- Piétement : tube inox Ø 38, avec vérins réglables sur 30 mm ou roulettes zinguées doubles Ø 50 (dont 2 à freins)
- Livrées démontées

Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Avec vérins réglables	663 x 538 x 848	17	T65ME	460
Avec roulettes	663 x 538 x 848	18	T65MER	574

**+** Spécialement conçues pour recevoir : trancheur, coupe-pain, coupe-légumes, hachoir, ...



## Etagères basses avec entretoises (emballées individuellement)

### >> Etagère basse pleine

- Bords droits tombés de 35 mm

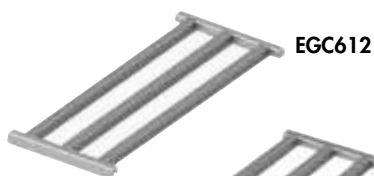


EGZ712

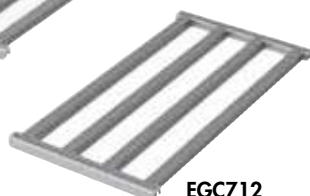
Pour table longueur mm	LARGEUR 600			LARGEUR 700		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600	3.5	<b>EGZ606</b>	<b>142</b>	-	-	-
700	-	-	-	4.7	<b>EGZ707</b>	<b>189</b>
800	-	-	-	5.2	<b>EGZ708</b>	<b>200</b>
1000	5	<b>EGZ610</b>	<b>185</b>	6	<b>EGZ710</b>	<b>208</b>
1200	6	<b>EGZ612</b>	<b>208</b>	8	<b>EGZ712</b>	<b>234</b>
1400	7	<b>EGZ614</b>	<b>228</b>	9	<b>EGZ714</b>	<b>263</b>
1500	7.5	<b>EGZ615</b>	<b>244</b>	10	<b>EGZ715</b>	<b>280</b>
1600	8	<b>EGZ616</b>	<b>251</b>	11	<b>EGZ716</b>	<b>292</b>
1800	9	<b>EGZ618</b>	<b>279</b>	12	<b>EGZ718</b>	<b>317</b>
2000	10	<b>EGZ620</b>	<b>296</b>	14	<b>EGZ720</b>	<b>349</b>

### >> Etagère basse barreudée

- Bords droits
- Tube de 35 x 35 mm



EGC612



EGC712

Pour table longueur mm	LARGEUR 600			LARGEUR 700		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600	3.4	<b>EGC606</b>	<b>471</b>	-	-	-
700	-	-	-	5	<b>EGC707</b>	<b>528</b>
800	-	-	-	7	<b>EGC708</b>	<b>541</b>
1000	5.2	<b>EGC610</b>	<b>515</b>	7	<b>EGC710</b>	<b>549</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	<b>538</b>	8.2	<b>EGC712</b>	<b>571</b>
1400	6.5	<b>EGC614</b>	<b>561</b>	9.4	<b>EGC714</b>	<b>590</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	<b>571</b>	10	<b>EGC715</b>	<b>602</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	<b>579</b>	10.7	<b>EGC716</b>	<b>616</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	<b>602</b>	12	<b>EGC718</b>	<b>635</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	<b>624</b>	13.2	<b>EGC720</b>	<b>655</b>
2200	9.5	<b>EGC622</b>	<b>649</b>	14.5	<b>EGC722</b>	<b>677</b>

## Etagères à fixer sur table

- Etagère : inox
- Piétement : tube inox Ø 38 mm

- A fixer sur table (perçage à prévoir, gabarit + visserie fournis)

- 1<sup>er</sup> niveau : à 400 mm du plan de travail
- 2<sup>e</sup> niveau : à 600 mm du plan de travail



TD + EGS



EGSCOR

Pour table longueur mm	Dim. étagère L x l mm	1 NIVEAU (hauteur 400 mm)			2 NIVEAUX (hauteur 600 mm)		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	960 x 300	5.5	<b>EGS110</b>	<b>338</b>	11.7	<b>EGS210</b>	<b>515</b>
1200	1160 x 300	6.5	<b>EGS112</b>	<b>357</b>	13.3	<b>EGS212</b>	<b>539</b>
1400	1360 x 300	7.5	<b>EGS114</b>	<b>369</b>	14.9	<b>EGS214</b>	<b>564</b>
1500	1460 x 300	7.5	<b>EGS115</b>	<b>377</b>	16	<b>EGS215</b>	<b>576</b>
1600	1560 x 300	8	<b>EGS116</b>	<b>382</b>	16.6	<b>EGS216</b>	<b>587</b>
1800	1760 x 300	9.5	<b>EGS118</b>	<b>392</b>	19	<b>EGS218</b>	<b>610</b>
2000	1960 x 300	11	<b>EGS120</b>	<b>410</b>	22	<b>EGS220</b>	<b>636</b>

#### OPTION : Cornières inox

Réf. €

Lot de 4 cornières avec goujon, pour fixation d'étagère EGS sur le côté latéral d'un dessus (pour fixation sur élément existant par exemple)

**EGSCOR 112**

#### SUR MESURE :

autre longueur, +15 % sur le prix de la longueur standard inférieure (max. 2200)

#### 1 ou 2 niveaux d'étagères

Esthétique du pied rond, adapté aux tables démontables

Gain de place : permet de libérer toute la surface du plan de travail, peut servir de passe-plats sur une table centrale.

## Tiroirs pour tables démontables

- Sur glissières télescopiques inox simple extension
- S'adaptent sur les tables démontables à bords droits ou à bords rayonnés
- Charge maxi par tiroir : 5 kg en utilisation
- Fixation sur la table par vis



**Tiroirs renforcés**  
Glissières tout inox



**TTIRG06**



**TTIRG10B**  
**TTIRG08**

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Tiroir pour table largeur 600 + 1 bac inox GN2/3 hauteur 100 mm	370 x 467 x 127	6	<b>TTIRG06</b>	<b>334</b>

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Tiroir pour table largeur 700 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 567 x 127	8	<b>TTIRG10B</b>	<b>341</b>

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Tiroir pour table largeur 800 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 667 x 127	8.5	<b>TTIRG08</b>	<b>352</b>

## Bloc 3 tiroirs GN 1/1 suspendu (seul)

- Pour tables démontables de profondeur 700 uniquement et de longueur supérieure à 1000 mm
- Poignées intégrées
- Sur glissières inox simple extension
- Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm, en polycarbonate



**TD712 (à commander en page 13) + 1 TTIR3G10B**



**Tiroirs renforcés**  
Glissières tout inox



La pose d'une étagère basse sous la table n'est pas compatible avec le bloc 3 tiroirs TTIR3G10B

**pour tables profondeur 700**

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
420 x 583 x 556	24	<b>TTIR3G10B</b>	<b>1 134</b>



Options et accessoires  
page 18

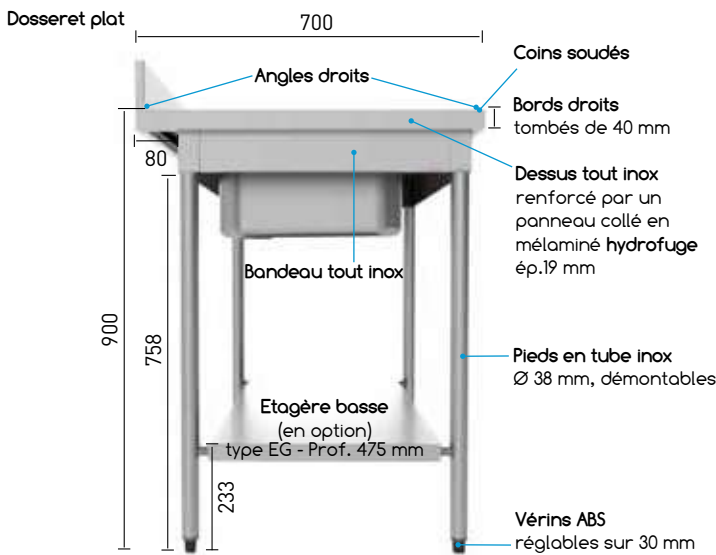


## Tables du chef

- Tout inox
- Cuve : inox, soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm

- Livrées avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique

- Trou robinetterie Ø 31 mm percé (cache-trou en option)

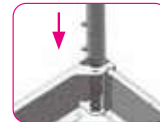


- > Etagère basse en 15/10<sup>ème</sup> (Réf. "EG")
- > Montage des pieds sans outil, simple et rapide

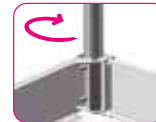
turn'fix

**NOUVEAU SYSTEME**

1 Emboîtez



2 Tournez



3 C'est fixé !



Options et accessoires tables du chef page 18



Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	CUVE À DROITE		CUVE À GAUCHE		ETAGÈRE BASSE en option	
		Réf.	€	Réf.	€	Kg	Réf. €
1200 x 700 x 900	29	TH12CD	964	TH12CG	964	8	EG712 184
1400 x 700 x 900	34	TH14CD	1 055	TH14CG	1 055	9.5	EG714 208
1600 x 700 x 900	39	TH16CD	1 161	TH16CG	1 161	11	EG716 233

## Meubles du chef

- Tout inox
- Meuble avec arrière à mi-hauteur pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues - Serrure de série - Poignées intégrées
- Dessus inox renforcé par un panneau collé en mélaminé

- hydrofuge épaisseur 19 mm - Coins soudés, bords droits tombés de 40 mm
- Dosserset plat de 100 x 20 mm, arrière non fermé
- Cuve : inox, soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm

- Livré avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou robinetterie Ø 31 mm percé (cache-trou en option)
- Pieds composite noir ht 155 mm réglables sur +70 mm
- Sans étagère intérieure



MH114CG + PLAROBIML (robinet p. 18)

L x l x H mm	Kg	CUVE À DROITE		CUVE À GAUCHE	
		Réf.	€	Réf.	€
1200 x 700 x 900	48	MH112CD	1 724	MH112CG	1 724
1400 x 700 x 900	54	MH114CD	1 874	MH114CG	1 874
1600 x 700 x 900	60	MH116CD	2 012	MH116CG	2 012

OPTIONS MEUBLES DU CHEF	PLUS-VALUE	€
4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence		221

## Options

### >> Options pour tables standards et sur mesure

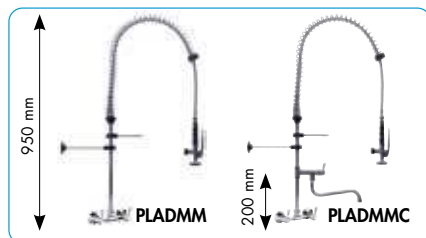
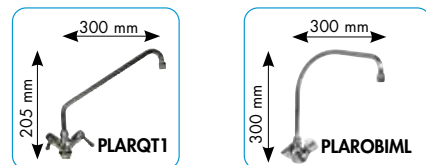
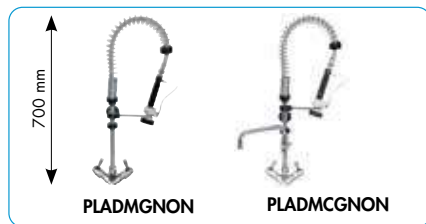
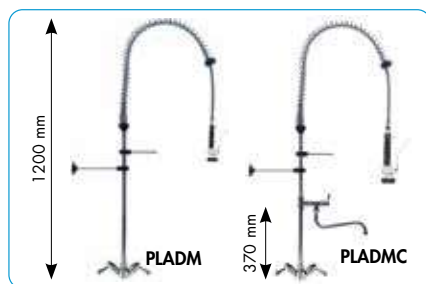
Désignation	PLUS-VALUE sur prix des tables sur vérins ABS	Réf.	€
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	36
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	235
Options semi-mobile	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la réf.	.../SMP	58
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence	.../SMX	140
Plus-value pour pieds de hauteur spéciale pour table standard. Pour plateau de hauteur 1050 mm maximum (sinon nous consulter). Préciser la hauteur souhaitée du matériel à la commande.			SPHT 106

### >> Options spéciales tables du chef

Désignation	Réf.	€
Habillage 3 faces inox (cache-cuve) pour table du chef standard sur 4 pieds (forfait)	TOP14	203
Commande fémorale - Comprend une façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)	CEAUV	540

## Accessoires

Expédition sous 48h



Désignation	Réf.	€	
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>			
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12.5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF à tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage	PLADM 417	
	Avec robinet de puisage à bec orientable	PLADMC 568	
<b>Douchette mélangeuses modèle "Mignon"</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage	PLADMGNON 396	
	Avec robinet de puisage à bec orientable	PLADMCGNON 541	
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>		PLARQT1 151	
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>		PLAROBIML 135	
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>			
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de puisage	PLADMM 437	
	Avec robinet de puisage à bec orientable	PLADMMC 589	
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous	PLARMQT2 151	
	Bec orientable par le dessus	PLARMQT3 151	
<b>Cache-trou chromé : pour les plonges standards</b>		CT50 14	
<b>Siphons</b>	PVC	PLASIPHPL 7	
	Laiton chromé	PLASIPHLA 33	
<b>Trou vide-déchets : DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR LES TABLES SUR MESURE</b> - Avec bourrelet caoutchouc Ø int. 165 mm Prix à ajouter au prix des tables sur mesure		TTVDC 107	
<b>Bourrelet caoutchouc seul : Pour perçage Ø 201 mm</b>		4060VD03 44	
<b>Dosseret latéral rapporté :</b> Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Pour tables largeur 600	Dosseret à droite	TDR610D 125
		Dosseret à gauche	TDR610G 125
	Pour tables largeur 700	Dosseret à droite	TDR710D 144
		Dosseret à gauche	TDR710G 144
<b>Butées arrière : 2 butées arrière en tube inox AISI 304L de section 25x25 soudées sur l'arrière des tables à dossier - Protection murale par 2 embouts en ABS noir - Espace de 35 mm entre dossier et mur pour faciliter le nettoyage</b>		TTBA2 81	
<b>Butées angulaires : Lot de 4 butées angulaires caoutchouc fixées sur coins de table centrale</b> Pour les tables à dossier, prévoir impérativement en plus l'option TFD		TTCPC4 150	
<b>Fermeture du dossier arrière (forfait)</b>		TFD 124	

## ➤ Plonges et meubles plonges Confort CHR



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



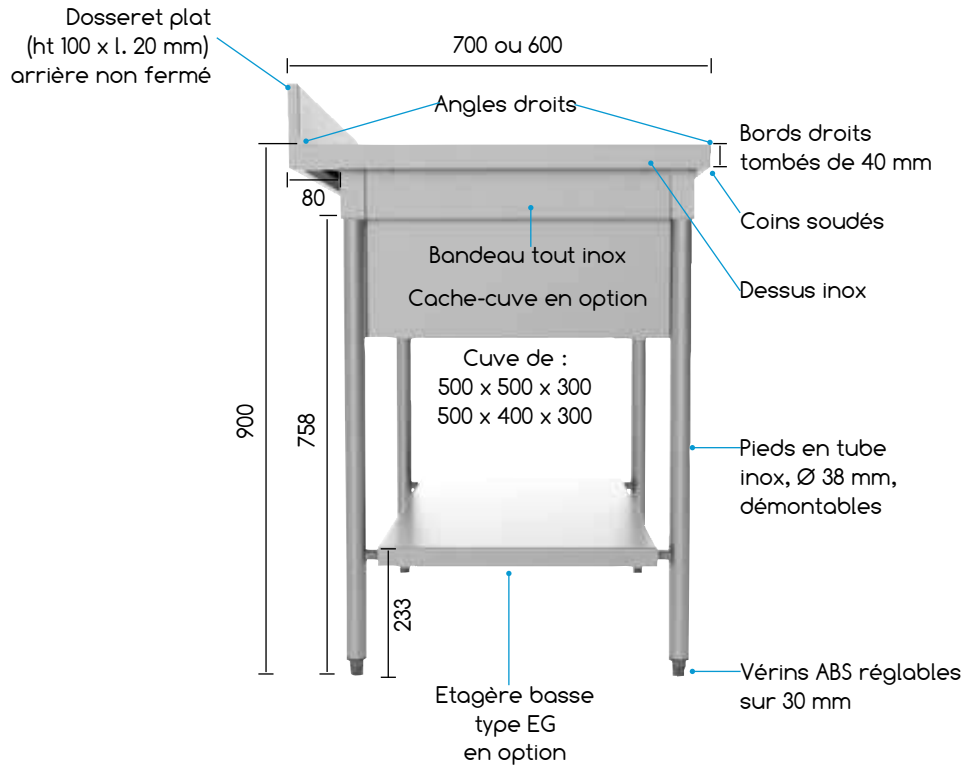
**GAMME CONFORT CHR** : La gamme "Confort CHR" est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

- P. 21 Plonges avec cache-cuve
- P. 22 Plonges sans cache-cuve
- P. 23 Meubles plonges
- P. 24 Plonges spécial lave-vaisselle
- P. 24 Plonge pâtissière
- P. 25 Options
- P. 26 Accessoires

# Plonges gamme Confort CHR

## >> Caractéristiques

- Dessus : inox avec bords anti-ruissellement
- Egouttoir : cannelé
- Livrées avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou pour robinetterie Ø 31 (cache-trou en option)



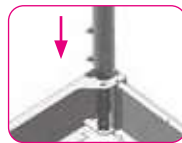
- > Dessus tout inox = longévité accrue
- > Bandeau tout inox = nettoyabilité et longévité
- > Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté) :

**turn'fix** 

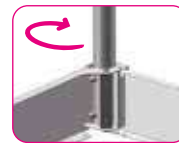
- > Encore plus facile
- > Encore plus rapide
- > Encore plus robuste

**NOUVEAU  
SYSTÈME**

**1** Emboitez



**2** Tournez



**3** C'est fixé !



FLASHEZ-MOI POUR LA VIDÉO DE  
DÉMONSTRATION TURNFIX !



Options et  
accessoires  
pages 25-26



## Plonges avec cache-cuve largeur 600/700

- Habillage 3 faces masquant les bacs
- Sur vérins ABS



PNP112G



PP107 + EG707

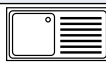
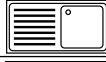







Cache-cuve monté,  
pieds démontés

>> Avec bac de L 500 x L 400 x P 300 mm - Largeur 600

 Expédition sous 48h


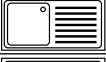




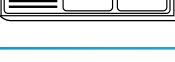
### Largeur 600

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE AVEC CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 600	31	<b>PNP112D</b>	<b>1 038</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	31	<b>PNP112G</b>	<b>1 038</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
 2 bacs	1200 x 600	33	<b>PNP212</b>	<b>1 203</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	40	<b>PNP114D</b>	<b>1 096</b>	7.5	<b>EG614</b>	<b>185</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	40	<b>PNP114G</b>	<b>1 096</b>	7.5	<b>EG614</b>	<b>185</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	43	<b>PNP218D</b>	<b>1 416</b>	9.5	<b>EG618</b>	<b>227</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	43	<b>PNP218G</b>	<b>1 416</b>	9.5	<b>EG618</b>	<b>227</b>

>> Avec bac de L 500 x L 500 x P 300 mm - Largeur 700

 Expédition sous 48h

### Largeur 700

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE AVEC CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	700 x 700	30	<b>PP107</b>	<b>895</b>	4	<b>EG707</b>	<b>127</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	33	<b>PP112D</b>	<b>1 009</b>	8	<b>EG712</b>	<b>184</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	33	<b>PP112G</b>	<b>1 009</b>	8	<b>EG712</b>	<b>184</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	40	<b>PP216D</b>	<b>1 344</b>	11	<b>EG716</b>	<b>233</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	40	<b>PP216G</b>	<b>1 344</b>	11	<b>EG716</b>	<b>233</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	46	<b>PP218D</b>	<b>1 416</b>	12.5	<b>EG718</b>	<b>260</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	46	<b>PP218G</b>	<b>1 416</b>	12.5	<b>EG718</b>	<b>260</b>



Options et  
accessoires  
pages 25-26



## Plonges sans cache-cuve largeur 600/700

• Livrées démontées

• Sur vérins ABS



Montage des pieds  
sans outils



PN112D



P107



P216D

>> Avec bac de L 500 x L 400 x P 300 mm - Largeur 600

Expédition sous 48h

### Largeur 600

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE SANS CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 600	21	<b>PN112D</b>	<b>942</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	21	<b>PN112G</b>	<b>942</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
2 bacs	1200 x 600	19	<b>PN212</b>	<b>1 125</b>	6.5	<b>EG612</b>	<b>163</b>
1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	22	<b>PN114D</b>	<b>993</b>	7.5	<b>EG614</b>	<b>185</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	22	<b>PN114G</b>	<b>993</b>	7.5	<b>EG614</b>	<b>185</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	29	<b>PN218D</b>	<b>1 321</b>	9.5	<b>EG618</b>	<b>227</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	29	<b>PN218G</b>	<b>1 321</b>	9.5	<b>EG618</b>	<b>227</b>

>> Avec bac de L 500 x L 500 x P 300 mm - Largeur 700

Expédition sous 48h

### Largeur 700

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE SANS CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1 bac	700 x 700	13	<b>P107</b>	<b>798</b>	4	<b>EG707</b>	<b>127</b>
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	23	<b>P112D</b>	<b>892</b>	8	<b>EG712</b>	<b>184</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	23	<b>P112G</b>	<b>892</b>	8	<b>EG712</b>	<b>184</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	29	<b>P216D</b>	<b>1 211</b>	11	<b>EG716</b>	<b>233</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	29	<b>P216G</b>	<b>1 211</b>	11	<b>EG716</b>	<b>233</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	32	<b>P218D</b>	<b>1 269</b>	12.5	<b>EG718</b>	<b>260</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	32	<b>P218G</b>	<b>1 269</b>	12.5	<b>EG718</b>	<b>260</b>



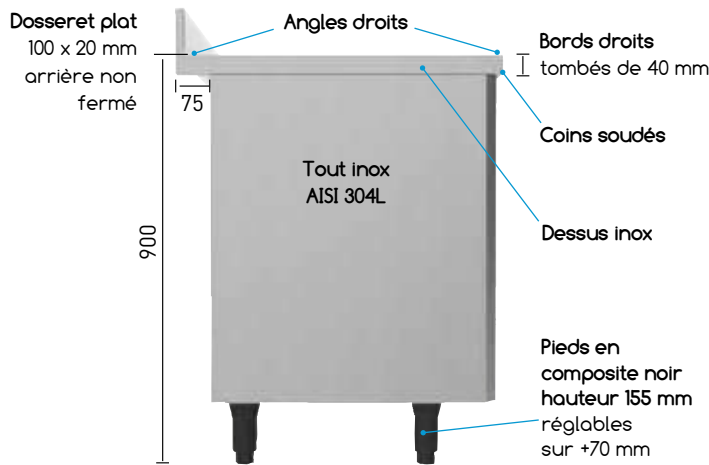
Options et  
accessoires  
pages 25-26





## Meubles plonges largeur 600/700

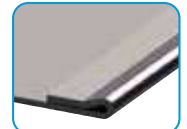
- Dessus : inox avec bords anti-ruissellement et dossier de 100 x 20 mm (fermé aux extrémités)
- Sur pieds
- Egouttoir : cannelé
- Arrière partiel (fermé sur 1/3) pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues - Poignées intégrées
- Serrure de série
- Livrés avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou pour robinetterie Ø 31
- Sans étagère



Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)

Exclusivité Sofinor

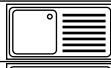






Sécurité : Finition en plis écrasés



### >> Avec bac de L 500 x L 400 x P 300 mm - Largeur 600



#### Largeur 600

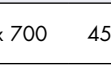
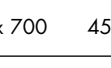
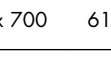
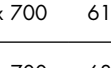
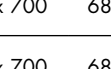
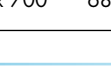
Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 600	41	MPN112D	1 650
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	41	MPN112G	1 650
 2 bacs	1200 x 600	43	MPN212	1 813
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	46	MPN114D	1 770
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	46	MPN114G	1 770
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	56	MPN218D	2 184
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	56	MPN218G	2 184

### >> Avec bac de L 500 x L 500 x P 300 mm - Largeur 700

 Expédition sous 48h

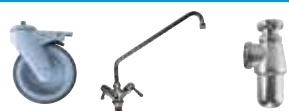


#### Largeur 700

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	45	MP112D	1 698
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	45	MP112G	1 698
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	61	MP216D	2 122
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	61	MP216G	2 122
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	68	MP218D	2 269
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	68	MP218G	2 269



Options et accessoires pages 25-26



## Plonges spécial lave-vaisselle

- Pour lave-vaisselle (600 x 600 x 860 mm)
- Idem plonges page 22, avec espace

libre sous l'égouttoir pour placer le lave-vaisselle

- Option étagère basse : sous la cuve



P2MLD



P1MLD

605 mm

Espace libre  
860 mm

Largeur 700

Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE SANS CACHE-CUVE			PLONGE AVEC CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	21.5	<b>P1MLD</b>	<b>963</b>	26	<b>PP1MLD</b>	<b>1 092</b>	4	<b>EG712ML</b>	<b>139</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	21.5	<b>P1MLG</b>	<b>963</b>	26	<b>PP1MLG</b>	<b>1 092</b>	4	<b>EG712ML</b>	<b>139</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	31	<b>P2MLD</b>	<b>1 351</b>	39	<b>PP2MLD</b>	<b>1 517</b>	8	<b>EG718ML</b>	<b>228</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	31	<b>P2MLG</b>	<b>1 351</b>	39	<b>PP2MLG</b>	<b>1 517</b>	8	<b>EG718ML</b>	<b>228</b>

## Plonge pâtissière

- Tout inox, épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>
- Fabrication : angles droits

- Cuve de 780 x 480 x 400 mm
- Livrée avec bonde et tube surverse

- Perçage robinet monotrou Ø 31 mm
- Dossieret arrière simple hauteur 60 mm



PLSES

PLSEE

PLS



Idéal pour recevoir des plaques 600 x 400  
et les cuves de batteur

Désignation	L x l x H mm	Kg sans étagère	Réf.	€
Plonge	850 x 600 x 850	27	<b>PLS</b>	<b>1 340</b>
Egouttoir simple amovible	600 x 600	4	<b>PLSES</b>	<b>318</b>
Egouttoir avec étagère	600 x 600 x 850	10	<b>PLSEE</b>	<b>418</b>



Options et  
accessoires  
pages 25-26



## Options

### >> Options pour plonges



Désignation	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>36</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>235</b>
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence		.../RP	<b>117</b>
Options semi-mobile	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS Ajouter SMP à la fin de la référence	.../SMP	<b>58</b>
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox Ajouter SMX à la fin de la référence	.../SMX	<b>140</b>
Commande fémorale : Pour plonges avec cache-cuve type PNP/PP à partir de longueur 1200 mm Comprend une façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir Plus-value à ajouter impérativement au prix des plonges avec cache-cuve			<b>CEAUV 540</b>
Plus-value pour pieds de hauteur spéciale pour <b>plonge standard</b> . Pour plateau de hauteur 1050 mm maximum (sinon nous consulter). Préciser la hauteur souhaitée du matériel à la commande.			<b>SPHT 106</b>

### >> Option étagère basse barreaudée

- Bords droits



Pour table longueur mm	LARGEUR 600			LARGEUR 700		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	5.2	<b>EGC610</b>	<b>515</b>	7	<b>EGC710</b>	<b>549</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	<b>538</b>	8.2	<b>EGC712</b>	<b>571</b>
1400	6.6	<b>EGC614</b>	<b>561</b>	9.4	<b>EGC714</b>	<b>590</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	<b>571</b>	10	<b>EGC715</b>	<b>602</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	<b>579</b>	10.7	<b>EGC716</b>	<b>616</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	<b>602</b>	12	<b>EGC718</b>	<b>635</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	<b>624</b>	13.2	<b>EGC720</b>	<b>655</b>

### >> Options pour meubles plonges largeur 600 et largeur 700

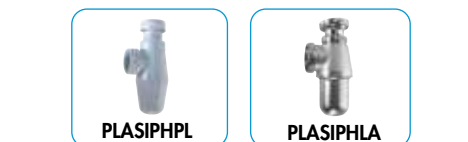
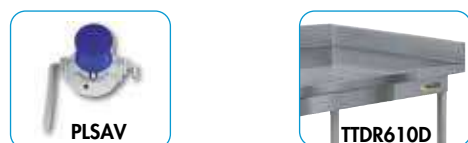
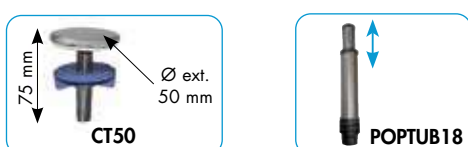
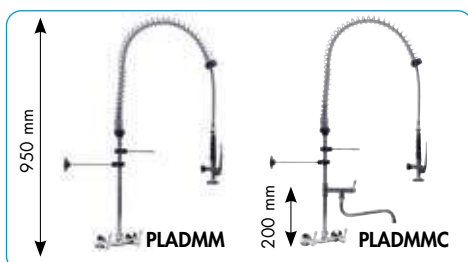
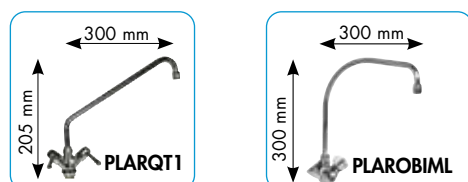
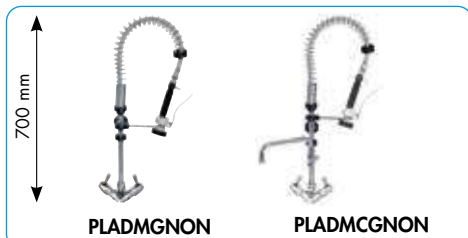
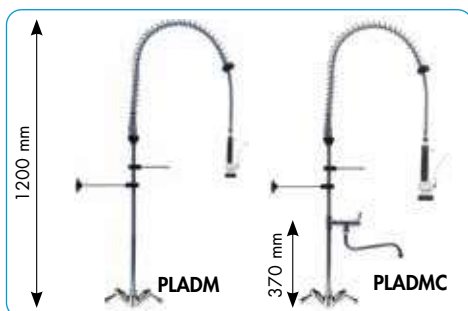
Désignation	PLUS-VALUE	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>42</b>

### >> Options pour meubles plonges largeur 700 uniquement

Désignation	PLUS-VALUE	€
4 roulettes* inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>221</b>

\* Les meubles largeur 600 ne sont pas disponibles sur roulettes

## Accessoires


 Expédition sous 48h


Désignation	Réf.	€
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12,5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF a tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage <b>PLADM</b>	<b>417</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>	<b>568</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>	<b>396</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>	<b>541</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>	<b>151</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</b>	<b>135</b>
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>		
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de puisage <b>PLADMM</b>	<b>437</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</b>	<b>589</b>
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous <b>PLARMQT2</b>	<b>151</b>
	Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>	<b>151</b>
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie</b>	<b>CT50</b>	<b>14</b>
	Bonde : PVC € Laiton €	
<b>Double tube surverse perforé* :</b> Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon	H 180 mm <b>POPTUB18</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL18</b> <b>90</b>	
	H 230 mm <b>POPTUB23</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL23</b> <b>90</b>	
	H 280 mm <b>POPTUB28</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL28</b> <b>90</b>	
	H 350 mm <b>POPTUB35</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL35</b> <b>90</b>	
	H430 mm <b>POPTUB43</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL43</b> <b>90</b>	
<b>Distributeur mural de produit lessiviel :</b> Pompe à ressort à recharge automatique - Dosage réglable et sécurisé de 5 à 30 cc par pression - Corps en polypropylène - Clapets - Bouton poussoir ABS - Montage mural et maintenance entièrement sans outil	<b>PLSAV</b>	<b>139</b>
<b>Siphons</b>	PVC <b>PLASIPHPL</b>	<b>7</b>
	Laiton chromé <b>PLASIPHLA</b>	<b>33</b>
<b>Dosseret latéral rapporté :</b> Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Pour plonges largeur 600 Dosseret à droite <b>TTDR610D</b>	<b>125</b>
	Dosseret à gauche <b>TTDR610G</b>	<b>125</b>
	Pour plonges largeur 700 Dosseret à droite <b>TTDR710D</b>	<b>144</b>
	Dosseret à gauche <b>TTDR710G</b>	<b>144</b>
<b>Vidange au sol sans vanne :</b> Par tube Ø 42,4 mm sans vanne - Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVISV</b>	<b>155</b>
	Double en Y <b>PLAVIDSV</b>	<b>580</b>
<b>Vidange de cuve avec vanne :</b> Avec vanne(s) 1/4 de tour femelle 40x49 et tube(s) de sortie en inox AISI 304L (distance du sol d'environ 80 mm selon la profondeur de cuve) Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVI</b>	<b>192</b>
	Double en Y <b>PLAVID</b>	<b>597</b>
<b>Fermeture du dosseret arrière</b>	<b>TFD</b>	<b>124</b>

## ➤ Meubles de rangement Confort CHR



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



**GAMME CONFORT CHR** : La gamme "Confort CHR" est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

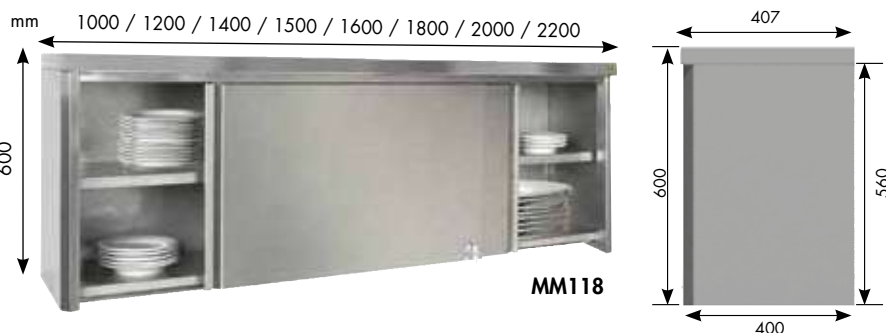
- P. 28 Meubles muraux standards
- P. 28 Meuble mural d'angle
- P. 29 Meubles bas standards
- P. 30 Meubles bas d'angle
- P. 30 Meubles bas traversants
- P. 31 Meubles bas sans dessus
- P. 32 Exemples de meubles bas composés
- P. 33 Ensembles portes + tiroirs
- P. 34 Meubles bas chauffants
- P. 34 Kit de rayonnage

## Meubles muraux standards

- Inox
- 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale

- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Serrure de série
- Toit plat (toit penté voir page 78)

Expédition sous 48h



MM118



MM110

Hauteur 600 L x l mm	Kg	Réf.	€
1000 x 407	31	MM110	900
1200 x 407	36	MM112	990
1400 x 407	43	MM114	1 096
1500 x 407	46	MM115	1 152
1600 x 407	49	MM116	1 220
1800 x 407	54	MM118	1 342
2000 x 407	60	MM120	1 432
2200 x 407	66	MM122	1 520

OPTION SANS PORTE :  
Ajouter SP à la fin de la référence.  
Exemple : MM114SP = MM114 sans porte

**Moins-value : - 20 %**

**LONGUEUR SUR MESURE**  
(maxi 2200 mm) :  
prix de la longueur standard inférieure x 1,22

### >> Option bac inox GN1/3



MMSBAC

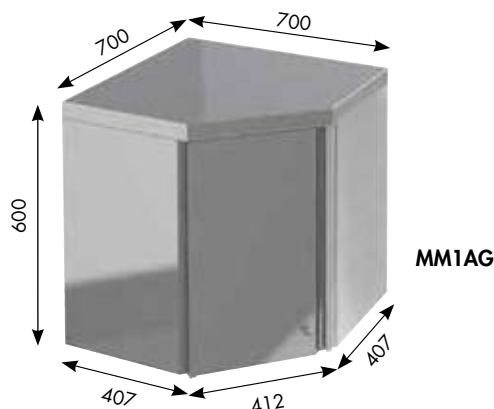
Longueur 1000 : 4 bacs maxi  
Longueur 1200 : 5 bacs maxi  
Longueur 1400 : 6 bacs maxi  
Longueur 1500 : 6 bacs maxi  
Longueur 1600 : 7 bacs maxi  
Longueur 1800 : 8 bacs maxi  
Longueur 2000 : 9 bacs maxi  
Longueur 2200 : 10 bacs maxi

Expédition sous 48h

BAC INOX GN 1/3	Réf.	€
Profondeur : 100 mm Fourni avec son jeu de 2 glissières A fixer soi-même sous le MM (avec gabarit fourni)	MMSBAC	66

## Meuble mural d'angle

- Inox
- Porte doublée
- Toit plat
- 1 porte battante (largeur 412 mm) avec poignée intégrée et charnière à droite ou à gauche
- Serrure de série
- Étagère intérieure réglable en hauteur

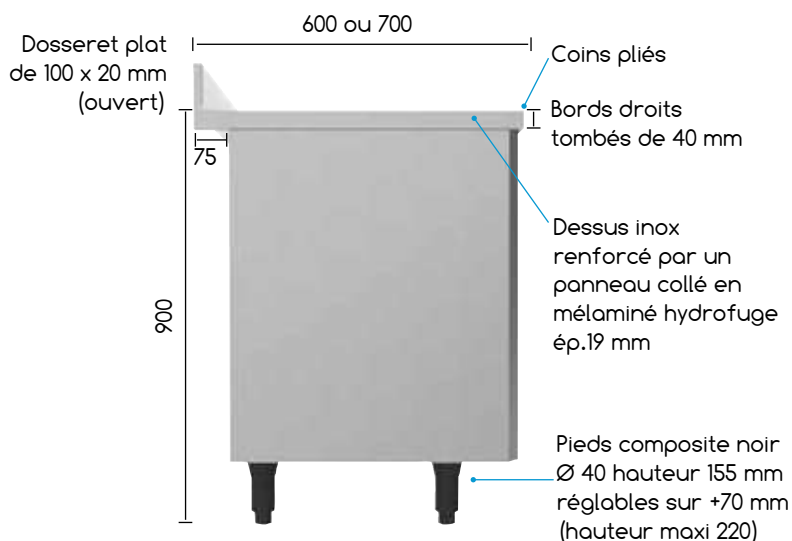


MM1AG

Hauteur 600 L x l mm	Kg	Charnière à droite Réf.	Charnière à gauche Réf.	€
(700 x 700) x 407	25.6	MM1A	MM1AG	1 538

## Meubles bas standards

- Tout inox
- 2 portes coulissantes suspendues - Poignées intégrées
- Serrure de série
- Dessus central ou adossé
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Livrés avec le dessus monté



EXCLUSIVITÉ SOFINOR

> **ERGONOMIE** : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)



> **HYGIÈNE** : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour nettoyer d'un coup d'éponge



> **Sécurité** : Finition en plis écrasés



### >> Largeur 600 mm



### >> Largeur 700 mm



#### Largeur 600

Hauteur 900		CENTRAL SUR PIEDS ABS		A DOSSERET SUR PIEDS ABS	
L x l mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1000 x 600	51	MC1610	1 433	MD1610	1 504
1200 x 600	62	MC1612	1 567	MD1612	1 630
1400 x 600	72	MC1614	1 745	MD1614	1 798
1600 x 600	82	MC1616	1 870	MD1616	1 939
1800 x 600	93	MC1618	2 059	MD1618	2 135
2000 x 600	103	MC1620	2 189	MD1620	2 254
2200 x 600	113	MC1622	2 289	MD1622	2 369

OPTION SANS PORTE : Ajouter SP à la fin de la réf. Exemple : MC1612SP = MC1612 sans porte

Moins-value : - 15 %

#### Largeur 700

Expédition sous 48h

Hauteur 900		CENTRAL SUR PIEDS ABS		A DOSSERET SUR PIEDS ABS	
L x l mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1000 x 700	59	MC110	1 498	MD110	1 610
1200 x 700	70	MC112	1 637	MD112	1 743
1400 x 700	82	MC114	1 822	MD114	1 943
1500 x 700	88	MC115	1 886	MD115	2 014
1600 x 700	94	MC116	1 955	MD116	2 079
1800 x 700	106	MC118	2 127	MD118	2 280
2000 x 700	118	MC120	2 268	MD120	2 410
2200 x 700	127	MC122	2 328	MD122	2 480

OPTION SANS PORTE : Ajouter SP à la fin de la réf. Exemple : MC116SP = MC116 sans porte

Moins-value : - 15 %

### >> Options

OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 600 ET LARGEUR 700	PLUS-VALUE	€
4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence		42
Option semi-mobile : 2 roulettes chape inox sans frein et 2 pieds inox Ajouter SMX à la fin de la référence		127

OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 700 UNIQUEMENT*	PLUS-VALUE	€
4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence		221

\* L'option " Roulettes " n'est pas disponible pour les meubles largeur 600



LONGUEUR SUR MESURE : prix de la longueur standard inférieure x 1,22

Existe avec bac plonge intégré (page 23)

## Meubles bas d'angle pour meuble largeur 700

- Inox
- 1 porte battante doublée (sans serrure)
- Charnière à droite ou à gauche
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm réglables sur +70 mm
- Étagère basse intérieure
- Dessus adossé inclus (bords droits tombés de 40 mm)



Hauteur 900 L x l mm	Kg	Charnière à droite Réf.	Charnière à gauche Réf.	€
(1000 x 1000) x 700	66	M71A	M71AG	2 978

## Meubles bas traversants (MC version traversante)

- Tout inox - Dessus central
- 4 portes coulissantes suspendues - 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Rigidité assurée par un panneau stratifié double face de 19mm
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Serrures de série



Hauteur 900 L x l mm	Kg	SUR PIEDS ABS		SUR ROULETTES CHAPE INOX	
		Réf.	€	Réf.	€
1000 x 700	59	MC110T	1 792	MC110TRX	2 018
1200 x 700	67	MC112T	1 943	MC112TRX	2 168
1400 x 700	76	MC114T	2 151	MC114TRX	2 377
1600 x 700	84	MC116T	2 301	MC116TRX	2 526
1800 x 700	93	MC118T	2 473	MC118TRX	2 700
2000 x 700	101	MC120T	2 609	MC120TRX	2 834
2200 x 700	110	MC122T	2 790	MC122TRX	3 016



## Meubles bas sans dessus

- Inox
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm, réglables sur +70 mm (hauteur maxi 220)
- Portes battantes doublées, sans serrure - Poignées intégrées
- Dimensions de la caisse sans dessus : largeur 615 mm x hauteur 860 mm (pieds compris)
- Dimensions avec dessus : largeur 700 x hauteur 900 mm



Portes doublées

### >> Longueur 500 mm sans dessus à portes battantes et/ou tiroirs

- Etagère basse intérieure réglable (sur M71PD, M71PG et M72P)



M73T

M74T

M71PD



M71PG

M71PDT

M71PGT

Désignation	Kg	Réf.	€
3 tiroirs GNI/1	30	<b>M73T</b>	<b>1 605</b>
4 tiroirs GNI/1	33	<b>M74T</b>	<b>2 168</b>
1 porte battante (charnières à droite)	28	<b>M71PD</b>	<b>1 225</b>
1 porte battante (charnières à gauche)	28	<b>M71PG</b>	<b>1 225</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à droite)	30	<b>M71PDT</b>	<b>1 503</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à gauche)	30	<b>M71PGT</b>	<b>1 503</b>



Composez à votre guise !

Aménagez votre espace selon vos besoins en combinant plusieurs de ces meubles et un plan de travail

### >> Longueur 1000 mm sans dessus à portes battantes et/ou tiroirs



M72P

M72PT

Désignation	Kg	Réf.	€
2 portes battantes	56	<b>M72P</b>	<b>1 930</b>
2 portes battantes + 2 tiroirs	60	<b>M72PT</b>	<b>2 860</b>

### >> Longueur 1000 ou 1500 mm sans dessus à portes coulissantes

- Portes coulissantes suspendues, non doublées, avec serrure
- Etagère basse intérieure réglable



M7G10

M7G15

Désignation	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes longueur 1000 mm	56	<b>M7G10</b>	<b>1 308</b>
2 portes coulissantes longueur 1500 mm	80	<b>M7G15</b>	<b>1 682</b>

## Dessus tout inox à bords droits largeur 700 mm

(à ajouter sur les références ci-dessus)

- Tombé de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge



DC715



DD710

Longueur mm	Kg	CENTRAL		ADOSSÉ *	
		Réf.	€	Réf.	€
500	10.3	<b>DC705</b>	<b>406</b>	<b>DD705</b>	<b>570</b>
1000	20.6	<b>DC710</b>	<b>411</b>	<b>DD710</b>	<b>593</b>
1500	30.8	<b>DC715</b>	<b>601</b>	<b>DD715</b>	<b>735</b>
2000	41	<b>DC720</b>	<b>800</b>	<b>DD720</b>	<b>973</b>

\* Dossier plat de 100 x 20 (arrière non fermé)

## Exemples de meubles bas composés

### >> Longueur 500 mm



M05A = M71PDT + DD705



M05B = M73T + DD705

#### Longueur 500

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
500 x 700 x 900	38.3	<b>M05A</b>	<b>2 044</b>
	40.3	<b>M05B</b>	<b>2 145</b>

### >> Longueur 1000 mm



M10A = M72P + DD710



M10B = M74T + M71PD + DD710

#### Longueur 1000

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1000 x 700 x 900	76.6	<b>M10A</b>	<b>2 485</b>
	81.6	<b>M10B</b>	<b>3 920</b>

### >> Longueur 1500 mm



M15A = M72PT + M74T + DD715



M15B = M72P + M71PD + DD715

#### Longueur 1500

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1500 x 700 x 900	119.8	<b>M15A</b>	<b>5 667</b>
	114.8	<b>M15B</b>	<b>3 827</b>

### >> Longueur 2000 mm



M20A = M73T + M72P + M74T + DD720



M20B = M71PGT + M72P + M74T + DD720



M20C = M71PD + M72PT + M74T + DD720

#### Longueur 2000

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2000 x 700 x 900	160	<b>M20A</b>	<b>6 568</b>
	158	<b>M20B</b>	<b>6 467</b>
	158	<b>M20C</b>	<b>7 106</b>



Une autre composition vous intéresse ?

Choisissez vos meubles bas + un dessus : le tour est joué !

Et pour vos compositions en angle, choisissez en complément le meuble bas d'angle réf. M71A(G) (page 30) compatible avec tous nos meubles bas largeur 700.

## Ensemble 2 portes coulissantes + 3 tiroirs gastros GNI/1

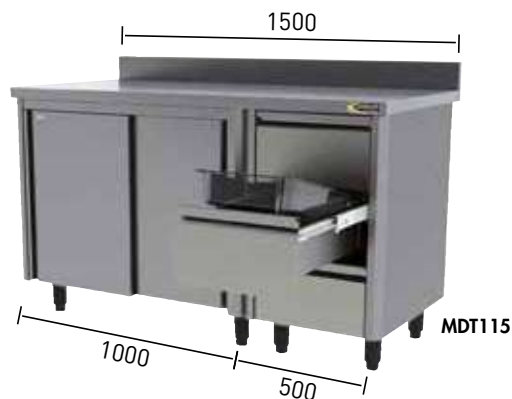
### • Meuble 2 portes coulissantes :

Tout inox - 2 portes coulissantes suspendues avec serrure - Poignées intégrées - 1 étagère intérieure réglable en hauteur - Pieds composite noir hauteur 155 mm (+70 mm de réglage) - Charge maxi : 50 kg répartis par niveau

### • Bloc 3 tiroirs gastros GNI/1 :

Tout inox - Poignées intégrées - Pouvant recevoir des bacs gastros GNI/1 (non fournis) - Sur glissières

### >> Ensemble longueur 1500 mm



#### • Composé de :

- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1000 mm (réf. MD110, voir page 29),
- 1 bloc 3 tiroirs GNI/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 1500 mm tout inox AISI 304L à bords droits avec dossier arrière

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1500 x 700 x 900	100	<b>MDT115</b>	<b>3 395</b>

### >> Ensemble longueur 2000 mm



#### • Composé de :

- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1500 mm (réf. MD115, voir page 29),
- 1 bloc 3 tiroirs GNI/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 2000 mm tout inox AISI 304L à bords droits avec dossier arrière

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2000 x 700 x 900	130	<b>MDT120</b>	<b>3 897</b>

## Options pour meubles bas

Désignation	PLUS-VALUE PAR CAISSON	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>42</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>221</b>
Fermeture du dossier arrière	Réf. TFD	<b>124</b>

## Meubles bas "chauffe-assiettes" ventilés avec dessus neutre

- Tout inox
- Portes coulissantes suspendues - 1 étagère intérieure réglable en hauteur

- Puissance : 2 kW - 230 V mono - Température maxi : 85°C
- Serrure de série

- Pieds composite noir hauteur 155 mm (+70 mm de réglage)
- Charge : 50 kg par étagère
- Dessus et portes doublés, non isolés



Hauteur 900	CENTRAL			À DOSSERET 100x20		
	L x l mm	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.
1400 x 700	91	<b>MEC114</b>	<b>3 148</b>	92	<b>MED114</b>	<b>3 243</b>
1600 x 700	101	<b>MEC116</b>	<b>3 347</b>	102	<b>MED116</b>	<b>3 471</b>
1800 x 700	112	<b>MEC118</b>	<b>3 593</b>	113	<b>MED118</b>	<b>3 682</b>

## ➤ Armoires hautes et tables à pieds carrés gamme Eco



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



P. 36-37 Armoires à portes battantes

P. 37 Armoires à portes coulissantes

P. 38 Tables à pieds carrés non soudés

## Armoires hautes à portes battantes

- Tout inox AISI 441 (F18)
- Toit penté
- Portes battantes doublées pour une meilleure stabilité et rigidité de l'armoire
- 1 serrure et 1 poignée par porte
- Charge répartie par étagère : 50 kg

### >> Armoires 1 porte battante - Largeur 475 mm

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Non disponibles sur roulettes
- Charnières à gauche

 Expédition sous 48h


Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1 porte doublée 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	600 x 475 x 1805	51	<b>MATK1P</b>	<b>1 572</b>
1 porte doublée - 1 cloison verticale s'arrêtant à 315 mm du bas - 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur	600 x 475 x 1805	52	<b>MATK1PV</b>	<b>1 657</b>

OPTIONS POUR MATKIP / MATK1PV	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/06</b>	<b>65</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16</b> (4€x4)
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value	.../X	<b>42</b>

Modèles 1 porte non disponibles sur roulettes

### >> Armoires 2 portes battantes - Largeur 475 mm

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Roulettes chape inox : 4 dont 2 à frein

 Expédition sous 48h


MATK2PH

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE	
			Réf.	€
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1000 x 475 x 1805	74	<b>MATK2PH</b>	<b>2 222</b>
2 portes doublées - 1 cloison verticale s'arrêtant à 315 mm du bas - A droite, 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur	1000 x 475 x 1805	74	<b>MATK2PV</b>	<b>2 235</b>



MATK2PV

OPTIONS POUR MATK2	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire pour MATK2PH (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/10</b>	<b>95</b>
Etagère supplémentaire pour MATK2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/06</b>	<b>65</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16</b> (4€x4)
Bac de rétention étanche : inox AISI 304L - Coins soudés - A poser au fond des armoires pour récupération des liquides - Dim. : 935 x 422 x Ht 35 mm		<b>SEQ043</b>	<b>206</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value*	.../X	<b>42</b>

\*A ajouter au prix des armoires sur pieds composite

## Armoires hautes à portes battantes

### >> Armoires 2 portes battantes - Largeur 600 mm

- Tout inox AISI 441 (F18)
- Toit penté
- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Roulettes chape inox : 4 dont 2 à frein



MABK12

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE	
			Réf.	€
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1200 x 600 x 1805	93	<b>MABK12</b>	<b>2 653</b>

OPTIONS	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	5	<b>SAMABK16/12</b>	<b>119</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16</b> (4€x4)
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value* : .../X		<b>42</b>

\*A ajouter au prix des armoires sur pieds composite

## Armoires hautes à portes coulissantes

- Tout inox AISI 441 (F18)
- Toit penté
- 2 portes coulissantes doublées, sans rail inférieur - Serrure + poignées
- 4 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm (6 pieds à partir de 1600 mm)
- Roulettes inox : 4 dont 2 à frein
- 3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur -
- Charge par niveau : 50 kg répartis



MAGK12

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE	
			Réf.	€
Armoire à porte coulissante	1200 x 600 x 1805	91	<b>MAGK12</b>	<b>3 072</b>

OPTIONS	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	5	<b>SAMAGK16/12</b>	<b>133</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16</b> (4€x4)
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value* : .../X		<b>42</b>

# Table à pieds carrés livrée en kit

- Tout inox AISI 441 (F18)
- Pieds carrés 40 x 40 mm
- Sur vérins ABS réglables en hauteur sur 30 mm
- Bords droits tombés de 40 mm

- Coins pliés
- Dessus inox renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép. 19mm
- Étagère basse fixée entre les 4 pieds : profondeur 475 mm (en option)

**Livrée en kit à plat avec :**

- 1 plateau central ou à dossieret, raidi et insonorisé par un panneau en mélaminé hydrofuge
- 4 pieds sur vérins ABS
- 1 étagère basse (en option)
- 4 bandeaux raidisseurs
- 12 vis



TKCEK712

**ULTRA ROBUSTE**



Montage des pieds et des bandeaux en un geste simple et rapide  
Plan de travail tout inox pour une longévité accrue  
Bandeau tout inox pour faciliter le nettoyage



mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000 x 700	26.3	TKC710	537	33	TKCEK710	674	26.6	TKD710	592	33.3	TKDEK710	728
1200 x 700	29.9	TKC712	574	38	TKCEK712	734	30.2	TKD712	631	38.3	TKDEK712	791
1400 x 700	34.6	TKC714	621	44	TKCEK714	805	35	TKD714	683	44.5	TKDEK714	866
1600 x 700	37	TKC716	666	47.9	TKCEK716	870	37.5	TKD716	731	48.3	TKDEK716	936
1800 x 700	40.7	TKC718	717	52.8	TKCEK718	945	41.1	TKD718	793	53.3	TKDEK718	1 022
2000 x 700	44.3	TKC720	761	57.7	TKCEK720	1 012	44.8	TKD720	826	58.2	TKDEK720	1 076

## Montage des pieds et des bandeaux par emboîtement

1 Positionnez



2 Emboîtez et vissez

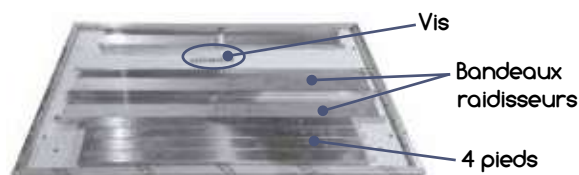
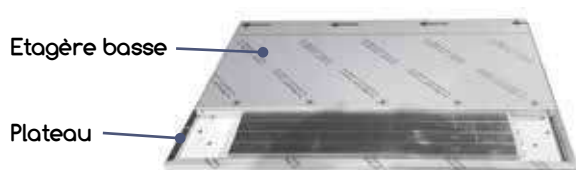


3 C'est prêt !



Flashez-moi pour la vidéo de montage !

## KIT DE MONTAGE - Livrée à plat - Encombrement mini



OPTION	PLUS-VALUE	€
4 roulettes polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RP à la fin de la référence		117



## ➤ Tables et plonges à pieds carrés soudés



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

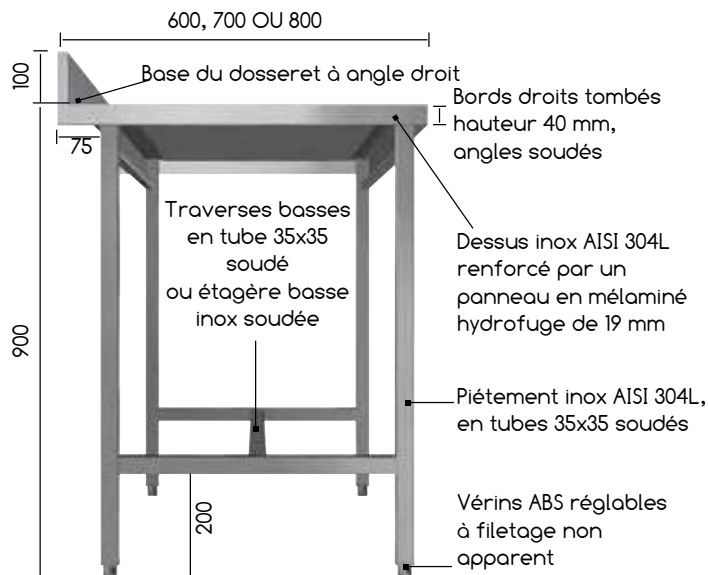
Dans cet onglet, nous avons souhaité vous proposer  
les gammes de TABLES ET PLONGES À PIÉTEMENTS  
CARRÉS SOUDÉS D'UNE TRÈS GRANDE ROBUSTESSE.



- P. 40 Tables Tradition sur mesure
- P. 41 Tables Tradition sur mesure avec bac
- P. 41 Étagères basses
- P. 42-43 Tables de découpe
- P. 43 Table Tradition de dessouvidage
- P. 43 Support billot
- P. 44 Plonges basiques
- P. 45 Plonges Tradition sur mesure
- P. 46 Options pour tables Tradition sur mesure
- P. 47 Options pour plonges Tradition sur mesure
- P. 48 Accessoires pour tables et plonges

# Tables Tradition sur mesure (pieds carrés soudés)

- Plateau et piétement en INOX AISI 304L. Largeur 600 à 800 mm. Hauteur 900 mm (800 mm sous bandeau)
- Plateau en épaisseur 15/10<sup>ème</sup>, raidi et insonorisé par un panneau en mélaminé hydrofuge
- Bandeaux raidisseurs avant et arrière en profilé inox plié sur lesquels vient se fixer le tiroir (en option)
- Pieds carrés 35x35 mm soudés en retrait de 25 mm en façade ; 6 pieds au-delà de 2200 mm de longueur
- Entretoises et traverses médianes en tube carré 35x35, soudées aux pieds à 200 mm du sol ou étagère basse en 15/10<sup>ème</sup> soudée aux 4 pieds à 200 mm du sol
- Dosseret plat de 100 x 20 mm, fermé aux extrémités



## NOUVEAU EN OPTION !

- Pieds en 40x40 : + 7 % aux prix ci-dessous

Options et accessoires  
pages 46 et 48



### Largeur 600

mm Hauteur 900 Longueur	Nombre de pieds	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Jusqu'à 800	4	TFC6-08	912	TFCE6-08	1 052	TFD6-08	1 057	TFDE6-08	1 197
801 à 1000	4	TFC6-10	965	TFCE6-10	1 131	TFD6-10	1 112	TFDE6-10	1 278
1001 à 1200	4	TFC6-12	1 020	TFCE6-12	1 211	TFD6-12	1 168	TFDE6-12	1 360
1201 à 1400	4	TFC6-14	1 071	TFCE6-14	1 293	TFD6-14	1 223	TFDE6-14	1 443
1401 à 1600	4	TFC6-16	1 125	TFCE6-16	1 371	TFD6-16	1 279	TFDE6-16	1 526
1601 à 1800	4	TFC6-18	1 179	TFCE6-18	1 452	TFD6-18	1 332	TFDE6-18	1 605
1801 à 2000	4	TFC6-20	1 233	TFCE6-20	1 532	TFD6-20	1 389	TFDE6-20	1 687
2001 à 2200	4	TFC6-22	1 396	TFCE6-22	1 791	TFD6-22	1 553	TFDE6-22	1 948
2201 à 2400	6	TFC6-24	1 915	TFCE6-24	2 312	TFD6-24	1 981	TFDE6-24	2 378
2401 à 2600	6	TFC6-26	1 981	TFCE6-26	2 406	TFD6-26	2 044	TFDE6-26	2 465
2601 à 2800	6	TFC6-28	2 108	TFCE6-28	2 558	TFD6-28	2 171	TFDE6-28	2 620

### Largeur 700

Jusqu'à 800	4	TFC7-08	941	TFCE7-08	1 095	TFD7-08	1 087	TFDE7-08	1 239
801 à 1000	4	TFC7-10	1 001	TFCE7-10	1 185	TFD7-10	1 150	TFDE7-10	1 332
1001 à 1200	4	TFC7-12	1 063	TFCE7-12	1 276	TFD7-12	1 211	TFDE7-12	1 425
1201 à 1400	4	TFC7-14	1 122	TFCE7-14	1 366	TFD7-14	1 275	TFDE7-14	1 519
1401 à 1600	4	TFC7-16	1 183	TFCE7-16	1 458	TFD7-16	1 333	TFDE7-16	1 608
1601 à 1800	4	TFC7-18	1 243	TFCE7-18	1 548	TFD7-18	1 398	TFDE7-18	1 703
1801 à 2000	4	TFC7-20	1 304	TFCE7-20	1 640	TFD7-20	1 459	TFDE7-20	1 795
2001 à 2200	4	TFC7-22	1 472	TFCE7-22	1 907	TFD7-22	1 627	TFDE7-22	2 064
2201 à 2400	6	TFC7-24	2 011	TFCE7-24	2 448	TFD7-24	2 075	TFDE7-24	2 511
2401 à 2600	6	TFC7-26	2 078	TFCE7-26	2 544	TFD7-26	2 143	TFDE7-26	2 609
2601 à 2800	6	TFC7-28	2 148	TFCE7-28	2 646	TFD7-28	2 210	TFDE7-28	2 707

### Largeur 800

Jusqu'à 800	4	TFC8-08	971	TFCE8-08	1 137	TFD8-08	1 117	TFDE8-08	1 283
801 à 1000	4	TFC8-10	1 038	TFCE8-10	1 238	TFD8-10	1 186	TFDE8-10	1 386
1001 à 1200	4	TFC8-12	1 106	TFCE8-12	1 340	TFD8-12	1 254	TFDE8-12	1 488
1201 à 1400	4	TFC8-14	1 173	TFCE8-14	1 442	TFD8-14	1 322	TFDE8-14	1 593
1401 à 1600	4	TFC8-16	1 238	TFCE8-16	1 543	TFD8-16	1 393	TFDE8-16	1 695
1601 à 1800	4	TFC8-18	1 306	TFCE8-18	1 646	TFD8-18	1 460	TFDE8-18	1 799
1801 à 2000	4	TFC8-20	1 371	TFCE8-20	1 744	TFD8-20	1 528	TFDE8-20	1 901
2001 à 2200	4	TFC8-22	1 548	TFCE8-22	2 024	TFD8-22	1 705	TFDE8-22	2 180
2201 à 2400	6	TFC8-24	2 014	TFCE8-24	2 490	TFD8-24	2 167	TFDE8-24	2 644
2401 à 2600	6	TFC8-26	2 080	TFCE8-26	2 591	TFD8-26	2 240	TFDE8-26	2 750
2601 à 2800	6	TFC8-28	2 149	TFCE8-28	2 694	TFD8-28	2 314	TFDE8-28	2 860

## Tables Tradition sur mesure avec bac



SUPPLÉMENT À AJOUTER AU PRIX D'UNE TABLE SUR MESURE P. 40, CENTRALE OU À DOSSERET	Réf.	PLUS-VALUE €
Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	<b>sans</b>
Bac 400 x 400 x 250 soudé (position à préciser à la commande) avec bonde et tube surverse	OPLC44	<b>382</b>
Cache-bac hauteur 250 mm	CBACA	<b>175</b>
Commande d'eau au genou par volet, avec rejet (à commander avec CBACA)	CEAUV	<b>540</b>
Commande d'eau fémorale par tige, avec rejet	CEAUT	<b>419</b>

## Claies basses Tradition barreaudées (amovibles)

- Inox AISI 304L
- Étagère en tube carré 35x35 mm, emboîtée sur les traverses latérales
- 4 barreaux pour largeur 600, 5 barreaux pour largeur 700, 6 barreaux pour largeur 800
- Adaptable sur table tradition : traverse longitudinale positionnée entre les 2 pieds arrière (préciser à la commande si pour table centrale ou à dossier)



Pour table longueur mm	POUR TABLES LARGEUR 600		POUR TABLES LARGEUR 700		POUR TABLES LARGEUR 800	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Jusqu'à 800	EC6-08	<b>258</b>	EC7-08	<b>315</b>	EC8-08	<b>396</b>
801 à 1000	EC6-10	<b>270</b>	EC7-10	<b>330</b>	EC8-10	<b>420</b>
1001 à 1200	EC6-12	<b>281</b>	EC7-12	<b>339</b>	EC8-12	<b>445</b>
1201 à 1400	EC6-14	<b>293</b>	EC7-14	<b>370</b>	EC8-14	<b>461</b>
1401 à 1600	EC6-16	<b>305</b>	EC7-16	<b>386</b>	EC8-16	<b>494</b>
1601 à 1800	EC6-18	<b>316</b>	EC7-18	<b>420</b>	EC8-18	<b>507</b>
1801 à 2000	EC6-20	<b>328</b>	EC7-20	<b>445</b>	EC8-20	<b>530</b>
2001 à 2200	EC6-22	<b>384</b>	EC7-22	<b>484</b>	EC8-22	<b>600</b>

## Etagères basses pleines Tradition soudées

- Inox AISI 304L
- Étagère basse soudée épaisseur 15/10° à la place des traverses
- Avec 1 oméga de renfort
- 4 bords droits
- A commander impérativement en même temps que les tables page 40



Pour table longueur mm	POUR TABLES LARGEUR 600		POUR TABLES LARGEUR 700		POUR TABLES LARGEUR 800	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Jusqu'à 800	EGF6-08	<b>126</b>	EGF7-08	<b>139</b>	EGF8-08	<b>150</b>
801 à 1000	EGF6-10	<b>150</b>	EGF7-10	<b>166</b>	EGF8-10	<b>182</b>
1001 à 1200	EGF6-12	<b>173</b>	EGF7-12	<b>193</b>	EGF8-12	<b>211</b>
1201 à 1400	EGF6-14	<b>198</b>	EGF7-14	<b>221</b>	EGF8-14	<b>245</b>
1401 à 1600	EGF6-16	<b>222</b>	EGF7-16	<b>249</b>	EGF8-16	<b>275</b>
1601 à 1800	EGF6-18	<b>247</b>	EGF7-18	<b>276</b>	EGF8-18	<b>306</b>
1801 à 2000	EGF6-20	<b>270</b>	EGF7-20	<b>303</b>	EGF8-20	<b>336</b>
2001 à 2200	EGF6-22	<b>357</b>	EGF7-22	<b>393</b>	EGF8-22	<b>429</b>
2201 à 2400	EGF6-24	<b>359</b>	EGF7-24	<b>394</b>	EGF8-24	<b>429</b>
2401 à 2600	EGF6-26	<b>381</b>	EGF7-26	<b>421</b>	EGF8-26	<b>462</b>
2601 à 2800	EGF6-28	<b>406</b>	EGF7-28	<b>449</b>	EGF8-28	<b>494</b>

## Tiroirs pour tables Tradition

- Fabrication tout inox y compris la façade
- Glissières inox télescopiques à simple ou double extension



- Position du tiroir réglable sur la longueur de la table

- Possibilité de poser un bac GN de profondeur 100 mm dans les tiroirs pleins avec fond (bac GN non fourni)

Désignation	Largeur table	Réf.	€
Tiroir plein GN2/3 (entrée sur 325 mm)	600	<b>TITF6</b>	<b>449</b>
Tiroir plein GN1/1 (entrée sur 325 mm)	700	<b>TITF7</b>	<b>453</b>
Tiroir plein GN1/1 (entrée sur 325 mm)	800	<b>TITF8</b>	<b>462</b>
Tiroir support bac GN1/1 (bac non fourni, entrée sur 325mm), glissières à double ext	700	<b>TITFSB</b>	<b>467</b>

## Option : rangement GN1/1 ou plaques pâtisseries 400x600 sur 5 niveaux

- Traverses basses à l'avant et à l'arrière du piétement
- Pieds supports soudés en intérieur

- Glissières 15/10° avec butée arrière espacées de 100 mm

- A commander impérativement en même temps que la table Tradition et préciser le côté des glissières (droite ou gauche)



TFD7-12 + TFRG1

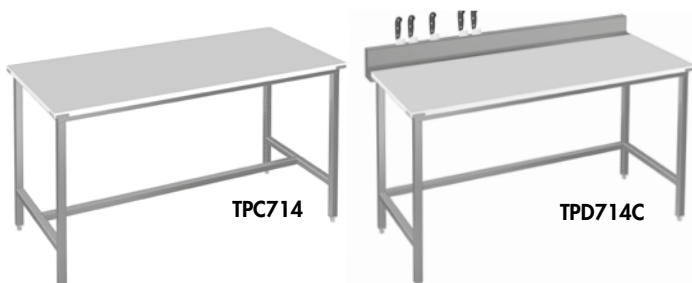
Désignation	Kg	Réf.	€
Rangement 5 niveaux GN1/1 sous le plateau (entrée dans les 325 mm) - Plus-value sur prix de la table Tradition	3	<b>TFRG1</b>	<b>367</b>
Rangement 5 niveaux pour plaques pâtisseries 400x600 (entrée dans les 400 mm) - Plus-value sur prix de la table Tradition	3	<b>TFR46</b>	<b>367</b>

## Tables de découpe, dessus polyéthylène

- Plateau de largeur 700 mm (600 si dossier) en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm
- Structure soudée en tube inox 304L dim 35 x35. Traverses basses soudées à 200 mm du sol.

