



➤ 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  
✉ [sgrosdaillon@sofinor.com](mailto:sgrosdaillon@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)



**Sandra Tonnelier**  
Commercial Sud-Ouest

Tél.: +33.6.77.03.39.65  
✉ [stonnelier@sofinor.com](mailto:stonnelier@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**  
Assistance commerciale

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



**Laetitia Bartier**  
Assistance 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)



**Corentin Leplat**  
Devis

Tél.: +33.3.20.10.34.29  
✉ [cleplat@sofinor.com](mailto:cleplat@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)  
🇬🇧 🇩🇪



**Emeline Vannobel**  
Export assistant

Tél.: +33.3.20.10.30.21  
✉ [evannobel@sofinor.com](mailto:evannobel@sofinor.com)  
🇬🇧 🇩🇪



ALL OVER  
THE WORLD



# 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

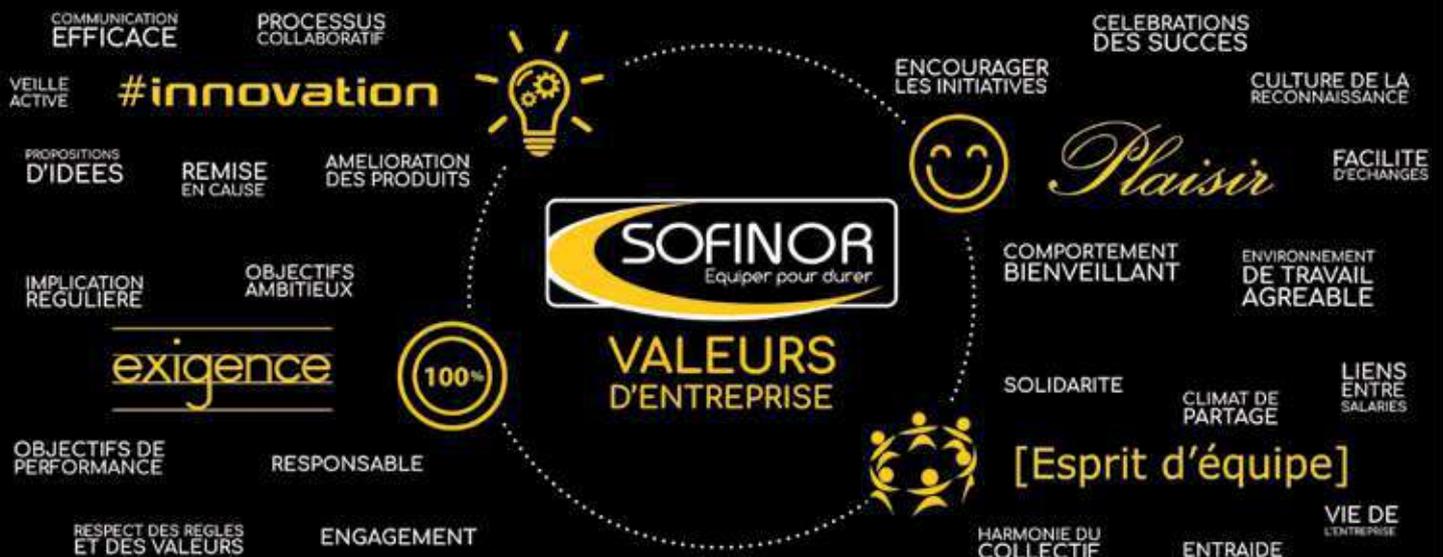
pesée intégrée en est un exemple marquant avec trois récompenses obtenues, Smart Label à Host Milano, Greenspot Label sur le salon de Horeca Gand, et Lauréat des Prix Nouveautés pour Européen.

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'Equipements Electriques 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'Eléments 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'Eléments d'Ameublement (DEA) issus des éléments d'ameublement professionnels de la catégorie 6, et pour la gestion des DEEE issus des Equipements Electriques 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

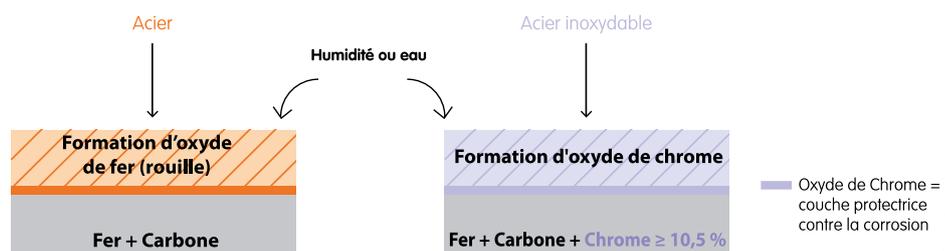
### ▶ LA SPÉCIFICITÉ DE L'ACIER INOXYDABLE

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



Parce que l'acier ne contient pas de chrome, au contact de l'air humide ou de l'eau, il se forme en surface un oxyde de fer appelé rouille.

A l'inverse, parce qu'il contient du chrome, il se forme naturellement à la surface de l'acier inoxydable une couche protectrice d'oxyde de chrome appelé film passif qui le protégera de la corrosion.

### ▶ 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 !

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 :



**Gain de temps et interactivité !**



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



easytemp

Pages 192-193

<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 féminale / 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>• Désinsecteurs • 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  
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  
Crédences .....p. 105  
Cuiseur à pâtes .....p. 200

**D...**

Désinsectiseurs à glue et à lampe.....p. 155-156  
Dessus d'angle.....p. 80  
Distributeurs de papier/de savon.....p. 152-153  
Distributeur mural de produit lessiviel p. 26-75  
Dossier 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  
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  
Étagères à casiers.....p. 173  
Étagères à fixer sur table.....p. 15-61  
Étagères basses amovibles.....p. 182  
Étagères basses pleines.....p. 15-41-52  
Étagères basses barreautées.....p. 15-41-52  
Étagères chauffantes.....p. 83  
Étagères murales à claires.....p. 137  
Étagères murales pleines sur consoles..p. 137  
Étagères murales pour bacs gastros.....p. 139  
Étagères murales sur crémailières.....p. 138

**F...**

Failleurs 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  
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  
Plonges à bords droits.....p. 20 à 22  
Plonge pâtisseries.....p. 24  
Plonges rayonnées standards.....p. 66-67  
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  
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  
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  
Vitrides électriques gastros.....p. 203

**W...**

Wi-Plate.....p. 86

## » Tables démontables Confort CHR



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



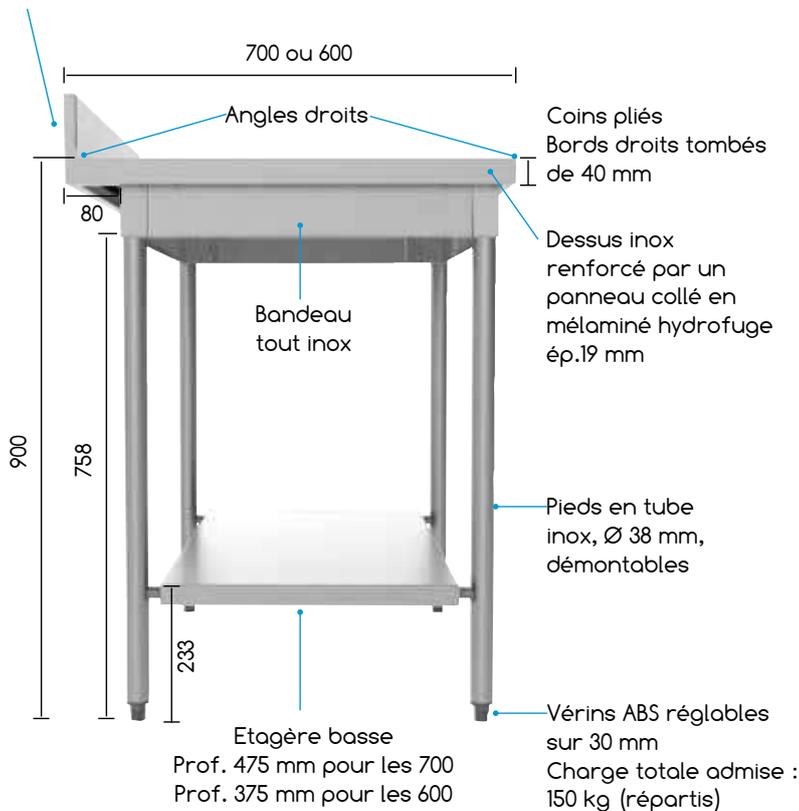
**GAMME CONFORT CHR** : La gamme "Confort CHR" est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

- 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)



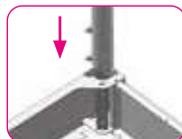
- > Sécurité : Bords tombés 3 plis qui évitent tout dépôt et contaminations cachées, et suppriment tout risque de coupure
- > Plan de travail tout inox = longévité accrue
- > Bandeau tout inox = nettoyabilité et longévité
- > Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté) :



**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>	21.2	<b>TCEG606</b>	18	<b>TD606</b>	20.4	<b>TDEG606</b>
1000 x 600	24.1	<b>TC610</b>	29.7	<b>TCEG610</b>	24.2	<b>TD610</b>	29.8	<b>TDEG610</b>
1200 x 600	27.3	<b>TC612</b>	34	<b>TCEG612</b>	27.5	<b>TD612</b>	34.2	<b>TDEG612</b>
1400 x 600	31	<b>TC614</b>	38.8	<b>TCEG614</b>	31.6	<b>TD614</b>	39.3	<b>TDEG614</b>
1500 x 600	32.2	<b>TC615</b>	40.7	<b>TCEG615</b>	33.7	<b>TD615</b>	42.1	<b>TDEG615</b>
1600 x 600	34.4	<b>TC616</b>	43.2	<b>TCEG616</b>	35.7	<b>TD616</b>	44.6	<b>TDEG616</b>
1800 x 600	37.6	<b>TC618</b>	47.5	<b>TCEG618</b>	37.5	<b>TD618</b>	47.4	<b>TDEG618</b>
2000 x 600	40.8	<b>TC620</b>	51.5	<b>TCEG620</b>	41.6	<b>TD620</b>	52.4	<b>TDEG620</b>
2200 x 600	44	<b>TC622</b>	56.4	<b>TCEG622</b>	46	<b>TD622</b>	58.1	<b>TDEG622</b>

### Largeur 700

700 x 700	21	<b>TC707</b>	25.5	<b>TCEG707</b>	22.8	<b>TD707</b>	27.6	<b>TDEG707</b>
800 x 700	23	<b>TC708</b>	28.2	<b>TCEG708</b>	24.5	<b>TD708</b>	29.8	<b>TDEG708</b>
1000 x 700	26.8	<b>TC710</b>	33.5	<b>TCEG710</b>	27.9	<b>TD710</b>	34.6	<b>TDEG710</b>
1200 x 700	30.6	<b>TC712</b>	38.7	<b>TCEG712</b>	31.2	<b>TD712</b>	39.4	<b>TDEG712</b>
1400 x 700	34.2	<b>TC714</b>	43.4	<b>TCEG714</b>	34.6	<b>TD714</b>	43.9	<b>TDEG714</b>
1500 x 700	36.3	<b>TC715</b>	47	<b>TCEG715</b>	36.3	<b>TD715</b>	47.1	<b>TDEG715</b>
1600 x 700	38.4	<b>TC716</b>	49.3	<b>TCEG716</b>	40	<b>TD716</b>	50.9	<b>TDEG716</b>
1800 x 700	42	<b>TC718</b>	54	<b>TCEG718</b>	43.3	<b>TD718</b>	55.2	<b>TDEG718</b>
2000 x 700	45.8	<b>TC720</b>	59.1	<b>TCEG720</b>	46.7	<b>TD720</b>	60	<b>TDEG720</b>
2200 x 700	49.5	<b>TC722</b>	64.7	<b>TCEG722</b>	50	<b>TD722</b>	65	<b>TDEG722</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>	22.6	<b>TCEG606RP</b>	20	<b>TD606RP</b>	21.7	<b>TDEG606RP</b>
1000 x 600	25.5	<b>TC610RP</b>	31	<b>TCEG610RP</b>	25.6	<b>TD610RP</b>	31.1	<b>TDEG610RP</b>
1200 x 600	28.8	<b>TC612RP</b>	35.3	<b>TCEG612RP</b>	29	<b>TD612RP</b>	35.5	<b>TDEG612RP</b>
1400 x 600	32.5	<b>TC614RP</b>	40.1	<b>TCEG614RP</b>	33	<b>TD614RP</b>	40.7	<b>TDEG614RP</b>
1500 x 600	33.6	<b>TC615RP</b>	42	<b>TCEG615RP</b>	35.1	<b>TD615RP</b>	43.4	<b>TDEG615RP</b>
1600 x 600	35.8	<b>TC616RP</b>	44.5	<b>TCEG616RP</b>	37.1	<b>TD616RP</b>	45.9	<b>TDEG616RP</b>
1800 x 600	39	<b>TC618RP</b>	48.8	<b>TCEG618RP</b>	39.5	<b>TD618RP</b>	48.7	<b>TDEG618RP</b>
2000 x 600	42.2	<b>TC620RP</b>	53	<b>TCEG620RP</b>	43	<b>TD620RP</b>	54	<b>TDEG620RP</b>
2200 x 600	46	<b>TC622RP</b>	57.7	<b>TCEG622RP</b>	47	<b>TD622RP</b>	59.4	<b>TDEG622RP</b>

### Largeur 700

700 x 700	22	<b>TC707RP</b>	26.9	<b>TCEG707RP</b>	24.3	<b>TD707RP</b>	28.9	<b>TDEG707RP</b>
800 x 700	24.4	<b>TC708RP</b>	29.5	<b>TCEG708RP</b>	25.6	<b>TD708RP</b>	31.1	<b>TDEG708RP</b>
1000 x 700	28.2	<b>TC710RP</b>	34.8	<b>TCEG710RP</b>	29.3	<b>TD710RP</b>	35.6	<b>TDEG710RP</b>
1200 x 700	32	<b>TC712RP</b>	40	<b>TCEG712RP</b>	32.7	<b>TD712RP</b>	40.7	<b>TDEG712RP</b>
1400 x 700	35.6	<b>TC714RP</b>	44.8	<b>TCEG714RP</b>	36	<b>TD714RP</b>	45.2	<b>TDEG714RP</b>
1500 x 700	37.7	<b>TC715RP</b>	48.3	<b>TCEG715RP</b>	38	<b>TD715RP</b>	48.4	<b>TDEG715RP</b>
1600 x 700	39.8	<b>TC716RP</b>	50.6	<b>TCEG716RP</b>	41.4	<b>TD716RP</b>	52.3	<b>TDEG716RP</b>
1800 x 700	43.4	<b>TC718RP</b>	55.2	<b>TCEG718RP</b>	44.8	<b>TD718RP</b>	56.5	<b>TDEG718RP</b>
2000 x 700	47.2	<b>TC720RP</b>	61	<b>TCEG720RP</b>	48.1	<b>TD720RP</b>	61.4	<b>TDEG720RP</b>
2200 x 700	51.2	<b>TC722RP</b>	65	<b>TCEG722RP</b>	51.5	<b>TD722RP</b>	66	<b>TDEG722RP</b>

## Tables démontables sur mesure

### >> Sur vérins ABS - sur mesure

SUR MESURE

mm		Hauteur 900		TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
Longueur	Pieds	Réf.		Réf.		Réf.		Réf.		Réf.	
600 à 1000	4	TC7-10		TCEG7-10		TD7-10		TDEG7-10			
1001 à 1200	4	TC7-12		TCEG7-12		TD7-12		TDEG7-12			
1201 à 1400	4	TC7-14		TCEG7-14		TD7-14		TDEG7-14			
1401 à 1600	4	TC7-16		TCEG7-16		TD7-16		TDEG7-16			
1601 à 1800	4	TC7-18		TCEG7-18		TD7-18		TDEG7-18			
1801 à 2000	4	TC7-20		TCEG7-20		TD7-20		TDEG7-20			
2001 à 2200	4	TC7-22		TCEG7-22		TD7-22		TDEG7-22			

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

SUR MESURE

mm		Hauteur 900		TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
Longueur	Pieds	Réf.		Réf.		Réf.		Réf.		Réf.	
600 à 1000	4	TC7-10RP		TCEG7-10RP		TD7-10RP		TDEG7-10RP			
1001 à 1200	4	TC7-12RP		TCEG7-12RP		TD7-12RP		TDEG7-12RP			
1201 à 1400	4	TC7-14RP		TCEG7-14RP		TD7-14RP		TDEG7-14RP			
1401 à 1600	4	TC7-16RP		TCEG7-16RP		TD7-16RP		TDEG7-16RP			
1601 à 1800	4	TC7-18RP		TCEG7-18RP		TD7-18RP		TDEG7-18RP			
1801 à 2000	4	TC7-20RP		TCEG7-20RP		TD7-20RP		TDEG7-20RP			
2001 à 2200	4	TC7-22RP		TCEG7-22RP		TD7-22RP		TDEG7-22RP			

**i** Options et accessoires page 18

## Tables multi-services

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

- Piètement : 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	625 x 500 x 850	17	<b>T65LE</b>
Avec roulettes	625 x 500 x 850	18	<b>T65LER</b>

**+** 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



Qualité :  
Epaisseur 15/10<sup>ème</sup>

#### Pleine

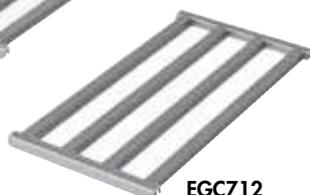
Pour table longueur mm	LARGEUR 600		LARGEUR 700	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
600	3.5	<b>EGZ606</b>	-	-
700	-	-	4.7	<b>EGZ707</b>
800	-	-	5.2	<b>EGZ708</b>
1000	5	<b>EGZ610</b>	6	<b>EGZ710</b>
1200	6	<b>EGZ612</b>	8	<b>EGZ712</b>
1400	7	<b>EGZ614</b>	9	<b>EGZ714</b>
1500	7.5	<b>EGZ615</b>	10	<b>EGZ715</b>
1600	8	<b>EGZ616</b>	11	<b>EGZ716</b>
1800	9	<b>EGZ618</b>	12	<b>EGZ718</b>
2000	10	<b>EGZ620</b>	14	<b>EGZ720</b>

### >> Etagère basse barreudée

- Bords droits
- Tube de 35 x 35 mm



EGC612



EGC712

#### Barreudée

Pour table longueur mm	LARGEUR 600		LARGEUR 700	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
600	3.4	<b>EGC606</b>	-	-
700	-	-	5	<b>EGC707</b>
800	-	-	7	<b>EGC708</b>
1000	5.2	<b>EGC610</b>	7	<b>EGC710</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	8.2	<b>EGC712</b>
1400	6.5	<b>EGC614</b>	9.4	<b>EGC714</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	10	<b>EGC715</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	10.7	<b>EGC716</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	12	<b>EGC718</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	13.2	<b>EGC720</b>
2200	9.5	<b>EGC622</b>	14.5	<b>EGC722</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>	11.7	<b>EGS210</b>
1200	1160 x 300	6.5	<b>EGS112</b>	13.3	<b>EGS212</b>
1400	1360 x 300	7.5	<b>EGS114</b>	14.9	<b>EGS214</b>
1500	1460 x 300	7.5	<b>EGS115</b>	16	<b>EGS215</b>
1600	1560 x 300	8	<b>EGS116</b>	16.6	<b>EGS216</b>
1800	1760 x 300	9.5	<b>EGS118</b>	19	<b>EGS218</b>
2000	1960 x 300	11	<b>EGS120</b>	22	<b>EGS220</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**

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



1 ou 2 niveaux d'étagères  
Esthétisme 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



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>



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>

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>

## 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>

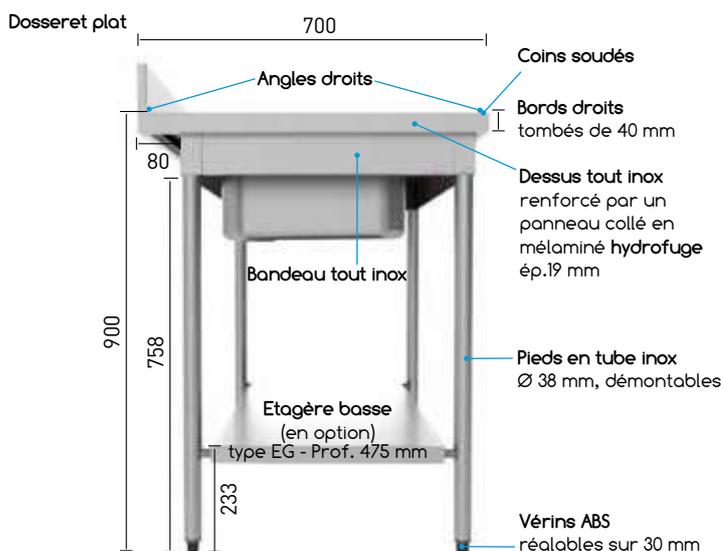


Options et accessoires  
page 18



## 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 SYSTÈME**

- 1 Emboîtez
- 2 Tournez
- 3 C'est fixé !

**i** Options et accessoires tables du chef page 18



Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg			ETAGÈRE BASSE en option	
		CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	Kg	Réf.
1200 x 700 x 900	29	<b>TH12CD</b>	<b>TH12CG</b>	8	<b>EG712</b>
1400 x 700 x 900	34	<b>TH14CD</b>	<b>TH14CG</b>	9.5	<b>EG714</b>
1600 x 700 x 900	39	<b>TH16CD</b>	<b>TH16CG</b>	11	<b>EG716</b>

## 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
- 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



L x l x H mm	Kg		
		CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.
1200 x 700 x 900	48	<b>MH112CD</b>	<b>MH112CG</b>
1400 x 700 x 900	54	<b>MH114CD</b>	<b>MH114CG</b>
1600 x 700 x 900	60	<b>MH116CD</b>	<b>MH116CG</b>

### OPTIONS MEUBLES DU CHEF

4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence

## Options

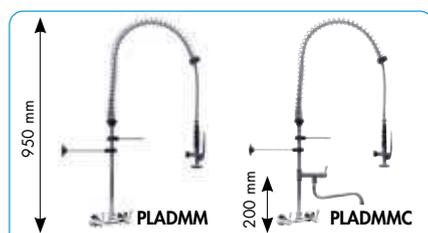
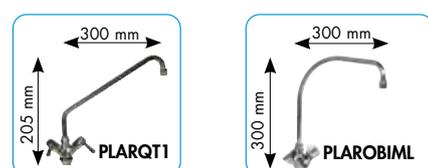
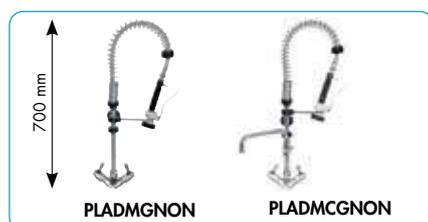
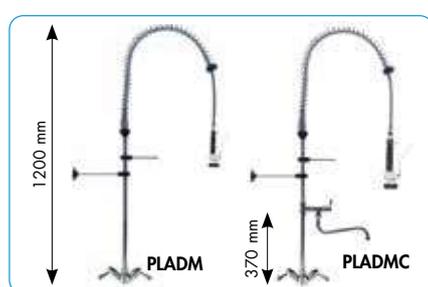
### >> Options pour tables standards et sur mesure

Désignation	Réf.
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence	.../X
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	.../RX
Options semi-mobile	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la réf. .../SMP 2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence .../SMX
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

### >> Options spéciales tables du chef

Désignation	Réf.
Habillage 3 faces inox (cache-cuve) pour table du chef standard sur 4 pieds (forfait)	TOP14
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

## 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 <b>PLADM</b> Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle "Mignon"</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b> Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</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> Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</b>
<b>Robinetts mélangeurs muraux :</b> Bi-trou - 1/4 de tour - Fixation murale - Bec longueur 250 mm	Bec orientable par le dessous <b>PLARMQT2</b> Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>
<b>Cache-trou chromé : pour les plonges standards</b>	<b>CT50</b>
<b>Siphons</b>	PVC <b>PLASIPHPL</b> Laiton chromé <b>PLASIPHLA</b>
<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	<b>TTVDC</b>
<b>Bourrelet caoutchouc seul : Pour perçage Ø 201 mm</b>	<b>4060VD03</b>
<b>Dosseret latéral rapporté :</b> Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Pour tables largeur 600 Dosseret à droite <b>TTDR610D</b> Dosseret à gauche <b>TTDR610G</b> Pour tables largeur 700 Dosseret à droite <b>TTDR710D</b> Dosseret à gauche <b>TTDR710G</b>
<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>	<b>TTBA2</b>
<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	<b>TTCPC4</b>
<b>Fermeture du dossier arrière (forfait)</b>	<b>TFD</b>

## ➤ Plonges et meubles plonges Confort CHR



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



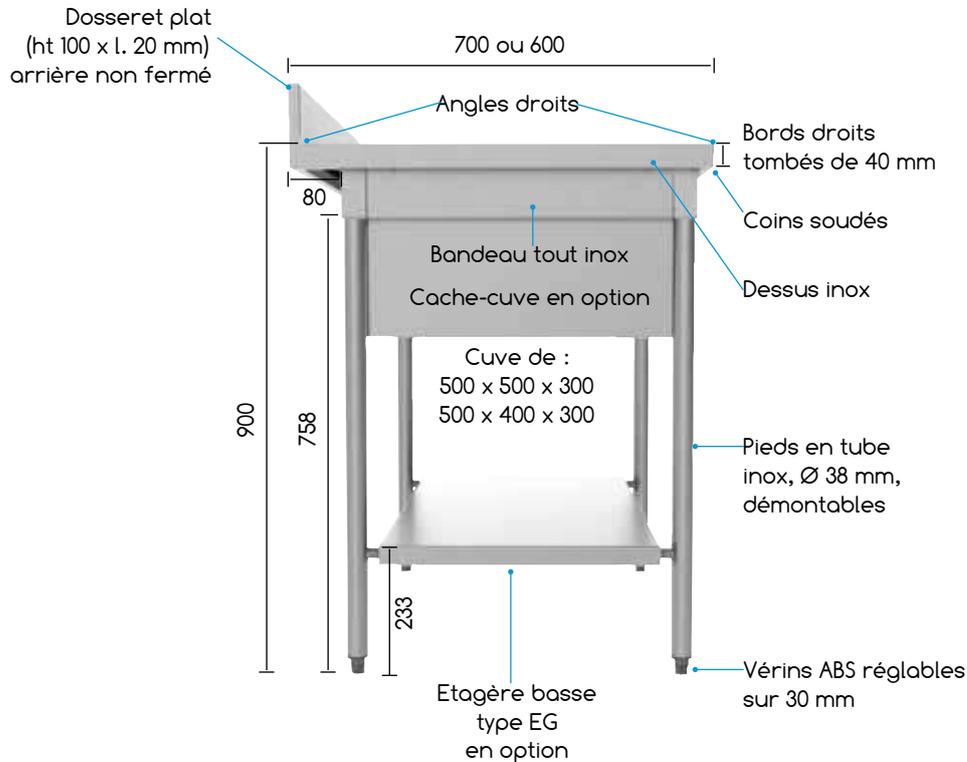
**GAMME CONFORT CHR** : La gamme "Confort CHR" est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

- 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)



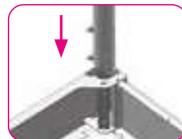
- > Dessus tout inox = longévité accrue
- > Bandeau tout inox = nettoyabilité et longévité
- > Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté) :

**turn'fix**

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

**NOUVEAU  
SYSTÈME**

**1** Emboîtez



**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



Cache-cuve monté, pieds démontés  
Étagères basses à bords droits en  
inox 15/10<sup>ème</sup>

>> 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		Étagère en option livrée avec plonge	
		Kg	Réf.	Kg	Réf.
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 600	31	<b>PNP112D</b>	6.5	<b>EG612</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	31	<b>PNP112G</b>	6.5	<b>EG612</b>
2 bacs	1200 x 600	33	<b>PNP212</b>	6.5	<b>EG612</b>
1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	40	<b>PNP114D</b>	7.5	<b>EG614</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	40	<b>PNP114G</b>	7.5	<b>EG614</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	43	<b>PNP218D</b>	9.5	<b>EG618</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	43	<b>PNP218G</b>	9.5	<b>EG618</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		Étagère en option livrée avec plonge	
		Kg	Réf.	Kg	Réf.
1 bac	700 x 700	30	<b>PP107</b>	4	<b>EG707</b>
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	33	<b>PP112D</b>	8	<b>EG712</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	33	<b>PP112G</b>	8	<b>EG712</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	40	<b>PP216D</b>	11	<b>EG716</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	40	<b>PP216G</b>	11	<b>EG716</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	46	<b>PP218D</b>	12.5	<b>EG718</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	46	<b>PP218G</b>	12.5	<b>EG718</b>



Options et  
accessoires  
pages 25-26



## Plonges sans cache-cuve largeur 600/700

• Livrées démontées

• Sur vérins ABS



Montage des pieds sans outils  
Etagères basses en inox 15/10<sup>ème</sup>



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>	6.5	<b>EG612</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	21	<b>PN112G</b>	6.5	<b>EG612</b>
2 bacs	1200 x 600	19	<b>PN212</b>	6.5	<b>EG612</b>
1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	22	<b>PN114D</b>	7.5	<b>EG614</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	22	<b>PN114G</b>	7.5	<b>EG614</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	29	<b>PN218D</b>	9.5	<b>EG618</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	29	<b>PN218G</b>	9.5	<b>EG618</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>	4	<b>EG707</b>
1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	23	<b>P112D</b>	8	<b>EG712</b>
1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	23	<b>P112G</b>	8	<b>EG712</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	29	<b>P216D</b>	11	<b>EG716</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	29	<b>P216G</b>	11	<b>EG716</b>
2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	32	<b>P218D</b>	12.5	<b>EG718</b>
2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	32	<b>P218G</b>	12.5	<b>EG718</b>



Options et  
accessoires  
pages 25-26

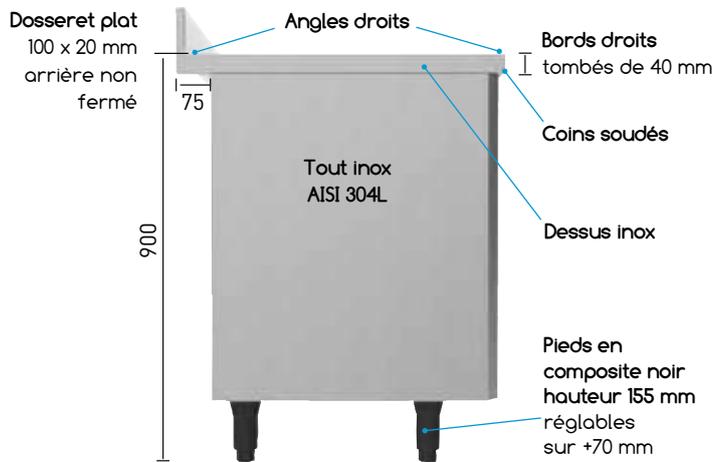


## Meubles plonges largeur 600/700

- 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

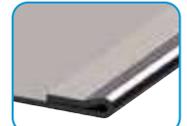
- Serrure de série
- Livrés avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou pour robinetterie Ø 31
- Sans étagère



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

Exclusivité Sofinor

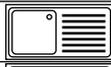
Sécurité : Finition en plis écrasés



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



#### Largeur 600

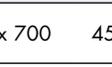
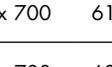
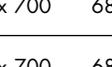
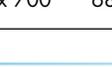
Désignation	Hauteur 900 L x l mm	Kg	Réf.
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 600	41	<b>MPN112D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 600	41	<b>MPN112G</b>
 2 bacs	1200 x 600	43	<b>MPN212</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 600	46	<b>MPN114D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 600	46	<b>MPN114G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 600	56	<b>MPN218D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 600	56	<b>MPN218G</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	Kg	Réf.
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	45	<b>MP112D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	45	<b>MP112G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	61	<b>MP216D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	61	<b>MP216G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	68	<b>MP218D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	68	<b>MP218G</b>



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

Espace libre  
860 mm

605 mm

Largeur 700

Expédition sous 48h

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



PLSE

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>
Egouttoir simple amovible	600 x 600	4	<b>PLSES</b>
Egouttoir avec étagère	600 x 600 x 850	10	<b>PLSEE</b>



Options et  
accessoires  
pages 25-26



## Options

### >> Options pour plonges



Désignation		Réf.
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence		.../X
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		.../RX
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence		.../RP
Options semi-mobile	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS Ajouter SMP à la fin de la référence	.../SMP
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox Ajouter SMX à la fin de la référence	.../SMX
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		CEAUV
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.		SPHT

### >> Option étagère basse barreaudée

- Bords droits



Pour table longueur mm	LARGEUR 600		LARGEUR 700	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000	5.2	<b>EGC610</b>	7	<b>EGC710</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	8.2	<b>EGC712</b>
1400	6.6	<b>EGC614</b>	9.4	<b>EGC714</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	10	<b>EGC715</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	10.7	<b>EGC716</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	12	<b>EGC718</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	13.2	<b>EGC720</b>

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

Désignation
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

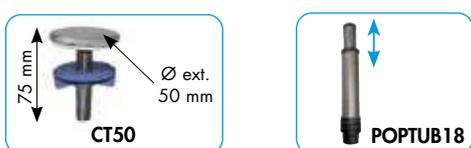
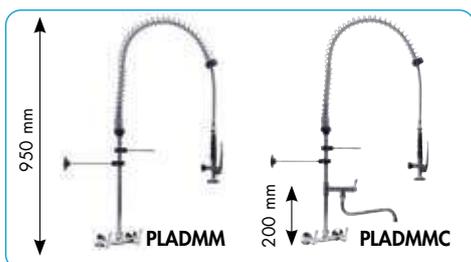
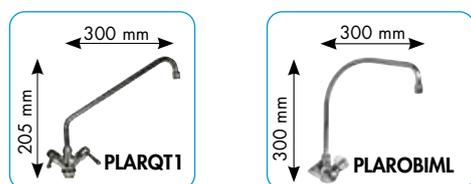
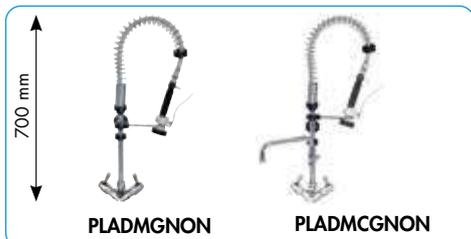
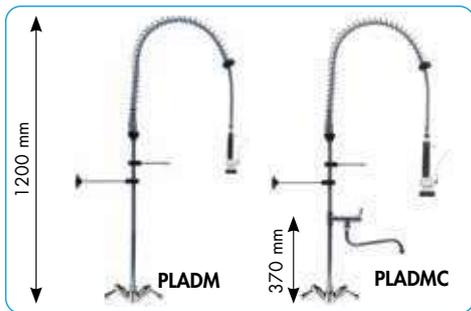
### >> Options pour meubles plonges largeur 700 uniquement

Désignation
4 roulettes* inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence

\* 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>	
		Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>	
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux		Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>	
		Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>	
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>		<b>PLARQT1</b>	
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>		<b>PLAROBIML</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>	
		Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</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>	
		Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>	
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie</b>		<b>CT50</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>POPTUBPL18</b>
		H 230 mm <b>POPTUB23</b>	<b>POPTUBPL23</b>
		H 280 mm <b>POPTUB28</b>	<b>POPTUBPL28</b>
		H 350 mm <b>POPTUB35</b>	<b>POPTUBPL35</b>
		H430 mm <b>POPTUB43</b>	<b>POPTUBPL43</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>Siphons</b>		PVC	<b>PLASIPHPL</b>
		Laiton chromé	<b>PLASIPHLA</b>
<b>Dosseret latéral rapporté :</b> Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Pour plonges largeur 600	Dosseret à droite	<b>TTDR610D</b>
		Dosseret à gauche	<b>TTDR610G</b>
	Pour plonges largeur 700	Dosseret à droite	<b>TTDR710D</b>
		Dosseret à gauche	<b>TTDR710G</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>
		Double en Y	<b>PLAVIDSV</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>
		Double en Y	<b>PLAVID</b>
<b>Fermeture du dosseret arrière</b>		<b>TFD</b>	

## ➤ Meubles de rangement Confort CHR



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



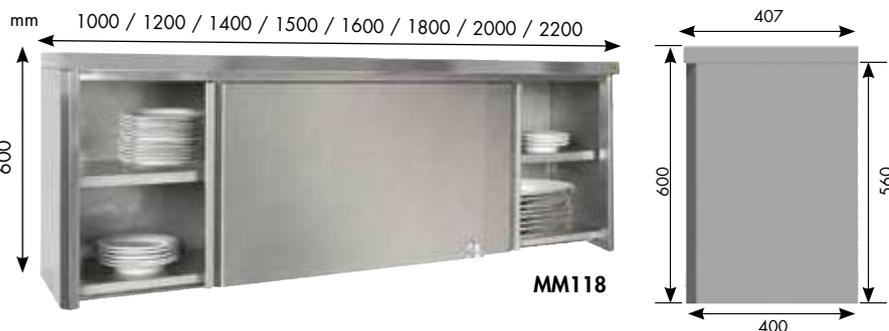
**GAMME CONFORT CHR** : La gamme "Confort CHR" est destinée aux petites collectivités et aux restaurants. Fonctionnelle, cette gamme est étudiée pour offrir un excellent rapport qualité prix avec un nombre de références limité.

