

linum gastro

Catalogue 2026-2027

linum
hvac, cool & gastro parts

Printed on 100%
FSC Recycled Credit

Bienvenue !

Cher partenaire,

Chez Linum Europe, nous croyons en des appareils et accessoires qui sont à la fois pratiques et qui contribuent à l'expérience globale de chaque établissement de restauration.

En tant que partenaire fidèle, vous savez que la fiabilité, le service, la disponibilité des stocks et l'innovation sont au cœur de notre collaboration. C'est pourquoi nous continuons à élargir notre gamme avec des produits de qualité qui répondent parfaitement aux besoins du secteur de la restauration et de l'industrie agroalimentaire.

Dans ce catalogue gastro, vous découvrirez une sélection soigneusement composée de matériel d'installation, d'appareils, de composants en inox et de solutions pour l'aménagement de cuisines professionnelles et d'établissements de restauration.

Toujours joignable :

Linum Europe SA
Pieter Verhaeghestraat 20, 8520 Kuurne (BE)
info@linum.eu - www.linum.eu
+32 56 35 92 94 - WhatsApp : +32 471 701 799
TVA : BE 0424.584.935

Linum AG
Alte Steinhauserstrasse 1, 6330 Cham (CH)
info@linum.ch - www.linum.ch
+41 41 501 60 60 - WhatsApp : +41 79 22 47 435
TVA : CHE-313.758.786

6 bonnes raisons de choisir Linum gastro :

1. Une **offre attrayante** : des équipements et accessoires haut de gamme pour l'aménagement professionnel des établissements de restauration, tant en salle qu'en cuisine.

2. Same-day-dispatch : les produits en stock commandés avant 12h00 sont expédiés le jour même depuis notre entrepôt central.

3. Notre **force commerciale** : notre équipe de commerciaux internes et externes est à votre disposition tous les jours.

4. Les **meilleures marques** : Encore, Fulterer, Lineoplus, Hamilton Beach Commercial, Roband et bien d'autres marques de renoms qui font confiance à Linum pour la distribution de leurs produits.

5. Partenariat : vous cherchez un produit mais ne le trouvez pas dans notre gamme? Prenez contact avec nous. Nous sommes à votre écoute, nous réfléchissons avec vous et cherchons ensemble la meilleure solution.

6. Linum E-shop : depuis de nombreuses années, le moyen le plus simple de trouver des informations et de passer vos commandes.

www.linum.eu

work smart, make impact

Informations pratiques :

Ce catalogue a été rédigé avec le plus grand soin. Nous vous recommandons de toujours consulter le site **linum.eu** pour obtenir les informations les plus récentes sur les produits et leur disponibilité. Toutes les dimensions mentionnées sont en mm, sauf indication contraire.

Index



01 ROBINETTERIE 7
Douchettes, robinets mélangeurs, lave-mains



02 ENROULEURS 41
Enrouleurs avec et sans revêtement, système de désinfection



03 ÉVIERS & BAIN-MARIE 47
Cuves Gastro & design, bacs bain-marie



04 SIPHONS & CANIVEAUX DE DRAINAGE 77
Siphons, caniveaux de drainage (à fente)

04B nettoyeurs d'inox, mastics .. 83



05 JOINTS VIDE-ORDURES 85
Joints vide-ordures en caoutchouc, anneaux & couvercles en inox



06 ACCESSOIRES POUR HOTTES 89
Éclairage LED encastré & filtres pour hotte



07 COULISSES DE TIROIRS, TIROIRS & PORTES 93
Coulisses de tiroirs, tiroirs & blocs neutres, portes



08 SYSTÈMES COULISSANTS POUR CONSTRUCTIONS EN INOX .. 109
Systèmes de portes coulissantes en inox et en alu, roulements à billes



09 VÉRINS, PIEDS & PARE-CHOCS 115
Vérins, pieds, bande pare-chocs et pare-chocs

Index



10 POIGNÉES & CHARNIÈRES 127
Poignées en inox, fermetures & charnières



11 ÉTAGÈRES MURALES & CONSOLES 135
Consoles pour meubles self-service, crémaillères & glissières