- Traverses de renfort par tranche de 500 mm. Butées d'angle avec débordement de 25 mm
- Hauteur 900 mm
- Dossieret 100 x 50 avec alèse porte-couteaux

- Décalage arrière de 100 mm
- Longueur intermédiaire : prix de la longueur supérieure (préciser côtes exactes à la commande)



TPC714

TPD714C

### Largeur 700

Longueur du plan de travail mm	CENTRALE			À DOSSERET PORTE-COUTEAUX		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	34	<b>TPC710</b>	<b>948</b>	35.5	<b>TPD710C</b>	<b>1 338</b>
1200	39	<b>TPC712</b>	<b>1 026</b>	41	<b>TPD712C</b>	<b>1 473</b>
1400	44	<b>TPC714</b>	<b>1 113</b>	46	<b>TPD714C</b>	<b>1 569</b>
1600	48	<b>TPC716</b>	<b>1 203</b>	51	<b>TPD716C</b>	<b>1 698</b>
1800	53	<b>TPC718</b>	<b>1 345</b>	56	<b>TPD718C</b>	<b>1 767</b>
2000	58	<b>TPC720</b>	<b>1 384</b>	61	<b>TPD720C</b>	<b>1 852</b>
2200	63	<b>TPC722</b>	<b>1 636</b>	66	<b>TPD722C</b>	<b>2 023</b>

Pour autres dimensions, tiroirs : nous consulter



OPTION ÉTAGÈRE BASSE PLEINE OU À CLAIES PAGE 41

## Tables mixtes de découpe (inox/polyéthylène)

Descriptif idem tables de découpe sauf :

- Plateau inox AISI 304L en 15/10<sup>ème</sup>, de largeur 400 mm avec traverse de renfort inox

- A l'avant, plaque de découpe en polyéthylène blanc ép. 25 mm sur une largeur de 300 mm

**i** OPTION ÉTAGÈRE BASSE PLEINE OU À CLAIES PAGE 41



### Largeur 700

Longueur du plan de travail mm	Kg	CENTRALE		À DOSSERET PORTE-COUTEAUX		
		Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	34	TMC710	965	35.5	TMD710C	1 339
1200	39	TMC712	1 030	41	TMD712C	1 451
1400	44	TMC714	1 104	46	TMD714C	1 540
1600	48	TMC716	1 199	51	TMD716C	1 661
1800	53	TMC718	1 343	56	TMD718C	1 676
2000	58	TMC720	1 384	61	TMD720C	1 744
2200	63	TMC722	1 627	66	TMD722C	1 939

## Tables Tradition de dessouvidage

- Plateau inox AISI 304L en épaisseur 15/10<sup>ème</sup> avec grille d'égouttage inox et bords moulurés à l'avant et sur les côtés
- Ecoulement au centre avec pointe de diamant

- Glissières pour bac GNI/1 fixées au centre sous le plateau (pour bac GN non fourni)
- Modèle simple : grille d'égouttage inox amovible sur toute la largeur

- Modèle mixte : grille d'égouttage inox amovible à l'arrière et plaque de polyéthylène (largeur 300) amovible à l'avant (ou inversement)

**i** OPTION ÉTAGÈRE BASSE PLEINE OU À CLAIES PAGE 41



mm Hauteur 900	TABLE SIMPLE tout inox			TABLE MIXTE grille inox + plaque poly		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1200 x 700	43	TDS712	1 726	47	TDSM712	2 075
1400 x 700	45	TDS714	1 875	49	TDSM714	2 142

## Support billot

- Piétement : pour billot bois - Inox AISI 304L - Tubes soudés 35 x 35 mm -

- Butées inox - Vérins ABS (billot bois vendu séparément)



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Piétement pour billot bois	600 x 600 x 800	8.5	TPB06P	555
Billot bois seul	600 x 600 x 100	27.5	3030BI60601	760

## Plonges standards sans cache-cuve


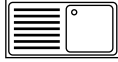
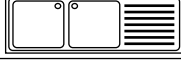



- Plonge emboutie en inox AISI 304L livrée soudée montée
- Hauteur 900 mm. Largeur 700 mm
- Plateau décoissé et penté avec bord anti ruissellement
- Egouttoir nervuré avec traverses de renfort
- Bords droits tombés de 40 mm. Dossier plat 100 x 20 fermé aux extrémités, arrière ouvert
- Bacs emboutis en inox AISI 304L rayonnés avec fond penté
- Tube surverse inox et bonde 40 x 49 en PVC
- Pieds en tube carré inox 35 x 35 soudé avec bandeau raidisseur à l'avant
- 2 entretoises et 1 traverse médiane en longueur (cette traverse peut à la demande être soudée en arrière du piétement)
- Pieds décalés de 20 mm à l'avant et 80 mm à l'arrière
- Vérins PVC de réglage à filetage non apparent
- Trou robinetterie pré-percé : Ø 31
- Livrée avec bonde et tube surverse

**i** **OPTION ÉTAGÈRE BASSE PLEINE OU À CLAIES PAGE 41**

### >> Avec bac de L 500 x L 500 x P 300 mm



#### Largeur 700

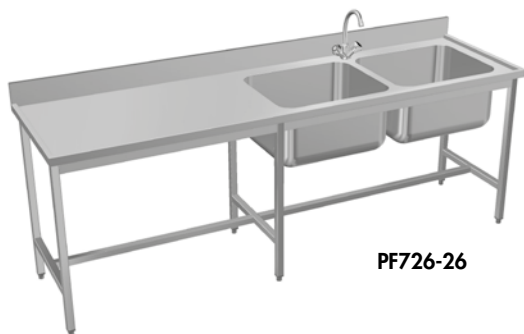
Désignation	Hauteur 900		PLONGE SANS CACHE-CUVE	
	L x l mm	Réf.	€	
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	<b>PF112D</b>	<b>1 005</b>	
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	<b>PF112G</b>	<b>1 005</b>	
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	<b>PF216D</b>	<b>1 263</b>	
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	<b>PF216G</b>	<b>1 263</b>	
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	<b>PF218D</b>	<b>1 308</b>	
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	<b>PF218G</b>	<b>1 308</b>	



Accessoires  
page 48



## Plonges Tradition sur mesure



PF726-26



**OPTION ÉTAGÈRE BASSE  
PLEINE OU À CLAIES PAGE 41**

- Fabrication en acier inox AISI 304L
- Hauteur 900 mm
- Plateau décaissé en 15/10<sup>ème</sup> largeur 600 ou 700 mm
- Egouttoir lisse - Nervurage et pente en option (voir page 47)
- Profil anti-ruissellement à l'avant et sur les côtés avec un bord tombé droit de 40 mm
- Dossieret arrière plat 100 x 20 mm, fermé aux extrémités
- Bandeau raidisseur avant de hauteur 80 mm. Cache-bacs en option (voir page 47)
- Piétement soudé en tube carré inox 35 x 35, décalé à l'avant de 25 mm par rapport au plateau, 75 mm à l'arrière

- 6 pieds pour longueur supérieure à 2200 mm
- Traverses basses soudées à 200 mm du sol pour les plonges sans cache-bac
- Vérins PVC à filetage non apparent
- Livrée avec bonde et tube surverse
- Par défaut les plonges sur mesure sont livrées sans perçage robinetterie (possible à la demande sans plus-value)
- Précisez à la commande le côté de l'égouttoir et la position du ou des bacs
- Autres dimensions de plonges ou de bacs : nous consulter

### >> Largeur 600 avec bac(s) de L 400 x L 400 x P 300 mm :

#### Largeur 600

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS	
		Réf.	€	Réf.	€
600 à 800	4	PF614-08	1 658		
801 à 1000	4	PF614-10	1 714		
1001 à 1200	4	PF614-12	1 767	PF624-12	2 107
1201 à 1400	4	PF614-14	1 824	PF624-14	2 160
1401 à 1600	4	PF614-16	1 878	PF624-16	2 214
1601 à 1800	4	PF614-18	1 933	PF624-18	2 267
1801 à 2000	4	PF614-20	1 987	PF624-20	2 324
2001 à 2200	4	PF614-22	2 114	PF624-22	2 540
2201 à 2400	6	PF614-24	2 387	PF624-24	2 823
2401 à 2600	6	PF614-26	2 561	PF624-26	2 911
2601 à 2800	6	PF614-28	2 616	PF624-28	2 967

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 500 x L 500 x P 300 mm :

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS	
		Réf.	€	Réf.	€
700 à 800	4	PF715-08	1 859		
801 à 1000	4	PF715-10	1 921		
1001 à 1200	4	PF715-12	1 982		
1201 à 1400	4	PF715-14	2 043	PF725-14	2 550
1401 à 1600	4	PF715-16	2 103	PF725-16	2 610
1601 à 1800	4	PF715-18	2 164	PF725-18	2 671
1801 à 2000	4	PF715-20	2 225	PF725-20	2 734
2001 à 2200	4	PF715-22	2 358	PF725-22	2 866
2201 à 2400	6	PF715-24	2 640	PF725-24	3 147
2401 à 2600	6	PF715-26	2 730	PF725-26	3 237
2601 à 2800	6	PF715-28	2 791	PF725-28	3 299

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 600 x L 500 x P 300 mm :

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS	
		Réf.	€	Réf.	€
800 à 1000	4	PF716-10	1 937		
1001 à 1200	4	PF716-12	1 998		
1201 à 1400	4	PF716-14	2 059		
1401 à 1600	4	PF716-16	2 120	PF726-16	2 646
1601 à 1800	4	PF716-18	2 181	PF726-18	2 706
1801 à 2000	4	PF716-20	2 242	PF726-20	2 767
2001 à 2200	4	PF716-22	2 375	PF726-22	2 903
2201 à 2400	6	PF716-24	2 658	PF726-24	3 181
2401 à 2600	6	PF716-26	2 748	PF726-26	3 388
2601 à 2800	6	PF716-28	2 806	PF726-28	3 452

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 760 x L 510 x P 365 mm :

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS	
		Réf.	€	Réf.	€
900 à 1000	4	PF717-10	2 622		
1001 à 1200	4	PF717-12	2 688		
1201 à 1400	4	PF717-14	2 753		
1401 à 1600	4	PF717-16	2 819		
1601 à 1800	4	PF717-18	2 882		
1801 à 2000	4	PF717-20	2 949	PF727-20	4 057
2001 à 2200	4	PF717-22	3 094	PF727-22	4 203
2201 à 2400	6	PF717-24	3 391	PF727-24	4 501
2401 à 2600	6	PF717-26	3 489	PF727-26	4 599
2601 à 2800	6	PF717-28	3 555	PF727-28	4 666



Options page 47  
Accessoires page 48

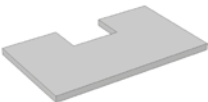
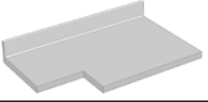
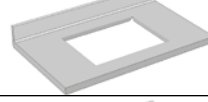




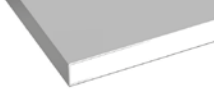
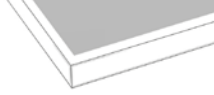
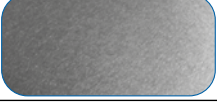
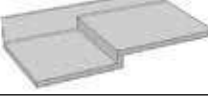



## Options pour tables Tradition sur mesure

### >> Vérins et roulettes

Désignation	PLUS-VALUE	€
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>36</b>
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence		<b>52</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>235</b>
6 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>345</b>
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence		<b>117</b>
6 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RP à la fin de la référence		<b>173</b>
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la référence	<b>58*</b>
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence	<b>140*</b>
* Pour tables longueur supérieure à 2200 mm (3 roulettes + 3 vérins), multiplier le prix par 1,5		
Plus-value pour pieds en 40x40 mm au lieu de 35x35 mm		<b>+7% aux prix de la page 40</b>

### >> Autres options

Désignation	Réf.	€
 Découpe pour passage poteau pour table centrale	TFOP01	<b>273</b>
 Découpe spéciale en coin	TFOP02	<b>203</b>
 Découpe à angle droit dans plateau	TFOP03	<b>137</b>
 Coin coupé d'angle	TFOP04	<b>125</b>
 Découpe pour passage poteau en coin avec dossier	TFOP05	<b>309</b>
 Découpe pour passage poteau avec dossier • Pour table à dossier	TFOP06	<b>444</b>
 Trou vide-déchets saillant • Avec bouchon caoutchouc Ø int. 165 mm	TVDC	<b>107</b>
 Poli-brillant sur bord avant (le ml)	TFOP07	<b>166 le ml</b>
 Satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	TFOP08	<b>323 le ml</b>
 Polissage vibré (le ml) • Table centrale	TFOP09	<b>71 le ml</b>
	TFOP10	<b>88 le ml</b>
 Plus-value pour plan de travail à 2 niveaux (le ml) • Pour déposer balance ou billot • Ajout d'un piétement (au niveau du changement de hauteur du plateau)	TFOP13	<b>526 le ml</b>
Plus-value pour épaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	TFOP11	<b>105 le ml</b>
Dossier arrière grande hauteur : 300 mm (plus-value sur table à dossier - le ml)	TFOP12	<b>167 le ml</b>
Fermeture du dossier arrière (hauteur 100 mm)	TFFD	<b>121</b>
 Dossier latéral intégré chaudière de 100 x 20 mm (disponible uniquement pour table longueur 2700 mm maxi)	TFDL	<b>190</b>



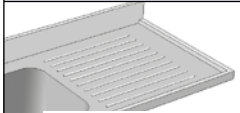
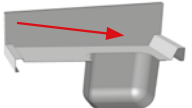

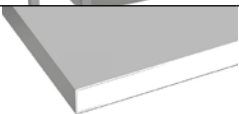

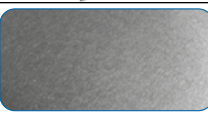
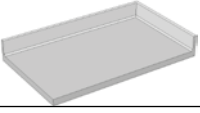


## Options pour plonges Tradition sur mesure

### >> Vérins et roulettes

Désignation	PLUS-VALUE	€
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>36</b>
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence		<b>52</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>235</b>
6 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>345</b>
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence		<b>117</b>
6 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RP à la fin de la référence		<b>173</b>
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la référence	<b>58*</b>
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence	<b>140*</b>

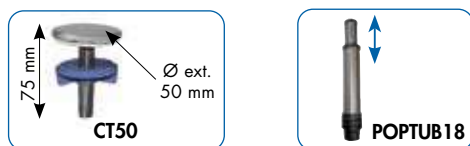
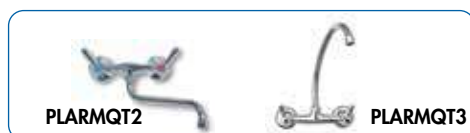
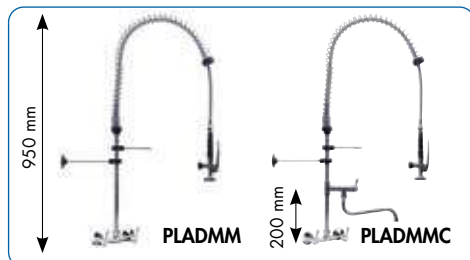
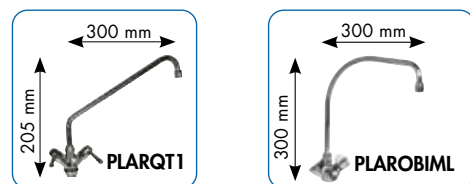
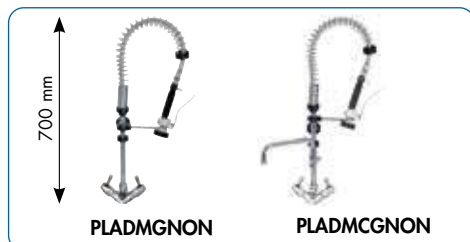
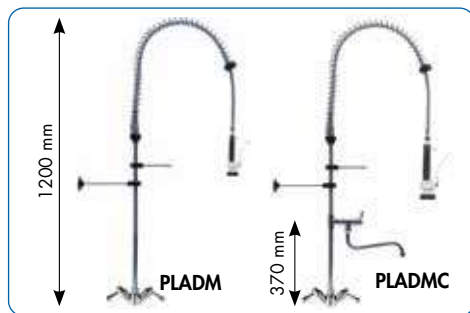
\* Pour plonges longueur supérieure à 2200 mm (3 roulettes + 3 vérins), multiplier le prix par 1,5

### >> Autres options

Désignation	Réf.	€
 Nervurage d'un égouttoir (forfait longueur égouttoir de 400 mm) (épaisseur maxi 15/10 <sup>ème</sup> ) (option pentage fortement conseillée pour éviter tout risque de rétention d'eau)	PFOPT03	<b>151</b>
 Egouttoir penté	PLONGE 1 BAC / 1 ÉGOUTTOIR	PFOPT06 <b>158</b>
	PLONGE 2 BACS / 1 ÉGOUTTOIR	PFOPT07 <b>484</b>
	PLONGE 1 OU 2 BACS / 2 ÉGOUTTOIRS	PFOPT08 <b>856</b>
 Habillage des bacs par bandeau inox (cache-cuve)	A l'avant uniquement	PFOPT04 <b>108 le ml</b>
	Les 2 côtés (forfait)	PFOPT05 <b>115</b>
 Finition poli-brillant sur bord avant (le ml)	PFOPT10	<b>167 le ml</b>
 Satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	PFOPT11	<b>330 le ml</b>
 Polissage vibré (le ml)	TFOP10	<b>88 le ml</b>
 Dossieret latéral chaudronné de 100 x 20 mm intégré au plateau (disponible uniquement pour plonge longueur 2700 mm maxi)	PFOPT12	<b>194</b>
Épaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	PFOPT13	<b>105 le ml</b>
Dossieret arrière grande hauteur : 300 mm (le ml) (plus-value sur les tables à dossieret)	PFOPT14	<b>170 le ml</b>
 Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	PFOPT15	<b>246</b>
 Commande fémorale <b>Pour plonges sur mesure avec cache-cuve</b> à partir de longueur 1200 mm - Comprend une façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir	CEAUV	<b>540</b>
Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	<b>sans</b>
Fermeture du dossieret arrière (hauteur 100 mm)	TFFD	<b>121</b>

# Accessoires pour tables et plonges standards et sur mesure

Expédition sous 48h



Désignation	Réf.	€
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12.5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF a tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage <b>PLADM</b>	<b>417</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>	<b>568</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>	<b>396</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>	<b>541</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>	<b>151</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</b>	<b>135</b>
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>		
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de puisage <b>PLADMM</b>	<b>437</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</b>	<b>589</b>
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous <b>PLARMQT2</b>	<b>151</b>
	Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>	<b>151</b>
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie</b>	<b>CT50</b>	<b>14</b>
	Bonde : PVC € Laiton €	
<b>Double tube surverse perforé* :</b> Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon	H 180 mm <b>POPTUB18</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL18</b> <b>90</b>	
	H 230 mm <b>POPTUB23</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL23</b> <b>90</b>	
	H 280 mm <b>POPTUB28</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL28</b> <b>90</b>	
	H 350 mm <b>POPTUB35</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL35</b> <b>90</b>	
	H430 mm <b>POPTUB43</b> <b>64</b> <b>POPTUBPL43</b> <b>90</b>	
*Bonde laiton nécessaire en cas de commande de PLAVI		
<b>Distributeur mural de produit lessiviel :</b> Pompe à ressort à recharge automatique - Dosage réglable et sécurisé de 5 à 30 cc par pression - Corps en polypropylène - Clapets - Bouton poussoir ABS - Montage mural et maintenance entièrement sans outil	<b>PLSAV</b>	<b>139</b>
<b>Siphons</b>	PVC <b>PLASIPHPL</b>	<b>7</b>
	Laiton chromé <b>PLASIPHLA</b>	<b>33</b>
<b>Vidange au sol sans vanne :</b> Par tube Ø 42,4 mm sans vanne - Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVISV</b>	<b>155</b>
	Double en Y <b>PLAVIDSV</b>	<b>580</b>
<b>Vidange de cuve avec vanne :</b> Avec vanne(s) 1/4 de tour femelle 40x49 et tube(s) de sortie en inox AISI 304L (distance du sol d'environ 80 mm selon la profondeur de cuve) Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVI*</b>	<b>192</b>
	Double en Y <b>PLAVID</b>	<b>597</b>
*Bonde laiton nécessaire en cas de commande de PLAVI		

## ➤ Tables à bords rayonnés

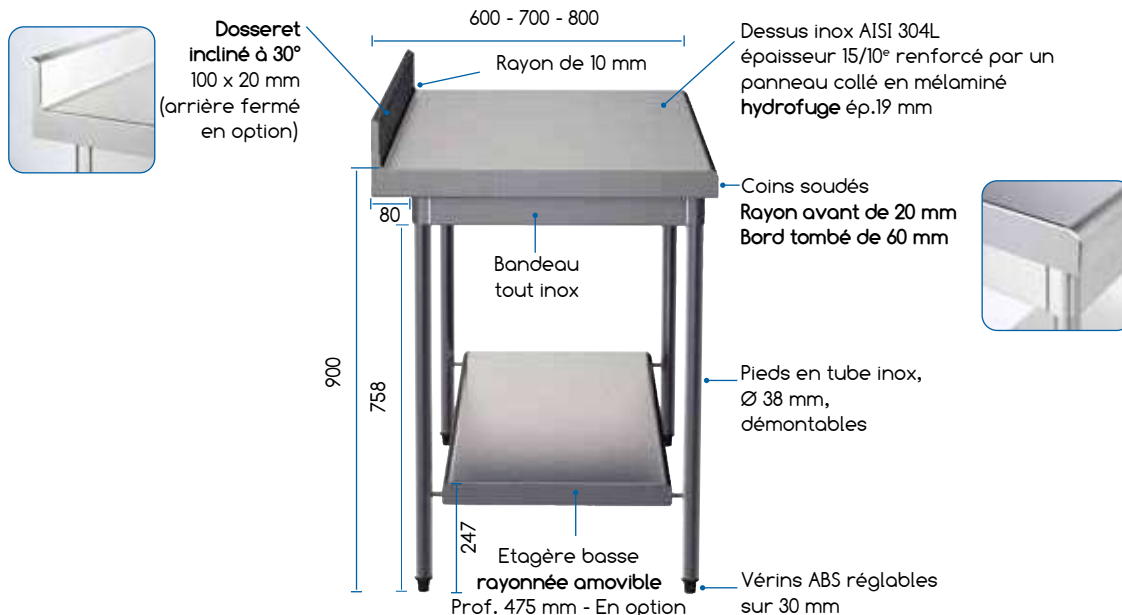


Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

La gamme rayonnée répond aux exigences  
requises par la plupart des bureaux d'études  
pour les appels d'offres.



- P. 50 Tables démontables sur vérins
- P. 51 Tables démontables sur roulettes polyamide
- P. 52 Etagères basses rayonnées
- P. 53 Tables démontables sur mesure
- P. 54 Tables démontables suspendues
- P. 55 Tables du chef
- P. 56 Meubles du chef
- P. 57 Tables de déboîtage
- P. 58-59 Table inox à niveau variable Ajustable
- P. 60 Table de dressage
- P. 61 Etagères à fixer sur table
- P. 61 Tiroirs et bloc 3 tiroirs
- P. 62-64 Options
- P. 63 Accessoires



## Tables démontables sur vérins

- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- 6 pieds pour la longueur 2400 mm



### Largeur 600

mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600 x 600	20	TAC606	679	23.6	TACEG606	810	20.5	TAD606	767	24.2	TADEG606	895
1000 x 600	28	TAC610	754	34.1	TACEG610	910	28.6	TAD610	850	34.3	TADEG610	1 007
1200 x 600	32.5	TAC612	805	39.4	TACEG612	986	32.7	TAD612	902	39.5	TADEG612	1 078
1400 x 600	36	TAC614	861	44.9	TACEG614	1 058	36.7	TAD614	982	44.7	TADEG614	1 180
1500 x 600	38.7	TAC615	941	47	TACEG615	1 151	38.6	TAD615	1 038	47.5	TADEG615	1 247
1600 x 600	40.7	TAC616	946	49.7	TACEG616	1 167	40.9	TAD616	1 041	49.9	TADEG616	1 261
1800 x 600	45.3	TAC618	1 052	55.5	TACEG618	1 291	44.9	TAD618	1 144	55.2	TADEG618	1 384
2000 x 600	49.4	TAC620	1 067	60.7	TACEG620	1 332	48.9	TAD620	1 178	60.2	TADEG620	1 443
2200 x 600	53.5	TAC622	1 126	66.3	TACEG622	1 408	52.9	TAD622	1 285	65.7	TADEG622	1 569

### Largeur 700

Expédition sous 48h

700 x 700	25	TAC707	684	30	TACEG707	817	24.6	TAD707	773	29.7	TADEG707	905
800 x 700	27.2	TAC708	721	33	TACEG708	864	26.9	TAD708	802	32.7	TADEG708	946
1000 x 700	31.8	TAC710	754	38.8	TACEG710	919	31.4	TAD710	850	38.5	TADEG710	1 015
1200 x 700	36.3	TAC712	805	44.6	TACEG712	997	36.1	TAD712	902	44.4	TADEG712	1 091
1400 x 700	41	TAC714	861	50.6	TACEG714	1 075	40.7	TAD714	982	50.3	TADEG714	1 196
1500 x 700	43.6	TAC715	941	54.1	TACEG715	1 167	43	TAD715	1 038	53.5	TADEG715	1 265
1600 x 700	45.6	TAC716	946	56.8	TACEG716	1 184	45.3	TAD716	1 041	56.5	TADEG716	1 278
1800 x 700	50	TAC718	1 052	62.8	TACEG718	1 310	50	TAD718	1 144	62.5	TADEG718	1 403
2000 x 700	55	TAC720	1 067	68.7	TACEG720	1 355	54.6	TAD720	1 178	68.5	TADEG720	1 467
2200 x 700	59.8	TAC722	1 130	75.2	TACEG722	1 449	59.3	TAD722	1 297	74.8	TADEG722	1 617
2400 x 700	64	TAC724*	1 283	77	TACEG724*	1 660	65.4	TAD724*	1 508	82	TADEG724*	1 884

\* 6 pieds

### Largeur 800

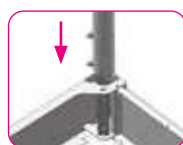
800 x 800	30	TAC808	743	38	TACEG808	911	33	TAD808	839	39	TADEG808	1 008
1000 x 800	36	TAC810	784	43	TACEG810	983	37	TAD810	888	44	TADEG810	1 084
1200 x 800	38	TAC812	842	45	TACEG812	1 068	39	TAD812	952	46	TADEG812	1 180
1400 x 800	41	TAC814	900	50	TACEG814	1 158	42	TAD814	1 018	51	TADEG814	1 278
1500 x 800	42.5	TAC815	956	52	TACEG815	1 229	43	TAD815	1 052	53	TADEG815	1 323
1600 x 800	44	TAC816	1 013	54	TACEG816	1 298	45	TAD816	1 081	57	TADEG816	1 370
1800 x 800	46	TAC818	1 069	58	TACEG818	1 387	48	TAD818	1 150	61	TADEG818	1 465
2000 x 800	49	TAC820	1 130	62	TACEG820	1 476	51	TAD820	1 214	64	TADEG820	1 561
2200 x 800	52	TAC822	1 186	66	TACEG822	1 558	54	TAD822	1 319	68	TADEG822	1 690



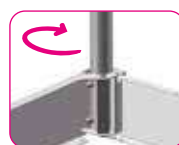
# Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté)

## turn'fix

1 Emboitez



2 Tournez



3 C'est fixé !



**NOUVEAU  
SYSTÈME**

- > Encore plus facile
- > Encore plus rapide
- > Encore plus robuste

Emboitement de l'étagère basse sur les pieds en un seul geste  
Plus de manipulation inutile de la table



## Tables démontables sur roulettes chape polyamide

- Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein
- Charge totale admise : 100 kg (répartis)



### Largeur 600

mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES			TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE			TABLES À DOSSERET			TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600 x 600	21.5	TAC606RP	799	25	TACEG606RP	930	21.9	TAD606RP	887	25.5	TADEG606RP	1 015
1000 x 600	29	TAC610RP	875	35.5	TACEG610RP	1 029	30	TAD610RP	969	35.6	TADEG610RP	1 126
1200 x 600	34	TAC612RP	927	40.7	TACEG612RP	1 104	34.1	TAD612RP	1 021	40.8	TADEG612RP	1 198
1400 x 600	38.3	TAC614RP	981	46.2	TACEG614RP	1 178	38.2	TAD614RP	1 102	46	TADEG614RP	1 298
1500 x 600	40.1	TAC615RP	1 058	48.8	TACEG615RP	1 269	40.1	TAD615RP	1 157	48.8	TADEG615RP	1 367
1600 x 600	42.1	TAC616RP	1 066	51	TACEG616RP	1 285	42.3	TAD616RP	1 159	51.2	TADEG616RP	1 381
1800 x 600	46.7	TAC618RP	1 170	56.9	TACEG618RP	1 410	46.4	TAD618RP	1 264	56.5	TADEG618RP	1 502
2000 x 600	50.8	TAC620RP	1 186	62	TACEG620RP	1 451	50.3	TAD620RP	1 297	61.5	TADEG620RP	1 562
2200 x 600	55	TAC622RP	1 244	67.6	TACEG622RP	1 529	54.3	TAD622RP	1 405	67	TADEG622RP	1 689

### Largeur 700

Expédition sous 48h

700 x 700	26.4	TAC707RP	803	31.4	TACEG707RP	937	26	TAD707RP	892	31	TADEG707RP	1 025
800 x 700	28.6	TAC708RP	839	34.4	TACEG708RP	983	28.3	TAD708RP	921	34	TADEG708RP	1 066
1000 x 700	33.2	TAC710RP	875	40.1	TACEG710RP	1 040	32.9	TAD710RP	969	39.8	TADEG710RP	1 134
1200 x 700	37.8	TAC712RP	927	45.9	TACEG712RP	1 117	37.5	TAD712RP	1 021	45.7	TADEG712RP	1 210
1400 x 700	42.4	TAC714RP	981	51.9	TACEG714RP	1 194	42.1	TAD714RP	1 102	51.6	TADEG714RP	1 316
1500 x 700	45	TAC715RP	1 058	55.4	TACEG715RP	1 285	44.5	TAD715RP	1 157	54.8	TADEG715RP	1 384
1600 x 700	47	TAC716RP	1 066	58	TACEG716RP	1 305	46.8	TAD716RP	1 159	57.8	TADEG716RP	1 397
1800 x 700	50	TAC718RP	1 170	64.2	TACEG718RP	1 430	51.4	TAD718RP	1 264	63.8	TADEG718RP	1 522
2000 x 700	56	TAC720RP	1 186	70	TACEG720RP	1 475	56.1	TAD720RP	1 297	69.8	TADEG720RP	1 586
2200 x 700	61.2	TAC722RP	1 251	76.6	TACEG722RP	1 569	60.7	TAD722RP	1 418	76.1	TADEG722RP	1 736
2400 x 700	65.1	TAC724RP	1 462	78	TACEG724RP	1 838	65.4	TAD724RP	1 690	82.1	TADEG724RP	2 066

### Largeur 800

800 x 800	33	TAC808RP	862	39	TACEG808RP	1 030	34	TAD808RP	957	40	TADEG808RP	1 128
1000 x 800	37	TAC810RP	903	44	TACEG810RP	1 103	38	TAD810RP	1 007	45	TADEG810RP	1 205
1200 x 800	39	TAC812RP	960	46	TACEG812RP	1 188	40	TAD812RP	1 070	47	TADEG812RP	1 298
1400 x 800	42	TAC814RP	1 018	51	TACEG814RP	1 278	43	TAD814RP	1 137	52	TADEG814RP	1 397
1500 x 800	43.5	TAC815RP	1 076	53	TACEG815RP	1 348	44	TAD815RP	1 170	54	TADEG815RP	1 443
1600 x 800	45	TAC816RP	1 132	55	TACEG816RP	1 420	46	TAD816RP	1 202	58	TADEG816RP	1 488
1800 x 800	47	TAC818RP	1 189	59	TACEG818RP	1 506	49	TAD818RP	1 268	62	TADEG818RP	1 585
2000 x 800	50	TAC820RP	1 251	63	TACEG820RP	1 596	52	TAD820RP	1 333	65	TADEG820RP	1 681
2200 x 800	52	TAC822RP	1 307	66	TACEG822RP	1 676	54	TAD822RP	1 438	68	TADEG822RP	1 810



Options et accessoires  
pages 62-63



## Etagères basses rayonnées (emballées individuellement)

- Système de fixation sans outil par simple enclipsage sur les pieds

### Montage sans outil

Emboîtement de l'étagère basse sur les pieds en un seul geste  
Plus de manipulation inutile de la table



## >> Etagère basse pleine

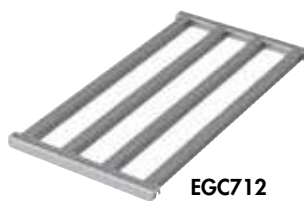
- Tout inox
- Bords tombés de 60 mm



Pour table longueur mm	LARGEUR 600			LARGEUR 700			LARGEUR 800		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600	4.8	<b>EGAZ606</b>	<b>171</b>	-	-	-	-	-	-
700	-	-	-	5.2	<b>EGAZ707</b>	<b>182</b>	-	-	-
800	-	-	-	7	<b>EGAZ708</b>	<b>196</b>	-	-	-
1000	6	<b>EGAZ610</b>	<b>218</b>	7.5	<b>EGAZ710</b>	<b>231</b>	8.8	<b>EGAZ810</b>	<b>245</b>
1200	7	<b>EGAZ612</b>	<b>239</b>	8	<b>EGAZ712</b>	<b>268</b>	10	<b>EGAZ812</b>	<b>284</b>
1400	8	<b>EGAZ614</b>	<b>264</b>	10	<b>EGAZ714</b>	<b>296</b>	11.4	<b>EGAZ814</b>	<b>309</b>
1500	9	<b>EGAZ615</b>	<b>275</b>	11	<b>EGAZ715</b>	<b>300</b>	12	<b>EGAZ815</b>	<b>312</b>
1600	9.6	<b>EGAZ616</b>	<b>285</b>	11.5	<b>EGAZ716</b>	<b>306</b>	12.6	<b>EGAZ816</b>	<b>320</b>
1800	10.8	<b>EGAZ618</b>	<b>306</b>	12	<b>EGAZ718</b>	<b>332</b>	13.8	<b>EGAZ818</b>	<b>345</b>
2000	12	<b>EGAZ620</b>	<b>331</b>	13	<b>EGAZ720</b>	<b>358</b>	15	<b>EGAZ820</b>	<b>376</b>

## >> Etagère basse barreudée

- Tout inox
- Tube de 35 x 35 mm



Pour table longueur mm	LARGEUR 600			LARGEUR 700			LARGEUR 800		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
600	3.4	<b>EGC606</b>	<b>471</b>	-	-	-	-	-	-
700	-	-	-	5	<b>EGC707</b>	<b>528</b>	-	-	-
800	-	-	-	7	<b>EGC708</b>	<b>541</b>	7.1	<b>EGC808</b>	<b>586</b>
1000	5.2	<b>EGC610</b>	<b>515</b>	7	<b>EGC710</b>	<b>549</b>	8.6	<b>EGC810</b>	<b>603</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	<b>538</b>	8.2	<b>EGC712</b>	<b>571</b>	10.2	<b>EGC812</b>	<b>627</b>
1400	6.5	<b>EGC614</b>	<b>561</b>	9.4	<b>EGC714</b>	<b>590</b>	11.8	<b>EGC814</b>	<b>649</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	<b>571</b>	10	<b>EGC715</b>	<b>602</b>	12.6	<b>EGC815</b>	<b>661</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	<b>579</b>	10.7	<b>EGC716</b>	<b>616</b>	13.4	<b>EGC816</b>	<b>677</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	<b>602</b>	12	<b>EGC718</b>	<b>635</b>	14.9	<b>EGC818</b>	<b>697</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	<b>624</b>	13.2	<b>EGC720</b>	<b>655</b>	16.5	<b>EGC820</b>	<b>722</b>
2200	9.5	<b>EGC622</b>	<b>649</b>	14.5	<b>EGC722</b>	<b>677</b>	18.1	<b>EGC822</b>	<b>744</b>

## Tables démontables sur mesure sur vérins

- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)

SUR MESURE

mm Hauteur 900 L x l		Pieds	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
			Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600 à 1000	4		TAC7-10	927	TACEG7-10	1 128	TAD7-10	1 029	TADEG7-10	1 229
1001 à 1200	4		TAC7-12	976	TACEG7-12	1 207	TAD7-12	1 042	TADEG7-12	1 272
1201 à 1400	4		TAC7-14	1 044	TACEG7-14	1 307	TAD7-14	1 114	TADEG7-14	1 375
1401 à 1600	4		TAC7-16	1 097	TACEG7-16	1 387	TAD7-16	1 196	TADEG7-16	1 484
1601 à 1800	4		TAC7-18	1 163	TACEG7-18	1 482	TAD7-18	1 228	TADEG7-18	1 548
1801 à 2000	4		TAC7-20	1 213	TACEG7-20	1 560	TAD7-20	1 308	TADEG7-20	1 656
2001 à 2200	4		TAC7-22	1 296	TACEG7-22	1 668	TAD7-22	1 487	TADEG7-22	1 859
2201 à 2400	6		TAC7-24	1 923	TACEG7-24	2 356	TAD7-24	2 047	TADEG7-24	2 481
2401 à 2600	6		TAC7-26	1 981	TACEG7-26	2 446	TAD7-26	2 105	TADEG7-26	2 571
2601 à 2800	6		TAC7-28	2 038	TACEG7-28	2 536	TAD7-28	2 162	TADEG7-28	2 660

## Tables démontables sur mesure sur roulettes chape polyamide

- Roulettes pivotantes Ø 125 mm : 2 à frein, 2 sans frein
- Charge totale admise : 100 kg (répartis)

SUR MESURE

mm Hauteur 900 L x l		Pieds	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
			Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600 à 1000	4		TAC7-10RP	1 045	TACEG7-10RP	1 246	TAD7-10RP	1 150	TADEG7-10RP	1 348
1001 à 1200	4		TAC7-12RP	1 095	TACEG7-12RP	1 324	TAD7-12RP	1 161	TADEG7-12RP	1 392
1201 à 1400	4		TAC7-14RP	1 164	TACEG7-14RP	1 426	TAD7-14RP	1 231	TADEG7-14RP	1 494
1401 à 1600	4		TAC7-16RP	1 217	TACEG7-16RP	1 506	TAD7-16RP	1 316	TADEG7-16RP	1 604
1601 à 1800	4		TAC7-18RP	1 282	TACEG7-18RP	1 601	TAD7-18RP	1 346	TADEG7-18RP	1 668
1801 à 2000	4		TAC7-20RP	1 332	TACEG7-20RP	1 680	TAD7-20RP	1 428	TADEG7-20RP	1 773
2001 à 2200	4		TAC7-22RP	1 417	TACEG7-22RP	1 786	TAD7-22RP	1 607	TADEG7-22RP	1 977
2201 à 2400	6		TAC7-24RP	2 102	TACEG7-24RP	2 534	TAD7-24RP	2 228	TADEG7-24RP	2 660
2401 à 2600	6		TAC7-26RP	2 160	TACEG7-26RP	2 627	TAD7-26RP	2 287	TADEG7-26RP	2 750
2601 à 2800	6		TAC7-28RP	2 219	TACEG7-28RP	2 717	TAD7-28RP	2 343	TADEG7-28RP	2 840



Options et accessoires  
pages 62-63-64



## Tables démontables suspendues et semi-suspendues

- Dessus : inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par réglette sous dossieret (invisible)

Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait



Gain de temps de nettoyage des sols



Options page 62  
Accessoires page 63



Largeur 600 mm

L x l mm	Kg	TABLES SUSPENDUES			Kg	TABLES SEMI-SUSPENDUES		
		Réf.	€	Réf.		€		
1000 x 600	26	TAS610	1 151	27	TASS610	1 352		
1200 x 600	30	TAS612	1 206	31	TASS612	1 407		
1400 x 600	34	TAS614	1 297	35	TASS614	1 484		
1500 x 600	36	TAS615	1 360	37	TASS615	1 511		
1600 x 600	38	TAS616	1 364	39	TASS616	1 542		
1800 x 600	42	TAS618	1 481	43	TASS618	1 653		
2000 x 600	46	TAS620	1 518	47	TASS620	1 704		

Largeur 700 mm

1000 x 700	30	TAS710	1 151	31	TASS710	1 352
1200 x 700	34	TAS712	1 206	35	TASS712	1 407
1400 x 700	38	TAS714	1 297	39	TASS714	1 484
1500 x 700	40	TAS715	1 360	41	TASS715	1 511
1600 x 700	42	TAS716	1 364	43	TASS716	1 542
1800 x 700	46	TAS718	1 481	47	TASS718	1 653
2000 x 700	50	TAS720	1 518	51	TASS720	1 704

## Tables du chef suspendues et semi-suspendues

- Descriptif idem tables démontables suspendues et semi-suspendues,

- + bac de 400 x 400 x 250 mm avec bonde et tube surverse

- Trou pour robinetterie percé à Ø 31 mm
- Siphon PVC fourni



Gain de temps de nettoyage des sols



Largeur 700 mm

L x l mm	Kg	TABLES DU CHEF SUSPENDUES			Kg	TABLES DU CHEF SEMI-SUSPENDUES		
		CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€		CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€
700 x 700	29	BAC DU CHEF : TASH07			30	BAC DU CHEF : TASSH07		
1200 x 700	35	TASH12CD	TASH12CG	1 417	46	TASSH12CD	TASSH12CG	1 647
1400 x 700	39	TASH14CD	TASH14CG	1 532	40	TASSH14CD	TASSH14CG	1 768
1500 x 700	41	TASH15CD	TASH15CG	1 627	42	TASSH15CD	TASSH15CG	1 891
1600 x 700	43	TASH16CD	TASH16CG	1 651	44	TASSH16CD	TASSH16CG	1 902
1800 x 700	47	TASH18CD	TASH18CG	1 764	48	TASSH18CD	TASSH18CG	2 028
2000 x 700	51	TASH20CD	TASH20CG	1 823	52	TASSH20CD	TASSH20CG	2 138



## Tables du chef rayonnées standards

- Cuve : inox, soudée, de dimensions 400 x 400 x 250 mm
- Livrées avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou pour robinetterie Ø 31 (cache-trou en option)



TAH14CG + EGA714

Dosseret incliné à 30° (ht 100 x l. 20 mm fermé aux extrémités) (arrière fermé en option) - Rayon de 10 mm à la base

Dessus inox AISI 304 L ép. 15/10<sup>e</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép. 19 mm

Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm

Bandeau inox

Pieds en tube inox, Ø 38 mm, démontables

Etagère basse rayonnée à clipser sans outil, en option  
Bords tombés de 60 mm

Vérins ABS réglables sur 30 mm



Pieds emboîtables sans outil dans les bandeaux inox

Etagère basse rayonnée en 15/10<sup>èmes</sup> clipsable sans outil



- > Encore plus facile
- > Encore plus rapide
- > Encore plus robuste

Expédition sous 48h

Hauteur 900	L x l mm	Kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	€
			CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	
	700 x 700	22			<b>1 111</b>
	1200 x 700	36	<b>TAH12CD</b>	<b>TAH12CG</b>	<b>1 257</b>
	1400 x 700	41	<b>TAH14CD</b>	<b>TAH14CG</b>	<b>1 350</b>
	1500 x 700	43.5	<b>TAH15CD</b>	<b>TAH15CG</b>	<b>1 388</b>
	1600 x 700	46	<b>TAH16CD</b>	<b>TAH16CG</b>	<b>1 400</b>
	1800 x 700	54	<b>TAH18CD</b>	<b>TAH18CG</b>	<b>1 503</b>
	2000 x 700	60	<b>TAH20CD</b>	<b>TAH20CG</b>	<b>1 595</b>

ETAGÈRE BASSE RAYONNÉE en option		
Kg	Réf.	€
5	EGA707	<b>133</b>
8	EGA712	<b>190</b>
9.5	EGA714	<b>213</b>
10.2	EGA715	<b>227</b>
11	EGA716	<b>238</b>
12.5	EGA718	<b>259</b>
13.5	EGA720	<b>289</b>

## Tables du chef rayonnées sur mesure

- Perçage pour robinet en option (réf. OPLP)

- Tables du chef rayonnées **SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES SUR MESURE** : voir options TOP16 et TOP17 page 64

- **HABILLAGE 3 FACES INOX SUR TABLES DU CHEF RAYONNÉES SUR MESURE** : voir options POPT04 et POPT05 page 64

Largeur  
600 à 800

SUR MESURE

Hauteur 900		TABLE DU CHEF ADOSSÉE 1 CUVE*		
L x l mm	Pieds	Réf.	€	
600 à 1000	4	<b>TAH-10C</b>	<b>1 812</b>	
1001 à 1200	4	<b>TAH-12C</b>	<b>1 854</b>	
1201 à 1400	4	<b>TAH-14C</b>	<b>1 883</b>	
1401 à 1600	4	<b>TAH-16C</b>	<b>1 922</b>	
1601 à 1800	4	<b>TAH-18C</b>	<b>1 966</b>	
1801 à 2000	4	<b>TAH-20C</b>	<b>2 015</b>	
2001 à 2200	4	<b>TAH-22C</b>	<b>2 051</b>	
2201 à 2400	6	<b>TAH-24C</b>	<b>2 831</b>	
2401 à 2600	6	<b>TAH-26C</b>	<b>2 935</b>	
2601 à 2800	6	<b>TAH-28C</b>	<b>3 041</b>	

\* Cuve de 400 x 400 x 250 mm à droite ou à gauche, à préciser à la commande

En option : ETAGÈRE BASSE SUR MESURE RAYONNÉE	
Réf.	€**
<b>EGA7-10</b>	<b>200</b>
<b>EGA7-12</b>	<b>231</b>
<b>EGA7-14</b>	<b>262</b>
<b>EGA7-16</b>	<b>290</b>
<b>EGA7-18</b>	<b>320</b>
<b>EGA7-20</b>	<b>348</b>
<b>EGA7-22</b>	<b>371</b>
<b>EGA7-24</b>	<b>436</b>
<b>EGA7-26</b>	<b>465</b>
<b>EGA7-28</b>	<b>498</b>

\*\* Prix valable uniquement si vendue avec TAH



Options pages 62-64  
Accessoires page 63



## Meubles du chef standards à bords rayonnés



MH214CD + PLAROBIML (robinet p. 63)

- Inox AISI 304L
- Meuble avec arrière paritel (ouvert sur 2/3) pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées - Serrure - Sans étagère
- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>èmes</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm - Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Dossieret incliné à 30° (ht 100 x 20 mm) fermé aux extrémités
- Cuve : inox, soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm
- Livré avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou robinetterie Ø 31 mm percé (cache-trou en option)
- Pieds composite noir ht 155 mm réglables sur +70 mm

L x l x H mm	NON DOUBLÉ				AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES			
	Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€	Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€
1200 x 700 x 900	48	MH212CD	MH212CG	2 037	59	MH312CD	MH312CG	2 352
1400 x 700 x 900	54	MH214CD	MH214CG	2 210	66	MH314CD	MH314CG	2 532
1500 x 700 x 900	57	MH215CD	MH215CG	2 356	69.5	MH315CD	MH315CG	2 692
1600 x 700 x 900	60	MH216CD	MH216CG	2 394	73	MH316CD	MH316CG	2 735
1800 x 700 x 900	66	MH218CD	MH218CG	2 603	81	MH318CD	MH318CG	2 968
2000 x 700 x 900	72	MH220CD	MH220CG	2 769	89	MH320CD	MH320CG	3 129

## Meubles du chef sur mesure à bords rayonnés



MH2-14CD + PLAROBIML (robinet p. 63)

SUR MESURE

Hauteur 900 Largeur 700 Longueur mm	NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
	Réf.	€	Réf.	€
... à 1000	MH2-10C	2 490	MH3-10C	3 175
1001 à 1200	MH2-12C	2 657	MH3-12C	3 373
1201 à 1400	MH2-14C	2 825	MH3-14C	3 573
1401 à 1600	MH2-16C	2 997	MH3-16C	3 771
1601 à 1800	MH2-18C	3 164	MH3-18C	3 970
1801 à 2000	MH2-20C	3 332	MH3-20C	4 169
2001 à 2200	MH2-22C	3 418	MH3-22C	4 542

Cuve à droite ou à gauche, à préciser à la commande

## Options pour meubles du chef



MH214CD + POPT16

Désignation	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	42
4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	221
Plus-value pour aménagement intérieur (étagère basse + cloison) pour meuble plonge		POPT16	484



Autres options pages 62-64  
Accessoires page 63



## Tables de déboîtement standards sur pieds

- Dessus : inox 304L épaisseur 15/10° renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Piètement : tube inox Ø 38 - sur vérins réglables sur 30 mm - reliés par 4 bandeaux inox
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dossieret arrière fermé aux extrémités : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (arrière fermé en option)
- Bac embouti : pouvant recevoir 2, 3 ou 4 bacs gastros 1/1, de profondeur 215 mm - Evacuation dans l'angle du bac (à l'avant côté plan de travail)
- Avec plan de travail à droite ou à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîtes (déport 200 mm)
- Perçage Ø 31 mm pour robinet (cache-trou en option)



TAB2CD



Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves  
Pieds décalés pour fixation ouvre-boîtes



Options page 62  
Accessoires page 63

Cuve L x l x H mm	Pour recevoir :	Hauteur 900 L x l mm	Kg	Options		€	ETAGÈRE BASSE RAYONNÉE en option		
				CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.		Kg	Réf.	€
630 x 510 x 215	2 bacs GN 1/1	1200 x 700	39	TAB2CD	TAB2CG	1 437	7	EGA710	168
960 x 510 x 215	3 bacs GN 1/1	1500 x 700	47	TAB3CD	TAB3CG	1 790	8	EGA712	190
1290 x 510 x 215	4 bacs GN 1/1	1800 x 700	56	TAB4CD	TAB4CG	2 038	11	EGA716	238

## Tables de déboîtement suspendues et semi-suspendues standards

Descriptif idem tables de déboîtement sur pieds sauf :

Version suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales

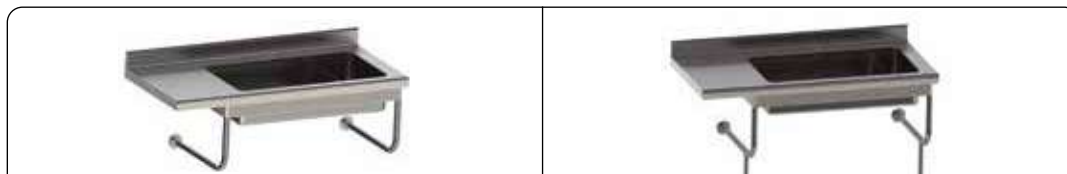
• Fixation murale du plateau par réglette sous dossieret (invisible pour l'utilisateur)

Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piètement avant soudé en retrait

• Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière

• Fixation des consoles au mur par réglette sous dossieret



Pour recevoir :	L x l mm	Kg	Tables de déboîtement SUSPENDUES			Tables de déboîtement SEMI-SUSPENDUES			
			CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€	Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	€
2 bacs GN 1/1	1200 x 700	37	TASB2CD	TASB2CG	1 629	38	TASSB2CD	TASSB2CG	1 725
3 bacs GN 1/1	1500 x 700	45	TASB3CD	TASB3CG	1 992	46	TASSB3CD	TASSB3CG	2 098
4 bacs GN 1/1	1800 x 700	54	TASB4CD	TASB4CG	2 237	55	TASSB4CD	TASSB4CG	2 338

## Tables de déboîtement sur mesure

- Sur 4 pieds (6 pieds au-delà de 2200 mm de long)
- Perçage pour robinet en option (réf. OPLP) à préciser à la commande
- Tables de déboîtement SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES SUR MESURE : voir options TOP16 et TOP17 page 64
- HABILLAGE 3 FACES INOX SUR TABLES DE DÉBOÎTAGE SUR MESURE : voir options POPT04 et POPT05 page 64

**Largeur 700**

\* Position de la cuve à préciser à la commande

SUR MESURE

Hauteur 900	Dimensions cuve* : 630 x 510 x ht 215 mm		Dimensions cuve* : 960 x 510 x ht 215 mm		Dimensions cuve* : 1290 x 510 x ht 215 mm		
	Longueur mm	Pieds	POUR RECEVOIR 2 BACS GN 1/1 Réf.	POUR RECEVOIR 3 BACS GN 1/1 Réf.	POUR RECEVOIR 4 BACS GN 1/1 Réf.	€	
1000 à 1200	4	TAB2-12	2 021				
1201 à 1400	4	TAB2-14	2 049				
1401 à 1600	4	TAB2-16	2 091	TAB3-16	2 332		
1601 à 1800	4	TAB2-18	2 149	TAB3-18	3 023		
1801 à 2000	4	TAB2-20	2 233	TAB3-20	3 180	TAB4-20	3 674
2001 à 2200	4	TAB2-22	2 278	TAB3-22	3 250	TAB4-22	3 744
2201 à 2400	6	TAB2-24	2 486	TAB3-24	3 308	TAB4-24	3 809
2401 à 2600	6	TAB2-26	2 825	TAB3-26	3 371	TAB4-26	3 871

En option : ETAGÈRE BASSE SUR MESURE RAYONNÉE	
Réf.	€
EGA7-12	231
EGA7-14	262
EGA7-16	290
EGA7-18	320
EGA7-20	348
EGA7-22	371
EGA7-24	436
EGA7-26	465

# Tables inox à niveau variable



Scannez-moi et découvrez la vidéo de démonstration

# AJUS'TABLE®

## LA HAUTEUR DU BIEN-ÊTRE



- > S'adapte à la taille des utilisateurs
- > Evite les TMS (troubles musculo-squelettiques)
- > Réduit la pénibilité au travail
- > Permet l'accueil des PMR (personnes à mobilité réduite)
- > Gestion de la montée et la descente par bouton poussoir électrique



Boutons poussoirs électriques : une simple pression suffit pour changer la hauteur, aucun effort à faire !



1100 mm max.



Petits, grands, personnes à mobilité réduite, Ajus'table permet de s'adapter à tous et de travailler à la bonne hauteur sans douleur grâce à son système de réglage électrique.

- Table tout inox
- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10°, renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Dessus rayonné : rayon de 20 mm avant et arrière, bords tombés de 60 mm
- Piètement en tubes inox de 40 x 40 soudés
- Niveau variable par vérins avec tige acier inoxydable

- Plage de hauteur réglable de 700 mm à 1100 mm pour les modèles sur vérins - de 825 à 1225 mm pour les modèles sur roulettes
- Gestion de la montée et de la descente par bouton poussoir électrique sur le bandeau
- Se branche sur le secteur (mono 230V 50 ou 60 Hz)
- Charge utile : 200 kg

- Système étanche
- Fiabilité et robustesse éprouvées (10 000 cycles)
- Option anti-écrasement pour gamme PMR
- Garantie 1 an
- Sur vérins ou sur roulettes



Tout employeur éligible à l'Agefiph ayant embauché une personne handicapée peut bénéficier d'une aide financière pour permettre l'adaptation du poste de travail. Le montant est déterminé en fonction de la nature et du contenu du projet. Nos équipements THV option PMR peuvent être éligibles à cette aide, n'hésitez pas à monter un dossier auprès de l'Agefiph (renseignement sur demande).

THV SPÉCIAL BOULANGERIE  
AVEC DESSUS BOIS  
NOUS CONSULTER



PRIX NOUVEAUTÉ EUROPAIN 2018

Table à hauteur variable À COMMANDE VOCALE

“ Parlez-moi ! Je suis à votre écoute. ”

## Tables inox à niveau variable

### POUR LES VERSIONS PMR UNIQUEMENT :

- Un capteur sensible positionné sous le plateau de la table en partie avant

déclenche l'arrêt du mouvement de descente et une remontée de la table d'une distance de 10 mm en cas de

détection d'obstacle.

### >> Tables Ajustable



THVD16



THVP16

Sans option PMR							Avec option PMR					
L x l mm	CENTRALES			À DOSSERET			CENTRALES			À DOSSERET		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1200 x 700	66	THV12	4 875	67	THVD12	5 148	66	THVP12	5 809	67	THVDP12	5 968
1400 x 700	70	THV14	5 010	71	THVD14	5 289	70	THVP14	5 925	71	THVDP14	6 062
1500 x 700	72	THV15	5 068	73	THVD15	5 351	72	THVP15	5 969	73	THVDP15	6 108
1600 x 700	74	THV16	5 122	75	THVD16	5 383	74	THVP16	6 014	75	THVDP16	6 157
1800 x 700	78	THV18	5 315	79	THVD18	5 612	78	THVP18	6 197	79	THVDP18	6 253
2000 x 700	82	THV20	5 387	83	THVD20	5 690	82	THVP20	6 285	83	THVDP20	6 346

### >> Tables Ajustable du chef



THVH16G  
THVHP16G

- Avec cuve tout inox de 400 x 400 x 250 mm

- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon

Sans option PMR						Avec option PMR					
L x l mm	Kg	CUVE À DROITE		CUVE À GAUCHE		CUVE À DROITE		CUVE À GAUCHE			
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
1600 x 700	76	THVH16D	5 754	THVH16G	5 754	THVHP16D	6 437	THVHP16G	6 437		
1800 x 700	80	THVH18D	5 934	THVH18G	5 934	THVHP18D	6 616	THVHP18G	6 616		
2000 x 700	84	THVH20D	6 111	THVH20G	6 111	THVHP20D	6 792	THVHP20G	6 792		

### >> Options tables Ajustable

L'ajout de roulettes modifie l'amplitude de la table de 825 mm mini à 1225 mm maxi (au lieu de 700 à 1000 mm pour les modèles sur vérins)

Désignation	€
4 roulettes chape inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	208
4 roulettes chape polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence	103

### Tables Ajustable à commande vocale **NOUS CONSULTER**

- Technologie SNIPS : Pas besoin de connexion internet pour comprendre les commandes.
- Programme d'Intelligence Artificielle : multitude de synonymes de la commande souhaitée.
- Le programme analyse la phrase pour en détecter le sens.
- En standard, lorsque la commande est

reconnue, cela déclenche un temps de fonctionnement correspondant à une montée ou une descente de 10 cm.

Les Plus :

- > En arrivant les mains pleines, je lui dis de se mettre au bon niveau
- > Tout en continuant de travailler, je lui dis de se mettre à la bonne hauteur

JE M'EVITE AINSI :

- de perdre du temps
- de toucher les boutons de commande avec des mains pleines ou mouillées
- d'avoir mal au dos ne disposant pas d'une bonne position de travail
- > Très pratique pour les personnes à mobilité réduite et les déficients visuels

## Table de dressage

- Dessus : inox AISI 304L, renforcé par un panneau collé en mélaminé épaisseur 19 mm, avec profilés latéraux spéciaux pour coulisse

- 1 grille inox GN2/1 coulissant sur 2 patins en polyéthylène

- Piètement soudé en tube inox, 35 x 35 mm, et 35 x 20 mm sur 4 roulettes polyamide pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein



TGR718

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1800 x 750 x 900	57	TGR718	2 059



Hygiène, solidité et ergonomie sont les principaux atouts de cette table, conçue spécialement pour dresser en série les hors-d'œuvre, salades et pâtisseries.

Montée sur roulettes, cette table astucieuse trouve sa place dans toutes les cuisines. Elle est équipée d'une grille coulissante où l'on pose les bacs gastros contenant les composants, et que l'on glisse au-dessus des assiettes, au fur et à mesure du dressage.

Résultat : moins de manipulations, des conditions de travail ergonomiques = un gain de temps appréciable !