- 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	<b>MM110</b>
1200 x 407	36	<b>MM112</b>
1400 x 407	43	<b>MM114</b>
1500 x 407	46	<b>MM115</b>
1600 x 407	49	<b>MM116</b>
1800 x 407	54	<b>MM118</b>
2000 x 407	60	<b>MM120</b>
2200 x 407	66	<b>MM122</b>

OPTION SANS PORTE :

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



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

### >> Option bac inox GN1/3



MMSBAC

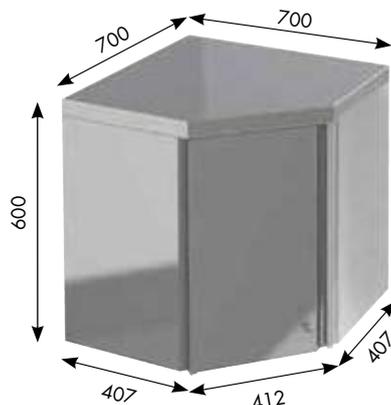
Longueur 1000 : 4 bacs maxi  
Longueur 1200 : 5 bacs maxi  
Longueur 1400 : 6 bacs maxi  
Longueur 1500 : 6 bacs maxi  
Longueur 1600 : 7 bacs maxi  
Longueur 1800 : 8 bacs maxi  
Longueur 2000 : 9 bacs maxi  
Longueur 2200 : 10 bacs maxi

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)	<b>MMSBAC</b>

## 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

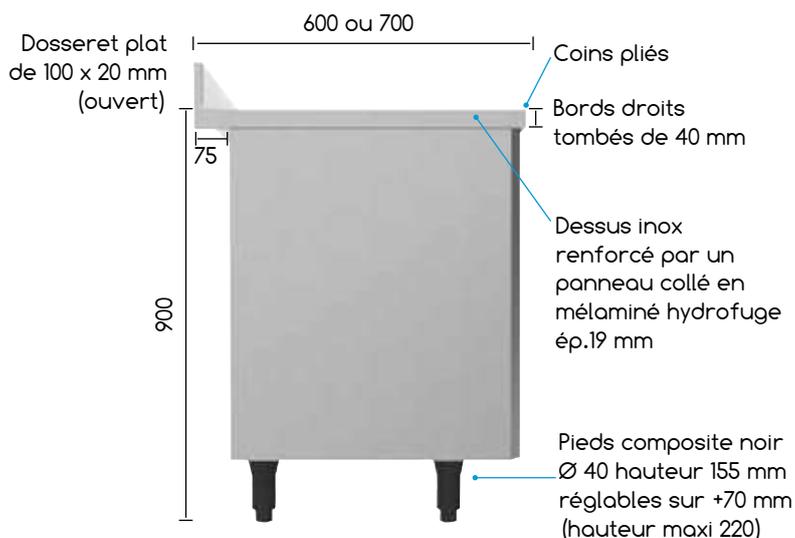


MM1AG

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

## 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

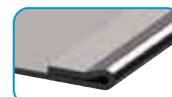
> **ERGONOMIE** : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)



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



> **Sécurité** : Finition en plis écrasés



### >> Largeur 600 mm



MD1612

### >> Largeur 700 mm



MC112RX

#### Largeur 600

Hauteur 900		CENTRAL SUR PIEDS ABS	A DOSSERET SUR PIEDS ABS
L x l mm	Kg	Réf.	Réf.
1000 x 600	51	<b>MC1610</b>	<b>MD1610</b>
1200 x 600	62	<b>MC1612</b>	<b>MD1612</b>
1400 x 600	72	<b>MC1614</b>	<b>MD1614</b>
1600 x 600	82	<b>MC1616</b>	<b>MD1616</b>
1800 x 600	93	<b>MC1618</b>	<b>MD1618</b>
2000 x 600	103	<b>MC1620</b>	<b>MD1620</b>
2200 x 600	113	<b>MC1622</b>	<b>MD1622</b>
OPTION SANS PORTE : Ajouter SP à la fin de la réf. Exemple : MC1612SP = MC1612 sans porte			<b>Moins-value : - 15 %</b>

#### 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	<b>MC110</b>	<b>MD110</b>
1200 x 700	70	<b>MC112</b>	<b>MD112</b>
1400 x 700	82	<b>MC114</b>	<b>MD114</b>
1500 x 700	88	<b>MC115</b>	<b>MD115</b>
1600 x 700	94	<b>MC116</b>	<b>MD116</b>
1800 x 700	106	<b>MC118</b>	<b>MD118</b>
2000 x 700	118	<b>MC120</b>	<b>MD120</b>
2200 x 700	127	<b>MC122</b>	<b>MD122</b>
OPTION SANS PORTE : Ajouter SP à la fin de la réf. Exemple : MC116SP = MC116 sans porte			<b>Moins-value : - 15 %</b>

### >> Options

#### OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 600 ET LARGEUR 700

4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence

Option semi-mobile : 2 roulettes chape inox sans frein et 2 pieds inox  
Ajouter SMX à la fin de la référence

#### OPTIONS POUR MEUBLES BAS LARGEUR 700 UNIQUEMENT\*

4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence

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

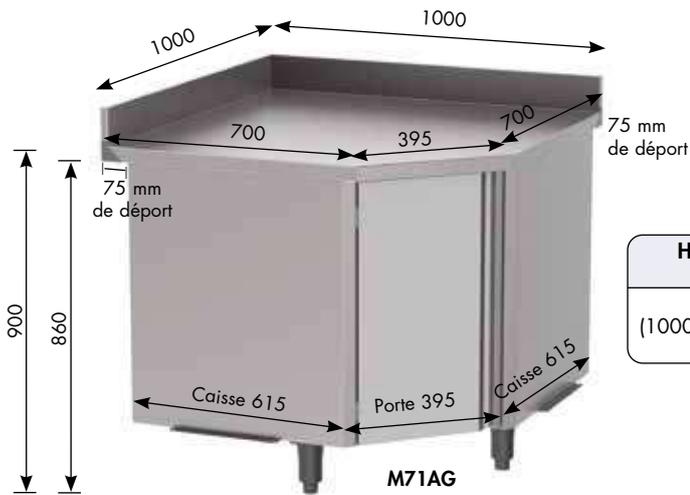


**LONGUEUR SUR MESURE :**  
prix de la longueur standard inférieure x 1,22

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

## 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 Réf.	SUR ROULETTES CHAPE INOX Réf.
1000 x 700	59	MC110T	MC110TRX
1200 x 700	67	MC112T	MC112TRX
1400 x 700	76	MC114T	MC114TRX
1600 x 700	84	MC116T	MC116TRX
1800 x 700	93	MC118T	MC118TRX
2000 x 700	101	MC120T	MC120TRX
2200 x 700	110	MC122T	MC122TRX

## 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>
4 tiroirs GNI/1	33	<b>M74T</b>
1 porte battante (charnières à droite)	28	<b>M71PD</b>
1 porte battante (charnières à gauche)	28	<b>M71PG</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à droite)	30	<b>M71PDT</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à gauche)	30	<b>M71PGT</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>
2 portes battantes + 2 tiroirs	60	<b>M72PT</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>
2 portes coulissantes longueur 1500 mm	80	<b>M7G15</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

		CENTRAL	ADOSSÉ *
Longueur mm	Kg	Réf.	Réf.
500	10.3	<b>DC705</b>	<b>DD705</b>
1000	20.6	<b>DC710</b>	<b>DD710</b>
1500	30.8	<b>DC715</b>	<b>DD715</b>
2000	41	<b>DC720</b>	<b>DD720</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>
	40.3	<b>M05B</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>
	81.6	<b>M10B</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>
	114.8	<b>M15B</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>
	158	<b>M20B</b>
	158	<b>M20C</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

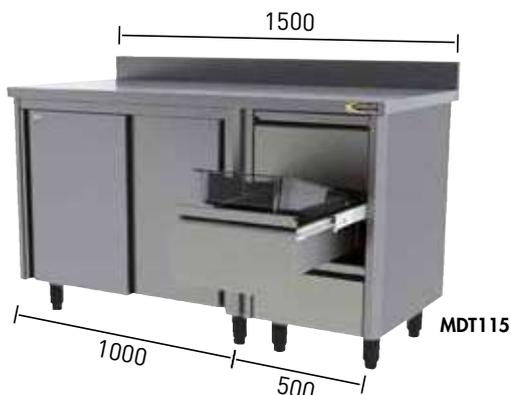
### • Meuble 2 portes coulissantes :

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>

### >> 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>

## Options pour meubles bas

Désignation	
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	
Fermeture du dossier arrière	Réf. TFD

## 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.	Réf.
1400 x 700	91	<b>MEC114</b>	92	<b>MED114</b>
1600 x 700	101	<b>MEC116</b>	102	<b>MED116</b>
1800 x 700	112	<b>MEC118</b>	113	<b>MED118</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>
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>

OPTIONS POUR MATKIP / MATK1PV	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/06</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>.../X</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	SUR ROULETTES INOX
			Réf.	Réf.
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1000 x 475 x 1805	74	<b>MATK2PH</b>	<b>MATK2PHRX</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>MATK2PVRX</b>



MATK2PV

OPTIONS POUR MATK2	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire pour MATK2PH (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/10</b>
Etagère supplémentaire pour MATK2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMATK16/06</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</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>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>.../X</b>

## 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.	SUR ROULETTES INOX Réf.
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1200 x 600 x 1805	93	<b>MABK12</b>	<b>MABK12RX</b>

OPTIONS	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	5	<b>SAMABK16/12</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>.../X</b>

## 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.	SUR ROULETTES INOX Réf.
Armoire à porte coulissante	1200 x 600 x 1805	91	<b>MAGK12</b>	<b>MAGK12RX</b>

OPTIONS	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire (taquets non fournis)	5	<b>SAMAGK16/12</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>.../X</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)

**Livree 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



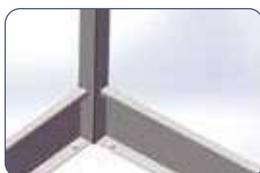
mm Hauteur 900 L x l	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000 x 700	26.3	<b>TKC710</b>	33	<b>TKCEK710</b>	26.6	<b>TKD710</b>	33.3	<b>TKDEK710</b>
1200 x 700	29.9	<b>TKC712</b>	38	<b>TKCEK712</b>	30.2	<b>TKD712</b>	38.3	<b>TKDEK712</b>
1400 x 700	34.6	<b>TKC714</b>	44	<b>TKCEK714</b>	35	<b>TKD714</b>	44.5	<b>TKDEK714</b>
1600 x 700	37	<b>TKC716</b>	47.9	<b>TKCEK716</b>	37.5	<b>TKD716</b>	48.3	<b>TKDEK716</b>
1800 x 700	40.7	<b>TKC718</b>	52.8	<b>TKCEK718</b>	41.1	<b>TKD718</b>	53.3	<b>TKDEK718</b>
2000 x 700	44.3	<b>TKC720</b>	57.7	<b>TKCEK720</b>	44.8	<b>TKD720</b>	58.2	<b>TKDEK720</b>

## Montage des pieds et des bandeaux par emboîtement

**1** Positionnez



**2** Emboîtez et vissez



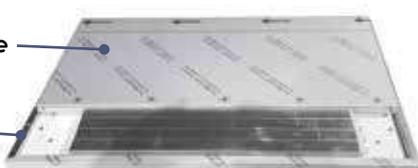
**3** C'est prêt !



Flashez-moi pour la vidéo de montage !

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

Étagère basse  
Plateau



Vis  
Bandeaux raidisseurs  
4 pieds



**OPTION**

4 roulettes polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RP à la fin de la référence

## ➤ 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.



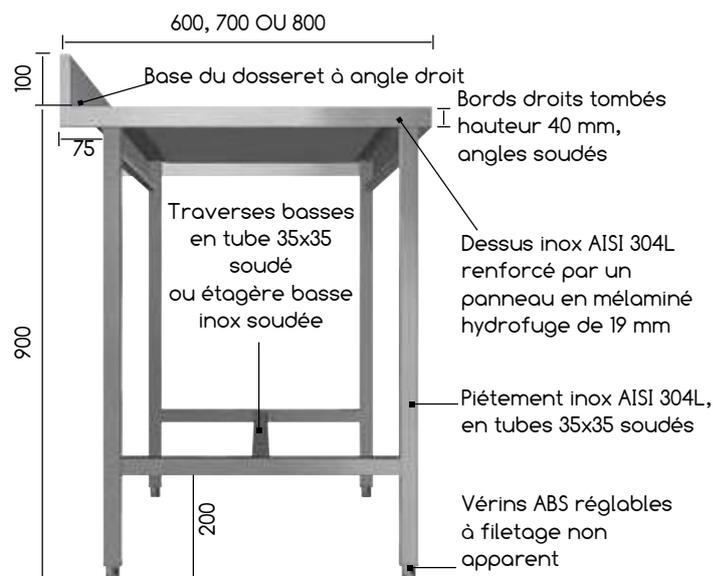
- P. 40 Tables Tradition sur mesure
- P. 41 Tables Tradition sur mesure avec bac
- P. 41 Étagères basses
- P. 42-43 Tables de découpe
- P. 43 Table Tradition de dessouvidage
- P. 43 Support billot
- P. 44 Plonges basiques
- P. 45 Plonges Tradition sur mesure
- P. 46 Options pour tables Tradition sur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



**i** Options et accessoires pages 46 et 48



### Largeur 600

mm Hauteur 900 Longueur	Nombre de pieds	TABLES CENTRALES Réf.	TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE Réf.	TABLES À DOSSERET Réf.	TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE Réf.
Jusqu'à 800	4	TFC6-08	TFCE6-08	TFD6-08	TFDE6-08
801 à 1000	4	TFC6-10	TFCE6-10	TFD6-10	TFDE6-10
1001 à 1200	4	TFC6-12	TFCE6-12	TFD6-12	TFDE6-12
1201 à 1400	4	TFC6-14	TFCE6-14	TFD6-14	TFDE6-14
1401 à 1600	4	TFC6-16	TFCE6-16	TFD6-16	TFDE6-16
1601 à 1800	4	TFC6-18	TFCE6-18	TFD6-18	TFDE6-18
1801 à 2000	4	TFC6-20	TFCE6-20	TFD6-20	TFDE6-20
2001 à 2200	4	TFC6-22	TFCE6-22	TFD6-22	TFDE6-22
2201 à 2400	6	TFC6-24	TFCE6-24	TFD6-24	TFDE6-24
2401 à 2600	6	TFC6-26	TFCE6-26	TFD6-26	TFDE6-26
2601 à 2800	6	TFC6-28	TFCE6-28	TFD6-28	TFDE6-28

### Largeur 700

mm Hauteur 900 Longueur	Nombre de pieds	TABLES CENTRALES Réf.	TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE Réf.	TABLES À DOSSERET Réf.	TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE Réf.
Jusqu'à 800	4	TFC7-08	TFCE7-08	TFD7-08	TFDE7-08
801 à 1000	4	TFC7-10	TFCE7-10	TFD7-10	TFDE7-10
1001 à 1200	4	TFC7-12	TFCE7-12	TFD7-12	TFDE7-12
1201 à 1400	4	TFC7-14	TFCE7-14	TFD7-14	TFDE7-14
1401 à 1600	4	TFC7-16	TFCE7-16	TFD7-16	TFDE7-16
1601 à 1800	4	TFC7-18	TFCE7-18	TFD7-18	TFDE7-18
1801 à 2000	4	TFC7-20	TFCE7-20	TFD7-20	TFDE7-20
2001 à 2200	4	TFC7-22	TFCE7-22	TFD7-22	TFDE7-22
2201 à 2400	6	TFC7-24	TFCE7-24	TFD7-24	TFDE7-24
2401 à 2600	6	TFC7-26	TFCE7-26	TFD7-26	TFDE7-26
2601 à 2800	6	TFC7-28	TFCE7-28	TFD7-28	TFDE7-28

### Largeur 800

mm Hauteur 900 Longueur	Nombre de pieds	TABLES CENTRALES Réf.	TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE Réf.	TABLES À DOSSERET Réf.	TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE Réf.
Jusqu'à 800	4	TFC8-08	TFCE8-08	TFD8-08	TFDE8-08
801 à 1000	4	TFC8-10	TFCE8-10	TFD8-10	TFDE8-10
1001 à 1200	4	TFC8-12	TFCE8-12	TFD8-12	TFDE8-12
1201 à 1400	4	TFC8-14	TFCE8-14	TFD8-14	TFDE8-14
1401 à 1600	4	TFC8-16	TFCE8-16	TFD8-16	TFDE8-16
1601 à 1800	4	TFC8-18	TFCE8-18	TFD8-18	TFDE8-18
1801 à 2000	4	TFC8-20	TFCE8-20	TFD8-20	TFDE8-20
2001 à 2200	4	TFC8-22	TFCE8-22	TFD8-22	TFDE8-22
2201 à 2400	6	TFC8-24	TFCE8-24	TFD8-24	TFDE8-24
2401 à 2600	6	TFC8-26	TFCE8-26	TFD8-26	TFDE8-26
2601 à 2800	6	TFC8-28	TFCE8-28	TFD8-28	TFDE8-28

## Tables Tradition sur mesure avec bac



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

## 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 TABLES LARGEUR 600	POUR TABLES LARGEUR 700	POUR TABLES LARGEUR 800
Pour table longueur mm	Réf.	Réf.	Réf.
Jusqu'à 800	EC6-08	EC7-08	EC8-08
801 à 1000	EC6-10	EC7-10	EC8-10
1001 à 1200	EC6-12	EC7-12	EC8-12
1201 à 1400	EC6-14	EC7-14	EC8-14
1401 à 1600	EC6-16	EC7-16	EC8-16
1601 à 1800	EC6-18	EC7-18	EC8-18
1801 à 2000	EC6-20	EC7-20	EC8-20
2001 à 2200	EC6-22	EC7-22	EC8-22

## Etagères basses pleines Tradition soudées

- Inox AISI 304L
- Étagère basse soudée épaisseur 15/10<sup>e</sup> 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 TABLES LARGEUR 600	POUR TABLES LARGEUR 700	POUR TABLES LARGEUR 800
Pour table longueur mm	Réf.	Réf.	Réf.
Jusqu'à 800	EGF6-08	EGF7-08	EGF8-08
801 à 1000	EGF6-10	EGF7-10	EGF8-10
1001 à 1200	EGF6-12	EGF7-12	EGF8-12
1201 à 1400	EGF6-14	EGF7-14	EGF8-14
1401 à 1600	EGF6-16	EGF7-16	EGF8-16
1601 à 1800	EGF6-18	EGF7-18	EGF8-18
1801 à 2000	EGF6-20	EGF7-20	EGF8-20
2001 à 2200	EGF6-22	EGF7-22	EGF8-22
2201 à 2400	EGF6-24	EGF7-24	EGF8-24
2401 à 2600	EGF6-26	EGF7-26	EGF8-26
2601 à 2800	EGF6-28	EGF7-28	EGF8-28

## 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>
Tiroir plein GN1/1 (entrée sur 325 mm)	700	<b>TITF7</b>
Tiroir plein GN1/1 (entrée sur 325 mm)	800	<b>TITF8</b>
Tiroir support bac GN1/1 (bac non fourni, entrée sur 325mm), glissières à double ext	700	<b>TITFSB</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

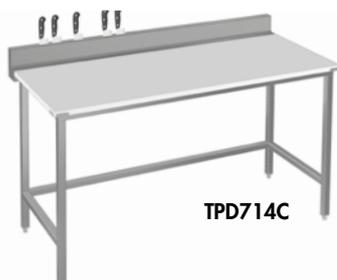
Désignation	Kg	Réf.
Rangement 5 niveaux GN1/1 sous le plateau (entrée dans les 325 mm) - Plus-value sur prix de la table Tradition	3	<b>TFRG1</b>
Rangement 5 niveaux pour plaques pâtisseries 400x600 (entrée dans les 400 mm) - Plus-value sur prix de la table Tradition	3	<b>TFR46</b>

## 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>	35.5	<b>TPD710C</b>
1200	39	<b>TPC712</b>	41	<b>TPD712C</b>
1400	44	<b>TPC714</b>	46	<b>TPD714C</b>
1600	48	<b>TPC716</b>	51	<b>TPD716C</b>
1800	53	<b>TPC718</b>	56	<b>TPD718C</b>
2000	58	<b>TPC720</b>	61	<b>TPD720C</b>
2200	63	<b>TPC722</b>	66	<b>TPD722C</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	CENTRALE		À DOSSERET PORTE-COUTEAUX	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000	34	<b>TMC710</b>	35.5	<b>TMD710C</b>
1200	39	<b>TMC712</b>	41	<b>TMD712C</b>
1400	44	<b>TMC714</b>	46	<b>TMD714C</b>
1600	48	<b>TMC716</b>	51	<b>TMD716C</b>
1800	53	<b>TMC718</b>	56	<b>TMD718C</b>
2000	58	<b>TMC720</b>	61	<b>TMD720C</b>
2200	63	<b>TMC722</b>	66	<b>TMD722C</b>

## 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	<b>TDS712</b>	47	<b>TDSM712</b>
1400 x 700	45	<b>TDS714</b>	49	<b>TDSM714</b>

## 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	<b>TPB06P</b>
Billot bois seul	600 x 600 x 100	27.5	<b>3030BI60601</b>

## Plonges standards sans cache-cuve

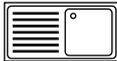
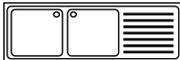
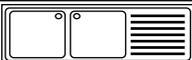
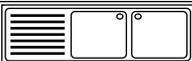
- Plonge emboutie en inox AISI 304L livrée soudée montée
- Hauteur 900 mm. Largeur 700 mm
- Plateau décoissé et penté avec bord anti ruissellement
- Egouttoir nervuré avec traverses de renfort
- Bords droits tombés de 40 mm. Dossier plat 100 x 20 fermé aux extrémités, arrière ouvert
- Bacs emboutis en 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

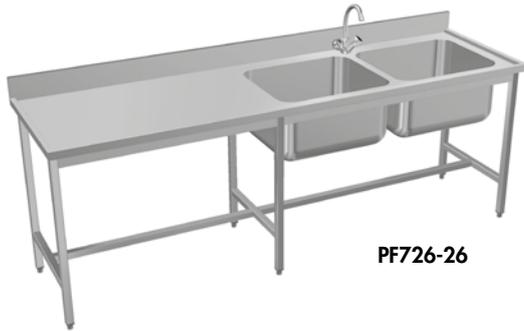
Désignation	Hauteur 900		PLONGE SANS CACHE-CUVE
	L x l mm		Réf.
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700		<b>PF112D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700		<b>PF112G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700		<b>PF216D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700		<b>PF216G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700		<b>PF218D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700		<b>PF218G</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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.
600 à 800	4	PF614-08	
801 à 1000	4	PF614-10	
1001 à 1200	4	PF614-12	PF624-12
1201 à 1400	4	PF614-14	PF624-14
1401 à 1600	4	PF614-16	PF624-16
1601 à 1800	4	PF614-18	PF624-18
1801 à 2000	4	PF614-20	PF624-20
2001 à 2200	4	PF614-22	PF624-22
2201 à 2400	6	PF614-24	PF624-24
2401 à 2600	6	PF614-26	PF624-26
2601 à 2800	6	PF614-28	PF624-28

### >> 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.
700 à 800	4	PF715-08	
801 à 1000	4	PF715-10	
1001 à 1200	4	PF715-12	
1201 à 1400	4	PF715-14	PF725-14
1401 à 1600	4	PF715-16	PF725-16
1601 à 1800	4	PF715-18	PF725-18
1801 à 2000	4	PF715-20	PF725-20
2001 à 2200	4	PF715-22	PF725-22
2201 à 2400	6	PF715-24	PF725-24
2401 à 2600	6	PF715-26	PF725-26
2601 à 2800	6	PF715-28	PF725-28

### >> 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.
800 à 1000	4	PF716-10	
1001 à 1200	4	PF716-12	
1201 à 1400	4	PF716-14	
1401 à 1600	4	PF716-16	PF726-16
1601 à 1800	4	PF716-18	PF726-18
1801 à 2000	4	PF716-20	PF726-20
2001 à 2200	4	PF716-22	PF726-22
2201 à 2400	6	PF716-24	PF726-24
2401 à 2600	6	PF716-26	PF726-26
2601 à 2800	6	PF716-28	PF726-28

### >> 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.
900 à 1000	4	PF717-10	
1001 à 1200	4	PF717-12	
1201 à 1400	4	PF717-14	
1401 à 1600	4	PF717-16	
1601 à 1800	4	PF717-18	
1801 à 2000	4	PF717-20	PF727-20
2001 à 2200	4	PF717-22	PF727-22
2201 à 2400	6	PF717-24	PF727-24
2401 à 2600	6	PF717-26	PF727-26
2601 à 2800	6	PF717-28	PF727-28



Options page 47  
Accessoires page 48

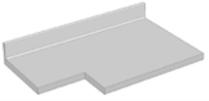
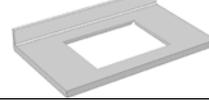
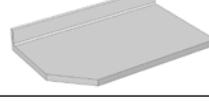
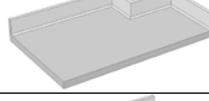
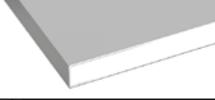
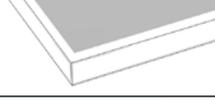
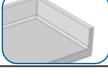


## Options pour tables Tradition sur mesure

### >> Vérins et roulettes

Désignation	
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence	
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence	
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	
6 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence	
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence	
6 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RP à la fin de la référence	
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la référence
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence
* Pour tables longueur supérieure à 2200 mm (3 roulettes + 3 vérins), multiplier le prix par 1,5	
Pieds en 40x40 mm au lieu de 35x35 mm	

### >> Autres options

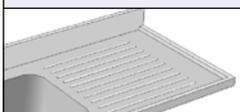
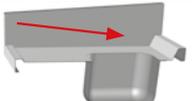
Désignation		Réf.
	Découpe pour passage poteau pour table centrale	TFOP01
	Découpe spéciale en coin	TFOP02
	Découpe à angle droit dans plateau	TFOP03
	Coin coupé d'angle	TFOP04
	Découpe pour passage poteau en coin avec dossier	TFOP05
	Découpe pour passage poteau avec dossier • Pour table à dossier	TFOP06
	Trou vide-déchets saillant • Avec bouchon caoutchouc Ø int. 165 mm	TTVDC
	Poli-brillant sur bord avant (le ml)	TFOP07
	Satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	TFOP08
	• Table centrale	TFOP09
	• Table à dossier	TFOP10
	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
	Plus-value pour épaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	TFOP11
	Dossier arrière grande hauteur : 300 mm (plus-value sur table à dossier - le ml)	TFOP12
	Fermeture du dossier arrière (hauteur 100 mm)	TFFD
	Dossier latéral intégré chaudié de 100 x 20 mm (disponible uniquement pour table longueur 2700 mm maxi)	TFDL

## Options pour plonges Tradition sur mesure

### >> Vérins et roulettes

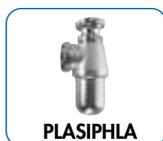
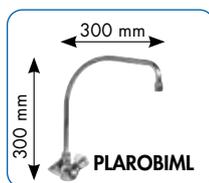
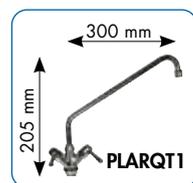
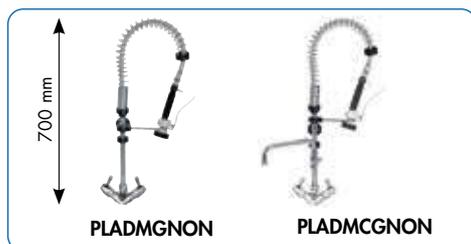
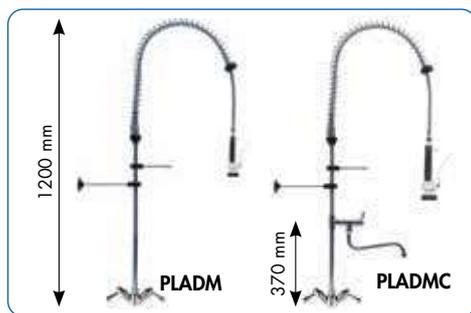
Désignation	
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence	
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence	
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	
6 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence	
4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence	
6 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter RP à la fin de la référence	
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS - Ajouter SMP à la fin de la référence
	2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox - Ajouter SMX à la fin de la référence
* 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	
	PLONGE 1 BAC / 1 ÉGOUTTOIR	PFOPT06	
	PLONGE 2 BACS / 1 ÉGOUTTOIR	PFOPT07	
	PLONGE 1 OU 2 BACS / 2 ÉGOUTTOIRS	PFOPT08	
	Habillage des bacs par bandeau inox (cache-cuve)	A l'avant uniquement	PFOPT04
		Les 2 côtés (forfait)	PFOPT05
	Finition poli-brillant sur bord avant (le ml)	PFOPT10	
	Satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	PFOPT11	
	Polissage vibré (le ml)	TFOP10	
	Dossieret latéral chaudronné de 100 x 20 mm intégré au plateau (disponible uniquement pour plonge longueur 2700 mm maxi)	PFOPT12	
	Épaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	PFOPT13	
	Dossieret arrière grande hauteur : 300 mm (le ml) (plus-value sur les tables à dossieret)	PFOPT14	
	Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	PFOPT15	
	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	
	Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	
	Fermeture du dossieret arrière (hauteur 100 mm)	TFFD	

# 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>	
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>	
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>	
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>	
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>	
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</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>	
	Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</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>	
	Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>	
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie</b> <b>CT50</b>		
	Bonde :	PVC € Laiton €
<b>Double tube surverse perforé* :</b> Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon  *Bonde laiton nécessaire en cas de commande de PLAVI	H 180 mm	<b>POPTUB18</b> <b>POPTUBPL18</b>
	H 230 mm	<b>POPTUB23</b> <b>POPTUBPL23</b>
	H 280 mm	<b>POPTUB28</b> <b>POPTUBPL28</b>
	H 350 mm	<b>POPTUB35</b> <b>POPTUBPL35</b>
	H430 mm	<b>POPTUB43</b> <b>POPTUBPL43</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>Siphons</b>	PVC	<b>PLASIPHPL</b>
	Laiton chromé	<b>PLASIPHLA</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>
	Double en Y	<b>PLAVIDSV</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>
	Double en Y	<b>PLAVID</b>

## ➤ Tables à bords rayonnés

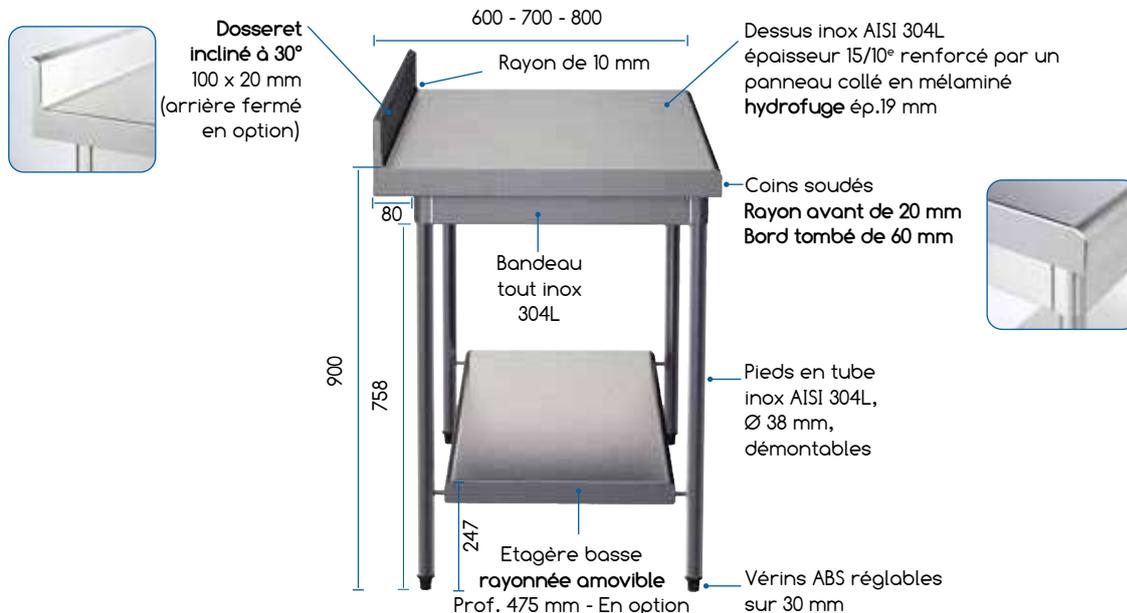


Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !