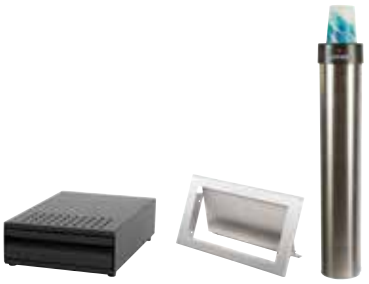
12 SYSTÈMES POUR BUFFETS 143
Pinces à verre, porte-verres, systèmes Warsteiner



13 SOUPIÈRES & ÉLÉVATEURS D'ASSIETTES .. 155
Soupières, conteneurs à soupe, élévateurs à encastrer



14 LAMPES & ARMOIRES CHAUFFANTES 161
Lampes chauffantes à quartz & à IR, Erco Track, élément chauffant



15 COIN CAFÉ & LIBRE-SERVICE 177
Tiroirs à marcs à café, vide-déchets, distributeurs de gobelets



16 BLENDER & ÉQUIPEMENT DE BAR 201
Blender, mixeurs plongeants, extracteurs de jus, accessoires de bar



17 GRILL STATIONS & TOASTERS 217
Grill Stations, toasters, griddles, fendeur à sandwich



18 DISTRIBUTEURS DE SAUCE 225
Bouteilles souples, bouteilles doseuses, distributeurs de garnitures

Index des numéros d'articles à la fin de ce catalogue

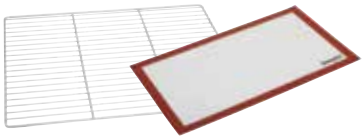
Index



19 FONDUE 235
Appareils à fondue & accessoires



20 PLATS DE PRÉSENTATION .. 239
Plats, escaliers, vitrines, plateaux en ABS



21 GRILLES, PLAQUES DE FOUR & TAPIS DE CUISSON 261
Grilles en fil, plaques de four, tapis de cuisson



22 BACS GASTRONORMES & BACS À GLACE 267
Bacs GN, conservation sous vide bacs à glace, plaques eutectiques



23 CHARIOTS À GLISSIÈRES & CHARIOTS À SERVICE 283
Chariots à service, housses, chariots de service



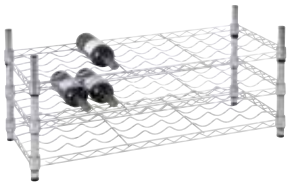
24 THERMOMÈTRES & MINUTERIES 295
Thermomètres à sonde, thermomètres de contrôle, minuteries