## Etagères à fixer sur table

- Etagère : inox
- Piétement : tube inox Ø 38 mm

- A fixer sur table (perçage à prévoir, gabarit + visserie fournis)

- 1<sup>er</sup> niveau : à 400 mm du plan de travail
- 2<sup>e</sup> niveau : à 600 mm du plan de travail



TD + EGS



EGSCOR

Pour table longueur mm	Dim. étagère L x l mm	1 NIVEAU (hauteur 400 mm)			2 NIVEAUX (hauteur 600 mm)		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	960 x 300	5.5	<b>EGS110</b>	<b>338</b>	11.7	<b>EGS210</b>	<b>515</b>
1200	1160 x 300	6.5	<b>EGS112</b>	<b>357</b>	13.3	<b>EGS212</b>	<b>539</b>
1400	1360 x 300	7.5	<b>EGS114</b>	<b>369</b>	14.9	<b>EGS214</b>	<b>564</b>
1500	1460 x 300	7.5	<b>EGS115</b>	<b>377</b>	16	<b>EGS215</b>	<b>576</b>
1600	1560 x 300	8	<b>EGS116</b>	<b>382</b>	16.6	<b>EGS216</b>	<b>587</b>
1800	1760 x 300	9.5	<b>EGS118</b>	<b>392</b>	19	<b>EGS218</b>	<b>610</b>
2000	1960 x 300	11	<b>EGS120</b>	<b>410</b>	22	<b>EGS220</b>	<b>636</b>

### OPTION : Cornières inox

Réf. €

Lot de 4 cornières avec goujon, pour fixation d'étagère EGS sur le côté latéral d'un dessus (pour fixation sur élément existant par exemple)

**EGSCOR 112**



**SUR MESURE :**  
autre longueur, +15 % sur le prix de la longueur standard inférieure (max. 2200)



1 ou 2 niveaux d'étagères  
Esthétique du pied rond, adapté aux tables démontables  
Gain de place : permet de libérer toute la surface du plan de travail, peut servir de passe-plats sur une table centrale.

## Tiroirs pour tables démontables

- Sur glissières télescopiques inox simple extension

- S'adaptent sur les tables démontables à bords droits ou à bords rayonnés

- Charge maxi par tiroir : 5 kg en utilisation
- Fixation sur la table par vis



TTIRG10B



Tiroirs renforcés  
Glissières tout inox

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Tiroir pour table largeur 600 + 1 bac inox GN2/3 hauteur 100 mm	370 x 467 x 127	6	<b>TTIRG06</b>	<b>334</b>
Tiroir pour table largeur 700 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 567 x 127	8	<b>TTIRG10B</b>	<b>341</b>
Tiroir pour table largeur 800 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 667 x 127	8.5	<b>TTIRG08</b>	<b>352</b>

## Bloc 3 tiroirs GN 1/1 suspendu (seul)

- Pour tables démontables de profondeur 700 uniquement et longueur supérieure à 1000 mm

- Poignées intégrées
- Sur glissières inox simple extension

- Fourni avec 3 bacs gastros GN1/1 profondeur 100 mm, en polycarbonate



TAD712 (à commander en page 50) + 1 TTIR3G10B

### pour tables profondeur 700

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
420 x 583 x 556	24	<b>TTIR3G10B</b>	<b>1 134</b>



La pose d'une étagère basse sous la table n'est pas compatible avec le bloc 3 tiroirs TTIR3G10B

## Options pour tables standards et sur mesure

Désignation	PLUS-VALUE sur prix des tables sur vérins ABS	Réf.	€
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>36</b>
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>52</b>
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>235</b>
6 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>345</b>
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence		.../RP	<b>117</b>
6 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RP à la fin de la réf.		.../RP	<b>173</b>
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS Ajouter SMP à la fin de la référence	.../SMP	<b>58</b>
* Pour tables longueur supérieure à 2200 mm (3 roulettes + 3 vérins), multiplier le prix par 1,5	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox Ajouter SMX à la fin de la référence	.../SMX	<b>140</b>
Fermeture du dossier arrière (forfait)		TFD	<b>124</b>
Traverses basses latérales et longitudinale (en U ou en H : à préciser à la commande)		TRAV	<b>272</b>
Soudure des 4 pieds sur les bandeaux		SPSOUD	<b>102</b>
Pieds de hauteur spéciale pour <b>table standard</b> . Pour plateau de hauteur 1050 mm maximum (sinon nous consulter). Préciser la hauteur souhaité du matériel à la commande.		SPHT	<b>106</b>
Habillage 3 faces inox (cache cuve) pour tables standards 4 pieds		TOP14	<b>203</b>
Habillage 3 faces inox sur tables suspendues et semi-suspendues standards		TOP15	<b>293</b>




TOP15



TOP15

## Options spéciales pour tables avec bac

Désignation	PLUS-VALUE	Réf.		€		
		Bonde :	PVC	Laiton chromé		
Bonde + tube surverse double à crépine :  Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon		Hauteur 180 mm	POPTUB18	<b>64</b>	POPTUBPL18	<b>90</b>
		Hauteur 230 mm	POPTUB23	<b>64</b>	POPTUBPL23	<b>90</b>
		Hauteur 280 mm	POPTUB28	<b>64</b>	POPTUBPL28	<b>90</b>
		Hauteur 350 mm	POPTUB35	<b>64</b>	POPTUBPL35	<b>90</b>
		Hauteur 430 mm	POPTUB43	<b>64</b>	POPTUBPL43	<b>90</b>
Commande fémorale : façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)			CEAUV	<b>540</b>		

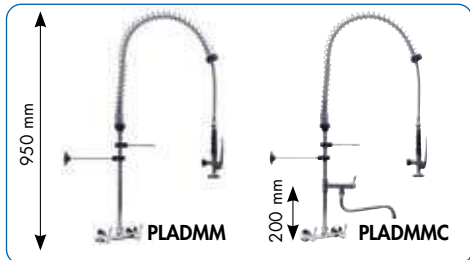
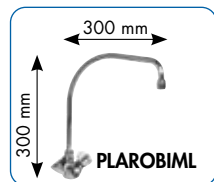
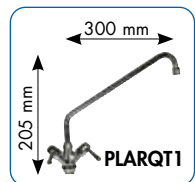
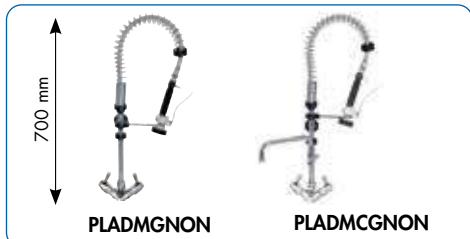
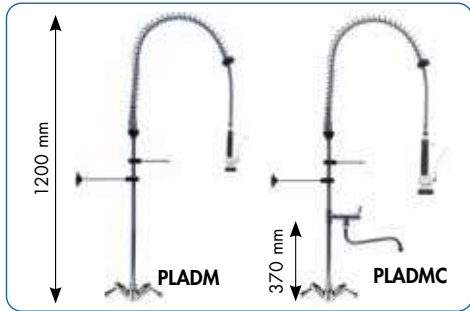


CEAUV



# Accessoires pour tables standards et sur mesure

Expédition sous 48h

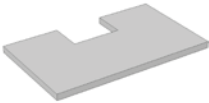
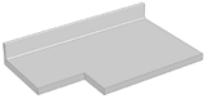
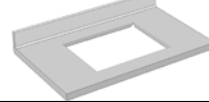
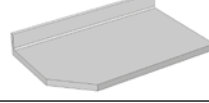
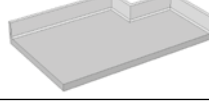
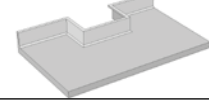
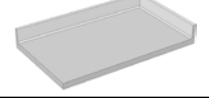




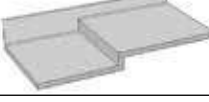


Désignation	Réf.	€
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12.5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF a tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage	<b>PLADM 417</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMC 568</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage	<b>PLADMGNON 396</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMCGNON 541</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>		<b>PLARQT1 151</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>		<b>PLAROBIML 135</b>
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>		
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de puisage	<b>PLADMM 437</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMMC 589</b>
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous	<b>PLARMQT2 151</b>
	Bec orientable par le dessus	<b>PLARMQT3 151</b>
<b>Siphons</b>	PVC	<b>PLASIPHPL 7</b>
	Laiton chromé	<b>PLASIPHLA 33</b>
<b>Dossieret latéral rapporté :</b> Pour tables largeur 600 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dossieret à droite	<b>TTDR610AD 139</b>
	Dossieret à gauche	<b>TTDR610AG 139</b>
<b>Dossieret latéral rapporté :</b> Pour tables largeur 700 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dossieret à droite	<b>TTDR710AD 144</b>
	Dossieret à gauche	<b>TTDR710AG 144</b>
<b>Butées arrière :</b> 2 butées arrières en tube inox AISI 304L de section 25x25 soudées sur l'arrière des tables à dossieret - Protection murale par 2 embouts en ABS noir - Espace de 35 mm entre dossieret et mur pour faciliter le nettoyage	<b>TTBA2</b>	<b>81</b>
<b>Butées angulaires :</b> Lot de 4 butées angulaires caoutchouc fixées sur coins de table centrale Pour les tables à dossieret, prévoir impérativement en plus l'option TFD	<b>TTCP4</b>	<b>150</b>
<b>Fermeture du dossieret arrière</b>	<b>TFD</b>	<b>124</b>
<b>Raclette/bavette caoutchouc</b> fixée sur table pour vider les assiettes (poubelles en dessous)	<b>OPBAV</b>	<b>254</b>

## Options pour tables rayonnées sur mesure



Tous les prix des options ci-dessous sont à ajouter au prix des tables sur mesure de la page 53  
 (NON VALABLES SUR LES TABLES STANDARDS)

Désignation		Réf.	€	
	Découpe pour passage poteau	TOP01	275	
	Découpe spéciale en coin	TOP02	206	
	Découpe à angle droit dans plateau	TOP03	124	
	Coin coupé d'angle	TOP04	174	
	Découpe pour passage poteau en coin avec dossier	TOP05	339	
	Découpe pour passage poteau avec dossier • Pour table à dossier	TOP06	459	
	Dossier latéral chaudronné intégré au plateau Possibilité de rajouter 2 dossiers latéraux chaudronnés jusqu'à 2700 mm. Attention, 1 seul dossier latéral chaudronné de 2701 à 2800 mm max.	TDL	190	
	Finition poli-brillant sur bord avant (le ml)	TOP07	214 le ml	
	Finition poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant (le ml)	TOP08	396 le ml	
	Finition polissage vibré (le ml)	• Table centrale	TOP09	74 le ml
		• Table à dossier	TOP10	88 le ml
	Trou vide-déchets saillant	• Avec bourrelet caoutchouc Ø int. 165 mm	TTVC	107
		• Bourrelet caoutchouc seul (pour perçage Ø 201 mm)	4060VD03	44
	Epaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	TOP11	105 le ml	
	Dossier arrière grande hauteur 300 mm (le ml)	TOP12	167 le ml	
	Plus-value pour plan de travail à 2 niveaux • Pour dépose balance ou billot • Ajout d'un piétement (au niveau du changement de hauteur du plateau)	TOP13	526	
	Plus-value pour 2 consoles suspendues sur table sur mesure (3 consoles au-delà de 2200 mm - Plus-value à ajouter au prix d'une table sur 4 vérins ABS) - Prix x1,5 pour tables supérieures à 2200 mm	TOP16	257	
	Plus-value pour 2 consoles semi-suspendues sur table sur mesure (3 consoles au-delà de 2200 mm - Plus-value à ajouter au prix d'une table sur 4 vérins ABS) - Prix x1,5 pour tables supérieures à 2200 mm	TOP17	364	
	Habillage par bandeau inox pour table sur mesure (sur pieds ou suspendue)	• A l'avant uniquement (le ml)	POPT04	111 le ml
		• Les 2 côtés (forfait)	POPT05	109
	Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	sans	

## ➤ Plonges et meubles plonges à bords rayonnés



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

La gamme rayonnée répond aux exigences  
requises par la plupart des bureaux d'études  
pour les appels d'offres.



- P. 67 Plonges standards
- P. 68 Plonges sur mesure
- P. 69 Plonges suspendues
- P. 70 Meubles Plonges
- P. 71 Plonges spécial lave-vaisselle
- P. 72-73 Plonges à batterie
- P. 74-76 Options
- P. 75 Accessoires

# Plonges rayonnées

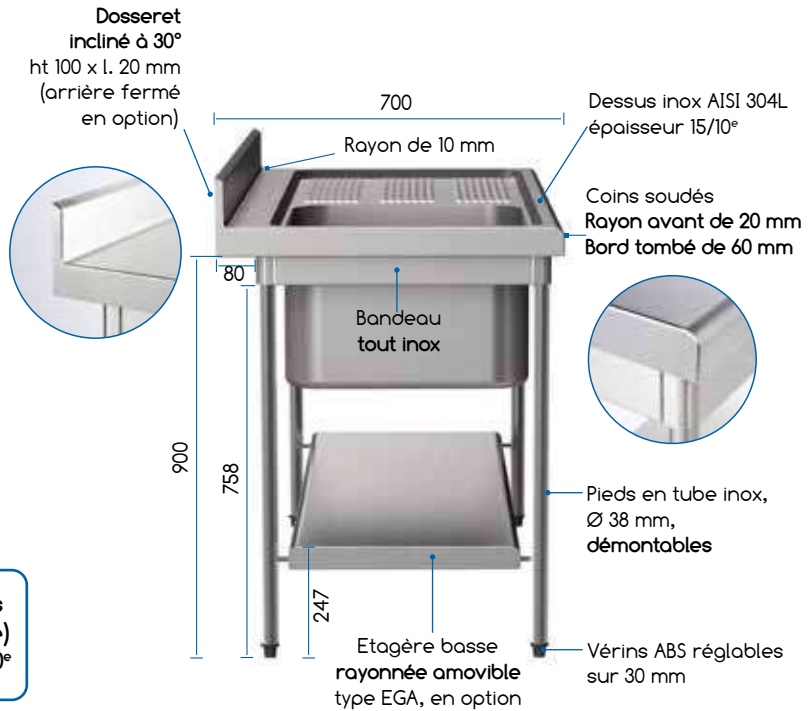
- Dessus inox AISI 304L avec bords anti-ruissellement
- Egouttoir : cannelé

- Livrée avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique

- Trou robinetterie (sans cache-trou) Ø 31 mm



PAPI12G + EGA712



Cache-cuve monté, pieds démontés (sans cache-cuve : livrée démontée)  
Etagères basses rayonnées en 15/10°



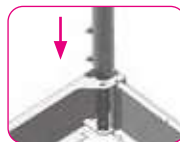
## Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté)

turn'fix

**NOUVEAU SYSTÈME**

- > Encore plus facile
- > Encore plus rapide
- > Encore plus robuste

1 Emboîtez



2 Tournez



3 C'est fixé !



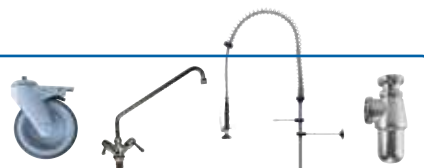
FLASHEZ-MOI POUR LA VIDEO DE DÉMONSTRATION TURNFIX !



Emboîtement de l'étagère basse sur les pieds en un seul geste  
Plus de manipulation inutile de la table



Options pages 74-76  
Accessoires page 75



# Plonges standards largeur 700

• Sur vérins ABS










**i** CACHE-CUVE MONTÉ, PIEDS DÉMONTÉS

>> Avec bac(s) de L 500 x L 500 x P 300 mm - Spécial cuisine



Largeur 700

 Expédition sous 48h











Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE SANS CACHE-CUVE livrée démontée			PLONGE AVEC CACHE-CUVE livrée montée*			Etagère pleine en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	700 x 700	26	PA107	976	28	PAP107	1 052	5	EGA707	133
 1 bac + égoûttoir à droite	1200 x 700	32	PA112D	1 116	35	PAP112D	1 204	8	EGA712	190
 1 bac + égoûttoir à gauche	1200 x 700	32	PA112G	1 116	35	PAP112G	1 204	8	EGA712	190
 2 bacs	1200 x 700	36	PA212	1 392	39	PAP212	1 420	8	EGA712	190
 2 bacs + égoûttoir à droite	1600 x 700	40	PA216D	1 470	45	PAP216D	1 545	11.5	EGA716	238
 2 bacs + égoûttoir à gauche	1600 x 700	40	PA216G	1 470	45	PAP216G	1 545	11.5	EGA716	238
 2 bacs + égoûttoir à droite	1800 x 700	44	PA218D	1 557	50	PAP218D	1 632	12.5	EGA718	259
 2 bacs + égoûttoir à gauche	1800 x 700	44	PA218G	1 557	50	PAP218G	1 632	12.5	EGA718	259
 2 bacs + 2 égoûttoirs	2100 x 700	64	PA221	1 647	71	PAP221	1 860	14	EGA721	310

\* Cache-cuve monté, pieds démontés

>> Avec bac(s) de L 600 x L 500 x P 300 mm

Largeur 700

 Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE SANS CACHE-CUVE livrée démontée			PLONGE AVEC CACHE-CUVE livrée montée*			Etagère pleine en option livrée avec plonge		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	800 x 700	27	PA108	1 048	29	PAP108	1 081	5.5	EGA708	145
 1 bac + égoûttoir à droite	1400 x 700	34	PA114D	1 220	37	PAP114D	1 287	9.5	EGA714	213
 1 bac + égoûttoir à gauche	1400 x 700	34	PA114G	1 220	37	PAP114G	1 287	9.5	EGA714	213
 2 bacs	1400 x 700	38	PA214	1 427	41	PAP214	1 522	9.5	EGA714	213
 1 bac + égoûttoir à droite	1500 x 700	40	PA115D	1 269	45	PAP115D	1 340	10.5	EGA715	227
 1 bac + égoûttoir à gauche	1500 x 700	40	PA115G	1 269	45	PAP115G	1 340	10.5	EGA715	227
 2 bacs	1500 x 700	42	PA215	1 479	47	PAP215	1 527	10.5	EGA715	227
 2 bacs + égoûttoir à droite	1900 x 700	46	PA219D	1 586	52	PAP219D	1 644	13	EGA719	287
 2 bacs + égoûttoir à gauche	1900 x 700	46	PA219G	1 586	52	PAP219G	1 644	13	EGA719	287
 2 bacs + 2 égoûttoirs étagère incluse, 6 pieds	2400 x 700	68	PA224	2 368	74	PAP224	2 434	-	-	-



Options page 74  
Accessoires page 75



## Plonges sans cache-cuve sur mesure

- Inox 304L - Dessus épaisseur 15/10° avec bords anti-ruissellement
- Egouttoir lisse - Nervurage et pente en option (voir page 76)
- Cache-bac en option (voir page 76)
- Dossieret incliné à 30° de 100 x 20 (fermé aux 2 extrémités - fermeture de l'arrière en option)
- Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds rond Ø 38 mm - sur vérins ABS - 6 pieds à partir de lg : 2200 mm
- Livrées avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Préciser à la commande le côté de l'égouttoir et la position du ou des bacs



Par défaut les plonges sur mesure sont livrées sans perçage (possible à la demande sans plus-value, réf. OPLP)

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 500 x L 500 x P 300 mm



P715-14 avec option nervurage

SUR MESURE

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur :	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS		Etagère pleine en option livrée avec plonge	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700 à 1000	4	P715-10	1 776			EGA7-10	200
1001 à 1200	4	P715-12	1 826			EGA7-12	231
1201 à 1400	4	P715-14	1 882	P725-14	2 435	EGA7-14	262
1401 à 1600	4	P715-16	1 932	P725-16	2 486	EGA7-16	290
1601 à 1800	4	P715-18	1 974	P725-18	2 525	EGA7-18	320
1801 à 2000	4	P715-20	2 037	P725-20	2 589	EGA7-20	348
2001 à 2200	4	P715-22	2 092	P725-22	2 644	EGA7-22	371
2201 à 2400	6	P715-24	2 457	P725-24	3 009	EGA7-24	436
2401 à 2600	6	P715-26	2 574	P725-26	3 122	EGA7-26	465
2601 à 2800	6	P715-28	2 850	P725-28	3 400	EGA7-28	498

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 600 x L 500 x P 300 mm



P716-14 avec option nervurage

SUR MESURE

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur :	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS		Etagère pleine en option livrée avec plonge	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800 à 1000	4	P716-10	1 859			EGA7-10	200
1001 à 1200	4	P716-12	1 908			EGA7-12	231
1201 à 1400	4	P716-14	1 966			EGA7-14	262
1401 à 1600	4	P716-16	2 015	P726-16	2 651	EGA7-16	290
1601 à 1800	4	P716-18	2 060	P726-18	2 694	EGA7-18	320
1801 à 2000	4	P716-20	2 120	P726-20	2 757	EGA7-20	348
2001 à 2200	4	P716-22	2 173	P726-22	2 810	EGA7-22	371
2201 à 2400	6	P716-24	2 540	P726-24	3 177	EGA7-24	436
2401 à 2600	6	P716-26	2 656	P726-26	3 291	EGA7-26	465
2601 à 2800	6	P716-28	2 931	P726-28	3 568	EGA7-28	498

### >> Largeur 700 avec bac(s) de L 760 x L 510 x P 380 mm



P717-14 avec option nervurage

SUR MESURE

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur :	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS		Etagère pleine en option livrée avec plonge	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
900 à 1000	4	P717-10	2 297			EGA7-10	200
1001 à 1200	4	P717-12	2 345			EGA7-12	231
1201 à 1400	4	P717-14	2 404			EGA7-14	262
1401 à 1600	4	P717-16	2 452			EGA7-16	290
1601 à 1800	4	P717-18	2 496			EGA7-18	320
1801 à 2000	4	P717-20	2 558	P727-20	3 632	EGA7-20	348
2001 à 2200	4	P717-22	2 612	P727-22	3 687	EGA7-22	371
2201 à 2400	6	P717-24	2 980	P727-24	4 051	EGA7-24	436
2401 à 2600	6	P717-26	3 096	P727-26	4 168	EGA7-26	465
2601 à 2800	6	P717-28	3 371	P727-28	4 444	EGA7-28	498



Options pages 74-76 / Accessoires page 75

## Plonges standards suspendues et semi-suspendues

Version suspendue (idem plonges sur pieds) :

- Dessus inox 304L épaisseur 15/10°
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Trou de robinetterie Ø 31 (cache-trou en option)

Version semi-suspendue :

- 2 consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait jusque 2200 mm (3 consoles au-delà)
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales












Gain de temps de nettoyage des sols





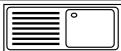
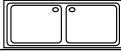






SUR MESURE : VOIR PAGES 68 ET 76

>> Avec bac(s) de L 500 x L 500 x P 300 mm



Désignation	L x l mm	PLONGES SUSPENDUES			PLONGES SEMI-SUSPENDUES		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	700 x 700	21	PAS107	1 177	22	PASS107	1 323
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	36	PAS112D	1 340	37	PASS112D	1 474
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	36	PAS112G	1 340	37	PASS112G	1 474
 2 bacs	1200 x 700	36	PAS212	1 587	37	PASS212	1 661
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	48	PAS216D	1 660	49	PASS216D	1 820
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	48	PAS216G	1 660	49	PASS216G	1 820
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	54	PAS218D	1 782	55	PASS218D	1 902
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	54	PAS218G	1 782	55	PASS218G	1 902
 2 bacs + 2 égouttoirs	2100 x 700	53	PAS221	1 856	54	PASS221	2 063

>> Avec bac(s) de L 600 x L 500 x P 300 mm

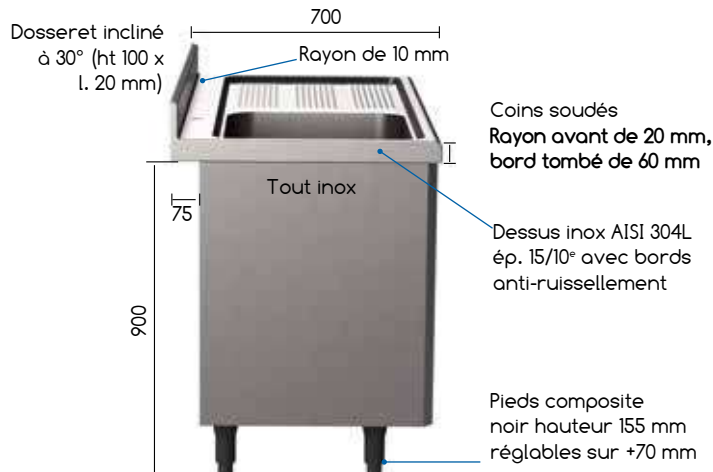
Désignation	L x l mm	PLONGES SUSPENDUES			PLONGES SEMI-SUSPENDUES		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	800 x 700	24	PAS108	1 198	25	PASS108	1 370
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 700	39	PAS114D	1 396	40	PASS114D	1 553
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 700	39	PAS114G	1 396	40	PASS114G	1 553
 2 bacs	1400 x 700	39	PAS214	1 603	40	PASS214	1 768
 1 bac + égouttoir à droite	1500 x 700	45	PAS115D	1 449	46	PASS115D	1 605
 1 bac + égouttoir à gauche	1500 x 700	45	PAS115G	1 449	46	PASS115G	1 605
 2 bacs	1500 x 700	45	PAS215	1 647	46	PASS215	1 820
 2 bacs + égouttoir à droite	1900 x 700	57	PAS219D	1 799	58	PASS219D	1 970
 2 bacs + égouttoir à gauche	1900 x 700	57	PAS219G	1 799	58	PASS219G	1 970
 2 bacs + 2 égouttoirs (3 consoles)	2400 x 700	65	PAS224	2 161	68	PASS224	2 303



Options pages 74-76 / Accessoires page 75

# Meubles plonges

- Egouttoir : cannelé avec bords anti-ruissellement
- Arrière partiel (ouvert au 2/3) pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées - Serrure (4 portes pour longueur 2400 mm)
- Livrés avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou de robinetterie Ø 31 (cache-trou en option p. 75)
- Sans étagère intérieure
- Sur pieds ABS



**ERGONOMIE** : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé) - EXCLUSIVITÉ SOFINOR

**SÉCURITÉ** : Finition en plis écrasés



**SUR MESURE :  
NOUS CONSULTER**

## >> Avec bac (s) de L 500 x L 500 x P 300 mm

Largeur 700	Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
				Réf.	€	Réf.	€
	1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	45	MPA112D	1 972	MPA3112D	2 368
	1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	45	MPA112G	1 972	MPA3112G	2 368
	2 bacs	1200 x 700	45	MPA212	2 181	MPA3212	2 564
	2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	61	MPA216D	2 486	MPA3216D	3 023
	2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	61	MPA216G	2 486	MPA3216G	3 023
	2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	68	MPA218D	2 678	MPA3218D	3 075
	2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	68	MPA218G	2 678	MPA3218G	3 075
	2 bacs + 2 égouttoirs	2100 x 700	90	MPA221	2 825	MPA3221	3 390

## >> Avec bac (s) de L 600 x L 500 x P 300 mm

Largeur 700	Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
				Réf.	€	Réf.	€
	1 bac + égouttoir à droite	1400 x 700	53	MPA114D	2 113	MPA3114D	2 535
	1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 700	53	MPA114G	2 113	MPA3114G	2 535
	2 bacs	1400 x 700	53	MPA214	2 381	MPA3214	2 757
	1 bac + égouttoir à droite	1500 x 700	57	MPA115D	2 192	MPA3115D	2 619
	1 bac + égouttoir à gauche	1500 x 700	57	MPA115G	2 192	MPA3115G	2 619
	2 bacs	1500 x 700	57	MPA215	2 461	MPA3215	2 840
	2 bacs + égouttoir à droite	1900 x 700	84	MPA219D	2 719	MPA3219D	3 265
	2 bacs + égouttoir à gauche	1900 x 700	84	MPA219G	2 719	MPA3219G	3 265
	2 bacs + 2 égouttoirs*	2400 x 700	107	MPA224	3 660	MPA3224	4 391

\* Meuble avec 4 portes coulissantes et 2 caissons)



Options pages 74-76 / Accessoires page 75



## Plonges spécial lave-vaisselle





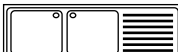
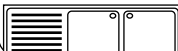
- Pour lave-vaisselle (600x600x840mm)
- Dessus inox AISI 304L avec bords anti-ruisellement rayonnés 20 mm, tombés de 60, coins soudés
- Dossieret incliné à 30° (ht 100 x l. 20 mm) (fermeture arrière en option)
- Pieds en tube inox, Ø 38 mm, démontables
- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Egouttoir : cannelé

- Livrée avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou robinetterie Ø 31 mm (cache-trou en option p. 67)
- Espace libre sous l'égouttoir pour placer le lave-vaisselle
- Option étagère basse : sous la cuve uniquement - Bords tombés de 60 mm

### >> Plonges sans cache-cuve - Bac(s) de 500 x 500 x 300 mm

Largeur 700



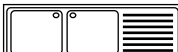
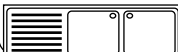
 Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	PLONGE SANS CACHE-CUVE		Etagère en option livrée avec plonge		
			Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	36	PA1MLD	1 186	8	EGA712ML	150
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	36	PA1MLG	1 186	8	EGA712ML	150
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	54	PA2MLD	1 587	12.5	EGA718ML	243
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	54	PA2MLG	1 587	12.5	EGA718ML	243

### >> Plonges avec cache-cuve - Bac(s) de 500 x 500 x 300 mm

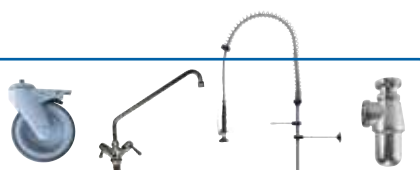
Largeur 700

 Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	PLONGE AVEC CACHE-CUVE		Etagère en option livrée avec plonge		
			Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	36	PAP1MLD	1 302	8	EGA712ML	150
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	36	PAP1MLG	1 302	8	EGA712ML	150
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	54	PAP2MLD	1 729	12.5	EGA718ML	243
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	54	PAP2MLG	1 729	12.5	EGA718ML	243



Options page 74  
Accessoires page 75



## Plonges à batterie standards



- Dessus : inox AISI 304L, épaisseur 15/10°, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30°, fermé aux 2 extrémités (fermeture arrière en option) - Base rayon de 10 mm







- Egouttoir : cannelé
- Trou de robinetterie Ø 31
- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins ABS réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



**GRANDES CUVES** : idéales pour laver les grosses batteries





### >> Largeur 700 - Avec bac(s) de 800 x 500 x 375 mm

#### Largeur 700

Désignation	Nbre de pieds	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE À BATTERIE			Etagère pleine à bords droits en option		
			Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac	4	1000 x 700	17	PQ7110	<b>1 813</b>	7.6	EGQ710	<b>217</b>
 1 bac + égouttoir à droite	4	1500 x 700	25	PQ7115D	<b>2 090</b>	11	EGQ715	<b>374</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	4	1500 x 700	25	PQ7115G	<b>2 090</b>	11	EGQ715	<b>374</b>
 2 bacs	4	1800 x 700	47	PQ7218	<b>2 882</b>	13.6	EGQ718	<b>442</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	6	2400 x 700	41	PQ7224D	<b>3 353</b>	18	EGQ724	<b>508</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	6	2400 x 700	41	PQ7224G	<b>3 353</b>	18	EGQ724	<b>508</b>

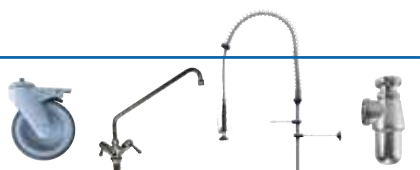
### >> Largeur 800 - Avec bac(s) de 800 x 600 x 450 mm

#### Largeur 800

Désignation	Nbre de pieds	Hauteur 900 L x l mm	PLONGE À BATTERIE			Etagère pleine à bords droits en option		
			Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
 1 bac + égouttoir à droite	4	1500 x 800	28	PQ8115D	<b>2 421</b>	13	EGQ815	<b>451</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	4	1500 x 800	28	PQ8115G	<b>2 421</b>	13	EGQ815	<b>451</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	6	2400 x 800	46	PQ8224D	<b>4 102</b>	20	EGQ824	<b>618</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	6	2400 x 800	46	PQ8224G	<b>4 102</b>	20	EGQ824	<b>618</b>



Options page 74  
Accessoires page 75



## Plonges à batterie sur mesure

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10°, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° - Rayon 10 mm à la base du dossieret
- Egouttoir lisse (nervurage en option page 76)
- Egouttoir penté en option page 76
- Sans perçage robinetterie (possible à la demande sans plus-value, réf. OPLP)
- Piètement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve sur 3 faces
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique
- 4 pieds sur vérins ABS, 6 pieds à partir de 2200 mm

### >> Largeur 700 - Avec bac(s) de 800 x 500 x 375 mm



SUR MESURE

#### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS		Etagère en option livrée avec plonge	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1001 à 1200	4	PQ71-12	<b>2 685</b>			EGQ7-12	<b>347</b>
1201 à 1400	4	PQ71-14	<b>2 757</b>			EGQ7-14	<b>386</b>
1401 à 1600	4	PQ71-16	<b>2 836</b>			EGQ7-16	<b>428</b>
1601 à 1800	4	PQ71-18	<b>2 914</b>			EGQ7-18	<b>470</b>
1801 à 2000	4	PQ71-20	<b>2 989</b>	PQ72-20	<b>4 067</b>	EGQ7-20	<b>516</b>
2001 à 2200	4	PQ71-22	<b>3 120</b>	PQ72-22	<b>4 161</b>	EGQ7-22	<b>553</b>
2201 à 2400	6	PQ71-24	<b>3 354</b>	PQ72-24	<b>4 408</b>	EGQ7-24	<b>690</b>
2401 à 2600	6	PQ71-26	<b>3 434</b>	PQ72-26	<b>4 487</b>	EGQ7-26	<b>737</b>
2601 à 2800	6	PQ71-28	<b>3 510</b>	PQ72-28	<b>4 553</b>	EGQ7-28	<b>759</b>

### >> Largeur 800 - Avec bac(s) de 800 x 600 x 450 mm



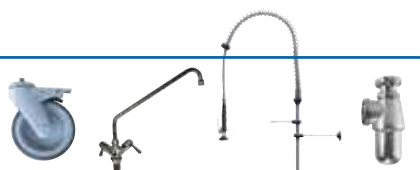
SUR MESURE

#### Largeur 800

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC		PLONGE 2 BACS		Etagère en option livrée avec plonge	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1001 à 1200	4	PQ81-12	<b>3 225</b>			EGQ8-12	<b>451</b>
1201 à 1400	4	PQ81-14	<b>3 276</b>			EGQ8-14	<b>484</b>
1401 à 1600	4	PQ81-16	<b>3 328</b>			EGQ8-16	<b>507</b>
1601 à 1800	4	PQ81-18	<b>3 379</b>			EGQ8-18	<b>553</b>
1801 à 2000	4	PQ81-20	<b>3 427</b>	PQ82-20	<b>4 934</b>	EGQ8-20	<b>571</b>
2001 à 2200	4	PQ81-22	<b>3 491</b>	PQ82-22	<b>5 045</b>	EGQ8-22	<b>634</b>
2201 à 2400	6	PQ81-24	<b>3 614</b>	PQ82-24	<b>5 085</b>	EGQ8-24	<b>729</b>
2401 à 2600	6	PQ81-26	<b>3 763</b>	PQ82-26	<b>5 195</b>	EGQ8-26	<b>777</b>
2601 à 2800	6	PQ81-28	<b>3 895</b>	PQ82-28	<b>5 525</b>	EGQ8-28	<b>823</b>



Options pages 74-76  
Accessoires page 75



## Options pour plonges standards et sur mesure

Désignation	PLUS-VALUE sur prix des tables sur vérins ABS	Réf.	€
4 vérins* inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>36</b>
4 roulettes* chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>235</b>
4 roulettes* chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence		.../RP	<b>117</b>
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein à l'arrière et 2 vérins ABS à l'avant Ajouter SMP à la fin de la référence	.../SMP	<b>58</b>
	2 roulettes chape inox sans frein à l'arrière et 2 vérins inox à l'avant Ajouter SMX à la fin de la référence	.../SMX	<b>140</b>
Fermeture du dossier arrière		TFD	<b>124</b>
Traverses basses latérales et longitudinale (en U ou en H : à préciser à la commande)		TRAV	<b>272</b>
Soudure des 4 pieds sur les bandeaux		SPSOUD	<b>102</b>
Pieds de hauteur spéciale pour <b>plonge standard</b> . Pour plateau de hauteur 1050 mm maximum (sinon nous consulter). Préciser la hauteur souhaité du matériel à la commande.		SPHT	<b>106</b>
Habillage 3 faces inox sur <b>plonges suspendues et semi-suspendues standards</b>		TOP 15	<b>293</b>
Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)		OPLP	<b>sans</b>
Commande fémorale : pour <b>plonges avec cache-cuve</b> à partir de longueur 1200 mm - Comprend une façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir		CEAUV	<b>540</b>



CEAUV

\* Pour plonges longueur supérieure à 2200 mm, multiplier le prix par 1,5 (car 6 pieds)

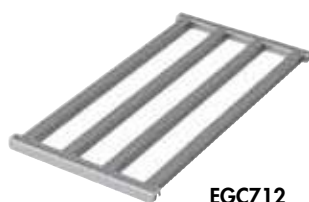
## Options spéciales pour meubles plonges

Désignation	PLUS-VALUE sur prix des tables sur vérins ABS	Réf.	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>42</b>
4 roulettes Ø 125 mm chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>221</b>
Option semi-mobile * : 2 roulettes chape inox sans frein à l'arrière et 2 vérins inox à l'avant Ajouter SMX à la fin de la référence		.../SMX	<b>127</b>
Fermeture du dossier arrière		TFD	<b>124</b>
Plus-value pour aménagement intérieur (étagère basse + cloison) pour meuble plonge		POPT16	<b>484</b>



MPA218G + POPT16

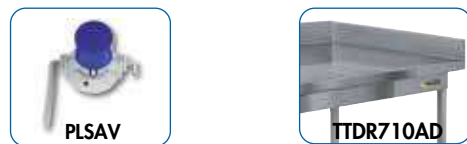
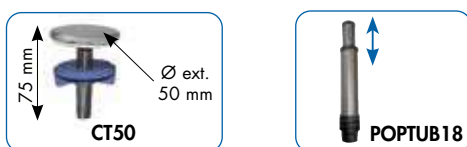
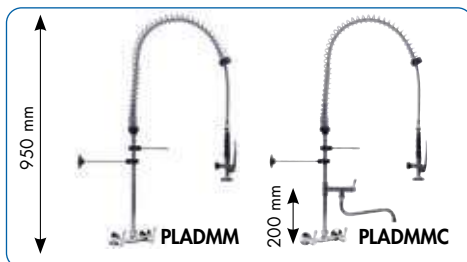
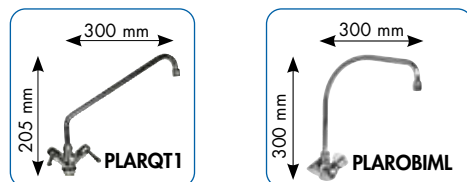
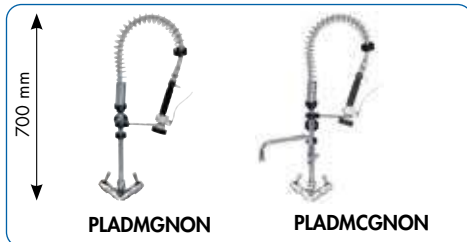
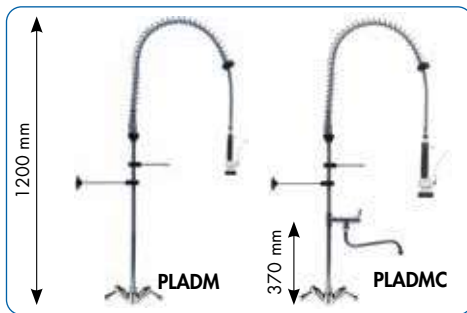
## Option étagère basse barreudée pour PA/PAP standards



EGC712

Pour plonge longueur mm	LARGEUR 700		
	Kg	Réf.	€
1000	7	<b>EGC710</b>	<b>549</b>
1200	8.2	<b>EGC712</b>	<b>571</b>
1400	9.4	<b>EGC714</b>	<b>590</b>
1500	10	<b>EGC715</b>	<b>602</b>
1600	10.7	<b>EGC716</b>	<b>616</b>
1800	12	<b>EGC718</b>	<b>635</b>
2000	13.2	<b>EGC720</b>	<b>655</b>

# Accessoires pour plonges standards et sur mesure

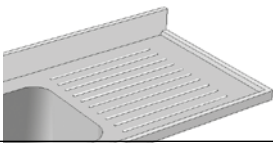
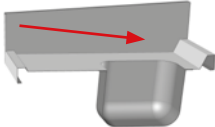




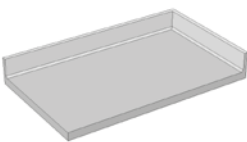


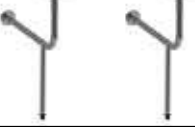


 Expédition sous 48h


Désignation	Réf.	€
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible I. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12,5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF à tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage <b>PLADM</b>	<b>417</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>	<b>568</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>	<b>396</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>	<b>541</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>	<b>151</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</b>	<b>135</b>
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>		
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de puisage <b>PLADMM</b>	<b>437</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</b>	<b>589</b>
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous <b>PLARMQT2</b>	<b>151</b>
	Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>	<b>151</b>
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie</b>	<b>CT50</b>	<b>14</b>
	Bonde : PVC € Laiton €	
<b>Double tube surverse perforé* :</b> Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon	H 180 mm <b>POPTUB18</b> <b>64</b>	<b>POPTUBPL18</b> <b>90</b>
	H 230 mm <b>POPTUB23</b> <b>64</b>	<b>POPTUBPL23</b> <b>90</b>
	H 280 mm <b>POPTUB28</b> <b>64</b>	<b>POPTUBPL28</b> <b>90</b>
	H 350 mm <b>POPTUB35</b> <b>64</b>	<b>POPTUBPL35</b> <b>90</b>
	H430 mm <b>POPTUB43</b> <b>64</b>	<b>POPTUBPL43</b> <b>90</b>
*Bonde laiton nécessaire en cas de commande de PLAVI		
<b>Distributeur mural de produit lessiviel :</b> Pompe à ressort à recharge automatique - Dosage réglable et sécurisé de 5 à 30 cc par pression - Corps en polypropylène - Clapets - Bouton poussoir ABS - Montage mural et maintenance entièrement sans outil	<b>PLSAV</b>	<b>139</b>
<b>Siphons</b>	PVC <b>PLASIPHPL</b>	<b>7</b>
	Laiton chromé <b>PLASIPHLA</b>	<b>33</b>
<b>Dossieret latéral rapporté :</b> Pour plonges largeur 700 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dossieret à droite <b>TDR710AD</b>	<b>144</b>
	Dossieret à gauche <b>TDR710AG</b>	<b>144</b>
<b>Vidange au sol sans vanne :</b> Par tube Ø 42,4 mm sans vanne - Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVISV</b>	<b>155</b>
	Double en Y <b>PLAVIDSV</b>	<b>580</b>
<b>Vidange de cuve avec vanne :</b> Avec vanne(s) 1/4 de tour femelle 40x49 et tube(s) de sortie en inox AISI 304L (distance du sol d'environ 80 mm selon la profondeur de cuve) Non disponible sur plonge avec étagère basse	Simple <b>PLAVI</b>	<b>192</b>
	Double en Y <b>PLAVID</b>	<b>597</b>

## Options pour plonges rayonnées sur mesure



TOUS LES PRIX DES OPTIONS CI-DESSOUS SONT À AJOUTER AU PRIX DES PLONGES SUR MESURE DES PAGES 68 ET 73

	Désignation	Réf.	€
	Nervurage d'un égouttoir (forfait égouttoir longueur 400 mm) (épaisseur maxi 15/10 <sup>ème</sup> ) Option pentage d'égouttoir obligatoire en cas de nervurage	POPT03	151
	PLONGE 1 BAC / 1 ÉGOUTTOIR	POPT06	158
	PLONGE 2 BACS / 1 ÉGOUTTOIR	POPT07	484
	PLONGE 1 OU 2 BACS / 2 ÉGOUTTOIRS	POPT08	856
	Habillage des bacs par bandeau inox (cache-cuve) (pour plonge sur mesure)	A l'avant uniquement (le ml)	POPT04 111 le ml
		Les 2 côtés (forfait)	POPT05 109
	Finition en satinage poli-brillant sur bord avant (le ml)	POPT10	218 le ml
	Finition satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	POPT11	403 le ml
	Finition polissage vibré (le ml)	TOP10	88 le ml
	Dossier latéral chaudronné intégré au plateau Possibilité de rajouter 2 dossiers latéraux chaudronnés jusqu'à 2700 mm. Attention, 1 seul dossier latéral chaudronné de 2701 à 2800 mm max.	POPT12	194
	Epaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	POPT13	97 le ml
	Dossier arrière grande hauteur : 300 mm (le ml)	POPT14	170 le ml
	Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	POPT15	246
	Plus-value pour 2 consoles suspendues sur plonge sur mesure* (plus-value à ajouter au prix des plonges sur mesure sur 4 vérins ABS)	TOP16	257
	Plus-value pour 2 consoles semi-suspendues sur plonge sur mesure* (plus-value à ajouter au prix des plonges sur mesure sur 4 vérins ABS)	TOP17	364
	Réhausse de fond de cuve perforée :	Pour cuve 500x400, 500x500 et 600x500 Hauteur 100 mm	POGDH 311
	Avec passage tube trop plein - Préciser à la commande la position de la vidange - Si commande séparée de la plonge, fournir les rayons de cuve	Pour cuve 800X500 et 800x600 Hauteur 150 mm	POGDHQ 341

\* A multiplier par 1,5 si longueur supérieure à 2200 mm car 3 consoles

## ➤ Meubles de rangement à bords rayonnés



Scannez moi et téléchargez toutes les fiches techniques de la gamme !

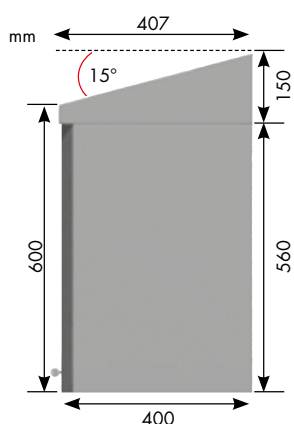
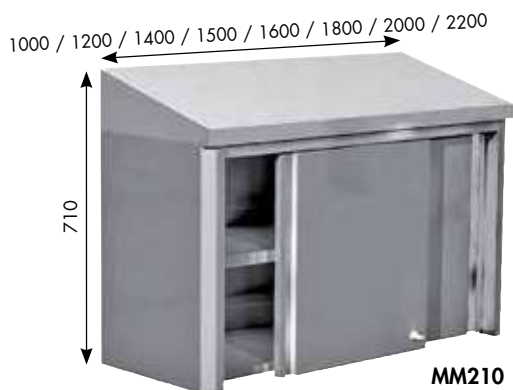
La gamme rayonnée répond aux exigences requises par la plupart des bureaux d'études pour les appels d'offres.



- P. 78 Meubles muraux
- P. 79 Meubles bas
- P. 80 Meubles bas d'angle
- P. 80 Dessus d'angle, fileurs et plinthes
- P. 80 Options
- P. 81 Meubles bas traversants
- P. 81 Ensemble portes + tiroirs
- P. 82 Meubles étuves ventilés
- P. 83 Etagère chauffante
- P. 84 Meubles bas sans dessus
- P. 85 Exemples de meubles bas composés
- P. 86 Wi-Plate

## Meubles muraux standards

- Inox AISI 304L
- 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Avec serrure



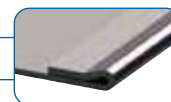
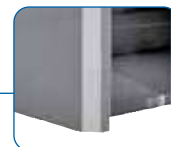
Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)  
**EXCLUSIVITÉ SOFINOR**



Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt - Dessus et plafond lisses et inclinés à 15° pour le respect des normes d'hygiène

Sécurité : Finition en plis écrasés

Qualité : Toit penté avec coins soudés



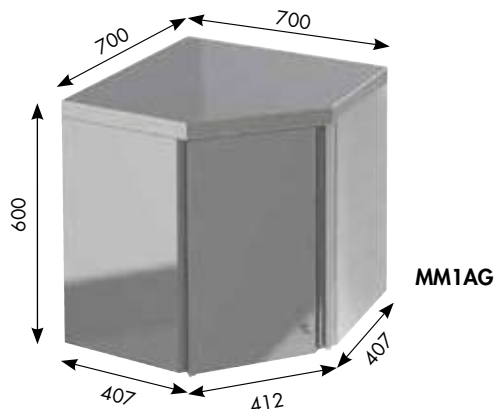
Expédition sous 48h

Hauteur 710	NON DOUBLÉ			AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES		
	L x l mm	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.
1000 x 407	32	<b>MM210</b>	<b>1 043</b>	37	<b>MM310</b>	<b>1 236</b>
1200 x 407	35	<b>MM212</b>	<b>1 127</b>	38	<b>MM312</b>	<b>1 333</b>
1400 x 407	38	<b>MM214</b>	<b>1 255</b>	45.5	<b>MM314</b>	<b>1 447</b>
1500 x 407	42	<b>MM215</b>	<b>1 297</b>	50	<b>MM315</b>	<b>1 497</b>
1600 x 407	44.6	<b>MM216</b>	<b>1 348</b>	52	<b>MM316</b>	<b>1 550</b>
1800 x 407	48.5	<b>MM218</b>	<b>1 478</b>	58.5	<b>MM318</b>	<b>1 695</b>
2000 x 407	54	<b>MM220</b>	<b>1 568</b>	65	<b>MM320</b>	<b>1 773</b>
2200 x 407	60	<b>MM222</b>	<b>1 659</b>	71	<b>MM322</b>	<b>1 893</b>



Longueur sur mesure (maxi 2200 mm) : prix de la longueur standard inférieure x 1,22

## Meuble mural d'angle



- Inox AISI 304L
- Porte doublée
- **Toit obligatoirement plat**
- 1 porte battante (largeur 412 mm) avec poignée intégrée et charnière à droite ou à gauche
- Serrure de série
- Étagère intérieure réglable en hauteur

Hauteur 600	Kg	Charnière à droite	Charnière à gauche	€
L x l mm		Réf.	Réf.	
(700 x 700) x 407	25.6	<b>MM1A</b>	<b>MM1AG</b>	<b>1 538</b>

## Options meubles muraux standards

Expédition sous 48h



**MMSBAC**

Longueur 1000 : 4 bacs maxi  
Longueur 1200 : 5 bacs maxi  
Longueur 1400 : 6 bacs maxi  
Longueur 1500 : 6 bacs maxi  
Longueur 1600 : 7 bacs maxi  
Longueur 1800 : 8 bacs maxi  
Longueur 2000 : 9 bacs maxi  
Longueur 2200 : 10 bacs maxi



**MMLLED**

**Option portes colorées**  
page 80

Désignation	Réf.	€
Bac inox GN 1/3 : Profondeur 100 mm - Fourni avec son jeu de 2 glissières - A fixer soi-même sous le MM (avec gabarit fourni)	<b>MMSBAC</b>	<b>66</b>
Forfait éclairage LED : Sous meubles MM2/MM3 Meuble MM2/3 à commander impérativement en même temps que l'option (pas d'installation ultérieure possible car câblages nécessaires dans les tôleries du meuble)	<b>MMLED</b>	<b>813</b>
Sans porte - Ajouter SP à la fin de la référence	<b>Moins-value</b>	<b>-20%</b>



## Meubles bas avec dessus à bords rayonnés standards

- Inox AISI 304L
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur (4 portes pour longueur 2400 mm) - Poignées intégrées - Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Livrés avec le dessus monté
- Existe avec bac plonge intégré (page 70)
- Existe avec bac du chef intégré (page 56)

Dosseret  
100 x 20 mm  
incliné à 30°  
(arrière fermé  
en option)



Coins soudés  
Rayon avant de 20 mm,  
bord tombé de 60 mm

Dessus inox AISI 304L  
épaisseur 15/10°  
renforcé par un  
panneau collé en  
mélaminé hydrofuge  
ép.19 mm

Pieds composite noir  
Ø 40 mm  
hauteur 155 mm  
réglables sur 70 mm

**EXCLUSIVITÉ  
SOFINOR**

Ergonomie : Pans coupés

Hygiène : Portes coulissantes  
suspendues

Sécurité : Finition en plis écrasés



MC218



MD218



MD212RX

### Largeur 600

#### MEUBLE CENTRAL

Hauteur 900 L x l mm	NON DOUBLÉ			AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000 x 600	51	MC2610	1 749	55	MC3610	2 083
1200 x 600	62	MC2612	1 945	63	MC3612	2 251
1400 x 600	72	MC2614	2 107	72	MC3614	2 467
1500 x 600	77	MC2615	2 203	77	MC3615	2 582
1600 x 600	82	MC2616	2 274	82	MC3616	2 653
1800 x 600	93	MC2618	2 503	93	MC3618	2 914
2000 x 600	103	MC2620	2 640	103	MC3620	3 057
2200 x 600	113	MC2622	2 764	126	MC3622	3 180
2400 x 600*	123	MC2624	3 461	136	MC3624	4 163

#### MEUBLE À DOSSERET

NON DOUBLÉ	AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES				
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.
51	MD2610	1 906	60	MD3610	2 189
62	MD2612	2 054	63	MD3612	2 357
72	MD2614	2 279	83	MD3614	2 585
77	MD2615	2 380	88	MD3615	2 697
82	MD2616	2 434	94	MD3616	2 758
93	MD2618	2 684	106	MD3618	3 031
103	MD2620	2 822	116	MD3620	3 185
113	MD2622	2 872	126	MD3622	3 191
123	MD2624	4 088	136	MD3624	4 213

### Largeur 700

1000 x 700	59	MC210	1 749	68	MC310	2 108
1200 x 700	70	MC212	1 945	80	MC312	2 284
1400 x 700	82	MC214	2 107	93	MC314	2 480
1500 x 700	88	MC215	2 203	99	MC315	2 610
1600 x 700	94	MC216	2 274	106	MC316	2 691
1800 x 700	106	MC218	2 503	119	MC318	2 914
2000 x 700	118	MC220	2 640	130	MC320	3 057
2200 x 700	130	MC222	2 766	141	MC322	3 186
2400 x 700*	140	MC224	3 547	152	MC324	4 304

Expédition sous 48h

59	MD210	1 913	68	MD310	2 267
70	MD212	2 066	80	MD312	2 445
82	MD214	2 292	93	MD314	2 682
88	MD215	2 391	99	MD315	2 794
94	MD216	2 447	106	MD316	2 861
106	MD218	2 686	119	MD318	3 105
118	MD220	2 832	130	MD320	3 256
130	MD222	2 910	141	MD322	3 298
140	MD224	4 094	152	MD324	4 507

\* Longueur 2400 mm : composé chacun de 2 meubles standards de 1200mm et d'un grand dessus de 2400mm, soit pour ces références, la particularité d'avoir 4 portes coulissantes et non 2

Longueur sur mesure : prix de la longueur standard inférieure x 1,22

Plus-value pour plateau en 20/10<sup>ème</sup> sur meuble sur mesure : 117 € le ml (réf. MOPT03) (non valable sur le standard)

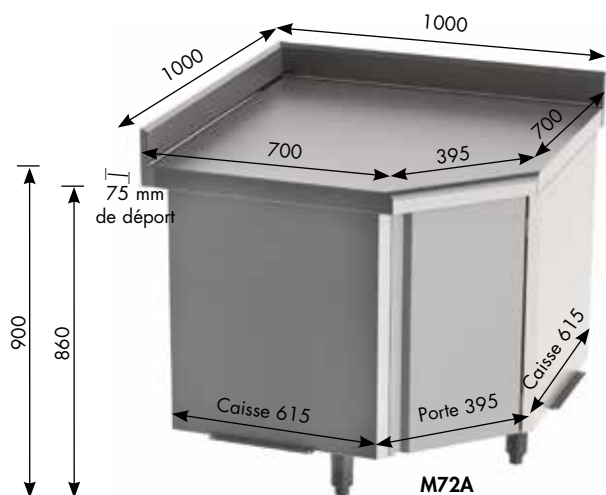
Options page 82



MC324

Longueur 2400 mm, soit 2 x MC312  
+ 1 dessus de 2400

## Meubles bas d'angle pour meuble largeur 700



- Inox AISI 304L
- 1 porte battante doublée (sans serrure)
- Charnière à droite ou à gauche
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm réglables sur +70 mm

- Etagère basse intérieure
- Dessus adossé épaisseur 15/10<sup>e</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm. Coins soudés. Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm.

Hauteur 900 L x l mm	Kg	Charnière à droite Réf.	Charnière à gauche Réf.	€
(1000 x 1000) x 700	71.6	<b>M72A</b>	<b>M72AG</b>	<b>3 230</b>

## Dessus d'angle



- Pour meubles à dossier largeur 600 ou 700 uniquement
- Livré avec fileur (préciser l'implantation à la commande)

L x l mm	Réf.	€
600 x 600	<b>MDRA606</b>	<b>957</b>
700 x 700	<b>MDRA707</b>	<b>957</b>

## Fileurs et plinthes inox

FILEUR  
MOPT01



Désignation	Réf.	€
Fileur inox pour cacher le déport arrière (passage des tuyaux) - pour meubles à dossier - L'unité	<b>MOPT01</b>	<b>117</b>
Plinthe inox pour meuble de type MD/MC (le côté au forfait)	<b>MOPT02C</b>	<b>214</b>
Plinthe inox pour meuble de type MD/MC (le ml de façade)	<b>MOPT02F</b>	<b>217 le ml</b>

## Option portes colorées pour meubles



- Peinture par Epoxy : poudre propulsée par pistolet électrostatique
- 2 finitions possibles : mat ou brillant
- Qualité anti-corrosion de l'inox préservée

Plus de  
**200 couleurs**  
au choix !  
(nuancier RAL)

Désignation	€
Portes colorées	Plus-value variable en fonction des dimensions et du nombre de portes à peindre - SUR DEVIS

## Options meubles bas standards

OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 600 ET LARGEUR 700	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>42</b>
Option semi-mobile : 2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox Ajouter SMX à la fin de la référence		.../SMX	<b>127</b>
Fermeture du dossier arrière		TFD	<b>124</b>
Sans porte - Ajouter SP à la fin de la référence		.../SP	<b>Moins-value -15%</b>

OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 700 UNIQUEMENT *	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>221</b>

\* Les roulettes ne sont pas disponibles sur les meubles en largeur 600

## Meubles bas traversants avec dessus central à bords rayonnés

- Inox AISI 304L
- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10° renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- 4 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Serrures
- Rigidité du dessus assurée par un panneau stratifié hydrofuge double face de 19 mm
- Sur pieds composite noir Ø 40 hauteur 155, réglables sur 70 mm
- Non doublé



Rayon avant et arrière de 20 mm  
Bord tombé de 60 mm



MC216T



Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour nettoyage facile  
Dessus épaisseur 15/10°

Hauteur 900		SUR PIEDS ABS		SUR ROULETTES INOX	
L x l mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1000 x 700	59	MC210T	2 017	MC210TRX	2 246
1200 x 700	67	MC212T	2 176	MC212TRX	2 405
1400 x 700	76	MC214T	2 367	MC214TRX	2 598
1600 x 700	84	MC216T	2 573	MC216TRX	2 802
1800 x 700	93	MC218T	2 767	MC218TRX	2 997
2000 x 700	101	MC220T	2 925	MC220TRX	3 154
2200 x 700	110	MC222T	3 047	MC222TRX	3 278
2400 x 700*	118	MC224T	3 935	MC224TRX	4 393

\* MC224T = 2 x MC212T avec un grand dessus de 2400 mm soit 8 portes coulissantes

OPTIONS	PLUS-VALUE **	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		42

\*\* A ajouter au prix des meubles sur pieds composite

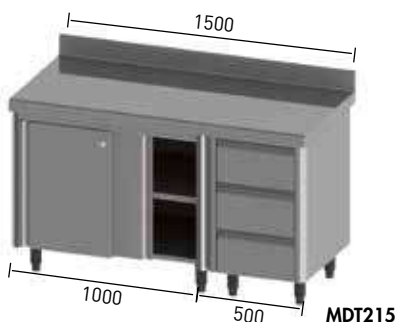
## Ensemble 2 portes coulissantes + 3 tiroirs gastros GNI/1

- Meuble 2 portes coulissantes :  
Inox AISI 304L - 2 portes coulissantes suspendues - Poignées intégrées - 1 étagère intérieure réglable en hauteur - Pieds composite noir
- hauteur 155 mm (+70 mm de réglage) - Charge maxi : 50 kg répartis par niveau - Avec serrure
- Bloc 3 tiroirs gastros GNI/1 :  
Inox AISI 304L - Poignées intégrées - Pouvant recevoir des bacs gastros GNI/1 (non fournis) - Sur glissières

### >> Ensemble longueur 1500 mm

Composé de :

- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1000 mm (réf. MD210, voir page 79),
- 1 bloc 3 tiroirs GNI/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 1500 mm tout inox AISI 304L à bords rayonnés avec dossier arrière



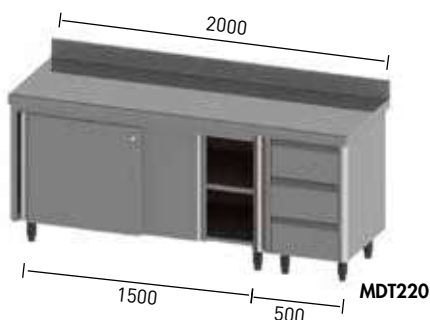
MDT215

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1500 x 700 x 900	87	MDT215	3 869

### >> Ensemble longueur 2000 mm

Composé de :

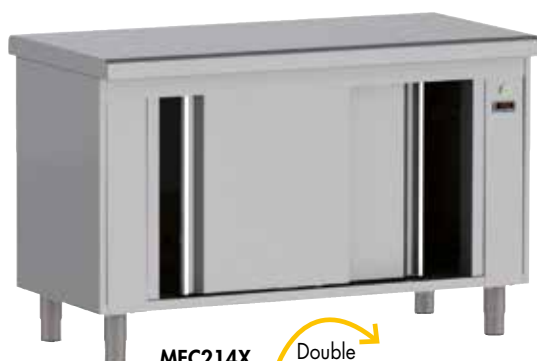
- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1500 mm (réf. MD215, voir page 79),
- 1 bloc 3 tiroirs GNI/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 2000 mm tout inox AISI 304L à bords rayonnés avec dossier arrière



MDT220

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2000 x 700 x 900	122	MDT220	4 414

## Meubles étuves ventilés à bords rayonnés



MEC214X



- Meuble TOUT INOX, hauteur 900 mm réglable, largeur 700 mm
- Facilité de nettoyage : Tous niveaux de rangement lisses et sans obstacle
- Chauffage intérieur par air chaud ventilé 2000 W, 230 V mono (400 V, 3 p + N en option)
- Protection porte fusibles intégrée dans le meuble
- Régulation électronique et affichage digital de la température
- Plateau renforcé, inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Parois latérales doublées et calorifugées par laine de roche
- Étagère intermédiaire avec bord tombé et contre-pli, dégagement périphérique de 30 mm pour

- circulation d'air
- Socle renforcé avec pieds ronds réglables pour hauteur 850 ou 900 mm
- Portes coulissantes doublées et calorifugées suspendues sur rail inox sans rail inférieur pour un nettoyage optimum en partie basse – poignées intégrées
- Sur pieds composite (pieds inox en option)
- Coupure de sécurité haute température



Maintien en température des aliments 65° à cœur  
 Chauffage des plats et assiettes  
 Portes démontables sans outil



Scannez-moi et découvrez la vidéo de démonstration

### >> Série MEC/D2



MED214RX



MEC214X

Hauteur 900 L x l mm	kW	Kg	CENTRAL		À DOSSERET	
			Réf.	€	Réf.	€
1200 x 700	2	89	MEC212	3 865	MED212	3 966
1400 x 700	2	91	MEC214	3 894	MED214	3 994
1600 x 700	2	101	MEC216	4 041	MED216	4 142
1800 x 700	2	111	MEC218	4 203	MED218	4 308
2000 x 700	2	121	MEC220	4 369	MED220	4 470

### >> Série MEC/D3 : tout soudé



MED314X



VOTRE MEUBLE ÉTUVE ENCORE PLUS ROBUSTE

Hauteur 900 L x l mm	kW	Kg	CENTRAL		À DOSSERET		
			Réf.	€	Kg	Réf.	€
1200 x 700	2	120	MEC312	5 453	120	MED312	5 815
1400 x 700	2	133	MEC314	5 558	134	MED314	5 888
1600 x 700	2	149	MEC316	5 871	150	MED316	6 236
1800 x 700	2	166	MEC318	6 262	167	MED318	6 564
2000 x 700	2	180	MEC320	6 676	184	MED320	6 891

### >> Options



Désignation	PLUS-VALUE	POUR MEUBLE SÉRIE MEC/D2		POUR MEUBLE SÉRIE MEC/D3 TOUT SOUDÉ	
		Réf.	€	Réf.	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	42	.../X	42
Plus-value pour plateau en 20/10°, le ml		MOPT203	117	MOPT03	117 le ml
Plus-value pour plateau chauffant (forfait) (incompatible avec les ECR2)		MOPT204	1 767	MOPT04	1 767
Triphase		MOPT205	379	MOPT05	379
Plus-value pour plateau en 20/10° avec renfort inox pour pose étagère chauffante à 2 colonnettes type ECR2		MOPT206	736	MOPT06	799
Plus-value pour plateau en 20/10° avec renfort inox pour pose étagère chauffante à 4 colonnettes type ECR4		MOPT207	576	MOPT07	599
Version traversante soit 4 portes coulissantes (forfait) (uniquement MEC2/MEC3)		MOPT208	576	MOPT08	576



SUR MESURE : NOUS CONSULTER

## Etagère chauffante

- Piètement avec inserts taraudés
- Etagère de largeur 380 mm en inox 15/10° sur 1 niveau, largeur hors tout de 420 mm - Hauteur 400 mm

- Radiant infra-rouge céramique protégé
- Doseur d'énergie
- Préciser la position de l'étagère sur la largeur du plateau de table pour

perçage. Plateau de table ou meuble en 20/10° indispensable avec renfort inox afin d'éviter les déformations (= MOPT06/07 - voir page 82)



MEC316RP + ECR2160 + MOPT06

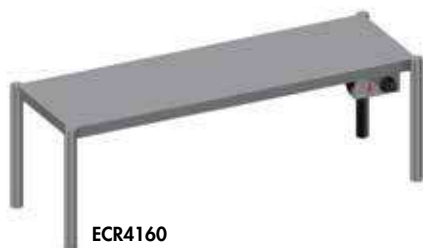


Etagère fixée sur meuble (MEC/D2 ou MEC/D3) est à commander en même temps que l'étagère



### >> Etagère chauffante à 4 colonnettes

- 4 colonnettes en tube rond inox, Ø 38, à fixer sur table



ECR4160

Longueur étagère mm	kg	Longueur table mm	W	Nb de radiants	Réf.	€
1100	22	1200	600	2	<b>ECR4120</b>	<b>1 524</b>
1300	24	1400	900	3	<b>ECR4140</b>	<b>1 530</b>
1500	26	1600	900	3	<b>ECR4160</b>	<b>1 747</b>
1700	29	1800	1200	4	<b>ECR4180</b>	<b>1 776</b>
1900	32	2000	1200	4	<b>ECR4200</b>	<b>1 993</b>

### >> Etagère chauffante à 2 colonnettes

- 2 colonnettes en tube rond inox, Ø 50, à fixer sur table

- Colletette inox de finition sur piètement étagère haute



ECR2160

Longueur étagère mm	kg	Longueur table mm	W	Nb de radiants	Réf.	€
1200	22	1200	600	2	<b>ECR2120</b>	<b>1 887</b>
1400	24	1400	900	3	<b>ECR2140</b>	<b>1 908</b>
1600	26	1600	900	3	<b>ECR2160</b>	<b>2 135</b>
1800	29	1800	1200	4	<b>ECR2180</b>	<b>2 167</b>
2000	32	2000	1200	4	<b>ECR2200</b>	<b>2 394</b>

\* Option plateau chauffant sur meuble étuve MEC2/MEC3 non disponible avec les étagères chauffantes à 2 colonnettes

## Meubles bas sans dessus

- Inox
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm, réglables sur +70 mm (hauteur maxi 220)
- Portes battantes doublées, sans serrure - Poignées intégrées
- Dimensions de la caisse sans dessus : largeur 615 mm x hauteur 860 mm (pieds compris)
- Dimensions avec dessus : largeur 700 x hauteur 900 mm



Portes doublées

### >> Longueur 500 mm sans dessus à portes battantes et/ou tiroirs

- Etagère basse intérieure réglable (sur M71PD, M71PG et M72P)



M73T

M74T

M71PD



M71PG

M71PDT

M71PGT

Désignation	Kg	Réf.	€
3 tiroirs GN 1/1	30	<b>M73T</b>	<b>1 605</b>
4 tiroirs GN 1/1	33	<b>M74T</b>	<b>2 168</b>
1 porte battante (charnières à droite)	28	<b>M71PD</b>	<b>1 225</b>
1 porte battante (charnières à gauche)	28	<b>M71PG</b>	<b>1 225</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à droite)	30	<b>M71PDT</b>	<b>1 503</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à gauche)	30	<b>M71PGT</b>	<b>1 503</b>



Composez à votre guise !