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	23.6	TACEG606	20.5	TAD606	24.2	TADEG606
1000 x 600	28	TAC610	34.1	TACEG610	28.6	TAD610	34.3	TADEG610
1200 x 600	32.5	TAC612	39.4	TACEG612	32.7	TAD612	39.5	TADEG612
1400 x 600	36	TAC614	44.9	TACEG614	36.7	TAD614	44.7	TADEG614
1500 x 600	38.7	TAC615	47	TACEG615	38.6	TAD615	47.5	TADEG615
1600 x 600	40.7	TAC616	49.7	TACEG616	40.9	TAD616	49.9	TADEG616
1800 x 600	45.3	TAC618	55.5	TACEG618	44.9	TAD618	55.2	TADEG618
2000 x 600	49.4	TAC620	60.7	TACEG620	48.9	TAD620	60.2	TADEG620
2200 x 600	53.5	TAC622	66.3	TACEG622	52.9	TAD622	65.7	TADEG622

### Largeur 700



700 x 700	25	TAC707	30	TACEG707	24.6	TAD707	29.7	TADEG707
800 x 700	27.2	TAC708	33	TACEG708	26.9	TAD708	32.7	TADEG708
1000 x 700	31.8	TAC710	38.8	TACEG710	31.4	TAD710	38.5	TADEG710
1200 x 700	36.3	TAC712	44.6	TACEG712	36.1	TAD712	44.4	TADEG712
1400 x 700	41	TAC714	50.6	TACEG714	40.7	TAD714	50.3	TADEG714
1500 x 700	43.6	TAC715	54.1	TACEG715	43	TAD715	53.5	TADEG715
1600 x 700	45.6	TAC716	56.8	TACEG716	45.3	TAD716	56.5	TADEG716
1800 x 700	50	TAC718	62.8	TACEG718	50	TAD718	62.5	TADEG718
2000 x 700	55	TAC720	68.7	TACEG720	54.6	TAD720	68.5	TADEG720
2200 x 700	59.8	TAC722	75.2	TACEG722	59.3	TAD722	74.8	TADEG722
2400 x 700	64	TAC724*	77	TACEG724*	65.4	TAD724*	82	TADEG724*

\* 6 pieds

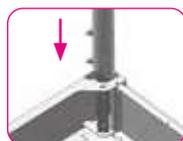
### Largeur 800

800 x 800	30	TAC808	38	TACEG808	33	TAD808	39	TADEG808
1000 x 800	36	TAC810	43	TACEG810	37	TAD810	44	TADEG810
1200 x 800	38	TAC812	45	TACEG812	39	TAD812	46	TADEG812
1400 x 800	41	TAC814	50	TACEG814	42	TAD814	51	TADEG814
1500 x 800	42.5	TAC815	52	TACEG815	43	TAD815	53	TADEG815
1600 x 800	44	TAC816	54	TACEG816	45	TAD816	57	TADEG816
1800 x 800	46	TAC818	58	TACEG818	48	TAD818	61	TADEG818
2000 x 800	49	TAC820	62	TACEG820	51	TAD820	64	TADEG820
2200 x 800	52	TAC822	66	TACEG822	54	TAD822	68	TADEG822

**+** 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	25	TACEG606RP	21.9	TAD606RP	25.5	TADEG606RP
1000 x 600	29	TAC610RP	35.5	TACEG610RP	30	TAD610RP	35.6	TADEG610RP
1200 x 600	34	TAC612RP	40.7	TACEG612RP	34.1	TAD612RP	40.8	TADEG612RP
1400 x 600	38.3	TAC614RP	46.2	TACEG614RP	38.2	TAD614RP	46	TADEG614RP
1500 x 600	40.1	TAC615RP	48.8	TACEG615RP	40.1	TAD615RP	48.8	TADEG615RP
1600 x 600	42.1	TAC616RP	51	TACEG616RP	42.3	TAD616RP	51.2	TADEG616RP
1800 x 600	46.7	TAC618RP	56.9	TACEG618RP	46.4	TAD618RP	56.5	TADEG618RP
2000 x 600	50.8	TAC620RP	62	TACEG620RP	50.3	TAD620RP	61.5	TADEG620RP
2200 x 600	55	TAC622RP	67.6	TACEG622RP	54.3	TAD622RP	67	TADEG622RP

**Largeur 700**

Expédition sous 48h

700 x 700	26.4	TAC707RP	31.4	TACEG707RP	26	TAD707RP	31	TADEG707RP
800 x 700	28.6	TAC708RP	34.4	TACEG708RP	28.3	TAD708RP	34	TADEG708RP
1000 x 700	33.2	TAC710RP	40.1	TACEG710RP	32.9	TAD710RP	39.8	TADEG710RP
1200 x 700	37.8	TAC712RP	45.9	TACEG712RP	37.5	TAD712RP	45.7	TADEG712RP
1400 x 700	42.4	TAC714RP	51.9	TACEG714RP	42.1	TAD714RP	51.6	TADEG714RP
1500 x 700	45	TAC715RP	55.4	TACEG715RP	44.5	TAD715RP	54.8	TADEG715RP
1600 x 700	47	TAC716RP	58	TACEG716RP	46.8	TAD716RP	57.8	TADEG716RP
1800 x 700	50	TAC718RP	64.2	TACEG718RP	51.4	TAD718RP	63.8	TADEG718RP
2000 x 700	56	TAC720RP	70	TACEG720RP	56.1	TAD720RP	69.8	TADEG720RP
2200 x 700	61.2	TAC722RP	76.6	TACEG722RP	60.7	TAD722RP	76.1	TADEG722RP
2400 x 700	65.1	TAC724RP	78	TACEG724RP	65.4	TAD724RP	82.1	TADEG724RP

**Largeur 800**

800 x 800	33	TAC808RP	39	TACEG808RP	34	TAD808RP	40	TADEG808RP
1000 x 800	37	TAC810RP	44	TACEG810RP	38	TAD810RP	45	TADEG810RP
1200 x 800	39	TAC812RP	46	TACEG812RP	40	TAD812RP	47	TADEG812RP
1400 x 800	42	TAC814RP	51	TACEG814RP	43	TAD814RP	52	TADEG814RP
1500 x 800	43.5	TAC815RP	53	TACEG815RP	44	TAD815RP	54	TADEG815RP
1600 x 800	45	TAC816RP	55	TACEG816RP	46	TAD816RP	58	TADEG816RP
1800 x 800	47	TAC818RP	59	TACEG818RP	49	TAD818RP	62	TADEG818RP
2000 x 800	50	TAC820RP	63	TACEG820RP	52	TAD820RP	65	TADEG820RP
2200 x 800	52	TAC822RP	66	TACEG822RP	54	TAD822RP	68	TADEG822RP



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 AISI 304L
- 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>	-	-	-	-
700	-	-	5.2	<b>EGAZ707</b>	-	-
800	-	-	7	<b>EGAZ708</b>	-	<b>EGAZ808</b>
1000	6	<b>EGAZ610</b>	7.5	<b>EGAZ710</b>	8.8	<b>EGAZ810</b>
1200	7	<b>EGAZ612</b>	8	<b>EGAZ712</b>	10	<b>EGAZ812</b>
1400	8	<b>EGAZ614</b>	10	<b>EGAZ714</b>	11.4	<b>EGAZ814</b>
1500	9	<b>EGAZ615</b>	11	<b>EGAZ715</b>	12	<b>EGAZ815</b>
1600	9.6	<b>EGAZ616</b>	11.5	<b>EGAZ716</b>	12.6	<b>EGAZ816</b>
1800	10.8	<b>EGAZ618</b>	12	<b>EGAZ718</b>	13.8	<b>EGAZ818</b>
2000	12	<b>EGAZ620</b>	13	<b>EGAZ720</b>	15	<b>EGAZ820</b>

## >> Etagère basse barreudée

- Tout inox AISI 304L
- 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>	-	-	-	-
700	-	-	5	<b>EGC707</b>	-	-
800	-	-	7	<b>EGC708</b>	7.1	<b>EGC808</b>
1000	5.2	<b>EGC610</b>	7	<b>EGC710</b>	8.6	<b>EGC810</b>
1200	6	<b>EGC612</b>	8.2	<b>EGC712</b>	10.2	<b>EGC812</b>
1400	6.5	<b>EGC614</b>	9.4	<b>EGC714</b>	11.8	<b>EGC814</b>
1500	7	<b>EGC615</b>	10	<b>EGC715</b>	12.6	<b>EGC815</b>
1600	7.4	<b>EGC616</b>	10.7	<b>EGC716</b>	13.4	<b>EGC816</b>
1800	8	<b>EGC618</b>	12	<b>EGC718</b>	14.9	<b>EGC818</b>
2000	9	<b>EGC620</b>	13.2	<b>EGC720</b>	16.5	<b>EGC820</b>
2200	9.5	<b>EGC622</b>	14.5	<b>EGC722</b>	18.1	<b>EGC822</b>

## Tables démontables sur mesure sur vérins

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

SUR MESURE

Largeur de 600 à 800 mm					
mm Hauteur 900 L x l	Pieds	TABLES CENTRALES Réf.	TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE Réf.	TABLES À DOSSERET Réf.	TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE Réf.
600 à 1000	4	TAC7-10	TACEG7-10	TAD7-10	TADEG7-10
1001 à 1200	4	TAC7-12	TACEG7-12	TAD7-12	TADEG7-12
1201 à 1400	4	TAC7-14	TACEG7-14	TAD7-14	TADEG7-14
1401 à 1600	4	TAC7-16	TACEG7-16	TAD7-16	TADEG7-16
1601 à 1800	4	TAC7-18	TACEG7-18	TAD7-18	TADEG7-18
1801 à 2000	4	TAC7-20	TACEG7-20	TAD7-20	TADEG7-20
2001 à 2200	4	TAC7-22	TACEG7-22	TAD7-22	TADEG7-22
2201 à 2400	6	TAC7-24	TACEG7-24	TAD7-24	TADEG7-24
2401 à 2600	6	TAC7-26	TACEG7-26	TAD7-26	TADEG7-26
2601 à 2800	6	TAC7-28	TACEG7-28	TAD7-28	TADEG7-28

## 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

Largeur de 600 à 800 mm					
mm Hauteur 900 L x l	Pieds	TABLES CENTRALES Réf.	TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE Réf.	TABLES À DOSSERET Réf.	TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE Réf.
600 à 1000	4	TAC7-10RP	TACEG7-10RP	TAD7-10RP	TADEG7-10RP
1001 à 1200	4	TAC7-12RP	TACEG7-12RP	TAD7-12RP	TADEG7-12RP
1201 à 1400	4	TAC7-14RP	TACEG7-14RP	TAD7-14RP	TADEG7-14RP
1401 à 1600	4	TAC7-16RP	TACEG7-16RP	TAD7-16RP	TADEG7-16RP
1601 à 1800	4	TAC7-18RP	TACEG7-18RP	TAD7-18RP	TADEG7-18RP
1801 à 2000	4	TAC7-20RP	TACEG7-20RP	TAD7-20RP	TADEG7-20RP
2001 à 2200	4	TAC7-22RP	TACEG7-22RP	TAD7-22RP	TADEG7-22RP
2201 à 2400	6	TAC7-24RP	TACEG7-24RP	TAD7-24RP	TADEG7-24RP
2401 à 2600	6	TAC7-26RP	TACEG7-26RP	TAD7-26RP	TADEG7-26RP
2601 à 2800	6	TAC7-28RP	TACEG7-28RP	TAD7-28RP	TADEG7-28RP



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	TABLES SUSPENDUES		TABLES SEMI-SUSPENDUES	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000 x 600	26	<b>TAS610</b>	27	<b>TASS610</b>
1200 x 600	30	<b>TAS612</b>	31	<b>TASS612</b>
1400 x 600	34	<b>TAS614</b>	35	<b>TASS614</b>
1500 x 600	36	<b>TAS615</b>	37	<b>TASS615</b>
1600 x 600	38	<b>TAS616</b>	39	<b>TASS616</b>
1800 x 600	42	<b>TAS618</b>	43	<b>TASS618</b>
2000 x 600	46	<b>TAS620</b>	47	<b>TASS620</b>

### Largeur 700 mm

1000 x 700	30	<b>TAS710</b>	<b>1 046</b>	31	<b>TASS710</b>	<b>1 229</b>
1200 x 700	34	<b>TAS712</b>	<b>1 096</b>	35	<b>TASS712</b>	<b>1 279</b>
1400 x 700	38	<b>TAS714</b>	<b>1 179</b>	39	<b>TASS714</b>	<b>1 349</b>
1500 x 700	40	<b>TAS715</b>	<b>1 236</b>	41	<b>TASS715</b>	<b>1 374</b>
1600 x 700	42	<b>TAS716</b>	<b>1 240</b>	43	<b>TASS716</b>	<b>1 402</b>
1800 x 700	46	<b>TAS718</b>	<b>1 346</b>	47	<b>TASS718</b>	<b>1 503</b>
2000 x 700	50	<b>TAS720</b>	<b>1 380</b>	51	<b>TASS720</b>	<b>1 549</b>

## 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	TABLES DU CHEF SUSPENDUES				TABLES DU CHEF SEMI-SUSPENDUES			
	Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.		Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.	
700 x 700	29	<b>BAC DU CHEF : TASH07</b>		30	<b>BAC DU CHEF : TASSH07</b>			
1200 x 700	35	<b>TASH12CD</b>	<b>TASH12CG</b>	46	<b>TASSH12CD</b>	<b>TASSH12CG</b>		
1400 x 700	39	<b>TASH14CD</b>	<b>TASH14CG</b>	40	<b>TASSH14CD</b>	<b>TASSH14CG</b>		
1500 x 700	41	<b>TASH15CD</b>	<b>TASH15CG</b>	42	<b>TASSH15CD</b>	<b>TASSH15CG</b>		
1600 x 700	43	<b>TASH16CD</b>	<b>TASH16CG</b>	44	<b>TASSH16CD</b>	<b>TASSH16CG</b>		
1800 x 700	47	<b>TASH18CD</b>	<b>TASH18CG</b>	48	<b>TASSH18CD</b>	<b>TASSH18CG</b>		
2000 x 700	51	<b>TASH20CD</b>	<b>TASH20CG</b>	52	<b>TASSH20CD</b>	<b>TASSH20CG</b>		

## 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 AISI 304L, 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L x l mm	Kg	CUVE À DROITE Réf.	CUVE À GAUCHE Réf.
700 x 700	22	<b>BAC DU CHEF : TAH07</b>	
1200 x 700	36	<b>TAH12CD</b>	<b>TAH12CG</b>
1400 x 700	41	<b>TAH14CD</b>	<b>TAH14CG</b>
1500 x 700	43.5	<b>TAH15CD</b>	<b>TAH15CG</b>
1600 x 700	46	<b>TAH16CD</b>	<b>TAH16CG</b>
1800 x 700	54	<b>TAH18CD</b>	<b>TAH18CG</b>
2000 x 700	60	<b>TAH20CD</b>	<b>TAH20CG</b>

ETAGÈRE BASSE RAYONNÉE en option	
Kg	Réf.
5	<b>EGA707</b>
8	<b>EGA712</b>
9.5	<b>EGA714</b>
10.2	<b>EGA715</b>
11	<b>EGA716</b>
12.5	<b>EGA718</b>
13.5	<b>EGA720</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>	
1001 à 1200	4	<b>TAH-12C</b>	
1201 à 1400	4	<b>TAH-14C</b>	
1401 à 1600	4	<b>TAH-16C</b>	
1601 à 1800	4	<b>TAH-18C</b>	
1801 à 2000	4	<b>TAH-20C</b>	
2001 à 2200	4	<b>TAH-22C</b>	
2201 à 2400	6	<b>TAH-24C</b>	
2401 à 2600	6	<b>TAH-26C</b>	
2601 à 2800	6	<b>TAH-28C</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>EGA7-12</b>	
<b>EGA7-14</b>	
<b>EGA7-16</b>	
<b>EGA7-18</b>	
<b>EGA7-20</b>	
<b>EGA7-22</b>	
<b>EGA7-24</b>	
<b>EGA7-26</b>	
<b>EGA7-28</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)

- Tout 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	59	MH312CD	MH312CG
1400 x 700 x 900	54	MH214CD	MH214CG	66	MH314CD	MH314CG
1500 x 700 x 900	57	MH215CD	MH215CG	69.5	MH315CD	MH315CG
1600 x 700 x 900	60	MH216CD	MH216CG	73	MH316CD	MH316CG
1800 x 700 x 900	66	MH218CD	MH218CG	81	MH318CD	MH318CG
2000 x 700 x 900	72	MH220CD	MH220CG	89	MH320CD	MH320CG

## Meubles du chef sur mesure à bords rayonnés



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

SUR MESURE

Hauteur 900 Largeur 700 Longueur mm	NON DOUBLÉ Réf.	AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES Réf.
... à 1000	MH2-10C	MH3-10C
1001 à 1200	MH2-12C	MH3-12C
1201 à 1400	MH2-14C	MH3-14C
1401 à 1600	MH2-16C	MH3-16C
1601 à 1800	MH2-18C	MH3-18C
1801 à 2000	MH2-20C	MH3-20C
2001 à 2200	MH2-22C	MH3-22C

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

## Options pour meubles du chef



MH214CD + POPT16

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



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	<input type="checkbox"/> CUVE À DROITE Réf.	<input type="checkbox"/> CUVE À GAUCHE Réf.
630 x 510 x 215	2 bacs GN 1/1	1200 x 700	39	TAB2CD	TAB2CG
960 x 510 x 215	3 bacs GN 1/1	1500 x 700	47	TAB3CD	TAB3CG
1290 x 510 x 215	4 bacs GN 1/1	1800 x 700	56	TAB4CD	TAB4CG

ETAGÈRE BASSE RAYONNÉE en option	
Kg	Réf.
7	EGA710
8	EGA712
11	EGA716

## 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		
			<input type="checkbox"/> CUVE À DROITE Réf.	<input type="checkbox"/> CUVE À GAUCHE Réf.	Kg	<input type="checkbox"/> CUVE À DROITE Réf.	<input type="checkbox"/> CUVE À GAUCHE Réf.
2 bacs GN 1/1	1200 x 700	37	TASB2CD	TASB2CG	38	TASSB2CD	TASSB2CG
3 bacs GN 1/1	1500 x 700	45	TASB3CD	TASB3CG	46	TASSB3CD	TASSB3CG
4 bacs GN 1/1	1800 x 700	54	TASB4CD	TASB4CG	55	TASSB4CD	TASSB4CG

## 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				
1201 à 1400	4	TAB2-14				
1401 à 1600	4	TAB2-16		TAB3-16		
1601 à 1800	4	TAB2-18		TAB3-18		
1801 à 2000	4	TAB2-20		TAB3-20	TAB4-20	
2001 à 2200	4	TAB2-22		TAB3-22	TAB4-22	
2201 à 2400	6	TAB2-24		TAB3-24	TAB4-24	
2401 à 2600	6	TAB2-26		TAB3-26	TAB4-26	

En option : ETAGÈRE BASSE SUR MESURE RAYONNÉE	
Réf.	
EGA7-12	
EGA7-14	
EGA7-16	
EGA7-18	
EGA7-20	
EGA7-22	
EGA7-24	
EGA7-26	

# 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 AISI 304L
- Dessus 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 AISI 304L 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

L x l mm	CENTRALES		À DOSSERET	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1200 x 700	66	THV12	67	THVD12
1400 x 700	70	THV14	71	THVD14
1500 x 700	72	THV15	73	THVD15
1600 x 700	74	THV16	75	THVD16
1800 x 700	78	THV18	79	THVD18
2000 x 700	82	THV20	83	THVD20

#### Avec option PMR

Kg	CENTRALES		À DOSSERET	
	Réf.	Kg	Réf.	Kg
66	THVP12	67	THVDP12	
70	THVP14	71	THVDP14	
72	THVP15	73	THVDP15	
74	THVP16	75	THVDP16	
78	THVP18	79	THVDP18	
82	THVP20	83	THVDP20	

### >> Tables Ajustable du chef



THVH16G  
THVHP16G

- Avec cuve tout inox AISI 304L de 400 x 400 x 250 mm

- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon

#### Sans option PMR

L x l mm	Kg	CUVE À DROITE	CUVE À GAUCHE
		Réf.	Réf.
1600 x 700	76	THVH16D	THVH16G
1800 x 700	80	THVH18D	THVH18G
2000 x 700	84	THVH20D	THVH20G

#### Avec option PMR

CUVE À DROITE		CUVE À GAUCHE	
Réf.	Kg	Réf.	Kg
THVHP16D	76	THVHP16G	76
THVHP18D	80	THVHP18G	80
THVHP20D	84	THVHP20G	84

### >> 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
4 roulettes chape polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence

### 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

• Piétement soudé en tube inox AISI 304L, 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	<b>TGR718</b>



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 AISI 304L
- 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>	11.7	<b>EGS210</b>
1200	1160 x 300	6.5	<b>EGS112</b>	13.3	<b>EGS212</b>
1400	1360 x 300	7.5	<b>EGS114</b>	14.9	<b>EGS214</b>
1500	1460 x 300	7.5	<b>EGS115</b>	16	<b>EGS215</b>
1600	1560 x 300	8	<b>EGS116</b>	16.6	<b>EGS216</b>
1800	1760 x 300	9.5	<b>EGS118</b>	19	<b>EGS218</b>
2000	1960 x 300	11	<b>EGS120</b>	22	<b>EGS220</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)	<b>EGSCOR</b>

**i** **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



TIRG10B

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>
Tiroir pour table largeur 700 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 567 x 127	8	<b>TTIRG10B</b>
Tiroir pour table largeur 800 + 1 bac inox GN1/1 hauteur 100 mm	370 x 667 x 127	8.5	<b>TTIRG08</b>

**+** Tiroirs renforcés  
Glissières tout inox

## 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>

**i** 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	Réf.	
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence	.../X	
6 vérins inox (pour longueur supérieure à 2200 mm) - Ajouter X à la fin de la référence	.../X	
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	.../RX	
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	
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence	.../RP	
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	
Options semi-mobile *	2 roulettes chape polyamide sans frein et 2 vérins ABS Ajouter SMP à la fin de la référence	.../SMP
* 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
Fermeture du dossier arrière (forfait)	TFD	
Traverses basses latérales et longitudinale (en U ou en H : à préciser à la commande)	TRAV	
Soudure des 4 pieds sur les bandeaux	SPSOUD	
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	
Habillage 3 faces inox (cache cuve) pour tables standards 4 pieds	TOP14	
Habillage 3 faces inox sur tables suspendues et semi-suspendues standards	TOP15	



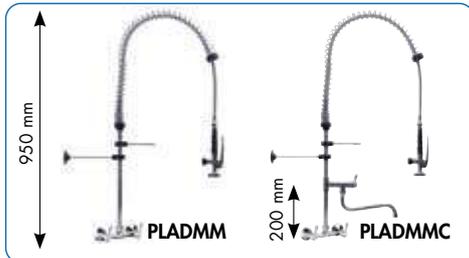
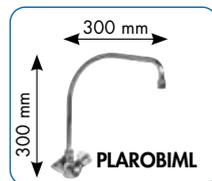
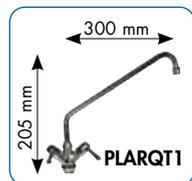
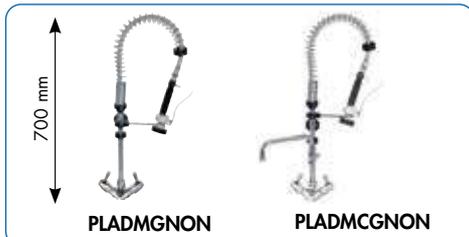
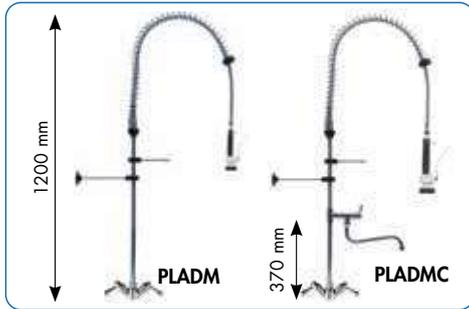
## Options spéciales pour tables avec bac

Désignation	Réf.	
	Bonde :	Réf.
Bonde + tube surverse double à crépine : Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon	PVC	Laiton chromé
	Hauteur 180 mm	POPTUB18 POPTUBPL18
	Hauteur 230 mm	POPTUB23 POPTUBPL23
	Hauteur 280 mm	POPTUB28 POPTUBPL28
	Hauteur 350 mm	POPTUB35 POPTUBPL35
	Hauteur 430 mm	POPTUB43 POPTUBPL43
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



# Accessoires pour tables standards et sur mesure

Expédition sous 48h

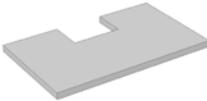
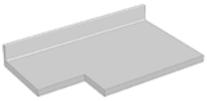
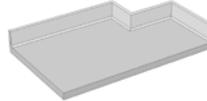
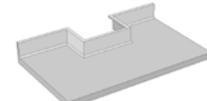


Désignation	Réf.
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>	
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + 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</b>  Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMC</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage <b>PLADMGNON</b>  Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMCGNON</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</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>  Avec robinet de puisage à bec orientable <b>PLADMMC</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>  Bec orientable par le dessus <b>PLARMQT3</b>
<b>Siphons</b>	PVC <b>PLASIPHPL</b>  Laiton chromé <b>PLASIPHLA</b>
<b>Dossieret latéral rapporté :</b> Pour tables largeur 600 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dossieret à droite <b>TTDR610AD</b>  Dossieret à gauche <b>TTDR610AG</b>
<b>Dossieret latéral rapporté :</b> Pour tables largeur 700 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dossieret à droite <b>TTDR710AD</b>  Dossieret à gauche <b>TTDR710AG</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>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>Fermeture du dossieret arrière</b>	<b>TFD</b>
<b>Raclette/bavette caoutchouc</b> fixée sur table pour vider les assiettes (poubelles en dessous)	<b>OPBAV</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	
	Découpe spéciale en coin	TOP02	
	Découpe à angle droit dans plateau	TOP03	
	Coin coupé d'angle	TOP04	
	Découpe pour passage poteau en coin avec dossier	TOP05	
	Découpe pour passage poteau avec dossier • Pour table à dossier	TOP06	
	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	
	Finition poli-brillant sur bord avant (le ml)	TOP07	
	Finition poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant (le ml)	TOP08	
	• Table centrale	TOP09	
	• Table à dossier	TOP10	
	• Avec bourrelet caoutchouc Ø int. 165 mm	TTVDC	
	• Bourrelet caoutchouc seul (pour perçage Ø 201 mm)	4060VD03	
	Epaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	TOP11	
	Dossier arrière grande hauteur 300 mm (le ml)	TOP12	
	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	
	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	
	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	
	Habillage par bandeau inox pour table sur mesure (sur pieds ou suspendue)	• A l'avant uniquement (le ml)	POPT04
		• Les 2 côtés (forfait)	POPT05
	Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	

## ➤ 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.

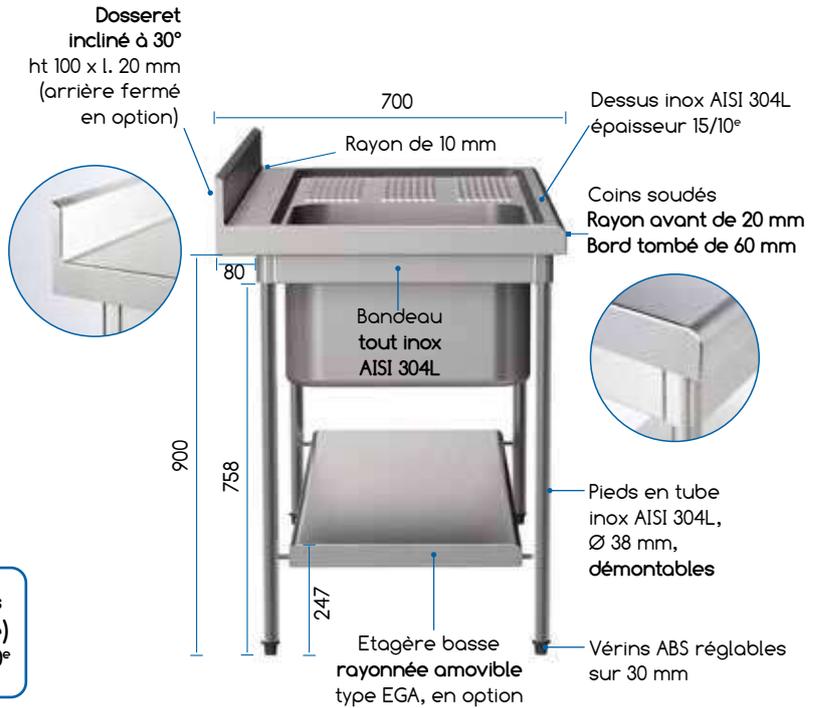
- P. 67 Plonges standards
- P. 68 Plonges sur mesure
- P. 69 Plonges suspendues
- P. 70 Meubles Plonges
- P. 71 Plonges spécial lave-vaisselle
- P. 72-73 Plonges à batterie
- P. 74-76 Options
- P. 75 Accessoires

# Plonges rayonnées

- Tout inox AISI 304L
- 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



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

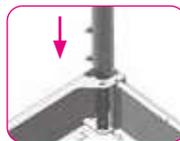
## **+** Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté)

**turn'fix**

**NOUVEAU SYSTÈME**

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

**1** Emboîtez



**2** Tournez



**3** C'est fixé !



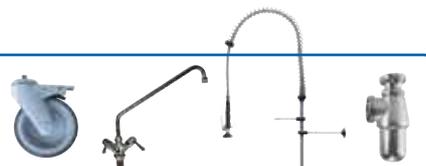
FLASHEZ-MOI POUR LA VIDEO DE DÉMONSTRATION TURNFIX !