25 OUVRE-BOÎTES & PERÇOIRS À COURONNE 303
Ouvre-boîtes, perçoirs à couronne



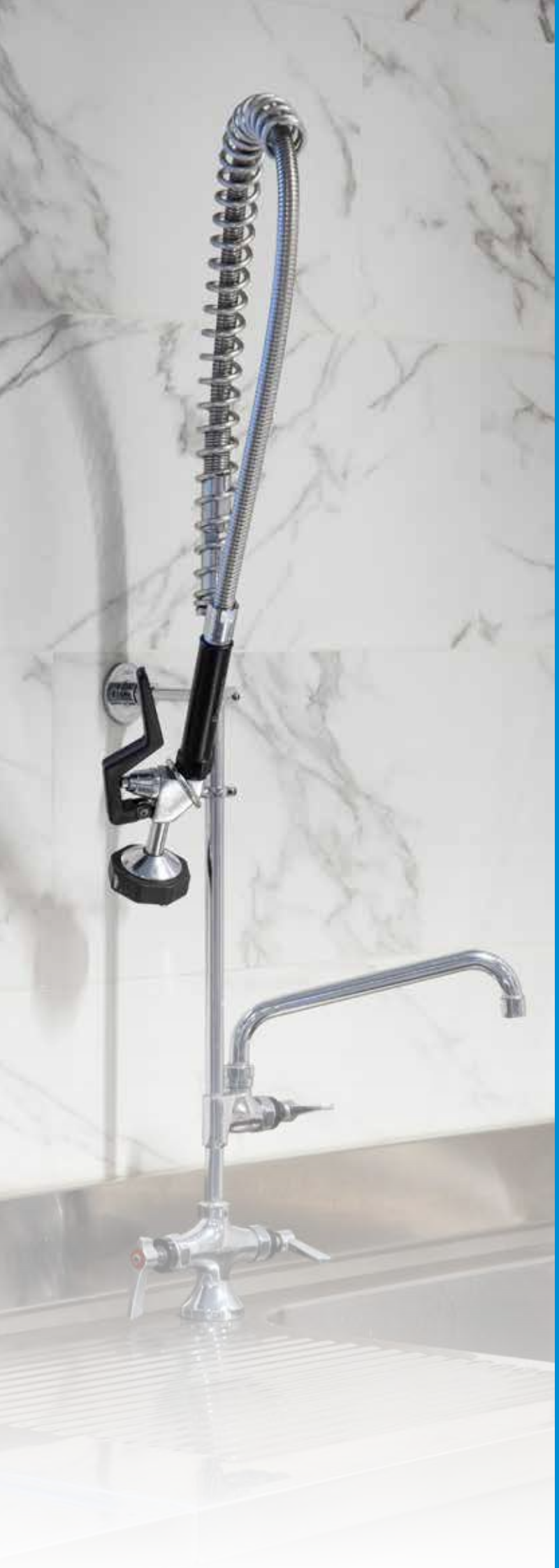
26 PETIT MATÉRIEL DE CUISINE 309
Gants, planches à découper, ustensiles de friture, brochettes inox



27 CASIERS À VIN 317
Casiers à vin chromés

27B Rayonnages pour chambres froides 321

Index des numéros d'articles à la fin de ce catalogue



01

ROBINETTERIE

Encore Collection 8
Linum Prisma Collection 13
Linum Hydra Collection 22
Linum Delta Collection 27
KWC Collection 31
DMP Collection 34
Lave-mains & commande fémorale 38



Encore™ COLLECTION

Dans les restaurants et les cuisines industrielles, le plongeur doit pouvoir suivre le rythme du chef et de l'équipe de salle. Avec les douchettes de prélavage Encore, vous éliminez rapidement les salissures tenaces des casseroles, poêles, couverts et vaisselles. Les robinets Encore sont réputés pour leur qualité de construction durable, leur faible consommation d'eau et d'énergie, ainsi que leur haut niveau d'hygiène. Ils bénéficient ainsi d'une reconnaissance internationale dans les cuisines professionnelles.

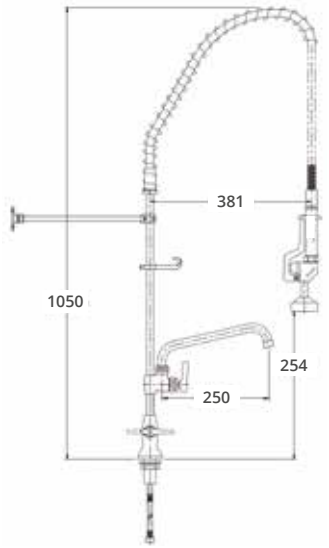
Douchettes de prélavage monotrou • Encore

Cette **douchette de table** Encore **monotrou chromée** à fonctionnement quart de tour est l'outil parfait dans les cuisines professionnelles. Une durée de vie garantie grâce au flexible en inox résistant à la pression avec une embase à ressort renforcée et un flexible intérieur renforcé. Ce modèle avec robinet intermédiaire entièrement rotatif doit être monté avec une console murale et un écrou-raccord au mur. Également disponible en tant que mini-douchette de pré-rinçage robinet intermédiaire inclus pour les cuisines avec un espace ou une hauteur limitée.