Aménagez votre espace selon vos besoins en combinant plusieurs de ces meubles et un plan de travail

### >> Longueur 1000 mm sans dessus à portes battantes et/ou tiroirs



M72P

M72PT

Désignation	Kg	Réf.	€
2 portes battantes	56	<b>M72P</b>	<b>1 930</b>
2 portes battantes + 2 tiroirs	60	<b>M72PT</b>	<b>2 860</b>

### >> Longueur 1000 ou 1500 mm sans dessus à portes coulissantes

- Portes coulissantes suspendues, non doublées, avec serrure
- Etagère basse intérieure réglable



M7G10

M7G15

Désignation	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes longueur 1000 mm	56	<b>M7G10</b>	<b>1 308</b>
2 portes coulissantes longueur 1500 mm	80	<b>M7G15</b>	<b>1 682</b>

## Dessus tout inox à bords rayonnés largeur 700 mm

(à ajouter sur les références ci-dessus)

- Epaisseur 15/10<sup>ème</sup>, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm



DCA715



DDA710

Longueur mm	CENTRAL			ADOSSÉ *		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
500	16	<b>DCA705</b>	<b>585</b>	16	<b>DDA705</b>	<b>786</b>
1000	31	<b>DCA710</b>	<b>627</b>	31	<b>DDA710</b>	<b>819</b>
1500	46.8	<b>DCA715</b>	<b>897</b>	46.8	<b>DDA715</b>	<b>1 037</b>
2000	62	<b>DCA720</b>	<b>1 132</b>	62	<b>DDA720</b>	<b>1 270</b>

\*Dossier de 100 x 20 incliné à 30° + base rayonnée 10 mm

## Exemples de meubles bas composés

### >> Longueur 500 mm



M05RA = M71PDT + DDA705



M05RB = M73T + DDA705

#### Longueur 500

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
500 x 700 x 900	44	<b>M05RA</b>	<b>2 291</b>
	46	<b>M05RB</b>	<b>2 391</b>

### >> Longueur 1000 mm



M10RA = M72P + DDA710



M10RB = M74T + M71PD + DDA710

#### Longueur 1000

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1000 x 700 x 900	87	<b>M10RA</b>	<b>2 746</b>
	92	<b>M10RB</b>	<b>4 208</b>

### >> Longueur 1500 mm



M15RA = M72PT + M74T + DDA715



M15RB = M72P + M71PD + DDA715

#### Longueur 1500

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1500 x 700 x 900	135.8	<b>M15RA</b>	<b>6 063</b>
	130.8	<b>M15RB</b>	<b>4 190</b>

### >> Longueur 2000 mm



M20RA = M73T + M72P + M74T + DDA720



M20RB = M71PGT + M72P + M74T + DDA720



M20RC = M71PG + M72PT + M74T + DDA720

#### Longueur 2000

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2000 x 700 x 900	181	<b>M20RA</b>	<b>6 969</b>
	179	<b>M20RB</b>	<b>6 868</b>
	179	<b>M20RC</b>	<b>7 520</b>

Une autre composition vous intéresse ?  
 Choisissez vos meubles bas + un dessus : le tour est joué !



Et pour vos compositions en angle,  
 choisissez en complément le meuble bas  
 d'angle (réf. M72A page 80) compatible  
 avec tous nos meubles bas largeur 700.



## Options pour meubles bas

Désignation	PLUS-VALUE PAR CAISSON	Réf.	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X	<b>42</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX	<b>221</b>
Fermeture du dossier arrière		TFD	<b>124</b>

## WI-PLATE : Meuble inox sur roulettes avec support tablette

L'outil idéal pour partager avec le plus grand nombre votre passion de la cuisine

- Prendre des photos de vos assiettes et des vidéos de vos recettes
- Faire la promotion de votre établissement via les réseaux sociaux
- Diriger plusieurs équipes en même temps
- Donner un cours interactif pour des élèves en formation, des particuliers, des fans Facebook



Ouvrez votre cuisine sur un monde connecté !



Kg	Réf.	€
45	WI-PLATE	5 173



Equipé d'un support monté sur un tube inox destiné à accueillir la plupart des tablettes tactiles, smartphones et appareils photos : possibilité de filmer et de prendre des photos en toute simplicité

Permet d'envoyer en temps réel des photos sur le blog de son restaurant ou aux équipes des autres établissements

Monté sur roulettes multidirectionnelles, peut être déplacé dans toute la cuisine

Console électrique escamotable avec port USB

Grande capacité de rangement

Porte et tiroir verrouillables

Dessus avec coins "boules"



Scannez-moi et découvrez en vidéo le témoignage du chef étoilé Marc Meurin



**Le Chef 2 étoiles au Guide Michelin, Marc Meurin, à la tête de 4 établissements, a testé le WI-PLATE :**

" C'est une excellente idée car aujourd'hui on a tous un téléphone et on aime bien immortaliser l'assiette pour en faire profiter tout le monde ...

... On a juste à poser l'assiette et prendre la photo...

... C'est quelque chose qui nous manquait, on va gagner en efficacité... "



## ➤ Armoires hautes



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



- P. 88 Armoires portes battantes
- P. 89 Armoires à balais
- P. 90 Armoires portes coulissantes
- P. 90 Armoire spéciale lourdes charges
- P. 90 Vestiaires

# Armoires hautes à portes battantes

**TOIT PENTÉ**
**SUR MESURE :  
NOUS CONSULTER**

- Tout inox AISI 304L
- Portes battantes doublées pour une meilleure stabilité et rigidité de l'armoire
- 1 serrure et 1 poignée par porte
- Charge par étagère : 50 kg répartis
- Dessus incliné à 15°

## >> Armoires 1 porte battante - Largeur 475 mm

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Non disponibles sur roulettes
- Hauteur de façade : 1810 mm
- Charnières à gauche



Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1 porte doublée 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	600 x 475 x 1935	51	<b>MAT1P</b>	<b>1 738</b>
1 porte doublée - 1 cloison verticale s'arrêtant à 315 mm du bas - 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur	600 x 475 x 1935	52	<b>MAT1PV</b>	<b>1 834</b>

OPTIONS POUR MAT1	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire pour MAT1P ou MAT2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/06</b>	<b>70</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16 (4€x4)</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence Plus-value :		.../X	<b>42</b>

Modèles 1 porte non disponibles sur roulettes

## >> Armoires 2 portes battantes - Largeur 475 mm

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Roulettes chape inox : 4 dont 2 à frein
- Hauteur de façade : 1810 mm



Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE		SUR ROULETTES INOX	
			Réf.	€	Réf.	€
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1000 x 475 x 1935	74	<b>MAT2PH</b>	<b>2 456</b>	<b>MAT2PHRX</b>	<b>2 696</b>

Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE		SUR ROULETTES INOX	
			Réf.	€	Réf.	€
2 portes doublées - 1 cloison verticale s'arrêtant à 315 mm du bas - A droite, 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur	1000 x 475 x 1935	74	<b>MAT2PV</b>	<b>2 471</b>	<b>MAT2PVRX</b>	<b>2 713</b>



OPTIONS POUR MAT2	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire pour MAT2PH (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/10</b>	<b>105</b>
Etagère supplémentaire pour MAT2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/06</b>	<b>70</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16 (4€x4)</b>
Bac de rétention étanche : inox AISI 304L - Coins soudés - A poser au fond des armoires pour récupération des liquides - Dim. : 935 x 422 x Ht 35 mm		<b>SEQ043</b>	<b>206</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence - Plus-value*		.../X	<b>42</b>

\*A ajouter au prix des armoires sur pieds composite

## >> Armoires 2 portes battantes - Largeur 600 mm

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Roulettes chape inox : 4 dont 2 à frein
- Hauteur de façade : 1780 mm
- Dessus incliné à 15°

**i** SUR MESURE :  
NOUS CONSULTER

Expédition sous 48h



Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE		SUR ROULETTES INOX	
			Réf.	€	Réf.	€
2 portes doublées	1000 x 600 x 1935	80	<b>MAB10</b>	<b>2 630</b>	<b>MAB10RX</b>	<b>2 870</b>
3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1200 x 600 x 1935	93	<b>MAB12</b>	<b>2 932</b>	<b>MAB12RX</b>	<b>3 172</b>
	1400 x 600 x 1935	108	<b>MAB14</b>	<b>3 457</b>	<b>MAB14RX</b>	<b>3 698</b>

OPTIONS	Kg	Réf.	€
Etagère supplémentaire pour MAB10 (taquets non fournis)	4.22	<b>SAMAB16/10</b>	<b>111</b>
Etagère supplémentaire pour MAB12 (taquets non fournis)	5	<b>SAMAB16/12</b>	<b>132</b>
Etagère supplémentaire pour MAB14 (taquets non fournis)	5.9	<b>SAMAB16/14</b>	<b>257</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16 (4€x4)</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence - Plus-value*		.../X	<b>42</b>
4 roulettes chape inox (2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la réf. - Plus-value*		.../RX	<b>221</b>

\*A ajouter au prix des armoires sur pieds composite

## Armoires à balais à portes battantes



- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Trou à l'arrière permettant de fixer l'armoire contre un mur
- Hauteur de façade : 1880 mm
- Dessus incliné à 15° anti-dépose d'objets
- Aérations hautes et basses
- Serrure à 2 points sur chaque porte

- Portes battantes renforcées sur 3 charnières en acier inoxydable
- 4 pieds composite noir Ø 40 mm hauteur 155 mm réglables sur 70 mm

**+** Rangement optimisé



**MAC06 + pieds inox (MAC06X)**



1 rangée de clics permettant de fixer les balais\*  
MAC06 : 3 clics pour fixer 3 balais  
MAC10 : 8 clics pour fixer 8 balais



2 rangées de crochets pour balayettes et ramasse-poussière\*  
MAC06 : 2 rangées de 1 crochet pour balayette  
MAC10 : 2 rangées de 4 crochets pour balayette

1 cloison, 3 petites étagères permettant de positionner 4 seaux\*



Pointe de diamant dans le fond pour écoulement d'eau

\* Seaux, balais, balayettes et ramasse-poussière non fournis

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Armoire à balais 1 porte battante - 3 clics	600 x 600 x 2040		<b>MAC06</b>	<b>2 295</b>
Armoire à balais 2 portes battantes - 8 clics	1000 x 600 x 2040	91	<b>MAC10</b>	<b>3 037</b>

OPTIONS	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value : <b>42</b>
4 roulettes chape inox* (2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	Plus-value : <b>242</b>

\* Non disponible sur la MAC06

## Armoires hautes à portes coulissantes **TOIT PENTÉ**



MAG12

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- 2 portes coulissantes doublées, sans rail inférieur - Serrure + poignées
- Hauteur façade : 1772 mm

- 4 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm (6 pieds à partir de 1600 mm)
- 3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur - Charge par niveau : 50 kg répartis

 Expédition sous 48h

ARMOIRE HAUTEUR 1935					Etagère supplémentaire (taquets non fournis)		
L x l mm	Kg	Pieds	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000 x 600	90	4	<b>MAG10</b>	<b>3 144</b>	4.22	<b>SAMAG16/10</b>	<b>132</b>
1200 x 600	91	4	<b>MAG12</b>	<b>3 396</b>	5	<b>SAMAG16/12</b>	<b>147</b>
1400 x 600	111	4	<b>MAG14</b>	<b>4 149</b>	5.9	<b>SAMAG16/14*</b>	<b>262</b>
1600 x 600	118	6	<b>MAG16</b>	<b>4 520</b>	6.7	<b>SAMAG16/16*</b>	<b>286</b>
1800 x 600	129	6	<b>MAG18</b>	<b>4 677</b>	7.6	<b>SAMAG16/18*</b>	<b>305</b>

\*étagère renforcée

OPTIONS	Réf.	€
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire	<b>ETMM0060 x 4</b>	<b>16 (4€x4)</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value :	<b>42</b>
4 roulettes chape inox dont 2 à frein (jusqu'à 1400 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence	Plus-value :	<b>242</b>

\* Prix à multiplier par 1,5 pour MAG16 et MAG18 (car 6 pieds)


## Armoire haute spéciale lourdes charges



MAG716

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- Hauteur façade : 1745 mm
- 2 portes coulissantes doublées et très rigides, sans rail inférieur - Serrure + poignées

- 6 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- 3 étagères intérieures renforcées sur toute la largeur, dont 2 réglables en hauteur
- Charge par niveau : 100 kg répartis

 Double plancher assurant une stabilité optimisée  
Finition soudée  
Structure renforcée de série

	L x l mm	Kg	Réf.	€
<b>Hauteur 1935</b>	1600 x 700	139	<b>MAG716</b>	<b>5 114</b>

OPTIONS	€
6 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value : <b>67</b>

## Vestiaires




MAV3

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Toit incliné (aucun stockage sur le toit pour une hygiène optimisée)
- 4 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Existe en version 2 ou 3 cases

- Pour chaque case :
  - 1 étagère haute permettant de ranger un casque
  - 2 penderies (linge propre 2/3, linge sale 1/3)
  - porte-étiquette
  - porte encastrée avec fermeture cadenassable (cadenas non fourni),
  - aérations hautes et basses dans les portes



Finition plis écrasés pour plus de sécurité

 Pour répondre aux normes d'hygiène strictes de l'agro-alimentaire  
**SPÉCIAL MILIEUX HUMIDES**

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 cases	800 x 500 x 2100	68	<b>MAV2</b>	<b>2 220</b>
3 cases	1200 x 500 x 2100	102	<b>MAV3</b>	<b>3 105</b>

OPTIONS	€
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	Plus-value : <b>42</b>



## ➤ Meubles Labo



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



- P. 92 à 94 Présentation de la gamme
- P. 93 Option portes colorées
- P. 95 à 100 Meubles bas sans dessus
- P. 101 Plans de travail rayonnés
- P. 102-103 Compositions
- P. 104 Ilôts centraux
- P. 105 Potences, structures et panneaux d'habillage
- P. 106 Postes de plonge, panneaux à crochets
- P. 107-108 Meubles muraux
- P. 109 Meubles parisiens
- P. 110 Tables de boulangerie

# Créez selon vos envies !

>> Equipements modulaires adaptés à votre organisation et à votre espace

Notre gamme de meubles vous permet d'avoir un espace labo à votre image :

- Meubles bas sans dessus pour vous laisser le choix de la matière : bois, inox, granit
- Portes coulissantes ou portes battantes pour un rangement optimisé
- Solution d'aménagement progressive
- Combinaison astucieuse d'éléments
- Innovations pratiques et ergonomiques



## Des gammes complètes à combiner

### >> Meubles bas sans dessus



PORTES BATTANTES  
page 95



PORTES COULISSANTES  
page 96



À GLISSIÈRES  
page 96



À TIROIRS  
pages 97-98



CHARIOTS  
page 99



Aménagez votre espace selon vos besoins en combinant plusieurs de ces meubles et un plan de travail (page 101) :



COMPOSITIONS  
Exemples pages 102-103



ILÔTS CENTRAUX  
Exemples page 104

### >> Meubles muraux - Rangement mural



PORTES BATTANTES  
page 107



PORTES COULISSANTES  
page 108



PANNEAUX, POTENCES,...  
pages 105-106



### >> Meubles parisiens - Table de boulangerie



pages 109-110



## Option portes colorées

Apportez de l'émotion et de l'inspiration en "customisant votre cuisine" !



- Peinture par Epoxy : poudre propulsée par pistolet électrostatique
- 2 finitions possibles : mat ou brillant
- Qualité anti-corrosion de l'inox préservée

Désignation	€
Portes colorées	Plus-value variable en fonction des dimensions et du nombre de portes à peindre - SUR DEVIS

Plus de 200 couleurs au choix ! (nuancier RAL)



## ERGONOMIE - HYGIÈNE - SÉCURITÉ

### >> Ergonomie

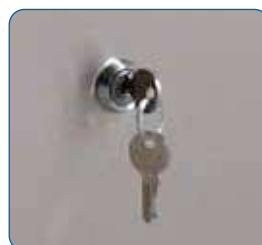
- Poignées saillantes pour une bonne prise en main
- Tiroirs à ouverture totale, démontables sans outils
- Portes doublées insonorisées pour limiter la gêne acoustique à l'ouverture et à la fermeture
- Tiroirs à ingrédients inclinables pour faciliter la prise des ingrédients sans encombrer le plan de travail
- Niveau des ingrédients visible

### >> Hygiène

- Bords tombés 3 plis pour garantir un nettoyage parfait du plan de travail
- Dessus du dossiereret incliné pour limiter les rétentions liquides responsables des moisissures des joints
- Poignées saillantes pour visualiser l'état de propreté et favoriser un nettoyage permanent
- Portes suspendues sans rail inférieur pour nettoyer le plancher de votre meuble d'un simple coup d'éponge

### >> Sécurité

- Tout inox AISI 304L, éprouvé et reconnu pour ses qualités en milieu alimentaire
- Serrures en option, pour sécuriser votre matériel ou vos matières premières
- Bords rayonnés et façades arrondies, pour supprimer les angles vifs responsables d'accidents
- Fond des meubles bas renforcé par omégas pour une rigidité optimale

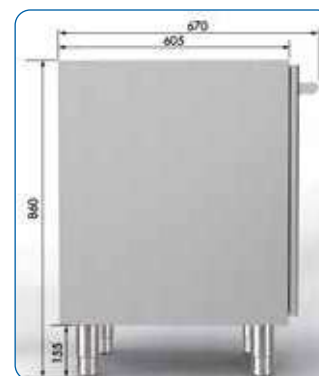


Nos meubles sont conçus pour recevoir des dessus en inox (page 101), mais aussi en bois, granit, marbres que vous pouvez commander à un marbrier local. Nous saurons adapter nos meubles pour recevoir des dessus granit.



## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L

- Construction : tout inox AISI 304L
- Poignées : tube tout inox
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Pieds : en inox Ø 60 (réglage 50 mm), ou roulettes à platine Ø 125 mm, chape zinguée, dont 2 à frein
- Portes : battantes doublées (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes doublées
- Tiroirs : montés sur glissières inox, à ouverture totale
- Éléments modulaires de 450 mm livrés sans plan de travail (voir page 101)
- Hauteur sans plan de travail : 860 mm - Hauteur avec plan de travail : 900 mm
- Charge totale admise : 75 kg



**i** Pour faciliter le nettoyage du labo, proposez nos meubles bas sur roulettes

### >> Meubles 1 porte battante - Longueur 450 mm



MBU1P



MBU1PT

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1 porte battante (charnières droite)	23.5	<b>MBU1P</b>	<b>1 004</b>	<b>MBU1PR</b>	<b>1 073</b>
1 porte battante (charnières gauche)	23.5	<b>MBU1PG</b>	<b>1 004</b>	<b>MBU1PGR</b>	<b>1 073</b>
1 porte battante* + 1 tiroir hauteur 120 mm	45.5	<b>MBU1PT</b>	<b>1 669</b>	<b>MBU1PTR</b>	<b>1 743</b>

\* Pas d'étagère intérieure

### >> Meubles 2 portes battantes - Longueur 900 mm



MBU2P



MBU2PT

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 portes battantes	36	<b>MBU2P</b>	<b>1 568</b>	<b>MBU2PR</b>	<b>1 639</b>
2 portes battantes* + 2 tiroirs hauteur 120 mm	37	<b>MBU2PT</b>	<b>2 891</b>	<b>MBU2PTR</b>	<b>2 961</b>

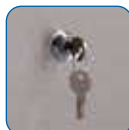
\* Pas d'étagère intérieure

### >> Meubles 3 portes battantes - Longueur 1350 mm



MBU3P

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
3 portes battantes	65	<b>MBU3P</b>	<b>2 125</b>	<b>MBU3PR</b>	<b>2 196</b>



OPTION SERRURE	Réf.	PLUS-VALUE
Pour porte battante et/ou tiroir A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</b>	<b>+102 euros H.T. l'unité</b>



- Portes doublées
- Poignées saillantes
- Poignées et pieds inox
- Tiroirs facilement amovibles sans outillage



## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L

### >> Meubles 2 portes coulissantes



MBUG1

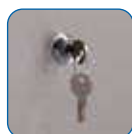


MBUG2



MBUG3

H 860 - Largeur caisse 635 (mm)			SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Longueur mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 portes coulissantes	900	36	<b>MBUG1</b>	<b>1 563</b>	<b>MBUG1R</b>	<b>1 635</b>
	1350	54	<b>MBUG2</b>	<b>1 760</b>	<b>MBUG2R</b>	<b>1 833</b>
	1800	72	<b>MBUG3</b>	<b>2 130</b>	<b>MBUG3R</b>	<b>2 201</b>



OPTION SERRURE	Réf.	PLUS-VALUE
Pour porte coulissante et/ou tiroir A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</b>	<b>+102 euros H.T.</b> l'unité



**Hygiène :**  
Portes suspendues sans rail inférieur  
Plancher facile à nettoyer  
(easy clean)



### >> Meubles plaques pâtissières

- Glissières pour plaques 400 x 600 mm



MBUP1



MBUP1F



MBUP2



MBUP2F

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)			SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Longueur mm	Kg	Réf.	€	Réf.	€
Sans porte (1 x 8 niveaux)	450	23	<b>MBUP1</b>	<b>884</b>	<b>MBUP1R</b>	<b>956</b>
1 porte battante (1 x 8 niveaux)	450	25	<b>MBUP1F</b>	<b>1 238</b>	<b>MBUP1FR</b>	<b>1 309</b>
Sans porte (2 x 8 niveaux)	900	39	<b>MBUP2</b>	<b>1 418</b>	<b>MBUP2R</b>	<b>1 489</b>
2 portes battantes (2 x 8 niveaux)	900	42	<b>MBUP2F</b>	<b>2 098</b>	<b>MBUP2FR</b>	<b>2 169</b>



ESPACE INTER NIVEAUX = 62 MM



**Ergonomie :** Poignées saillantes pour une bonne prise en main

**Hygiène :** Poignées et pieds tout inox



## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L

### >> Meubles à tiroirs - Longueur 450 mm

- Amovibles, à ouverture totale
- Montés sur glissières inox télescopiques



MBU2T

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 285 mm	34	<b>MBU2T</b>	<b>1 370</b>	<b>MBU2TR</b>	<b>1 438</b>



MBU3T

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
3 tiroirs hauteur 175 mm	46	<b>MBU3T</b>	<b>1 659</b>	<b>MBU3TR</b>	<b>1 731</b>



MBU3TC

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette à trou pour cul de poule	43.5	<b>MBU3TC</b>	<b>2 092</b>	<b>MBU3TCR</b>	<b>2 161</b>



TIRETTE À TROU

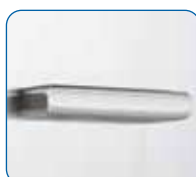


MBU3TP

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette pleine	43.5	<b>MBU3TP</b>	<b>2 060</b>	<b>MBU3TPR</b>	<b>2 133</b>



Hygiène : Poignées et pieds tout inox  
Ergonomie : Tiroirs à ouverture totale démontables sans outils



## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L

### >> Meubles à tiroirs - Longueur 450 mm



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
4 tiroirs hauteur 120 mm	49	<b>MBU4T</b>	<b>1 981</b>	<b>MBU4TR</b>	<b>2 051</b>



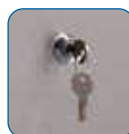
H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
1 casier à bouteilles + 1 tiroir hauteur 175 mm	34.5	<b>MBUCT</b>	<b>1 469</b>	<b>MBUCTR</b>	<b>1 538</b>

### >> Meubles à tiroirs - Longueur 900 mm

- Élément composé de 2 grands tiroirs pouvant recevoir des accessoires de grandes dimensions



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
Désignation	Kg	Réf.	€	Réf.	€
2 tiroirs hauteur 285 mm	51	<b>MBUD2T</b>	<b>2 077</b>	<b>MBUD2TR</b>	<b>2 149</b>

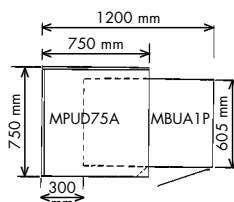


OPTION SERRURE	Réf.	PLUS-VALUE
Pour tiroir A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</b>	<b>+102 euros H.T. l'unité</b>

### >> Meuble d'angle 1 porte battante - Longueur 900 mm



H 860 - Largeur caisse 605 (mm)			
Désignation	Kg	Réf.	€
Charnières à droite	36.5	<b>MBUA1P</b>	<b>1 524</b>
Charnières à gauche	36.5	<b>MBUA1PG</b>	<b>1 524</b>



Encombrement du meuble bas d'angle installé avec dessus

## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L



MBUCF

### >> Chariots à farine

Désignation	Hauteur 840 L x l mm	Kg	Réf.	€
Chariot à farine 70 kg avec 1 couvercle <b>sans guide</b>	450 x 675	25.5	<b>MBUCF</b>	<b>883</b>
Chariot à farine 70 kg avec séparation et couvercle <b>sans guide</b>	450 x 675	28	<b>MBUCFS</b>	<b>942</b>

Hauteur sans façade : 800 + 15 de poignée de couvercle



MBU2CF

OPTIONS POUR MBUCF ET MBUCFS	Kg	Réf.	€
Guide 1 chariot	7	<b>MBU1CF</b>	<b>223</b>
Guide 2 chariots		<b>MBU2CF</b>	<b>336</b>
Guide 3 chariots		<b>MBU3CF</b>	<b>434</b>



MBUCFR

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot à farine <b>indépendant</b> avec cuve arrondie et 2 couvercles ( <b>façade arrondie</b> )	365 x 615 x 715	26	<b>MBUCFR</b>	<b>600</b>



MBUB1R ouvert

### >> Meuble poubelle à porte basculante à ouverture facile au genou

- 1 porte basculante : ouverture et fermeture par légère pression du genou. Système astucieux « clic-clac » de loqueteau Pousser-Déverrouiller.
- Sans poignée
- Pieds Inox ou roulettes chape zinguée.
- Livré avec 1 poubelle en polypropylène gris 26 Litres (LMPBP)
- Peut aussi se loger sous une cuve (gain de place assuré. Nous consulter)



Système pratique d'ouverture et de fermeture au genou  
Conforme aux principes HACCP, aucun contact de la poubelle avec les mains.



MBUB1R fermé

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
			Réf.	€	Réf.	€
Meuble poubelle à porte basculante	450 x 605 x 860	25	<b>MBUB1</b>	<b>1 531</b>	<b>MBUB1R</b>	<b>1 605</b>



MBUCP

### >> Chariot porte-sac poubelle

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot porte-sac poubelle	450 x 635 x 840	16.5	<b>MBUCP</b>	<b>1 051</b>



MBUTSI

### >> Meuble spécial pour le pesage du sel pouvant recevoir une balance

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Meuble bac à sel indépendant avec tiroir prof. 120 mm. Fermé par le dessus	525 x 700 x 780	46	<b>MBUTSI</b>	<b>2 060</b>

## Meubles bas sans dessus, tout inox AISI 304L

### >> Piétement latéral tout inox sans guide chariot

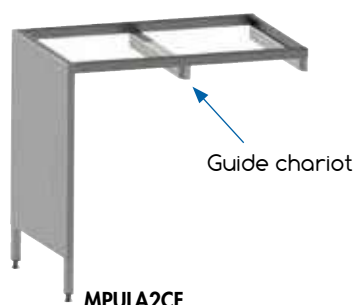


MPULA2

- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs chariots indépendants type MBUCFR (page ci-contre), soit par un vide

Désignation	Kg	Réf.	€
Piétement latéral pour 1 chariot	9	<b>MPULA1</b>	<b>461</b>
Piétement latéral pour 2 chariots	10	<b>MPULA2</b>	<b>534</b>
Piétement latéral pour 3 chariots	11	<b>MPULA3</b>	<b>605</b>

### >> Piétement latéral tout inox avec guide chariot



MPULA2CF

Guide chariot

- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs chariots type MBUCF ou MBUCP (page ci-contre), soit par un vide

Désignation	Kg	Réf.	€
Piétement latéral + guide 1 chariot	9.5	<b>MPULA1CF</b>	<b>490</b>
Piétement latéral + guide 2 chariots	10.5	<b>MPULA2CF</b>	<b>591</b>
Piétement latéral + guide 3 chariots	11.5	<b>MPULA3CF</b>	<b>699</b>

### >> Meuble range-bouteilles



MBUCT25

- Fonction fileur
- Avec support couverts en partie haute
- 2 pieds inox



Idéal pour combler les trous

L x largeur caisse x H mm	Kg	Réf.	€
250 x 670 x 860	20	<b>MBUCT25</b>	<b>1 168</b>

### >> Fileur et plinthes inox



Fileur idéal pour combler les vides de fin de composition

Désignation	Réf.	€
Fileur bas en tôle inox - De 50 à 200 mm	<b>MBUFIL</b>	<b>200</b>
Plinthe inox pour meuble bas - Le côté (unitaire) au forfait	<b>MOPT02C</b>	<b>214</b>
Plinthe inox pour meuble bas - Le ml de façade (1 mètre minimum)	<b>MOPT02F</b>	<b>217</b>

## Plans de travail rayonnés

### **i** A positionner sur les meubles bas des pages 95 à 100

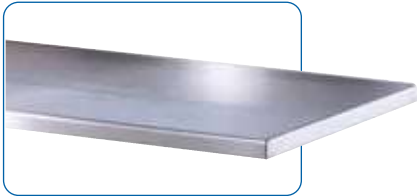
- Dessus rayonné : tout inox AISI 304L, épaisseur 15/10<sup>èmes</sup> - Rayon de 10 mm à l'avant et de 8,5 mm à l'arrière
- Rigidité assurée par un panneau stratifié double face de 19 mm et par

- des omégas inox
  - Bord tombé rayonné de : 40 mm
- Dessus centraux :**
- Bords arrondis sur les 2 longueurs
- Dessus avec dossier :**

- Bord arrondi en façade
- Dossieret arrière de 100 x 20 mm incliné à 30° et rayonné à la base 10 mm

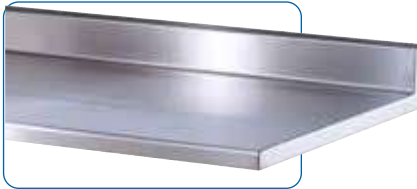


### >> Dessus centraux



L x l mm	Kg	Réf.	€
450 x 750	11	<b>MPU0704</b>	<b>407</b>
900 x 750	22	<b>MPU0709</b>	<b>556</b>
1350 x 750	33	<b>MPU0713</b>	<b>760</b>
1800 x 750	44	<b>MPU0718</b>	<b>944</b>
2250 x 750	55	<b>MPU0722</b>	<b>1 144</b>
2700 x 750	66	<b>MPU0727</b>	<b>1 833</b>

### >> Dessus avec dossieret



L x l mm	Kg	Réf.	€
450 x 750	11.5	<b>MPUD704</b>	<b>474</b>
900 x 750	23	<b>MPUD709</b>	<b>660</b>
1350 x 750	34	<b>MPUD713</b>	<b>878</b>
1800 x 750	46	<b>MPUD718</b>	<b>1 060</b>
2250 x 750	57	<b>MPUD722</b>	<b>1 306</b>
2700 x 750	68	<b>MPUD727</b>	<b>1 923</b>



Hygiène : Dossieret incliné à 30° pour éviter les stagnations liquides

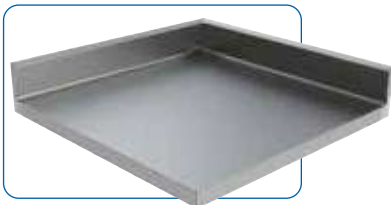
OPTION DOSSERET HAUT	Réf.	PLUS-VALUE €
Dossieret arrière 240 x 80 mm, à base rayonnée et dessus plat. Arrière fermé. Prix au ml (Prendre 1 ml pour dessus inférieur à 1 ml).	<b>MPUDH24</b>	<b>318</b>
Prise de courant* à clapet finition inox - MONO 16A 250V - Non câblée	<b>MPUDHPC</b>	<b>196</b>
Adaptation* pour robinet mural PLARMQT3 (Robinet à ajouter)	<b>MPUDHROB</b>	<b>100</b>
Robinet mural bi-trou - Bec longueur 250 mm orientable par le dessus	<b>PLARMQT3</b>	<b>151</b>
Bac 400 x 400 x 250 soudé** avec bonde et tube surverse	<b>OPLC44</b>	<b>382</b>

\* Disponible uniquement avec le dossieret MPUDH24)  
 \*\* Position à préciser à la commande



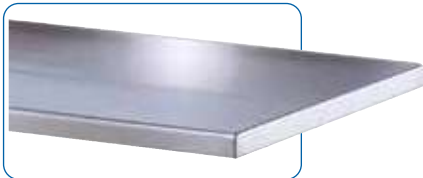
MPUDH24 + MPUDHPC

### >> Dessus d'angle 2 dossierets



L x l mm	Kg	Réf.	€
750 x 750	26	<b>MPUD75A</b>	<b>905</b>

### >> Dessus pour îlots centraux



L x l mm	Kg	Réf.	€
1350 x 1350	59	<b>MPU1313</b>	<b>1 437</b>
1800 x 1350	78	<b>MPU1318</b>	<b>1 766</b>
2250 x 1350	98	<b>MPU1322</b>	<b>2 095</b>
2700 x 1350	118	<b>MPU1327</b>	<b>3 014</b>



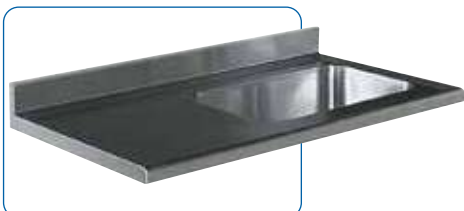
Pour avoir les trous de fixation d'une potence dans le dessus, ajouter un P à la référence.  
 Exemple : MPU1313P

### >> Dessus avec bac plonge

- Dimensions du bac : 600 x 450 x 300 mm

- Bords anti-ruissellement
- Egouttoir lisse

- Avec trou de robinetterie Ø 31 mm
- Livré avec bonde, tube surverse simple et siphon PVC



L x l mm	Kg	CUVE À DROITE	CUVE À GAUCHE	€
		Réf.	Réf.	
1350 x 750	21	<b>MPUL713</b>	<b>MPUL713CG</b>	<b>1 740</b>

## Exemples de meubles bas composés

- Livrés avec plan de travail avec dossier arrière
- Dans ces exemples, le modèle de chariot à farine est le MBUCF (page 99), sans guide.

### >> Longueur 900 mm



#### Longueur 900

L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
		Réf.	€	Réf.	€
900 x 750 x 900	102	MU90A	3 389		
	94	MU90B	3 525	MU90BR	3 668
	88.5	MU90C	3 203	MU90CR	3 347
	68	MU90D	2 428	MU90DR	2 571
	73	MU90E	2 736	MU90ER	2 809

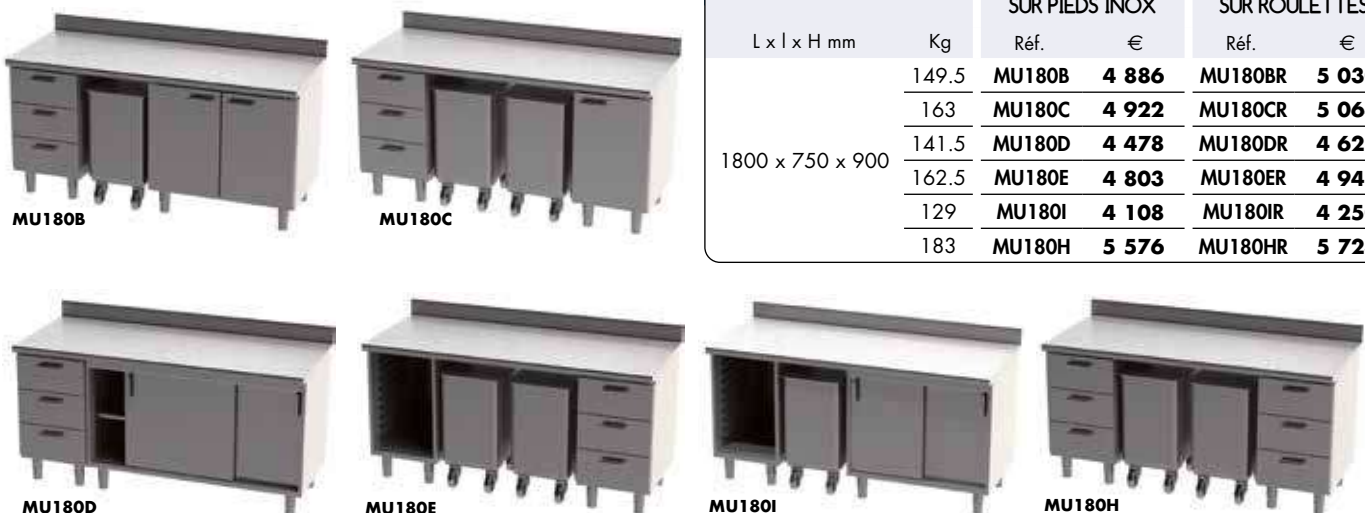
### >> Longueur 1350 mm



#### Longueur 1350

L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
		Réf.	€	Réf.	€
1350 x 750 x 900	112.5	MU135A	4 103	MU135AR	4 247
	98	MU135G	3 002	MU135GR	3 072
	125.5	MU135C	4 021	MU135CR	4 164
	87	MU135D	2 638	MU135DR	2 709
	140.5	MU135E	4 281		
	92	MU135F	3 329	MU135FR	3 473

### >> Longueur 1800 mm



#### Longueur 1800

L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
		Réf.	€	Réf.	€
1800 x 750 x 900	149.5	MU180B	4 886	MU180BR	5 030
	163	MU180C	4 922	MU180CR	5 064
	141.5	MU180D	4 478	MU180DR	4 623
	162.5	MU180E	4 803	MU180ER	4 947
	129	MU180I	4 108	MU180IR	4 250
	183	MU180H	5 576	MU180HR	5 723



## Exemples de meubles bas composés

### >> Longueur 2250 mm



#### Longueur 2250

L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
		Réf.	€	Réf.	€
2250 x 750 x 900	196	MU225A	6 381	MU225AR	6 599
	178.5	MU225B	5 324	MU225BR	5 467
	186.5	MU225C	5 732	MU225CR	5 878
	199.5	MU225G	5 649	MU225GR	5 794

### >> Longueur 2700 mm



#### Longueur 2700

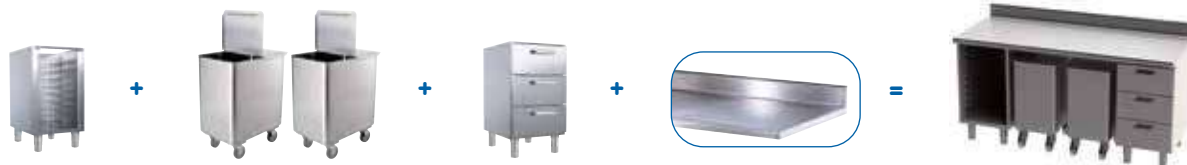
L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
		Réf.	€	Réf.	€
2700 x 750 x 900	215.5	MU270B	6 541	MU270BR	6 685
	195	MU270C	5 768	MU270CR	5 910
	215.5	MU270D	6 541	MU270DR	6 685
	226.5	MU270E	6 905	MU270ER	7 049



### Créez votre propre composition !

Composez vous-même votre ensemble labo en assemblant les modules des pages 95 à 100 et les dessus de la page 101.

Exemple : un MU180E se compose de :



$$\begin{aligned}
 & (1 \times \text{MBUP1}) + (2 \times \text{MBUCFR}) + (1 \times \text{MBU3T}) + (1 \times \text{MPUD718}) \\
 & (1 \times 884 \text{ €}) + (2 \times 600 \text{ €}) + (1 \times 1\,659 \text{ €}) + (1 \times 1\,060 \text{ €}) = 4\,803 \text{ €}
 \end{aligned}$$

## Exemples d'ilôts centraux

### >> Longueur 1350 mm

#### Longueur 1350

L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		
	Kg	Réf.	€
1350 x 1350 x 900	239	<b>MU135AB</b>	<b>7 521</b>
	185	<b>MU135CG</b>	<b>5 565</b>



### >> Longueur 1800 mm

#### Longueur 1800

L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		
	Kg	Réf.	€
1800 x 1350 x 900	274	<b>MU180AB</b>	<b>7 960</b>
	248	<b>MU180CG</b>	<b>7 860</b>



### >> Longueur 2250 mm

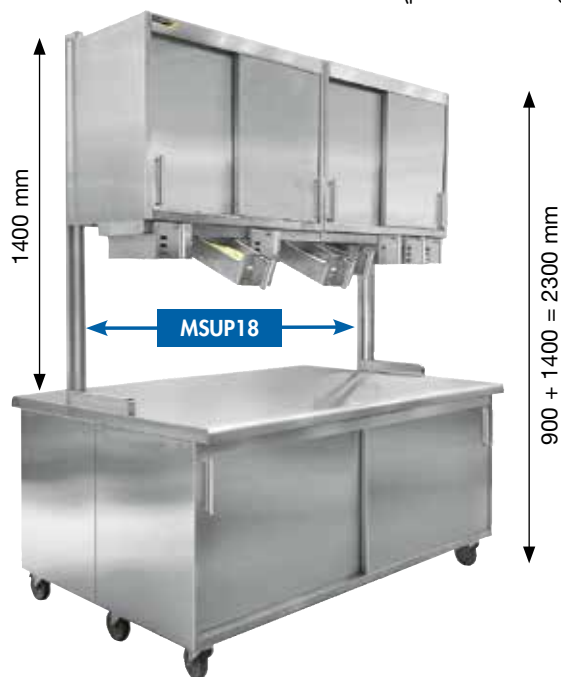
#### Longueur 2250

L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		
	Kg	Réf.	€
2250 x 1350 x 900	379	<b>MU225CG</b>	<b>10 863</b>
	370	<b>MU225AB</b>	<b>11 189</b>
	391	<b>MU225AG</b>	<b>11 513</b>



## Potences

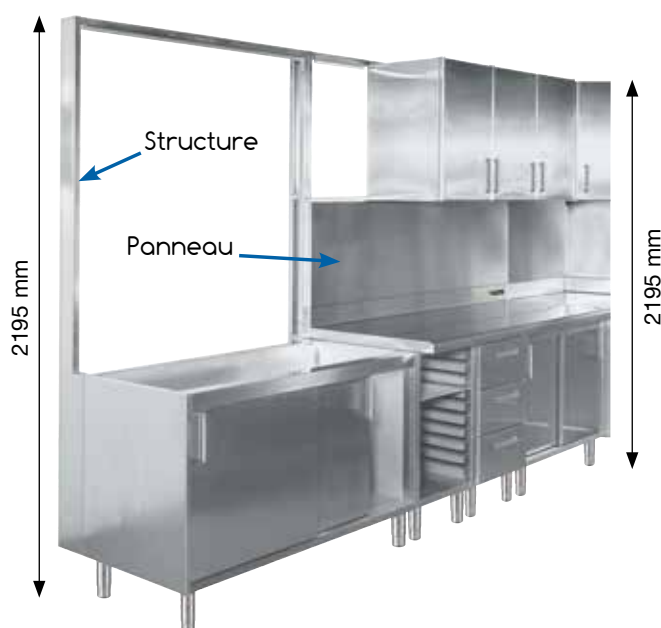
- Tout inox AISI 304L
- Se fixent sur le plan de travail (par boulonnage)



Pour suspendre des meubles muraux (sur une face) ou des panneaux à crochets (sur une face) au-dessus de votre îlot central

L mm	Kg	Réf.	€
1350	13	<b>MSUP13</b>	<b>1 081</b>
1800	16	<b>MSUP18</b>	<b>1 198</b>
2250	19	<b>MSUP22</b>	<b>1 316</b>
2700	25.5	<b>MSUP27</b>	<b>1 449</b>

## Structures et panneaux d'habillage



Pratique pour murs fragiles

### >> Structures

- Tout inox AISI 304L
- Se fixent sur les meubles bas

L mm	Kg	Réf.	€
900	20	<b>MSUCR09</b>	<b>1 151</b>
1350	21.6	<b>MSUCR13</b>	<b>1 226</b>



Pour suspendre des meubles muraux indépendamment du mur ou d'une cloison

### >> Panneaux d'habillage (crédence)

- Tout inox AISI 304L
- Hauteur : 500 mm
- Se positionnent sur la structure entre les meubles hauts et bas : protection et facilité d'entretien

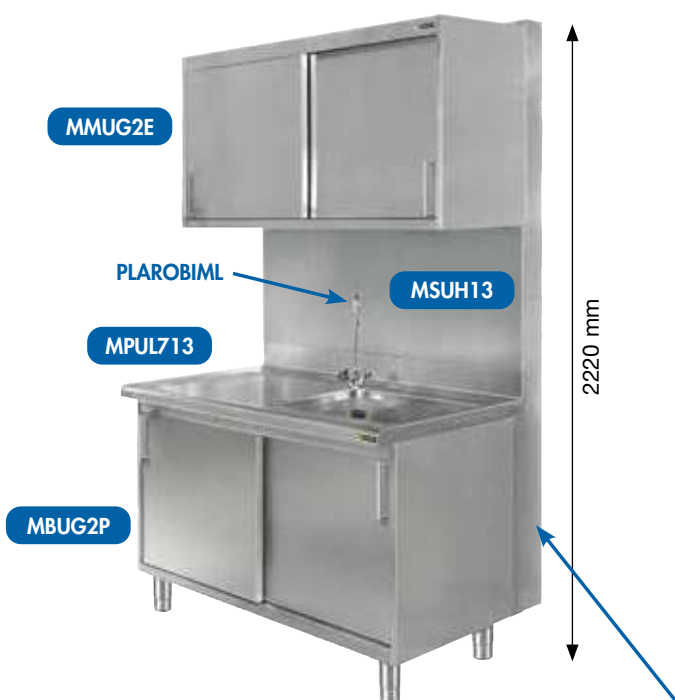


L mm	Kg	Réf.	€
900	17	<b>MSUH09</b>	<b>212</b>
1350	25	<b>MSUH13</b>	<b>261</b>
1800	34	<b>MSUH18</b>	<b>308</b>
2250	42	<b>MSUH22</b>	<b>351</b>
Angle : 750 + 750	17	<b>MSUCRAH*</b>	<b>775</b>

\* = structure + habillage

## Postes de plonge

- Tout inox AISI 304L



Composé de	Kg	Réf.	€
1 dessus* à dossieret avec bac de 600 x 450 x 300 mm	21	<b>MPUL713</b>	<b>1 740</b>
1 meuble bas 1350 x 600 x 850 avec découpe arrière pour tuyauteries	54	<b>MBUG2P</b>	<b>1 676</b>
1 meuble égouttoir 1350 x 450 x 695	54	<b>MMUG2E</b>	<b>1 996</b>
<b>L'ENSEMBLE (hors robinetterie) : 5 412 euros H.T.</b>			

\* Avec trou de robinetterie Ø 31 mm  
Égouttoir lisse  
Bords anti-ruissellement

En option (en cas de mur fragile) :

Désignation	Kg	Réf.	€
Structure porteuse	21.6	<b>MSUCR13</b>	<b>1 226</b>
Panneau inox d'habillage	25	<b>MSUH13</b>	<b>261</b>

## Panneaux à crochets

- Tout inox AISI 304L
- Longueur de crochets : 200 mm
- Hauteur du panneau : 600 mm

Pour suspendre des meubles muraux indépendamment du mur ou d'une cloison

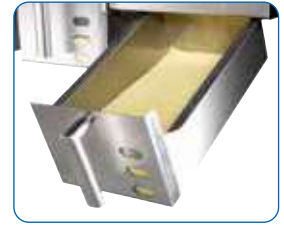


L mm	Nombre de crochets	POUR POTENCES			MURAL		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
900	11	-	-	-	6.1	<b>MSUPCM09</b>	<b>465</b>
1350	17	10	<b>MSUPC13</b>	<b>577</b>	9.1	<b>MSUPCM13</b>	<b>658</b>
1800	23	14	<b>MSUPC18</b>	<b>751</b>	12	<b>MSUPCM18</b>	<b>840</b>
2250	28	17	<b>MSUPC22</b>	<b>983</b>	-	-	-
2700	32	20	<b>MSUPC27</b>	<b>1 133</b>	-	-	-

## Meubles muraux

- Construction : tout inox AISI 304L
- Étagère intérieure : réglable en hauteur
- Portes : battantes (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes suspendues (aucun rail en partie basse)

- Poignées : tube tout inox
- Pour meuble égouttoir : étagère intérieure et dessous perforés
- Bacs à ingrédients avec niveau visible (capacité : 4 litres), dimensions 160 x 300 x ht 80 mm



Hygiène : Visualisation de l'état de propreté - Poignées tout inox  
Visualisation des ingrédients

### >> À portes battantes



MMU1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
1 porte battante	450 x 450 x 695	24	<b>MMU1P</b>	<b>1 026</b>



MMU2P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes battantes	900 x 450 x 695	33	<b>MMU2P</b>	<b>1 534</b>
Option 4 bacs à ingrédients sous MMU2P		5	<b>MMUB1</b>	<b>581</b>



MMUB1



MMU3P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
3 portes battantes	1350 x 450 x 695	50	<b>MMU3P</b>	<b>2 095</b>
Option 6 bacs à ingrédients sous MMU3P		10	<b>MMUB2</b>	<b>835</b>

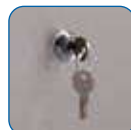


MMUB2



MMUA1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Meuble d'angle 1 porte battante	(750+750) x 450 x 695	32.4	<b>MMUA1P</b>	<b>1 288</b>



#### OPTION SERRURE

Pour porte battante  
A préciser à la commande du meuble

Réf.

**MEUCLE**

PLUS-VALUE

**+102 euros H.T.**  
l'unité

## Meubles muraux

### >> À portes coulissantes



MMUG1



MMUB1



MMUG2



MMUB2



MMUG3



MMUB3

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	900 x 450 x 695	36.5	<b>MMUG1</b>	<b>1 457</b>
Option 4 bacs à ingrédients sous MMUG1		5	<b>MMUB1</b>	<b>581</b>

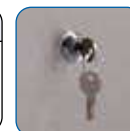


**+** Hygiène :  
Sans rail inférieur  
Poignées tout inox

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	1350 x 450 x 695	54	<b>MMUG2</b>	<b>1 740</b>
Option 6 bacs à ingrédients sous MMUG2		10	<b>MMUB2</b>	<b>835</b>

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes	1800 x 450 x 695	73	<b>MMUG3</b>	<b>2 046</b>
Option 8 bacs à ingrédients sous MMUG3		15	<b>MMUB3</b>	<b>1 040</b>

OPTION SERRURE	Réf.	PLUS-VALUE
Pour porte coulissante A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</b>	<b>+102 euros H.T. l'unité</b>



### >> Meuble égouttoir



MMUG2E



- Avec étagère et double fond perforés

**i** A placer au-dessus  
d'une plonge

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 portes coulissantes, étagère et dessous perforés	1350 x 450 x 695	54	<b>MMUG2E</b>	<b>1 996</b>

### >> Meuble haut fonction fileur tout inox



MMU1P125

- 1 porte battante
- 1 étagère intérieure

**+** Idéal pour combler  
les trous

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
250 x 450 x 695	24	<b>MMU1P25</b>	<b>873</b>

### >> Fileur haut tout inox

Longueur mm	Réf.	€
de 50 à 200	<b>MMUFIL</b>	<b>207</b>

**+** Idéal pour combler  
les vides de fin de  
composition

## Meubles parisiens

- Construction : en inox AISI 304L
- Complètement fermés
- Dessus : en hêtre, épaisseur 42 mm
- Porte avant : avec renfort, relevable, glissant sous le dessus
- Sur roulettes Ø 125 mm, chape zinguée

- Avec ou sans tiroir à céréales
- Glissières : en U - 5 niveaux de glissière espacés de 105 mm
- Pour planches ou grilles de 900 x 700 mm ép. 15 mm (en option)



**+** Meuble indépendant sur roulettes idéal pour la fabrication des pains spéciaux

### >> Meubles parisiens sans tirette



MBP10R + (4 x MBP10PL)



MBP10TR

Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes	997 x 800 x 900	71	<b>MBP10R</b>	<b>1 971</b>

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes avec tiroir à céréales	997 x 800 x 900	72	<b>MBP10TR</b>	<b>2 570</b>

**+** **TIROIR À COMPARTIMENTS RÉGLABLES :** Pour agrémenter un pain spécial, il vous suffit de le retourner dans l'un des compartiments à sésame, pavot, amandes, cumin...



### >> Meubles parisiens avec tirette



MBP10TGR + (5 x MBP10PL)

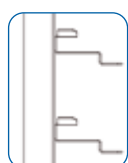
Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Parisien sur roulettes avec tirette à droite	997 x 800 x 900	75	<b>MBP10TDR</b>	<b>2 783</b>
Parisien sur roulettes avec tirette à gauche	997 x 800 x 900	75	<b>MBP10TGR</b>	<b>2 783</b>

### >> Accessoires et option

ACCESSOIRES	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Planche en contreplaqué marine épaisseur 15 mm (à l'unité)	900 x 700 x 15	4	<b>MBP10PL</b>	<b>71</b>
Grille* pâtisserie inox 800 x 600	800 x 600		<b>GP68X</b>	<b>58</b>

\* Valable uniquement si option glissières "baïonnettes" prise

Adaptation rangement mixte avec glissières à baïonnettes pour compatibilité planches 900 x 700 et/ou grilles 800 x 600



OPTION	Réf.	€
<b>Plus-value pour passage en glissières type "baïonnettes" pour compatibilité avec plaques ou grilles entrée 800 x 600 mm</b> La paire (vendue uniquement avec meuble)	<b>SEMBP176</b>	<b>116</b>

## Meuble parisien connecté



Le Meuble Parisien Connecté, entièrement conçu par Sofinor, apporte des données en temps réel aux boulangers pour leur permettre une meilleure maîtrise des paramètres favorisant la pousse de la pâte à pain.

Ce nouveau meuble Parisien doté de la Sofibox vous apportera des données techniques telles que :

- > La température de l'environnement
- > Le calcul du temps de pousse
- > Le taux d'humidité
- > Le poids de certains éléments
- > Un signal d'ouverture et de fermeture des portes
- > La lecture d'un capteur RFID.

Toutes ces informations seront consultables par l'utilisateur directement sur smartphone, tablette ou PC via l'application Sofinor. Ce transfert de données est instantané grâce à la liaison bluetooth de la Sofibox. L'exploitation des données recueillies permettra une meilleure maîtrise du process de pousse des pâtons. Discrète, pas plus grande qu'un Smartphone, la Sofibox bénéficie d'une autonomie d'au moins 48h. Elle se dissimule aisément dans le Meuble Parisien Sofinor réputé pour sa Robustesse et son Ergonomie.