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*		Étagère pleine en option livrée avec plonge	
		Kg	Réf.	Kg	Réf.	Kg	Réf.
 1 bac	700 x 700	26	<b>PA107</b>	28	<b>PAP107</b>	5	<b>EGA707</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	32	<b>PA112D</b>	35	<b>PAP112D</b>	8	<b>EGA712</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	32	<b>PA112G</b>	35	<b>PAP112G</b>	8	<b>EGA712</b>
 2 bacs	1200 x 700	36	<b>PA212</b>	39	<b>PAP212</b>	8	<b>EGA712</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	40	<b>PA216D</b>	45	<b>PAP216D</b>	11.5	<b>EGA716</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	40	<b>PA216G</b>	45	<b>PAP216G</b>	11.5	<b>EGA716</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	44	<b>PA218D</b>	50	<b>PAP218D</b>	12.5	<b>EGA718</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	44	<b>PA218G</b>	50	<b>PAP218G</b>	12.5	<b>EGA718</b>
 2 bacs + 2 égouttoirs	2100 x 700	64	<b>PA221</b>	71	<b>PAP221</b>	14	<b>EGA721</b>

\* 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*		Étagère pleine en option livrée avec plonge	
		Kg	Réf.	Kg	Réf.	Kg	Réf.
 1 bac	800 x 700	27	<b>PA108</b>	29	<b>PAP108</b>	5.5	<b>EGA708</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 700	34	<b>PA114D</b>	37	<b>PAP114D</b>	9.5	<b>EGA714</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 700	34	<b>PA114G</b>	37	<b>PAP114G</b>	9.5	<b>EGA714</b>
 2 bacs	1400 x 700	38	<b>PA214</b>	41	<b>PAP214</b>	9.5	<b>EGA714</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1500 x 700	40	<b>PA115D</b>	45	<b>PAP115D</b>	10.5	<b>EGA715</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1500 x 700	40	<b>PA115G</b>	45	<b>PAP115G</b>	10.5	<b>EGA715</b>
 2 bacs	1500 x 700	42	<b>PA215</b>	47	<b>PAP215</b>	10.5	<b>EGA715</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1900 x 700	46	<b>PA219D</b>	52	<b>PAP219D</b>	13	<b>EGA719</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1900 x 700	46	<b>PA219G</b>	52	<b>PAP219G</b>	13	<b>EGA719</b>
 2 bacs + 2 égouttoirs étagère incluse, 6 pieds	2400 x 700	68	<b>PA224</b>	74	<b>PAP224</b>	-	-



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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.	Etagère pleine en option livrée avec plonge Réf.
700 à 1000	4	P715-10		EGA7-10
1001 à 1200	4	P715-12		EGA7-12
1201 à 1400	4	P715-14	P725-14	EGA7-14
1401 à 1600	4	P715-16	P725-16	EGA7-16
1601 à 1800	4	P715-18	P725-18	EGA7-18
1801 à 2000	4	P715-20	P725-20	EGA7-20
2001 à 2200	4	P715-22	P725-22	EGA7-22
2201 à 2400	6	P715-24	P725-24	EGA7-24
2401 à 2600	6	P715-26	P725-26	EGA7-26
2601 à 2800	6	P715-28	P725-28	EGA7-28

### >> 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.	Etagère pleine en option livrée avec plonge Réf.
800 à 1000	4	P716-10		EGA7-10
1001 à 1200	4	P716-12		EGA7-12
1201 à 1400	4	P716-14		EGA7-14
1401 à 1600	4	P716-16	P726-16	EGA7-16
1601 à 1800	4	P716-18	P726-18	EGA7-18
1801 à 2000	4	P716-20	P726-20	EGA7-20
2001 à 2200	4	P716-22	P726-22	EGA7-22
2201 à 2400	6	P716-24	P726-24	EGA7-24
2401 à 2600	6	P716-26	P726-26	EGA7-26
2601 à 2800	6	P716-28	P726-28	EGA7-28

### >> 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.	Etagère pleine en option livrée avec plonge Réf.
900 à 1000	4	P717-10		EGA7-10
1001 à 1200	4	P717-12		EGA7-12
1201 à 1400	4	P717-14		EGA7-14
1401 à 1600	4	P717-16		EGA7-16
1601 à 1800	4	P717-18		EGA7-18
1801 à 2000	4	P717-20	P727-20	EGA7-20
2001 à 2200	4	P717-22	P727-22	EGA7-22
2201 à 2400	6	P717-24	P727-24	EGA7-24
2401 à 2600	6	P717-26	P727-26	EGA7-26
2601 à 2800	6	P717-28	P727-28	EGA7-28



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



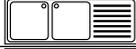
Gain de temps de nettoyage des sols



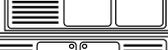
SUR MESURE : VOIR PAGES 68 ET 76

>> 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	<b>PAS107</b>	22	<b>PASS107</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	36	<b>PAS112D</b>	37	<b>PASS112D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	36	<b>PAS112G</b>	37	<b>PASS112G</b>
 2 bacs	1200 x 700	36	<b>PAS212</b>	37	<b>PASS212</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	48	<b>PAS216D</b>	49	<b>PASS216D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	48	<b>PAS216G</b>	49	<b>PASS216G</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	54	<b>PAS218D</b>	55	<b>PASS218D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	54	<b>PAS218G</b>	55	<b>PASS218G</b>
 2 bacs + 2 égouttoirs	2100 x 700	53	<b>PAS221</b>	54	<b>PASS221</b>

>> 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	<b>PAS108</b>	25	<b>PASS108</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1400 x 700	39	<b>PAS114D</b>	40	<b>PASS114D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 700	39	<b>PAS114G</b>	40	<b>PASS114G</b>
 2 bacs	1400 x 700	39	<b>PAS214</b>	40	<b>PASS214</b>
 1 bac + égouttoir à droite	1500 x 700	45	<b>PAS115D</b>	46	<b>PASS115D</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1500 x 700	45	<b>PAS115G</b>	46	<b>PASS115G</b>
 2 bacs	1500 x 700	45	<b>PAS215</b>	46	<b>PASS215</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1900 x 700	57	<b>PAS219D</b>	58	<b>PASS219D</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1900 x 700	57	<b>PAS219G</b>	58	<b>PASS219G</b>
 2 bacs + 2 égouttoirs (3 consoles)	2400 x 700	65	<b>PAS224</b>	68	<b>PASS224</b>



Options pages 74-76 / Accessoires page 75

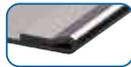
## Meubles plonges

- 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		Hauteur 900		NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
Désignation		L x l mm	Kg	Réf.		Réf.	
	1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	45	MPA112D		MPA3112D	
	1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	45	MPA112G		MPA3112G	
	2 bacs	1200 x 700	45	MPA212		MPA3212	
	2 bacs + égouttoir à droite	1600 x 700	61	MPA216D		MPA3216D	
	2 bacs + égouttoir à gauche	1600 x 700	61	MPA216G		MPA3216G	
	2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	68	MPA218D		MPA3218D	
	2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	68	MPA218G		MPA3218G	
	2 bacs + 2 égouttoirs	2100 x 700	90	MPA221		MPA3221	

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

Largeur 700		Hauteur 900		NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
Désignation		L x l mm	Kg	Réf.		Réf.	
	1 bac + égouttoir à droite	1400 x 700	53	MPA114D		MPA3114D	
	1 bac + égouttoir à gauche	1400 x 700	53	MPA114G		MPA3114G	
	2 bacs	1400 x 700	53	MPA214		MPA3214	
	1 bac + égouttoir à droite	1500 x 700	57	MPA115D		MPA3115D	
	1 bac + égouttoir à gauche	1500 x 700	57	MPA115G		MPA3115G	
	2 bacs	1500 x 700	57	MPA215		MPA3215	
	2 bacs + égouttoir à droite	1900 x 700	84	MPA219D		MPA3219D	
	2 bacs + égouttoir à gauche	1900 x 700	84	MPA219G		MPA3219G	
	2 bacs + 2 égouttoirs*	2400 x 700	107	MPA224		MPA3224	

\* 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 AISI 304L, 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	PLONGE SANS CACHE-CUVE		Etagère en option livrée avec plonge	
		Kg	Réf.	Kg	Réf.
 1 bac + égouttoir à droite	1200 x 700	36	<b>PA1MLD</b>	8	<b>EGA712ML</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	1200 x 700	36	<b>PA1MLG</b>	8	<b>EGA712ML</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	1800 x 700	54	<b>PA2MLD</b>	12.5	<b>EGA718ML</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	1800 x 700	54	<b>PA2MLG</b>	12.5	<b>EGA718ML</b>

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

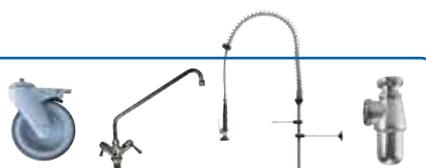
Largeur 700

 Expédition sous 48h

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



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

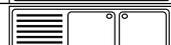
- Egouttoir : cannelé
- Trou de robinetterie Ø 31
- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins ABS réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



**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	<b>PQ7110</b>	7.6	<b>EGQ710</b>
 1 bac + égouttoir à droite	4	1500 x 700	25	<b>PQ7115D</b>	11	<b>EGQ715</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	4	1500 x 700	25	<b>PQ7115G</b>	11	<b>EGQ715</b>
 2 bacs	4	1800 x 700	47	<b>PQ7218</b>	13.6	<b>EGQ718</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	6	2400 x 700	41	<b>PQ7224D</b>	18	<b>EGQ724</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	6	2400 x 700	41	<b>PQ7224G</b>	18	<b>EGQ724</b>

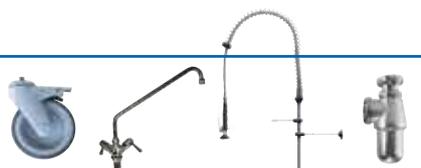
### >> Largeur 800 - Avec bac (s) de 800 x 600 x 450 mm

#### 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	<b>PQ8115D</b>	13	<b>EGQ815</b>
 1 bac + égouttoir à gauche	4	1500 x 800	28	<b>PQ8115G</b>	13	<b>EGQ815</b>
 2 bacs + égouttoir à droite	6	2400 x 800	46	<b>PQ8224D</b>	20	<b>EGQ824</b>
 2 bacs + égouttoir à gauche	6	2400 x 800	46	<b>PQ8224G</b>	20	<b>EGQ824</b>



Options page 74  
Accessoires page 75



## Plonges à batterie sur mesure

- Tout inox AISI 304L
- Dessus épaisseur 15/10°, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° - Rayon 10 mm à la base du dosseret
- 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 Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.	Etagère en option livrée avec plonge Réf.
1001 à 1200	4	<b>PQ71-12</b>		<b>EGQ7-12</b>
1201 à 1400	4	<b>PQ71-14</b>		<b>EGQ7-14</b>
1401 à 1600	4	<b>PQ71-16</b>		<b>EGQ7-16</b>
1601 à 1800	4	<b>PQ71-18</b>		<b>EGQ7-18</b>
1801 à 2000	4	<b>PQ71-20</b>	<b>PQ72-20</b>	<b>EGQ7-20</b>
2001 à 2200	4	<b>PQ71-22</b>	<b>PQ72-22</b>	<b>EGQ7-22</b>
2201 à 2400	6	<b>PQ71-24</b>	<b>PQ72-24</b>	<b>EGQ7-24</b>
2401 à 2600	6	<b>PQ71-26</b>	<b>PQ72-26</b>	<b>EGQ7-26</b>
2601 à 2800	6	<b>PQ71-28</b>	<b>PQ72-28</b>	<b>EGQ7-28</b>

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



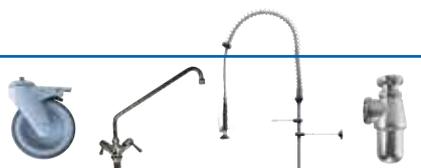
SUR MESURE

#### Largeur 800

mm Hauteur 900 Longueur	Nbre de pieds	PLONGE 1 BAC Réf.	PLONGE 2 BACS Réf.	Etagère en option livrée avec plonge Réf.
1001 à 1200	4	<b>PQ81-12</b>		<b>EGQ8-12</b>
1201 à 1400	4	<b>PQ81-14</b>		<b>EGQ8-14</b>
1401 à 1600	4	<b>PQ81-16</b>		<b>EGQ8-16</b>
1601 à 1800	4	<b>PQ81-18</b>		<b>EGQ8-18</b>
1801 à 2000	4	<b>PQ81-20</b>	<b>PQ82-20</b>	<b>EGQ8-20</b>
2001 à 2200	4	<b>PQ81-22</b>	<b>PQ82-22</b>	<b>EGQ8-22</b>
2201 à 2400	6	<b>PQ81-24</b>	<b>PQ82-24</b>	<b>EGQ8-24</b>
2401 à 2600	6	<b>PQ81-26</b>	<b>PQ82-26</b>	<b>EGQ8-26</b>
2601 à 2800	6	<b>PQ81-28</b>	<b>PQ82-28</b>	<b>EGQ8-28</b>



Options pages 74-76  
Accessoires page 75



## Options pour plonges standards et sur mesure

Désignation	Réf.	
4 vérins* inox - Ajouter X à la fin de la référence	.../X	
4 roulettes* chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	.../RX	
4 roulettes* chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence	.../RP	
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
	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
Fermeture du dossier arrière	TFD	
Traverses basses latérales et longitudinale (en U ou en H : à préciser à la commande)	TRAV	
Soudure des 4 pieds sur les bandeaux	SPSOUD	
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	
Habillage 3 faces inox sur <b>plonges suspendues et semi-suspendues standards</b>	TOP 15	
Perçage robinetterie (préciser le Ø du perçage désiré à la commande)	OPLP	
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	



CEAUV

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

## Options spéciales pour meubles plonges

Désignation	Réf.
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	.../X
4 roulettes Ø 125 mm chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	.../RX
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
Fermeture du dossier arrière	TFD
Plus-value pour aménagement intérieur (étagère basse + cloison) pour meuble plonge	POPT16



MPA218G + POPT16

## Option étagère basse barreudée pour PA/PAP standards

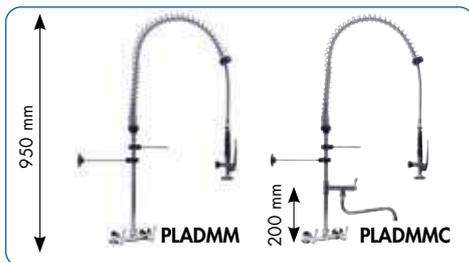
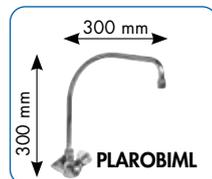
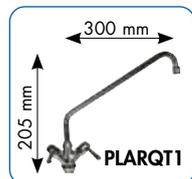
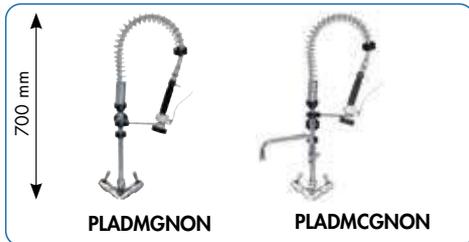
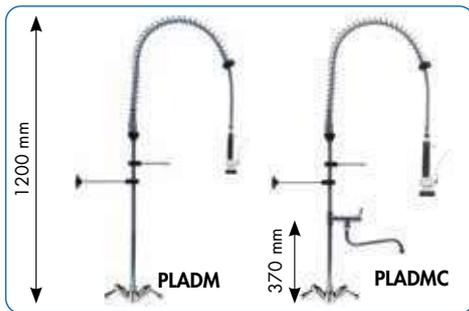


EGC712

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

# Accessoires pour plonges standards et sur mesure

Expédition sous 48h

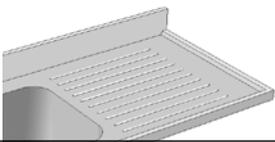
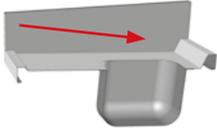
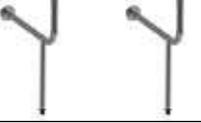


Désignation	Réf.	
<b>ROBINETTERIE À FIXER SUR PLONGE :</b>		
<b>Douchettes mélangeuses à fixer sur plonge</b> Hauteur 1200 mm Fixation sur table + équerre de fixation murale - Inox AISI 304L - Mélangeur avec clapets anti-retour - Ressort de sécurité - Flexible l. 1200 mm en tresse acier inox AISI 304L + 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	<b>PLADM</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMC</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage	<b>PLADMGNON</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMCGNON</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>	
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</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>
	Avec robinet de puisage à bec orientable	<b>PLADMMC</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>
	Bec orientable par le dessus	<b>PLARMQT3</b>
<b>Cache-trou chromé : Pour trou de robinetterie CT50</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>POPTUBPL18</b>
	H 230 mm	<b>POPTUB23</b> <b>POPTUBPL23</b>
	H 280 mm	<b>POPTUB28</b> <b>POPTUBPL28</b>
	H 350 mm	<b>POPTUB35</b> <b>POPTUBPL35</b>
	H430 mm	<b>POPTUB43</b> <b>POPTUBPL43</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>Siphons</b>	PVC	<b>PLASIPHPL</b>
	Laiton chromé	<b>PLASIPHLA</b>
<b>Dosseret latéral rapporté :</b> Pour plonges largeur 700 Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière	Dosseret à droite	<b>TDR710AD</b>
	Dosseret à gauche	<b>TDR710AG</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>
	Double en Y	<b>PLAVIDSV</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>
	Double en Y	<b>PLAVID</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	<b>POPT03</b>	
	PLONGE 1 BAC / 1 ÉGOUTTOIR	<b>POPT06</b>	
	PLONGE 2 BACS / 1 ÉGOUTTOIR	<b>POPT07</b>	
	PLONGE 1 OU 2 BACS / 2 ÉGOUTTOIRS	<b>POPT08</b>	
	Habillage des bacs par bandeau inox (cache-cuve) (pour plonge sur mesure)	A l'avant uniquement (le ml)	<b>POPT04</b>
		Les 2 côtés (forfait)	<b>POPT05</b>
	Finition en satinage poli-brillant sur bord avant (le ml)	<b>POPT10</b>	
	Finition satinage poli-brillant avec liseré de 20 mm sur plateau, sur bord avant et 2 côtés (le ml)	<b>POPT11</b>	
	Finition polissage vibré (le ml)	<b>TOP10</b>	
	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.	<b>POPT12</b>	
	Épaisseur du plateau 20/10 <sup>ème</sup> au lieu de 15/10 <sup>ème</sup> (le ml)	<b>POPT13</b>	
	Dossier arrière grande hauteur : 300 mm (le ml)	<b>POPT14</b>	
	Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	<b>POPT15</b>	
	Plus-value pour 2 consoles suspendues sur plonge sur mesure* (plus-value à ajouter au prix des plonges sur mesure sur 4 vérins ABS)	<b>TOP16</b>	
	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)	<b>TOP17</b>	
	Réhausse de fond de cuve perforée :	Pour cuve 500x400, 500x500 et 600x500 Hauteur 100 mm	<b>POGDH</b>
	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	<b>POGDHQ</b>

\* 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.



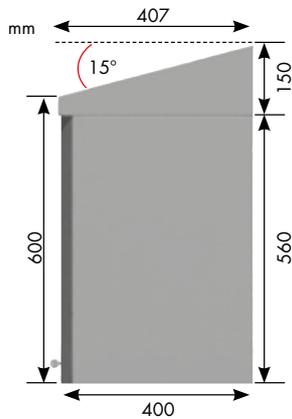
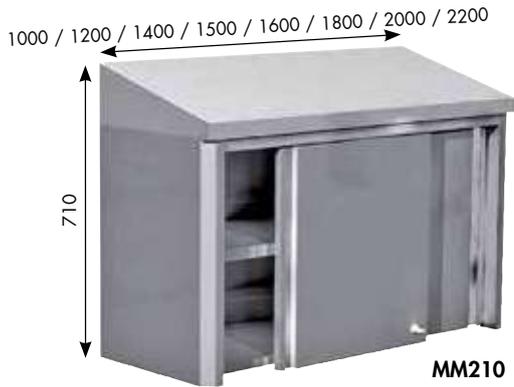
- P. 78 Meubles muraux
- P. 79 Meubles bas
- P. 80 Meubles bas d'angle
- P. 80 Dessus d'angle, fileurs et plinthes
- P. 80 Options
- P. 81 Meubles bas traversants
- P. 81 Ensemble portes + tiroirs
- P. 82 Meubles étuves ventilés
- P. 83 Etagère chauffante
- P. 84 Meubles bas sans dessus
- P. 85 Exemples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

## Meubles muraux standards

- Tout 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



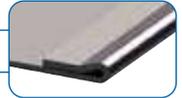
Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)  
**EXCLUSIVITÉ SOFINOR**



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



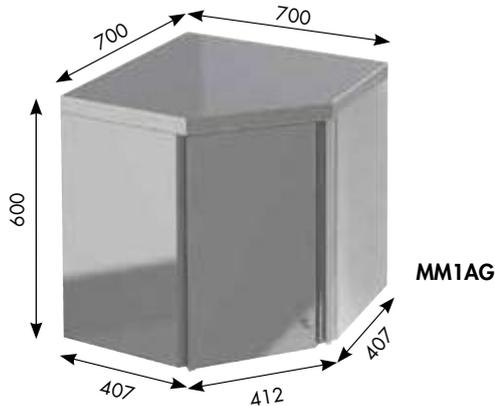
Expédition sous 48h

Hauteur 710 L x l mm	NON DOUBLÉ		AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000 x 407	32	<b>MM210</b>	37	<b>MM310</b>
1200 x 407	35	<b>MM212</b>	38	<b>MM312</b>
1400 x 407	38	<b>MM214</b>	45.5	<b>MM314</b>
1500 x 407	42	<b>MM215</b>	50	<b>MM315</b>
1600 x 407	44.6	<b>MM216</b>	52	<b>MM316</b>
1800 x 407	48.5	<b>MM218</b>	58.5	<b>MM318</b>
2000 x 407	54	<b>MM220</b>	65	<b>MM320</b>
2200 x 407	60	<b>MM222</b>	71	<b>MM322</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 L x l mm	Kg	Charnière à droite Réf.	Charnière à gauche Réf.
(700 x 700) x 407	25.6	<b>MM1A</b>	<b>MM1AG</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



MMLED

**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>
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>
Sans porte - Ajouter SP à la fin de la référence	

## Meubles bas avec dessus à bords rayonnés standards

- Tout 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)

Dossieret  
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	55	MC3610
1200 x 600	62	MC2612	63	MC3612
1400 x 600	72	MC2614	72	MC3614
1500 x 600	77	MC2615	77	MC3615
1600 x 600	82	MC2616	82	MC3616
1800 x 600	93	MC2618	93	MC3618
2000 x 600	103	MC2620	103	MC3620
2200 x 600	113	MC2622	126	MC3622
2400 x 600*	123	MC2624	136	MC3624

#### MEUBLE À DOSSERET

NON DOUBLÉ Kg	Réf.	AVEC PORTES ET PAROIS DOUBLÉES	
		Kg	Réf.
51	MD2610	60	MD3610
62	MD2612	63	MD3612
72	MD2614	83	MD3614
77	MD2615	88	MD3615
82	MD2616	94	MD3616
93	MD2618	106	MD3618
103	MD2620	116	MD3620
113	MD2622	126	MD3622
123	MD2624	136	MD3624

### Largeur 700

1000 x 700	59	MC210	68	MC310
1200 x 700	70	MC212	80	MC312
1400 x 700	82	MC214	93	MC314
1500 x 700	88	MC215	99	MC315
1600 x 700	94	MC216	106	MC316
1800 x 700	106	MC218	119	MC318
2000 x 700	118	MC220	130	MC320
2200 x 700	130	MC222	141	MC322
2400 x 700*	140	MC224	152	MC324

 Expédition sous 48h

59	MD210	68	MD310
70	MD212	80	MD312
82	MD214	93	MD314
88	MD215	99	MD315
94	MD216	106	MD316
106	MD218	119	MD318
118	MD220	130	MD320
130	MD222	141	MD322
140	MD224	152	MD324

\* 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

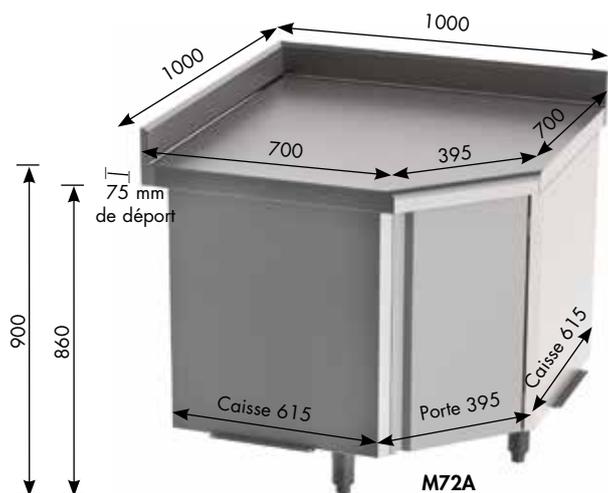
Plus-value pour plateau en 20/10<sup>ème</sup> sur meuble sur mesure

**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>

## 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>
700 x 700	<b>MDRA707</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>
Plinthe inox pour meuble de type MD/MC (le côté au forfait)	<b>MOPT02C</b>
Plinthe inox pour meuble de type MD/MC (le ml de façade)	<b>MOPT02F</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	Réf.
4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence	<b>.../X</b>
Option semi-mobile : 2 roulettes chape inox sans frein et 2 vérins inox Ajouter SMX à la fin de la référence	<b>.../SMX</b>
Fermeture du dossier arrière	<b>TFD</b>
Sans porte - Ajouter SP à la fin de la référence	<b>.../SP</b>

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

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

## Meubles bas traversants avec dessus central à bords rayonnés

- Tout 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



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	<b>MC210T</b>		<b>MC210TRX</b>	
1200 x 700	67	<b>MC212T</b>		<b>MC212TRX</b>	
1400 x 700	76	<b>MC214T</b>		<b>MC214TRX</b>	
1600 x 700	84	<b>MC216T</b>		<b>MC216TRX</b>	
1800 x 700	93	<b>MC218T</b>		<b>MC218TRX</b>	
2000 x 700	101	<b>MC220T</b>		<b>MC220TRX</b>	
2200 x 700	110	<b>MC222T</b>		<b>MC222TRX</b>	
2400 x 700*	118	<b>MC224T</b>		<b>MC224TRX</b>	

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

### OPTIONS

4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

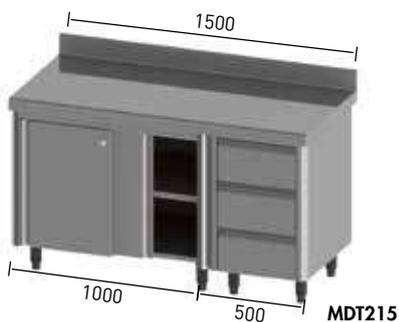
## Ensemble 2 portes coulissantes + 3 tiroirs gastros GNI/1

- Meuble 2 portes coulissantes : Tout 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 : Tout 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

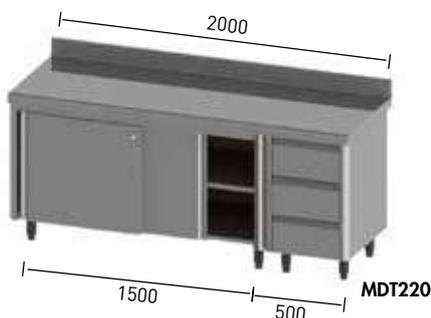


L x l x H mm	Kg	Réf.
1500 x 700 x 900	87	<b>MDT215</b>

### >> Ensemble longueur 2000 mm

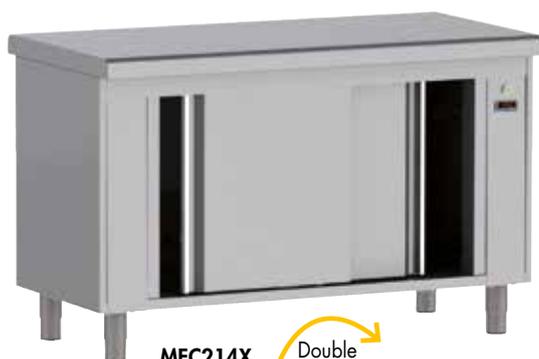
Composé de :

- 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



L x l x H mm	Kg	Réf.
2000 x 700 x 900	122	<b>MDT220</b>

## Meubles étuves ventilés à bords rayonnés



MEC214X




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

- Meuble TOUT INOX AISI 304L, 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 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



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	MED212
1400 x 700	2	91	MEC214	MED214
1600 x 700	2	101	MEC216	MED216
1800 x 700	2	111	MEC218	MED218
2000 x 700	2	121	MEC220	MED220

### >> 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	120	MED312
1400 x 700	2	133	MEC314	134	MED314
1600 x 700	2	149	MEC316	150	MED316
1800 x 700	2	166	MEC318	167	MED318
2000 x 700	2	180	MEC320	184	MED320

### >> Options



Désignation	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	.../X
Plus-value pour plateau en 20/10°, le ml	MOPT203	MOPT03
Plus-value pour plateau chauffant (forfait) (incompatible avec les ECR2)	MOPT204	MOPT04
Triphase	MOPT205	MOPT05
Plus-value pour plateau en 20/10° avec renfort inox pour pose étagère chauffante à 2 colonnettes type ECR2	MOPT206	MOPT06
Plus-value pour plateau en 20/10° avec renfort inox pour pose étagère chauffante à 4 colonnettes type ECR4	MOPT207	MOPT07
Version traversante soit 4 portes coulissantes (forfait) (uniquement MEC2/MEC3)	MOPT208	MOPT08



SUR MESURE : NOUS CONSULTER

## Etagère chauffante

- Piètement avec inserts taraudés
- Etagère de largeur 380 mm en inox 304L 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 - Le 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 304L, Ø 38, à fixer sur table



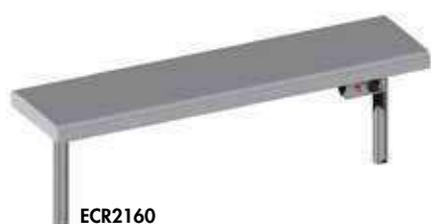
ECR4160

Longueur étagère mm	kg	Longueur table mm	W	Nb de radiants	Réf.
1100	22	1200	1000	2	<b>ECR4120</b>
1300	24	1400	1500	3	<b>ECR4140</b>
1500	26	1600	1500	3	<b>ECR4160</b>
1700	29	1800	2000	4	<b>ECR4180</b>
1900	32	2000	2000	4	<b>ECR4200</b>

### >> Etagère chauffante à 2 colonnettes

- 2 colonnettes en tube rond inox 304L, 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	1000	2	<b>ECR2120</b>
1400	24	1400	1500	3	<b>ECR2140</b>
1600	26	1600	1500	3	<b>ECR2160</b>
1800	29	1800	2000	4	<b>ECR2180</b>
2000	32	2000	2000	4	<b>ECR2200</b>

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

## Meubles bas sans dessus

- Inox AISI 304L
- 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>
4 tiroirs GN 1/1	33	<b>M74T</b>
1 porte battante (charnières à droite)	28	<b>M71PD</b>
1 porte battante (charnières à gauche)	28	<b>M71PG</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à droite)	30	<b>M71PDT</b>
1 porte battante + 1 tiroir (charnières à gauche)	30	<b>M71PGT</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>
2 portes battantes + 2 tiroirs	60	<b>M72PT</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>
2 portes coulissantes longueur 1500 mm	80	<b>M7G15</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>	16	<b>DDA705</b>
1000	31	<b>DCA710</b>	31	<b>DDA710</b>
1500	46.8	<b>DCA715</b>	46.8	<b>DDA715</b>
2000	62	<b>DCA720</b>	62	<b>DDA720</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>
	46	<b>M05RB</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>
	92	<b>M10RB</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>
	130.8	<b>M15RB</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>
	179	<b>M20RB</b>
	179	<b>M20RC</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	Réf.
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence	<b>.../X</b>
4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence	<b>.../RX</b>
Fermeture du dossier arrière	<b>TFD</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
- Diriger plusieurs équipes en même temps
- Faire la promotion de votre établissement via les réseaux sociaux
- 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



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**

- 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°


**SUR MESURE :  
NOUS CONSULTER**

## >> 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>
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>

OPTIONS POUR MAT1	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire pour MAT1P ou MAT2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/06</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</b>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence Plus-value :		<b>.../X</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 Réf.	SUR ROULETTES INOX Réf.
2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1000 x 475 x 1935	74	<b>MAT2PH</b>	<b>MAT2PHRX</b>

 **Expédition sous 48h**

Désignation	L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS COMPOSITE Réf.	SUR ROULETTES INOX 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>MAT2PVRX</b>



OPTIONS POUR MAT2	Kg	Réf.
Etagère supplémentaire pour MAT2PH (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/10</b>
Etagère supplémentaire pour MAT2PV (taquets non fournis)	2.08	<b>SAMAT16/06</b>
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire		<b>ETMM0060 x 4</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>
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence - Plus-value*		<b>.../X</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>MAB10RX</b>
3 étagères dont 2 réglables en hauteur	1200 x 600 x 1935	93	<b>MAB12</b>	<b>MAB12RX</b>
	1400 x 600 x 1935	108	<b>MAB14</b>	<b>MAB14RX</b>

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

## 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>
Armoire à balais 2 portes battantes - 8 clics	1000 x 600 x 2040	91	<b>MAC10</b>

OPTIONS	Kg	Réf.
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence		<b>.../X</b>
4 roulettes chape inox* (2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence		<b>.../RX</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

**TOIT PENTÉ**

- 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				Étagère supplémentaire (taquets non fournis)	
L x l mm	Kg	Pieds	Réf.	Kg	Réf.
1000 x 600	90	4	<b>MAG10</b>	4.22	<b>SAMAG16/10</b>
1200 x 600	91	4	<b>MAG12</b>	5	<b>SAMAG16/12</b>
1400 x 600	111	4	<b>MAG14</b>	5.9	<b>SAMAG16/14*</b>
1600 x 600	118	6	<b>MAG16</b>	6.7	<b>SAMAG16/16*</b>
1800 x 600	129	6	<b>MAG18</b>	7.6	<b>SAMAG16/18*</b>

\*étagère renforcée

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

## 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>

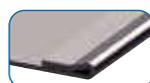
OPTIONS
6 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

## 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



Finition plis écrasés pour plus de sécurité


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

- 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



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

OPTIONS
4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

## ➤ 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

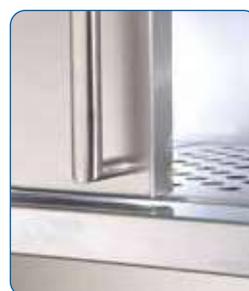
- Poignées saillantes pour une bonne prise en main
- Tiroirs à ouverture totale, démontables sans outils
- Portes doublées insonorisées pour limiter la gêne acoustique à l'ouverture et à la fermeture
- Tiroirs à ingrédients inclinables pour faciliter la prise des ingrédients sans encombrer le plan de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

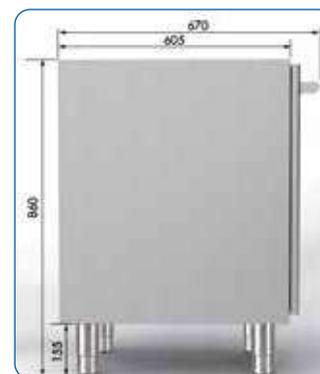
- Tout inox AISI 304L, éprouvé et reconnu pour ses qualités en milieu alimentaire
- Serrures en option, pour sécuriser votre matériel ou vos matières premières
- Bords rayonnés et façades arrondies, pour supprimer les angles vifs responsables d'accidents
- Fond des meubles bas renforcé par omégas pour 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>MBU1PR</b>
1 porte battante (charnières gauche)	23.5	<b>MBU1PG</b>	<b>MBU1PGR</b>
1 porte battante* + 1 tiroir hauteur 120 mm	45.5	<b>MBU1PT</b>	<b>MBU1PTR</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>MBU2PR</b>
2 portes battantes* + 2 tiroirs hauteur 120 mm	37	<b>MBU2PT</b>	<b>MBU2PTR</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>MBU3PR</b>



OPTION SERRURE	Réf.
Pour porte battante et/ou tiroir A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</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



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>MBUG1R</b>
	1350	54	<b>MBUG2</b>	<b>MBUG2R</b>
	1800	72	<b>MBUG3</b>	<b>MBUG3R</b>



#### OPTION SERRURE

Réf.