✓ les joints en PTFE offrent une haute résistance à la température et sont complètement étanches
✓ la poignée en matière synthétique à double paroi offre une prise sûre et confortable en cas de chaleur
✓ clapets anti-retour pour protection contre le reflux (BELAQUA chez LKE-2410)

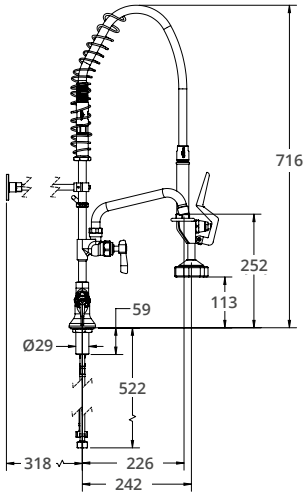
➜ visitez linum.eu en ligne pour des pièces de rechange et d'autres modèles





LKE-2410 / LKE-2411





LKE-2414

commande	quart de tour
diamètre de perçage	28,6 mm
arrivées d'eau	1/2" mâle - 450 mm
débit	11 l/min à 3 bars
pression max.	8 bars
température d'eau	5 - 83°C

commande	quart de tour
diamètre de perçage	28,6 mm
arrivées d'eau	1/2" mâle - 450 mm
débit	12,5 l/min à 3 bars
pression max.	8 bars
température d'eau	5 - 83°C

code art.	montage	robinet interm.	clapets anti-retour
LKE-2410-000	simple	oui	oui
LKE-2411-000	simple	oui	non
LKE-3430-000	double	non	oui
LKE-2414-000	simple	oui	oui



LKE-3430
distance entre axes 153 mm



LKE-9531-000
robinet inter-médiaire



LKE-9573-000
clapet anti-retour pour LKE-2410

Encore Collection

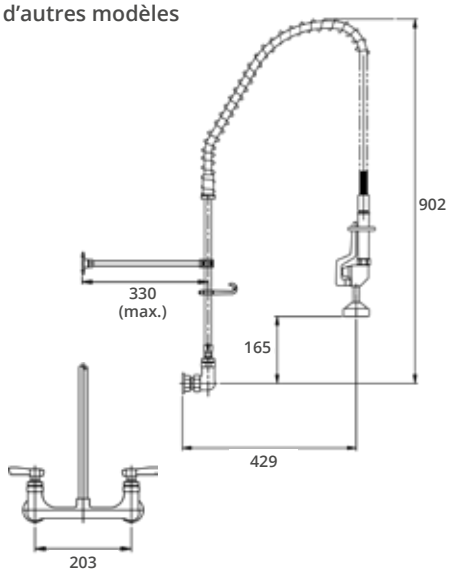
Douchette de prélavage bi-trou • Encore

Les douchettes de prélavage murales sont montées directement sur le mur ou le panneau arrière et maintiennent le plan de travail propre et hygiénique. Le flexible en inox et le gicleur de douchette économiseur d'eau rendent cette douchette **chromée** fiable, efficace et économique. En option, un robinet intermédiaire peut être ajouté pour un confort d'utilisation supplémentaire.

✓ les joints en PTFE offrent une haute résistance à la température et sont complètement étanches
✓ la poignée en matière synthétique à double paroi offre une prise sûre et confortable en cas de chaleur
✓ clapets anti-retour pour protection contre le reflux

➜ visitez linum.eu en ligne pour des pièces de rechange et d'autres modèles

commande	quart de tour
diamètre de perçage	28,6 mm
arrivées d'eau	1/2" femelle (adaptateurs pour raccordement compris)
débit	11 l/min à 3 bars
pression max.	8 bars
température d'eau	5 - 83°C
extra	hauteur avec robinet intermédiaire : ± 985 mm





LKE-3440

code art.	modèle	montage	robinet interm.	clapets anti-retour
LKE-3440-000	mural	double	non	oui



LKE-9531-000
robinet inter-médiaire

Gicleur multi-usages & standard • Encore

Économisez jusqu'à 30% d'eau avec le gicleur multi-usages Encore à faible débit. Les deux modèles s'adaptent à toutes les douchettes Encore, sont livrés avec un anneau chromé et sont compatibles avec la poignée ergonomique noire Kool Grip™. Équipés d'un pare-chocs Santoprene® et des buses en inox.