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT,  
CONSULTEZ-NOUS !**

## Tables de boulangerie



### >> Tables seules

- En inox AISI 304L et tube 35 x 35 et 35 x 20
- Sur pieds ou sur roulettes chape polyamide dont 2 à frein
- Dessus hêtre épaisseur 42 mm

#### Largeur 800

Hauteur 900 L x l mm	SUR PIEDS		SUR ROULETTES	
	Kg	Réf. €	Kg	Réf. €
1200 x 800	34	<b>TH0812 1 380</b>	34	<b>TH0812RP 1 481</b>
1400 x 800	38	<b>TH0814 1 514</b>	38	<b>TH0814RP 1 617</b>
1600 x 800	42	<b>TH0816 1 628</b>	42	<b>TH0816RP 1 728</b>
2000 x 800	51	<b>TH0820 1 969</b>	51	<b>TH0820RP 2 072</b>

### >> Tables avec chariots porte-sacs farine

TABLE : IDEM CI-DESSUS

CHARIOT :

- En inox AISI 304L et tube 25 x 25 et Ø 25,
- Sur roulettes Ø 125 mm dont 2 à freins, chape zinguée
- Prévus pour stocker et déplacer des sacs à farine de 25 kg - largeur 800 : 3 sacs



#### Largeur 800

Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	SUR PIEDS		SUR ROULETTES	
			Réf.	€	Réf.	€
Table + 2 chariots CPS0804	1200 x 800	56	<b>THE0812 2 428</b>		<b>THE0812RP 2 529</b>	
Table + 3 chariots CPS0804	1600 x 800	75	<b>THE0816 3 086</b>		<b>THE0816RP 3 188</b>	
Table + 4 chariots CPS0804	2000 x 800	95	<b>THE0820 4 061</b>		<b>THE0820RP 4 162</b>	



### >> Chariot porte-sacs farine seul

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot porte-sacs à farine seul pour table largeur 800	400 x 740 x 820	11	<b>CPS0804</b>	<b>548</b>



**PRIX NOUVEAUTÉ EUROPAIN**

**2018**



**NOS TABLES DE BOULANGERIE EXISTENT AUSSI EN VERSION À HAUTEUR VARIABLE ET À COMMANDE VOCALE (VOIR PAGE 58)**

**GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2019**



## ➤ Echelles - Chariots



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



- P. 112-113 Echelles pâtisseries et boulangères
- P. 114 Echelles boulangères à bacs
- P.115 Echelle murale repliable
- P. 115 Supports de cuisson boulangers
- P. 116-117 Echelles gastronomes
- P. 117 Supports de cuisson GN
- P. 118-119 Echelles gastronomes encastrables
- P. 118 Chariot cuvier encastrable
- P. 120 Chariots de service
- P. 120 Chariot du chef
- P. 121 Chariot plateaux cafeteria
- P. 121 Pupitres
- P. 122 Chariots plate-forme
- P. 123 Chariots porte-casiers
- P. 124 Chariots d'égouttage
- P. 124 Bac mobile
- P. 125 Chariots à niveau constant
- P. 126-127 Chariots à assiettes
- P. 128 Chariot étuve

# Echelles pâtisseries pour plaques 400 x 600, entrée 400

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée ou polyamide, avec pare-chocs caoutchouc
- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions ci-dessous

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance (sans butées avant et arrière)



Roulettes à frein  
Pare-chocs  
Cordon de soudure = robustesse



## >> Sans barre d'arrêt

### Entrée 400

Expédition sous 48h

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
9 niveaux*	75	468 x 615 x 915	14	<b>RP4609</b>	<b>537</b>	<b>RP4609P</b>	<b>572</b>
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	<b>RP4615</b>	<b>579</b>	<b>RP4615P</b>	<b>611</b>
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20	<b>RP4620</b>	<b>636</b>	<b>RP4620P</b>	<b>670</b>

\* Avec plan de travail

OPTION	PLUS-VALUE :	Réf.	€
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence			<b>118</b>
Plus-value pour version démontable (livrée à plat), valable uniquement pour les 15 et 20 niveaux - Ajouter D à la fin de la référence			
Plus-value pour 1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité souhaitée)	<b>RPBA</b>		<b>151</b>

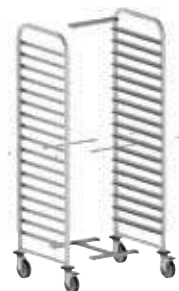
\* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide



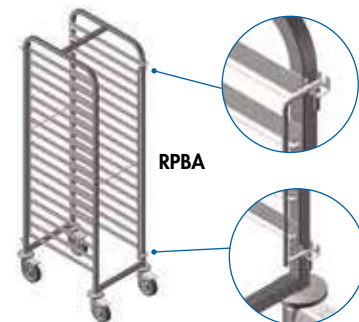
RP4609



RP4620



Option version démontable



RPBA

## >> Avec barre d'arrêt

### Entrée 400

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	<b>RP4615B</b>	<b>616</b>	<b>RP4615PB</b>	<b>649</b>
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20	<b>RP4620B</b>	<b>673</b>	<b>RP4620PB</b>	<b>707</b>

OPTION	PLUS-VALUE €
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence	<b>118</b>

\* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide



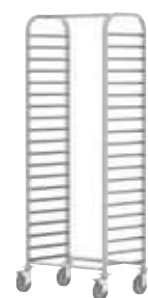
RP4620B



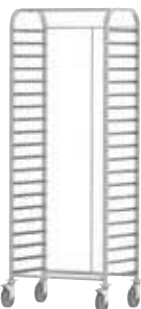
Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle  
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps



## Echelles pâtisseries pour plaques 600 x 400, entrée 600



RP6420



RP6420B

### >> Sans barre d'arrêt

#### Entrée 600

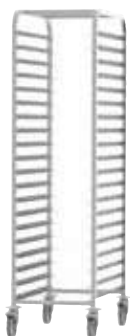
Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	15	<b>RP6415</b>	<b>516</b>	<b>RP6415P</b>	<b>551</b>
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18	<b>RP6420</b>	<b>584</b>	<b>RP6420P</b>	<b>619</b>

### >> Avec barre d'arrêt

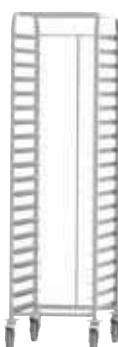
#### Entrée 600

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	15.5	<b>RP6415B</b>	<b>554</b>	<b>RP6415PB</b>	<b>587</b>
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18.5	<b>RP6420B</b>	<b>623</b>	<b>RP6420PB</b>	<b>656</b>

## Echelles boulangères pour plaques ou filets 400 x 800, entrée 400



RP4820P



RP4820PB

### >> Sans barre d'arrêt

#### Entrée 400

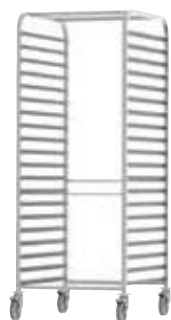
Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	24	<b>RP4820</b>	<b>763</b>	<b>RP4820P</b>	<b>796</b>

### >> Avec barre d'arrêt

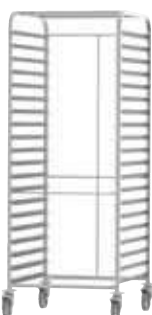
#### Entrée 400

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	24.5	<b>RP4820B</b>	<b>801</b>	<b>RP4820PB</b>	<b>833</b>

## Echelles boulangères pour plaques ou filets 600 x 800, entrée 600



RP6820P



RP6820PB

### >> Sans barre d'arrêt

#### Entrée 600

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	29.4	<b>RP6820</b>	<b>829</b>	<b>RP6820P</b>	<b>864</b>

### >> Avec barre d'arrêt

#### Entrée 600

Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE		ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€	Réf.	€
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	29.4	<b>RP6820B</b>	<b>867</b>	<b>RP6820PB</b>	<b>903</b>

## Echelles boulangères à bacs

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont

- 2 à frein, chape polyamide
- Glissières : en plat inox 20 x 3 mm assemblées par cordon de soudure

assurant une haute résistance -  
Espacement entre glissières : 180 mm



 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
8 niveaux	(604/323) x 394 x 1820	11	<b>RPB8</b>	<b>633</b>
16 niveaux (2x8)	590 x 750 x 1820	21	<b>RPB16</b>	<b>817</b>

## Accessoires pour échelles boulangères à bacs

### >> Bac plastique rond - Couvercle



**RPBBAC2**



**RPBBAC2C**

Désignation	Dimensions mm	Réf.	€
Bac plastique rond	Ø 480 - Hauteur 160	<b>RPBBAC2</b>	<b>33</b>
Couvercle pour bac plastique rond		<b>RPBBAC2C</b>	<b>24</b>

### >> Bac plastique rectangulaire - Couvercle - Séparateur



**RPBBAC1**



**RPBBAC1C**



**RPBBAC1S**



Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Bac plastique rectangulaire	530 x 410 x 140 Contenance 20 l.	<b>RPBBAC1</b>	<b>34</b>
Couvercle pour bac plastique rectangulaire		<b>RPBBAC1C</b>	<b>15</b>
Séparateur de bac rectangulaire		<b>RPBBAC1S</b>	<b>19</b>

## Echelle murale repliable

- Fabrication : inox AISI 304L
- 8 niveaux
- A fixer au mur

- Avec sécurité bloquant l'échelle en position ouverte



Permet de mettre toutes dimensions de plaques, selon écartement



RPMR8



Expédition sous 48h

H x P mm	Kg	Réf.	€
700 x 400	4	<b>RPMR8</b>	<b>457</b>

## Supports de cuisson boulangers et pâtisseries

### >> Plaques pâtisseries



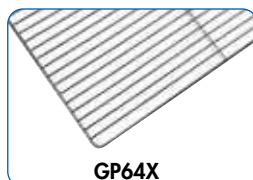
P64N



P64A

Désignation	I x L mm	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
Plaque pâtisseries en tôle noire	400 x 600	<b>P64N</b>	<b>28</b>
Plaque pâtisseries en tôle alu	400 x 600	<b>P64A</b>	<b>28</b>

### >> Grille inox



GP64X

I x L mm	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
600 x 400	<b>GP64X</b>	<b>18</b>
600 x 800	<b>GP68X</b>	<b>58</b>



## Echelles gastronormes pour bacs GN1/1

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec pare-chocs caoutchouc

- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions des chariots

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, avec butées avant et arrière en forme de S



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle  
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps  
Butées sur les cornières - Pare-chocs



### >> Sans barre d'arrêt

Expédition sous 48h

Désignation	L ↑ mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
8 niveaux* GN1/1	77	385 x 563 x 900	11	<b>RPS08G1P</b>	<b>553</b>
17 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1641	17	<b>RPS17G1P</b>	<b>616</b>
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	<b>RPS20G1P</b>	<b>682</b>

\* Avec plan de travail

### >> Avec barre d'arrêt

Désignation	L ↑ mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
17 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1641	17	<b>RPS17G1PB</b>	<b>649</b>
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	<b>RPS20G1PB</b>	<b>716</b>

## Echelles gastronormes pour bacs GN2/1



### >> Sans barre d'arrêt

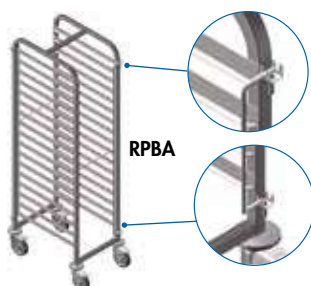
Expédition sous 48h

Désignation	L ↑ mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
8 niveaux* GN2/1	77	590 x 683 x 900	11	<b>RPS08G2P</b>	<b>590</b>
17 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1641	17	<b>RPS17G2P</b>	<b>678</b>
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	<b>RPS20G2P</b>	<b>725</b>

\* Avec plan de travail

### >> Avec barre d'arrêt

Désignation	L ↑ mm L ↓	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
17 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1641	17	<b>RPS17G2PB</b>	<b>713</b>
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	<b>RPS20G2PB</b>	<b>759</b>



OPTION	PLUS-VALUE :	Réf.	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence			<b>118</b>
Plus-value pour 1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité souhaitée)	<b>RPBA</b>		<b>151</b>

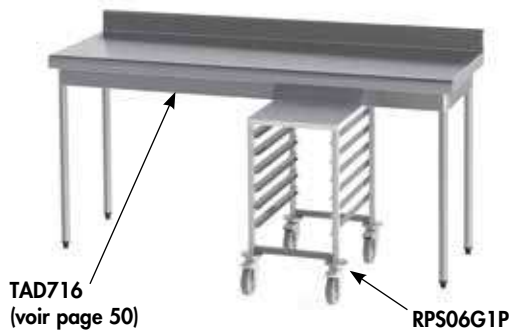
## Echelles à glisser sous une table

- Avec plans de travail

- 6 paires de glissières



Gain de place



### >> Pour bacs GN1/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
6 niveaux GN1/1	77	385 x 563 x 746	11	<b>RPS06G1P</b>	<b>543</b>

### >> Pour bacs GN2/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
6 niveaux GN2/1	77	590 x 683 x 746	12.5	<b>RPS06G2P</b>	<b>579</b>



## Housse de protection pour échelles gastronomes

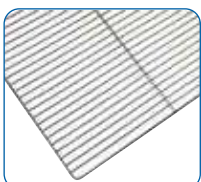
- Housse transparente lavable

- Fermeture à glissières



Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Pour échelle GN1/1	600 x 410 x 1640	<b>RPG1HOU</b>	<b>314</b>
Pour échelle GN2/1	720 x 610 x 1640	<b>RPG2HOU</b>	<b>314</b>

## Supports de cuisson GN



Désignation	l x L mm	GRILLE INOX		PLAQUE GASTRO EN TÔLE NOIRE	
		Réf.	PRIX DÉPART USINE €	Réf.	PRIX DÉPART USINE €
GN1/1	325 x 530	<b>GG11X</b>	<b>17</b>	<b>PG11N</b>	<b>20</b>
GN2/1	530 x 650	<b>GG21X</b>	<b>30</b>	<b>PG21N</b>	<b>39</b>

### Les dimensions des bacs gastronomes :

- ▶ GN1/1 : 530 x 325 mm
- ▶ GN1/4 : 265 x 162 mm
- ▶ GN2/3 : 354 x 325 mm
- ▶ GN1/6 : 176 x 162 mm
- ▶ GN1/2 : 325 x 265 mm
- ▶ GN1/9 : 108 x 176 mm
- ▶ GN1/3 : 325 x 176 mm
- ▶ GN2/4 : 162 x 530 mm

## Echelles gastronormes encastrables pour bacs GN

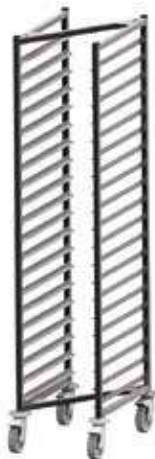
- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L
- Structure en tubes soudés 25 x 25

- assemblés en profil Z pour encastrer (avec renfort dans les angles)
- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur

- 15/10°, avec butées avant et arrière, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle - A frein  
 Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène -  
 Aucune corrosion dans le temps  
 Butées sur les cornières - Pare-chocs - Cordon de soudure = robustesse

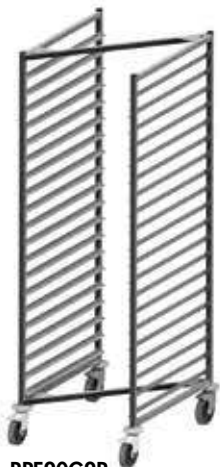


RPE20G1P

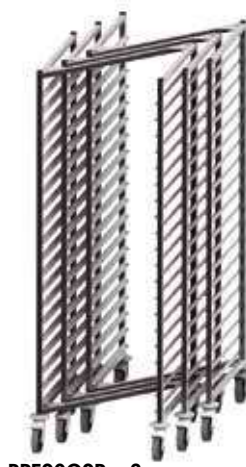
### >> Modèle GN1/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
20 niveaux GN1/1	77	386 x 552 x 1797	20	<b>RPE20G1P</b>	<b>920</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence		<b>118</b>



RPE20G2P



RPE20G2P x 3

### >> Modèle GN2/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
20 niveaux GN2/1	77	588 x 672 x 1797	23	<b>RPE20G2P</b>	<b>1 003</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence		<b>118</b>

## Chariot cuvier encastrable

- Tube : 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes : dont 2 à frein, chape polyamide

- Capacité : 2 bacs GN1/1 ou 1 bac GN2/1 (profondeur : 200 mm maxi) (livré sans bac)

- Charge admise : 100 kg



CVE21P



 Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
555 x 705 x 860	8	<b>CVE21P</b>	<b>537</b>



## Echelles encastrables renforcées

- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L
- Structure en tubes soudés de 25x25 mm, assemblée en profil en Z en encastrement
- Modèles renforcés par un troisième Z central

- Glissières en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, avec butées avant et arrière, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance



**Spécial lourde charge**  
 Jusque 240 kg par chariot  
 avec un maximum de 30 kg  
 par niveau



RPER19G1P

### >> Modèle GN1/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
19 niveaux GN1/1	77	386 x 552 x 1797	25	<b>RPER19G1P</b>	<b>1 098</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence		<b>118</b>



RPER19G2P

### >> Modèle GN2/1

Désignation	L ↑ ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE	
				Réf.	€
19 niveaux GN2/1	77	588 x 672 x 1797	28.5	<b>RPER19G2P</b>	<b>1 128</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence		<b>118</b>



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle - A frein  
 Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène -  
 Aucune corrosion dans le temps  
 Butées sur les cornières - Pare-chocs - Cordon de soudure = robustesse



## Chariots de service multi-usages

- Tube : inox AISI 304L cintré de Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec

- pare-chocs plastique
- Plateaux emboutis à angles arrondis vissés sur arceaux Ø 25 mm

- Charge maximale par plateau : 80 kg
- Chariot livré en kit à plat ou monté à la demande



CS583M

### >> Plateaux de 800 x 500 mm

Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)		LIVRÉ MONTÉ	
			Réf.	€	Réf.	€
2 plateaux	820 x 520 x 940	12	<b>CS582D</b>	<b>399</b>	<b>CS582M</b>	<b>477</b>
3 plateaux	820 x 520 x 940	15	<b>CS583D</b>	<b>491</b>	<b>CS583M</b>	<b>597</b>



CS6102M

### >> Plateaux de 1000 x 600 mm

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)		LIVRÉ MONTÉ	
			Réf.	€	Réf.	€
2 plateaux	1020 x 620 x 940	14	<b>CS6102D</b>	<b>491</b>	<b>CS6102M</b>	<b>569</b>
3 plateaux	1020 x 620 x 940	20	<b>CS6103D</b>	<b>635</b>	<b>CS6103M</b>	<b>727</b>

### >> Accessoires



CSPP



CS58HOU

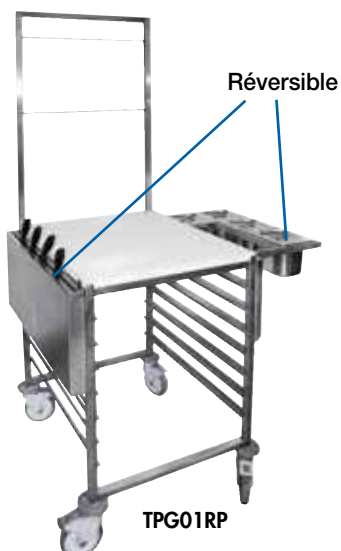


CSPC



Désignation	Kg	Réf.	€
4 roulettes inox dont 2 à frein pour CS		<b>RX-ECH/CS</b>	<b>118</b>
Support sac poubelle	2	<b>CSPP</b>	<b>349</b>
Bac à couverts GNI/3	1	<b>CSPC</b>	<b>147</b>
Housse lavable avec fermeture à glissière	pour modèles CS582 / CS583	<b>CS58HOU</b>	<b>363</b>
	pour modèles CS6102 / CS6103	<b>CS61HOU</b>	<b>396</b>

## Chariot du chef



TPG01RP

- Piétement soudé en tube inox AISI 304L 25x25
- Dessus en polyéthylène réversible blanc épaisseur 25 mm
- Sur roulettes chape polyamide Ø 125 dont 2 à freins, avec pare-chocs caoutchouc
- Equipé d'un support amovible pour 6 bacs gastros GNI/6 (non fournis)

- Piétement à glissières sur 7 niveaux espacés de 80 mm pour GN2/1
- Une boîte de rangement latérale amovible pour les couteaux et une tringle porte-accessoires sont également présentes sur ce produit.

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
590 x 675 x 900/1750	12	<b>TPG01RP</b>	<b>2 112</b>

## Chariots cafétéria

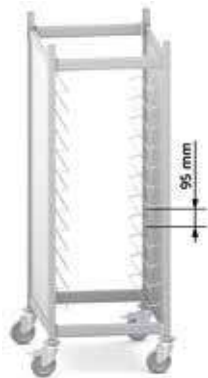
- Couleur des 2 panneaux latéraux : blanc RAL9016
- **Maniable et solide** : montants construits en aluminium anodisé

- 20 microns, panneaux latéraux en matière thermoplastique
- 4 roulettes galva dont 2 à freins avec butées de protection

- Charge maxi 120kg
- Livrés démontés
- Autres couleurs pour les panneaux latéraux : nous consulter



RP12EN1



### >> 12 plateaux : 12 niveaux - 1 plateau par niveau

- 1 plateau EURONORME (530 x 370 mm) par niveau
- Espacement inter niveaux : 95 mm
- Compatible autres plateaux : Dim entrée plateau de 340 mm mini à 370 mm maxi - Longueur maxi plateau 530 mm
- Sens entrée plateau :



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot 12 plateaux - 1 plateau par niveau	505 x 680 x 1680*	29	<b>RP12EN1</b>	<b>1 099</b>

\*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

Désignation	Réf.	€
Kit adaptation chariots de plateaux EN à GN pour RP12EN1	<b>RP12KIT</b>	<b>73</b>

### >> 24 plateaux : 12 niveaux - 2 plateaux par niveau

- 2 plateaux EURONORME (530 mm x 370 mm) par niveau (soit 24 plateaux au total)
- Espacement inter niveaux : 95 mm
- Compatible autres plateaux : Dim Entrée plateau de 500 mm mini à 530 mm maxi - Longueur cumulée maxi des plateaux : 740 mm
- Sens entrée plateau :



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot 24 plateaux - 2 plateaux par niveau	665 x 910 x 1680*	32	<b>RP12EN2</b>	<b>1 161</b>

\*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

## Pupitres

- Inox AISI 304L
- Couvercle : avec serrure - Incliné à 10° avec butées pour retenir les documents



PU01



PU01PR

### >> Mural

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
520 x 520 x 165	7	<b>PU01</b>	<b>414</b>

### >> Sur piétement à roulettes

- Pieds : en tube carré inox AISI 304L de 25 x 25, sur 4 roulettes chape zinguée dont 2 à frein
- Etagère basse à 245 mm du sol

Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
520 x 520 x 1150	13	<b>PU01PR</b>	<b>796</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox dont 2 à frein Ajouter X à la fin de la référence		<b>160</b>

## Chariots plate-forme

• Tube : inox AISI 304L soudé de 25 x 25 mm

• 4 roulettes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée

• Charge possible : 350 kg



Poignée surélevée = meilleure préhension et stature ergonomique  
Pratique pour manutention lourde et volumineuse

### >> À claires voies



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot à claires voies	1200 x 600 x 950	14	<b>CPF1206</b>	<b>895</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence		<b>160</b>

### >> Avec plateau inox plein amovible



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot plein avec tôle arrondie	1200 x 600 x 950	20	<b>CPF1206P</b>	<b>1 024</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence		<b>160</b>

### >> Avec plateau inox plein et 2 butées angulaires caoutchouc intégrées

• 2 butées angulaires en caoutchouc



CPF1206C

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot plein avec tôle rectangulaire et butées intégrées	1200 x 600 x 950	20	<b>CPF1206C</b>	<b>1 057</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	€
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence		<b>160</b>

## Chariots porte-casiers et porte-plateaux

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 mm sans frein, chape zinguée
- Livrés sans casiers ni plateaux
- Charge statique maxi : 300 kg
- Charge roulante maxi : 200 kg



Poignée surélevée = meilleure préhension et stature ergonomique

### >> Version plateau tout inox AISI 304L



CC55

CC64

#### Sans guidon

 Expédition sous 48h

SANS GUIDON - Hauteur 166 mm				
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Pour casiers de 500 x 500	515 x 515	7	<b>CC55</b>	<b>188</b>
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 416	7	<b>CC64</b>	<b>200</b>



CC55M

CC64M

#### Avec guidon

 Expédition sous 48h

AVEC GUIDON - Hauteur 950 mm				
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Pour casiers de 500 x 500	515 x 615	9	<b>CC55M</b>	<b>290</b>
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 516	9	<b>CC64M</b>	<b>303</b>

OPTION	Réf.	€
4 roulettes chape inox (Ø 100) sans frein	<b>RX-CC</b>	<b>160</b>

### >> Version plateau ABS



CCP55

#### Sans guidon

SANS GUIDON - Hauteur 230 mm				
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Pour casiers de 500 x 500	540 x 540	5	<b>CCP55</b>	<b>245</b>



CCP55M

#### Avec guidon

AVEC GUIDON - Hauteur 980 mm				
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Pour casiers de 500 x 500	540 x 540	6	<b>CCP55M</b>	<b>316</b>

## Bac mobile

- Fabrication inox 304L
- Dimensions du bac : 800 x 596 x 450 mm

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 chape inox dont 2 à frein

- Vidange par vanne 1/4 de tour, Ø 1/2 (15/21)
- Pieds tube  $\square$  40 x 40



Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
190 litres	28	815 x 610 x 755	<b>PM210RX</b>	<b>1 128</b>

## Chariots d'égouttage et de stockage de bacs GN

- Structure tube inox 25 x 25 mm
- Support en fil inox

- Roulettes en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec freins, tenue en

- température : -20°C à +60°C
- Livré démonté (visserie fournie)



### >> 3 niveaux

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
2 niveaux en GN1/1 et 1 niveau en GN2/1	30	1250 x 575 x 1870	<b>CEG3</b>	<b>1 729</b>



### >> 4 niveaux

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
4 niveaux en GN1/1	34	1250 x 575 x 1870	<b>CEG4</b>	<b>1 920</b>

(le 4 niveaux peut se transformer en 3 niveaux en ne montant pas le dernier niveau)

OPTION	Réf.	€ Unitaire
Barre amovible anti-chute (prévoir 1 barre par niveau)	<b>CEGB</b>	<b>75</b>



  
**Possibilités de stockage**

Niveaux	Couvercles, grilles, bacs hauteur 20 mm			Bacs hauteur 40, 55, 65 mm			Bacs hauteur 100 mm			Bacs hauteur 150 mm			Bacs hauteur 200 mm		
	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1
3	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4	256	128	-	128	64	-	80	40	-	48	24	-	40	20	-

## Chariots à niveau constant

### >> Pour assiettes chaudes rondes



CNCA

- Construction intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Chauffant statique non ventilé
- 2 silos livrés avec 2 couvercles en inox (en forme de cloche)
- Pour assiettes de Ø 200 à 260 mm
- 65 assiettes par silo
- Charge maxi totale : 140 kg
- Régulation thermostatique de 0° à 100° (avec thermostat de sécurité)
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- 230 V mono - 50/60 Hz - 1400 W



Bonne isolation  
Poignée de manutention à préhension aisée

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
998 x 442 x H 1049 avec cloche (H 899 sans cloche)	39	<b>CNCA</b>	<b>2 154</b>

### >> Pour casiers 500 x 500



CNCC

- Inox
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
- Charge maximale : 120 kg
- Pour 7 casiers à vaisselle 500 x 500 x H 100 mm
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- Le réglage du niveau de présentation des casiers se fait en enlevant des ressorts

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
805 x 545 x 974	23	<b>CNCC</b>	<b>1 780</b>

### >> Pour plateaux



CNCP

- Conception en inox
  - Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
  - 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
  - Butées de protection
- Capacité :**
- 100 à 120 plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm
  - 200 à 240 plateaux fast-food 350 x 270 mm (livré sans plateaux)
  - Charge maxi : 120 kg (à partir de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure)
  - Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
805 x 545 x 974	28	<b>CNCP</b>	<b>1 780</b>

### >> Pour plateaux - Spécial convoyeur



CNCPC

Idem chariots pour plateaux type CNCP, plus :

- Equipé de 2 parois latérales en inox 1,5 mm d'épaisseur pour guidage des plateaux en fin de convoyeur
- Charge maxi : 120 kg

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
805 x 545 x 974	28	<b>CNCPC</b>	<b>1 995</b>

## Chariots à assiettes

- Tube inox AISI 304L cintré Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes chape polyamide Ø 125 mm dont 2 avec freins,

- avec pare-chocs caoutchouc
- 2 séparations amovibles en fil d'inox servant de grille anti-chute

- Option : Housse anti-poussière en PVC 30/100°

### >> Chariot pour 200 assiettes - Modèle bas

- Charge maximale : 150 kg



CPA200



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Modèle bas pour 200 assiettes	910 x 366 x 761	20	<b>CPA200</b>	<b>631</b>

### >> Chariot pour 400 assiettes - Modèle bas

- Charge maximale : 200 kg



CPA400



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Modèle bas pour 400 assiettes	910 x 613 x 742	25	<b>CPA400</b>	<b>724</b>

### >> Meuble de rangement pour chariots modèles bas

- Portes battantes.
- Tout inox AISI 304L.
- Dessus adossé bords rayonnés, rayon de 20, bord tombé de 60mm, en tôle inox ép. 15/10° renforcé.

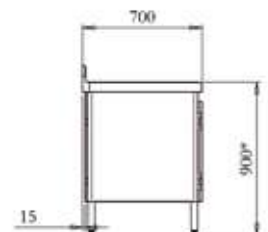
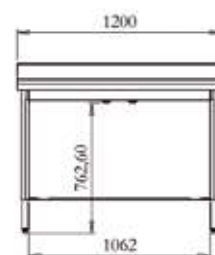
- Dossieret arrière 100x20 avec dessus incliné. 4 pieds Ø38 sur vérins ABS.
- Caisson bas avec 2 portes battantes avec poignées intégrées, sans serrure.

- Sans plancher bas pour le passage des chariots. Chariots à assiettes hors fourniture (Chariots à assiettes référence CPA200 ou CPA400).

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Meuble pour CPA200/400	1200 x 700 x 900	44	<b>MDCPA712</b>	<b>2 661</b>



MDCPA200 + CPA400





## Chariots à assiettes

### >> Chariot pour 200 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 150 kg




Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Modèle haut pour 200 assiettes	910 x 366 x 990	22	<b>CPA200H</b>	<b>842</b>

### >> Chariot pour 400 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 200 kg




Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Modèle haut pour 400 assiettes	910 x 638 x 990	27	<b>CPA400H</b>	<b>1 075</b>

### >> Housses PVC armé




Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Housse pour CPA200	940 x 395 x 550	<b>CPAHOU200</b>	<b>122</b>
Housse pour CPA200H ou pour (CPA200 + CPASBAC)	940 x 500 x 890	<b>CPAHOU200H</b>	<b>268</b>
Housse pour CPA400	940 x 650 x 550	<b>CPAHOU400</b>	<b>152</b>
Housse pour CPA400H ou pour (CPA400 + CPASBAC)	940 x 770 x 890	<b>CPAHOU400H</b>	<b>270</b>

### >> Option



Désignation	Kg	Réf.	€
Ramasse-couverts* en inox AISI 304L à fixer sur chariots CPA200 (H) et CPA400 (H)	2.5	<b>CPASBAC</b>	<b>206</b>

\* Pour bac gastro GNI/3 non fourni

## Chariot étuve

- Chariot étuve de remise en température avec châssis tubulaire inox.
- 12 niveaux de rangement mixte GN1/1 et 600 x 400 mm (12 plaques 600 x 400 ou 11 bacs gastros GN1/1).
- Remise en température par convection, puissance de chauffe 3.2kW, température maximale de 220°C.
- Habillage inox/Alunox, pour un poids optimisé. L'Alunox évite les traces de doigts et donc limite le nettoyage.
- Caisse complètement soudée et rayonnée en partie basse (aucune rétention bactérienne en zone de chauffe) et échelles facilement amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Design travaillé avec des rayons sur la porte et sur le dessus, poignée de levage pour la manutention.
- Régulation électronique pour une gestion des températures au degré près (économies d'énergie).



CE12



L x l x H mm	Kg	Puissance	Réf.	€
615 x 970 x 1170	95	230 V	<b>CE12</b>	<b>5 384</b>

# 4



Léger Robuste  
Maniable Pratique



IDÉAL POUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE  
ET LIAISONS CHAUDES

IDÉAL TRAITEUR ET ÉVÈNEMENTIEL

# ➤ Rayonnage de stockage

Structure aluminium et clayettes polypropylène



**new**



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

P. 130 à 133 Rayonnage modulable standard  
P. 134 Rayonnage mobile  
P. 135 Rayonnage gamme économique

# Rayonnage modulable de stockage

## AVEC STRUCTURE ALUMINIUM ET CLAYETTES EN POLYPROPYLENE

- Rayonnage de stockage spécialement conçu pour l'entreposage de produits alimentaires en chambres froides (positives et négatives)
- Hauteurs possibles : 1780 / 1810 mm
- Inattaquables par les acides de base, exempt de bactéries, entièrement démontables et lavables en machine



**+** Grande robustesse  
Ultra modulable

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

**alu** Inoxydable, structure en aluminium anodisé



Modulables à volonté pour s'adapter à toutes les contraintes de dimensions  
Possibilité de départ en angle sans démontage du linéaire principal  
Niveaux réglables tous les 150 mm sur 11 niveaux



Clayettes en polypropylène aptes au contact alimentaire  
Amovibles et lavables en machine à laver



Montage facile par 1 seule personne sans outil  
Livré sur vérins (réglables sur 30 mm)  
Disponible sur roulettes pivotantes polyamide en option (Ø 125 mm dont 2 à frein)



Clayettes ajourées pour une parfaite circulation du froid et pour le stockage des denrées alimentaires en chambres froides

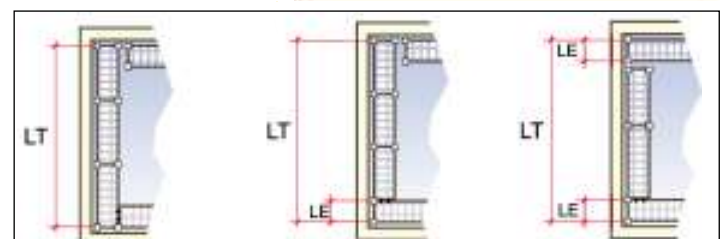
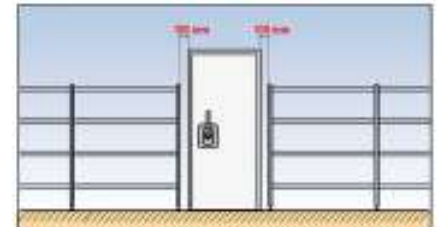
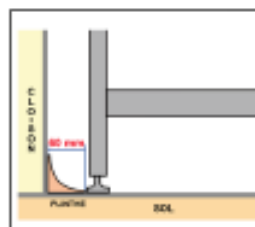


Grande robustesse et forte capacité de charge  
Charge admissible par niveau pour rayonnage standard sur vérins : 230 kg répartis par niveau



## >> Astuces pratiques pour prise de côtes

- Les plinthes des panneaux de chambres froides étant généralement arrondies, nous vous recommandons lors de la prise de cotes, de réserver 60 mm.
- En effet, pour une meilleure stabilité, les pieds des échelles doivent être positionnés sur un sol plat.
- Il est également nécessaire de réserver 100 mm de part et d'autre des portes pour une meilleure accessibilité.
- Lors de la prise de dimensions et selon l'implantation choisie, ne pas oublier de soustraire de la longueur totale (LT), la ou les largeur(s) de l'étagère (LE).



## Rayonnage complet standard H 1780 / 1810 mm



**i** EPAISSEUR DES ECHELLES = 32 mm

	HAUTEUR 1780 / 1810 mm		PROFONDEUR 400 mm				PROFONDEUR 500 mm				
	Longueur hors tout mm	Longueur des niveaux composant le rayonnage complet	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		
			Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	
<b>2 ECHELLES TERMINALES</b>	594	531	42499.01	272	42699.01	315	43499.01	285	43699.01	328	
	683	620	42500.01	281	42700.01	324	43500.01	294	43700.01	339	
	772	709	42502.01	287	42702.01	335	43502.01	300	43702.01	350	
	857	794	42504.01	307	42704.01	361	43504.01	322	43704.01	378	
	946	883	42506.01	315	42706.01	369	43506.01	330	43706.01	389	
	1035	972	42508.01	322	42708.01	380	43508.01	339	43708.01	400	
	1124	1061	42510.01	330	42710.01	389	43510.01	348	43710.01	411	
	1209	1146	42512.01	350	42712.01	415	43512.01	367	43712.01	438	
	1298	1235	42514.01	356	42714.01	426	43514.01	376	43714.01	449	
	1387	1324	42516.01	363	42716.01	434	43516.01	384	43716.01	460	
	1476	1413	42518.01	372	42718.01	445	43518.01	393	43718.01	471	
	1561	1498	42520.01	391	42720.01	471	43520.01	413	43720.01	499	
<b>2 ECHELLES TERMINALES + 1 CENTRALE</b>	1681	794 + 794	42522.01	531	42722.01	633	43522.01	557	43722.01	665	
	1774	972 + 709	42524.01	527	42724.01	626	43524.01	553	43724.01	661	
	1859	972 + 794	42526.01	546	42726.01	652	43526.01	575	43726.01	687	
	1948	972 + 883	42528.01	553	42728.01	663	43528.01	583	43728.01	700	
	2037	972 + 972	42530.01	562	42730.01	672	43530.01	590	43730.01	711	
	2126	1061 + 972	42532.01	568	42732.01	683	43532.01	598	43732.01	721	
	2211	1146 + 972	42534.01	588	42734.01	708	43534.01	620	43734.01	750	
	2300	1146 + 1061	42536.01	594	42736.01	717	43536.01	629	43736.01	760	
	2385	1146 + 1146	42538.01	613	42738.01	745	43538.01	648	43738.01	786	
	2474	1146 + 1235	42540.01	622	42740.01	754	43540.01	657	43740.01	799	
	2563	1324 + 1146	42542.01	629	42742.01	765	43542.01	665	43742.01	810	
	2652	1324 + 1235	42544.01	637	42744.01	773	43544.01	674	43744.01	821	
	2741	1324 + 1324	42546.01	644	42746.01	784	43546.01	683	43746.01	832	
	2826	1235 + 1498	42548.01	663	42748.01	810	43548.01	702	43748.01	860	
2915	1324 + 1498	42550.01	670	42750.01	819	43550.01	711	43750.01	870		
3004	1413 + 1498	42552.01	678	42752.01	829	43552.01	719	43752.01	881		
3089	1498 + 1498	42554.01	698	42754.01	855	43554.01	739	43754.01	909		
<b>2 ECHELLES TERMINALES + 2 CENTRALES</b>	3214	1146 + 972 + 972	42556.01	825	42756.01	1 002	43556.01	873	43756.01	1 058	
	3303	1235 + 972 + 972	42558.01	834	42758.01	1 011	43558.01	879	43758.01	1 069	
	3392	1324 + 972 + 972	42560.01	840	42760.01	1 022	43560.01	888	43760.01	1 082	
	3481	1324 + 972 + 1061	42562.01	849	42762.01	1 030	43562.01	896	43762.01	1 093	
	3570	1324 + 1061 + 1061	42564.01	855	42764.01	1 041	43564.01	905	43764.01	1 104	
	3651	1235 + 1146 + 1146	42566.01	888	42766.01	1 082	43566.01	937	43766.01	1 147	
	3740	1146 + 1235 + 1235	42568.01	894	42768.01	1 093	43568.01	946	43768.01	1 158	
	3829	1235 + 1235 + 1235	42570.01	903	42770.01	1 104	43570.01	955	43770.01	1 169	
	3918	1235 + 1235 + 1324	42572.01	909	42772.01	1 112	43572.01	963	43772.01	1 182	
	4007	1324 + 1235 + 1324	42574.01	916	42774.01	1 123	43574.01	972	43774.01	1 192	
	4096	1324 + 1324 + 1324	42576.01	924	42776.01	1 132	43576.01	981	43776.01	1 203	
	4181	1235 + 1324 + 1498	42578.01	944	42778.01	1 158	43578.01	1 000	43778.01	1 231	
	4270	1324 + 1324 + 1498	42580.01	950	42780.01	1 169	43580.01	1 009	43780.01	1 242	
	4355	1235 + 1498 + 1498	42582.01	970	42782.01	1 194	43582.01	1 028	43782.01	1 268	
	4444	1324 + 1498 + 1498	42584.01	978	42784.01	1 203	43584.01	1 037	43784.01	1 281	
	<b>2 ECHELLES TERMINALES + 3 CENTRALES</b>	4568	1146 + 1061 + 1061 + 1146	42586.01	1 106	42786.01	1 350	43586.01	1 171	43786.01	1 430
		4653	1146 + 1061 + 1146 + 1146	42588.01	1 125	42788.01	1 376	43588.01	1 190	43788.01	1 458
4742		1146 + 1061 + 1146 + 1235	42590.01	1 134	42790.01	1 387	43590.01	1 199	43790.01	1 469	
4827		1146 + 1146 + 1146 + 1235	42592.01	1 153	42792.01	1 413	43592.01	1 218	43792.01	1 497	
4916		1146 + 1146 + 1235 + 1235	42594.01	1 160	42794.01	1 421	43594.01	1 227	43794.01	1 508	
5005		1146 + 1235 + 1235 + 1235	42596.01	1 169	42796.01	1 432	43596.01	1 236	43796.01	1 518	
5094		1146 + 1235 + 1235 + 1324	42598.01	1 175	42798.01	1 441	43598.01	1 244	43798.01	1 529	
5183		1146 + 1235 + 1324 + 1324	42600.01	1 182	42800.01	1 452	43600.01	1 253	43800.01	1 540	
5272		1235 + 1235 + 1324 + 1324	42602.01	1 190	42802.01	1 460	43602.01	1 261	43802.01	1 553	
5361		1235 + 1324 + 1324 + 1324	42604.01	1 197	42804.01	1 471	43604.01	1 270	43804.01	1 564	
5450		1324 + 1324 + 1324 + 1324	42606.01	1 203	42806.01	1 480	43606.01	1 279	43806.01	1 575	
5535		1235 + 1324 + 1324 + 1498	42608.01	1 225	42808.01	1 506	43608.01	1 298	43808.01	1 603	
5624		1324 + 1324 + 1324 + 1498	42610.01	1 231	42810.01	1 516	43610.01	1 307	43810.01	1 614	
5709		1235 + 1324 + 1498 + 1498	42612.01	1 251	42812.01	1 542	43612.01	1 326	43812.01	1 639	
5798		1324 + 1324 + 1498 + 1498	42614.01	1 257	42814.01	1 551	43614.01	1 335	43814.01	1 652	
5883		1235 + 1498 + 1498 + 1498	42616.01	1 277	42816.01	1 577	43616.01	1 356	43816.01	1 678	
5972	1324 + 1498 + 1498 + 1498	42618.01	1 285	42818.01	1 588	43618.01	1 365	43818.01	1 689		
<b>2 ECH. TERMINALES + 4 CENTRALES</b>	6271	1235 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42620.01	1 441	42820.01	1 771	43620.01	1 525	43820.01	1 879	
	6360	1324 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42622.01	1 447	42822.01	1 780	43622.01	1 534	43822.01	1 890	
	6534	1498 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42624.01	1 475	42824.01	1 817	43624.01	1 562	43824.01	1 929	
	6712	1498 + 1235 + 1235 + 1235 + 1324	42626.01	1 488	42826.01	1 836	43626.01	1 579	43826.01	1 950	
	6886	1498 + 1235 + 1235 + 1235 + 1498	42628.01	1 516	42828.01	1 871	43628.01	1 609	43828.01	1 989	
	7064	1324 + 1235 + 1324 + 1498 + 1498	42630.01	1 531	42830.01	1 890	43630.01	1 624	43830.01	2 011	
	7238	1498 + 1235 + 1324 + 1498 + 1498	42632.01	1 557	42832.01	1 927	43632.01	1 655	43832.01	2 050	
	7501	1498 + 1324 + 1498 + 1498 + 1498	42634.01	1 592	42834.01	1 972	43634.01	1 691	43834.01	2 100	
	7675	1498 + 1498 + 1498 + 1498 + 1498	42636.01	1 618	42836.01	2 007	43636.01	1 719	43836.01	2 138	

## Rayonnage additionnel linéaire H 1780 / 1810 mm

- Composé de 3 ou 4 niveaux et d'une échelle centrale
- Livré avec une échelle centrale permettant l'accroche de niveaux de part et d'autre grâce au pion d'accrochage double fourni.



**i** Echelle terminale = échelle simple = accroche des niveaux sur un seul côté

Echelle centrale = échelle double = accroche des niveaux de part et d'autre de l'échelle

**i** EPAISSEUR DES ECHELLES = 32 mm



	HAUTEUR 1780 / 1810 mm		PROFONDEUR 400 mm				PROFONDEUR 500 mm			
	Longueur hors tout mm	Longueur des niveaux composant le rayonnage additionnel	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
<b>1 ECHELLE CENTRALE</b>	563	531	42678.01	190	42878.01	229	43678.01	199	43878.01	240
	652	620	42680.01	199	42880.01	240	43680.01	207	43880.01	251
	741	709	42682.01	205	42882.01	248	43682.01	216	43882.01	261
	826	794	42684.01	225	42884.01	274	43684.01	238	43884.01	289
	915	883	42686.01	233	42886.01	285	43686.01	244	43886.01	300
	1004	972	42688.01	240	42888.01	294	43688.01	253	43888.01	311
	1093	1061	42690.01	246	42890.01	305	43690.01	261	43890.01	322
	1178	1146	42692.01	266	42892.01	330	43692.01	283	43892.01	350
	1267	1235	42694.01	274	42894.01	339	43694.01	292	43894.01	361
	1356	1324	42696.01	281	42896.01	350	43696.01	298	43896.01	372
	1445	1413	42900.01	289	42920.01	359	43900.01	307	43920.01	384
	1530	1498	42902.01	309	42922.01	384	43902.01	328	43922.01	410

## Rayonnage d'angle

Vous souhaitez acheter du rayonnage d'angle ? Optez pour notre rayonnage en kit !  
 (voir page suivante)

Pour votre rayonnage d'angle, il vous faut :

- 3, 4 ou 5 niveaux supplémentaires
- 1 ou plusieurs échelle(s) terminale(s) et/ou centrale(s) en fonction de votre configuration.
- Autant de paires d'accroches d'angle que de niveaux supplémentaires

Démonstration :

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

- > 4 niveaux supplémentaires (Ref. 46627.01)
- > 1 échelle terminale (Ref. 46664.01)
- > 4 paires d'accroches d'angle (Ref. 46930.01)



Vous souhaitez une autre composition non présente dans les tableaux de rayonnage standard ?

Composez vous-même votre propre rayonnage !

**EN KIT**

## Niveau supplémentaire complet SEUL \*

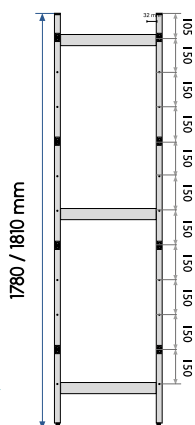
\*Clayettes et longerons - Sans pions d'accrochage



Longueur mm	PROFONDEUR 400 mm		PROFONDEUR 500 mm	
	Réf.	€	Réf.	€
531	<b>46616.01</b>	<b>35</b>	<b>46716.01</b>	<b>37</b>
620	<b>46618.01</b>	<b>39</b>	<b>46718.01</b>	<b>41</b>
709	<b>46620.01</b>	<b>41</b>	<b>46720.01</b>	<b>43</b>
794	<b>46622.01</b>	<b>48</b>	<b>46722.01</b>	<b>50</b>
883	<b>46623.01</b>	<b>50</b>	<b>46723.01</b>	<b>52</b>
972	<b>46624.01</b>	<b>52</b>	<b>46724.01</b>	<b>56</b>
1061	<b>46625.01</b>	<b>54</b>	<b>46725.01</b>	<b>58</b>
1146	<b>46626.01</b>	<b>60</b>	<b>46726.01</b>	<b>65</b>
1235	<b>46627.01</b>	<b>63</b>	<b>46727.01</b>	<b>67</b>
1324	<b>46628.01</b>	<b>65</b>	<b>46728.01</b>	<b>71</b>
1413	<b>46629.01</b>	<b>67</b>	<b>46729.01</b>	<b>73</b>
1498	<b>46630.01</b>	<b>73</b>	<b>46730.01</b>	<b>80</b>

## Echelles \*

\*Livrées avec des pions d'accrochage simples pour les échelles terminales et doubles pour les échelles centrales



Échelle réglable sur 11 niveaux  
au pas de 150 mm

### >> Sur vérins



ECHELLE 4 NIVEAUX	Hauteur mm	LARGEUR 400 mm		LARGEUR 500 mm	
		Réf.	€	Réf.	€
Terminale	1780/1810	<b>46664.01</b>	<b>89</b>	<b>46764.01</b>	<b>91</b>
Centrale	1780/1810	<b>46674.01</b>	<b>91</b>	<b>46774.01</b>	<b>95</b>

### >> Sur roulettes

• 2 Roulettes pivotantes dont 1 à frein Ø125 mm, tout polyamide



ECHELLE 4 NIVEAUX	Hauteur fixe mm	LARGEUR 400 mm		LARGEUR 500 mm	
		Réf.	€	Réf.	€
Terminale	1800	<b>46664.01-3</b>	<b>153</b>	<b>46764.01-3</b>	<b>156</b>
Centrale	1800	<b>46674.01-3</b>	<b>156</b>	<b>46774.01-3</b>	<b>158</b>

## Accrochage

### >> Paire d'accroches pour retour d'angle



Désignation	Réf.	€
Jeu de retour d'angle pour 1 niveau (1 paire)	<b>46930.01</b>	<b>6</b>

### >> Pion d'accrochage pour rayonnage standard



Désignation	Réf.	€
Pion d'accrochage simple pour échelle terminale	<b>41916.01</b>	<b>3</b>



Désignation	Réf.	€
Pion d'accrochage double pour échelle centrale permettant l'accroche de niveaux de part et d'autre	<b>41917.01</b>	<b>4</b>



# Rayonnage mobile

AVEC STRUCTURE ALUMINIUM ET CLAYETTES EN POLYPROPYLENE



- Un élément est fixé à chaque extrémité permettant de soutenir 2 profils de guidage en partie haute.
- Possibilité d'intercaler 2 à 7 éléments mobiles suivant les longueurs de 2800 à 6000 mm pour l'ensemble (attention de ménager un « couloir » d'accès d'une largeur de 800 mm minimum).

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



## IDÉAL POUR LES SOLS NON PLATS

Ces rayonnages étant suspendus en partie haute, il n'y a pas besoin de mettre des rails au sol contrairement aux autres solutions du marché. Cela permet ainsi l'installation de cette solution mobile même sur des sols non plats (tolérance dénivelé 30 mm)

## HYGIÈNE ASSURÉE

Ces rayonnages suspendus garantissent un nettoyage optimal des sols des chambres froides.

## >> FIXE - Hauteur 2292 mm

- Paire de rayonnage sur vérins
- 4 niveaux profondeur 500 mm
- Paire de barre de guidage L 6000 mm

Longueur hors tout mm	Long. des niveaux composant le rayonnage complet	2 échelles terminales	
		Réf.	€
1035	972	<b>47010.01</b>	<b>1 890</b>
1209	1146	<b>47030.01</b>	<b>1 966</b>
1387	1324	<b>47050.01</b>	<b>2 013</b>

## >> MOBILE - Hauteur 2292 mm

- Rayonnage sur roulettes
- 4 niveaux profondeur 500 mm

Longueur hors tout mm	Long. des niveaux composant le rayonnage complet	1 rayonnage mobile	
		Réf.	€
1035	972	<b>47015.01</b>	<b>823</b>
1209	1146	<b>47035.01</b>	<b>861</b>
1387	1324	<b>47055.01</b>	<b>883</b>

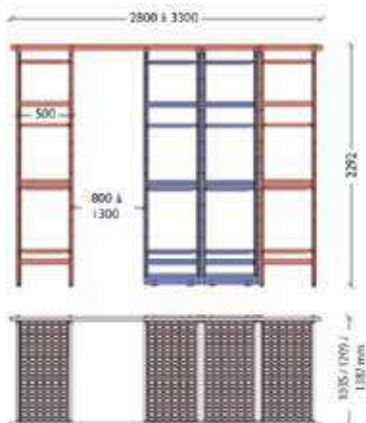
Dimensions spéciales : nous consulter

## >> Exemples

### EXEMPLE AVEC 2 ÉLÉMENTS ROULANTS

Pour cette composition, commandez :

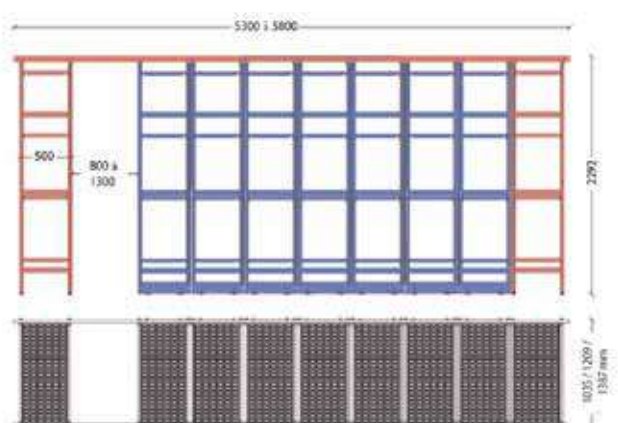
- 1 x **47010.01**
- 2 x 47015.01



### EXEMPLE AVEC 7 ÉLÉMENTS ROULANTS

Pour cette composition, commandez :

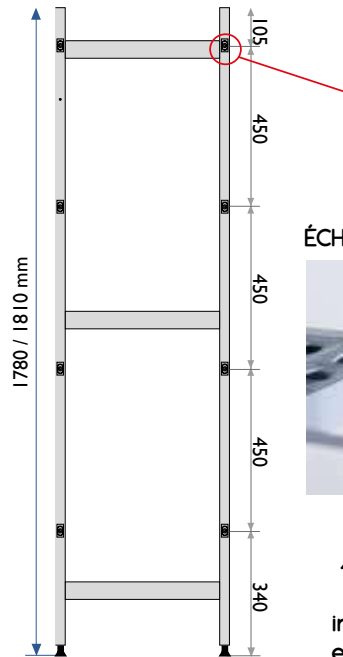
- 1 x **47010.01**
- 7 x 47015.01





# Rayonnage gamme économique

AVEC STRUCTURE ALUMINIUM ET CLAYETTES EN POLYPROPYLÈNE



ÉCHELLE POUR RAYONNAGE



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

 ÉPAISSEUR DES ÉCHELLES = 30 mm



Inoxydable, structure en aluminium anodisé



Clayettes en polypropylène aptes au contact alimentaire  
Amovibles et lavables en machine à laver



Clayettes ajourées pour une parfaite circulation du froid et pour le stockage des denrées alimentaires en chambres froides



Montage facile par 1 seule personne sans outil  
Livré sur vérins (réglables sur 30 mm) + 4 niveaux fixes non réglables espacés de 450 mm



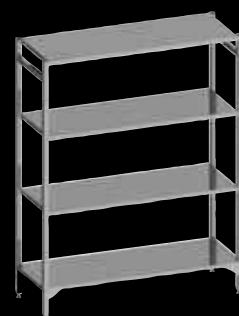
Grande robustesse et forte capacité de charge  
Charge admissible par niveau pour rayonnage sur vérins : 200 kg répartis par niveau

	HAUTEUR 1780 / 1810 mm		4 niveaux fixes non réglables			
	Longueur hors tout mm	Longueur des niveaux composant le rayonnage additionnel	Prof. 400 mm		Prof. 500 mm	
			Réf.	€	Réf.	€
<b>2 ÉCHELLES TERMINALES</b>	770	708	62702.01	285	63702.01	300
	1034	972	62708.01	328	63708.01	348
	1208	1146	62712.01	361	63712.01	384
	1386	1324	62716.01	378	63716.01	404
	1560	1498	62720.01	413	63720.01	441
<b>2 ÉCHELLES TERMINALES + 1 CENTRALE</b>	1772	708 + 972	62724.01	549	63724.01	581
	1946	708 + 1146	62728.01	581	63728.01	618
	2036	972 + 972	62730.01	590	63730.01	629
	2124	1324 + 708	62732.01	598	63732.01	637
	2210	1146 + 972	62734.01	624	63734.01	665
	2298	1498 + 708	62736.01	633	63736.01	674
	2388	1324 + 972	62738.01	642	63738.01	685
	2562	1324 + 1146	62742.01	674	63742.01	721
	2740	1324 + 1324	62746.01	693	63746.01	741
2914	1498 + 1324	62750.01	726	63750.01	778	
3088	1498 + 1498	62754.01	760	63754.01	814	
<b>2 ÉCH. TERMINALES + 2 CENTRALES</b>	3212	972 + 1146 + 972	62756.01	888	63756.01	944
	3390	1324 + 972 + 972	62760.01	905	63760.01	966
	3560	1146 + 1146 + 1146	62764.01	953	63764.01	1 017
	3738	1324 + 1146 + 1146	62768.01	972	63768.01	1 037
	3916	1324 + 1324 + 1146	62772.01	989	63772.01	1 058
	4094	1324 + 1324 + 1324	62776.01	1 007	63776.01	1 078
	4268	1498 + 1324 + 1324	62780.01	1 041	63780.01	1 115
<b>2 ÉCH. TERMINALES + 3 CENTRALES</b>	4442	1498 + 1498 + 1324	62784.01	1 074	63784.01	1 151
	4616	1498 + 1498 + 1498	62788.01	1 108	63788.01	1 186
	4736	1146 + 1146 + 1146 + 1146	62790.01	1 251	63790.01	1 335
	4914	1324 + 1146 + 1146 + 1146	62794.01	1 268	63794.01	1 354
	5096	1324 + 1324 + 1324 + 972	62798.01	1 270	63798.01	1 359
	5270	1324 + 1324 + 1324 + 1146	62802.01	1 302	63802.01	1 395
	5448	1324 + 1324 + 1324 + 1324	62806.01	1 322	63806.01	1 415
	5622	1498 + 1324 + 1324 + 1324	62810.01	1 354	63810.01	1 452
5796	1498 + 1498 + 1324 + 1324	62814.01	1 389	63814.01	1 488	
5970	1498 + 1498 + 1498 + 1324	62818.01	1 421	63818.01	1 523	
6144	1498 + 1498 + 1498 + 1498	62820.01	1 456	63820.01	1 560	

## ➤ Etagères Rayonnage tout inox



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



P. 137	Etagères murales pleines
P. 137	Etagères murales à claies
P. 138	Etagères murales sur crémaillères
P. 139	Etagères murales pour bacs gastros
P. 139	Rayonnage tout inox barreauté
P. 140	Rayonnage tout inox

## Etagères murales pleines sur consoles

- Livrées avec 2 consoles indépendantes à fixer au mur (visserie non fournie)
- 3 consoles à partir de 1800 mm de long
- Etagère : en tôle d'inox avec dossier arrière h.35 mm
- Charge admise : 50 kg répartis par mètre linéaire

Nouveau modèle  
encore plus pratique  
>> possibilité de décaler  
le plateau du mur  
Idéal pour le passage  
de la tuyauterie

Déport du mur  
ajustable de 0 à 50 mm



### >> Etagères à bords droits



 Expédition sous 48h

Longueur mm	LARGEUR 300 mm			LARGEUR 400 mm		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	6	<b>EMD103</b>	<b>185</b>	8	<b>EMD104</b>	<b>211</b>
1200	7.2	<b>EMD123</b>	<b>201</b>	9.6	<b>EMD124</b>	<b>236</b>
1400	8.4	<b>EMD143</b>	<b>223</b>	11.2	<b>EMD144</b>	<b>258</b>
1500	9	<b>EMD153</b>	<b>232</b>	12	<b>EMD154</b>	<b>273</b>
1600	9.6	<b>EMD163</b>	<b>241</b>	12.8	<b>EMD164</b>	<b>277</b>
1800	10.8	<b>EMD183</b>	<b>273</b>	14.4	<b>EMD184</b>	<b>316</b>
1900	11.4	<b>EMD193</b>	<b>281</b>	15.2	<b>EMD194</b>	<b>328</b>
2000	12	<b>EMD203</b>	<b>292</b>	16	<b>EMD204</b>	<b>340</b>
2400	16.4	<b>EMD243</b>	<b>323</b>	19.2	<b>EMD244</b>	<b>381</b>

**i** SUR MESURE : autre longueur, +15 % sur le prix de la longueur standard inférieure (max. 2500 en bords droits, 2200 en rayonné)

### >> Etagères à bords rayonnés

- Base rayonnée (R10) et bord avant avec un rayon de 20 mm - Coins soudés -
- Inox AISI 304L



Longueur mm	LARGEUR 300 mm			LARGEUR 400 mm		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	7	<b>EMDA103</b>	<b>304</b>	10	<b>EMDA104</b>	<b>343</b>
1200	8	<b>EMDA123</b>	<b>320</b>	11	<b>EMDA124</b>	<b>363</b>
1400	9	<b>EMDA143</b>	<b>349</b>	12	<b>EMDA144</b>	<b>397</b>
1500	10	<b>EMDA153</b>	<b>354</b>	12.5	<b>EMDA154</b>	<b>407</b>
1600	10.5	<b>EMDA163</b>	<b>361</b>	13	<b>EMDA164</b>	<b>416</b>
1800	12	<b>EMDA183</b>	<b>416</b>	15	<b>EMDA184</b>	<b>482</b>
1900	12.5	<b>EMDA193</b>	<b>427</b>	16	<b>EMDA194</b>	<b>491</b>
2000	13	<b>EMDA203</b>	<b>432</b>	16.5	<b>EMDA204</b>	<b>502</b>

## Etagères murales à claies

- Livrées avec consoles (à fixer au mur - visserie non fournie) et 4 traverses

démontées, en tube inox AISI 304L carré de 25 mm

- 3 consoles à partir de 1800 mm de long
- Charge : environ 50 kg répartis



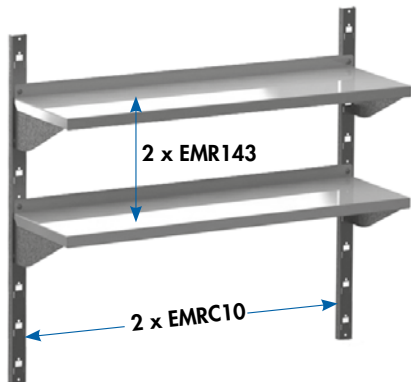
Nouvelle console  
avec bouts arrondis

**i** SUR MESURE :  
autre longueur, + 15% sur le  
prix de la longueur standard  
supérieure (max. 2500)

Longueur mm	LARGEUR 400 mm		
	Kg	Réf.	€
700	3.5	<b>EMCV074</b>	<b>231</b>
800	4	<b>EMCV084</b>	<b>240</b>
900	5	<b>EMCV094</b>	<b>245</b>
1200	6	<b>EMCV124</b>	<b>264</b>
1400	7	<b>EMCV144</b>	<b>273</b>
1500	7.5	<b>EMCV154</b>	<b>279</b>
1600	8	<b>EMCV164</b>	<b>284</b>
1800	10	<b>EMCV184</b>	<b>351</b>
2000	11	<b>EMCV204</b>	<b>363</b>
2100	11.6	<b>EMCV214</b>	<b>367</b>
2400	13.3	<b>EMCV244</b>	<b>383</b>

## Etagères murales sur crémaillères

### >> Etagères sur crémaillères à bords droits



- Etagère : en tôle d'inox
- Dosseret arrière simple hauteur 36 mm
- Crémaillère : h. 980 mm avec 9 niveaux possibles de réglage (à fixer au mur - visserie non fournie) - 5 étagères maxi
- Charge : environ 50 kg répartie par niveau
- Prévoir 2 crémaillères jusqu'à 1600 mm de long, et 3 crémaillères au-delà



 Expédition sous 48h



**SUR MESURE :**  
 autre longueur,  
 + 15% sur le prix  
 de la longueur  
 standard  
 inférieure  
 (max. 2500)

Longueur hors tout (crémaillère incluse) mm	Longueur étagère seule mm	ÉTAGÈRE LARGEUR 300 mm			ÉTAGÈRE LARGEUR 400 mm			Nombre de crémaillères réf. EMRC10 à prévoir	CRÉMAILLÈRE	
		Kg	Réf.	€ unitaire	Kg	Réf.	€ unitaire		Réf.	€ unitaire
1011	1000	5	<b>EMR103</b>	<b>209</b>	6	<b>EMR104</b>	<b>242</b>	2	<b>EMRC10</b>	<b>23</b>
1211	1200	5	<b>EMR123</b>	<b>226</b>	6	<b>EMR124</b>	<b>262</b>	2		
1411	1400	6	<b>EMR143</b>	<b>248</b>	7	<b>EMR144</b>	<b>285</b>	2		
1511	1500	6	<b>EMR153</b>	<b>260</b>	7	<b>EMR154</b>	<b>299</b>	2		
1611	1600	6	<b>EMR163</b>	<b>264</b>	8	<b>EMR164</b>	<b>310</b>	2		
1811	1800	8	<b>EMR183</b>	<b>324</b>	9	<b>EMR184</b>	<b>366</b>	3		
1911	1900	10	<b>EMR193</b>	<b>336</b>	11	<b>EMR194</b>	<b>377</b>	3		
2411	2400	10.6	<b>EMR243</b>	<b>370</b>	12	<b>EMR244</b>	<b>429</b>	3		



Hauteur : 980 mm  
 Poids : 1 kg

### >> Etagères sur crémaillères à bords rayonnés



- A acheter avec 2 ou 3 EMRC10
- Etagère à bords rayonnés en tôle inox AISI 304L
- Dosseret arrière simple hauteur 36 mm
- Base rayonnée (R10) et bord avant avec un rayon de 20 mm



**SUR MESURE :**  
 autre longueur,  
 + 15% sur le prix  
 de la longueur  
 standard  
 inférieure  
 (max. 2200)

Longueur hors tout (crémaillère incluse) mm	Longueur étagère seule mm	ÉTAGÈRE LARGEUR 300 mm			ÉTAGÈRE LARGEUR 400 mm			Nombre de crémaillères réf. EMRC10 à prévoir	CRÉMAILLÈRE	
		Kg	Réf.	€ unitaire	Kg	Réf.	€ unitaire		Réf.	€ unitaire
1011	1000	5	<b>EMRA103</b>	<b>363</b>	6	<b>EMRA104</b>	<b>343</b>	2	<b>EMRC10</b>	<b>23</b>
1211	1200	5	<b>EMRA123</b>	<b>307</b>	6	<b>EMRA124</b>	<b>364</b>	2		
1411	1400	6	<b>EMRA143</b>	<b>329</b>	7	<b>EMRA144</b>	<b>394</b>	2		
1511	1500	6.5	<b>EMRA153</b>	<b>352</b>	7.5	<b>EMRA154</b>	<b>407</b>	2		
1611	1600	7	<b>EMRA163</b>	<b>371</b>	8	<b>EMRA164</b>	<b>417</b>	2		
1811	1800	8	<b>EMRA183</b>	<b>427</b>	9	<b>EMRA184</b>	<b>485</b>	3		
1911	1900	9	<b>EMRA193</b>	<b>440</b>	10	<b>EMRA194</b>	<b>497</b>	3		
2011	2000	9	<b>EMRA203</b>	<b>451</b>	10	<b>EMRA204</b>	<b>515</b>	3		



Hauteur : 980 mm  
 Poids : 1 kg

## Etagères murales pour bacs gastros

- Tôle inox AISI 304L épaisseur 15/10°
- Bords tombés 2 plis + dossier arrière hauteur 35 mm
- Etagère inclinée à 15°

- Livrées avec entretoises de séparation amovibles, permettant l'assemblage de récipients de dimensions différentes (du GNI/1 au GNI/9)

- Profondeur maxi des bacs : 150 mm - Bacs non fournis

**EMG1****EMG1 avec 4 bacs gastro GNI/4****EMG1 avec 2 bacs GNI/3 et 2 bacs GNI/6**

Désignation	Dimensions extérieures mm	Kg	Réf.	€
Pour 3 bacs GN 1/3	560 x 370	2.4	<b>EMG1</b>	<b>201</b>
Pour 6 bacs GN 1/3	1088 x 370	3.8	<b>EMG2</b>	<b>248</b>

### Les dimensions des bacs gastronomes :

- ▶ GN1/1 : 530 x 325 mm
- ▶ GN1/4 : 265 x 162 mm
- ▶ GN2/3 : 354 x 325 mm
- ▶ GN1/6 : 176 x 162 mm
- ▶ GN1/2 : 325 x 265 mm
- ▶ GN1/9 : 108 x 176 mm
- ▶ GN1/3 : 325 x 176 mm
- ▶ GN2/4 : 162 x 530 mm

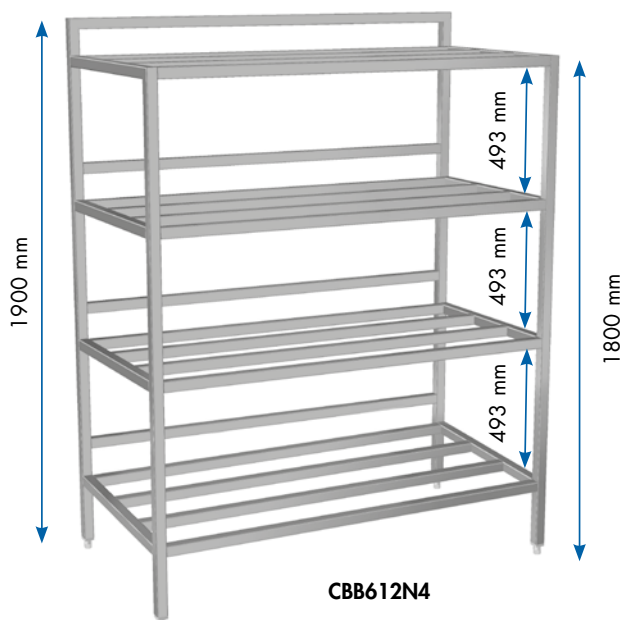
(bacs gastro vendus page 204)

## Rayonnage tout inox barreauté

- Etagères barreautéées en tube soudé 30 x 30

- 1 tube en butée arrière et 4 barreaux pour largeur 600, par niveau

- 4 niveaux - Hauteur totale 1900 mm
- Vérins de réglage pvc à filetage non apparent

**CBB612N4**

Longueur mm	Kg	LARGEUR 600	
		Réf.	€
1000	34	<b>CBB610N4</b>	<b>1 701</b>
1200	39	<b>CBB612N4</b>	<b>1 791</b>
1400	43	<b>CBB614N4</b>	<b>1 880</b>
1600	47	<b>CBB616N4</b>	<b>1 972</b>
1800	52	<b>CBB618N4</b>	<b>2 061</b>
2000	56	<b>CBB620N4</b>	<b>2 080</b>

### OPTION

- 4 roulettes pivotantes chape inox (Ø 125) dont 2 à frein  
Charge répartie de 300 kg au total sur l'étagère si roulettes

Réf.