Pour porte coulissante et/ou tiroir  
A préciser à la commande du meuble

**MEUCLE**



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



### >> Meubles plaques pâtisseries

- Glissières pour plaques 400 x 600 mm



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>MBUP1R</b>
1 porte battante (1 x 8 niveaux)	450	25	<b>MBUP1F</b>	<b>MBUP1FR</b>
Sans porte (2 x 8 niveaux)	900	39	<b>MBUP2</b>	<b>MBUP2R</b>
2 portes battantes (2 x 8 niveaux)	900	42	<b>MBUP2F</b>	<b>MBUP2FR</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>MBU2TR</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>MBU3TR</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>MBU3TCR</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>MBU3TPR</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>MBU4TR</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>MBUCTR</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>MBUD2TR</b>

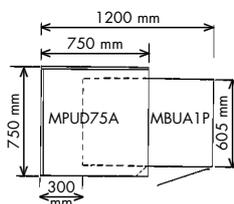


OPTION SERRURE	Réf.
Pour tiroir A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</b>

### >> 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>
Charnières à gauche	36.5	<b>MBUA1PG</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>
Chariot à farine 70 kg avec séparation et couvercle <b>sans guide</b>	450 x 675	28	<b>MBUCFS</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>
Guide 2 chariots		<b>MBU2CF</b>
Guide 3 chariots		<b>MBU3CF</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>



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>MBUB1R</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>



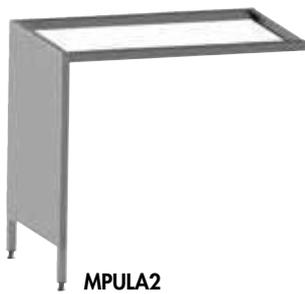
MBUTSI

### >> 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>

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

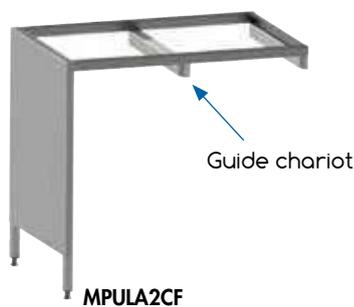
### >> Piétement latéral tout inox sans guide chariot



- 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>
Piétement latéral pour 2 chariots	10	<b>MPULA2</b>
Piétement latéral pour 3 chariots	11	<b>MPULA3</b>

### >> Piétement latéral tout inox avec 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>
Piétement latéral + guide 2 chariots	10.5	<b>MPULA2CF</b>
Piétement latéral + guide 3 chariots	11.5	<b>MPULA3CF</b>

### >> Meuble range-bouteilles



- 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>

### >> 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>
Plinthe inox pour meuble bas - Le côté (unitaire) au forfait	<b>MOPT02C</b>
Plinthe inox pour meuble bas - Le ml de façade (1 mètre minimum)	<b>MOPT02F</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>
900 x 750	22	<b>MPU0709</b>
1350 x 750	33	<b>MPU0713</b>
1800 x 750	44	<b>MPU0718</b>
2250 x 750	55	<b>MPU0722</b>
2700 x 750	66	<b>MPU0727</b>

## >> Dessus avec dossieret



L x l mm	Kg	Réf.
450 x 750	11.5	<b>MPUD704</b>
900 x 750	23	<b>MPUD709</b>
1350 x 750	34	<b>MPUD713</b>
1800 x 750	46	<b>MPUD718</b>
2250 x 750	57	<b>MPUD722</b>
2700 x 750	68	<b>MPUD727</b>

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

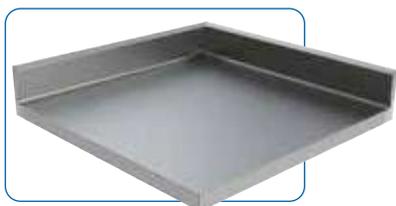
OPTION DOSSERET HAUT	Réf.
Dossieret arrière 240 x 80 mm, à base rayonnée et dessus plat. Arrière fermé. Prix au ml (Prendre 1 ml pour dessus inférieur à 1 ml).	<b>MPUDH24</b>
Prise de courant* à clapet finition inox - MONO 16A 250V - Non câblée	<b>MPUDHPC</b>
Adaptation* pour robinet mural PLARMQT3 (Robinet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

## >> Dessus pour îlots centraux



L x l mm	Kg	Réf.
1350 x 1350	59	<b>MPU1313</b>
1800 x 1350	78	<b>MPU1318</b>
2250 x 1350	98	<b>MPU1322</b>
2700 x 1350	118	<b>MPU1327</b>

**i** 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>

## 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	<b>MU90A</b>	
	94	<b>MU90B</b>	<b>MU90BR</b>
	88.5	<b>MU90C</b>	<b>MU90CR</b>
	68	<b>MU90D</b>	<b>MU90DR</b>
	73	<b>MU90E</b>	<b>MU90ER</b>

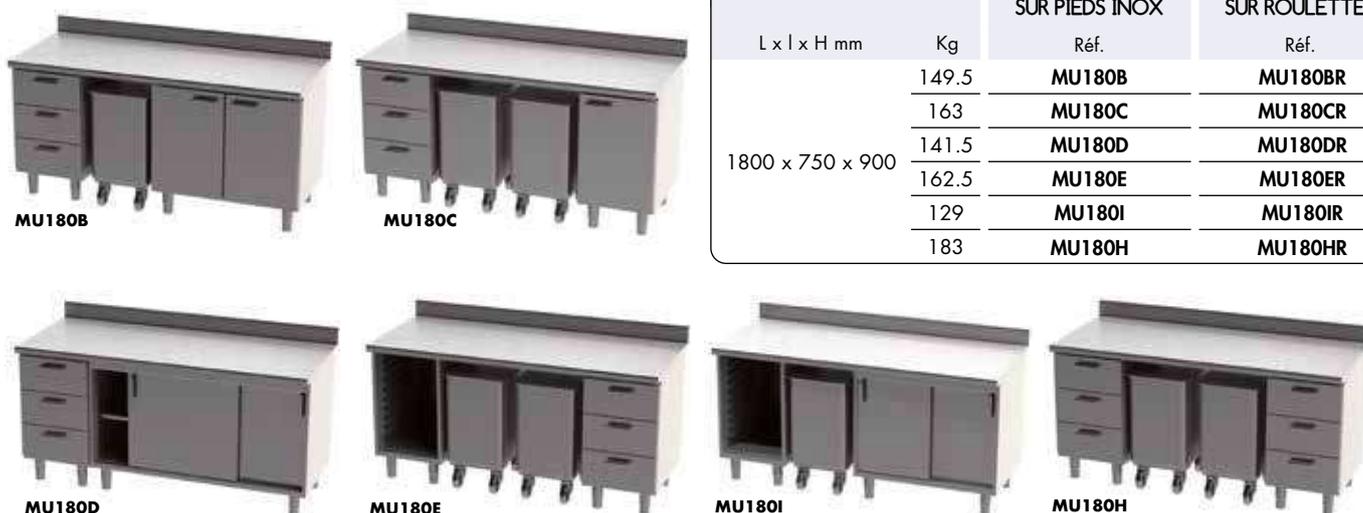
### >> Longueur 1350 mm



#### Longueur 1350

L x l x H mm	Kg	SUR PIEDS INOX	SUR ROULETTES
		Réf.	Réf.
1350 x 750 x 900	112.5	<b>MU135A</b>	<b>MU135AR</b>
	98	<b>MU135G</b>	<b>MU135GR</b>
	125.5	<b>MU135C</b>	<b>MU135CR</b>
	87	<b>MU135D</b>	<b>MU135DR</b>
	140.5	<b>MU135E</b>	
	92	<b>MU135F</b>	<b>MU135FR</b>

### >> 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	<b>MU180B</b>	<b>MU180BR</b>
	163	<b>MU180C</b>	<b>MU180CR</b>
	141.5	<b>MU180D</b>	<b>MU180DR</b>
	162.5	<b>MU180E</b>	<b>MU180ER</b>
	129	<b>MU180I</b>	<b>MU180IR</b>
	183	<b>MU180H</b>	<b>MU180HR</b>

## 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	<b>MU225A</b>	<b>MU225AR</b>
	178.5	<b>MU225B</b>	<b>MU225BR</b>
	186.5	<b>MU225C</b>	<b>MU225CR</b>
	199.5	<b>MU225G</b>	<b>MU225GR</b>

### >> 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	<b>MU270B</b>	<b>MU270BR</b>
	195	<b>MU270C</b>	<b>MU270CR</b>
	215.5	<b>MU270D</b>	<b>MU270DR</b>
	226.5	<b>MU270E</b>	<b>MU270ER</b>



### 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 :



## 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>
	185	<b>MU135CG</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>
	248	<b>MU180CG</b>



### >> Longueur 2250 mm

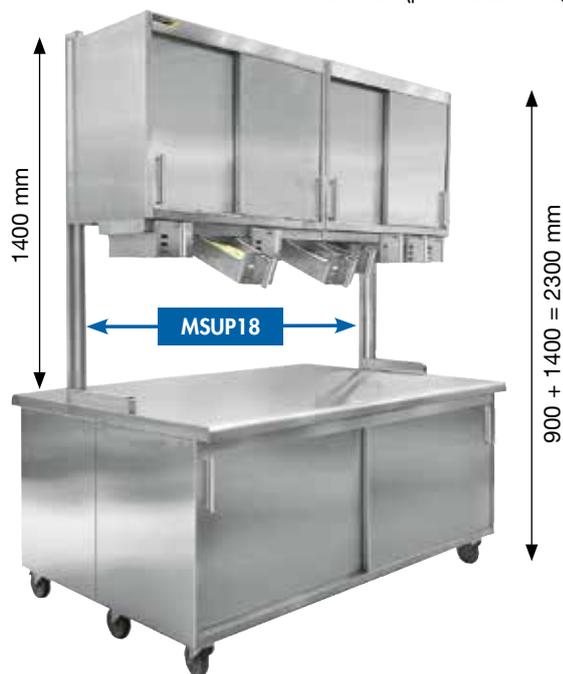
#### Longueur 2250

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



## Potences

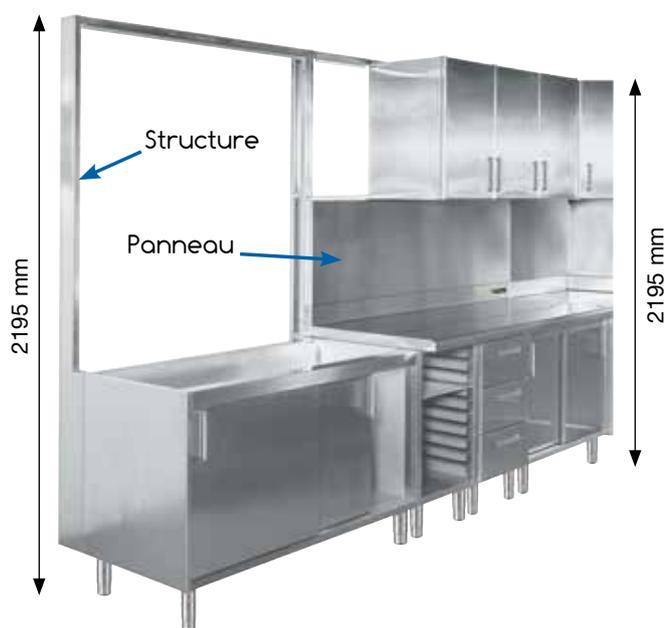
- Tout inox AISI 304L
- Se fixent sur le plan de travail (par boulonnage)



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>
1800	16	<b>MSUP18</b>
2250	19	<b>MSUP22</b>
2700	25.5	<b>MSUP27</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>
1350	21.6	<b>MSUCR13</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

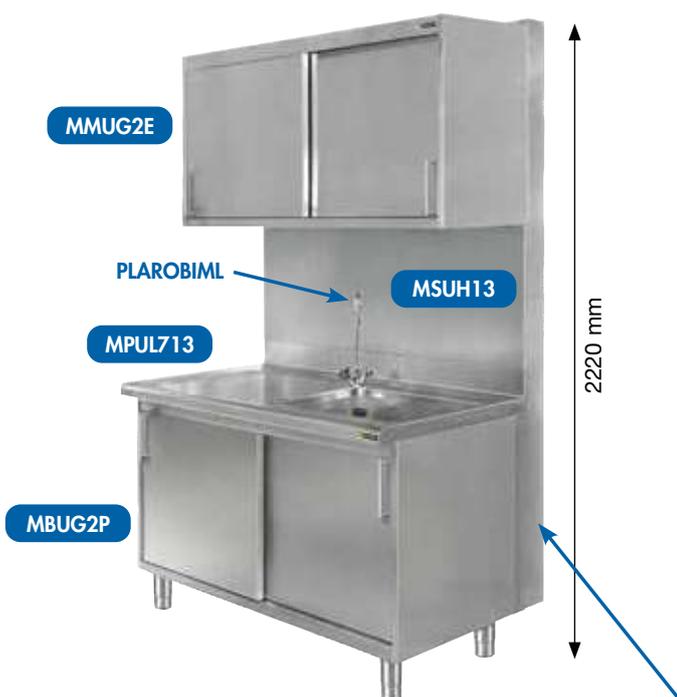


L mm	Kg	Réf.
900	17	<b>MSUH09</b>
1350	25	<b>MSUH13</b>
1800	34	<b>MSUH18</b>
2250	42	<b>MSUH22</b>
Angle : 750 + 750	17	<b>MSUCRAH*</b>

\* = structure + habillage

## Postes de plonge

- Tout inox AISI 304L



Composé de	Kg	Réf.
1 dessus* à dossier avec bac de 600 x 450 x 300 mm	21	<b>MPUL713</b>
1 meuble bas 1350 x 600 x 850 avec découpe arrière pour tuyauteries	54	<b>MBUG2P</b>
1 meuble égouttoir 1350 x 450 x 695	54	<b>MMUG2E</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>
Panneau inox d'habillage	25	<b>MSUH13</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>
1350	17	10	<b>MSUPC13</b>	9.1	<b>MSUPCM13</b>
1800	23	14	<b>MSUPC18</b>	12	<b>MSUPCM18</b>
2250	28	17	<b>MSUPC22</b>	-	-
2700	32	20	<b>MSUPC27</b>	-	-

## Meubles muraux

- Construction : tout inox AISI 304L
- Etagère 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>



MMU2P

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



MMUB1



MMU3P

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



#### OPTION SERRURE

Réf.

Pour porte battante  
A préciser à la commande du meuble

**MEUCLE**

## 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>
Option 4 bacs à ingrédients sous MMUG1		5	<b>MMUB1</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>
Option 6 bacs à ingrédients sous MMUG2		10	<b>MMUB2</b>

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

OPTION SERRURE	Réf.
Pour porte coulissante A préciser à la commande du meuble	<b>MEUCLE</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>

### >> 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>

### >> Fileur haut tout inox

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

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

## Meubles parisiens

- Construction : en inox AISI 304L
- Complètement fermés
- Dessus : en hêtre, épaisseur 38 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

Expédition sous 48h



**MBP10R + (4 x MBP10PL)**

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



**MBP10TR**

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>

**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

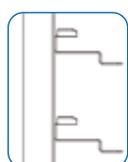


**MBP10TGR + (5 x MBP10PL)**

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>
Parisien sur roulettes avec tirette à gauche	997 x 800 x 900	75	<b>MBP10TGR</b>

### >> Accessoires et option

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



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>
Grille * pâtisserie inox 800 x 600	800 x 600		<b>GP68X</b>

\* Valable uniquement si option glissières "baïonnettes" prise

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



TH0814

### >> 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</b>	34	<b>TH0812RP</b>
1400 x 800	38	<b>TH0814</b>	38	<b>TH0814RP</b>
1600 x 800	42	<b>TH0816</b>	42	<b>TH0816RP</b>
2000 x 800	51	<b>TH0820</b>	51	<b>TH0820RP</b>



THE0816RP

### >> 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 Réf.	SUR ROULETTES Réf.
Table + 2 chariots CPS0804	1200 x 800	56	<b>THE0812</b>	<b>THE0812RP</b>
Table + 3 chariots CPS0804	1600 x 800	75	<b>THE0816</b>	<b>THE0816RP</b>
Table + 4 chariots CPS0804	2000 x 800	95	<b>THE0820</b>	<b>THE0820RP</b>



CPS0804

### >> 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>



**PRIX NOUVEAUTÉ EUROPAIN**

2018



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



## ➤ 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 Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
9 niveaux*	75	468 x 615 x 915	14	<b>RP4609</b>	<b>RP4609P</b>
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	<b>RP4615</b>	<b>RP4615P</b>
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20	<b>RP4620</b>	<b>RP4620P</b>

\* Avec plan de travail

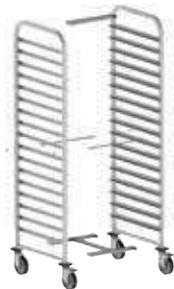
OPTION	Réf.
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence	
Plus-value pour version démontable (livrée à plat), valable uniquement pour les 15 et 20 niveaux - Ajouter D à la fin de la référence	
Plus-value pour 1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité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



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 Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	<b>RP4615B</b>	<b>RP4615PB</b>
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20	<b>RP4620B</b>	<b>RP4620PB</b>

OPTION
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence



RP4620B



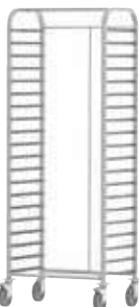
Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle  
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps



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



RP6420



RP6420B

### >> Sans barre d'arrêt

#### Entrée 600

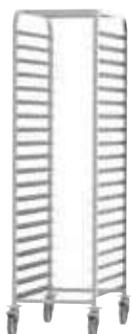
Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE
				Réf.	Réf.
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	15	<b>RP6415</b>	<b>RP6415P</b>
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18	<b>RP6420</b>	<b>RP6420P</b>

### >> Avec barre d'arrêt

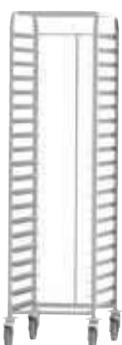
#### Entrée 600

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>RP6415PB</b>
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18.5	<b>RP6420B</b>	<b>RP6420PB</b>

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



RP4820P



RP4820PB

### >> Sans barre d'arrêt

#### Entrée 400

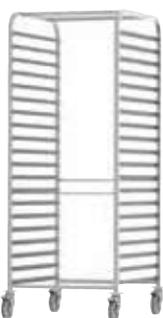
Désignation	L ↓ mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE
				Réf.	Réf.
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	24	<b>RP4820</b>	<b>RP4820P</b>

### >> Avec barre d'arrêt

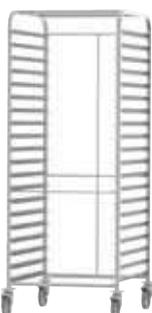
#### Entrée 400

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>RP4820PB</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>RP6820P</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>RP6820PB</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>
16 niveaux (2x8)	590 x 750 x 1820	21	<b>RPB16</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>
Couvercle pour bac plastique rond		<b>RPBBAC2C</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>
Couvercle pour bac plastique rectangulaire		<b>RPBBAC1C</b>
Séparateur de bac rectangulaire		<b>RPBBAC1S</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>

## Supports de cuisson boulangers et pâtisseries

### >> Plaques pâtisseries



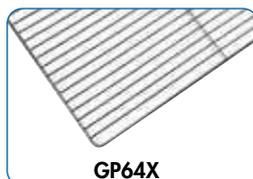
P64N



P64A

Désignation	l x L mm	Réf.
Plaque pâtisseries en tôle noire	400 x 600	<b>P64N</b>
Plaque pâtisseries en tôle alu	400 x 600	<b>P64A</b>

### >> Grille inox



GP64X

l x L mm	Réf.
600 x 400	<b>GP64X</b>
600 x 800	<b>GP68X</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 L ↓ mm	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>
17 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1641	17	<b>RPS17G1P</b>
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	<b>RPS20G1P</b>

\* Avec plan de travail

### >> Avec barre d'arrêt

Désignation	L L ↓ mm	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>
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	<b>RPS20G1PB</b>

## Echelles gastronormes pour bacs GN2/1



### >> Sans barre d'arrêt

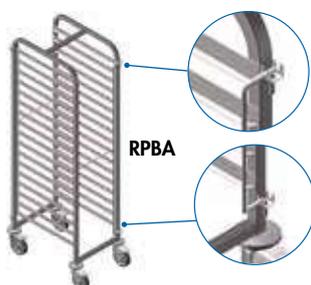
Expédition sous 48h

Désignation	L L ↓ mm	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>
17 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1641	17	<b>RPS17G2P</b>
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	<b>RPS20G2P</b>

\* Avec plan de travail

### >> Avec barre d'arrêt

Désignation	L L ↓ mm	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>
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	<b>RPS20G2PB</b>



OPTION	Réf.
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence	
Plus-value pour 1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité souhaitée)	<b>RPBA</b>

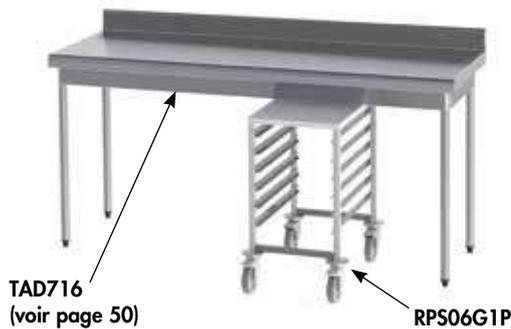
## Echelles à glisser sous une table

- Avec plans de travail

- 6 paires de glissières



Gain de place

TAD716  
(voir page 50)

RPS06G1P

### >> 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>

### >> 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>



RPS06G2P

## Housse de protection pour échelles gastronomes

- Housse transparente lavable

- Fermeture à glissières



RPG1HOU

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Pour échelle GN1/1	600 x 410 x 1640	<b>RPG1HOU</b>
Pour échelle GN2/1	720 x 610 x 1640	<b>RPG2HOU</b>

## Supports de cuisson GN



Désignation	l x L mm	GRILLE INOX	PLAQUE GASTRO EN TÔLE NOIRE
		Réf.	Réf.
GN1/1	325 x 530	<b>GG11X</b>	<b>PG11N</b>
GN2/1	530 x 650	<b>GG21X</b>	<b>PG21N</b>

### Les dimensions des bacs gastronomes :



- ▶ GN1/1 : 530 x 325 mm
- ▶ GN2/3 : 354 x 325 mm
- ▶ GN1/2 : 325 x 265 mm
- ▶ GN1/3 : 325 x 176 mm
- ▶ GN1/4 : 265 x 162 mm
- ▶ GN1/6 : 176 x 162 mm
- ▶ GN1/9 : 108 x 176 mm
- ▶ GN2/4 : 162 x 530 mm

## Echelles gastronormes encastrables pour bacs GN

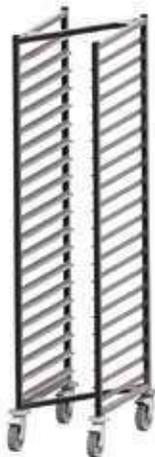
- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L
- Structure en tubes soudés 25 x 25

- 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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)  
Remplacer le P par un X à la fin de la référence



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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)  
Remplacer le P par un X à la fin de la référence

## 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>

## 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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)  
Remplacer le P par un X à la fin de la référence



**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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)  
Remplacer le P par un X à la fin de la référence



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>CS582M</b>
3 plateaux	820 x 520 x 940	15	<b>CS583D</b>	<b>CS583M</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>CS6102M</b>
3 plateaux	1020 x 620 x 940	20	<b>CS6103D</b>	<b>CS6103M</b>

### >> Accessoires



CSPP



CS58HOU



CSPC



Désignation	Kg	Réf.
4 roulettes inox dont 2 à frein pour CS		<b>RX-ECH/CS</b>
Support sac poubelle	2	<b>CSPP</b>
Bac à couverts GNI/3	1	<b>CSPC</b>
Housse lavable avec fermeture à glissière	pour modèles CS582 / CS583	<b>CS58HOU</b>
	pour modèles CS6102 / CS6103	<b>CS61HOU</b>

## Chariot du chef



TPG01RP

Réversible

- Piètement 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)

- Piètement 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.

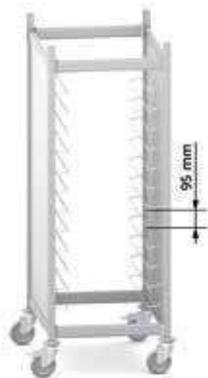
L x l x H mm	Kg	Réf.
590 x 675 x 900/1750	12	<b>TPG01RP</b>

## 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



### >> 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>

\*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

Désignation	Réf.
Kit adaptation chariots de plateaux EN à GN pour RP12EN1	<b>RP12KIT</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>

\*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

## Pupitres

- Inox AISI 304L
- Couvercle : avec serrure - Incliné à 10° avec butées pour retenir les documents



### >> Mural

L x l x H mm	Kg	Réf.
520 x 520 x 165	7	<b>PU01</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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox dont 2 à frein  
Ajouter X à la fin de la référence

## 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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

### >> 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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

### >> 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>

#### OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

## 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>
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 416	7	<b>CC64</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>
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 516	9	<b>CC64M</b>

#### OPTION

4 roulettes chape inox (Ø 100) sans frein

Réf.

**RX-CC**

### >> 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>



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>

## 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>

## 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)



CEG3 + 1 CEGB

### >> 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>



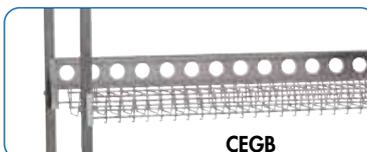
CEG4

### >> 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>

(le 4 niveaux peut se transformer en 3 niveaux en ne montant pas le dernier niveau)

OPTION	Réf.
Barre amovible anti-chute (prévoir 1 barre par niveau)	<b>CEGB</b>



CEGB

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>

### >> 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>

### >> 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>

### >> 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>

## 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

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle bas pour 200 assiettes	910 x 366 x 761	20	<b>CPA200</b>

### >> Chariot pour 400 assiettes - Modèle bas

- Charge maximale : 200 kg



CPA400

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle bas pour 400 assiettes	910 x 613 x 742	25	<b>CPA400</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.

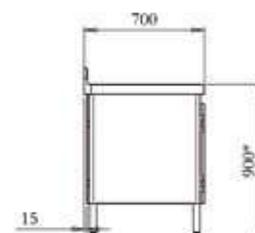
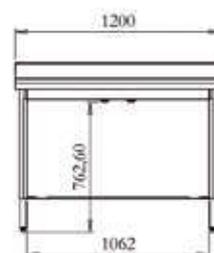
- Dossieret arrière 100x20 avec dessus incliné. 4 pieds Ø38 sur vérins ABS.
- Caisson bas avec 2 portes battantes avec poignées intégrées, sans serrure.

- 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>



MDCPA200 + CPA400



## Chariots à assiettes

### >> Chariot pour 200 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 150 kg



Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle haut pour 200 assiettes	910 x 366 x 990	22	<b>CPA200H</b>

### >> Chariot pour 400 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 200 kg



Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle haut pour 400 assiettes	910 x 638 x 990	27	<b>CPA400H</b>

### >> Housses PVC armé



Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Housse pour CPA200	940 x 395 x 550	<b>CPAHOU200</b>
Housse pour CPA200H ou pour (CPA200 + CPASBAC)	940 x 500 x 890	<b>CPAHOU200H</b>
Housse pour CPA400	940 x 650 x 550	<b>CPAHOU400</b>
Housse pour CPA400H ou pour (CPA400 + CPASBAC)	940 x 770 x 890	<b>CPAHOU400H</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>

\* 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>

# 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

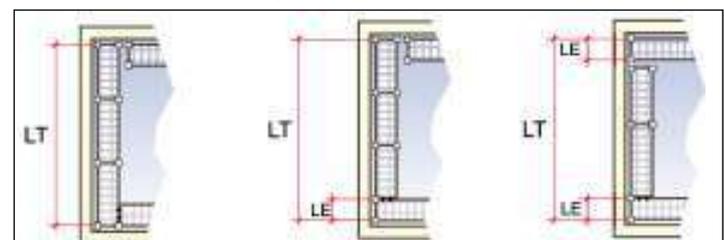
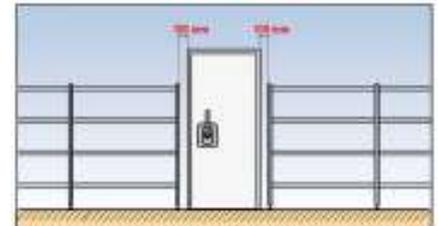
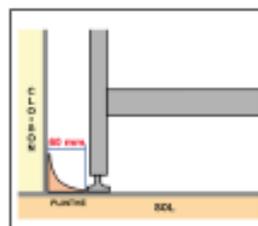


Grande robustesse et forte capacité de charge  
Charge admissible par niveau pour rayonnage standard sur vérins : 230 kg répartis par niveau



## >> 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	42699.01	43499.01	43699.01	
	683	620	42500.01	42700.01	43500.01	43700.01	
	772	709	42502.01	42702.01	43502.01	43702.01	
	857	794	42504.01	42704.01	43504.01	43704.01	
	946	883	42506.01	42706.01	43506.01	43706.01	
	1035	972	42508.01	42708.01	43508.01	43708.01	
	1124	1061	42510.01	42710.01	43510.01	43710.01	
	1209	1146	42512.01	42712.01	43512.01	43712.01	
	1298	1235	42514.01	42714.01	43514.01	43714.01	
	1387	1324	42516.01	42716.01	43516.01	43716.01	
	1476	1413	42518.01	42718.01	43518.01	43718.01	
	1561	1498	42520.01	42720.01	43520.01	43720.01	
	<b>2 ECHELLES TERMINALES + 1 CENTRALE</b>	1681	794 + 794	42522.01	42722.01	43522.01	43722.01
		1774	972 + 709	42524.01	42724.01	43524.01	43724.01
		1859	972 + 794	42526.01	42726.01	43526.01	43726.01
1948		972 + 883	42528.01	42728.01	43528.01	43728.01	
2037		972 + 972	42530.01	42730.01	43530.01	43730.01	
2126		1061 + 972	42532.01	42732.01	43532.01	43732.01	
2211		1146 + 972	42534.01	42734.01	43534.01	43734.01	
2300		1146 + 1061	42536.01	42736.01	43536.01	43736.01	
2385		1146 + 1146	42538.01	42738.01	43538.01	43738.01	
2474		1146 + 1235	42540.01	42740.01	43540.01	43740.01	
2563		1324 + 1146	42542.01	42742.01	43542.01	43742.01	
2652		1324 + 1235	42544.01	42744.01	43544.01	43744.01	
2741		1324 + 1324	42546.01	42746.01	43546.01	43746.01	
2826		1235 + 1498	42548.01	42748.01	43548.01	43748.01	
2915		1324 + 1498	42550.01	42750.01	43550.01	43750.01	
3004	1413 + 1498	42552.01	42752.01	43552.01	43752.01		
3089	1498 + 1498	42554.01	42754.01	43554.01	43754.01		
<b>2 ECHELLES TERMINALES + 2 CENTRALES</b>	3214	1146 + 972 + 972	42556.01	42756.01	43556.01	43756.01	
	3303	1235 + 972 + 972	42558.01	42758.01	43558.01	43758.01	
	3392	1324 + 972 + 972	42560.01	42760.01	43560.01	43760.01	
	3481	1324 + 972 + 1061	42562.01	42762.01	43562.01	43762.01	
	3570	1324 + 1061 + 1061	42564.01	42764.01	43564.01	43764.01	
	3651	1235 + 1146 + 1146	42566.01	42766.01	43566.01	43766.01	
	3740	1146 + 1235 + 1235	42568.01	42768.01	43568.01	43768.01	
	3829	1235 + 1235 + 1235	42570.01	42770.01	43570.01	43770.01	
	3918	1235 + 1235 + 1324	42572.01	42772.01	43572.01	43772.01	
	4007	1324 + 1235 + 1324	42574.01	42774.01	43574.01	43774.01	
	4096	1324 + 1324 + 1324	42576.01	42776.01	43576.01	43776.01	
	4181	1235 + 1324 + 1498	42578.01	42778.01	43578.01	43778.01	
	4270	1324 + 1324 + 1498	42580.01	42780.01	43580.01	43780.01	
	4355	1235 + 1498 + 1498	42582.01	42782.01	43582.01	43782.01	
	4444	1324 + 1498 + 1498	42584.01	42784.01	43584.01	43784.01	
<b>2 ECHELLES TERMINALES + 3 CENTRALES</b>	4568	1146 + 1061 + 1061 + 1146	42586.01	42786.01	43586.01	43786.01	
	4653	1146 + 1061 + 1146 + 1146	42588.01	42788.01	43588.01	43788.01	
	4742	1146 + 1061 + 1146 + 1235	42590.01	42790.01	43590.01	43790.01	
	4827	1146 + 1146 + 1146 + 1235	42592.01	42792.01	43592.01	43792.01	
	4916	1146 + 1146 + 1235 + 1235	42594.01	42794.01	43594.01	43794.01	
	5005	1146 + 1235 + 1235 + 1235	42596.01	42796.01	43596.01	43796.01	
	5094	1146 + 1235 + 1235 + 1324	42598.01	42798.01	43598.01	43798.01	
	5183	1146 + 1235 + 1324 + 1324	42600.01	42800.01	43600.01	43800.01	
	5272	1235 + 1235 + 1324 + 1324	42602.01	42802.01	43602.01	43802.01	
	5361	1235 + 1324 + 1324 + 1324	42604.01	42804.01	43604.01	43804.01	
	5450	1324 + 1324 + 1324 + 1324	42606.01	42806.01	43606.01	43806.01	
	5535	1235 + 1324 + 1324 + 1498	42608.01	42808.01	43608.01	43808.01	
	5624	1324 + 1324 + 1324 + 1498	42610.01	42810.01	43610.01	43810.01	
	5709	1235 + 1324 + 1498 + 1498	42612.01	42812.01	43612.01	43812.01	
	5798	1324 + 1324 + 1498 + 1498	42614.01	42814.01	43614.01	43814.01	
5883	1235 + 1498 + 1498 + 1498	42616.01	42816.01	43616.01	43816.01		
5972	1324 + 1498 + 1498 + 1498	42618.01	42818.01	43618.01	43818.01		
<b>2 ECH. TERMINALES + 4 CENTRALES</b>	6271	1235 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42620.01	42820.01	43620.01	43820.01	
	6360	1324 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42622.01	42822.01	43622.01	43822.01	
	6534	1498 + 1146 + 1235 + 1235 + 1235	42624.01	42824.01	43624.01	43824.01	
	6712	1498 + 1235 + 1235 + 1235 + 1324	42626.01	42826.01	43626.01	43826.01	
	6886	1498 + 1235 + 1235 + 1235 + 1498	42628.01	42828.01	43628.01	43828.01	
	7064	1324 + 1235 + 1324 + 1498 + 1498	42630.01	42830.01	43630.01	43830.01	
	7238	1498 + 1235 + 1324 + 1498 + 1498	42632.01	42832.01	43632.01	43832.01	
	7501	1498 + 1324 + 1498 + 1498 + 1498	42634.01	42834.01	43634.01	43834.01	
	7675	1498 + 1498 + 1498 + 1498 + 1498	42636.01	42836.01	43636.01	43836.01	