LKE-9631





LKE-9748



code art.	infos
LKE-9631-000	gicleur multi-usages sans poignée
LKE-9748-000	gicleur standard sans poignée
LKE-9524-020	poignée
LKE-9570-000	pièce de raccordement pour poignée avec flexible 1/2"

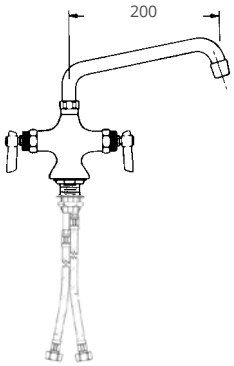
Encore Collection

Robinets mélangeurs & robinet électronique 'Bow' • Encore

Les Robinets Encore **chromés** offrent confort et fiabilité. Le bec pivotant et les poignées à quart de tour assurent une facilité d'utilisation. Les joints garantissent un fonctionnement sans fuite et sans entretien. Vous pouvez opter pour un robinet à infrarouge Encore Bow **chromé**, qui combine un design épuré avec un fonctionnement fiable. Livré avec plaque de montage de table et 4x piles LR6 (AA) en cas de coupure de courant, vanne de régulation thermostatique non incluse.



LKE-1412

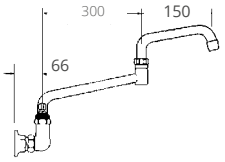


LKE-1412-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	29 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 450 mm
débit	8,3 l/min à 4,1 bars
pression max.	8,6 bars (recommandée : 4,1 bars)
température d'eau	5 - 83°C



LKE-1447

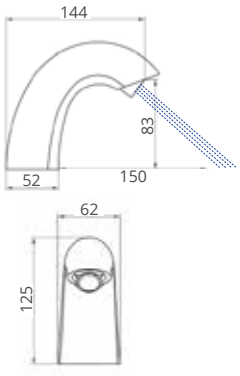


LKE-1447-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	32 mm
arrivées d'eau	1/2" NPT femelle
débit	8,3 l/min à 4,1 bars
pression max.	8,6 bars (recommandée : 4,1 bars)
température d'eau	5 - 83°C
extra	bec prolongé



LKR-8014



LKR-8014-000

commande	infrarouge
zone de détection	120-140 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	15 l/min à 3 bars
pression max.	0,5 à 8 bars
température d'eau	max. 60°C mélangeur incorporé
alimentation	sur secteur 230 VAC/5Vdc

Les robinets électroniques sur secteur doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les robinets Encore sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.

Encore Collection

Kit fontaine à eau • Encore

Cette station d'eau Encore est idéale pour être intégrée de manière discrète sur les plans de travail des cuisines ou des espaces de services. Une source d'eau pratique et hygiénique à portée de main. La colonne-distributeur d'eau **chromée** Encore propose deux modes d'utilisation : poussez le levier vers l'arrière pour un dosage rapide et précis ou relevez-le pour un écoulement continu. Levier et réservoir en **inox AISI 304**.

fontaine à eau (bac, grille & colonne-distributeur d'eau)

✓ dimensions hors tout : 355 x 305 mm
✓ dimensions encastrées : 279 x 330 mm (R : 25 mm)
✓ dimensions bac : 222 x 222 mm (profondeur 76 mm)

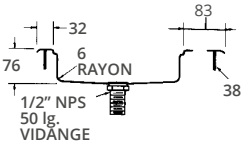
colonne-distributeur d'eau

✓ débit d'eau réglable
✓ arrivée d'eau : 1/2" NPS mâle
✓ diamètre de perçage : 22 mm

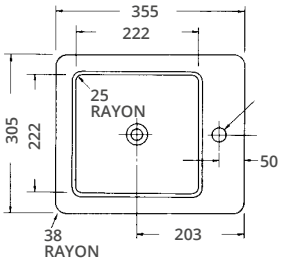
code art.	infos
LHW-1000-000	kit fontaine à eau complet
LHW-1100-000	bac avec grille (pré-perforé pour LHW-1200)
LHW-1200-000	colonne-distributeur d'eau