€

**298**

# Rayonnage tout inox



CB514N4

## >> Rayonnage linéaire (CB)

- Tout inox AISI 304L brossé
- 2 arceaux (ossature) en tube carré de 35 x 35 mm, sur vérins réglables
- Livré démonté (entièrement démontable)
- 4 étagères pleines réglables en hauteur
- 2 niveaux de réglage pour l'étagère basse (200 mm ou 460 mm disponibles sous l'étagère)
- Niveau supplémentaire possible en option
- Hauteur : 1800 mm
- Charge maxi par niveau : 100 kg répartis

### OPTION POUR RAYONNAGE CB UNIQUEMENT

4 roulettes pivotantes chape inox (Ø 125) dont 2 à frein  
 Charge répartie de 300 kg au total sur l'étagère si roulettes

Réf.

€

**298**

CBA514N4

## >> Rayonnage d'angle ou linéaire complet (CBA)

Composé :

- d'un arceau, ossature en tube carré de 35 x 35 mm, percé des 2 côtés, permettant de continuer un linéaire existant ou de faire un L
- de 4 étagères pleines réglables en hauteur
- de (2x4) crochets d'angle pour s'accrocher en angle sur rayonnage existant



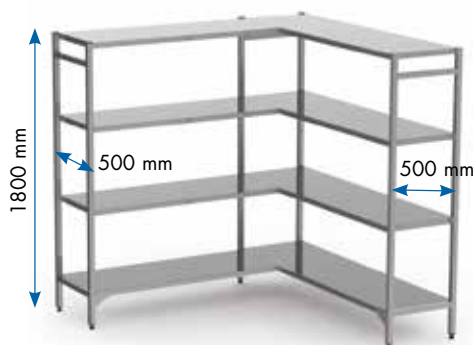
Niveaux réglables  
 Plis écrasés sur les étagères

### Largeur 500

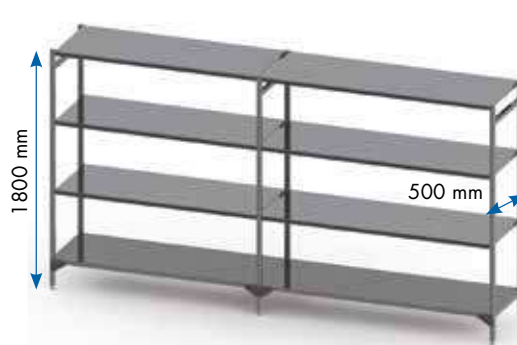
Longueur mm	Nombre de niveaux	RAYONNAGE LINÉAIRE			RAYONNAGE D'ANGLE OU LINÉAIRE COMPLÉMENTAIRE			Option étagère supplémentaire		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
1000	4	40	CB510N4	1 464	33	CBA510N4	1 306	6.67	SECB510H	179
1200	4	46	CB512N4	1 551	39.6	CBA512N4	1 396	8	SECB512H	202
1400	4	52	CB514N4	1 697	46	CBA514N4	1 560	9.3	SECB514H	246
1500	4	55	CB515N4	1 723	49	CBA515N4	1 602	10	SECB515H	255
1600	4	58	CB516N4	1 782	52.8	CBA516N4	1 648	10.6	SECB516H	270
1800	4	64	CB518N4	1 871	59.4	CBA518N4	1 739	12	SECB518H	293
2000	4	70	CB520N4	1 948	66	CBA520N4	1 824	13.3	SECB520H	318

### Largeur 600

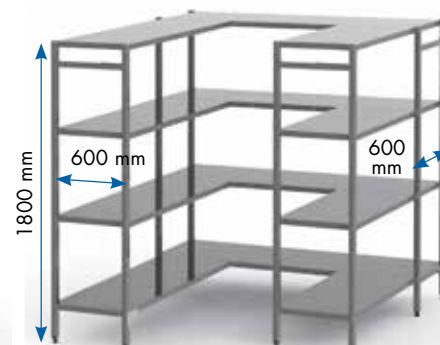
1000	4	44	CB610N4	1 526	39	CBA610N4	1 386	8	SECB610H	197
1200	4	50	CB612N4	1 624	45	CBA612N4	1 491	9.5	SECB612H	224
1400	4	57	CB614N4	1 807	51	CBA614N4	1 674	11	SECB614H	275
1500	4	60	CB615N4	1 854	54	CBA615N4	1 722	12	SECB615H	288
1600	4	63.5	CB616N4	1 907	57	CBA616N4	1 778	12.8	SECB616H	301
1800	4	70	CB618N4	2 000	63	CBA618N4	1 880	14.4	SECB618H	330
2000	4	76	CB620N4	2 092	69	CBA620N4	1 977	16	SECB620H	358



CB516N4 + CBA514N4



CB516N4 + CBA516N4



CB615N4 + (2 x CBA615N4)



Composez à volonté ! Une autre longueur vous intéresse, additionnez les CB et les CBA pour obtenir la longueur souhaitée.

Ex1 : Pour un linéaire de 3600 mm x prof 500 mm - à prendre (1 x CB520N4) + (1 x CBA516N4)

## ➤ Hygiène



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

**L'eau c'est la vie,  
ne la gaspillons pas...** 

A raison de 100 utilisations par jour pendant 250 jours,  
nos lave-mains consomment 50 m<sup>3</sup>, contre 165 et plus avec des  
produits « premier prix » (soit pour 1 m<sup>3</sup> d'eau chauffée à 3 euros  
en moyenne, un surcoût annuel de 343 euros).

Alors, faites le bon choix, achetez SOFINOR et participons  
ensemble à la protection de la planète.

P. 142	Lave-mains à commande fémorale
P. 143	Lave-mains électroniques
P. 144	Stations lave-mains
P. 145	Lave-mains monobloc
P. 146-147	Lave-mains Clinium
P. 147	Lave-mains avec vide-seau
P. 148	Lave-mains/sèche-mains Clinium-Dry
P. 148	Lave-mains avec commande au pied
P. 149	Lave-mains collectif
P. 149-150	Stations de distribution de gel hydroalcoolique
P. 151	Lave-mains autonomes
P. 152-153	Accessoires de lave-mains
P. 154	Armoires de désinfection
P. 155-156	Désinsectiseurs
P. 156	Supports seaux et balais
P. 157-158	Supports sac poubelle / Poubelles
P. 159	Centrales de nettoyage
P. 160	Combinés centrales/enrouleurs
P. 161	Enrouleurs pour tuyau
P. 162	Colonnes techniques

## Lave-mains à commande fémorale

- Inox AISI 304L
- Avec dossier hauteur 270 mm, incliné à 30°, siphon PVC, bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour pour les modèles avec prémélangeur

- Prémélangeur eau chaude / froide (sauf LMASD)
- Robinet poussoir réglé en usine à : 6 l/min



Economies : faible consommation d'eau, faites rimer écologie avec économies !  
 Panneau fémoral adapté à toute taille d'utilisateur  
 Dossieret incliné à 30°, pas de rétention liquide

### >> Lave-mains : cuve ronde Ø 305 mm x 150 mm



LMASDD/LMASBD



Hygiène : cuve ronde largement dimensionnée

 Expédition sous 48h

SANS PRÉMÉLANGEUR Une seule arrivée d'eau	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire	€ Unitaire Par 5 et +
Avec dossieret	384 x 353 x 524	8	<b>LMSD</b>	<b>308</b>	<b>294</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	384 x 353 x 524	8	<b>LMSDD</b>	<b>337</b>	<b>321</b>

\* = LMDSAV page 153

 Expédition sous 48h



LMA

AVEC PRÉMÉLANGEUR	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire	€ Unitaire Par 5 et +
Avec dossieret	384 x 353 x 524	8	<b>LMSB</b>	<b>342</b>	<b>326</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	384 x 353 x 524	8	<b>LMSBD</b>	<b>370</b>	<b>351</b>
Sans dossieret	384 x 353 x 280	7	<b>LMA</b>	<b>291</b>	<b>280</b>

\* = LMDSAV page 153

### >> Lave-avant bras : cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm



LMAW / LMAWNF

 Expédition sous 48h

AVEC PRÉMÉLANGEUR	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire	€ Unitaire Par 5 et +
Avec dossieret	460 x 380 x 524	9	<b>LMAW</b>	<b>407</b>	<b>388</b>
Avec dossieret certifié NF 	460 x 380 x 524	9	<b>LMAWNF</b>	<b>549</b>	<b>522</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	460 x 380 x 524	9	<b>LMAWD</b>	<b>435</b>	<b>413</b>
Avec dossieret + distributeur de savon chromé monté**	460 x 380 x 524	9	<b>LMAWDC</b>	<b>537</b>	<b>510</b>

\* = LMDSAV page 153

\*\* = LMDSAVC2 page 153

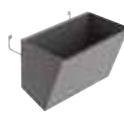
Marque NF - HYGIÈNE ALIMENTAIRE délivrée par AFNOR Certification  
 11 rue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine cx  
 Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.  
 Caractéristique certifiée : aptitude au nettoyage  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)



LMAWDC



ACCESSOIRES  
 PAGES  
 152-153





## Lave-mains électroniques économiques

### Petit espace, petit budget, l'électronique à votre portée !

- Inox AISI 304L
- Avec dossier hauteur 270 mm, incliné à 30°, siphon PVC

#### Robinet électronique :

- Alimentation électrique avec pile lithium 6V type CR2 dans boîtier externe IP65 étanche

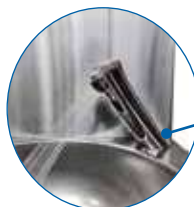
- Prémélangeur EC/EF en 1/2"
- Jet douchette réglé à 1,9 l/min
- Fermeture automatique de l'électrovanne en cas d'écoulement > à 30s, d'usure de la pile ou de dégradation du détecteur
- Ecoulement automatique de

45 secondes, 24 heures après la dernière utilisation (durée et intervalle réglables)

- Alerte batterie faible (led clignotante)
- Aérateur anti-tartre de haute qualité
- Résistance à une température de 75°C durant 30 min en cas de chocs thermiques



LMASBE1



Robinet électronique  
ultra compact & design



- > Haute qualité
- > Facilité d'utilisation
- > Praticité

### >> Cuve ronde

 Expédition sous 48h

Désignation	Volts	L x l x H mm	Kg	Réf.	€ Unitaire
Lave-mains électronique - Cuve ronde ø 305 mm x 150 mm	230	384 x 353 x 524	8	<b>LMASBE1</b>	<b>600</b>



LMASWE1

### >> Cuve rectangulaire

Désignation	Volts	L x l x H mm	Kg	Réf.	€ Unitaire
Lave-mains électronique - Cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm	230	460 x 380 x 524	8	<b>LMASWE1</b>	<b>611</b>

## Lave-mains électroniques

- Inox AISI 304L
- Commande électronique
- Dossieret hauteur 270 mm, incliné à 30°
- Cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm

- Mitigeur sur le robinet
- Pression d'utilisation : 1 à 5 bars
- Débit : 3 l/min par limiteur de débit intégré

- Raccord EC/EF en 3/8" (12x17)
- Siphon PVC

### >> À pile - certifié NF



- Pile lithium 6 V, durée de vie : environ 3 ans (CR-P2)

 Expédition sous 48h



LMASWENF

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€ Unitaire
Lave-mains électronique certifié	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWENF</b>	<b>845</b>



Marque NF - HYGIÈNE ALIMENTAIRE délivrée par AFNOR Certification  
11 rue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine cx  
Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.  
Caractéristique certifiée : aptitude au nettoyage  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

### >> Sur secteur

- Commande électronique fonctionnant sur secteur - 230 V

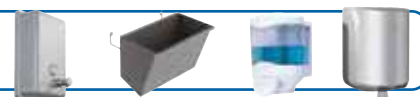


LMASWES

Désignation	Volts	L x l x H mm	Kg	Réf.	€ Unitaire
Lave-mains électronique sur secteur	230	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWES</b>	<b>906</b>



ACCESSOIRES PAGES 152-153



## Stations lave-mains

- Inox AISI 304 L
- Dosseret hauteur 586 mm, incliné à 30°, siphon
- Clapet anti-retour
- Cuve emboutie 400 x 250 mm, profondeur 140 mm
- Prémélangeur EC/EF
- Fixation murale intégrée au dosseret
- Joint entre cuve et dosseret
- Distributeur de serviettes
- Distributeur de savon
- Poubelle



### 2 VERSIONS

#### • À COMMANDE FÉMORALE :

Robinet poussoir à commande fémorale derrière la trappe de façade - Bec col de cygne orientable avec liaison flexible au poussoir - Débit 6 l./min - Prémélangeur

#### • À COMMANDE ÉLECTRONIQUE :

Robinet à détection de présence infrarouge avec module électronique à pile lithium 6V - Débit 3 l./min - Mitigeur

### >> Avec accessoires en plastique



- Distributeur de savon (LMDSAV)
- Poubelle avec support accroché sous le lave-mains (LMPBP)
- Distributeur de serviettes (LMDESSI)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
À commande fémorale	460 x 380 x 855	11	<b>LMASWT</b>	<b>710</b>
À commande électronique	460 x 380 x 855	17	<b>LMASWTE</b>	<b>1 077</b>

### >> Avec accessoires en inox



- Distributeur de savon inox (LMDSAVX)
- Poubelle murale inox (LMPB)
- Distributeur inox de serviettes (LMDESSI)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
À commande fémorale	460 x 380 x 855	11	<b>LMASWTX</b>	<b>913</b>
À commande électronique	460 x 380 x 855	17	<b>LMASWTEX</b>	<b>1 248</b>



AUTRES ACCESSOIRES PAGES 152-153

## Lave-mains monobloc

- Inox AISI 304L
- Dosserset hauteur 300 mm, incliné à 45°, épaisseur 20 mm
- Dimensions de la cuve : 285 x 430 mm - Profondeur 115 mm
- Raccord EC/EF en 3/8" (12x17)
- Siphon PVC

### A commande fémorale :

- Bec col de cygne
- Prémélangeur eau chaude / froide
- Robinet poussoir réglé en usine à : 6 l/min
- Clapet anti-retour

### Electronique :

- Lave-mains autonome fonctionnant à batterie : pile lithium 6V, type CRP2, durée de vie 125 000 utilisations par an pendant 3 ans
- Mitigeur réglable intégré au robinet
- Pression d'utilisation : 1 à 5 bars
- Débit : 3l/min par limiteur de débit intégré



- > 100% Inox AISI 304 L - Complètement monobloc
- > Facile à nettoyer - Pas de joints - Dosserset incliné
- > Montage et utilisation facile

**Le lave-mains le plus hygiénique du marché mondial !**



### >> Modèles avec poubelle thermoformée

 Expédition sous 48h



Désignation	L x l x H mm (poubelle incluse)	Réf.	€
Monobloc à commande fémorale avec poubelle thermoformée	480 x 360 x 830	<b>LMAMP</b>	<b>715</b>
Monobloc électronique avec poubelle thermoformée	480 x 360 x 830	<b>LMAMEP</b>	<b>956</b>
Poubelle thermoformée seule + kit de fixation	480 x 265 x 200	<b>LMP</b>	<b>158</b>



Pratique et esthétique  
Facile à installer

### >> Modèles sans poubelle

 Expédition sous 48h



Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Monobloc à commande fémorale	480 x 360 x 470	<b>LMAM</b>	<b>612</b>
Monobloc électronique	480 x 360 x 470	<b>LMAME</b>	<b>862</b>
Monobloc électronique + distributeur de savon inox*	480 x 360 x 470	<b>LMAMEDX</b>	<b>963</b>

\* = LMDSAVX page 153



## Lave-mains Clinium

- Fabrication : acier inoxydable AISI 304L
- Cuve emboutie 460 x 380 profondeur 145 mm, bonde d'écoulement 1"1/4

Le CLINIUM est un centre de lutte contre la propagation manuportée des agents infectieux. Ce lave-mains tout inox AISI 304L au design médical (cuve haricot), à commande fémorale ou électronique, est particulièrement adapté au lavage des mains et avant-bras.

Sa cuve, plus profonde que les autres produits du marché, limite tout contact des mains avec les parois, pour prévenir des risques de propagation manuportée des agents infectieux. Avec sa pompe à savon, tout inox, rechargeable par le dessus, il facilite le fonctionnement permanent de cet accessoire.



**Ergonomie :** Equipé d'un distributeur de savon chromé rechargeable très facilement par le dessus - Cuve au design médical (forme de haricot) adaptée au geste naturel de présentation des mains

**Hygiène :** Volume de cuve pour un lavage des avant-bras sans contact avec les parois

**Sécurité :** Ecologique (tempo stop agréé SRIPS)

Protège la planète par sa faible consommation d'eau



Marque NF - HYGIÈNE ALIMENTAIRE délivrée par AFNOR Certification  
11 rue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine cx  
Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.  
Caractéristique certifiée : aptitude au nettoyage  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

### >> À commande fémorale

- Pré-mélangeur EC/EF 15x21 avec clapet anti-retour
- Robinet poussoir derrière la trappe de façade
- Bec col de cygne orientable avec liaison flexible au poussoir
- Fixation intégrée à l'entourage



LMAC



LMAC2



\* avec réservoir plastique de 0,5 litres

Expédition sous 48h

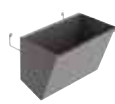


Désignation	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire
Sans accessoires	460 x 436 x 270	6.3	<b>LMAC</b>	<b>538</b>
Avec distributeur de savon chromé*, brosse à ongles	460 x 436 x 270	6.5	<b>LMAC2</b>	<b>684</b>

Marque NF - HYGIÈNE ALIMENTAIRE délivrée par AFNOR Certification  
11 rue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine cx  
Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.  
Caractéristique certifiée : aptitude au nettoyage  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)



ACCESSOIRES  
PAGES  
152-153



## Lave-mains Clinium



LMACE



LMACE2



LMACD

LMPBP2

### >> À commande électronique

- Robinet à détection de présence infrarouge avec module électronique à pile lithium 6 V (durée de vie : ± 3 ans)
- Electrovanne et mitigeur intégrés dans le corps du robinet




Désignation	mm L x l x H	Kg	Réf.	€ Unitaire
Sans accessoires	460 x 436 x 270	6.6	<b>LMACE</b>	<b>764</b>
Avec distributeur de savon chromé*, brosse à ongles	460 x 436 x 270	6.8	<b>LMACE2</b>	<b>898</b>



\* avec réservoir plastique de 0,5 litres

Marque NF - HYGIÈNE ALIMENTAIRE délivrée par AFNOR Certification  
 11 rue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine cx  
 Cette marque certifie la conformité au référentiel NF031.  
 Caractéristique certifiée : aptitude au nettoyage  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

### >> Options\* spécifiques aux lave-mains Clinium

(\* Options sans la marque NF)

Désignation	mm L x l x H	Réf.	€
Dossier incliné à 30°, avec coins soudés et renfort intégré (à riveter sur le LMACE)	Longueur : 460 Hauteur : 550	<b>LMACD</b>	<b>146</b>
Poubelle en polypropylène gris avec système d'accrochage sous le lave-mains	320 x 290 x 400	<b>LMPBP2</b>	<b>73</b>



**ACCESSOIRES**  
**PAGES**  
**152-153**



## Lave-mains avec vide-seau



LMV57

- Tout inox AISI 304L
- Lave-mains positionné au-dessus de la cuve (pour remplir ou vider les seaux)
- 4 pieds en tube 40 x 40 mm sur vérins inox réglables
- Support pour seau amovible
- Raccord EC/EF 1/2"
- Livré avec siphon PVC, tube surverse et bec col de cygne



Idéal pour le remplissage des seaux et le lavage des mains du personnel d'entretien

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Profondeur 600 mm	500 x 600 x 850	20	<b>LMV56</b>	<b>1 033</b>
Profondeur 700 mm	500 x 700 x 850	22	<b>LMV57</b>	<b>1 059</b>

# Le Clinium-Dry - dyson airblade



Lave-mains/Sèche-mains : tous les avantages du 2 en 1 !  
CLINIUM équipé du sèche-mains Dyson Airblade Tap

La technologie de séchage des mains Airblade™ dans un robinet.

En intégrant la technologie Airblade™ dans un robinet, il est possible de se sécher les mains au lavabo en 12 secondes grâce à deux rideaux d'air propulsé à 690 km/h pour littéralement balayer l'eau des mains.

Des capteurs activent l'arrivée d'eau et d'air, ce qui évite à l'utilisateur d'ouvrir un robinet ou d'appuyer sur un bouton.

- Lave-mains et robinet en inox AISI 304L
- Cuve emboutie de 460 x 380 x Prof. 145 mm
- 220 V - 1600 W - Alimentation sur secteur
- Activation par détection infrarouge (1 pour l'eau + 1 pour le séchage)
- Pré-mélangeur eau chaude/eau froide



Développé en collaboration avec le bureau d'études Arwytec de Paris



Coûts de fonctionnement :

**48 €** par an  
jusqu'à 69 % inférieurs à  
ceux des autres sèche-mains



Evite la gestion et le stockage du papier  
Evite les déchets de papier  
Pas d'eau sur le sol  
Faibles coûts de fonctionnement

Faible impact sur l'environnement  
Séchage en 12 secondes  
Sèche-mains hygiénique  
Economie d'eau

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Clinium-Dry	465 x 480 x 1100	LMACEDRY	6 376

## Filtre HEPA H13

Le sèche-mains Dyson Airblade Tap est équipé d'un filtre HEPA. 99,9 % des bactéries et virus présents dans l'air des sanitaires sont capturés. Les mains sont donc séchées par un air plus propre.

## Empreinte carbone faible

Les émissions de CO2 des sèche-mains Dyson Airblade™ sont au moins 72 % inférieures à celles de certains autres sèche-mains et 68 % inférieures à celles des essuie-mains papier.

## Certifié hygiénique par NSF

Les tests basés sur le protocole NSF P335 prouvent que les sèche-mains Dyson Airblade™ sont les plus hygiéniques : séchage rapide, filtration de l'air, aucun contact avec l'appareil, air non chauffé et aucun bac de récupération d'eau.



## Certifié HACCP

pour une utilisation dans les lieux de préparation alimentaire



## Lave-mains avec commande au pied

- Tout inox AISI 304L
- Robinet col de cygne orientable, actionné par pédale au pied
- Pré-mélangeur EC/EF 1/2" 15x21
- Clapet anti-retour
- Poubelle intégrée

>> POUBELLE INTÉGRÉE



LMAP2



LMAP1



Système PUSH pour jeter les papiers



Système PULL pour changer le sac

AVEC PRÉMÉLANGEUR	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Sans dossier Avec poubelle intégrée	450 x 450 x 900	12.5	LMAP1	776
Avec dossier + distributeur de savon inox + distributeur d'essuie-mains papier + poubelle intégrée	450 x 450 x 1250	14.2	LMAP2	1 095

## Lave-mains collectifs

- Inox AISI 304L

- Cuve emboutie rectangulaire de 1140 x 320 x 165 mm

- Sans dosseret, avec bonde et siphon



LMARE

### >> À commande électronique

- Equipé de 2 robinets mitigeurs à commande électronique - Pile lithium 6V CR-P2) • Pression d'utilisation : 1 à 5 bars • Débit : 3 l/min par limiteur de débit intégré • Raccord EC/EF en 3/8" (12-17)

L x l x H mm	Réf.	€
1200 x 425 x 255 (H 415 avec robinet)	<b>LMARE</b>	<b>1 996</b>



LMAR

### >> À commande fémorale

- Equipé de 2 cols de cygne, prémélangeur EC/EF (x2) • Raccord EC/EF en 1/2" • Clapet anti-retour (Prévoir 2 arrivées d'eau EC/EF)

L x l x H mm	Réf.	€
1200 x 425 x 255 (H 430 avec robinet)	<b>LMAR</b>	<b>1 436</b>

OPTION	€
Poubelle LMPBP (voir page 152)	<b>73</b>

## Stations de distribution AUTOMATIQUE de gel hydroalcoolique SANS CONTACT

Hygiène des mains, Sofinor vous accompagne pour le respect des gestes barrières !



Réf. LMDG :

- Structure renforcée pour une utilisation et installation en toute sécurité
- Conception tout inox 304L
- Présentoir pour la diffusion de consignes aux utilisateurs (A4)
- Distributeur automatique inclus, référence LMDSAVA page 153

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
525 x 375 x 1409	15	<b>LMDG</b>	<b>473</b>



Réf. LMDG02 :

- Structure légère stable et facile à déplacer
- Conception tout inox 304L
- Présentoir pour la diffusion de consignes aux utilisateurs (A4)
- Distributeur automatique inclus, référence LMDSAVA page 153

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
370 x 345 x 1513	9	<b>LMDG02</b>	<b>358</b>

Scannez moi pour la vidéo de démonstration !



Esthétique et intuitif !



Affichage de consignes personnalisables



Zéro contact des mains sur l'appareil !

Facilité d'utilisation  
Délivre automatiquement 1 dose de 2 ml toutes les 3 secondes

## Stations de distribution de gel hydroalcoolique À PÉDALE



Scannez moi pour  
la vidéo de démonstration !



- Structure renforcée pour une utilisation et installation en toute sécurité
- Conception tout inox 304L
- Présentoir pour la diffusion de consignes aux utilisateurs (A4)
- Action 100% mécanique avec le pied
- Utilisation sans contact manuel
- Accès au flacon sécurisé par un capot, verrouillé par une molette
- 4 tampons de caoutchouc pour le contact au sol

- Possibilité de fixation antivol au sol
- Convient à la plupart des flacons à pompe de solution hydroalcoolique à long bec du marché (flacon non fourni) :
  - Hauteur du distributeur : env. 100 mm
  - Hauteur de flacon (réglable sans outil) : min. 135 mm / max. 330 mm
  - Diamètre de flacon : max. 100 mm
  - Course de manœuvre de pompe : max. 20 mm

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
350 x 393 x 1239	9	<b>LMDGP01</b>	<b>347</b>



Pratique  
et esthétique  
Tout inox 100%  
Zéro contact  
des mains sur  
l'appareils



Hygiène des mains  
sans contact par simple  
pression d'une pédale



Accès au flacon  
sécurisé



Facilité d'ouverture du  
capot et maintien du  
flacon par une sangle



Changement facile  
du flacon

## Distributeur de gel hydroalcoolique À PÉDALE universel GRANDE CAPACITÉ



Hygiène des mains, Sofinor vous accompagne  
pour le respect des gestes barrières !

- Structure renforcée pour une utilisation et installation en toute sécurité
- Conception tout inox 304L
- Présentoir pour la diffusion de consignes aux utilisateurs (A4)
- Action 100% mécanique avec le pied
- Utilisation sans contact manuel
- Accès aux bidons sécurisé par un capot, verrouillé par un loqueteau
- Equipé de 2 roulettes pour faciliter les déplacements

- Fourni avec un bec de distribution en laiton chromé et tuyau d'aspiration
- Convient à la plupart des contenants de solution hydroalcoolique jusqu'à 5 litres (non fourni)
- Permet de stocker 2 bidons de 5 litres (1 utilisé et l'autre en stock)
- Hauteur de distribution : env. 1000 mm

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
350 x 393 x 1239	12.5	<b>LMDGP02</b>	<b>473</b>



Pratique  
et esthétique  
Tout inox 100%  
Zéro contact  
des mains sur  
l'appareils



Action 100%  
mécanique  
avec le pied



Accès au flacon  
sécurisé par un  
loqueteau  
cadenassable



Facilité d'ouverture  
du capot



Universel, convient  
à tout flacon du  
marché et grande  
capacité (2 x 5L)



## Lave-mains autonomes

Excellente alternative au gel hydroalcoolique, il s'installe partout sans arrivée d'eau. Mobile, vous pouvez également le déplacer en toute tranquillité !

Scannez moi pour la vidéo de démonstration !



### >> Modèle non chauffant



LMASWA

- Entièrement en inox AISI 304L
- Ergonomie : cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm (idem LMASW)
- Fourni avec 2 jerricans de 13 litres (eau propre / eau sale)
- Fonctionne avec une pompe commande au pied

- Muni de 2 roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Disponible avec un distributeur de savon chromé intégré (réf. LMDSAVC2 page 153) - En option, nous consulter



 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Lave-mains autonome non chauffant	460 x 380 x 1000	18	<b>LMASWA</b>	<b>803</b>



**Tout inox 100%**  
**Facilité d'utilisation**  
**Facilité de nettoyage**

Idéal pour : Pièces sans arrivée d'eau - Déplacements - Respect des gestes barrières

### >> Kit d'hygiène pour lave-mains autonome non chauffant (option)



LMAH + LMASWA

Le Lave-mains autonome non chauffant est également disponible avec son kit d'hygiène optionnel regroupant :

- un dossier inox AISI 304L - L460 x P30 x H620 mm
- un distributeur de savon automatique (réf. LMDSAVA page 153)
- un distributeur de papier (réf. LMDESSI page 152)
- une poubelle plastique (réf. LMPBP page 152)

Désignation	Réf.	€
Kit d'hygiène pour LMASWA	<b>LMAH</b>	<b>557</b>



Installation du kit facile et sans outil

### >> Modèle chauffant



LMASWAC

- Inox AISI 304L
- Equipé d'un chauffe-eau instantané électrique de 3.7kW
- 2 jerricans de 13 L assurant l'alimentation en eau froide et l'évacuation de l'eau usée
- Une prise de courant adaptée (câble 2.5 mm<sup>2</sup>) permet de produire une eau à 45°C en quelques secondes, réglable par un mitigeur facilement accessible. Consomme de l'électricité uniquement lorsque le robinet est ouvert sous l'action de la pédale
- Equipé également d'un distributeur de savon (réf. LMDSAV) pour le nettoyage, d'un emplacement pour rouleau d'essuie-mains pour le séchage hygiénique des mains et d'une poubelle amovible (réf. LMPBP)
- Conforme au règlement N°852/2004 du 24 Avril 2004
- Un arceau et des roulettes à l'arrière assurent un déplacement aisé de l'appareil.
- Mono 230 V - 50 Hz - 3740 W

L x l x H mm	Réf.	€
482 (752 avec la poubelle) x 450 x 1200 et distributeur de savon	<b>LMASWAC</b>	<b>2 301</b>



Ergonomie : Hauteur de la cuve

Hygiène : L'eau n'est pas stockée dans un ballon, il n'y a donc pas de risque de développement de bactéries.

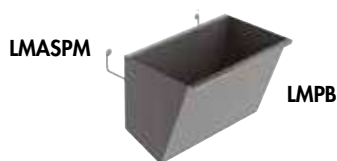
Sécurité : Le chauffe-eau fonctionne uniquement en présence d'eau.

Economies : Ce système est très économique car il ne consomme de l'électricité que lors de son utilisation

Inclus poubelle et distributeur de savon

## Accessoires de lave-mains

### >> Poubelle murale inox



- A fixer au mur
- En option : support inox permettant le passage du tuyau d'écoulement

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Poubelle inox	390 x 250 x 265	<b>LMPB</b>	<b>140</b>
Option : support inox		<b>LMASPM</b>	<b>23</b>

### >> Poubelle de 26 litres en polypropylène gris



- Avec système d'accrochage, adaptable sur tous nos lave-mains
- Sans outillage

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Pour LMASB, LMASD, LMASW, LMAR	320 x 290 x 400	<b>LMPBP</b>	<b>73</b>
Pour CLINIUM	320 x 290 x 400	<b>LMPBP2</b>	<b>73</b>
Pour LMAME - LMAM		<b>LMPBP3</b>	<b>73</b>



### >> Brosse à ongles + crochet



Avec support

Désignation	Réf.	€
Brosse à ongles 1 face + crochet inox	<b>LMBRC3</b>	<b>16</b>



### >> Sèche-mains électrique automatique



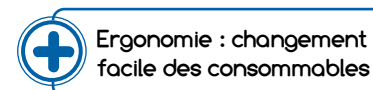
- Construction : en acier épaisseur 2 mm
- Finition : époxy blanc

Puissance	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2,450 kW - 220 V	278 x 210 x 246	6.7	<b>LMASMA</b>	<b>579</b>

### >> Distributeur d'essuie-mains papier pliés



- Capot ABS blanc - Châssis ABS gris
- Capacité : 400 à 600 essuie-mains
- Visualisation du niveau de papier
- 4 points de fixation
- Fermeture sécurisée avec clé



Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Distributeur d'essuie-mains papier pliés	332 x 135 x 291	<b>LMDESS1</b>	<b>49</b>



### >> Distributeur inox d'essuie-mains papier pliés



- Pour papier plat enchevêtré
- Inox brossé
- Visualisation du niveau de papier
- Fermeture sécurisée avec clé

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Distributeur inox d'essuie-mains papier pliés	280 x 100 x 370	<b>LMDESSi</b>	<b>179</b>

## Accessoires de lave-mains

### >> Distributeur essuie-mains rouleaux



LMDSS5

- Dévidoir central maxi ABS gris métallisé
- Bobine Ø 205 mm maxi
- Fermeture sécurisée avec clé fixe ou amovible
- Changement facile des consommables
- Equipé d'un système de serrage réglable pour freiner le dévidage

Capacité	L x l x H mm	Réf.	€
450 formats (bobine Ø 205)	220 x 220 x 310	<b>LMDSS5</b>	<b>45</b>



### >> Distributeur de savon plastique



LMDSAV

- Ouverture par clé
- Réservoir propre : de forme concave, il évite les dépôts résiduels
- Distributeur résistant : 330 kg de poussée
- Dispositif anti-goutte
- Lavage facile : réservoir amovible

L x l x H mm	Kg	ml	Réf.	€
120 x 100 x 160	0.2	450	<b>LMDSAV</b>	<b>28</b>



### >> Distributeur de savon inox



LMDSAVX

- Inox brillant AISI 304L
- Système de fixation renforcé
- Verrouillage du capot à clé
- Voyant de niveau translucide



Hygiène : appareil tout  
 inox (même la pompe)

L x l x H mm	ml	Réf.	€
125 x 110 x 205	850	<b>LMDSAVX</b>	<b>101</b>

### >> Distributeur de savon chromé



LMDSAVC2

- Avec réservoir plastique 0,5 litre
- Corps et poussoir en laiton chromé
- Remplissage par le haut (en dévissant le poussoir) ou par le bas (réservoir)
- A monter soi-même sur lave-mains existant
- Prévoir perçage

mm	ml	Réf.	€
Longueur de bec : 111, hauteur de bec : 60	500	<b>LMDSAVC2</b>	<b>101</b>

### >> Distributeur de savon automatique



LMDSAVA

- Avec réservoir vrac
- S'éteint automatiquement à l'ouverture du capot
- Détection automatique des mains par cellule infrarouge
- Voyant de niveau translucide
- Délivre 1 dose toutes les 3 s
- Alimentation : 4 piles 1,5 V type LR6 (AA) (non fournies)



Répond à la  
 démarche HACCP

L x l x H mm	ml	Réf.	€
140 x 107 x 235	1100	<b>LMDSAVA</b>	<b>137</b>

## Armoires de désinfection

- Inox AISI 304L
- 230 V - 50/60 Hz
- Lampe germicide : durée de vie 8000 h
- Minuterie : 120 min.
- Coupure de sécurité à l'ouverture des portes
- Test de résistance aux corps solides et à l'eau : IP24
- Dessus incliné : contribue au respect des normes d'hygiène



**Ergonomie** : Poignée arrondie en plastique thermodurcissable, pour une meilleure prise en main et une excellente tenue sur la porte (vis poelier)

**Hygiène** : Toit entièrement lisse et incliné

**Sécurité** : Plis écrasés - Battée incorporée protégeant les ustensiles de toute projection



### >> Avec barre aimantée



MZC10



MZC10S



MZC20

Expédition sous 48h

15 couteaux Lampe 15 W	mm L x l x H	Kg	Réf.	€
Sans fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10</b>	<b>461</b>
Avec fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10S</b>	<b>484</b>

Expédition sous 48h

30 couteaux Lampe 30 W	mm L x l x H	Kg	Réf.	€
Sans fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20</b>	<b>774</b>
Avec fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20S</b>	<b>816</b>

### >> Avec panier inox amovible



MZC10P



MZC10SP



MZC20SP

Expédition sous 48h

25 couteaux Lampe 15 W	mm L x l x H	Kg	Réf.	€
Sans fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10P</b>	<b>491</b>
Avec fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10SP</b>	<b>510</b>



Plus d'ustensiles désinfectés  
Encombrement réduit

Expédition sous 48h

50 couteaux Lampe 30 W	mm L x l x H	Kg	Réf.	€
Sans fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20P</b>	<b>828</b>
Avec fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20SP</b>	<b>871</b>



TESTÉES PAR L'INSTITUT PASTEUR

Efficace contre :

- Salmonella enterica,
- Staphylococcus aureus,
- Escherichia coli.

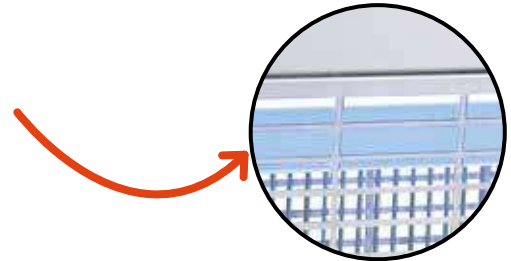
## Désinsectiseurs à lampes - Electrocutation

- Durée de vie moyenne de la lampe : 20 000 h
- Tube LED UV - A de haute qualité qui attire les insectes
- Acier inoxydable 304 + boîtier ignifuge en ABS
- Transformateur de qualité supérieure pour garantir le meilleur taux d'abattage
- Sécurité d'utilisation : désinsectiseur avec un micro interrupteur
- Plateau de récupération qui facilite le nettoyage
- Conçu pour être posé ou suspendu
- Sans spray, écologique
- Idéal pour les restaurants, les magasins alimentaires et les supermarchés

**new**  
**Haute**  
**qualité**



En acier inoxydable avec la technologie des lampes à LED  
Durée de vie de la lampe : 20 000 h  
(8 000 h pour une lampe classique)  
Compatible 50/60 Hz



Tube LED UV-A de haute qualité avec la meilleure attraction



TMX30

Désignation	L x l x H mm	Watts	Volts	Puissance	Surface couverte	Tubes	kg	Réf.	€
Modèle 14 W	548 x 112 x 262	14	2000-2500	220-240 V 50-60 Hz	100 m <sup>2</sup>	2 x 7 W	2.2	<b>TMX30</b>	<b>180</b>



TMX40

Désignation	L x l x H mm	Watts	Volts	Puissance	Surface couverte	Tubes	kg	Réf.	€
Modèle 18 W	704 x 112 x 262	18	2000-2500	220-240 V 50-60 Hz	150 m <sup>2</sup>	2 x 9 W	3.1	<b>TMX40</b>	<b>201</b>

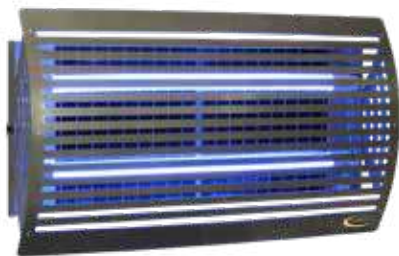
OPTIONS	Réf.	€
Lot de 6 plaques de glue pour TMX30	<b>TMXG30</b>	<b>26</b>
Lot de 6 plaques de glue pour TMX40	<b>TMXG40</b>	<b>30</b>

## Désinsectiseur à glue à led

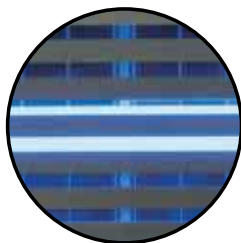
- Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304
- Robuste, résistant, professionnel et très esthétique

- La façade pivotante permet de modifier l'apparence du dispositif pour l'adapter à la configuration locale, tandis que le remplacement de l'adhésif par un fond noir

- empêche l'utilisateur de voir les insectes piégés
- Le remplacement du carré se fait facilement en quelques secondes et sans outil



TMXL



Lampe Led pour attirer les insectes

Film adhésif anti-insectes (0.28 m<sup>2</sup> x 2)

Solide et esthétique  
Entretien facile

**new**

Désignation	L x l x H mm	Watts	Puissance	Surface couverte	Tubes	kg	Réf.	€
Désinsectiseur à glue à led	650 x 120 x 355	18	230 V 50 Hz	320 m <sup>2</sup>	2 x 9 W led	5	<b>TMXL</b>	<b>361</b>

OPTIONS	Réf.	€
Lot de 6 plaques de glue pour TMXL	<b>TMXLG</b>	<b>60</b>

## Support seaux et supports balais

- Fabrication : tout inox AISI 304L (sauf 1050FIX01)
- A fixer au mur

Ne laissez plus vos seaux vides et vos balais traîner au sol pour un maximum d'hygiène et de respect des normes !



SUPSEAU

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Support seaux	300 x 300 x 220	<b>SUPSEAU</b>	<b>83</b>



SUPBALAI

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Support balais	120 x 485 x 300	<b>SUPBALAI</b>	<b>101</b>



1050FIX01

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Rail de fixation pour manche à balai avec 4 supports "clic" - A fixer au fond des armoires ou au mur	Longueur 500	<b>1050FIX01</b>	<b>52</b>

## Supports sac poubelle

- Fabrication : inox AISI 304L
- Ouverture : par pédale
- 2 roulettes Ø 60 mm à l'arrière

- Couvercle : PVC Ø 345 mm (gris, bleu, jaune, vert, rouge au choix)

### TRI SÉLECTIF



Ergonomie : Sangle caoutchouc très facilement amovible  
Hygiène : Inox AISI 304L



CPB10A

CPB07A

 Expédition sous 48h



Litres	mm L x l x H	Kg	Gris Réf.	Bleu Réf.	Jaune Réf.	Vert Réf.	Rouge Réf.	€ Unitaire
50 à 100	350 x 565 x 755	8	<b>CPB07A</b>	<b>CPB07AB</b>	<b>CPB07AJ</b>	<b>CPB07AV</b>	<b>CPB07AR</b>	<b>381</b>
110 à 130	350 x 565 x 1015	9	<b>CPB10A</b>	<b>CPB10AB</b>	<b>CPB10AJ</b>	<b>CPB10AV</b>	<b>CPB10AR</b>	<b>383</b>



OPTION	Réf.	€
Lot de 4 Autocollants de tri sélectif pour CPB10A - 4 couleurs : bleu (papier) - vert (verre) - orange (plastique) - gris (organique)	<b>CPBKIT</b>	<b>32</b>

## Supports sac poubelle à pince

- Tubes en acier inoxydable : 0,9 mm, d'épaisseur Ø 19 mm

- Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
- 2 roulettes pivotantes avec freins



Montage facile

CPB11P2P : faible encombrement  
>> se glisse sous une table



CPB11P2

CPB11P2P

 Expédition sous 48h

Litres	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
90	520 x 190 x 750	4	<b>CPB11P2P</b>	<b>327</b>
110	520 x 190 x 955	4.3	<b>CPB11P2</b>	<b>330</b>

## Container 90 litres

- Collecteur en polypropylène pour un usage intensif
- 2 roulettes à l'arrière

- Ouverture du couvercle par pédale (répond à la méthode HACCP)
- Fermeture du couvercle automatique

- Anneau devant la pédale pour renforcer la stabilité



Hygiène : angles arrondis pour faciliter le nettoyage  
Sécurité : très robuste, résiste au feu, aux chocs, aux agents chimiques et aux produits d'entretien



CPB13B

Litres	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
90	495 x 410 x 780	5.5	<b>CPB13B</b>	<b>200</b>

## Poubelles rondes

- Fabrication : inox AISI 304L
- Ouverture : manuelle ou par pédale
- Sur roulettes
- Couvercle : amovible



Fond étanche  
 CPB05R : se place aisément sous  
 trou vide-déchets



CPB05R1

CPB05R

 Expédition sous 48h

Litres	mm	Kg	OUVERTURE PAR PÉDALE		OUVERTURE MANUELLE	
			Réf.	€	Réf.	€
50	Ø 390 - H. 605	11	CPB05R1	380	CPB05R	269
90	Ø 450 - H. 685	18	CPB09R1	412	CPB09R	312



CPB05R + CPB05RT

CPB05RT

### >> Kit couvercle avec TVO

- En complément d'une poubelle à ouverture manuelle - TVO couleur noir



Spécial petite cuisine !  
 Pratique  
 Gain de temps  
 Moins de manipulations

Désignation	Réf.	€
Kit couvercle avec TVO pour poubelle CPB05R	CPB05RT	72
Kit couvercle avec TVO pour poubelle CPB09R	CPB09RT	72

## Poubelles carénées

- Fabrication : inox
- Entièrement carénées
- 2 roulettes Ø 100 mm
- Ouverture de la porte pour ôter le sac
- Ouverture du couvercle par pédale



Ergonomie : Peu d'efforts  
 et de manipulations  
 Changement de sac facilité  
 par l'ouverture de la porte



CPB07C

CPB09C

 Expédition sous 48h

Litres	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
70	470 x 360 x 700 sans poignée	14	CPB07C	453
	470 x 435 x 700 avec poignée			
90	470 x 360 x 915 sans poignée	18	CPB09C	520
	470 x 435 x 915 avec poignée			

## Poubelle Hi-Clean avec porte et capot à vérin

- Fabrication : inox AISI 304L
- Pour sacs plastiques standards 60 et 120 litres
- 2 roulettes arrière
- Ouverture du couvercle automatiquement par simple pression sur la pédale au pied
- Fermeture du couvercle doucement et en silence grâce au vérin intégré



Simple et hygiénique  
 Résistant au feu

**SPÉCIAL**  
**"MAINS LIBRES"**



CPB120V



Litres	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
60	400 x 370 x 770	18	CPB60V	874
120	460 x 420 x 930	24	CPB120V	1 020





## Centrales de nettoyage et de désinfection

- Centrale 1 ou 2 produits avec tuyau de 15 m
- Système venturi lavage-rinçage : avec réglage de 0,5 à 10,90 % (livré avec 14 buses)
- Dispositif antipollution grâce à une vanne double-clapet ou vanne CA "anti-retour" en plus sur les modèles ACSE uniquement
- Raccordement : sur eau froide ou chaude par tresse inox 1/2 F (50°C maximum, pression optimale à 2,5 bars et maximum à 6 bars) (mitigeur en option)
- Débit : 13 l/min en rinçage, 8 l/min en lavage
- Tuyau (15 m) : qualité alimentaire, raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistance aux graisses animales et végétales (coef. de sécurité de 3)
- Pistolet : antichoc, équipé d'un embout rapide, résistant à 80° - 25 bars
- Support bidon : en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres (bidon non fourni)



Norme : Avis de Conformité Sanitaire Equipement indiquant que l'équipement satisfait aux exigences de la réglementation relative à la protection du réseau d'eau potable

### >> Postes de désinfection non carénés



Excellente tenue chimique  
 Sans risque de corrosion  
 Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre

 Expédition sous 48h



CNET02/1



CNET02/2



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Poste monoproduit* non caréné	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/1</b>	<b>538</b>
Poste bi-produit* non caréné	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/2</b>	<b>646</b>

\* Bidons et produits non fournis

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Poste monoproduit* non caréné certifiée ACSE	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/1A</b>	<b>630</b>
Poste bi-produit* non caréné certifiée ACSE	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/2A</b>	<b>721</b>

\* Bidons et produits non fournis

### >> Centrales de désinfection carénées - Coque en PVC thermoformé



CNET01/1



CNET01/2



Grande robustesse - Conception HACCP  
 Entretien facile  
 Ergonomique et esthétique

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/1</b>	<b>617</b>
Centrale bi-produit* carénée	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/2</b>	<b>751</b>

\* Bidons et produits non fournis

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée certifiée ACSE	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/1A</b>	<b>715</b>
Centrale bi-produit* carénée certifiée ACSE	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/2A</b>	<b>822</b>

\* Bidons et produits non fournis

## Combinés centrales de nettoyage et enrouleur

### >> Centrales de désinfection carénées + enrouleur automatique inox 15 mètres (CNET05FIRST)

- 15 m + 1,5 m de raccordement (tresse inox) - Support pivotant en option page 161



CNETC/1F



Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur auto inox 15 m	<b>CNETC/1F</b>	<b>1 649</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 15 m	<b>CNETC/2F</b>	<b>1 763</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur auto inox 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/1FA</b>	<b>1 683</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2FA</b>	<b>1 797</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

### >> Centrales de désinfection carénées + enrouleur automatique inox 20 mètres (CNET05)

- 20 m + 1,5 m de raccordement (tresse inox) - Support pivotant en option page 161



CNETC/1I



Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur auto inox 20 m	<b>CNETC/1I</b>	<b>2 240</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 20 m	<b>CNETC/2I</b>	<b>2 295</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur auto inox 20 m certifiée ACSE	<b>CNETC/1IA</b>	<b>2 273</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 20 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2IA</b>	<b>2 328</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

### >> Centrales de désinfection carénées + enrouleur automatique ABS 15 mètres (CNET04)

- 15 m + 2 m de raccordement (tuyau PVC) - Support pivotant en option page 161



CNETC/1P



Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur ABS 15 m	<b>CNETC/1P</b>	<b>1 360</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur ABS 15 m	<b>CNETC/2P</b>	<b>1 468</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

Désignation	Réf.	€
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur ABS 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/1PA</b>	<b>1 463</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur ABS 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2PA</b>	<b>1 550</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

## Pièces détachées pour centrales de nettoyage

### >> Tuyau



Longueur (mètres)	Réf.	€
10	<b>4550CNET2120</b>	<b>125</b>
15	<b>4550CNET2121</b>	<b>167</b>
20	<b>4550CNET2122</b>	<b>199</b>

### >> Kit BA

4550CNETBA



Désignation	Réf.	€
Kit disconnecteur « BA » pour centrale de nettoyage mono et bi produits composé de 1 disconnecteur BA + 2 raccords coudés	<b>KIT COMPLET : 4550CNETBA</b>	
	Disconnecteur : <b>4550CNETBA01</b>	<b>NOUS CONSULTER</b>
	2 raccords : <b>4550CNETBA02</b>	

### >> Autres options

Désignation	Réf.	€
Kit extension (raccord)	<b>4550CNET2130</b>	<b>23</b>
Mitigeur thermostatique	<b>4550CNET2140</b>	<b>175</b>

## Enrouleurs pour tuyau

### >> Enrouleur automatique inox avec 15 m de tuyau 12 x 20 (gamme éco)

Livré sans pistolet



CNET05FIRST

- Tambour, support et bras en inox AISI 304L
- Carter en inox ouvert : respect des normes d'hygiène
- Bras réglable pour favoriser l'extraction du tuyau selon l'installation
- Ressort d'enrouleur complètement enfermé et protégé
- Le système d'arrêt automatique permet de fixer la longueur du tuyau
- Axe de maintien en laiton, auto-lubrifié, solide et résistant à la corrosion
- Raccord tournant de passage d'eau en laiton
- Guide tournant auto-lubrifié : large ouverture
- Butée d'arrêt réglable
- Raccord rapide type « NITO »
- Résistance : 20 bars à 70°C

 Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
186 x 410 x 400	18	CNET05FIRST	1 064

OPTION	Réf.	€
Support pivotant	4550CNET04S	140

### >> Enrouleur automatique inox avec 20 m de tuyau 12 x 20

Livré sans pistolet



CNET05

- Idem ci-dessus sauf :
- Raccord tournant et passage d'eau tout inox
  - Palier PTFE

 Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
232 x 560 x 460	23	CNET05	1 740

OPTION	Réf.	€
Support pivotant	4550CNET06S	245

### >> Enrouleur automatique ABS avec 15 m de tuyau alimentaire bleu

Livré sans pistolet



CNET04

- Tambour : solide et pratique en ABS résistant aux chocs
- Attache et Bras : inox AISI 304L
- Bras réglable pour favoriser l'extraction du tuyau selon l'installation
- Ressort d'enrouleur complètement enfermé et protégé
- Le système d'arrêt automatique permet de fixer la longueur du tuyau
- Axe de maintien en laiton, auto-lubrifié, solide et résistant à la corrosion
- Raccord tournant de passage d'eau en laiton
- Guide tuyau tournant auto-lubrifié : large ouverture
- Butée d'arrêt réglable
- Raccord rapide "type NITO"

 Solide - Pratique - Léger

 Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
186 x 460 x 450	15	CNET04	832

OPTION	Réf.	€
Support pivotant	4550CNET04S	140

### >> Pistolet anti-choc bleu équipé



CNETPIST

- Avec embout et coupleur rapide pour tuyau
- Sortie nickelée et débit plus important
- Poussoir inox renforcé
- Gâchette protégée
- Jet ajustable

 S'adapte sur les enrouleurs en 1 seul clic

 Expédition sous 48h

Désignation	Réf.	€
Pistolet anti-choc	CNETPIST	115

## Colonne technique

### Borne hygiène 2 en 1 pouvant recevoir un lave-mains et une centrale de désinfection intégrée à la colonne technique

#### Les avantages sont multiples :

Ce dispositif permet de cacher les tuyaux d'arrivées d'eau et d'évacuations et de cacher la centrale de désinfection.



#### UTILISATEUR :

Gain d'espace et regroupement de fonctions - Gain de temps au nettoyage

#### INSTALLATEUR :

Facilite le travail en regroupant les fonctions et en limitant le nombre de tuyaux et de branchements

**CHIFFREZ  
VOTRE PROJET !**

Calculez le prix de votre colonne technique personnalisée en combinant à votre guise les points 1 à 7 ci-dessous :

N°	Désignation	Largeur mm	Prof. mm	Hauteur mm	Réf.	€
1	Colonne murale tout inox simple U- et son support de fixation • Cornières de fixation murale en inox 15/10 <sup>ème</sup> • Assemblage par vis poêlier	de 380 à 460 (à préciser à la commande)	150	de 1600 à 2500 (à préciser à la commande)	LMCT-1625	799
2	Trappe de visite • Position sur la colonne à définir sur plan à la commande	350		600	LMCT-T	89
3	Centrale de désinfection mono produit type CNET02/1 intégrée • Support tuyau inclus (3.4) (position au choix sur la colonne ou à côté) • Support vannes inclus (3.5)				LMCT-CNET	1 154
4	Cache canalisation et son support (sous le lave-main) • Cornières de fixation murale en inox 15/10 <sup>ème</sup> • Assemblage du cache par vis poêlier	220	100	600	LMCT-C	199
5	Fermeture sous face				LMCT-SF	153
6	Lave-mains				modèle à choisir dans les pages 142 -143 - 144 - 145	
7	Accessoires de lave-mains				modèle à choisir dans les pages 152 - 153	

#### Exemple 1 : LMASW-CT

Colonne avec lave-mains LMASW sans centrale

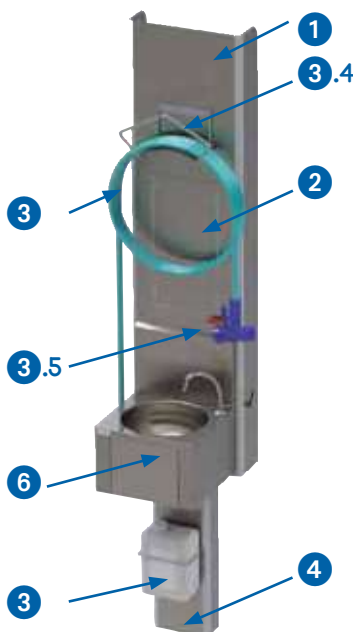


**LMASW-CT : 1558 €**

= LMCT-1625 à 799 € + LMCT-C à 199 €  
+ LMCT-SF à 153 € + LMASW à 407 €

#### Exemple 2 : LMASB-CT

Colonne avec lave-mains LMASB + centrale intégrée

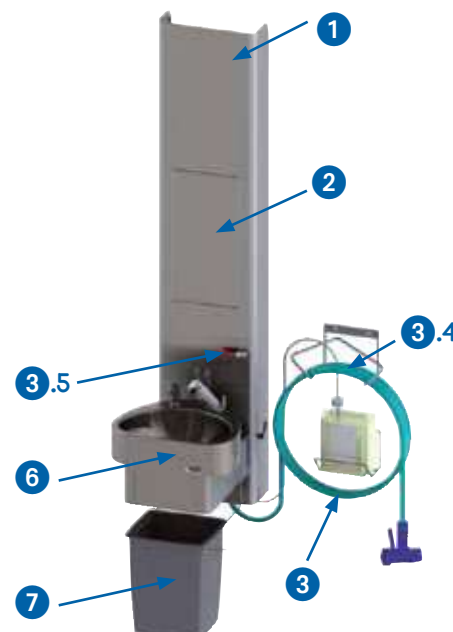


**LMASB-CT : 2583 €**

= LMCT-1625 à 799 € + LMCT-T à 89 €  
+ LMCT-CNET à 1154 € + LMCT-C à 199 €  
+ LMASB à 342 €

#### Exemple 3 : LMACE-CT

Colonne avec lave-mains LMACE + centrale intégrée



**LMACE-CT : 2879 €**

= LMCT-1625 à 799 € + LMCT-T à 89 €  
+ LMCT-CNET à 1154 € + LMACE à 764 €  
+ LMPBP2 à 73 €

Livrées démontées - Photos non contractuelles

## ➤ Débarrassage - Laverie

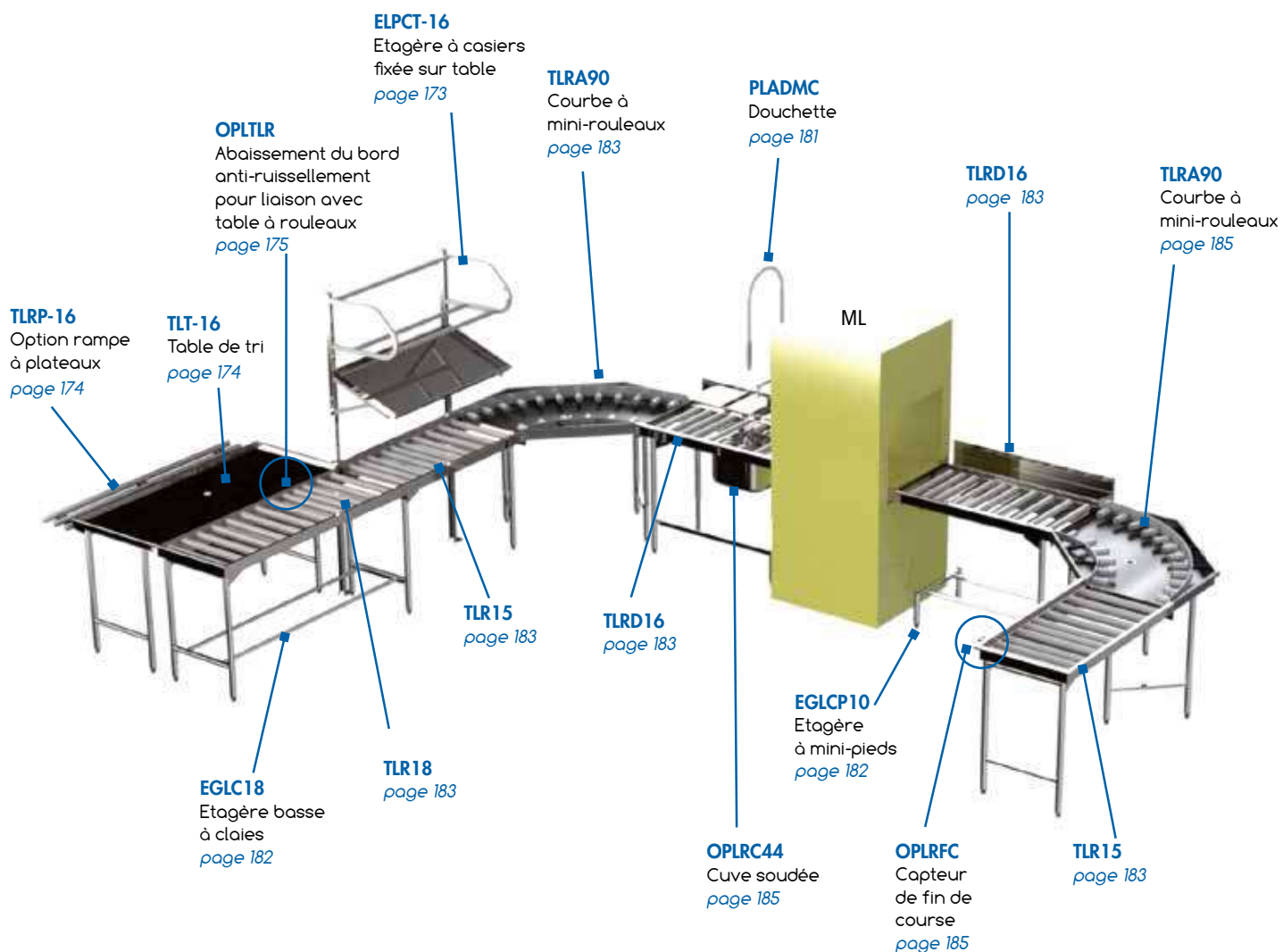


Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



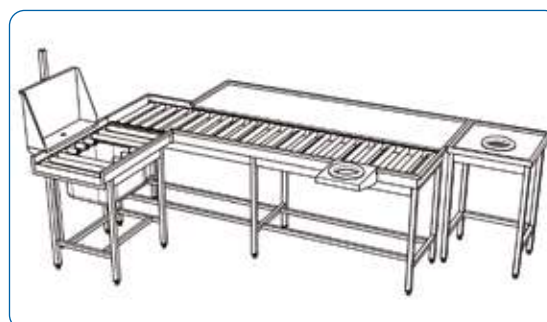
- P. 166-167 Meubles de débarrassage avec pesée intégrée
- P. 168 Récupain®
- P. 169 à 170 Meubles de débarrassage / Accessoires
- P. 172 Guichets de réception à alvéoles
- P. 173 Etagères à casiers
- P. 174 Table de débarrassage
- P. 175 Options tables de débarrassage
- P. 176 à 179 Tables de glissement
- P. 180-181 Options pour tables de laverie
- P. 182 Etagères basses
- P. 183-184 Tables droites à rouleaux
- P. 185 Tables virage à 90° à rouleaux
- P. 185 Options tables à rouleaux
- P. 186 Chariots d'égouttage

# Matériels ergonomiques...

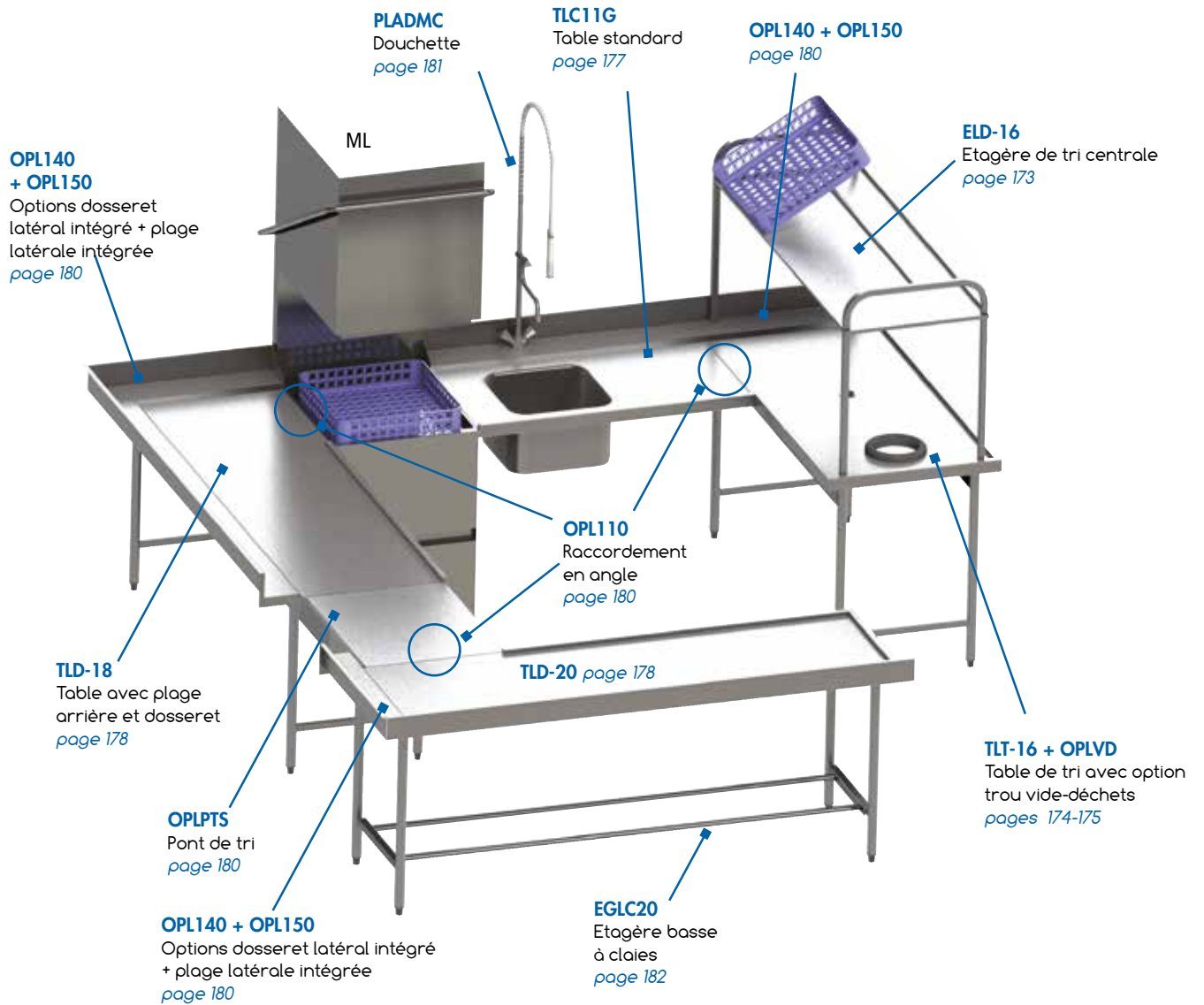


VOTRE LAVERIE  
EST TRÈS SPÉCIFIQUE.  
CONFIEZ-NOUS VOS PROJETS !