## 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	42878.01	43678.01	43878.01
	652	620	42680.01	42880.01	43680.01	43880.01
	741	709	42682.01	42882.01	43682.01	43882.01
	826	794	42684.01	42884.01	43684.01	43884.01
	915	883	42686.01	42886.01	43686.01	43886.01
	1004	972	42688.01	42888.01	43688.01	43888.01
	1093	1061	42690.01	42890.01	43690.01	43890.01
	1178	1146	42692.01	42892.01	43692.01	43892.01
	1267	1235	42694.01	42894.01	43694.01	43894.01
	1356	1324	42696.01	42896.01	43696.01	43896.01
	1445	1413	42900.01	42920.01	43900.01	43920.01
	1530	1498	42902.01	42922.01	43902.01	43922.01

## 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 \*

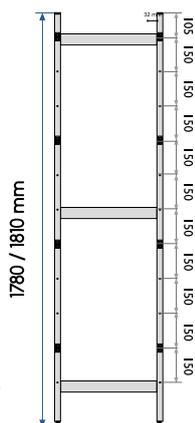
\*Clayettes et longerons - Sans pions d'accrochage



Longueur mm	PROFONDEUR 400 mm	PROFONDEUR 500 mm
	Réf.	Réf.
531	<b>46616.01</b>	<b>46716.01</b>
620	<b>46618.01</b>	<b>46718.01</b>
709	<b>46620.01</b>	<b>46720.01</b>
794	<b>46622.01</b>	<b>46722.01</b>
883	<b>46623.01</b>	<b>46723.01</b>
972	<b>46624.01</b>	<b>46724.01</b>
1061	<b>46625.01</b>	<b>46725.01</b>
1146	<b>46626.01</b>	<b>46726.01</b>
1235	<b>46627.01</b>	<b>46727.01</b>
1324	<b>46628.01</b>	<b>46728.01</b>
1413	<b>46629.01</b>	<b>46729.01</b>
1498	<b>46630.01</b>	<b>46730.01</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>46764.01</b>
Centrale	1780/1810	<b>46674.01</b>	<b>46774.01</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>46764.01-3</b>
Centrale	1800	<b>46674.01-3</b>	<b>46774.01-3</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>

### >> Pion d'accrochage pour rayonnage standard



Désignation	Réf.
Pion d'accrochage simple pour échelle terminale	<b>41916.01</b>



Désignation	Réf.
Pion d'accrochage double pour échelle centrale permettant l'accroche de niveaux de part et d'autre	<b>41917.01</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>
1209	1146		<b>47030.01</b>
1387	1324		<b>47050.01</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>
1209	1146		<b>47035.01</b>
1387	1324		<b>47055.01</b>

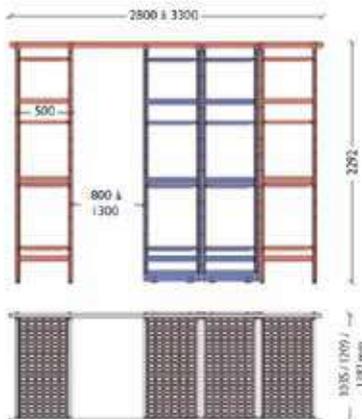
Dimensions spéciales : nous consulter

## >> Exemples

### EXEMPLE AVEC 2 ÉLÉMENTS ROULANTS

Pour cette composition, commandez :

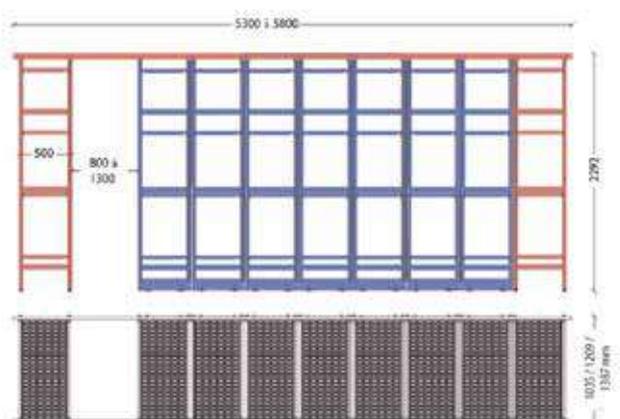
- 1 x **47010.01**
- 2 x **47015.01**



### EXEMPLE AVEC 7 ÉLÉMENTS ROULANTS

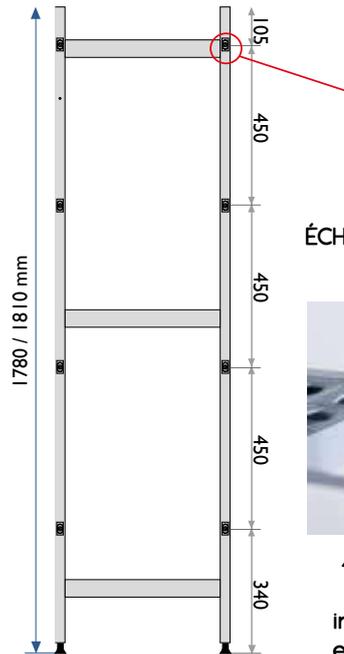
Pour cette composition, commandez :

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



# Rayonnage gamme économique

AVEC STRUCTURE ALUMINIUM ET CLAYETTES EN POLYPROPYLÈNE



ÉCHELLE POUR RAYONNAGE PROLINE



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

 ÉPAISSEUR DES ECHELLES = 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



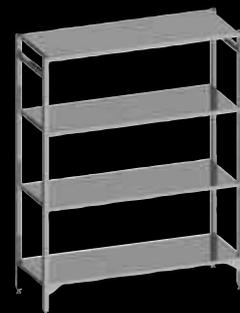
Grande robustesse et forte capacité de charge Charge admissible par niveau pour rayonnage sur vérins : 200 kg répartis par niveau

	HAUTEUR 1780 / 1810 mm		4 niveaux fixes non réglables	
	Longueur hors tout mm	Longueur des niveaux composant le rayonnage additionnel	Prof. 400 mm Réf.	Prof. 500 mm Réf.
<b>2 ECHELLES TERMINALES</b>	770	708	62702.01	63702.01
	1034	972	62708.01	63708.01
	1208	1146	62712.01	63712.01
	1386	1324	62716.01	63716.01
	1560	1498	62720.01	63720.01
<b>2 ECHELLES TERMINALES + 1 CENTRALE</b>	1772	708 + 972	62724.01	63724.01
	1946	708 + 1146	62728.01	63728.01
	2036	972 + 972	62730.01	63730.01
	2124	1324 + 708	62732.01	63732.01
	2210	1146 + 972	62734.01	63734.01
	2298	1498 + 708	62736.01	63736.01
	2388	1324 + 972	62738.01	63738.01
	2562	1324 + 1146	62742.01	63742.01
	2740	1324 + 1324	62746.01	63746.01
	2914	1498 + 1324	62750.01	63750.01
3088	1498 + 1498	62754.01	63754.01	
<b>2 ÉCH. TERMINALES + 2 CENTRALES</b>	3212	972 + 1146 + 972	62756.01	63756.01
	3390	1324 + 972 + 972	62760.01	63760.01
	3560	1146 + 1146 + 1146	62764.01	63764.01
	3738	1324 + 1146 + 1146	62768.01	63768.01
	3916	1324 + 1324 + 1146	62772.01	63772.01
	4094	1324 + 1324 + 1324	62776.01	63776.01
	4268	1498 + 1324 + 1324	62780.01	63780.01
	4442	1498 + 1498 + 1324	62784.01	63784.01
4616	1498 + 1498 + 1498	62788.01	63788.01	
<b>2 ÉCH. TERMINALES + 3 CENTRALES</b>	4736	1146 + 1146 + 1146 + 1146	62790.01	63790.01
	4914	1324 + 1146 + 1146 + 1146	62794.01	63794.01
	5096	1324 + 1324 + 1324 + 972	62798.01	63798.01
	5270	1324 + 1324 + 1324 + 1146	62802.01	63802.01
	5448	1324 + 1324 + 1324 + 1324	62806.01	63806.01
	5622	1498 + 1324 + 1324 + 1324	62810.01	63810.01
	5796	1498 + 1498 + 1324 + 1324	62814.01	63814.01
	5970	1498 + 1498 + 1498 + 1324	62818.01	63818.01
	6144	1498 + 1498 + 1498 + 1498	62820.01	63820.01

## ➤ 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 AISI 304L épaisseur 15/10<sup>èmes</sup> avec dossier arrière h.35 mm
- Charge admise : 50 kg répartis par mètre linéaire

**+** Qualité : Inox AISI 304L  
Épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>

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	EMD103	8	EMD104
1200	7.2	EMD123	9.6	EMD124
1400	8.4	EMD143	11.2	EMD144
1500	9	EMD153	12	EMD154
1600	9.6	EMD163	12.8	EMD164
1800	10.8	EMD183	14.4	EMD184
1900	11.4	EMD193	15.2	EMD194
2000	12	EMD203	16	EMD204
2400	16.4	EMD243	19.2	EMD244

**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



Longueur mm	LARGEUR 300 mm		LARGEUR 400 mm	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
1000	7	EMDA103	10	EMDA104
1200	8	EMDA123	11	EMDA124
1400	9	EMDA143	12	EMDA144
1500	10	EMDA153	12.5	EMDA154
1600	10.5	EMDA163	13	EMDA164
1800	12	EMDA183	15	EMDA184
1900	12.5	EMDA193	16	EMDA194
2000	13	EMDA203	16.5	EMDA204

## 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



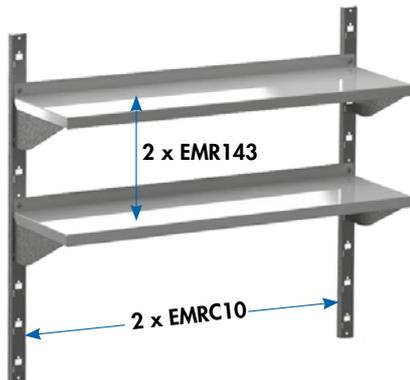
Nouvelle console  
avec bouts arrondis

**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	EMCV074
800	4	EMCV084
900	5	EMCV094
1200	6	EMCV124
1400	7	EMCV144
1500	7.5	EMCV154
1600	8	EMCV164
1800	10	EMCV184
2000	11	EMCV204
2100	11.6	EMCV214
2400	13.3	EMCV244

## Etagères murales sur crémaillères

### >> Etagères sur crémaillères à bords droits



- Etagère : en tôle d'inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>
- Dossieret 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 - Inox AISI 304L
- 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.	Kg	Réf.		Réf.
1011	1000	5	<b>EMR103</b>	6	<b>EMR104</b>	2	<b>EMRC10</b>
1211	1200	5	<b>EMR123</b>	6	<b>EMR124</b>	2	 Hauteur : 980 mm Poids : 1 kg
1411	1400	6	<b>EMR143</b>	7	<b>EMR144</b>	2	
1511	1500	6	<b>EMR153</b>	7	<b>EMR154</b>	2	
1611	1600	6	<b>EMR163</b>	8	<b>EMR164</b>	2	
1811	1800	8	<b>EMR183</b>	9	<b>EMR184</b>	3	
1911	1900	10	<b>EMR193</b>	11	<b>EMR194</b>	3	
2411	2400	10.6	<b>EMR243</b>	12	<b>EMR244</b>	3	

### >> Etagères sur crémaillères à bords rayonnés



- A acheter avec 2 ou 3 EMRC10
- Etagère à bords rayonnés en tôle inox AISI 304L 15/10<sup>ème</sup>
- Dossieret 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.	Kg	Réf.		Réf.
1011	1000	5	<b>EMRA103</b>	6	<b>EMRA104</b>	2	<b>EMRC10</b>
1211	1200	5	<b>EMRA123</b>	6	<b>EMRA124</b>	2	 Hauteur : 980 mm Poids : 1 kg
1411	1400	6	<b>EMRA143</b>	7	<b>EMRA144</b>	2	
1511	1500	6.5	<b>EMRA153</b>	7.5	<b>EMRA154</b>	2	
1611	1600	7	<b>EMRA163</b>	8	<b>EMRA164</b>	2	
1811	1800	8	<b>EMRA183</b>	9	<b>EMRA184</b>	3	
1911	1900	9	<b>EMRA193</b>	10	<b>EMRA194</b>	3	
2011	2000	9	<b>EMRA203</b>	10	<b>EMRA204</b>	3	

## 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 GN1/4****EMG1 avec 2 bacs GN1/3 et 2 bacs GN1/6**

Désignation	Dimensions extérieures mm	Kg	Réf.
Pour 3 bacs GN 1/3	560 x 370	2.4	<b>EMG1</b>
Pour 6 bacs GN 1/3	1088 x 370	3.8	<b>EMG2</b>



### Les dimensions des bacs gastronomes :

- ▶ GN1/1 : 530 x 325 mm
- ▶ GN2/3 : 354 x 325 mm
- ▶ GN1/2 : 325 x 265 mm
- ▶ GN1/3 : 325 x 176 mm
- ▶ GN1/4 : 265 x 162 mm
- ▶ GN1/6 : 176 x 162 mm
- ▶ GN1/9 : 108 x 176 mm
- ▶ GN2/4 : 162 x 530 mm

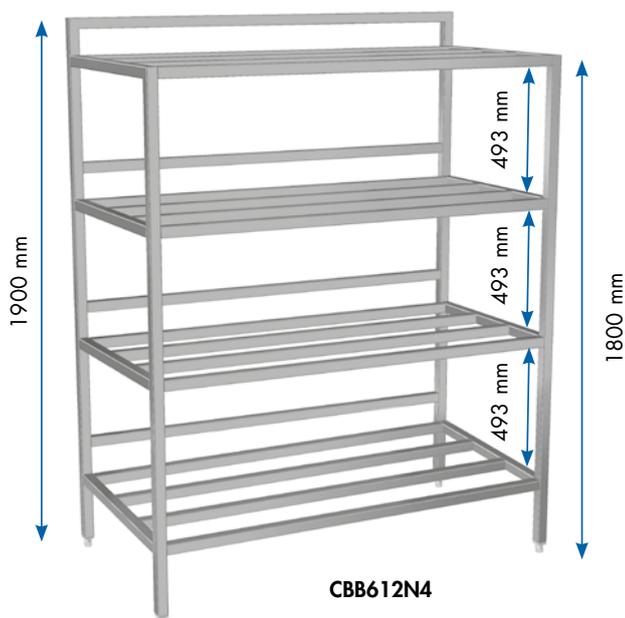
(bacs gastro vendus page 204)

## Rayonnage tout inox barreaudé

- Etagères barreaudées 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>	
1200	39	<b>CBB612N4</b>	
1400	43	<b>CBB614N4</b>	
1600	47	<b>CBB616N4</b>	
1800	52	<b>CBB618N4</b>	
2000	56	<b>CBB620N4</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



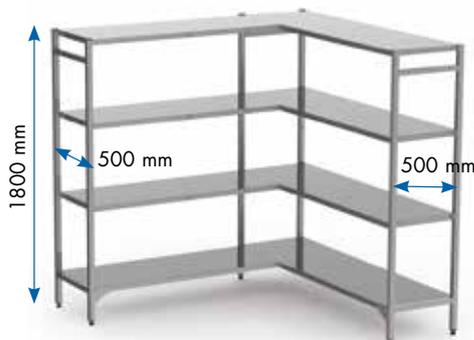
Niveaux réglables  
 Plis écrasés sur les étagères

### 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	33	CBA510N4	6.67	SECB510H
1200	4	46	CB512N4	39.6	CBA512N4	8	SECB512H
1400	4	52	CB514N4	46	CBA514N4	9.3	SECB514H
1500	4	55	CB515N4	49	CBA515N4	10	SECB515H
1600	4	58	CB516N4	52.8	CBA516N4	10.6	SECB516H
1800	4	64	CB518N4	59.4	CBA518N4	12	SECB518H
2000	4	70	CB520N4	66	CBA520N4	13.3	SECB520H

### Largeur 600

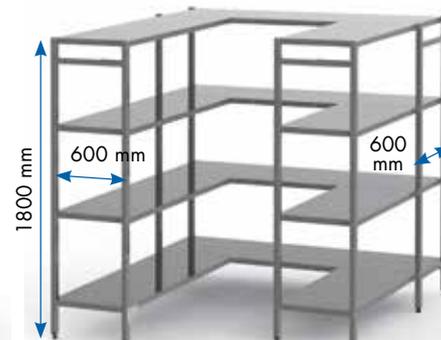
1000	4	44	CB610N4	39	CBA610N4	8	SECB610H
1200	4	50	CB612N4	45	CBA612N4	9.5	SECB612H
1400	4	57	CB614N4	51	CBA614N4	11	SECB614H
1500	4	60	CB615N4	54	CBA615N4	12	SECB615H
1600	4	63.5	CB616N4	57	CBA616N4	12.8	SECB616H
1800	4	70	CB618N4	63	CBA618N4	14.4	SECB618H
2000	4	76	CB620N4	69	CBA620N4	16	SECB620H



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.
Avec dossieret	384 x 353 x 524	8	<b>LMASD</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	384 x 353 x 524	8	<b>LMASDD</b>

\* = LMDSAV page 153

Expédition sous 48h



LMA

AVEC PRÉMÉLANGEUR	mm L x l x H	Kg	Réf.
Avec dossieret	384 x 353 x 524	8	<b>LMASB</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	384 x 353 x 524	8	<b>LMASBD</b>
Sans dossieret	384 x 353 x 280	7	<b>LMA</b>

\* = LMDSAV page 153

### >> Lave-avant bras : cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm



LMASW / LMASWNF

Expédition sous 48h

AVEC PRÉMÉLANGEUR	mm L x l x H	Kg	Réf.
Avec dossieret	460 x 380 x 524	9	<b>LMASW</b>
Avec dossieret certifié NF	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWNF</b>
Avec dossieret + distributeur de savon plastique*	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWD</b>
Avec dossieret + distributeur de savon chromé monté**	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWDC</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)



LMASWDC

**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

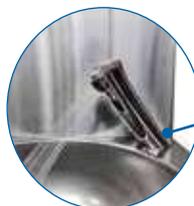
- Prémélangeur EC/EF en 1/2"
- Jet douchette régulé à 1,9 l/min
- Fermeture automatique de l'électrovanne en cas d'écoulement > à 30s, d'usure de la pile ou de dégradation du détecteur
- Ecoulement automatique de

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.
Lave-mains électronique - Cuve ronde ø 305 mm x 150 mm	230	384 x 353 x 524	8	<b>LMASBE1</b>



**LMASWE1**

### >> Cuve rectangulaire

Désignation	Volts	L x l x H mm	Kg	Réf.
Lave-mains électronique - Cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm	230	460 x 380 x 524	8	<b>LMASWE1</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.
Lave-mains électronique certifié 	460 x 380 x 524	9	<b>LMASWENF</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

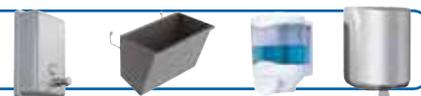


**LMASWES**

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>847</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>
À commande électronique	460 x 380 x 855	17	<b>LMASWTE</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>
À commande électronique	460 x 380 x 855	17	<b>LMASWTEX</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>
Monobloc électronique avec poubelle thermoformée	480 x 360 x 830	<b>LMAMEP</b>
Poubelle thermoformée seule + kit de fixation	480 x 265 x 200	<b>LMP</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>
Monobloc électronique	480 x 360 x 470	<b>LMAME</b>
Monobloc électronique + distributeur de savon inox*	480 x 360 x 470	<b>LMAMEDX</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

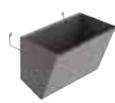


Désignation	mm L x l x H	Kg	Réf.
Sans accessoires	460 x 436 x 270	6.3	<b>LMAC</b>
Avec distributeur de savon chromé*, brosse à ongles	460 x 436 x 270	6.5	<b>LMAC2</b>

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.
Sans accessoires	460 x 436 x 270	6.6	<b>LMACE</b>
Avec distributeur de savon chromé*, brosse à ongles	460 x 436 x 270	6.8	<b>LMACE2</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)

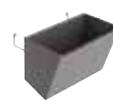
### >> Options\* spécifiques aux lave-mains Clinium

(\* Options sans la marque NF)

Désignation	mm L x l x H	Réf.
Dosseret incliné à 30°, avec coins soudés et renfort intégré (à riveter sur le LMAC)	Longueur : 460 Hauteur : 550	<b>LMACD</b>
Poubelle en polypropylène gris avec système d'accrochage sous le lave-mains	320 x 290 x 400	<b>LMPBP2</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>
Profondeur 700 mm	500 x 700 x 850	22	<b>LMV57</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	<b>LMACEDRY</b>

## 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	<b>LMAP1</b>
Avec dossier + distributeur de savon inox + distributeur d'essuie-mains papier + poubelle intégrée	450 x 450 x 1250	14.2	<b>LMAP2</b>

## Lave-mains collectifs

- Inox AISI 304L

- Cuve emboutie rectangulaire de 1140 x 320 x 165 mm

- Sans dosseret, avec bonde et siphon

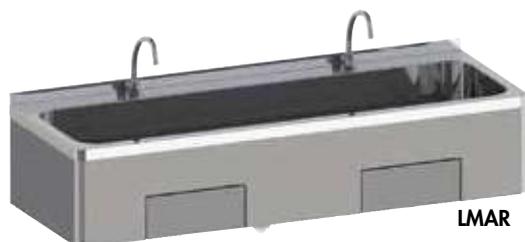


LMARE

### >> 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>



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>

#### OPTION

Poubelle LMPBP (voir page 152)

## 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>



#### 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>

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>



**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>



**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>



**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>



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>



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.

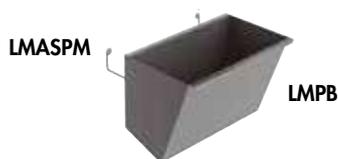
Sécurité : Le chauffe-eau fonctionne uniquement en présence d'eau.

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>
Option : support inox		<b>LMASPM</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>
Pour CLINIUM	320 x 290 x 400	<b>LMPBP2</b>
Pour LMAME - LMAM		<b>LMPBP3</b>



Expédition  
sous 48h

### >> Brosse à ongles + crochet



Avec  
support

Désignation	Réf.
Brosse à ongles 1 face + crochet inox	<b>LMBRC3</b>



Expédition  
sous 48h

### >> Sèche-mains électrique automatique



- Construction : en acier épaisseur 2 mm
- Finition : epoxy 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>

### >> 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



Ergonomie : changement  
facile des consommables

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Distributeur d'essuie-mains papier pliés	265 x 110 x 340	<b>LMDESS1</b>



Expédition  
sous 48h

### >> 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>

## 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>



### >> 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>



### >> 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.
105 x 115 x 182	850	<b>LMDSAVX</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	50	<b>LMDSAVC2</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>

## 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>
Avec fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10S</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>
Avec fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20S</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>
Avec fermeture à clef	593 x 150 x 646	8.5	<b>MZC10SP</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>
Avec fermeture à clef	1082 x 150 x 646	14	<b>MZC20SP</b>



TESTÉES PAR L'INSTITUT PASTEUR

Efficace contre :

- Salmonella enterica,
- Staphylococcus aureus,
- Escherichia coli.

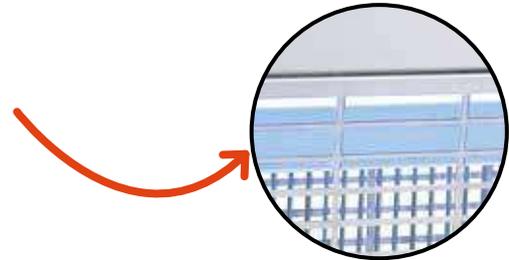
## Désinsectiseurs à lampes - Electrocutation

- 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>



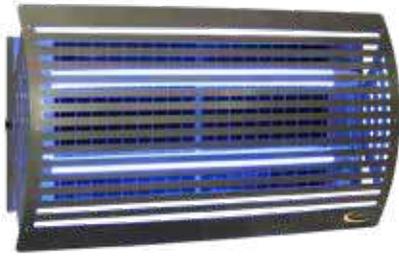
**TMX40**

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>

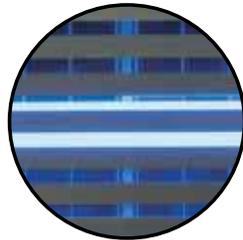
OPTIONS	Réf.
Lot de 6 plaques de glue pour TMX30	<b>TMXG30</b>
Lot de 6 plaques de glue pour TMX40	<b>TMXG40</b>

## Désinsectiseur à glue à led

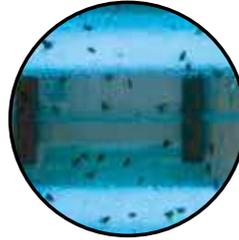
- Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304
- Robuste, résistant, professionnel et très esthétique
- La façade pivotante permet de modifier l'apparence du dispositif pour l'adapter à la configuration locale, tandis que le remplacement de l'adhésif par un fond noir empêche l'utilisateur de voir 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>

OPTIONS	Réf.
Lot de 6 plaques de glue pour TMXL	<b>TMXLG</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>



SUPBALAI

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Support balais	120 x 485 x 300	<b>SUPBALAI</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>

## 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.
50 à 100	350 x 565 x 755	8	<b>CPB07A</b>	<b>CPB07AB</b>	<b>CPB07AJ</b>	<b>CPB07AV</b>	<b>CPB07AR</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>



OPTION	Réf.
Lot de 4 Autocollants de tri sélectif pour CPB10A - 4 couleurs : bleu (papier) - vert (verre) - orange (plastique) - gris (organique)	<b>CPBKIT</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>
110	520 x 190 x 955	4.3	<b>CPB11P2</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>

## 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

 Expédition sous 48h



CPB05R1

CPB05R

Litres	mm	Kg	OUVERTURE PAR PÉDALE	OUVERTURE MANUELLE
			Réf.	Réf.
50	Ø 390 - H. 605	11	<b>CPB05R1</b>	<b>CPB05R</b>
90	Ø 450 - H. 685	18	<b>CPB09R1</b>	<b>CPB09R</b>



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	<b>CPB05RT</b>
Kit couvercle avec TVO pour poubelle CPB09R	<b>CPB09RT</b>

## 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	<b>CPB07C</b>
	470 x 435 x 700 avec poignée		
90	470 x 360 x 915 sans poignée	18	<b>CPB09C</b>
	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	<b>CPB60V</b>
120	460 x 420 x 930	24	<b>CPB120V</b>



## 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>
Poste bi-produit* non caréné	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/2</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>
Poste bi-produit* non caréné certifiée ACSE	270 x 75 x 370	8.5	<b>CNET02/2A</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>
Centrale bi-produit* carénée	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/2</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>
Centrale bi-produit* carénée certifiée ACSE	270 x 95 x 370	9	<b>CNET01/2A</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>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 15 m	<b>CNETC/2F</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>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2FA</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>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 20 m	<b>CNETC/2I</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>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur auto inox 20 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2IA</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>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur ABS 15 m	<b>CNETC/2P</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

Désignation	Réf.
Centrale monoproduit* carénée + enrouleur ABS 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/1PA</b>
Centrale bi-produit* carénée + enrouleur ABS 15 m certifiée ACSE	<b>CNETC/2PA</b>

\* Bidons et produits non fournis - Livrée avec pistolet

## Pièces détachées pour centrales de nettoyage

### >> Tuyau



Longueur (mètres)	Réf.
10	<b>4550CNET2120</b>
15	<b>4550CNET2121</b>
20	<b>4550CNET2122</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>
	2 raccords : <b>4550CNETBA02</b>

### >> Autres options

Désignation	Réf.
Kit extension (raccord)	<b>4550CNET2130</b>
Mitigeur thermostatique	<b>4550CNET2140</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	<b>CNET05FIRST</b>

OPTION	Réf.
Support pivotant	<b>4550CNET04S</b>

### >> 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	<b>CNET05</b>

OPTION	Réf.
Support pivotant	<b>4550CNET06S</b>

### >> 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	<b>CNET04</b>

OPTION	Réf.
Support pivotant	<b>4550CNET04S</b>

### >> 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	<b>CNETPIST</b>

## 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
2	Trappe de visite • Position sur la colonne à définir sur plan à la commande	350		600	LMCT-T
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
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
5	Fermeture sous face				LMCT-SF
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

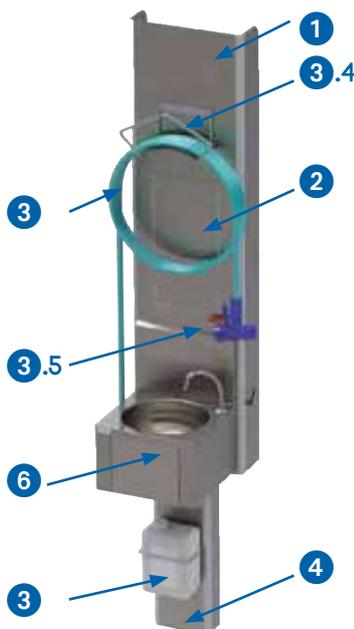


#### LMASW-CT :

= LMCT-1625 + LMCT-C + LMCT-SF  
+ LMASW

#### Exemple 2 : LMASB-CT

Colonne avec lave-mains LMASB + centrale intégrée

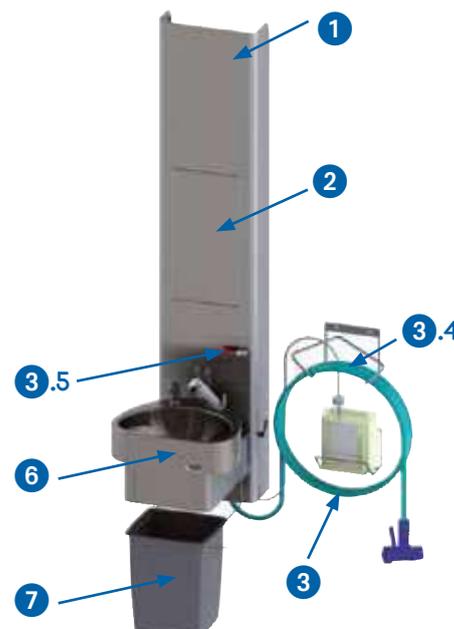


#### LMASB-CT :

= LMCT-1625 + LMCT-T + LMCT-CNET  
+ LMCT-C + LMASB

#### Exemple 3 : LMACE-CT

Colonne avec lave-mains LMACE + centrale intégrée



#### LMACE-CT :

= LMCT-1625 + LMCT-T + LMCT-CNET  
+ LMACE + LMPBP2

Livrées démontées - Photos non contractuelles

## ➤ Débarrassage - Laverie

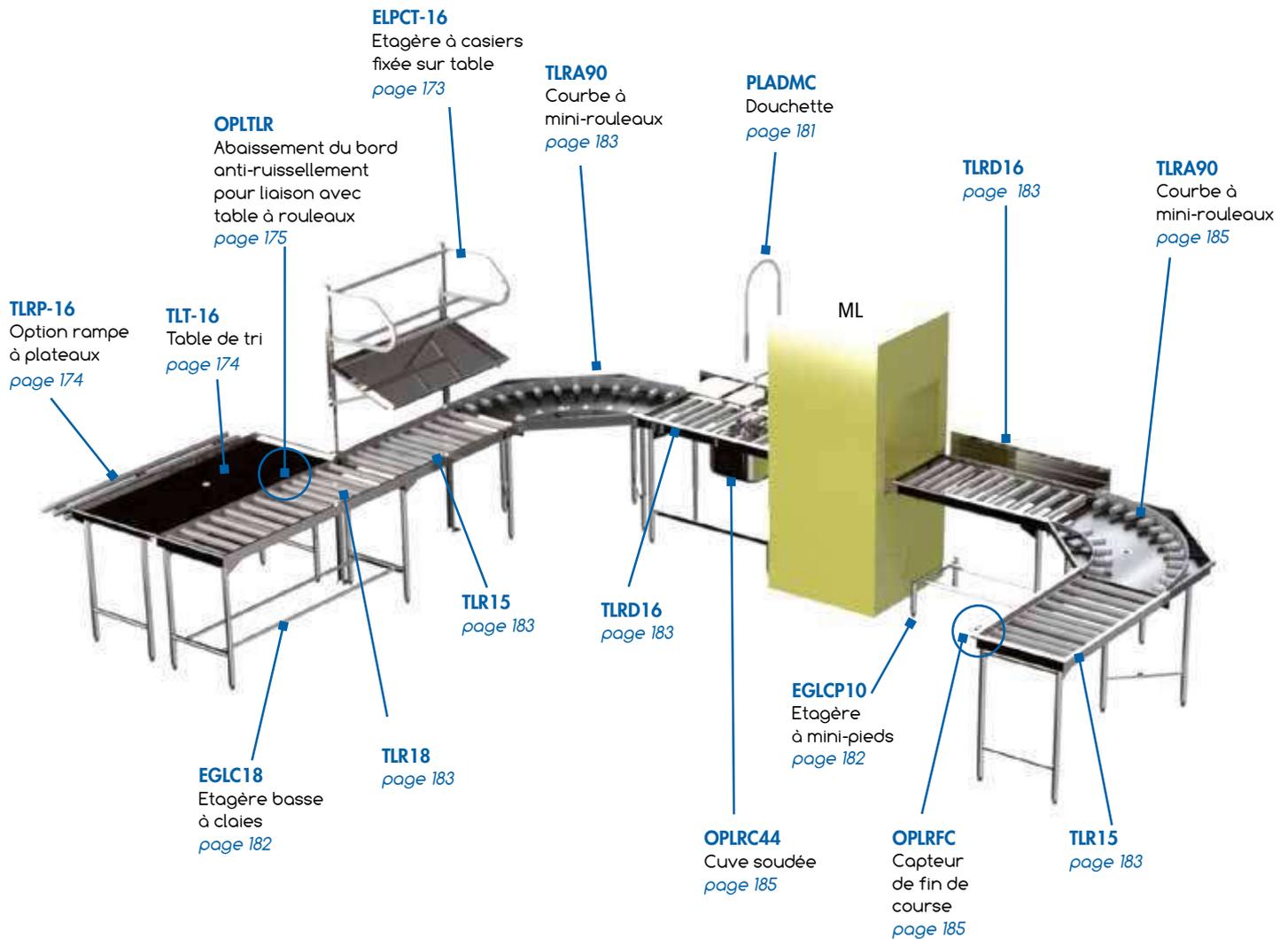


Scannez moi et téléchargez  
toutes les fiches techniques  
de la gamme !