Nous vous établirons  
un devis personnalisé.



# ...adaptables à votre configuration



# Meubles de débarrassage avec pesée intégrée (modèle déposé)

Plus qu'un simple outil de gestion des déchets, notre meuble se révèle être un véritable moyen de sensibilisation des consommateurs à limiter le gaspillage alimentaire.

Ludique et éducatif pour les jeunes, il permet également aux professionnels de la restauration de piloter à distance la gestion du tri des déchets et de récupérer les poids jetés par service, par semaine, par année...

Utile pour optimiser la composition des menus, le meuble de tri Sofinor aide également les professionnels à respecter les normes relatives au tri et à la gestion des déchets en restauration collective.



Flashez-moi pour la vidéo de démonstration !



Exemple de personnalisation (MPEV3 + MLT3PERS)

- + Support cloud offert les 3 premières années
- + Compatibilité des données avec les principaux logiciels de gestion de menu ( Cegid, ..., etc)
- + Récupération des données pour les utiliser sur les logiciels courants ( Excel, Word... )
- + Configuration de l'interface client

## Les nouveautés

- >> Sur l'écran du meuble :
  - Affichage du poids jeté par le consommateur ;
  - Affichage du poids cumulé lors du service ;
  - Un smiley indique au consommateur si la quantité jetée est acceptable (< 80 g 👍 / > 80 g 👎) ;
  - Alerte poubelle pleine pour changement de sac.
- >> Sur écran déporté\* grâce à une connexion Wifi :
  - Cumul du poids jeté par service et par journée ;
  - Historique quotidien de la semaine écoulée ;
  - Cumul annuel (calendaire ou scolaire) ;
  - Historisation de tous les relevés dans le cloud permettant une gestion multi-sites et une exploitation des données.

\* Écran déporté non fourni



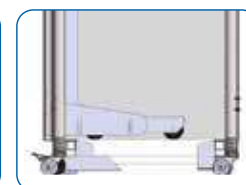
Ecran indiquant la quantité de nourriture jetée



Rampe relevable pour faciliter la manipulation



Système astucieux de poubelles équipées de roulettes



Hygiène : très facile à nettoyer  
Ergonomie : rampe relevable - pas d'efforts de manipulation des poubelles (pas besoin de les lever) - Mobile - Ludique  
Pratique : informations transférables via wifi sous format Excel



Disponible avec :  
• 1, 2 ou 3 trous vide déchets et poubelles intégrées  
• 1, 2 ou 3 balances connectées

voir page suivante





# Meubles de débarrassage avec pesée intégrée (modèle déposé)

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus à dossier épaisseur 15/10ème
- Bords rayonnés 20mm, tombés de 60 mm, coins soudés, comprenant des trous vide-déchets avec bourrelet en caoutchouc de couleur noir (à la demande : rouge, vert, jaune, bleu - sans plus-value)
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux inox, avec vérins ABS
- Rampe **relevable** pour faciliter la

manipulation de la poubelle et pour le passage du meuble d'une pièce à l'autre (porte) - En tube Ø 38 mm avec bouchons PVC

- Supports sac poubelle intégrés
- Balance industrielle en inox adaptée pour faire face aux ambiances agressives ou aux exigences d'hygiène :
  - > Capteur à point d'appui central en aluminium. Résistance IP65.
  - > Affichage du poids un écran couleur.

> Liaison wifi incluse pour une récupération des données sur tous vos appareils médias.

- Livré avec 1 panneau d'affichage "Tri des déchets" par TVO (visuel au choix parmi les 5 ci-dessous). Fixation amovible par U en inox pincé sur le dossieret du MPEV.



MPEV1

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm (hors rampe)	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 1 porte, 1 TVO	600 x 600	63	MPEV1	6 839	55	MPEVK1	6 632



MPEV2

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm (hors rampe)	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 2 portes, 2 TVO	1200 x 600	75	MPEV2	7 946	64	MPEVK2	7 709



MPEV3

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm (hors rampe)	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 TVO	1600 x 600	94	MPEV3	9 053	81	MPEVK3	8 787



PERSONNALISEZ VOTRE MEUBLE !  
(MPEV3 + MLT3PERS)

OPTIONS	PLUS-VALUE	Réf.	€
<i>Non disponible sur les roulettes</i>			
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)	.../X		<b>38</b>
Décor adhésif plastifié (lavable) : visuel de votre choix (fichier jpeg à nous fournir) Hors imitation bois, marbre, matière texturée (prix spécial - nous consulter)	pour 1 porte + 2 côtés	MLT1PERS	<b>311</b>
	pour 2 portes + 2 côtés	MLT2PERS	<b>314</b>
	pour 3 portes + 2 côtés	MLT3PERS	<b>369</b>
Balance supplémentaire avec son chariot à roulettes	pour MPEV hauteur 900	BALV1	<b>2 247</b>
	pour MPEV hauteur 720	BALVK1	<b>2 247</b>

# Récupain® : chariot de récupération du pain



- Chassis tubulaire carré de 25 mm soudé et tôle inox et aluminium
- 4 roulettes à double galet dont 2 à frein avec butées de protection
- Bac gastro inox coulissant pour récupération des miettes
- Bac plexiglass épaisseur 3 mm rayonné haute résistance, amovible et crochetable sur dossier inox
- Capacité 60 litres



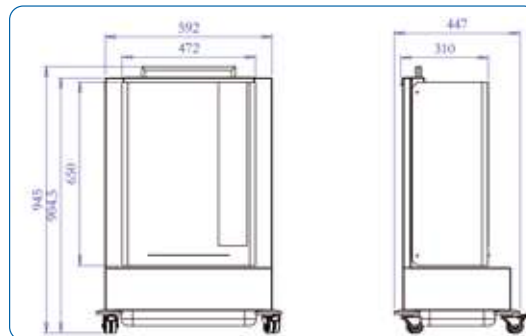
Idéal pour lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les consommateurs et les enfants à la gestion des déchets

Résiste aux chocs

Nettoyage facile

Expédition sous 48h

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
Chariot Récupain®	17.5	592 x 447 x 945	<b>REC01</b>	<b>1 113</b>



**4**

**PÉDAGOGIQUE  
MANIABLE  
LÉGER  
ROBUSTE**



- >> Outil éducatif pour inciter les élèves à maîtriser davantage leur consommation de pain
- >> Le chariot se compose d'une structure en tube sur 4 roulettes et d'un dossier inox sur lequel vient se crocheter le bac plexi.
- >> Sa hauteur de 945 mm est idéale pour un accès même aux plus petits.
- >> Le bac récupérateur gastro GN1/1 (profondeur 100 mm), amovible, évite toutes miettes au sol.

- >> La bande autocollante permet de mesurer facilement les niveaux acceptables (vert) et les niveaux critiques (rouge).
- >> Et comme en matière de gâchis, chaque jour compte, le Récupain® est livré avec un aimant curseur amovible, permettant de mesurer les progrès au quotidien.



# Meubles de débarrassage sans porte

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus central ép : 15/10<sup>èmes</sup> renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm comprenant 3 trous vide-déchets saillants avec bourrelet caoutchouc noir (couleur en option page 175)
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

- Pieds en tube inox Ø 38 mm sur vérins ABS fixés dans bandeaux tout inox
- Hauteur de passage utile : 758 mm
- Meuble livré avec ou sans poubelle, réf. CPB05R
- Habillage inox des côtés et de l'avant
- Rampe à plateaux fixe type self fixée sur les pieds



**TVP7163P**  
(= TVP7163 + 3 CPB05R - voir page 171)



**TVP7122**

### Hauteur 900 mm

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 2 trous vide-déchets	1200 x 700	46.5	<b>TVP7122*</b>	<b>1 967</b>
Meuble de pré-tri avec 2 trous vide-déchets et 2 poubelles CPB05R	1200 x 700	46.5	<b>TVP7122P*</b>	<b>2 561</b>



**TVP7163**

### Hauteur 900 mm

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 3 trous vide-déchets	1600 x 700	67	<b>TVP7163*</b>	<b>2 426</b>
Meuble de pré-tri avec 3 trous vide-déchets et 3 poubelles CPB05R	1600 x 700	67	<b>TVP7163P*</b>	<b>3 325</b>



**TVP7204**

### Hauteur 900 mm

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 4 trous vide-déchets	2000 x 700	83.7	<b>TVP7204*</b>	<b>2 654</b>
Meuble de pré-tri avec 4 trous vide-déchets et 4 poubelles CPB05R	2000 x 700	83.7	<b>TVP7204P*</b>	<b>3 850</b>

\* Option roulettes non disponible sur TVP

Si vous souhaitez une poubelle plus grande :

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
Poubelle inox ronde 90 litres	18	Ø 450 - H. 685	<b>CPB09R</b>	<b>312</b>

OPTIONS	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)		.../X	<b>36</b>
Options semi-mobile	2 roulettes chape polyamide sans frein à l'arrière et 2 vérins ABS à l'avant (ajouter SMP à la fin de la référence)	.../SMP	<b>58</b>
	2 roulettes chape inox sans frein à l'arrière et 2 vérins inox à l'avant (ajouter SMX à la fin de la référence)	.../SMX	<b>140</b>



Autre modèle sur mesure : nous consulter



Option tri sélectif page 175  
Accessoires page 171



# Meubles de débarrassage avec portes

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus adossé ép. 15/10<sup>ème</sup> renforcé
- Bords rayonnés 20mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Pieds en tube inox Ø 38 mm sur vérins ABS fixés dans bandeaux inox
- Hauteur de passage utile : 720 mm (MLT) et 540 mm (MLTK)
- Meuble avec portes battantes doublées, poignées intégrées, sans

- plancher pour passage des poubelles
- Meuble livré sans poubelle (poubelles en option page 171)
- Rampe à plateaux en tube Ø 38 avec bouchons PVC, non relevable (relevable : voir option MLTRAMP)
- Trous vide-déchets saillants avec bourrelet caoutchouc noir ou de couleur (rouge, jaune, vert ou bleu) à la demande, sans plus-value



MLTK3RX (+ 3 CPBTK - voir page 171)



Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm



MLT2



MLT3



MLT4 + option tri sélectif



MLTK3RX + MLT3PERS

PERSONNALISEZ VOTRE MEUBLE !

Désignation	L x l mm	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 2 portes, 2 TVO	1200 x 700	44	MLT2	2 921	38	MLTK2	2 642

Expédition sous 48h

Désignation	L x l mm	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 3 portes, 3 TVO	1600 x 700	74	MLT3	3 705	47	MLTK3	3 540

Désignation	L x l mm	Version adulte Hauteur 900 mm			Version enfant Hauteur 720 mm		
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
Meuble de pré-tri avec 4 portes, 4 TVO	2000 x 700	104	MLT4	4 287	57	MLTK4	4 220

OPTIONS	PLUS-VALUE	Réf.	€
4 roulettes inox dont 2 à freins (ajouter RX à la fin de la référence)	.../RX		234
4 roulettes polyamide dont 2 à freins (ajouter RP à la fin de la réf.)	.../RP		115
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)	.../X		36
Fermeture du dossier arrière	TFD		124
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT2	MLTRAMP2		403
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT3	MLTRAMP3		570
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT4	MLTRAMP4		754
Décor adhésif plastifié (lavable) : visuel de votre choix (fichier jpeg à nous fournir) Hors imitation bois, marbre, matière texturée (prix spécial - nous consulter)	pour 2 portes + 2 côtés	MLT2PERS	314
	pour 3 portes + 2 côtés	MLT3PERS	369
	pour 4 portes + 2 côtés	MLT4PERS	414

L'option Rampe relevable n'est pas disponible sur les TVP.



Autre modèle sur mesure : nous consulter



Option tri sélectif page 175  
Accessoires page 171



## Accessoires



CPB05R

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
Poubelle inox ronde 50 litres pour TVP/MLT	11	Ø 390 - H. 605	<b>CPB05R</b>	<b>269</b>
Poubelle inox ronde 90 litres	18	Ø 450 - H. 685	<b>CPB09R</b>	<b>312</b>



CPBT

CPBTK

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.	€
Support sac poubelle pour TVP/MLT	44	Ø 349 310 x 420 x 723	<b>CPBT</b>	<b>273</b>
<i>Pour meuble version enfant :</i> Support sac poubelle pour MLTK		Ø 263 310 x 345 x 543	<b>CPBTK</b>	<b>257</b>

• Format A4 - Epaisseur 3 mm



SEMPEV002



SEMPEV003



SEMPEV004



SEMPEV005



SEMPEV006



SEMPEV001

Désignation	Réf.	€
Panneau affichage décor " Déchets plastiques "	<b>SEMPEV002</b>	<b>65</b>
Panneau affichage décor " Déchets verre/canettes "	<b>SEMPEV003</b>	<b>65</b>
Panneau affichage décor " Déchets papier/carton "	<b>SEMPEV004</b>	<b>65</b>
Panneau affichage décor " Déchets aluminium "	<b>SEMPEV005</b>	<b>65</b>
Panneau affichage décor " Déchets alimentaires "	<b>SEMPEV006</b>	<b>65</b>
Panneau affichage décor " Déchets alimentaires " + découpe pour l'affichage de la balance	<b>SEMPEV001</b>	<b>65</b>



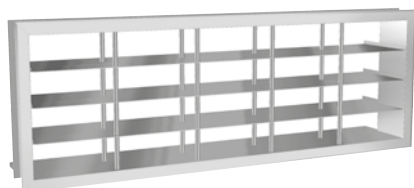
Option pour MLT : panneau livré avec U en inox (avec adhésif) pour accroche sur le dossier du MLT - Le U est amovible, permettant de changer facilement les visuels

## Guichets de réception à alvéoles

- Fabrication tout inox 304L satiné. Livré monté
- Cadre sur une largeur maximale de 250 mm, avec habillage du mur en façade avant sur 35 mm

- Plateaux avec bords relevés sur les côtés et plis écrasés en façade
- Montants verticaux en tube inox Ø 25 mm
- Alvéoles de dépose de longueur

- 400 et de profondeur 400 mm
- Passage utile en hauteur par niveau : 165 mm
- Cornière de finition à fixer côté laverie



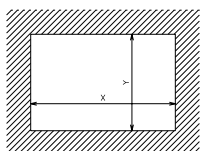
GA54



Facilité d'installation et de nettoyage

Désignation	Nombre d'alvéoles horizontales											
	3			4			5			6		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
2 alvéoles verticales	41	<b>GA32</b>	<b>1 626</b>	53	<b>GA42</b>	<b>1 960</b>	64	<b>GA52</b>	<b>2 422</b>	74	<b>GA62</b>	<b>2 690</b>
3 alvéoles verticales	59	<b>GA33</b>	<b>2 032</b>	74	<b>GA43</b>	<b>2 338</b>	88	<b>GA53</b>	<b>2 918</b>	117	<b>GA63</b>	<b>3 397</b>
4 alvéoles verticales	74	<b>GA34</b>	<b>2 413</b>	93	<b>GA44</b>	<b>2 685</b>	108	<b>GA54</b>	<b>3 464</b>	120	<b>GA64</b>	<b>4 009</b>

### Réservations dans le mur



Désignation	Nombre d'alvéoles horizontales											
	3		4		5		6					
	X	Y	X	Y	X	Y	X	Y				
2 alvéoles verticales	1310	380	1735	380	2160	380	2585	380				
3 alvéoles verticales	1310	550	1735	550	2160	550	2585	550				
4 alvéoles verticales	1310	720	1735	720	2160	720	2585	720				

Épaisseur maximale du mur : 250 mm (au-delà, nous consulter)

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

JETEZ, C'EST PESÉ !



>> Meuble MPEV avec pesée intégrée pages 166-167

## Etagères à casiers murales

- Entièrement en inox AISI 304L - Tube de 25 x 25 mm soudé
- Rangement incliné : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long
- Version murale mixte : fixation au mur par une paire de poteaux inox



**SUR MESURE :** autre longueur, +10 % sur le prix de la longueur standard SUPÉRIEURE (max. 2500)



L x l mm	RANGEMENT VERTICAL DES CASIERS			RANGEMENT INCLINÉ DES CASIERS			VERSION MURALE MIXTE : RANGEMENT VERTICAL + INCLINÉ DES CASIERS		
	Kg	Réf.	€	Kg	€		Kg	Réf.	€
600 x 540	3.5	ELC065	<b>418</b>	6	ELP065	<b>625</b>	3.5	ELPC065	<b>1 152</b>
1100 x 540	4.8	ELC115	<b>437</b>	10	ELP115	<b>689</b>	7	ELPC115	<b>1 236</b>
1600 x 540	6	ELC165	<b>459</b>	13	ELP165	<b>801</b>	10	ELPC165	<b>1 369</b>
2100 x 540	7.2	ELC215	<b>509</b>	18	ELP215	<b>1 004</b>	14	ELPC215	<b>1 618</b>

## Etagères à casiers à fixer sur table et au sol

- Idem étagères murales + support en tube inox de fixation sur table (table à commander en même temps que l'option étagère à fixer sur table)



ELPCT-08

TLRA90

2 consoles + 2 poteaux

Pour table longueur mm	RANGEMENT VERTICAL DES CASIERS*			RANGEMENT INCLINÉ DES CASIERS			RANGEMENT MIXTE : VERTICAL + INCLINÉ DES CASIERS		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
de 600 à 850	9.5	ELCT-08	<b>805</b>	15.5	ELPT-08	<b>1 056</b>	16	ELPCT-08	<b>1 513</b>
de 851 à 1050	12	ELCT-10	<b>815</b>	19	ELPT-10	<b>1 072</b>	20	ELPCT-10	<b>1 534</b>
de 1051 à 1250	14	ELCT-12	<b>832</b>	23	ELPT-12	<b>1 104</b>	24	ELPCT-12	<b>1 570</b>
de 1251 à 1450	16.5	ELCT-14	<b>847</b>	27	ELPT-14	<b>1 133</b>	28	ELPCT-14	<b>1 612</b>
de 1451 à 1650	19	ELCT-16	<b>864</b>	31	ELPT-16	<b>1 137</b>	33	ELPCT-16	<b>1 650</b>

3 consoles + 3 poteaux

Pour table longueur mm	RANGEMENT VERTICAL *			RANGEMENT INCLINÉ			RANGEMENT MIXTE		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
de 1651 à 1850	21	ELCT-18	<b>915</b>	35	ELPT-18	<b>1 488</b>	37	ELPCT-18	<b>2 015</b>
de 1851 à 2050	23.5	ELCT-20	<b>929</b>	38.5	ELPT-20	<b>1 521</b>	41	ELPCT-20	<b>2 053</b>
de 2051 à 2250	26	ELCT-22	<b>1 232</b>	42.5	ELPT-22	<b>1 581</b>	45	ELPCT-22	<b>2 252</b>
de 2251 à 2450	28.5	ELCT-24	<b>1 247</b>	46.5	ELPT-24	<b>1 613</b>	49	ELPCT-24	<b>2 291</b>
de 2451 à 2650	30.5	ELCT-26	<b>1 266</b>	50	ELPT-26	<b>1 643</b>	53	ELPCT-26	<b>2 331</b>
de 2651 à 2850	33	ELCT-28	<b>1 282</b>	54	ELPT-28	<b>1 676</b>	57	ELPCT-28	<b>2 368</b>

(\* Seulement pour ELCT, 3 consoles à partir de 2050 mm)

\* Pour table à 2 pieds prévoir arceau supplémentaire, voir page 182

## Tables de débarrassage à pieds ronds démontables, sur mesure

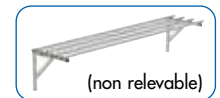
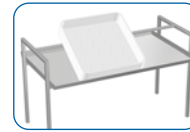
- Inox AISI 304L
- Dessus central : avec bord mouluré, pointe de diamant, bonde et siphon plastique

- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables
- Hauteur de glissement : 875 mm

- Trou vide-déchets en option (OPLVD page 175)



**i** 1 arceau piétement (H) = 2 pieds



LARGEUR : 700 mm en standard (maxi 800 sur demande)		TABLE DÉBARRASSAGE sans trou vide-déchets avec pointe de diamant		OPTION ETAGÈRE DE TRI CENTRALE POUR PANIER l. 600		OPTION RAMPE À PLATEAUX TUBE Ø 38 mm	
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
de 600 à 850	2	TLT-08	1 252	ELD-08	812	TLRP-08	428
de 851 à 1050	2	TLT-10	1 298	ELD-10	847	TLRP-10	440
de 1051 à 1250	2	TLT-12	1 364	ELD-12	911	TLRP-12	450
de 1251 à 1450	2	TLT-14	1 440	ELD-14	938	TLRP-14	460
de 1451 à 1650	2	TLT-16	1 522	ELD-16	1 026	TLRP-16	479
de 1651 à 1850	2	TLT-18	1 590	ELD-18	1 059	TLRP-18	495
de 1851 à 2050	2	TLT-20	1 692	ELD-20	1 133	TLRP-20	529
de 2051 à 2250	2	TLT-22	1 695	ELD-22	1 451	TLRP-22	581
de 2251 à 2450	3	TLT-24	2 158	ELD-24	1 471	TLRP-24	589
de 2451 à 2650	3	TLT-26	2 223	ELD-26	1 518	TLRP-26	600
de 2651 à 2850	3	TLT-28	2 267	ELD-28	1 568	TLRP-28	614

## Tables de débarrassage à pieds carrés soudés, sur mesure

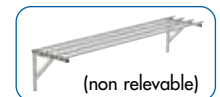
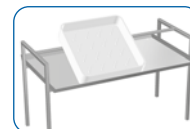
- Inox AISI 304L
- Dessus central : avec bord mouluré, pointe de diamant, bonde et siphon plastique

- Bâti en tube inox 304L carré de 35x35, soudé, avec traverses basses
- Sur vérins ABS réglables

- Hauteur de glissement : 875 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD page 175)



**i** 1 arceau piétement (H) = 2 pieds

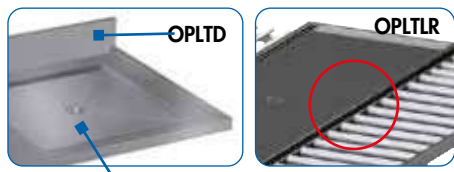


LARGEUR : 700 mm en standard (maxi 800 sur demande)		TABLE DÉBARRASSAGE sans trou vide-déchets avec pointe de diamant		OPTION ETAGÈRE DE TRI CENTRALE POUR PANIER l. 600		OPTION RAMPE À PLATEAUX TUBE Ø 38 mm	
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
de 600 à 850	2	TLFT-08	1 273	ELD-08	812	TLRP-08	428
de 851 à 1050	2	TLFT-10	1 335	ELD-10	847	TLRP-10	440
de 1051 à 1250	2	TLFT-12	1 403	ELD-12	911	TLRP-12	450
de 1251 à 1450	2	TLFT-14	1 485	ELD-14	938	TLRP-14	460
de 1451 à 1650	2	TLFT-16	1 576	ELD-16	1 026	TLRP-16	479
de 1651 à 1850	2	TLFT-18	1 647	ELD-18	1 059	TLRP-18	495
de 1851 à 2050	2	TLFT-20	1 812	ELD-20	1 133	TLRP-20	529
de 2051 à 2250	2	TLFT-22	1 869	ELD-22	1 451	TLRP-22	581
de 2251 à 2450	3	TLFT-24	2 549	ELD-24	1 471	TLRP-24	589
de 2451 à 2650	3	TLFT-26	2 651	ELD-26	1 518	TLRP-26	600
de 2651 à 2850	3	TLFT-28	2 732	ELD-28	1 568	TLRP-28	614



# Options pour tables de débarrassage sur mesure

## >> Options spéciales tables de débarrassage TLT - TLFT



Désignation	Réf.	€
Suppression de la pointe de diamant et de l'évacuation sur TLT	<b>OPLPD</b>	<b>0</b>
Dosseret arrière 100 x 20 mm, le ml	<b>OPLTD</b>	<b>145</b>
Décaissé avec pointe de diamant et bonde pour 1 casier 500 x 500 mm	<b>OPLTD1</b>	<b>403</b>
pour 2 casiers 500 x 500 mm	<b>OPLTD2</b>	<b>625</b>
Décaissé au niveau de la pointe de diamant de la table, et panier à déchet intégré avec poignée - Inox AISI 304L - Dimensions 200 x 200 mm - Prévues avec bonde standard 40/49 - Panier amovible par le dessus	<b>OPLTPD</b>	<b>500</b>
Goulotte à couverts sur table TLT	<b>OPLTGC</b>	<b>216</b>
Abaissement du bord anti-ruissellement sur la longueur pour liaison avec une table à rouleaux	<b>OPLTLR</b>	<b>72</b>
Crosse d'extrémité soudée pour rampe à plateaux Inox AISI 304L. Pour 1 extrémité de rampe.	<b>TLRP-C</b>	<b>365</b>
Crépine de fond de cuve	<b>OPCRE</b>	<b>44</b>
Plus-value 4 roulettes inox dont 2 à freins pour TLT (ajouter RX à la référence de la table)	<b>.../RX</b>	<b>235</b>
Plus-value 4 roulettes polyamide dont 2 à freins pour TLT (ajouter RP à la référence de la table)	<b>.../RP</b>	<b>117</b>

## >> Trous vide-déchets, ...



### Ø int. 160 et 165 mm

Expédition sous 48h

Désignation	Réf.	€
Bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 165 mm pour trou encastrement Ø 200 (vendu seul)	<b>4060VD03</b>	<b>44</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 165 mm, encastrement Ø 200 mm	<b>OPLVD</b>	<b>87</b>
Bourrelet caoutchouc gris avec jupe, Ø int. 160 mm pour trou encastrement Ø 190 (vendu seul)	<b>COLCAOUT140</b>	<b>72</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc gris avec jupe, Ø int. 160 mm pour trou encastrement Ø 190	<b>OPLVDJUP</b>	<b>106</b>
Bourrelet caoutchouc bleu (B), jaune (J), vert (V) ou rouge (R), Ø int. 165 mm pour trou encastrement Ø 200 (vendu seul)	<b>4060VD03 (B-J-V-R)</b>	<b>44</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc bleu (B), jaune (J), vert (V) ou rouge (R), Ø int. 165 mm, encastrement Ø 200 mm	<b>OPLVD (B-J-V-R)</b>	<b>87</b>
Couvercle inox pour trou vide-déchets saillant de Ø int. 165 mm	<b>OPLVDC</b>	<b>149</b>
Trou vide-déchets encastré, affleurant sur le dessus, avec bourrelet caoutchouc noir Ø int. 165 mm, encastrement Ø 200 mm	<b>OPLVDE</b>	<b>443</b>
Trou vide-déchets amovible à fixer sur bord anti-ruissellement avant de la table, avec bourrelet caoutchouc noir Ø int. 165 mm	<b>OPLVDA</b>	<b>266</b>
Raclette/bavette caoutchouc fixée sur table pour vider les assiettes (poubelles en dessous)	<b>OPBAV</b>	<b>254</b>

### Ø int. 200 mm

Bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 200 mm pour trou encastrement Ø 235 (vendu seul)	<b>4060VD08</b>	<b>72</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 200 mm	<b>OPLVDG</b>	<b>104</b>
Couvercle inox pour trou vide-déchets de Ø int. 200 mm	<b>OPLVDGC</b>	<b>174</b>
Trou vide-déchets amovible à fixer sur bord anti-ruissellement avant de la table, avec bourrelet caoutchouc noir Ø int. 200 mm	<b>OPLVDAG</b>	<b>270</b>
Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	<b>OPLZS</b>	<b>218</b>

**Autres options pages 180-181**

## Tables de laverie

### 2 gammes, 2 finitions

#### >> Gamme à pieds ronds démontables

- Tube inox 304L rond diam 38 mm, montés sur vérins réglables.



Cette gamme est particulièrement adaptée pour la grande majorité de vos chantiers.



Livree démontée : limitation du volume et des risques transport  
Facilité et gain de temps de montage grâce à ses arceaux piétement en forme de H

Nombre de pieds limités pour une meilleure hygiène des sols (passage à 4 pieds (soit 2 arceaux) à partir de 1651 mm de long)

Piètement robuste

Montage ultra facile par goujonage

Encombrement minimum, stabilité optimisée

#### >> Gamme à pieds carrés soudés

- Bâti en tube inox 304L de 35X35 mm, entièrement soudé.



Cette gamme donne l'avantage d'une très grande robustesse de toute la laverie grâce à son piétement en tube carré entièrement soudé.



Livree montée

Passage à 4 pieds dès 1251 mm de long

Pour les modèles à 4 pieds, les traverses basses longitudinales permettent le rangement des casiers



## Tables de glissement à pieds ronds démontables, standards

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables

- Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm



Fabrication standardisée et optimisée  
 Nombre de pieds réduit pour plus de facilité de montage et de nettoyage

### >> Tables d'entrée standards

- Dossieret 100 x 20 mm
- Cuve 400 x 400 x 250 mm (bonde, tube surverse simple et siphon PVC inclus), à 200 mm de l'accrochage machine (à 77 mm pour la table de 600)

- Trou de robinetterie Ø 32 mm
- Avec ou sans TVO (Ø 165 mm) de type OPLVD



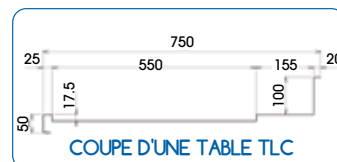
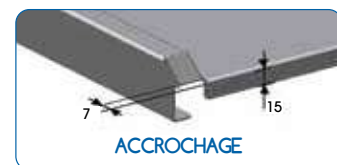
#### Sans TVO

 Expédition sous 48h

Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Kg	TABLE À GAUCHE DE LA MACHINE		TABLE À DROITE DE LA MACHINE		ETAGÈRE BASSE AMOVIBLE POSÉE SUR 2 ARCEAUX PIÉTEMENT *		Prévoir 1 ARCEAU PIÉTEMENT SUPPLÉMENTAIRE			
			Réf.	€	Réf.	€	PLEINE	À CLAIES	Réf.	€		
600	1	11	<b>TLC06D</b>	<b>1 404</b>	<b>TLC06G</b>	<b>1 404</b>						
1100	1	18.5	<b>TLC11D</b>	<b>1 515</b>	<b>TLC11G</b>	<b>1 515</b>	<b>EGL11</b>	<b>130</b>	<b>EGLC11</b>	<b>166</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1600	1	25	<b>TLC16D</b>	<b>1 727</b>	<b>TLC16G</b>	<b>1 727</b>	<b>EGL16</b>	<b>194</b>	<b>EGLC16</b>	<b>182</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
2100	2	32	<b>TLC21D</b>	<b>1 943</b>	<b>TLC21G</b>	<b>1 943</b>	<b>EGL21</b>	<b>307</b>	<b>EGLC21</b>	<b>205</b>		

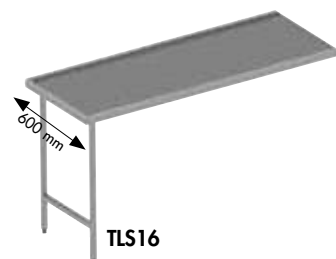
#### Avec TVO

Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Kg	TLC	€	TLC	€
1100	1	18.5	<b>TLV11D</b>	<b>1 616</b>	<b>TLV11G</b>	<b>1 616</b>
1600	1	25	<b>TLV16D</b>	<b>1 828</b>	<b>TLV16G</b>	<b>1 828</b>
2100	2	32	<b>TLV21D</b>	<b>2 043</b>	<b>TLV21G</b>	<b>2 043</b>



### >> Tables de sortie standards

 Expédition sous 48h



Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Kg	TABLE		ETAGÈRE BASSE AMOVIBLE POSÉE SUR 2 ARCEAUX PIÉTEMENT *		Prévoir 1 ARCEAU PIÉTEMENT SUPPLÉMENTAIRE			
			Réf.	€	PLEINE	À CLAIES	Réf.	€		
600	1	7.5	<b>TLS06</b>	<b>755</b>						
1100	1	12	<b>TLS11</b>	<b>835</b>	<b>EGL11</b>	<b>130</b>	<b>EGLC11</b>	<b>166</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1600	1	17	<b>TLS16</b>	<b>960</b>	<b>EGL16</b>	<b>194</b>	<b>EGLC16</b>	<b>182</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
2100	2	22	<b>TLS21</b>	<b>1 266</b>	<b>EGL21</b>	<b>307</b>	<b>EGLC21</b>	<b>205</b>		



**SUR MESURE : voir page 178**  
 1 arceau piétement (H) = 2 pieds

\* Pour longueur 600, voir étagères à mini-pieds page 182  
 Pour longueur 1100 et 1600, prévoir 1 arceau piétement supplémentaire pour faire tenir l'étagère basse

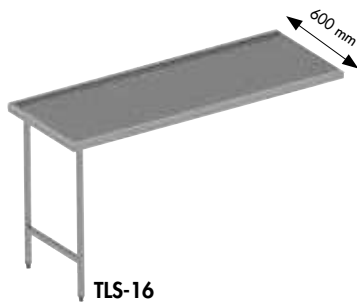
## Tables de glissement à pieds ronds démontables, sur mesure

• Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>

• Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables  
 • Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm

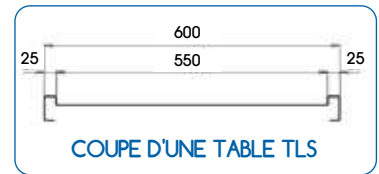
• Dossieret 100 x 20 mm (sur TLD)  
 • Hauteur de glissement : 875 mm

### >> Table simple sans dossieret ni plage arrière

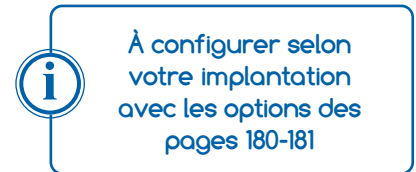


TLS-16

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm LARGEUR 600 MM			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLS-08	<b>756</b>
de 851 à 1050	1	TLS-10	<b>786</b>
de 1051 à 1250	1	TLS-12	<b>838</b>
de 1251 à 1450	1	TLS-14	<b>942</b>
de 1451 à 1650	1	TLS-16	<b>993</b>
de 1651 à 1850	2	TLS-18	<b>1 175</b>
de 1851 à 2050	2	TLS-20	<b>1 197</b>
de 2051 à 2250	2	TLS-22	<b>1 342</b>
de 2251 à 2450	3	TLS-24	<b>1 771</b>
de 2451 à 2650	3	TLS-26	<b>1 809</b>
de 2651 à 2850	3	TLS-28	<b>1 844</b>



COUPE D'UNE TABLE TLS

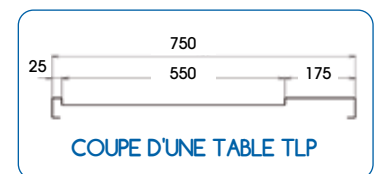


### >> Table avec plage arrière, sans dossieret

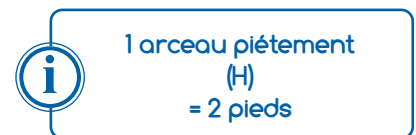


TLP-18

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLP-08	<b>919</b>
de 851 à 1050	1	TLP-10	<b>958</b>
de 1051 à 1250	1	TLP-12	<b>992</b>
de 1251 à 1450	1	TLP-14	<b>1 091</b>
de 1451 à 1650	1	TLP-16	<b>1 130</b>
de 1651 à 1850	2	TLP-18	<b>1 448</b>
de 1851 à 2050	2	TLP-20	<b>1 486</b>
de 2051 à 2250	2	TLP-22	<b>1 528</b>
de 2251 à 2450	3	TLP-24	<b>1 948</b>
de 2451 à 2650	3	TLP-26	<b>1 984</b>
de 2651 à 2850	3	TLP-28	<b>2 019</b>



COUPE D'UNE TABLE TLP

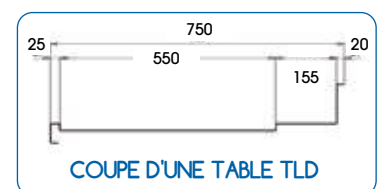


### >> Table avec plage arrière et dossieret

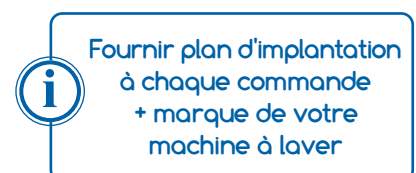


TLD-18

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLD-08	<b>1 034</b>
de 851 à 1050	1	TLD-10	<b>1 074</b>
de 1051 à 1250	1	TLD-12	<b>1 127</b>
de 1251 à 1450	1	TLD-14	<b>1 218</b>
de 1451 à 1650	1	TLD-16	<b>1 334</b>
de 1651 à 1850	2	TLD-18	<b>1 557</b>
de 1851 à 2050	2	TLD-20	<b>1 604</b>
de 2051 à 2250	2	TLD-22	<b>1 649</b>
de 2251 à 2450	3	TLD-24	<b>2 063</b>
de 2451 à 2650	3	TLD-26	<b>2 107</b>
de 2651 à 2850	3	TLD-28	<b>2 152</b>



COUPE D'UNE TABLE TLD



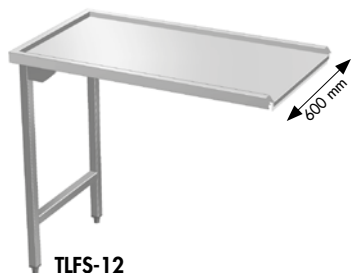
\* Prix valables pour largeur jusque 800 mm maxi

## Tables de glissement à pieds carrés soudés, sur mesure

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>
- Bâti en tube inox 304L carré de 35 x 35, monté sur vérins ABS réglables
- Dossieret 100 x 20 mm (sur TLFD)
- Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm

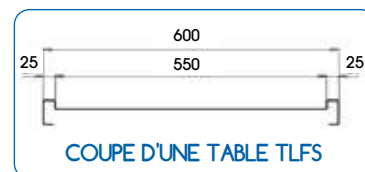
POUR ENCORE PLUS DE ROBUSTESSE,  
OPTÉZ POUR LES PIÉTEMENTS  
CARRÉS SOUDÉS !

### >> Table simple sans dossieret ni plage arrière



TLFS-12

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm LARGEUR 600 MM			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLFS-08	<b>799</b>
de 851 à 1050	1	TLFS-10	<b>834</b>
de 1051 à 1250	1	TLFS-12	<b>868</b>
de 1251 à 1450	2	TLFS-14	<b>1 263</b>
de 1451 à 1650	2	TLFS-16	<b>1 401</b>
de 1651 à 1850	2	TLFS-18	<b>1 411</b>
de 1851 à 2050	2	TLFS-20	<b>1 598</b>
de 2051 à 2250	2	TLFS-22	<b>1 667</b>
de 2251 à 2450	3	TLFS-24	<b>2 112</b>
de 2451 à 2650	3	TLFS-26	<b>2 181</b>
de 2651 à 2850	3	TLFS-28	<b>2 246</b>



COUPE D'UNE TABLE TLFS

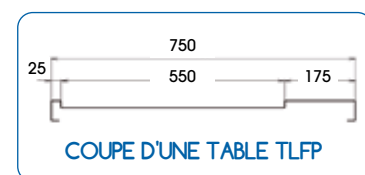
**i** À configurer selon  
votre implantation  
avec les options des  
pages 180-181

### >> Table avec plage arrière, sans dossieret



TLFP-14

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLFP-08	<b>953</b>
de 851 à 1050	1	TLFP-10	<b>996</b>
de 1051 à 1250	1	TLFP-12	<b>1 034</b>
de 1251 à 1450	2	TLFP-14	<b>1 349</b>
de 1451 à 1650	2	TLFP-16	<b>1 458</b>
de 1651 à 1850	2	TLFP-18	<b>1 528</b>
de 1851 à 2050	2	TLFP-20	<b>1 627</b>
de 2051 à 2250	2	TLFP-22	<b>1 697</b>
de 2251 à 2450	3	TLFP-24	<b>2 139</b>
de 2451 à 2650	3	TLFP-26	<b>2 212</b>
de 2651 à 2850	3	TLFP-28	<b>2 281</b>

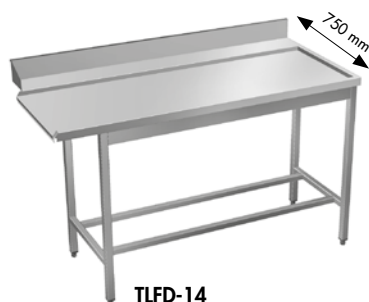


COUPE D'UNE TABLE TLFP

**i** 1 arceau piétement  
(H)  
= 2 pieds

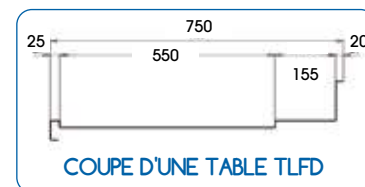
\* Prix valables pour largeur jusque 800 mm maxi

### >> Table avec plage arrière et dossieret



TLFD-14

ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*			
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	€
de 600 à 850	1	TLFD-08	<b>1 074</b>
de 851 à 1050	1	TLFD-10	<b>1 116</b>
de 1051 à 1250	1	TLFD-12	<b>1 175</b>
de 1251 à 1450	2	TLFD-14	<b>1 441</b>
de 1451 à 1650	2	TLFD-16	<b>1 556</b>
de 1651 à 1850	2	TLFD-18	<b>1 625</b>
de 1851 à 2050	2	TLFD-20	<b>1 755</b>
de 2051 à 2250	2	TLFD-22	<b>1 828</b>
de 2251 à 2450	3	TLFD-24	<b>2 175</b>
de 2451 à 2650	3	TLFD-26	<b>2 284</b>
de 2651 à 2850	3	TLFD-28	<b>2 384</b>



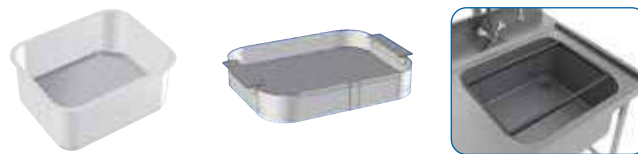
COUPE D'UNE TABLE TLFD

**i** Fournir plan d'implantation  
à chaque commande  
+ marque de votre  
machine à laver

\* Prix valables pour largeur jusque 800 mm maxi

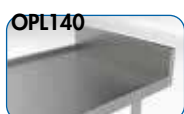
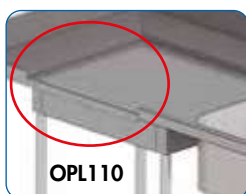
## Options pour tables de laverie sur mesure

### >> Cuves, grilles et paniers à déchets, ...



POUR TLD ET TLP (bac sur TLS, nous consulter)	CUVE SOUDÉE Avec bonde, tube surverse simple et siphon PVC Préciser le côté de la vidange			GRILLE DE RÉCUPÉRATION DES DÉCHETS A poser au fond de la cuve		PANIER À DÉCHETS		GUIDE CASIER POUR GRANDE CUVE		
	L x l mm	H mm	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
400 x 400	250	<b>OPLC44</b>	<b>382</b>	<b>OPLGD44</b>	<b>105</b>	<b>OPLPA44</b>	<b>218</b>			
500 x 400	250	<b>OPLC54</b>	<b>428</b>	<b>OPLGD54</b>	<b>115</b>	<b>OPLPA54</b>	<b>230</b>			
500 x 500	300	<b>OPLC55</b>	<b>491</b>	<b>OPLGD55</b>	<b>125</b>	<b>OPLPA55</b>	<b>248</b>	<b>OPLGP55</b>	<b>150</b>	
600 x 450	300	<b>OPLC64</b>	<b>531</b>	<b>OPLGD645</b>	<b>126</b>	<b>OPLPA64</b>	<b>259</b>	<b>OPLGP64</b>	<b>150</b>	

### >> Raccordement en angle, dossier latéral, plage latérale, pont de tri, ...



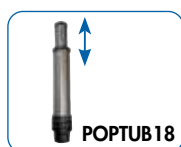
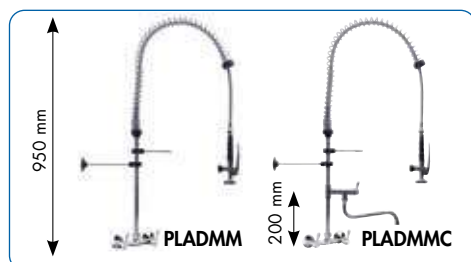
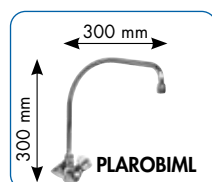
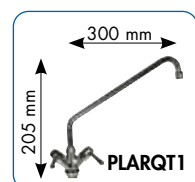
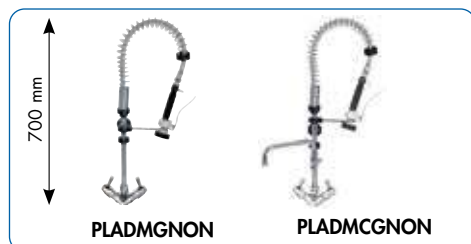
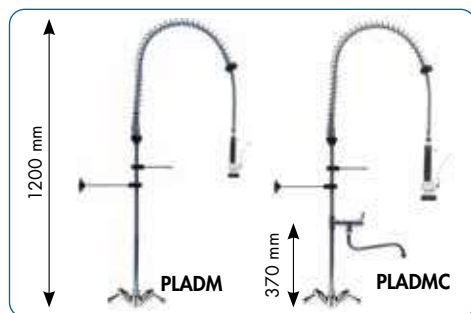
Désignation	Réf.	€
Raccordement en angle entre 2 tables de laverie (raccordement en façade sur table ou sur machine à laver)	<b>OPL110</b>	<b>210</b>
Accrochage machine autre que le standard Sofinor Préciser votre type de machine	<b>OPL100</b>	<b>sans plus-value</b>
Hauteur de glissement autre que le standard Sofinor Préciser la hauteur ou votre type de machine	<b>OPL120</b>	<b>sans plus-value</b>
Raccordement latéral sur table (création de linéaire)	<b>OPL130</b>	<b>sans plus-value</b>
Plage latérale intégrée	<b>OPL150</b>	<b>210</b>
Dossier latéral intégré de 100 x 20 mm pour table longueur maxi 2700 mm	<b>OPL140</b>	<b>202</b>
Dossier arrière grande hauteur, le ml	hauteur 200 mm, le ml	<b>OPLDA20 91 le ml</b>
	hauteur 300 mm, le ml	<b>OPLDA30 151 le ml</b>
Pont de tri en inox AISI 304L, 700 x 500	simple, à poser	<b>OPLPTS 268</b>
	relevable	<b>OPLPTR 392</b>
Pont de tri basculant rabattable 700 x 500 mm, épaisseur 40 mm	<b>OPLPTB</b>	<b>399</b>
2 pièces de guidage en polyéthylène pour rétrécissement de la zone de glissement de 550 à 510mm	<b>OPLGUI</b>	<b>45</b>
4 <sup>ème</sup> bord anti-ruissellement pour table TLS-TLP-TLD	<b>OPLBA</b>	<b>87</b>
2 vérins inox (ajouter X à la référence de la table) (pour table à 2 pieds)	<b>.../X</b>	<b>18</b>
4 vérins inox (ajouter X à la référence de la table) (pour table à 4 pieds)	<b>.../X</b>	<b>36</b>



Autres options  
page suivante

## Options pour tables de laverie

### >> Siphons, robinetterie, ...

 Expédition sous 48h


Désignation	Réf.	€
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + EPDM standard, dn 12.5 - Débit en litre par minute pour une pression de 3/4 bars : 17 l/min - Hauteur totale : 1200 mm - Manettes ergonomiques avec tête à clapet 1/4 de tour - Robinetteries EC/EF a tête céramique haute qualité - Tête de douchette en inox intérieur selon normes européennes CE, ROHS et ACS	Sans robinet de puisage	<b>PLADM 417</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMC 568</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage	<b>PLADMGNON 396</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMCGNON 541</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>		<b>PLARQT1 151</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>		<b>PLAROBIML 135</b>
<b>ROBINETTERIE MURALE :</b>		
<b>Douchette mélangeuse murale</b> Idem PLADMC sauf : fixation murale, hauteur 950 mm	Sans robinet de pui- sage	<b>PLADMM 437</b>
	Avec robinet de pui- sage à bec orientable	<b>PLADMMC 589</b>
<b>Robinets mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous	<b>PLARMQT2 151</b>
	Bec orientable par le dessus	<b>PLARMQT3 151</b>
<b>Double tube surverse perforé :</b> Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon	Hauteur 180 mm	<b>POPTUB18 64</b>
	Hauteur 230 mm	<b>POPTUB23 64</b>
	Hauteur 280 mm	<b>POPTUB28 64</b>
	Hauteur 350 mm	<b>POPTUB35 64</b>
	Hauteur 430 mm	<b>POPTUB43 64</b>
<b>Siphon Laiton chromé</b>		<b>PLASIPHLA 33</b>
<b>Mât support de douchette à fixer au sol et sur le dessus de table</b> (non disponible sur TL(F)S)		<b>OPLMA 197</b>
<b>Perçage mono/bi-trou (préciser Ø et position)</b>		<b>OPLP sans plus-value</b>

## Etagères basses à claies et pleines amovibles

### >> Etagères standards pour tables standards et sur mesure à 4 pieds ronds démontables

Etagère basse à claies amovible :

- 2 tubes Ø 25
- Stockage vertical des paniers
- Passage sous claie basse : 200 mm



Etagère basse pleine amovible :

- En inox AISI 304L 15/10°
- Stockage produits lessiviels
- Passage sous étagère pleine : 200 mm

**i** En dessous de 1650 mm, prévoir 1 arceau piètement supplémentaire pour faire tenir l'étagère basse

Pour table lisse ou à rouleaux longueur :	Nombre d'arceaux piètements de la table	ETAGÈRE BASSE PLEINE AMOVIBLE			ETAGÈRE BASSE À CLAIES AMOVIBLE			ARCEAU PIÈTEMENT SUPPLÉMENTAIRE *	
		Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€	Réf.	€
850 à 1050	1	4.4	<b>EGL10</b>	<b>117</b>	2.2	<b>EGLC10</b>	<b>161</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1051 à 1150	1	4.8	<b>EGL11</b>	<b>130</b>	2.4	<b>EGLC11</b>	<b>166</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1151 à 1250	1	5.2	<b>EGL12</b>	<b>147</b>	2.6	<b>EGLC12</b>	<b>170</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1251 à 1350	1	5.6	<b>EGL13</b>	<b>155</b>	2.8	<b>EGLC13</b>	<b>173</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1351 à 1450	1	6	<b>EGL14</b>	<b>170</b>	3	<b>EGLC14</b>	<b>176</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1451 à 1550	1	6.4	<b>EGL15</b>	<b>182</b>	3.2	<b>EGLC15</b>	<b>180</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1551 à 1650	1	6.8	<b>EGL16</b>	<b>194</b>	3.4	<b>EGLC16</b>	<b>182</b>	<b>ENTL875NLR</b>	<b>218</b>
1651 à 1750	2	7.2	<b>EGL17</b>	<b>258</b>	3.6	<b>EGLC17</b>	<b>189</b>		
1751 à 1850	2	7.6	<b>EGL18</b>	<b>270</b>	3.8	<b>EGLC18</b>	<b>192</b>		
1851 à 1950	2	8	<b>EGL19</b>	<b>280</b>	4	<b>EGLC19</b>	<b>195</b>		
1951 à 2050	2	8.4	<b>EGL20</b>	<b>291</b>	4.2	<b>EGLC20</b>	<b>202</b>		
2051 à 2150	2	8.8	<b>EGL21</b>	<b>307</b>	4.4	<b>EGLC21</b>	<b>205</b>		
2151 à 2250	2	9.2	<b>EGL22</b>	<b>316</b>	4.6	<b>EGLC22</b>	<b>209</b>		
2251 à 2350	3	9.6	<b>EGL23</b>	<b>385</b>	4.8	<b>EGLC23</b>	<b>316</b>		
2351 à 2450	3	10	<b>EGL24</b>	<b>396</b>	5	<b>EGLC24</b>	<b>320</b>		
2451 à 2550	3	10.4	<b>EGL25</b>	<b>406</b>	5.2	<b>EGLC25</b>	<b>323</b>		
2551 à 2650	3	10.8	<b>EGL26</b>	<b>418</b>	5.4	<b>EGLC26</b>	<b>327</b>		
2651 à 2750	3	11.2	<b>EGL27</b>	<b>428</b>	5.6	<b>EGLC27</b>	<b>329</b>		

\* nécessaire uniquement pour les tables à 1 arceau piètement

### >> Etagère basse sur mesure pour tables à 4 pieds carrés soudés sur mesure

Etagère basse à claies incluse :

incluse d'office par les traverses longitudinales des TLF à 4 pieds

Etagère basse pleine soudée :

- En inox AISI 304L 15/10°
- Stockage produits lessiviels
- Passage sous étagère pleine : 200 mm

**i** Pour les tables fixes à 2 pieds (<1250 mm), prendre étagères pleines à mini-pieds ci-dessous : EGLFP05 ou 10

Pour table lisse ou à rouleaux longueur :	ETAGÈRE BASSE PLEINE SOUDÉE		
	Kg	Réf.	€
1250 à 1450	10	<b>EGLF-14</b>	<b>289</b>
1451 à 1650	11.5	<b>EGLF-16</b>	<b>320</b>
1651 à 1850	13	<b>EGLF-18</b>	<b>351</b>
1851 à 2050	14.5	<b>EGLF-20</b>	<b>379</b>
2051 à 2250	16	<b>EGLF-22</b>	<b>411</b>
2251 à 2450	17.5	<b>EGLF-24</b>	<b>475</b>
2451 à 2650	19	<b>EGLF-26</b>	<b>533</b>
2651 à 2850	20.5	<b>EGLF-28</b>	<b>592</b>

## Etagères basses à 2 mini-pieds

- Inox AISI 304L, épaisseur 15/10°
- Passage sous étagère : 200 mm
- Amovible



Longueur étagère mm	PLEINE À PIEDS RONDS			À CLAIES À PIEDS RONDS		
	Kg	Réf.	€	Kg	Réf.	€
412	4	<b>EGLP05</b>	<b>205</b>	3	<b>EGLCP05</b>	<b>204</b>
912	8	<b>EGLP10</b>	<b>272</b>	7	<b>EGLCP10</b>	<b>232</b>

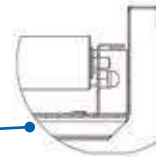
Kg	PLEINE À PIEDS CARRÉS			À CLAIES À PIEDS CARRÉS		
	Réf.	€		Kg	Réf.	€
4	<b>EGLFP05</b>	<b>198</b>		3	<b>EGLCFP05</b>	<b>189</b>
8	<b>EGLFP10</b>	<b>267</b>		7	<b>EGLCFP10</b>	<b>206</b>



## Tables droites à rouleaux à pieds ronds démontables

- Plateau 15/10° inox 304L largeur intérieure 550, hauteur de roulement 875 mm
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol

- Ecoulement au centre avec pointe de diamant, bonde et siphon PVC
- Rouleaux PVC longueur 500 et Ø 40, axes et billes inox, montés sur cadre avec plis écrasés



**+** Plis écrasés = sécurité accrue



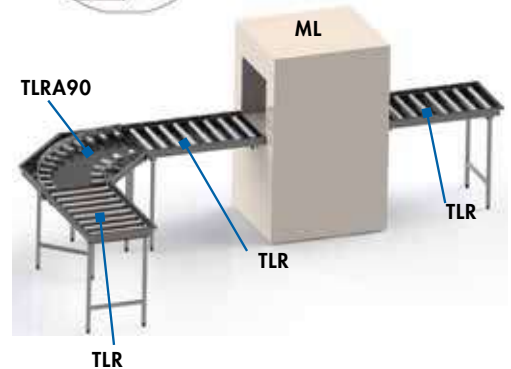
**ACCROCHAGE STANDARD TABLE À ROULEAUX**

Accrochage standard sur machine à avancement auto : à contre-percer au montage.

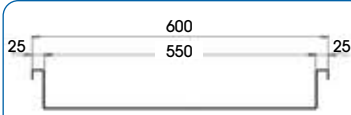
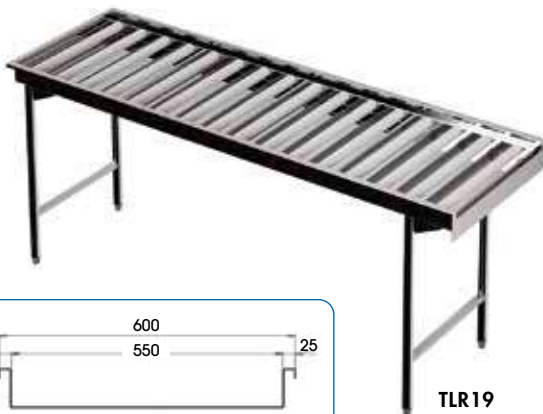


**ACCROCHAGE MACHINE À CAPOT**

Accrochage sur machine à capot : réf. OPLRCAPO page 185



### >> Table simple sans dossier ni plage arrière

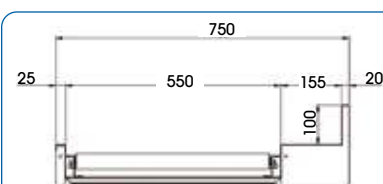


**COUPE D'UNE TABLE TLR**

TLR19

Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.	€
1050	1	23.7	<b>TLR10</b>	<b>1 562</b>
1150	1	26	<b>TLR11</b>	<b>1 590</b>
1250	1	28.5	<b>TLR12</b>	<b>1 653</b>
1350	1	30	<b>TLR13</b>	<b>1 701</b>
1450	1	33	<b>TLR14</b>	<b>1 728</b>
1550	1	35	<b>TLR15</b>	<b>1 745</b>
1650	1	38	<b>TLR16</b>	<b>1 770</b>
1750	2	40	<b>TLR17</b>	<b>2 223</b>
1850	2	42	<b>TLR18</b>	<b>2 330</b>
1950	2	44.5	<b>TLR19</b>	<b>2 356</b>
2050	2	47	<b>TLR20</b>	<b>2 473</b>
2150	2	49	<b>TLR21</b>	<b>2 586</b>
2250	2	52	<b>TLR22</b>	<b>2 627</b>
2350	3	54	<b>TLR23</b>	<b>2 924</b>
2450	3	57	<b>TLR24</b>	<b>3 012</b>
2550	3	59	<b>TLR25</b>	<b>3 054</b>
2650	3	61	<b>TLR26</b>	<b>3 292</b>
2750	3	70	<b>TLR27</b>	<b>3 397</b>
2850	3	91	<b>TLR28</b>	<b>3 452</b>
2950	3	93	<b>TLR29</b>	<b>3 525</b>

### >> Table avec dossier et plage arrière



**COUPE D'UNE TABLE TLRD**

TLRD16

Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.	€
1050	1	28	<b>TLRD10</b>	<b>1 716</b>
1150	1	32	<b>TLRD11</b>	<b>1 748</b>
1250	1	34	<b>TLRD12</b>	<b>1 818</b>
1350	1	35	<b>TLRD13</b>	<b>1 869</b>
1450	1	37	<b>TLRD14</b>	<b>1 901</b>
1550	1	38	<b>TLRD15</b>	<b>1 916</b>
1650	1	43	<b>TLRD16</b>	<b>1 947</b>
1750	2	48	<b>TLRD17</b>	<b>2 445</b>
1850	2	49	<b>TLRD18</b>	<b>2 563</b>
1950	2	51	<b>TLRD19</b>	<b>2 590</b>
2050	2	53	<b>TLRD20</b>	<b>2 721</b>
2150	2	57	<b>TLRD21</b>	<b>2 845</b>
2250	2	59	<b>TLRD22</b>	<b>2 890</b>
2350	3	63	<b>TLRD23</b>	<b>3 216</b>
2450	3	65	<b>TLRD24</b>	<b>3 311</b>
2550	3	67	<b>TLRD25</b>	<b>3 361</b>
2650	3	71	<b>TLRD26</b>	<b>3 622</b>
2750	3	73	<b>TLRD27</b>	<b>3 738</b>
2850	3	91	<b>TLRD28</b>	<b>3 797</b>
2950	3	93	<b>TLRD29</b>	<b>3 878</b>



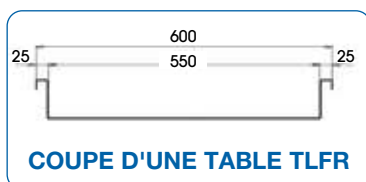
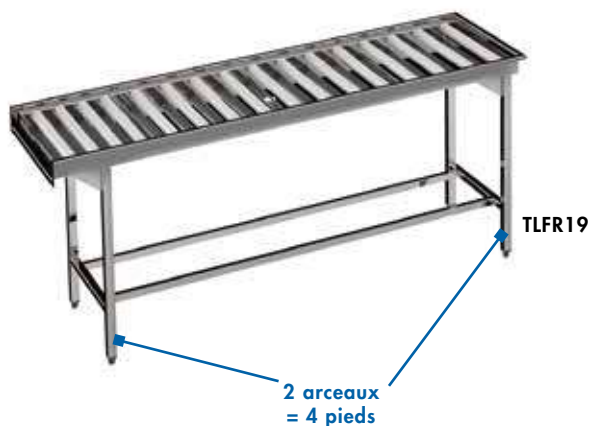
Longueur intermédiaire, prendre le prix de la longueur supérieure  
1 arceau piétement (H) = 2 pieds

## Tables droites à rouleaux à pieds carrés soudés

Idem tables à pieds ronds démontables sauf :

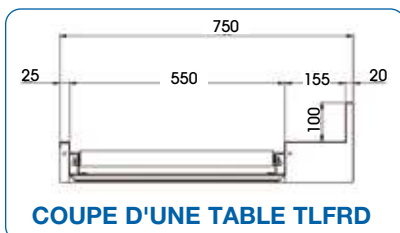
- Pieds carrés soudés 35 x 35 avec traverses soudées 30 x 30 en partie basse, espacées de 270 mm pour rangement des paniers sous la table, à partir des tables à 4 pieds (2 arceaux)

### >> Table simple sans dossier ni plage arrière



Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.	€
1050	1	32	<b>TLFR10</b>	<b>1 659</b>
1150	1	35	<b>TLFR11</b>	<b>1 701</b>
1250	1	38	<b>TLFR12</b>	<b>1 743</b>
1350	2	41	<b>TLFR13</b>	<b>2 246</b>
1450	2	44	<b>TLFR14</b>	<b>2 336</b>
1550	2	48	<b>TLFR15</b>	<b>2 431</b>
1650	2	51	<b>TLFR16</b>	<b>2 522</b>
1750	2	54	<b>TLFR17</b>	<b>2 622</b>
1850	2	57	<b>TLFR18</b>	<b>2 717</b>
1950	2	60	<b>TLFR19</b>	<b>2 809</b>
2050	2	64	<b>TLFR20</b>	<b>2 913</b>
2150	2	67	<b>TLFR21</b>	<b>2 931</b>
2250	2	70	<b>TLFR22</b>	<b>3 017</b>
2350	3	73	<b>TLFR23</b>	<b>3 118</b>
2450	3	76	<b>TLFR24</b>	<b>3 214</b>
2550	3	79	<b>TLFR25</b>	<b>3 361</b>
2650	3	83	<b>TLFR26</b>	<b>3 590</b>
2750	3	86	<b>TLFR27</b>	<b>3 693</b>
2850	3	89	<b>TLFR28</b>	<b>3 749</b>
2950	3	91	<b>TLFR29</b>	<b>3 819</b>

### >> Table avec dossier et plage arrière



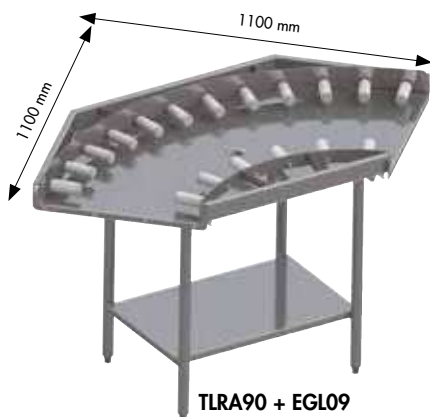
Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.	€
1050	1	29	<b>TLFRD10</b>	<b>1 824</b>
1150	1	33	<b>TLFRD11</b>	<b>1 869</b>
1250	1	35	<b>TLFRD12</b>	<b>1 915</b>
1350	2	43	<b>TLFRD13</b>	<b>2 470</b>
1450	2	45	<b>TLFRD14</b>	<b>2 568</b>
1550	2	47	<b>TLFRD15</b>	<b>2 675</b>
1650	2	51	<b>TLFRD16</b>	<b>2 776</b>
1750	2	53	<b>TLFRD17</b>	<b>2 884</b>
1850	2	55	<b>TLFRD18</b>	<b>2 989</b>
1950	2	57	<b>TLFRD19</b>	<b>3 088</b>
2050	2	59	<b>TLFRD20</b>	<b>3 203</b>
2150	2	64	<b>TLFRD21</b>	<b>3 226</b>
2250	2	66	<b>TLFRD22</b>	<b>3 319</b>
2350	3	72	<b>TLFRD23</b>	<b>3 428</b>
2450	3	73	<b>TLFRD24</b>	<b>3 536</b>
2550	3	75	<b>TLFRD25</b>	<b>3 695</b>
2650	3	80	<b>TLFRD26</b>	<b>3 949</b>
2750	3	82	<b>TLFRD27</b>	<b>4 063</b>
2850	3	101	<b>TLFRD28</b>	<b>4 124</b>
2950	3	103	<b>TLFRD29</b>	<b>4 202</b>



Longueur intermédiaire, prendre le prix de la longueur supérieure

1 arceau piétement (H) = 2 pieds

## Tables virage à 90° à pieds ronds démontables = Courbe à mini-rouleaux



- Plateau 15/10° inox 304L largeur intérieure 550
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables
- Ecoulement au centre avec bonde 40 x 49
- Rouleaux PVC à axes et billes inox
- Hauteur de roulement : 875 mm



Glissement des casiers optimisé par bande téflonnée

Désignation	Kg	Réf.	€
Table virage à 90° - Dim. 1100 x 1100 mm	29	<b>TLRA90</b>	<b>2 746</b>
Option étagère basse amovible	pleine	4	<b>EGL09</b>
	à claies	2	<b>EGLC09</b>
			<b>114</b>
			<b>158</b>

Disponible en dimensions 900 x 900 mm - Nous consulter

## Tables virage à 90° à pieds carrés ronds soudés = Courbe à mini-rouleaux



Idem tables à pieds ronds démontables sauf :

- Pieds carrés soudés 35 x 35 mm avec traverses soudées 30 x 30 mm en partie basse, espacées de 270 mm pour rangement des paniers sous la table



Glissement des casiers optimisé par bande téflonnée

Désignation	Kg	Réf.	€
Table virage à 90° - Dim. 1100 x 1100 mm	29	<b>TLFRA90</b>	<b>3 115</b>
Option étagère basse pleine	6.5	<b>EGLF09</b>	<b>205</b>
Étagère basse à claies : incluses par le biais des traverses basses longitudinales		<b>inclus</b>	<b>-</b>

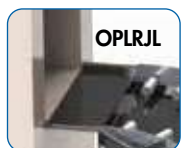
## Options spéciales pour tables à rouleaux



**OPLRC44**



**OPLRMAD + PLADMC**



**OPLRJC**



**OPLTPD**



**OPCRE**

Désignation	Réf.	€	
Raccordement en angle entre 2 tables de laverie (raccordement en façade sur table ou sur machine à laver)	<b>OPL110</b>	<b>210</b>	
Raccordement latéral sur table (création de linéaire)	<b>OPL130</b>	sans plus-value	
Accrochage spécifique pour table à rouleaux sur machine à capot : accrochage intérieur par « U » soudé	<b>OPLRCAPO</b>	<b>277</b>	
Plus-value pour 1 rouleau inox Ø 40 lg 500 mm (prix unitaire)	<b>OPLRRI</b>	<b>66</b>	
Cuve soudée avec bonde, tube surverse simple et siphon PVC (petits rouleaux pvc Ø 40 lg105 mm)	400x400 ht 250	<b>OPLRC44</b>	<b>641</b>
	500x400 ht 250	<b>OPLRC54</b>	<b>713</b>
Trou vide déchets amovible à fixer sur bord anti-russellement avant de la table, avec bourrelet caoutchouc Øint. 165 mm	<b>OPLVDAR</b>	<b>293</b>	
Dossieret arrière rapporté de 300 x 20 avec plage pour douchette avec mât de maintien à fixer au sol	<b>OPLRMAD</b>	<b>408</b>	
Capteur de fin de course par tige inox pour tables à rouleaux droites - Permet le passage des câbles (non fournis) dans les éléments de tôlerie (câbles non visibles)	<b>OPLRFC</b>	<b>218</b>	
Jonction lisse de raccordement 200 x 600 entre table à rouleaux d'angle et machine à laver, ou entre 2 tables à rouleaux d'angle	<b>OPLRJC</b>	<b>230</b>	
Arceau piétement en H supplémentaire pour table à rouleaux	<b>ENTL875NRR</b>	<b>218</b>	
Décaissé au niveau de la pointe de diamant de la table, et panier à déchet intégré avec poignée - Inox AISI 304L - Dimensions 200 x 200 mm - Prévues avec bonde standard 40/49 - Panier amovible par le dessus	<b>OPLTPD</b>	<b>500</b>	
Crépine de fond de cuve	<b>OPCRE</b>	<b>44</b>	
Option étagère basse : idem tables de glissement, voir page 182			

## Chariot d'égouttage et de stockage de bacs GN

- Structure tube inox 25 x 25 mm
- Support en fil inox

- Roulettes en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec freins, tenue en

température : -20°C à +60°C

- Livré démonté (visserie fournie)



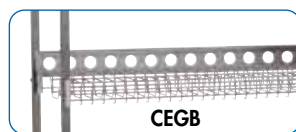
### >> 3 niveaux

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
2 niveaux en GN1/1 et 1 niveau en GN2/1	1250 x 575 x 1870	30	<b>CEG3</b>	<b>1 729</b>

### >> 4 niveaux

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
4 niveaux en GN1/1	1250 x 575 x 1870	34	<b>CEG4</b>	<b>1 920</b>

(le 4 niveaux peut se transformer en 3 niveaux en ne montant pas le dernier niveau)



OPTION	Réf.	€ Unitaire
Barre amovible anti-chute (prévoir 1 barre par niveau)	<b>CEGB</b>	<b>75</b>

**i**  
Possibilités  
de stockage

Niveaux	Couvercles, grilles, bacs hauteur 20 mm			Bacs hauteur 40, 55, 65 mm			Bacs hauteur 100 mm			Bacs hauteur 150 mm			Bacs hauteur 200 mm		
	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1
3	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4	256	128	-	128	64	-	80	40	-	48	24	-	40	20	-

## Chariot d'égouttage et de stockage de casiers (500x500)



### >> Stockage incliné

- Structure soudée et support en tubes inox AISI 304 L 25 x 25 mm.
- Stockage incliné pour égouttage. Barre de maintien en partie arrière.