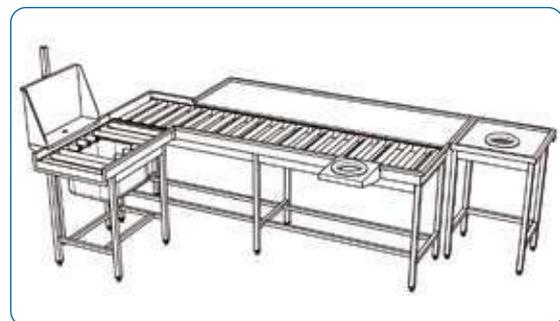
- P. 166-167 Meubles de débarrassage avec pesée intégrée
- P. 168 Récupain®
- P. 169 à 170 Meubles de débarrassage / Accessoires
- P. 172 Guichets de réception à alvéoles
- P. 173 Etagères à casiers
- P. 174 Table de débarrassage
- P. 175 Options tables de débarrassage
- P. 176 à 179 Tables de glissement
- 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...

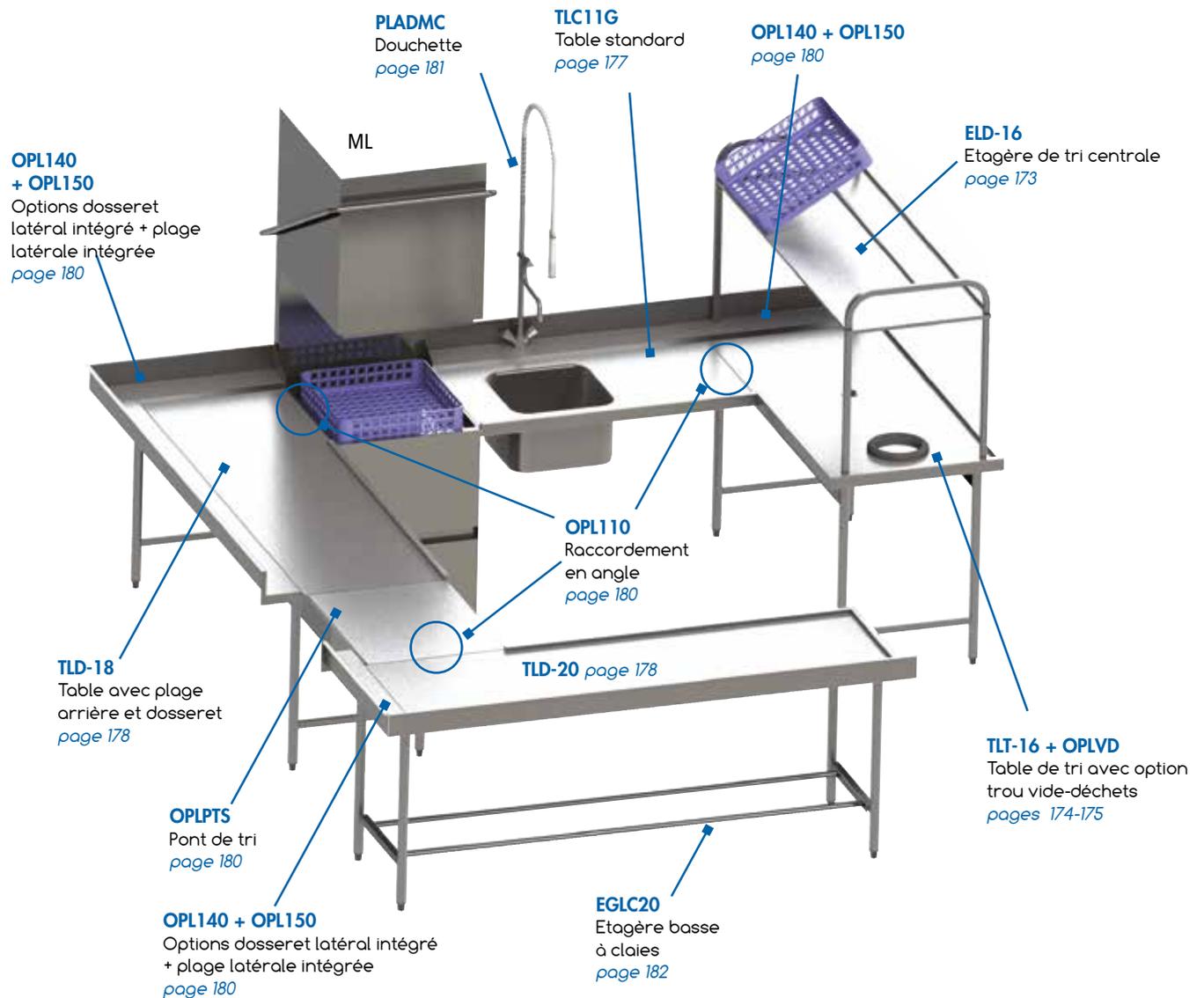


**VOTRE LAVERIE  
EST TRÈS SPÉCIFIQUE.  
CONFIEZ-NOUS VOS PROJETS !**

**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



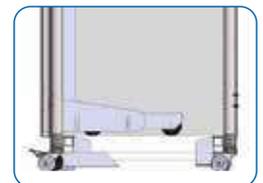
Ecran indiquant la quantité de nourriture jetée



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

- i 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)	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 1 porte, 1 TVO	600 x 600	63	MPEV1	55	MPEVK1



MPEV2

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm (hors rampe)	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 2 portes, 2 TVO	1200 x 600	75	MPEV2	64	MPEVK2



MPEV3

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm (hors rampe)	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 TVO	1600 x 600	94	MPEV3	81	MPEVK3



**PERSONNALISEZ VOTRE MEUBLE !**  
(MPEV3 + MLT3PERS)

OPTIONS	Réf.	
4 roulettes à double galets dont 2 à freins (ajouter RX à la fin de la réf.)	.../RX	
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)	.../X	
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
	pour 2 portes + 2 côtés	MLT2PERS
	pour 3 portes + 2 côtés	MLT3PERS
Balance supplémentaire avec son chariot à roulettes	pour MPEV hauteur 900	BALV1
	pour MPEV hauteur 720	BALVK1

# Récupain® : chariot de récupération du pain



- Chassis tubulaire carré de 25 mm soudé et tôlerie 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 dossieret inox
- Capacité 60 litres



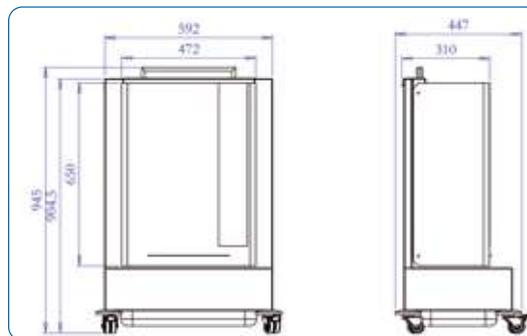
**Idéal pour lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les consommateurs et les enfants à la gestion des déchets**

**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>



**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 dossieret 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 GNI/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>
Meuble de pré-tri avec 2 trous vide-déchets et 2 poubelles CPB05R	1200 x 700	46.5	<b>TVP7122P*</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>
Meuble de pré-tri avec 3 trous vide-déchets et 3 poubelles CPB05R	1600 x 700	67	<b>TVP7163P*</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>
Meuble de pré-tri avec 4 trous vide-déchets et 4 poubelles CPB05R	2000 x 700	83.7	<b>TVP7204P*</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>

OPTIONS		Réf.
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)		.../X
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
	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



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

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 2 portes, 2 TVO	1200 x 700	44	MLT2	38	MLTK2



MLT3

Expédition sous 48h

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 3 portes, 3 TVO	1600 x 700	74	MLT3	47	MLTK3



MLT4 + option tri sélectif

Version adulte  
Hauteur 900 mm

Version enfant  
Hauteur 720 mm

Désignation	L x l mm	Kg	Réf.	Kg	Réf.
Meuble de pré-tri avec 4 portes, 4 TVO	2000 x 700	104	MLT4	57	MLTK4



MLTK3RX + MLT3PERS

PERSONNALISEZ VOTRE MEUBLE !

OPTIONS	Réf.	
4 roulettes inox dont 2 à freins (ajouter RX à la fin de la référence)	.../RX	
4 roulettes polyamide dont 2 à freins (ajouter RP à la fin de la réf.)	.../RP	
4 vérins inox (ajouter X à la fin de la référence)	.../X	
Fermeture du dossier arrière	TFD	
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT2	MLTRAMP2	
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT3	MLTRAMP3	
Plus-value pour rampe relevable pour meuble MLT4	MLTRAMP4	
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
	pour 3 portes + 2 côtés	MLT3PERS
	pour 4 portes + 2 côtés	MLT4PERS

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>
Poubelle inox ronde 90 litres	18	Ø 450 - H. 685	<b>CPB09R</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>
<i>Pour meuble version enfant :</i> Support sac poubelle pour MLTK		Ø 263 310 x 345 x 543	<b>CPBTK</b>

• Format A4 - Epaisseur 3 mm



SEMPEV002



SEMPEV003



SEMPEV004



SEMPEV005



SEMPEV006



SEMPEV001

Désignation	Réf.
Panneau affichage décor " Déchets plastiques "	<b>SEMPEV002</b>
Panneau affichage décor " Déchets verre/canettes "	<b>SEMPEV003</b>
Panneau affichage décor " Déchets papier/carton "	<b>SEMPEV004</b>
Panneau affichage décor " Déchets aluminium "	<b>SEMPEV005</b>
Panneau affichage décor " Déchets alimentaires "	<b>SEMPEV006</b>
Panneau affichage décor " Déchets alimentaires " + découpe pour l'affichage de la balance	<b>SEMPEV001</b>



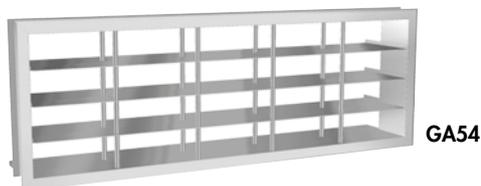
Option pour MLT : panneau livré avec U en inox (avec adhésif) pour accroche sur le dossier du MLT - Le U est amovible, permettant de changer facilement les visuels

## 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

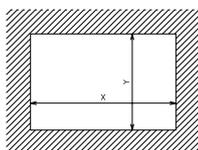
- 400 et de profondeur 400 mm
- Passage utile en hauteur par niveau : 165 mm
- Cornière de finition à fixer côté laverie



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>	53	<b>GA42</b>	64	<b>GA52</b>	74	<b>GA62</b>
3 alvéoles verticales	59	<b>GA33</b>	74	<b>GA43</b>	88	<b>GA53</b>	117	<b>GA63</b>
4 alvéoles verticales	74	<b>GA34</b>	93	<b>GA44</b>	108	<b>GA54</b>	120	<b>GA64</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)



>> 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	Réf.	Kg	Réf.
600 x 540	3.5	<b>ELC065</b>	6	<b>ELP065</b>	3.5	<b>ELPC065</b>
1100 x 540	4.8	<b>ELC115</b>	10	<b>ELP115</b>	7	<b>ELPC115</b>
1600 x 540	6	<b>ELC165</b>	13	<b>ELP165</b>	10	<b>ELPC165</b>
2100 x 540	7.2	<b>ELC215</b>	18	<b>ELP215</b>	14	<b>ELPC215</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	<b>ELCT-08</b>	15.5	<b>ELPT-08</b>	16	<b>ELPCT-08</b>
de 851 à 1050	12	<b>ELCT-10</b>	19	<b>ELPT-10</b>	20	<b>ELPCT-10</b>
de 1051 à 1250	14	<b>ELCT-12</b>	23	<b>ELPT-12</b>	24	<b>ELPCT-12</b>
de 1251 à 1450	16.5	<b>ELCT-14</b>	27	<b>ELPT-14</b>	28	<b>ELPCT-14</b>
de 1451 à 1650	19	<b>ELCT-16</b>	31	<b>ELPT-16</b>	33	<b>ELPCT-16</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	<b>ELCT-18</b>	35	<b>ELPT-18</b>	37	<b>ELPCT-18</b>
de 1851 à 2050	23.5	<b>ELCT-20</b>	38.5	<b>ELPT-20</b>	41	<b>ELPCT-20</b>
de 2051 à 2250	26	<b>ELCT-22</b>	42.5	<b>ELPT-22</b>	45	<b>ELPCT-22</b>
de 2251 à 2450	28.5	<b>ELCT-24</b>	46.5	<b>ELPT-24</b>	49	<b>ELPCT-24</b>
de 2451 à 2650	30.5	<b>ELCT-26</b>	50	<b>ELPT-26</b>	53	<b>ELPCT-26</b>
de 2651 à 2850	33	<b>ELCT-28</b>	54	<b>ELPT-28</b>	57	<b>ELPCT-28</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

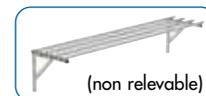
- Inox AISI 304L
- Dessus central : avec bord mouluré, pointe de diamant, bonde et siphon plastique

- 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 I. 600	OPTION RAMPE À PLATEAUX TUBE Ø 38 mm
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	Réf.	Réf.
de 600 à 850	2	<b>TLT-08</b>	<b>ELD-08</b>	<b>TLRP-08</b>
de 851 à 1050	2	<b>TLT-10</b>	<b>ELD-10</b>	<b>TLRP-10</b>
de 1051 à 1250	2	<b>TLT-12</b>	<b>ELD-12</b>	<b>TLRP-12</b>
de 1251 à 1450	2	<b>TLT-14</b>	<b>ELD-14</b>	<b>TLRP-14</b>
de 1451 à 1650	2	<b>TLT-16</b>	<b>ELD-16</b>	<b>TLRP-16</b>
de 1651 à 1850	2	<b>TLT-18</b>	<b>ELD-18</b>	<b>TLRP-18</b>
de 1851 à 2050	2	<b>TLT-20</b>	<b>ELD-20</b>	<b>TLRP-20</b>
de 2051 à 2250	2	<b>TLT-22</b>	<b>ELD-22</b>	<b>TLRP-22</b>
de 2251 à 2450	3	<b>TLT-24</b>	<b>ELD-24</b>	<b>TLRP-24</b>
de 2451 à 2650	3	<b>TLT-26</b>	<b>ELD-26</b>	<b>TLRP-26</b>
de 2651 à 2850	3	<b>TLT-28</b>	<b>ELD-28</b>	<b>TLRP-28</b>

## 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)



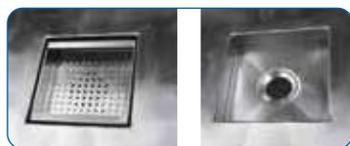
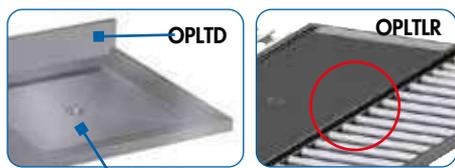
**i** 1 arceau piétement (H) = 2 pieds



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 I. 600	OPTION RAMPE À PLATEAUX TUBE Ø 38 mm
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.	Réf.	Réf.
de 600 à 850	2	<b>TLFT-08</b>	<b>ELD-08</b>	<b>TLRP-08</b>
de 851 à 1050	2	<b>TLFT-10</b>	<b>ELD-10</b>	<b>TLRP-10</b>
de 1051 à 1250	2	<b>TLFT-12</b>	<b>ELD-12</b>	<b>TLRP-12</b>
de 1251 à 1450	2	<b>TLFT-14</b>	<b>ELD-14</b>	<b>TLRP-14</b>
de 1451 à 1650	2	<b>TLFT-16</b>	<b>ELD-16</b>	<b>TLRP-16</b>
de 1651 à 1850	2	<b>TLFT-18</b>	<b>ELD-18</b>	<b>TLRP-18</b>
de 1851 à 2050	2	<b>TLFT-20</b>	<b>ELD-20</b>	<b>TLRP-20</b>
de 2051 à 2250	2	<b>TLFT-22</b>	<b>ELD-22</b>	<b>TLRP-22</b>
de 2251 à 2450	3	<b>TLFT-24</b>	<b>ELD-24</b>	<b>TLRP-24</b>
de 2451 à 2650	3	<b>TLFT-26</b>	<b>ELD-26</b>	<b>TLRP-26</b>
de 2651 à 2850	3	<b>TLFT-28</b>	<b>ELD-28</b>	<b>TLRP-28</b>

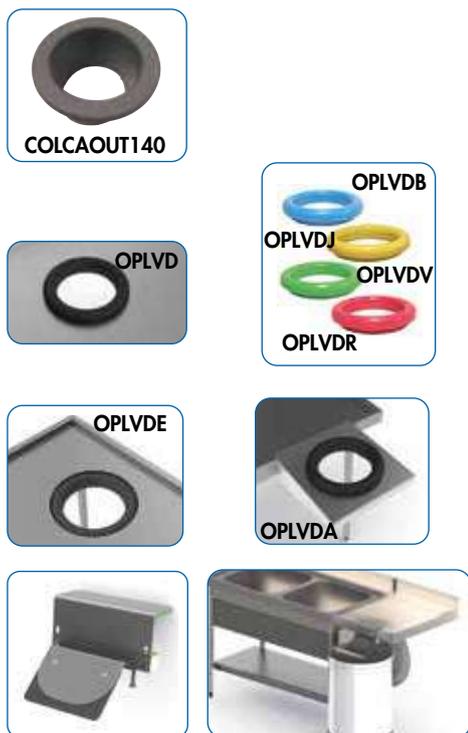
# Options pour tables de débarrasage sur mesure

## >> Options spéciales tables de débarrasage TLT - TLFT



Désignation	Réf.
Suppression de la pointe de diamant et de l'évacuation sur TLT	<b>OPLPD</b>
Dosseret arrière 100 x 20 mm, le ml	<b>OPLTD</b>
Décaissé avec pointe de diamant et bonde	pour 1 casier 500 x 500 mm <b>OPLTD1</b> pour 2 casiers 500 x 500 mm <b>OPLTD2</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 - Prévüe avec bonde standard 40/49 - Panier amovible par le dessus	<b>OPLTPD</b>
Goulotte à couverts sur table TLT	<b>OPLTGC</b>
Abaissement du bord anti-ruissellement sur la longueur pour liaison avec une table à rouleaux	<b>OPLTLR</b>
Crosse d'extrémité soudée pour rampe à plateaux Inox AISI 304L. Pour 1 extrémité de rampe.	<b>TLRP-C</b>
Crépine de fond de cuve	<b>OPCRE</b>
Plus-value 4 roulettes inox dont 2 à freins pour TLT (ajouter RX à la référence de la table)	.../RX
Plus-value 4 roulettes polyamide dont 2 à freins pour TLT (ajouter RP à la référence de la table)	.../RP

## >> 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>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 165 mm, encastrement Ø 200 mm	<b>OPLVD</b>
Bourrelet caoutchouc gris avec jupe, Ø int. 160 mm pour trou encastrement Ø 190 (vendu seul)	<b>COLCAOUT140</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc gris avec jupe, Ø int. 160 mm pour trou encastrement Ø 190	<b>OPLVDJUP</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>
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>
Couvercle inox pour trou vide-déchets saillant de Ø int. 165 mm	<b>OPLVDC</b>
Trou vide-déchets encastré, affleurant sur le dessus, avec bourrelet caoutchouc noir Ø int. 165 mm, encastrement Ø 200 mm	<b>OPLVDE</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>
Raclette/bavette caoutchouc fixée sur table pour vider les assiettes (poubelles en dessous)	<b>OPBAV</b>

### Ø int. 200 mm

Bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 200 mm pour trou encastrement Ø 235 (vendu seul)	<b>4060VD08</b>
Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 200 mm	<b>OPLVDG</b>
Couvercle inox pour trou vide-déchets de Ø int. 200 mm	<b>OPLVDGC</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>
Zone sèche pour trou vide-déchets (sans TVO - option TTVDC à ajouter si TVO)	<b>OPLZS</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.



Livrée 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)

Piétement robuste

Montage ultra facile par goujonnage

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.



Livrée 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



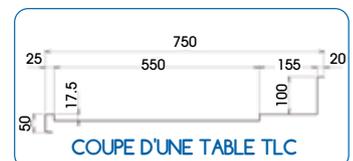
#### Sans TVO

Expédition sous 48h

Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Kg	ETAGÈRE BASSE AMOVIBLE POSÉE SUR 2 ARCEAUX PIÉTEMENT *		Prévoir 1 ARCEAU PIÉTEMENT SUPPLÉMENTAIRE
			REF. TABLE À GAUCHE DE LA MACHINE	REF. TABLE À DROITE DE LA MACHINE	
600	1	11	<b>TLC06D</b>	<b>TLC06G</b>	
1100	1	18.5	<b>TLC11D</b>	<b>TLC11G</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1600	1	25	<b>TLC16D</b>	<b>TLC16G</b>	<b>ENTL875NLR</b>
2100	2	32	<b>TLC21D</b>	<b>TLC21G</b>	<b>EGL21</b> / <b>EGLC21</b>

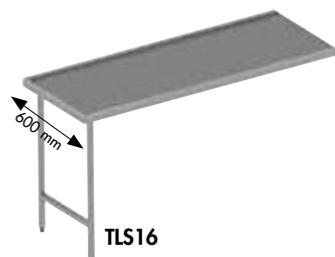
#### Avec TVO

Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Kg	REF. TABLE À GAUCHE DE LA MACHINE	REF. TABLE À DROITE DE LA MACHINE
1100	1	18.5	<b>TLV11D</b>	<b>TLV11G</b>
1600	1	25	<b>TLV16D</b>	<b>TLV16G</b>
2100	2	32	<b>TLV21D</b>	<b>TLV21G</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
				REF. TABLE	PLEINE	
600	1	7.5	<b>TLS06</b>			
1100	1	12	<b>TLS11</b>	<b>EGL11</b>	<b>EGLC11</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1600	1	17	<b>TLS16</b>	<b>EGL16</b>	<b>EGLC16</b>	<b>ENTL875NLR</b>
2100	2	22	<b>TLS21</b>	<b>EGL21</b>	<b>EGLC21</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

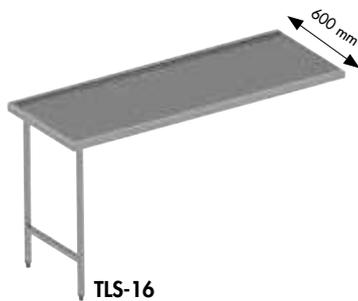
## Tables de glissement à pieds ronds démontables, sur mesure

• Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>èmes</sup>

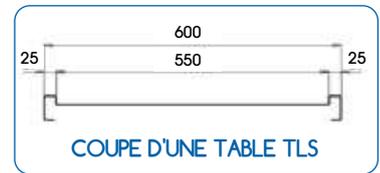
• Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables  
• Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm

• Dossieret 100 x 20 mm (sur TLD)  
• Hauteur de glissement : 875 mm

### >> Table simple sans dossieret ni plage arrière



ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm LARGEUR 600 MM		
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.
de 600 à 850	1	<b>TLS-08</b>
de 851 à 1050	1	<b>TLS-10</b>
de 1051 à 1250	1	<b>TLS-12</b>
de 1251 à 1450	1	<b>TLS-14</b>
de 1451 à 1650	1	<b>TLS-16</b>
de 1651 à 1850	2	<b>TLS-18</b>
de 1851 à 2050	2	<b>TLS-20</b>
de 2051 à 2250	2	<b>TLS-22</b>
de 2251 à 2450	3	<b>TLS-24</b>
de 2451 à 2650	3	<b>TLS-26</b>
de 2651 à 2850	3	<b>TLS-28</b>

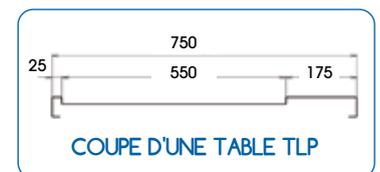


**i** À configurer selon votre implantation avec les options des pages 180-181

### >> Table avec plage arrière, sans dossieret



ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*		
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.
de 600 à 850	1	<b>TLP-08</b>
de 851 à 1050	1	<b>TLP-10</b>
de 1051 à 1250	1	<b>TLP-12</b>
de 1251 à 1450	1	<b>TLP-14</b>
de 1451 à 1650	1	<b>TLP-16</b>
de 1651 à 1850	2	<b>TLP-18</b>
de 1851 à 2050	2	<b>TLP-20</b>
de 2051 à 2250	2	<b>TLP-22</b>
de 2251 à 2450	3	<b>TLP-24</b>
de 2451 à 2650	3	<b>TLP-26</b>
de 2651 à 2850	3	<b>TLP-28</b>



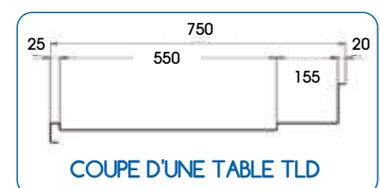
**i** 1 arceau piétement (H) = 2 pieds

\* Prix valables pour largeur jusque 800 mm maxi

### >> Table avec plage arrière et dossieret



ZONE DE GLISSEMENT : HT 875 mm Largeur 750 mm*		
Longueur mm	Nb d'arceaux piétements	Réf.
de 600 à 850	1	<b>TLD-08</b>
de 851 à 1050	1	<b>TLD-10</b>
de 1051 à 1250	1	<b>TLD-12</b>
de 1251 à 1450	1	<b>TLD-14</b>
de 1451 à 1650	1	<b>TLD-16</b>
de 1651 à 1850	2	<b>TLD-18</b>
de 1851 à 2050	2	<b>TLD-20</b>
de 2051 à 2250	2	<b>TLD-22</b>
de 2251 à 2450	3	<b>TLD-24</b>
de 2451 à 2650	3	<b>TLD-26</b>
de 2651 à 2850	3	<b>TLD-28</b>



**i** Fournir plan d'implantation à chaque commande + marque de votre machine à laver

\* 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
de 851 à 1050	1	TLFS-10
de 1051 à 1250	1	TLFS-12
de 1251 à 1450	2	TLFS-14
de 1451 à 1650	2	TLFS-16
de 1651 à 1850	2	TLFS-18
de 1851 à 2050	2	TLFS-20
de 2051 à 2250	2	TLFS-22
de 2251 à 2450	3	TLFS-24
de 2451 à 2650	3	TLFS-26
de 2651 à 2850	3	TLFS-28



COUPE D'UNE TABLE TLFS

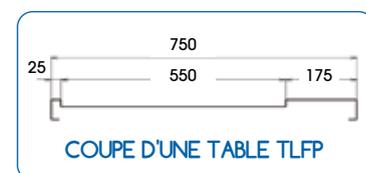
**i** À configurer selon  
votre implantation  
avec les options des  
pages 180-181

### >> 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
de 851 à 1050	1	TLFP-10
de 1051 à 1250	1	TLFP-12
de 1251 à 1450	2	TLFP-14
de 1451 à 1650	2	TLFP-16
de 1651 à 1850	2	TLFP-18
de 1851 à 2050	2	TLFP-20
de 2051 à 2250	2	TLFP-22
de 2251 à 2450	3	TLFP-24
de 2451 à 2650	3	TLFP-26
de 2651 à 2850	3	TLFP-28



COUPE D'UNE TABLE TLFP

**i** 1 arceau piétement  
(H)  
= 2 pieds

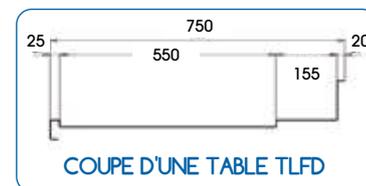
\* Prix valables pour largeur jusque 800 mm maxi

### >> 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
de 851 à 1050	1	TLFD-10
de 1051 à 1250	1	TLFD-12
de 1251 à 1450	2	TLFD-14
de 1451 à 1650	2	TLFD-16
de 1651 à 1850	2	TLFD-18
de 1851 à 2050	2	TLFD-20
de 2051 à 2250	2	TLFD-22
de 2251 à 2450	3	TLFD-24
de 2451 à 2650	3	TLFD-26
de 2651 à 2850	3	TLFD-28



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

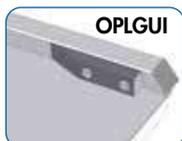
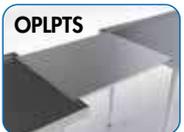
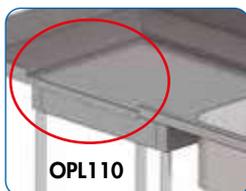
## Options pour tables de laverie sur mesure

### >> 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>OPLGD44</b>	<b>OPLPA44</b>	
500 x 400	250	<b>OPLC54</b>	<b>OPLGD54</b>	<b>OPLPA54</b>	
500 x 500	300	<b>OPLC55</b>	<b>OPLGD55</b>	<b>OPLPA55</b>	<b>OPLGP55</b>
600 x 450	300	<b>OPLC64</b>	<b>OPLGD645</b>	<b>OPLPA64</b>	<b>OPLGP64</b>

### >> Raccordement en angle, dossieret latéral, plage latérale, pont de tri, ...



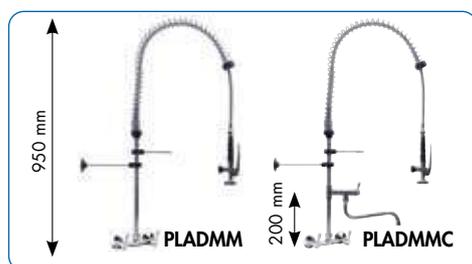
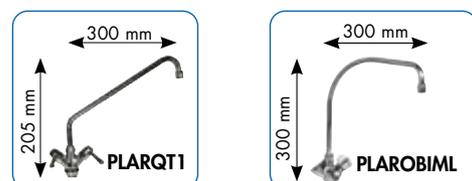
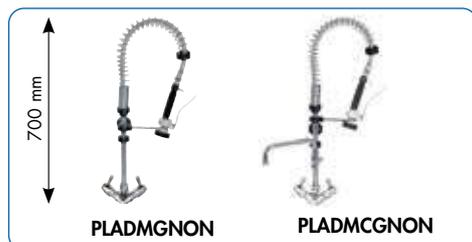
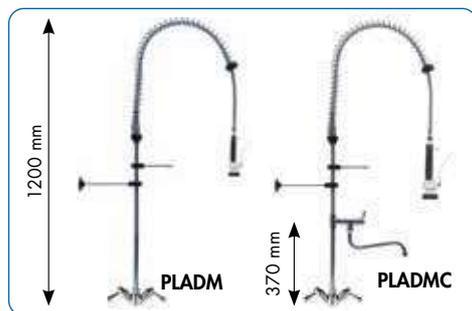
Désignation	Réf.	
Raccordement en angle entre 2 tables de laverie (raccordement en façade sur table ou sur machine à laver)	<b>OPL110</b>	
Accrochage machine autre que le standard Sofinor Préciser votre type de machine	<b>OPL100</b>	
Hauteur de glissement autre que le standard Sofinor Préciser la hauteur ou votre type de machine	<b>OPL120</b>	
Raccordement latéral sur table (création de linéaire)	<b>OPL130</b>	
Plage latérale intégrée	<b>OPL150</b>	
Dossieret latéral intégré de 100 x 20 mm pour table longueur maxi 2700 mm	<b>OPL140</b>	
Dossieret arrière grande hauteur, le ml	hauteur 200 mm, le ml	<b>OPLDA20</b>
	hauteur 300 mm, le ml	<b>OPLDA30</b>
Pont de tri en inox AISI 304L, 700 x 500	simple, à poser	<b>OPLPTS</b>
	relevable	<b>OPLPTR</b>
Pont de tri basculant rabattable 700 x 500 mm, épaisseur 40 mm	<b>OPLPTB</b>	
2 pièces de guidage en polyéthylène pour rétrécissement de la zone de glissement de 550 à 510mm	<b>OPLGUI</b>	
4 <sup>ème</sup> bord anti-ruissellement pour table TLS-TLP-TLD	<b>OPLBA</b>	
2 vérins inox (ajouter X à la référence de la table) (pour table à 2 pieds)	.../X	
4 vérins inox (ajouter X à la référence de la table) (pour table à 4 pieds)	.../X	



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 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>
	Avec robinet de puisage à bec orientable  <b>PLADMC</b>
<b>Douchette mélangeuses modèle " Mignon "</b> Hauteur 700 mm  Idéale pour passer sous les meubles muraux	Sans robinet de puisage  <b>PLADMGNON</b>
	Avec robinet de puisage à bec orientable  <b>PLADMCGNON</b>
<b>Robinet 1/4 de tour : Monotrou - Col de cygne pivotant de 300 mm</b>	<b>PLARQT1</b>
<b>Robinet mélangeur : Monotrou</b>	<b>PLAROBIML</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</b>
	Avec robinet de pui- sage à bec orientable  <b>PLADMMC</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>
	Bec orientable par le dessus  <b>PLARMQT3</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</b>
	Hauteur 230 mm <b>POPTUB23</b>
	Hauteur 280 mm <b>POPTUB28</b>
	Hauteur 350 mm <b>POPTUB35</b>
	Hauteur 430 mm <b>POPTUB43</b>
<b>Siphon Laiton chromé</b>	<b>PLASIPHLA</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</b>
<b>Perçage mono/bi-trou (préciser Ø et position)</b>	<b>OPLP</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 piétement supplémentaire pour faire tenir l'étagère basse

Pour table lisse ou à rouleaux longueur :	Nombre d'arceaux piétements 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>	2.2	<b>EGLC10</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1051 à 1150	1	4.8	<b>EGL11</b>	2.4	<b>EGLC11</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1151 à 1250	1	5.2	<b>EGL12</b>	2.6	<b>EGLC12</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1251 à 1350	1	5.6	<b>EGL13</b>	2.8	<b>EGLC13</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1351 à 1450	1	6	<b>EGL14</b>	3	<b>EGLC14</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1451 à 1550	1	6.4	<b>EGL15</b>	3.2	<b>EGLC15</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1551 à 1650	1	6.8	<b>EGL16</b>	3.4	<b>EGLC16</b>	<b>ENTL875NLR</b>
1651 à 1750	2	7.2	<b>EGL17</b>	3.6	<b>EGLC17</b>	* nécessaire uniquement pour les tables à 1 arceau piétement
1751 à 1850	2	7.6	<b>EGL18</b>	3.8	<b>EGLC18</b>	
1851 à 1950	2	8	<b>EGL19</b>	4	<b>EGLC19</b>	
1951 à 2050	2	8.4	<b>EGL20</b>	4.2	<b>EGLC20</b>	
2051 à 2150	2	8.8	<b>EGL21</b>	4.4	<b>EGLC21</b>	
2151 à 2250	2	9.2	<b>EGL22</b>	4.6	<b>EGLC22</b>	
2251 à 2350	3	9.6	<b>EGL23</b>	4.8	<b>EGLC23</b>	
2351 à 2450	3	10	<b>EGL24</b>	5	<b>EGLC24</b>	
2451 à 2550	3	10.4	<b>EGL25</b>	5.2	<b>EGLC25</b>	
2551 à 2650	3	10.8	<b>EGL26</b>	5.4	<b>EGLC26</b>	
2651 à 2750	3	11.2	<b>EGL27</b>	5.6	<b>EGLC27</b>	

### >> 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>
1451 à 1650	11.5	<b>EGLF-16</b>
1651 à 1850	13	<b>EGLF-18</b>
1851 à 2050	14.5	<b>EGLF-20</b>
2051 à 2250	16	<b>EGLF-22</b>
2251 à 2450	17.5	<b>EGLF-24</b>
2451 à 2650	19	<b>EGLF-26</b>
2651 à 2850	20.5	<b>EGLF-28</b>

## Etagères basses à 2 mini-pieds

- Inox AISI 304L, épaisseur 15/10°
- Passage sous étagère : 200 mm
- Amovible



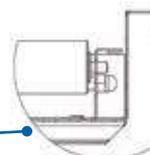
Longueur étagère mm	PLEINE À PIEDS RONDS		À CLAIES À PIEDS RONDS	
	Kg	Réf.	Kg	Réf.
412	4	<b>EGLP05</b>	3	<b>EGLCP05</b>
912	8	<b>EGLP10</b>	7	<b>EGLCP10</b>

Kg	Réf.	Kg	Réf.
4	<b>EGLFP05</b>	3	<b>EGLCFP05</b>
8	<b>EGLFP10</b>	7	<b>EGLCFP10</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

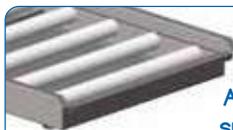


**+** Plis écrasés = sécurité accrue



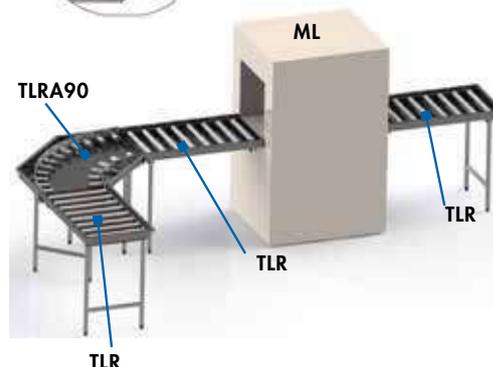
**ACCROCHAGE STANDARD TABLE À ROULEAUX**

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

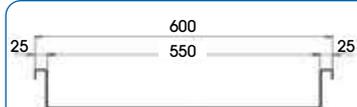


TLR

### >> Table simple sans dossier ni plage arrière



TLR19



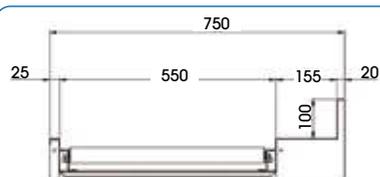
**COUPE D'UNE TABLE TLR**

Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.
1050	1	23.7	<b>TLR10</b>
1150	1	26	<b>TLR11</b>
1250	1	28.5	<b>TLR12</b>
1350	1	30	<b>TLR13</b>
1450	1	33	<b>TLR14</b>
1550	1	35	<b>TLR15</b>
1650	1	38	<b>TLR16</b>
1750	2	40	<b>TLR17</b>
1850	2	42	<b>TLR18</b>
1950	2	44.5	<b>TLR19</b>
2050	2	47	<b>TLR20</b>
2150	2	49	<b>TLR21</b>
2250	2	52	<b>TLR22</b>
2350	3	54	<b>TLR23</b>
2450	3	57	<b>TLR24</b>
2550	3	59	<b>TLR25</b>
2650	3	61	<b>TLR26</b>
2750	3	70	<b>TLR27</b>
2850	3	91	<b>TLR28</b>
2950	3	93	<b>TLR29</b>

### >> Table avec dossier et plage arrière



TLRD16



**COUPE D'UNE TABLE TLRD**

Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.
1050	1	28	<b>TLRD10</b>
1150	1	32	<b>TLRD11</b>
1250	1	34	<b>TLRD12</b>
1350	1	35	<b>TLRD13</b>
1450	1	37	<b>TLRD14</b>
1550	1	38	<b>TLRD15</b>
1650	1	43	<b>TLRD16</b>
1750	2	48	<b>TLRD17</b>
1850	2	49	<b>TLRD18</b>
1950	2	51	<b>TLRD19</b>
2050	2	53	<b>TLRD20</b>
2150	2	57	<b>TLRD21</b>
2250	2	59	<b>TLRD22</b>
2350	3	63	<b>TLRD23</b>
2450	3	65	<b>TLRD24</b>
2550	3	67	<b>TLRD25</b>
2650	3	71	<b>TLRD26</b>
2750	3	73	<b>TLRD27</b>
2850	3	91	<b>TLRD28</b>
2950	3	93	<b>TLRD29</b>



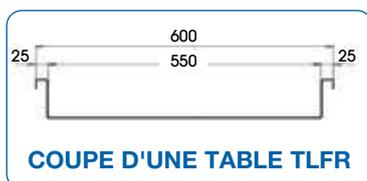
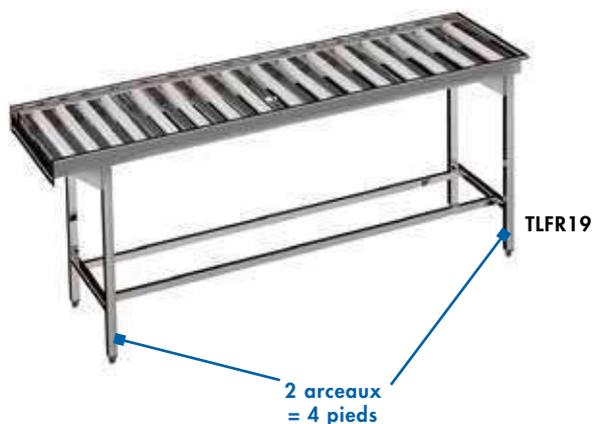
Longueur intermédiaire, prendre le prix de la longueur supérieure  
1 arceau piétement (H) = 2 pieds

## Tables droites à rouleaux à pieds carrés soudés

Idem tables à pieds ronds démontables sauf :

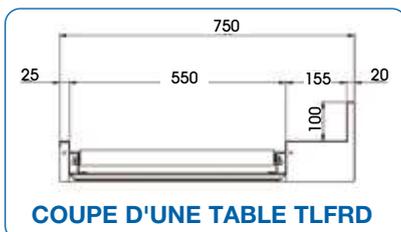
- Pieds carrés soudés 35 x 35 avec traverses soudées 30 x 30 en partie basse, espacées de 270 mm pour rangement des paniers sous la table, à partir des tables à 4 pieds (2 arceaux)

### >> Table simple sans dossier ni plage arrière



Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.
1050	1	32	<b>TLFR10</b>
1150	1	35	<b>TLFR11</b>
1250	1	38	<b>TLFR12</b>
1350	2	41	<b>TLFR13</b>
1450	2	44	<b>TLFR14</b>
1550	2	48	<b>TLFR15</b>
1650	2	51	<b>TLFR16</b>
1750	2	54	<b>TLFR17</b>
1850	2	57	<b>TLFR18</b>
1950	2	60	<b>TLFR19</b>
2050	2	64	<b>TLFR20</b>
2150	2	67	<b>TLFR21</b>
2250	2	70	<b>TLFR22</b>
2350	3	73	<b>TLFR23</b>
2450	3	76	<b>TLFR24</b>
2550	3	79	<b>TLFR25</b>
2650	3	83	<b>TLFR26</b>
2750	3	86	<b>TLFR27</b>
2850	3	89	<b>TLFR28</b>
2950	3	91	<b>TLFR29</b>

### >> Table avec dossier et plage arrière



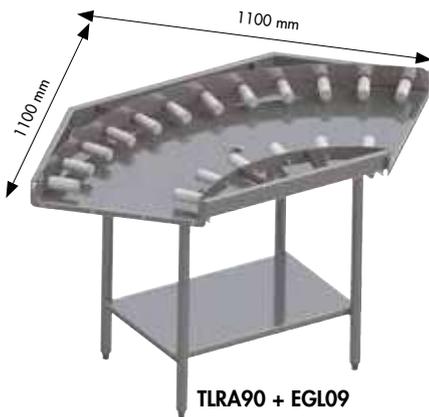
Longueur mm	Nombre d'arceaux	Kg	Réf.
1050	1	29	<b>TLFRD10</b>
1150	1	33	<b>TLFRD11</b>
1250	1	35	<b>TLFRD12</b>
1350	2	43	<b>TLFRD13</b>
1450	2	45	<b>TLFRD14</b>
1550	2	47	<b>TLFRD15</b>
1650	2	51	<b>TLFRD16</b>
1750	2	53	<b>TLFRD17</b>
1850	2	55	<b>TLFRD18</b>
1950	2	57	<b>TLFRD19</b>
2050	2	59	<b>TLFRD20</b>
2150	2	64	<b>TLFRD21</b>
2250	2	66	<b>TLFRD22</b>
2350	3	72	<b>TLFRD23</b>
2450	3	73	<b>TLFRD24</b>
2550	3	75	<b>TLFRD25</b>
2650	3	80	<b>TLFRD26</b>
2750	3	82	<b>TLFRD27</b>
2850	3	101	<b>TLFRD28</b>
2950	3	103	<b>TLFRD29</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>
Option étagère basse amovible	pleine	4 <b>EGL09</b>
	à claies	2 <b>EGLC09</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>
Option étagère basse pleine	6.5	<b>EGLF09</b>
Etagère basse à claies : incluses par le biais des traverses basses longitudinales		<b>inclus</b>

## Options spéciales pour tables à rouleaux



**OPLRC44**



**OPLRMAD + PLADMC**



**OPLRJL**



**OPLTPD**



Désignation	Réf.	
Raccordement en angle entre 2 tables de laverie (raccordement en façade sur table ou sur machine à laver)	<b>OPL110</b>	
Raccordement latéral sur table (création de linéaire)	<b>OPL130</b>	
Accrochage spécifique pour table à rouleaux sur machine à capot : accrochage intérieur par « U » soudé	<b>OPLRCAPO</b>	
Plus-value pour 1 rouleau inox Ø 40 lg 500 mm (prix unitaire)	<b>OPLRRI</b>	
Cuve soudée avec bonde, tube surverse simple et siphon PVC (petits rouleaux pvc Ø 40 lg105 mm)	400x400 ht 250	<b>OPLRC44</b>
	500x400 ht 250	<b>OPLRC54</b>
Trou vide déchets amovible à fixer sur bord anti-ruissellement avant de la table, avec bourrelet caoutchouc Øint. 165 mm	<b>OPLVDAR</b>	
Dosseret arrière rapporté de 300 x 20 avec plage pour douchette avec mât de maintien à fixer au sol	<b>OPLRMAD</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>	
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>OPLRJL</b>	
Arceau piétement en H supplémentaire pour table à rouleaux	<b>ENTL875NRR</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>	
Crépine de fond de cuve	<b>OPCRE</b>	
Option étagère basse : idem tables de glissement, voir page 182		



**OPCRE**

## 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

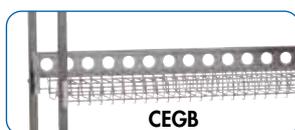
température : -20°C à +60°C

- Livré démonté (visserie fournie)



CEG3 + 1 CEGB

CEG4



CEGB

### >> 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>

### >> 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>

(le 4 niveaux peut se transformer en 3 niveaux en ne montant pas le dernier niveau)

OPTION	Réf.
Barre amovible anti-chute (prévoir 1 barre par niveau)	<b>CEGB</b>



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)



CECV24

### >> 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**

**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>

**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>
Chariot à roulettes inox	635 x 605 x 1700	25	<b>CECH61X</b>

## ➤ Coupeuses à pains



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

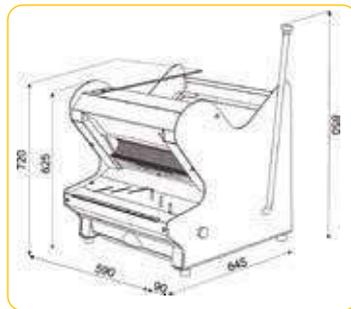


P. 188 Coupeuses de table  
P. 189-190 Gammes semi-automatiques  
et automatiques  
P. 190 Options

## 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>
Monophasé 220 V	490 W	105	<b>BY45T2</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>

 Options page 190

## Gamme *Byzance*

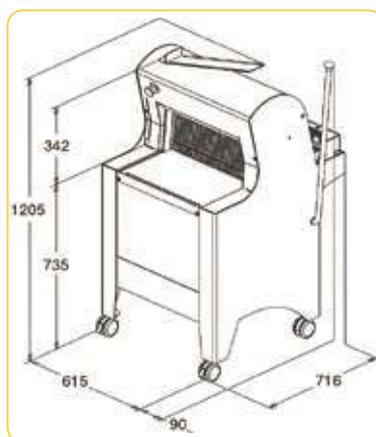
- Bâti : couleur blanc (RAL 9010), autres couleurs sur demande avec plus-value
- Chargement du pain : par l'arrière
- Largeur de coupe : 450 mm
- Epaisseur de tranches : 11 mm en standard (autres épaisseurs possibles : 9 ou 13 mm à préciser à la commande, avec délai de 8 semaines)
- Hauteur maxi des 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)



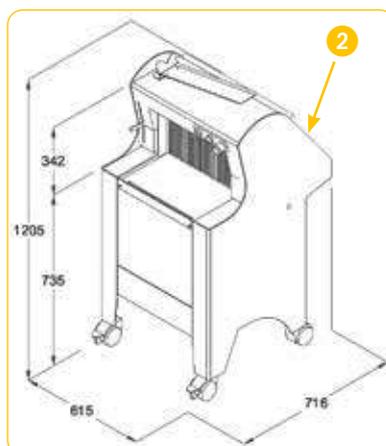
 **Expédition sous 48h**

Désignation	Puissance	Kg	Réf.
Triphase 380 V	550 W	131	<b>BY45*</b>
Monophasé 230 V	550 W	131	<b>BY45(2)</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>
Monophasé 230 V	550 W	131	<b>BY45A(2)</b>



**Options page 190**

## Gamme *Aissance*

- 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



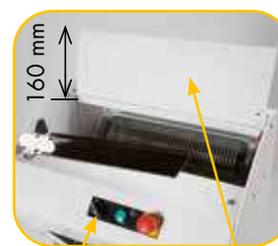
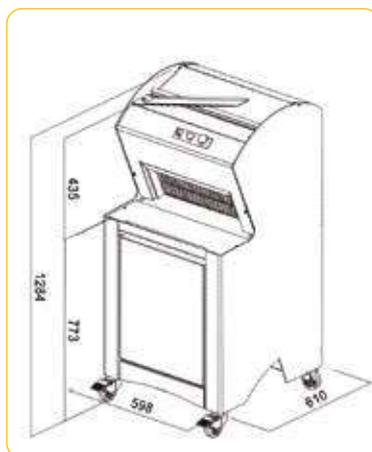
Carter amovible : facilite le changement de lames et la maintenance  
Cadre non apparent = sécurité accrue

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

Désignation	Puissance	Kg	Réf.
Triphase 380 V	490 W	150	<b>BYF45A</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>
Plus-value couleur spéciale gamme RAL (délai 9 semaines)	

## ➤ 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.

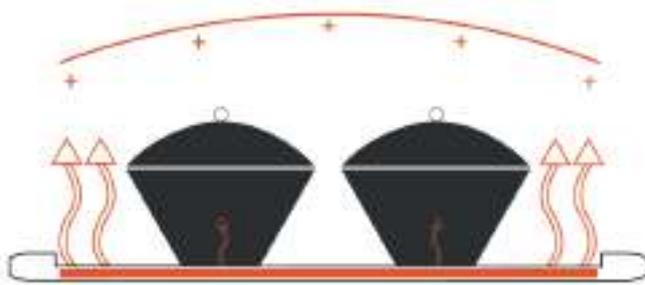


Scannez moi pour  
la vidéo de  
démonstration !



## 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 garantit 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.

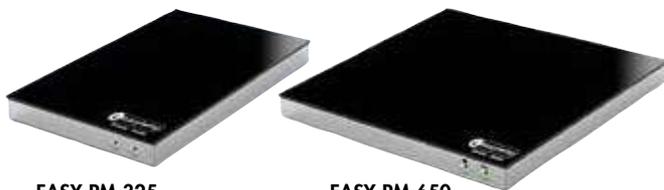


- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)

- 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>
Plaque à poser GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	<b>EASY-PM-650</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>
Plaque à encastrer GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	<b>EASY-PE-650</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>
Support bac GN2/1 *		<b>EASY-SUP-650100</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>

### >> 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>

### >> 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>

### >> 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>

### >> 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>



**Pensez au tuyau flexible pour raccordement arrivée gaz (NF)**



3080RG123

OPTIONS	Réf.
TUBOGAZ Lg : 1 m - Ø 15/21	<b>2085GX1210</b>
Réducteur de grille supplémentaire	<b>3080RG123</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>
Pour réchaud 3 feux	956 x 430 x 700	15	<b>RGTR3</b>
Pour réchaud 4 feux	756 x 730 x 700	15	<b>RGTR4</b>
Pour réchaud 2 feux snack	356 x 730 x 700	11	<b>RGTR2S</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>
Pour réchaud 3 feux 1 demi-étagère intérieure	900 x 490 x 732	32	<b>MR2P9</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>

## 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>

### >> 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>

### >> 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>
860 x 750 x 560	400	6.5	48.5	<b>FX46HP3</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>GV3L</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>
Modèle double	480 x 650	660 x 540 x 220	400 V 50-60 Hz	6	40.6	<b>GVP6E</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>
Modèle double	2/6	452 x 274 x 403	3	11.7	<b>GT2</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>

### >> 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>

### >> 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>

## 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>
Pour BMA2V	664 x 504 x 570	8	<b>BMATT2</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>



**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>

### >> 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>



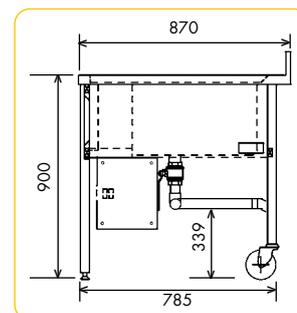
**BMACH3**

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>

## 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 minuteriers	Avec minuteriers
				Réf.	Réf.
2 bacs	810 x 870 x 900	2 x 9	66	<b>BMCN02</b>	<b>BMCN02M</b>

### >> Cuiseur à pâtes 3 bacs



BMCN03

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Sans minuteriers	Avec minuteriers
				Réf.	Réf.
3 bacs	1215 x 870 x 900	3 x 9	103	<b>BMCN03</b>	<b>BMCN03M</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>
Panier GNI/3 - Rectangulaire	290 x 165 x 230	<b>4510BMC020</b>
Panier GNI/2 - Rectangulaire	290 x 240 x 230	<b>4510BMC030</b>

## Friteuses électriques de table

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible
- indépendant
- Thermostat de 50 à 190°C

### >> Sans robinet de vidange



 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>
210 x 235 x 100	8	270 x 420 x 300	230 V 50-60 Hz	3,4	6.7	<b>FED08</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>

### >> Avec robinet de vidange



 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>
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>


 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>

## 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>	

## 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>
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>


 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>
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>

## 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.
2 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	2,20	57	<b>ITVKH02</b>
3 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	3,15	76	<b>ITVKH03</b>
4 GN 1/1 - 230 V/50 Hz	1410 x 775 x 585	4,00	98	<b>ITVKH04</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.
2 GN 1/1 (plateau 53 x 65) - 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	0,33	75	<b>ITVKC02</b>
3 GN 1/1 (plateau 53 x 97) - 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	0,48	97	<b>ITVKC03</b>

### >> Soubassement à roulettes



Désignation	L x P x H mm	Réf.
Hauteur 700 mm pour vitrine 2 bacs	690 x 640 x 700	<b>ITPVK2-270</b>
Hauteur 700 mm pour vitrine 3 bacs	1020 x 640 x 700	<b>ITPVK3-270</b>
Hauteur 700 mm pour vitrine 4 bacs	1350 x 640 x 700	<b>ITPVK4-270</b>

# Bacs gastronormes et couvercles

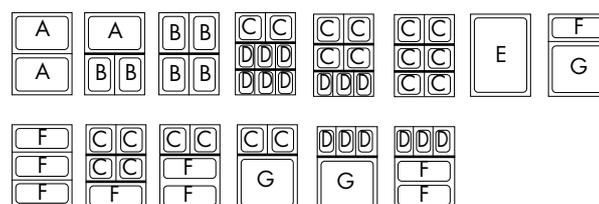
• En inox AISI 304L



Repère	Désignation	Dimensions mm	Prof. mm	Contenance litres	Réf.
A	Bac gastro 1/2	325 x 265	100	6,5	<b>451012100</b>
	Couvercle 1/2 inox				<b>451012C</b>
	Couvercle 1/2 plastique transparent				<b>450912C</b>
B	Bac gastro 1/4	265 x 163	150	4	<b>451014150</b>
	Couvercle 1/4 inox				<b>451014C</b>
	Couvercle 1/4 plastique transparent				<b>450914C</b>
C	Bac gastro 1/6	175 x 162	150	2,4	<b>451016150</b>
	Couvercle 1/6 inox				<b>451016C</b>
	Couvercle 1/6 plastique transparent				<b>450916C</b>
D	Bac gastro 1/9	108 x 176	100	0,9	<b>451019100</b>
	Couvercle 1/9 inox				<b>451019C</b>
	Couvercle 1/9 plastique transparent				<b>450919C</b>
E	Bac gastro 1/1	530 x 325	150	21	<b>451011150</b>
	Bac gastro 1/1	530 x 325	100	14	<b>451011100</b>
	Couvercle 1/1 inox				<b>451011C</b>
	Couvercle 1/1 plastique transparent				<b>450911C</b>
F	Bac gastro 1/3	325 x 175	150	5,7	<b>451013150</b>
	Couvercle 1/3 inox				<b>451013C</b>
	Couvercle 1/3 plastique transparent				<b>450913C</b>
G	Bac gastro 2/3	354 x 325	150	13,5	<b>451023150</b>
	Couvercle 2/3 inox				<b>451023C</b>
— Entreise					<b>ETBM141</b>



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 :

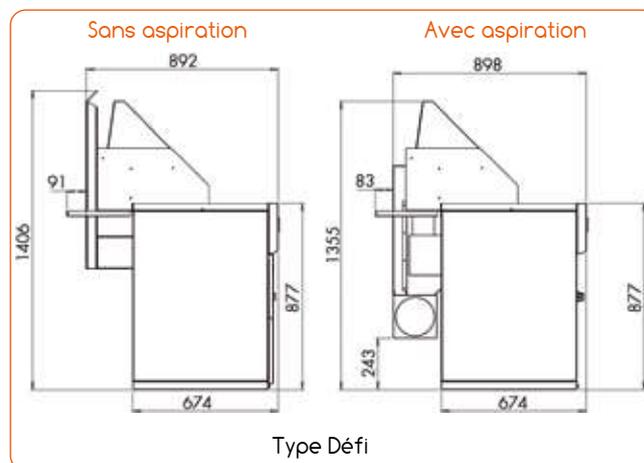
#### "Version équipée" : AV

- 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		Gaz Propane	Gaz naturel
	L x l mm	Kg	Réf.	Réf.
Friteuse Défi 1 cuve	580 x 983	92	<b>FGA1GP</b>	<b>FGA1GN</b>



FGA2GP

## &gt;&gt; 2 cuves

 Expédition sous 48h

Désignation	Hauteur 1410		Gaz Propane	Gaz naturel
	L x l mm	Kg	Réf.	Réf.
Friteuse Défi 2 cuves	1120 x 983	162	<b>FGA2GP</b>	<b>FGA2GN</b>
Friteuse Défi 2 cuves avec aspiration	1120 x 983	165	<b>FGA2AVGP</b>	<b>FGA2AVGN</b>



FGA3GP

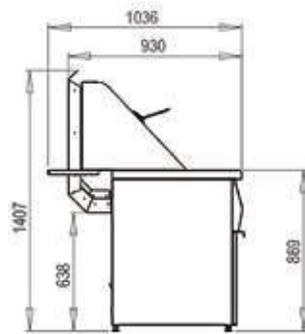
## &gt;&gt; 3 cuves

Désignation	Hauteur 1410		Gaz Propane	Gaz naturel
	L x l mm	Kg	Réf.	Réf.
Friteuse Défi 3 cuves	1660 x 983	232	<b>FGA3GP</b>	<b>FGA3GN</b>
Friteuse Défi 3 cuves avec aspiration	1660 x 983	235	<b>FGA3AVGP</b>	<b>FGA3AVGN</b>

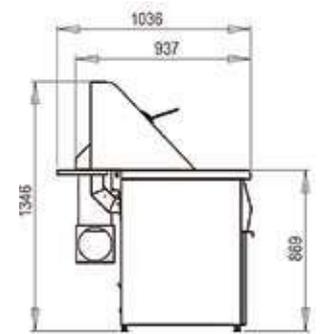
# Type **SANTANA** CE

- 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	Gaz naturel
			Réf.	Réf.
1 cuve ronde	580 x 1036 x 1407	95	<b>FGS1P</b>	<b>FGS1N</b>
2 cuves rondes	1120 x 1036 x 1407	190	<b>FGS2P</b>	<b>FGS2N</b>
2 cuves rondes avec aspiration	1120 x 1036 x 1346	193	<b>FGS2VP</b>	<b>FGS2VN</b>
3 cuves rondes	1660 x 1036 x 1407	280	<b>FGS3P</b>	<b>FGS3N</b>
3 cuves rondes avec aspiration	1660 x 1036 x 1346	284	<b>FGS3VP</b>	<b>FGS3VN</b>
4 cuves rondes	2200 x 1036 x 1407	380	<b>FGS4P</b>	<b>FGS4N</b>
4 cuves rondes avec aspiration	2200 x 1036 x 1346	385	<b>FGS4VP</b>	<b>FGS4VN</b>
5 cuves rondes	2740 x 1036 x 1407	480	<b>FGS5P</b>	<b>FGS5N</b>
5 cuves rondes avec aspiration	2740 x 1036 x 1346	485	<b>FGS5VP</b>	<b>FGS5VN</b>

## >> Avec cuves rondes + 1 cuve carrée



Désignation	L x l x H mm	Kg	Gaz Propane	Gaz naturel
			Réf.	Réf.
1 cuve ronde et 1 cuve carrée	1120 x 1036 x 1407	190	<b>FGS1CP</b>	<b>FGS1CN</b>
1 cuve ronde et 1 cuve carrée / avec aspiration	1120 x 1036 x 1346	195	<b>FGS1CVP</b>	<b>FGS1CVN</b>
2 cuves rondes et 1 cuve carrée	1660 x 1036 x 1407	280	<b>FGS2CP</b>	<b>FGS2CN</b>
2 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	1660 x 1036 x 1346	284	<b>FGS2CVP</b>	<b>FGS2CVN</b>
3 cuves rondes et 1 cuve carrée	2200 x 1036 x 1407	380	<b>FGS3CP</b>	<b>FGS3CN</b>
3 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	2200 x 1036 x 1346	385	<b>FGS3CVP</b>	<b>FGS3CVN</b>
4 cuves rondes et 1 cuve carrée	2740 x 1036 x 1407	480	<b>FGS4CP</b>	<b>FGS4CN</b>
4 cuves rondes et 1 cuve carrée / avec aspiration	2740 x 1036 x 1346	485	<b>FGS4CVP</b>	<b>FGS4CVN</b>

 Options page suivante

## Options friteuses **SANTANA**

### >> Filtration

- Non disponible sur la 2 cuves

Désignation	Réf.
Filtration pour FGS 3 cuves	<b>FGSVID3</b>
Filtration pour FGS 4 cuves	<b>FGSVID4</b>
Filtration pour FGS 5 cuves	<b>FGSVID5</b>

### >> Zone neutre pour bac de salage



**NOUS  
CONSULTER**

## Accessoires pour friteuses gaz



Désignation	Réf.
Support + 2 paniers	<b>FGSPCR</b>
Pelle à frites écumeoire en inox	<b>4560FG0077</b>
Araignée Ø 24 cm	<b>4560FG0212</b>
Filtre 45 microns	<b>ITFLSY</b>
Recharge de filtre	<b>4550ITFLSR</b>
Egouttoir en inox	<b>4540EGOUTT</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)



(\* Développer sans détruire)

## La cuisson spectacle : gaz grandes flammes



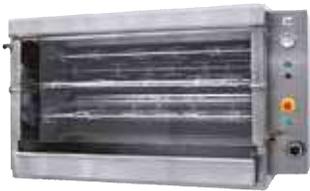
**GAMME SÉDUCTION :**  
LUXE ET TRADITION

>> 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 !**

**ⓘ 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 OUEST 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 livraisons 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 diffusés des tarifs en devis étrangères, les prix s'entendent 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 intervenus en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

**6. RISQUES ET TRANSPORT :** Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. **Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente.** Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. **Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'émargement du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyé dans les 48 heures suivant la réception des marchandises.** Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

**7. SCHEMAS ET PLANS :** Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

**8. PIECES DETACHEES :** Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel).

**9. GARANTIE :** Notre matériel est garanti un an 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 vitres et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande, la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la

durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

**10. LIMITATION DE RESPONSABILITE :** Nous ne sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

**11. ACOMPTES :** Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

**12. PAIEMENTS :** Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, 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 courent 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. DONNEES PERSONNELLES :** Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et aux préposés de l'entreprise habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. L'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être 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 DU DETENTEUR FINAL :** Dans la mesure où les équipements de la société Sofinor sont visés par le décret n° 2014 - 928 du 23/8/2014, la société Sofinor assure, par un système de collecte géré par l'éco-organisme ECOLOGIC, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif des DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni la société Sofinor ou ECOLOGIC, et à communiquer toutes les informations nécessaires à ECOLOGIC. En fin de vie des EEE, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0) 1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE, lesquels selon les configurations, feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg. Concernant les DOM et les COM, ECOLOGIC assure l'enlèvement et le traitement des DEEE, dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des EEE en fin de vie (DEEE).



# 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)