- 4 roulettes en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec freins, tenue en température : -20°C à +60°C. Avec butées annulaires.

**+** Plus ergonomique : permet de ramener les casiers de la fin de ligne de laverie vers le début en une seule fois et sans effort

Facilite l'égouttage et libère de la place dans les laveries de petite taille

**i** 8 casiers (H 100 mm) sur 3 niveaux de rangement soit 24 casiers par chariot

L x l x H mm	Kg	Réf.	€
930 x 425 x 1700	16	<b>CECV24</b>	<b>952</b>

**+** Modèle plus robuste et économique

CECH61



### >> Stockage à plat

- Chariot pour casiers à vaisselle
- 6 niveaux
- Tout inox AISI 304L

- Charge admise : 250 kg pour le modèle à roulettes inox

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Chariot à roulettes polyamide	635 x 605 x 1700	25	<b>CECH61</b>	<b>750</b>
Chariot à roulettes inox	635 x 605 x 1700	25	<b>CECH61X</b>	<b>921</b>

## ➤ Coupeuses à pains



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

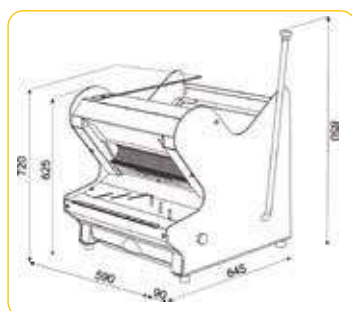


P. 188 Coupeuses de table  
P. 189-190 Gammes semi-automatiques  
et automatiques  
P. 190 Options

## Coupeuse de table semi-automatique

- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par le dessus
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 18 cm - Boule :  $\varnothing$  30 cm
- Conformés à la directive européenne machine 2006/42/CE
- Système semi-automatique avec mise en route par actionnement du levier
- Dispositif d'arrêt d'urgence « coup de poing » sur le côté
- Alimentation : triphase 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis
- En cas de pose sur un meuble, prévoir des renforts adaptés sur celui-ci

### >> Semi-automatique (avec levier)



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphase 380 V	490 W	105	<b>BY45T</b>	<b>3 524</b>
Monophasé 220 V	490 W	105	<b>BY45T2</b>	<b>3 602</b>

### >> Piétement (en option)

- En tube inox de 30 x 30 mm
- Sur roulettes
- Avec étagère basse



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Piétement pour coupeuse de table	583 x 579 x 633	11	<b>BYPCTR</b>	<b>511</b>



Options page 190

# Gamme *Byzance*

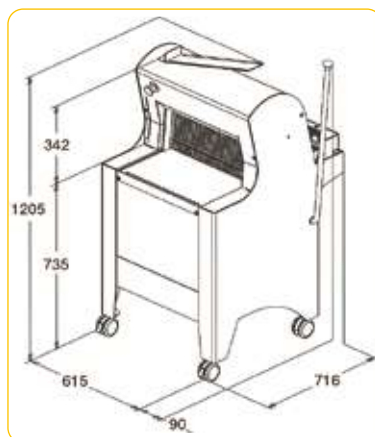
- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par l'arrière
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 16 cm - Boule : ø 33 cm
- Conformes à la directive européenne machine 2006/42/CE
- Système semi-automatique avec mise en route par actionnement du levier
- Dispositif d'arrêt d'urgence « coup de poing » en façade
- Alimentation : triphase 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis



**Carter amovible :**  
 facilite le changement  
 de lames et la maintenance

**Cadre non apparent**  
 = sécurité accrue

## >> Semi-automatique (avec levier)



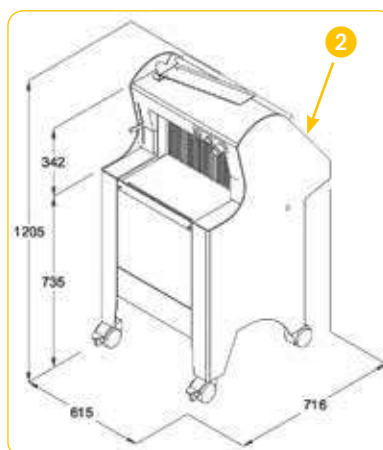
 **Expédition sous 48h**

Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphase 380 V	550 W	131	<b>BY45*</b>	<b>4 250</b>
Monophasé 230 V	550 W	131	<b>BY45(2)</b>	<b>4 329</b>

\* **BY4511 (= BY45 en 11 mm)**

## >> Automatique (sans levier)

- Mise en route par pression du bouton
  - Répondent à la norme coupeuse NF EN 13954 grâce au nouveau capot arrière de sécurité
- 1 2 vitesses possibles**
  - 2 Capot de sécurité**



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphase 380 V	550 W	131	<b>BY45A</b>	<b>5 929</b>
Monophasé 230 V	550 W	131	<b>BY45A(2)</b>	<b>6 010</b>



**Options page 190**

## Gamme *Aisance*

- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par le dessus (frontal)
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des pains : 17 cm - Boule : Ø 30 cm
- Conformes à la directive européenne machine 2006/42/CE
- Système automatique avec dispositif de recul du poussoir
- Dispositif d'arrêt d'urgence "coup de poing" en façade
- Alimentation : triphase 380 volts + neutre + terre ou 230 V monophasé + terre (à préciser à la commande)
- Tension des lames par vis



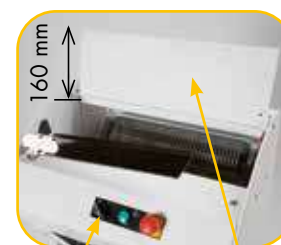
Carter amovible : facilite le changement de lames et la maintenance  
Cadre non apparent = sécurité accrue

Avec tiroir ramasse-miettes amovible en façade : plus pratique et plus ergonomique !



### >> Automatique (sans levier)

- Mise en route par fermeture du capot de sécurité
- Répondent à la norme coupeuse NF EN 13954 grâce au nouveau capot arrière de sécurité

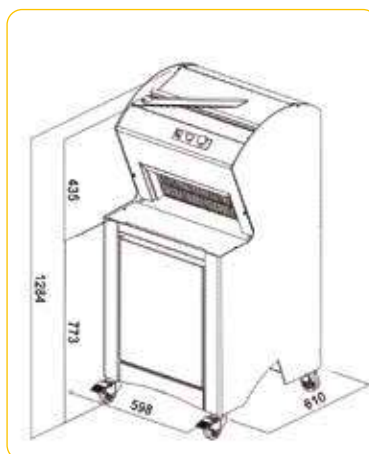


1 2 vitesses possibles

2 Capot de sécurité



BYF45A



Désignation	Puissance	Kg	Réf.	€
Triphase 380 V	490 W	150	<b>BYF45A</b>	<b>7 113</b>

## Options pour coupeuses



Choisissez la couleur de votre coupeuse parmi les 200 du nuancier RAL !

OPTIONS	Réf.	€
Lame de rechange pour BY	<b>4576LAMCOU13</b>	<b>4</b>
Plus-value couleur spéciale gamme RAL (délai 9 semaines)		<b>699</b>



## ➤ Cuisson - Snacking



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



P. 192-193	Plaques de maintien en température
P. 194-195	Réchauds gaz
P. 196	Fours électriques
P. 197	Grills Panini
P. 197	Plaques à snacker
P. 197	Toasters
P. 198	Bains-marie
P. 199	Chariots bains-marie
P. 200	Cuiseur à pâtes
P. 201-202	Friteuses électriques
P. 203	Vitrines
P. 204	Bacs gastronormes et couvercles

## Plaques de maintien en température



# new




**A poser**



**A encastrer**

Les plaques chauffantes easytemp à technologie PLASMA permettent le maintien au chaud des aliments sans les abîmer, dans tous types de contenants (bac inox, cocotte fonte, barquette, carton...).

Le traitement plasma qui consiste à déposer une couche nanométrique de métal parfaitement homogène sur une plaque de verre, est une innovation majeure et unique pour la qualité du maintien au chaud. Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées. Une révolution face à toutes les autres solutions du marché.

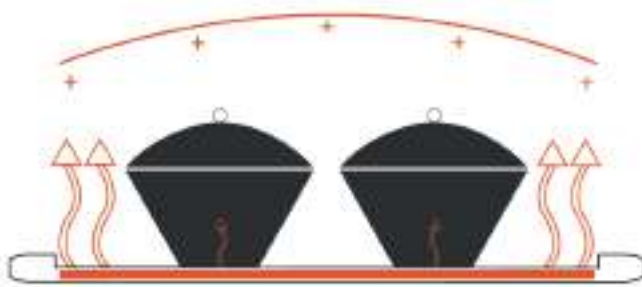


Scannez moi pour  
la vidéo de  
démonstration !



## TECHNOLOGIE PLASMA

Technique de la chaleur rayonnante



Conduction homogène de la température  
Rayonnement sur les plats

**MAINTIEN À 65° À COEUR MÊME EN  
ESPACE OUVERT**

Technologie brevetée qui garantit une précision  
et une uniformité de la température.



### ÉCONOMIE

easytemp garantie une consommation maîtrisée avec une économie de plus de 35% d'énergie par rapport aux autres produits du marché



### QUALITÉ

Ne modifie pas la qualité des aliments dans le temps grâce au rayonnement ondes longues.



### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Durable, produit à très longue vie et recyclable à 98%.



### HYGIÈNE

Grande facilité de nettoyage avec une surface entièrement lisse.

# Plaques de maintien en température

## SELF - BUFFETS - SNACKING - LIBRE SERVICE

## new



Les produits EasyTemp se doivent de respecter la qualité des aliments que vous travaillez au quotidien.

Grâce à une conduction homogène de la température et un rayonnement uniforme sur les plats, les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées.



- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)

- Technologie PLASMA chaleur rayonnante

- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V

### >> Plaques à poser



EASY-PM-325



EASY-PM-650

Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.	€
Plaque à poser GN1/1	325 x 530 x 55	330 W	<b>EASY-PM-325</b>	<b>650</b>
Plaque à poser GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	<b>EASY-PM-650</b>	<b>935</b>

### >> Plaques à encastrer



EASY-PE-325



EASY-PE-650

Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.	€
Plaque à encastrer GN1/1	325 x 530 x 55	330 W	<b>EASY-PE-325</b>	<b>680</b>
Plaque à encastrer GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	<b>EASY-PE-650</b>	<b>950</b>

### >> Supports bacs

Pour une qualité de travail optimale, optez pour les caches easytemp. Ils vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques.



EASY-SUP-325100



EASY-SUP-650100

Désignation	L x L x H mm	Réf.	€
Support bac GN1/1 *		<b>EASY-SUP-325100</b>	<b>82</b>
Support bac GN2/1 *		<b>EASY-SUP-650100</b>	<b>89</b>

\* Pour bac profondeur min. 100 mm

## Réchauds gaz ☺

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en fonte émaillée 300 x 300 mm
- Tôle de propreté amovible sous brûleur
- Robinet gaz avec 2 réglages de flammes et sécurité par thermo-couple

- Sans veilleuse
- Petits brûleurs : puissance 4,3 kW avec réducteur de grille en inox
- Grands brûleurs : puissance 5,4 kW
- Allumage brûleurs : par étincelles (pile)



**Veillez préciser la nature du gaz lors de la commande**  
**Pose exclusivement par installateur qualifié**



**Ecologique : pas de veilleuse**  
**Brûleurs performants**

### >> 1 feu - 5,4 kW



RGB1GP

- 1 Brûleur - 5,4kW avec 1 réducteur de grille

L x P x H mm	Kg	Propane 37 mbar		Gaz naturel 20 ou 25 mbar		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
300 x 430 x 180	12	0,42 kg/h	<b>RGB1GP</b>	0,57 m³/h	<b>RGB1GN</b>	<b>749</b>

### >> 2 feux - 9,7 kW



RGB2GP

- 1 Brûleur - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille

 **Expédition sous 48h**

L x P x H mm	Kg	Propane		Gaz naturel		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
600 x 430 x 180	22	0,75 kg/h	<b>RGB2GP</b>	1,03 m³/h	<b>RGB2GN</b>	<b>1 122</b>

### >> 3 feux - 15,1 kW



RGB3GP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille

L x P x H mm	Kg	Propane		Gaz naturel		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
900 x 430 x 180	32	1,18 kg/h	<b>RGB3GP</b>	1,61 m³/h	<b>RGB3GN</b>	<b>1 561</b>

### >> 4 feux - 19,4 kW



RGB4GP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 2 Brûleurs - 4,3 kW avec 2 réducteurs de grille

L x P x H mm	Kg	Propane		Gaz naturel		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
700 x 730 x 180	42	1,51 kg/h	<b>RGB4GP</b>	2,07 m³/h	<b>RGB4GN</b>	<b>2 174</b>

### >> 2 feux snack - 10,8 kW



RGB2PGP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW

L x P x H mm	Kg	Propane		Gaz naturel		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
300 x 730 x 180	23	0,84 kg/h	<b>RGB2PGP</b>	1,15 m³/h	<b>RGB2PGN</b>	<b>1 208</b>



**Pensez au tuyau flexible pour raccordement arrivée gaz (NF)**



3080RG123

OPTIONS	Réf.	€
TUBOGAZ Lg : 1 m - Ø 15/21	<b>2085GX1210</b>	<b>135</b>
Réducteur de grille supplémentaire	<b>3080RG123</b>	<b>21</b>

## Table avec étagère pour réchauds gaz

- Inox AISI 304L

- Etagère basse réglable sur 2 niveaux, permettant de poser une bouteille de gaz de 13 kg

- Livrée démontée



RGTR2 + RGB2GP

 Expédition sous 48h

Désignation	L x L x H mm	Kg	Réf.	€
Pour réchaud 2 feux	656 x 430 x 700	10	<b>RGTR2</b>	<b>350</b>
Pour réchaud 3 feux	956 x 430 x 700	15	<b>RGTR3</b>	<b>381</b>
Pour réchaud 4 feux	756 x 730 x 700	15	<b>RGTR4</b>	<b>414</b>
Pour réchaud 2 feux snack	356 x 730 x 700	11	<b>RGTR2S</b>	<b>443</b>

## Meuble sur roulettes avec porte pour réchauds gaz

- Peut recevoir une bouteille de butane de 13 kg

 **Rendez votre réchaud mobile !**



MR1P6



MR2P9

 Expédition sous 48h

Désignation	L x L x H mm	Kg	Réf.	€
Pour réchaud 2 feux	600 x 490 x 732	18	<b>MR1P6</b>	<b>827</b>
Pour réchaud 3 feux 1 demi-étagère intérieure	900 x 490 x 732	32	<b>MR2P9</b>	<b>1 600</b>

## Réchaud gaz **JUMBO** CE



RGRT15GP

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en inox 410 x 410 mm, hauteur 435 mm au niveau du haut de la grille
- Allumage : par piézo
- Veilleuse
- Robinet gaz avec 2 réglages de flamme et sécurité par thermocouple

- 1 brûleur 15,6 kW
- Piètement : inox, sur vérins
- Merci de préciser la nature du gaz lors de la commande

L x P x H mm	Kg	Propane 37 mbar		Gaz naturel 20 ou 25 mbar		€
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	
550 x 550 x 440	28	1,21 kg/h	<b>RGRT15GP</b>	1,65 m <sup>3</sup> /h	<b>RGRT15GN</b>	<b>1 373</b>

## Fours électriques à convection



Haute qualité  
Facilité d'utilisation  
Robustesse

### >> Four électrique gamme snack - 460 x 360 mm



FX43G

- Intérieur / Extérieur en inox AISI 304L
- **Mode de cuisson : convection avec ventilation**
- 4 niveaux, livré avec 4 grilles 460 x 360 mm
- Grill supérieur avec minuteur, puissance 0,7 kW
- Espace inter niveaux : 70 mm
- Eclairage interne de la chambre de cuisson
- Joint de porte en silicone facilement extractible
- Porte basculante à double vitrage
- Double ventilateur en inox, non autoreverse
- **Température maximale : 270°C**

L x l x H mm	V	kW	Kg	Réf.	€
585 x 650 x 570	230	3.6	37	<b>FX43G</b>	<b>1 022</b>

### >> Four électrique gamme snack - 600 x 400 mm



FX46H

- Intérieur / Extérieur en inox AISI 304L
- **Mode de cuisson : convection avec humidification**
- 4 niveaux, livré avec 1 grille 600 x 400 mm
- Sans grill
- Espace inter niveaux : 70 mm
- Eclairage interne de la chambre de cuisson
- Joint de porte en silicone facilement extractible
- Porte basculante à double vitrage
- Double ventilateur en inox, non autoreverse
- Avec injection d'eau
- **Température maximale : 270°C**

L x l x H mm	V	kW	Kg	Réf.	€
725 x 710 x 600	230	3.2	47.5	<b>FX46H</b>	<b>1 429</b>

### >> Fours électriques GN 1/1 - 600 x 400 mm

FX46HP  
FX46HP3

- Intérieur / Extérieur en inox AISI 304L
- **Mode de cuisson : convection avec humidification**
- 4 niveaux, livré avec 1 grille 600 x 400 mm, compatible GNI/1
- Sans grill
- Espace inter niveaux : 75 mm
- Eclairage interne de la chambre de cuisson
- Joint de porte en silicone facilement extractible
- Ouverture porte latérale à double vitrage
- Double ventilateur en inox, autoreverse
- Interrupteur de porte magnétique
- Avec injection d'eau
- **Température maximale : 270°C**

L x l x H mm	V	kW	Kg	Réf.	€
860 x 750 x 560	230	3.6	48.5	<b>FX46HP</b>	<b>2 231</b>
860 x 750 x 560	400	6.5	48.5	<b>FX46HP3</b>	<b>2 231</b>



Support four :  
nous consulter

## Grills panini



GV3R

- Structure inox
- Dessus en inox AISI 304L
- Plaques en fonte épaisseur 8 mm garantissant une température constante
- Thermostat de 50 à 300°C
- Coins soudés
- Tiroir à graisse
- 230 V - 50-60 Hz



Entretien facile  
grâce au tiroir à graisse



GV3L

Dimensions de la plaque mm	L x l x H mm	kW	Kg	Strié en haut et en bas		Strié en haut et lisse en bas	
				Réf.	€	Réf.	€
240 x 365	409 x 405 x 182	3	21.3	<b>GV3R</b>	<b>633</b>	<b>GV3L</b>	<b>633</b>

## Plaques à snacker



GVP3E

- Structure inox
- Plaques lisses en inox épaisseur 10 mm
- Thermostat de 50 à 300°C
- Coins soudés
- Livrées avec spatule " grattoir "



GVP6E

Désignation	Dimensions de la plaque mm	L x l x H mm	Puissance kW	Kg	Réf.	€	
Modèle simple	480 x 320	330 x 540 x 220	230 V 50-60 Hz	3	23.7	<b>GVP3E</b>	<b>554</b>
Modèle double	480 x 650	660 x 540 x 220	400 V 50-60 Hz	6	40.6	<b>GVP6E</b>	<b>890</b>

## Toasters



GT1

- Structure inox
- 230 V - 50-60 Hz
- Fonctionne avec des tubes à quartz
- Panneau de contrôle ergonomique



GT2

Désignation	Dimensions grille mm	L x l x H mm	KW	Kg	Réf.	€
Modèle simple	1/3	453 x 274 x 288	2	8.8	<b>GT1</b>	<b>315</b>
Modèle double	2/6	452 x 274 x 403	3	11.7	<b>GT2</b>	<b>426</b>

## Bains-marie électriques à poser

- Structure inox
- Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- 230 V - 50-60 Hz
- Thermostat de 30 à 90°C

### >> 1 cuve GN 1/1 sans robinet de vidange



BMA1

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
GN1/1 - 150 mm	330 x 540 x 220	1,5	10	<b>BMA1</b>	<b>289</b>

### >> 1 cuve GN 1/1 avec robinet de vidange



BMA1V

 Expédition sous 48h

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
GN1/1 - 150 mm	330 x 540 x 220	1,5	10	<b>BMA1V</b>	<b>342</b>

### >> 2 cuves indépendantes GN 1/1



BMA2V

- Avec robinet de vidange

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
2 x GN1/1 - 150 mm	660 x 540 x 220	3	19	<b>BMA2V</b>	<b>681</b>

## Table inox pour bains-marie à poser

- Tout inox AISI 304L



BMATT2

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	€
Pour BMA1 / BMA1V	332 x 504 x 570	6	<b>BMATT1</b>	<b>354</b>
Pour BMA2V	664 x 504 x 570	8	<b>BMATT2</b>	<b>421</b>



## Chariots bains-marie

- 4 roues pivotantes
- Thermostat mécanique de 30 à 90°C
- Vidange sous les bacs

- Régulation séparée pour chaque bac
- 230 V - 50-60 Hz



Excellente isolation thermique

### >> Chariots bains-marie



**BMAC2**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
Chariot 2 cuves GN 1/1 (200 mm prof.)	650 x 900 x 900	1,4	42	<b>BMAC2</b>	<b>1 859</b>



**BMAC3**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
Chariot 3 cuves GN 1/1 (200 mm prof.)	650 x 1300 x 900	2,1	58.1	<b>BMAC3</b>	<b>2 466</b>

### >> Chariots bains-marie avec armoire chauffante intégrée



**BMACH2**

- Compartiment inférieur chauffant pour assiettes ou plateaux, avec portes

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
Chariot 2 cuves GN 1/1 (200 mm prof.) + armoire chauffante	650 x 900 x 900	1,4 +0,8	71.1	<b>BMACH2</b>	<b>3 594</b>



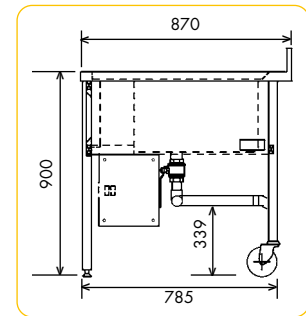
**BMACH3**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.	€
Chariot 3 cuves GN 1/1 (200 mm prof.) + armoire chauffante	650 x 1300 x 900	2,1 +0,8	98.1	<b>BMACH3</b>	<b>4 323</b>

## Cuiseur à pâtes / Appareil de remise en température

- Fabrication : en acier inoxydable AISI 304L
- 2 roulettes inox à l'arrière
- Cuves : en acier inoxydable - équipées d'un niveau mini et maxi - protégées électriquement par disjoncteur, indépendamment les unes des autres
- Bains-marie : équipés par cuve de 3 résistances de 3 kW (9 kW), d'une vanne de vidange, d'un thermostat de régulation, d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel, ainsi qu'un voyant de contrôle

- Alimentation : en 400 V triphasé avec neutre
- Temps de montée en température : 30 minutes de 20° C à 100°C
- Livrés avec grilles égouttoir, grille de fond et câble d'alimentation (lg : 3 m)
- 45 litres maxi par cuve
- Fonctions : cuisson des pâtes, de jambon à l'os... - remise en température des poches sous-vide - bain-marie



**+** Idéal pour la remise en température des poches sous-vide !

### >> Cuiseur à pâtes 2 bacs



BMCN02

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Sans minuterie		Avec minuterie	
				Réf.	€	Réf.	€
2 bacs	810 x 870 x 900	2 x 9	66	<b>BMCN02</b>	<b>6 509</b>	<b>BMCN02M</b>	<b>6 694</b>

### >> Cuiseur à pâtes 3 bacs



BMCN03

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Sans minuterie		Avec minuterie	
				Réf.	€	Réf.	€
3 bacs	1215 x 870 x 900	3 x 9	103	<b>BMCN03</b>	<b>8 492</b>	<b>BMCN03M</b>	<b>8 512</b>

### >> Paniers hauteur 230 mm



4510BMC010

4510BMC020

4510BMC030

Désignation	L x l x H mm	Réf.	€
Panier GNI/6 - Rond Ø 150 mm		<b>4510BMC010</b>	<b>111</b>
Panier GNI/3 - Rectangulaire	290 x 165 x 230	<b>4510BMC020</b>	<b>217</b>
Panier GNI/2 - Rectangulaire	290 x 240 x 230	<b>4510BMC030</b>	<b>239</b>

## Friteuses électriques de table

- Structure inox
- Zone froide

- Boîtier de commande amovible indépendant

- Thermostat de 50 à 190°C

### >> Sans robinet de vidange

 Expédition sous 48h

 FED05  >> 6 kg/h

 FED08  >> 7 kg/h

Dimensions panier mm	Litres	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
130 x 235 x 100	5	180 x 420 x 300	230 V 50-60 Hz	3	5.7	<b>FED05</b>	<b>272</b>
210 x 235 x 100	8	270 x 420 x 300	230 V 50-60 Hz	3,4	6.7	<b>FED08</b>	<b>310</b>


 FED16  >> 12 kg/h

Dimensions panier mm	Litres	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
2x (210 x 235 x 100)	2x8	540 x 420 x 300	230 V 50-60 Hz	2x3,4	12	<b>FED16</b>	<b>558</b>

### >> Avec robinet de vidange

 Expédition sous 48h

 FED08V  >> 7 kg/h

 FED10V  >> 10 kg/h

Dimensions panier mm	Litres	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
210 x 235 x 100	8	270 x 420 x 370	230 V 50-60 Hz	3	7.9	<b>FED08V</b>	<b>397</b>
300 x 240 x 120	10	360 x 420 x 370	<b>400 V</b> <b>50-60 Hz</b>	8,1	12.2	<b>FED10V</b>	<b>608</b>


 FED16V  >> 14 kg/h

Dimensions panier mm	Litres	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
2x (210 x 235 x 100)	2x8	540 x 420 x 370	230 V 50-60 Hz	2x3	14.1	<b>FED16V</b>	<b>732</b>

## Friteuses électriques à beignets


 FEDB16V  >> 15 kg/h

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible
- Thermostat de 50 à 190°C

Dimensions panier mm	Litres	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
16	540 x 370 x 450	400 V 50-60 Hz	9	15.8	<b>FEDB16V</b>	<b>817</b>	

## Friteuses électriques sur meuble


 FED13M  >> 14 kg/h

 FED26M  >> 28 kg/h

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible indépendant
- 50 à 190°C
- Thermostat de sécurité : 235°C

Dimensions panier mm	Désignation	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
210 x 300 x 120	13 litres sur meuble 1 porte	330 x 600 x 900	400 V 50-60 Hz	9,9	31.7	<b>FED13M</b>	<b>1 362</b>
2x (210 x 300 x 120)	2 x 13 litres sur meuble 2 portes	660 x 600 x 900	400 V/3N 50-60 Hz	19,8	54.8	<b>FED26M</b>	<b>2 366</b>


 FED17M  >> 18 kg/h

 FED34M  >> 36 kg/h

- Structure inox
- Zone froide
- Panneau de contrôle en façade
- 50 à 190°C
- Gamme profondeur 700 mm

Dimensions panier mm	Désignation	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.	€
280 x 300 x 120	17 litres sur meuble 1 porte	400 x 723 x 908	400 V/3N 50-60 Hz	13,5	45	<b>FED17M</b>	<b>2 045</b>
2x (280 x 300 x 120)	2 x 17 litres sur meuble 2 portes	800 x 723 x 908	400 V/3N 50-60 Hz	2 x 13,5	79	<b>FED34M</b>	<b>3 469</b>

## Vitrines électriques gastro



- Portes coulissantes.
- Glace avant bombée basculante.
- A poser sur table.
- Construction tout inox.

### >> Vitrines chaudes

- Température réglable +30 +90°C.
- Chaleur tournante avec humidification et lampe à infrarouge.
- Résistance électrique blindée.

Désignation	L x P x H mm	kW	Kg	Réf.	€ H.T.
2 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	2,20	57	<b>ITVKH02</b>	<b>2 157</b>
3 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	3,15	76	<b>ITVKH03</b>	<b>2 965</b>
4 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1410 x 775 x 585	4,00	98	<b>ITVKH04</b>	<b>3 592</b>

### >> Vitrines froides

- Froid ventilé puissance 290 à 340 W.
- Réglable +02 +06° C avec éclairage fluo.

Désignation	L x P x H mm	kW	Kg	Réf.	€ H.T.
2 GN 1/1 (plateau 53 x 65) - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	0,33	75	<b>ITVKC02</b>	<b>2 760</b>
3 GN 1/1 (plateau 53 x 97) - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	0,48	97	<b>ITVKC03</b>	<b>3 605</b>

### >> Soubassement à roulettes



Désignation	L x P x H mm	Réf.	€ H.T.
Hauteur 700 mm pour vitrine 2 bacs	690 x 640 x 700	<b>ITPVK2-270</b>	<b>1 057</b>
Hauteur 700 mm pour vitrine 3 bacs	1020 x 640 x 700	<b>ITPVK3-270</b>	<b>1 090</b>
Hauteur 700 mm pour vitrine 4 bacs	1350 x 640 x 700	<b>ITPVK4-270</b>	<b>1 156</b>

# Bacs gastronormes et couvercles

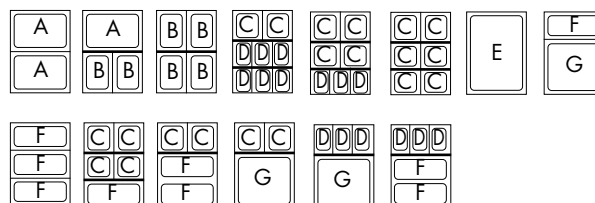
• En inox AISI 304L



Repère	Désignation	Dimensions mm	Prof. mm	Contenance litres	Réf.	€
A	Bac gastro 1/2	325 x 265	100	6,5	451012100	25
	Couvercle 1/2 inox				451012C	21
	Couvercle 1/2 plastique transparent				450912C	10
B	Bac gastro 1/4	265 x 163	150	4	451014150	26
	Couvercle 1/4 inox				451014C	12
	Couvercle 1/4 plastique transparent				450914C	8
C	Bac gastro 1/6	175 x 162	150	2,4	451016150	25
	Couvercle 1/6 inox				451016C	11
	Couvercle 1/6 plastique transparent				450916C	7
D	Bac gastro 1/9	108 x 176	100	0,9	451019100	19
	Couvercle 1/9 inox				451019C	9
	Couvercle 1/9 plastique transparent				450919C	6
E	Bac gastro 1/1	530 x 325	150	21	451011150	67
	Bac gastro 1/1	530 x 325	100	14	451011100	45
	Couvercle 1/1 inox				451011C	25
	Couvercle 1/1 plastique transparent				450911C	18
F	Bac gastro 1/3	325 x 175	150	5,7	451013150	30
	Couvercle 1/3 inox				451013C	15
	Couvercle 1/3 plastique transparent				450913C	9
G	Bac gastro 2/3	354 x 325	150	13,5	451023150	54
	Couvercle 2/3 inox				451023C	20
	— Entretoise				ETBM141	13



Exemples de compositions pour bain-marie 1 cuve GN1/1



## ➤ Friteuses gaz - Rôtissoires



Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



P. 206-207	Friteuses type Défi
P. 208 à 210	Friteuses type Santana
P. 210	Accessoires de friteuses gaz
P. 211 à 213	Rôtissoires



## Type Défi ce

- Cuves : rondes Ø 400 mm, profondeur 250 mm, livrées avec couvercles circulaires
- 1 brûleur de 13 kW par cuve (15 kW pour les versions AV)
- Capacité utile : 15 à 18 litres
- Rendement à l'heure par cuve : 25 kg en pré-cuisson et 50 kg en cuisson
- Bac égouttoir perforé
- Thermomètre en façade
- Robinet de vidange
- Allumage par piezo
- Régulation par bloc thermostatique
- Sécurité par thermocouple et sécurité de surchauffe
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire, 1 seau de vidange
- Préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par installateur qualifié

### Version avec équipement d'aspiration des vapeurs et gaz brûlés :

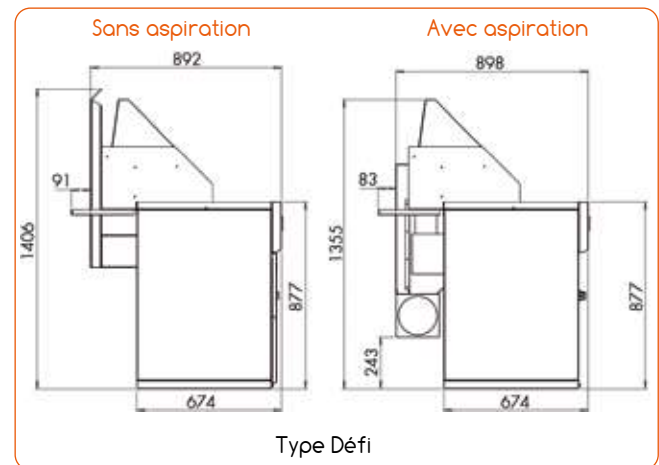
#### "Version équipée" : AV

- Les vapeurs grasses et les gaz brûlés sont évacués par un coisson avec une sortie latérale en Ø 180 mm.
- La friteuse est livrée avec un ventilateur (moteur - à installer à l'extérieur de la friteuse), une électrovanne ; une sécurité par pressostat, un disjoncteur moteur. Cette configuration est valable pour une évacuation verticale à 5 mètres du sol maximum.
- Le moteur est à placer à une distance de 1 m maximum de la friteuse pour une bonne aspiration des vapeurs et des gaz. Dans d'autres cas, nous consulter.

**Hygiène :** Cuves embouties. Design épuré pour un nettoyage rapide et facile

**Ergonomie :** Bloc régulation placé plus haut

**Ecologique et économique :** Diminution de la puissance (-2 kW) et de la consommation de gaz (-10 %) - Réduction du cycle de cuisson (-5 min) - Sans raccordement électrique



- 1 Joutes droites
- 2 Bandeau à leds multicolores (option)
- 3 Thermomètre discret
- 4 Cuves embouties
- 5 Façade travaillée
- 6 Portes fonction couvercles



**Cuisson de qualité :** Frites croustillantes fondantes à cœur...  
Les authentiques friteuses pour la vraie frite Ch'ti !





## Type Défi ce



FGA1GP

## &gt;&gt; 1 cuve

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane	Gaz naturel	€
			Réf.	Réf.	
Friteuse Défi 1 cuve	580 x 983	92	<b>FGA1GP</b>	<b>FGA1GN</b>	<b>4 469</b>



FGA2GP

## &gt;&gt; 2 cuves

 Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane	Gaz naturel	€
			Réf.	Réf.	
Friteuse Défi 2 cuves	1120 x 983	162	<b>FGA2GP</b>	<b>FGA2GN</b>	<b>7 724</b>
Friteuse Défi 2 cuves avec aspiration	1120 x 983	165	<b>FGA2AVGP</b>	<b>FGA2AVGN</b>	<b>10 901</b>



FGA3GP

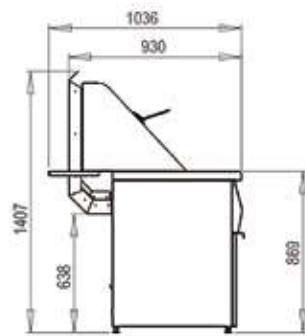
## &gt;&gt; 3 cuves

Désignation	Hauteur 1410 L x l mm	Kg	Gaz Propane	Gaz naturel	€
			Réf.	Réf.	
Friteuse Défi 3 cuves	1660 x 983	232	<b>FGA3GP</b>	<b>FGA3GN</b>	<b>11 166</b>
Friteuse Défi 3 cuves avec aspiration	1660 x 983	235	<b>FGA3AVGP</b>	<b>FGA3AVGN</b>	<b>15 016</b>

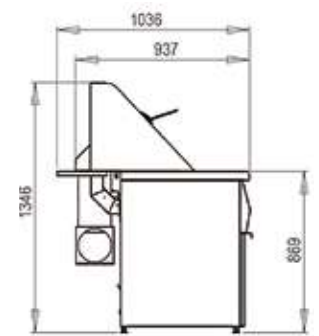
# Type **SANTANA** CE

- Friteuse inox
- Cuves : rondes Ø 400 mm, avec couvercle
- 1 brûleur de 18 kW par cuve ronde
- Capacité utile : 15 à 18 litres (cuves rondes)
- Rendement à l'heure par cuve : 70 kg en cuisson
- Bac égouttoir perforé
- 1 bac de vidange avec bec verseur et poignées par friteuse
- Régulateur électronique
- Livrée avec : 1 pelle à frites, 1 écumoire
- Préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par un installateur qualifié

Avec cheminée



Avec aspiration



### Cuve carrée en option :

- Idéale pour la cuisson des viandes
- Moins d'huile nécessaire pour la cuisson - Rendement accru
- 2 paniers par cuve carrée
- 1 support panier amovible



### Aspiration :

- Nouveau système d'aspiration : principe du mur aspirant
- Moteur puissant et silencieux
- Sécurité optimisée par pressostat



### Nouvelle interface en verre :

- Longévité accrue
- Hygiène optimisée
- Simplicité et sécurité d'utilisation
- Régulation électronique au degré près avec PID (Proportionnel Intégral Dérivé)



### Ergonomie/nettoyage :

- Châssis fermé en partie basse
- Raccordement gaz en partie basse
- Portes doublées et isolées
- Accessibilité des composants

### Allumage automatique :

- Sans veilleuse (économie gaz)
- Meilleure ergonomie

### Rendement optimisé grâce à :

- Chambres de combustion rationalisées
- Cheminées en inox redimensionnées
- Isolation complète des chambres de combustion
- Gestion précise des pressions de gaz

### Sécurité :

- Boîtier de contrôle de présence flamme
- Thermostat de sécurité

### Vidange :

- Filtration en option
- Bac de vidange très léger

# Type **SANTANA** CE

## >> Avec cuves rondes



Désignation		L x l x H mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.	€
1 cuve ronde	○	580 x 1036 x 1407	95	<b>FGS1P</b>	<b>FGS1N</b>	<b>9 370</b>
2 cuves rondes	○○	1120 x 1036 x 1407	190	<b>FGS2P</b>	<b>FGS2N</b>	<b>13 231</b>
2 cuves rondes avec aspiration	○○	1120 x 1036 x 1346	193	<b>FGS2VP</b>	<b>FGS2VN</b>	<b>16 042</b>
3 cuves rondes	○○○	1660 x 1036 x 1407	280	<b>FGS3P</b>	<b>FGS3N</b>	<b>17 447</b>
3 cuves rondes avec aspiration	○○○	1660 x 1036 x 1346	284	<b>FGS3VP</b>	<b>FGS3VN</b>	<b>20 492</b>
4 cuves rondes	○○○○	2200 x 1036 x 1407	380	<b>FGS4P</b>	<b>FGS4N</b>	<b>21 427</b>
4 cuves rondes avec aspiration	○○○○	2200 x 1036 x 1346	385	<b>FGS4VP</b>	<b>FGS4VN</b>	<b>24 823</b>
5 cuves rondes	○○○○○	2740 x 1036 x 1407	480	<b>FGS5P</b>	<b>FGS5N</b>	<b>26 228</b>
5 cuves rondes avec aspiration	○○○○○	2740 x 1036 x 1346	485	<b>FGS5VP</b>	<b>FGS5VN</b>	<b>29 857</b>

## >> Avec cuves rondes + 1 cuve carrée



Désignation		L x l x H mm	Kg	Gaz Propane Réf.	Gaz naturel Réf.	€
1 cuve ronde et 1 cuve carrée	○ □	1120 x 1036 x 1407	190	<b>FGS1CP</b>	<b>FGS1CN</b>	<b>15 995</b>
1 cuve ronde et 1 cuve carrée / avec aspiration	○ □	1120 x 1036 x 1346	195	<b>FGS1CVP</b>	<b>FGS1CVN</b>	<b>18 500</b>
2 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○ □	1660 x 1036 x 1407	280	<b>FGS2CP</b>	<b>FGS2CN</b>	<b>18 500</b>
2 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○ □	1660 x 1036 x 1346	284	<b>FGS2CVP</b>	<b>FGS2CVN</b>	<b>20 656</b>
3 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○○ □	2200 x 1036 x 1407	380	<b>FGS3CP</b>	<b>FGS3CN</b>	<b>21 111</b>
3 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○○ □	2200 x 1036 x 1346	385	<b>FGS3CVP</b>	<b>FGS3CVN</b>	<b>25 408</b>
4 cuves rondes et 1 cuve carrée	○○○○ □	2740 x 1036 x 1407	480	<b>FGS4CP</b>	<b>FGS4CN</b>	<b>28 417</b>
4 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	○○○○ □	2740 x 1036 x 1346	485	<b>FGS4CVP</b>	<b>FGS4CVN</b>	<b>31 849</b>

 Options page suivante

## Options friteuses **SANTANA**

### >> Filtration

- Non disponible sur la 2 cuves

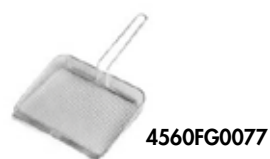
Désignation	Réf.	€
Filtration pour FGS 3 cuves	<b>FGSVID3</b>	<b>5 355</b>
Filtration pour FGS 4 cuves	<b>FGSVID4</b>	<b>5 746</b>
Filtration pour FGS 5 cuves	<b>FGSVID5</b>	<b>6 113</b>

### >> Zone neutre pour bac de salage



**NOUS  
CONSULTER**

## Accessoires pour friteuses gaz



Désignation	Réf.	€
Support + 2 paniers	<b>FGSPCR</b>	<b>686</b>
Pelle à frites écumeuse en inox	<b>4560FG0077</b>	<b>32</b>
Araignée Ø 24 cm	<b>4560FG0212</b>	<b>22</b>
Filtre 45 microns	<b>ITFLSY</b>	<b>106</b>
Recharge de filtre	<b>4550ITFLSR</b>	<b>72</b>
Egouttoir en inox	<b>4540EGOUTT</b>	<b>91</b>





# Rôtissoires professionnelles



**new**

## NOUVELLES GAMMES

- > Plus économiques en consommation d'énergie
- > Meilleure évacuation des gaz brûlés
- > Temps de cuisson réduit



INOTECH est une marque de SOFINOR, nous fabriquons une large gamme de rôtissoires professionnelles depuis 30 ans :

- **Gamme Séduction** : Rôtissoires gaz à grandes flammes à broches pour la restauration haut de gamme, la boucherie et l'épicerie de luxe
- **Gamme Légende** : Rôtissoires gaz à grandes flammes à broches pour la restauration, la boucherie, les GMS

- **Gamme Planétaire** : Rôtissoires de production grandes flammes à broches pour les rôtisseurs
- **Gamme Confort ou Prestige** : Brûleurs radiants à broches pour les rôtisseurs fixes ou ambulants
- **Gamme Prélude** : Brûleurs radiants à broches L'essentiel pour débiter
- **Gamme électrique** à broches / à balancelles

Avec Inotech vous choisissez la qualité

[www.inotech-france.com](http://www.inotech-france.com)

**4**  **HYGIÈNE  
ERGONOMIE  
SÉCURITÉ  
ÉCONOMIE \***

(\* Développer sans détruire)

## La cuisson spectacle : gaz grandes flammes



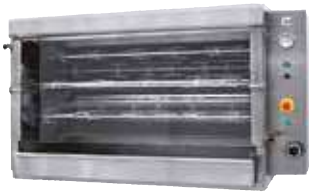
### GAMME SÉDUCTION : LUXE ET TRADITION

>> Grande cuisine  
Boucherie de luxe



### GAMME LÉGENDE : TRADITION ET PERFORMANCE

>> Boucheries,  
restaurants, GMS



### GAMME PLANÉTAIRES : QUALITÉ ET ÉCONOMIE

>> Rôtisseurs, traiteurs

## La cuisson confort : gaz à radiants



### GAMME PRÉLUDE 2 :

>> Excellent rapport qualité-prix

### GAMME CONFORT :

>> La rôtissoire de votre marché



### GAMME CONFORT PLUS :

>> Maniabilité, légèreté,  
polyvalence



### GAMME RUBIS :

>> Aussi performante  
qu'impressionnante !



## La cuisson pratique : électriques 400 V



**GAMME AUTO-CLEAN :**  
ELLE NETTOIE POUR VOUS !

>> Boucheries, charcuteries,  
épiceries, GMS



**GAMME RÔTISSOIRES  
VENTILÉES À BALANCELLES :**

>> Boucheries, charcuteries,  
épiceries, GMS



**GAMME RÔTISSOIRES  
ÉLECTRIQUES VERTICALES :**

>> Boucheries, rôtisseries, GMS



**DEMANDEZ NOTRE  
CATALOGUE/TARIF INOTECH !**

**① Notre équipe de spécialistes est à votre  
disposition pour vous conseiller.**

**Contactez-les au 03 20 10 91 61  
ou par mail : [contact@inotech-france.com](mailto:contact@inotech-france.com)**

**Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site internet :  
[www.inotech-france.com](http://www.inotech-france.com)**

# Conditions générales de vente

**1. GENERALITES :** Les présentes conditions générales de vente sont applicables aux produits livrés et facturés à nos clients établis en France. Elles s'appliquent à l'ensemble des contrats de vente d'appareils fabriqués par nos soins, et notamment **sous les marques SOFINOR, INOTECH, ARCANIA et QUEST INOX.** Les présentes conditions générales de vente, de même que toutes conditions particulières, sont réputées être irrévocablement admises par tout acheteur. Toutes les opérations de vente intervenant entre nous et l'acheteur sont donc soumises aux tarifs du vendeur en vigueur à la date de livraison et aux conditions ci-après, nonobstant toute stipulation contraire qui pourrait être mentionnée sur tous documents d'achat de l'acheteur. Les conditions générales d'achat de l'acheteur, ou tous autres documents émanant de l'acheteur, quels qu'en soient les termes, ne nous engagent que pour autant que nous les ayons acceptées expressément et par écrit dans un acte distinct. En cas de contrariété entre ces dernières et les présentes conditions générales de vente, seules les présentes conditions générales de vente s'appliqueront. Notre accord ne peut en aucun cas être déduit de la circonstance que nous aurions accepté une commande sans protester contre les stipulations qui se réfèrent aux conditions générales ou particulières ou à d'autres dispositions similaires de l'acheteur. Le fait que nous ne nous prévalions pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque des dites conditions. Les présentes conditions générales de vente ont été élaborées conformément au droit positif en vigueur. En cas de modification de celui-ci, nous serions éventuellement contraints de modifier la structure de ses conditions générales de vente et/ou d'en suspendre l'application.

**2. VALIDITE DES OFFRES ET PRIX :** Les prix sont modifiables à tout moment et sans préavis. Les commandes sont acceptées, sous réserve des hausses de prix qui nous seraient imposées par nos propres fournisseurs et des circonstances indépendantes de notre volonté qui rendraient ultérieurement impossible ou plus onéreuse la livraison. En tout état de cause, les marchandises seront facturées aux conditions de tarif en vigueur au moment de la date de fourniture, indépendamment du prix auquel elles auraient été confirmées ou quels que soient le délai ou les possibilités de fourniture. Les prix indiqués dans le tarif, dans les offres spécifiques, et sur les factures sont toujours en Euros, hors taxes, et s'entendent Franco France Métropolitaine hors Corse, avec un montant minimum de commande de **820 euros net HT, en deçà le forfait de port est fixé à 44 euros HT.** Les livraisons se font, en journée, par transport messagerie, dans les délais normaux assurés par les transporteurs, à savoir entre 48H et 5 jours variables en fonction des régions et volumes. Les transports express sont un service payant possible sur devis uniquement. Il en est de même pour les livraisons sur RDV, qui sont également possible sur étude et sur devis uniquement (comptez en moyenne 600 euros pour une livraison sur chantier avec RDV). Pour l'étranger, il pourra être diffusé des tarifs en devises étrangères, les prix s'entendant toujours hors taxes, départ Usine, frais de port et d'emballage en sus. Les commandes et factures seront alors établies dans la monnaie du tarif et le règlement s'effectuera dans la devise étrangère spécifiée sur la facture. Sauf indication spécifique écrite, nos offres de prix ont une validité maximale de 3 mois.

**3. ENREGISTREMENT DES COMMANDES :** Toute commande doit nous être confirmée par écrit. A défaut d'un bon de commande signé par les deux parties, la commande n'est définitivement conclue que lorsque nous la confirmons par un accusé de réception. Cette acceptation constituera dans ce cas nos conditions particulières. Les modifications postérieures à cet accusé de réception ne sont valables que si elles sont confirmées expressément de notre part, par écrit.

**4. DELAIS DE LIVRAISON :** Les délais indiqués dans notre accusé de réception ne le sont qu'à titre indicatif. Les délais du service "expédition sous 48 h" sont indicatifs et non contractuels. Sauf stipulation écrite expresse contraire et acceptée par nous, un retard ne peut, en aucun cas, justifier une annulation de commande ou une indemnisation quelconque. Pour les commandes contenant des produits Chrono et non Chrono, le délai sera celui indiqué sur notre AR. Le "départ sous 48h" s'entend en jours ouvrés (hors samedis, dimanches et jours fériés). Pour les achats en quantité la possibilité du service 48h sera à valider avec notre service commercial selon les stocks disponibles.

**5. MODIFICATION OU ANNULATION DE LA COMMANDE :** Toute commande étant ferme et définitive, l'acheteur ne pourra ni l'annuler, ni en refuser la livraison. Toute modification postérieure à notre accusé de réception, ne pourra être acceptée qu'après obtention de notre accord écrit et dans la mesure où la commande n'aura pas donné lieu à un commencement d'exécution, tant au niveau de ses approvisionnements qu'au niveau de ses fabrications. Les annulations/refus/modifications de commandes intervenues en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

**6. RISQUES ET TRANSPORT :** Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. **Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente.** Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. **Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'embarquement du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée dans les 48 heures suivant la réception des marchandises.** Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

**7. SCHEMAS ET PLANS :** Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

**8. PIÈCES DÉTACHÉES :** Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel).

**9. GARANTIE :** Notre matériel est garanti un an contre les vices cachés de construction à compter de la livraison. Cette garantie est octroyée au premier propriétaire, sous réserve que les prescriptions d'entretien et d'utilisation du produit soient rigoureusement respectées. Les garanties ne couvrent pas les détériorations qui résultent d'utilisations anormales ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d'un mauvais usage ou montage de l'appareil, d'un entretien défectueux ou d'un défaut d'installation électrique, gaz ou mécanique de l'utilisateur (non-conformité de l'installation vis-à-vis des notices techniques jointes au matériel). A cet effet, la charge de s'assurer de la conformité de l'installation par rapport aux normes figurant dans les notices techniques jointes au matériel incombe au seul client ou à l'installateur.

La charge de l'installation de nos appareils incombant dans la majorité des cas à nos distributeurs, notre responsabilité ne saurait en aucune façon être recherchée à ce titre. En conséquence, notre garantie se limite au seul remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques, à l'exclusion des frais de main d'œuvre et de déplacement ou de tout autre dédommagement à quelque titre que ce soit. Les glaces, les vitrages et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande, la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

**10. LIMITATION DE RESPONSABILITE :** Nous sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de

pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

**11. ACOMPTES :** Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

**12. PAIEMENTS :** Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, allocation à notre profit de dommages et intérêts forfaitaires égaux à 15 % du montant T.T.C. impayé, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros, et ce sans préjudice du remboursement de tous autres frais qui auraient été engagés pour le recouvrement de la créance à payer. Des pénalités de retard courront en sus de ces dommages et intérêts, au taux contractuel de 3 fois le taux d'intérêt légal, sans mise en demeure préalable. La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette. Nous nous réservons, en outre, le droit d'annuler les commandes non payées ou d'en suspendre l'exécution. A la suite d'un incident de paiement, nous nous réservons le droit de modifier les conditions de paiement préalablement accordées et de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par le client. Le défaut de paiement d'une facture à son échéance, toute demande de sursis de paiement ou tout fait pouvant impliquer l'insolvabilité du client, entraînent la déchéance du terme accordé pour le paiement de tout matériel livré, ou en cours de fabrication, rendant ce paiement immédiatement exigible et nous confèrent le droit de résilier les marchés en cours sans autres formalités qu'une notification par lettre recommandée et sans que cela puisse donner lieu pour le client au moindre dédommagement. De plus si, lors d'une précédente commande, le client s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement, par exemple) un refus de vente pourra lui être valablement opposé, à moins que ce client ne fournisse des garanties suffisantes ou un prépaiement. Aucune ristourne pour paiement comptant ou anticipé ne lui sera alors accordée.

**13. RESERVES DE PROPRIETE :** Nous conservons la pleine propriété des produits jusqu'à paiement complet du prix, des taxes et des accessoires. De la même manière que pour le contenu de l'ensemble des présentes conditions générales de vente, la commande d'un de nos produits implique de la part de l'acheteur l'acceptation inconditionnelle de la présente clause de réserve de propriété. Le client s'engage à nous avertir, et ce sous peine de dommages et intérêts, de toute saisie qui serait pratiquée par un tiers. Le client s'engage à nous permettre de reprendre possession des marchandises sans avis préalable, à nous autoriser à pénétrer dans les locaux et à supporter tous les frais d'enlèvement de la marchandise. Le nom du tiers acquéreur devra nous être communiqué par lettre recommandée. En cas de non-paiement, à l'échéance, intégral ou partiel, nous pourrions, sans mise en demeure préalable, reprendre les produits. Toutes sommes déjà versées par le client nous resteront acquises à titre de dommages et intérêts. Le client identifiera clairement ces produits comme étant notre propriété et prendra les assurances nécessaires pour couvrir les dégâts ou dédommagements éventuels.

**14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION :** Tout différend sera soumis au droit français. En cas de contestation pour quelque cause que ce soit, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre est celle du Tribunal de commerce de Lille, nonobstant toute demande incidente ou en garantie ou en cas de pluralité de défendeurs. Cette clause d'attribution de compétence s'appliquera même en cas de référé. Nous disposerons néanmoins de la faculté de saisir toute juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés. Nos traites ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

**15. MODELES, PHOTOS ET SCHEMAS :** Nos illustrations et modèles sont donnés à titre indicatif, et nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications sans préavis. Il en est de même pour toutes mentions, dimensions, renseignements portés sur nos documents divers, catalogues, notices, tarifs qui peuvent être modifiés ou supprimés à tout moment sans préavis.

**16. DONNÉES PERSONNELLES :** Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et aux préposés de l'entreprise habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. L'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et le règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant dpo@sofinor.com.

**17. RESPONSABILITE ELARGIE DU PRODUCTEUR :** En tant que producteur et metteur en marché d'Equipements Electriques et Electroniques (EEE), et d'Eléments d'Ameublements (EA), et conformément à l'article L541-10-2 du code de l'environnement, SOFINOR est soumis à la Responsabilité Elargie du Producteur. En vue de pouvoir et contribuer à la gestion des déchets issue de son activité SOFINOR a choisi ECOLOGIC et ECOSYSTEM éco organismes agréés par l'Etat pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE conformément aux exigences réglementaires. De même, pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEA conformément aux exigences réglementaires, SOFINOR est sous contrat de mandat avec ECOLOGIC pour l'éco organisme VALDELIA.

Par son adhésion à des éco-organismes, la société SOFINOR participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.

De plus, SOFINOR collecte auprès de ses clients une éco contribution qu'elle reverse à ses éco organismes pour chacune des filières concernées.

Vous trouverez ci-dessous la liste des identifiants uniques pour chacune des filières assujetties à REP afférents à notre activité :

- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques : FR002029\_050M1T
- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques pour Dispositifs Médicaux : FR025612\_05DGPM
- Déchets d'Équipement d'Ameublement : FR002029\_10NYL »

Pour la gestion de la fin de vie des EEE et des EA d'équipement de cuisines professionnelles, nous vous invitons à utiliser les solutions gratuites mises à disposition par ECOLOGIC via les supports développés à cet effet :

- [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) (contact tel : 01 76 52 00 00) pour une collecte chez le détenteur/utilisateur final (rappel des critères de gratuité sur le site).

- L'application iDepose (téléchargeable sur smartphone ou tablette) pour un apport chez un recycleur partenaire d'Ecologic. Dans le cas où vous décidez d'assumer la responsabilité de la gestion de la fin de vie des équipements, nous vous invitons à prendre connaissance des obligations légales qui pèsent sur le détenteur. Article L541-2 du Code de l'Environnement.

- [www.ecosystem.eco](http://www.ecosystem.eco) pour identifier un point de collecte ou organiser une collecte chez le détenteur/utilisateur final de Dispositifs Médicaux (partenaire et tarification sur le site).





# Procédure à suivre lors de la livraison

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

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



Si la livraison est conforme :

- ▶ datez et signez le bon de livraison,
- ▶ apposez le cachet de votre entreprise.

Si la livraison n'est pas conforme :

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

**ATTENTION**

Ne vous laissez pas intimider par le chauffeur. Il est indispensable de déballer le produit avant signature du récépissé. Légalement vous disposez de 15 minutes pour l'ouverture et la vérification des colis.

Le livreur ne peut vous obliger à conserver un colis défectueux ou incomplet.

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

**IMPORTANT** : la mention "sous réserve de déballage/de contrôle" n'a aucune valeur légale.

**Attention** : pour tout produit détérioré lors du transport et non signalé sur le récépissé, **AUCUNE RÉCLAMATION NE SERA RECEVABLE (art. L.133-3 du code du commerce)**. Toute réclamation formulée après signature du bon de livraison sera systématiquement rejetée et nous serons dans l'incapacité de vous échanger ou rembourser le produit. En effet, la vérification de l'état de votre produit est considérée comme effectuée dès lors que le bon de livraison a été signé.

**IMPÉRATIFS POUR QUE VOS RÉSERVES SOIENT VALABLES :**

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

Si cette consigne n'est pas respectée, nous ne pourrions pas prendre en compte votre réclamation.



---

[www.sofinor.com](http://www.sofinor.com)

---



Parc d'activités de la Houssoye - Rue Ambroise Paré  
59280 BOIS-GRENIER - France

Tél. : +33 (0)3 20 103 410 - Fax : +33 (0)3 20 359 595

E-mail : [sofinor@sofinor.com](mailto:sofinor@sofinor.com)