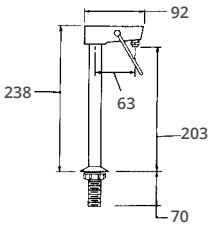
LHW-1000




LHW-1100




LHW-1200



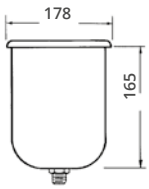
Réservoir d'eaux usées • Encore

Ce réservoir Encore rond en **inox 18/8** est l'évier idéal pour les déchets liquides et peut être intégré discrètement dans le plan de travail de la cuisine, avec ou sans robinet. Le kit se compose d'un réservoir extérieur, d'un réservoir intérieur amovible, d'un kit de drainage et d'un petit tube trop-plein. Grâce à son design compact et hygiénique, il peut également être utilisé comme un récipient pour cuillère à glace. Ainsi, vous gardez toujours votre espace de travail propre.

✓ diamètre de perçage réservoir : 152 mm
✓ avec ou sans robinet avec bouton
✓ robinet : Ø25 mm x H81 mm
✓ diamètre de perçage robinet : 24 ±1,5 mm

code art.	infos
LHW-2000-000	kit complet avec robinet
LHW-2100-000	kit complet sans robinet
LKE-9656-000	robinet


LHW-2100




LKE-9656



LINUM PRISMA COLLECTION

Les robinets de la Linum Prisma Collection ont été développés en étroite collaboration avec des professionnels et représentent une innovation continue. L'offre variée de douchettes de prélavage et de mélangeurs combine qualité, fiabilité et facilité d'utilisation et est parfaitement adaptée aux besoins des cuisines modernes et à un usage quotidien intensif.

Douchettes de prélavage • Linum Ocean

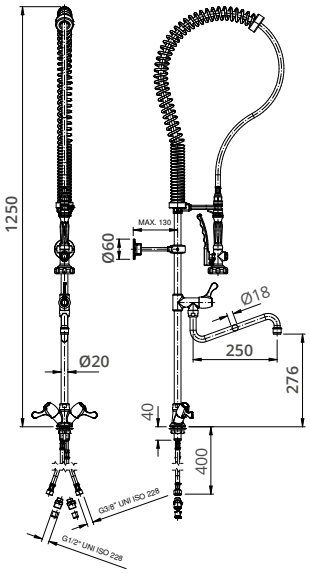
Une version standard équipée d'un **flexible en inox avec revêtement en matière synthétique protecteur**, un **ressort acier plastifié**, ou une version premium avec un **flexible et un ressort en inox** pour des performances durables. Grâce aux poignées à quart de tour, vous travaillez rapidement et facilement, le robinet intermédiaire avec un bec de 250 mm offre une fonction supplémentaire.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans les cuisines fréquentées
✓ poignée ergonomique noire avec embouts de protection pour le confort et la sécurité
✓ clapets anti-retour intégrés offrant une protection contre le reflux

➜ pièces de rechange principales disponibles sur demande

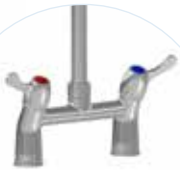


LKF-2411

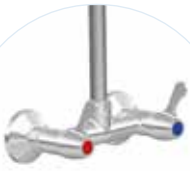




LKF-2412



LKF-2431
distance entre axes 155 mm



LKF-2441
distance entre axes 150 mm



LKF-3312
uniquement eau froide

commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2" - 400 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C
extra	ressort plastifié

commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2" - 400 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C
extra	ressort en inox

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2411-000	table	simple	oui
LKF-3411-000	table	simple	non
LKF-2431-000	table	double	oui
LKF-2441-000	mural	double	oui

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2412-000	table	simple	oui
LKF-3312-000	table	simple	non

Linum Prisma Collection

Douchettes de prélavage • Linum Ocean

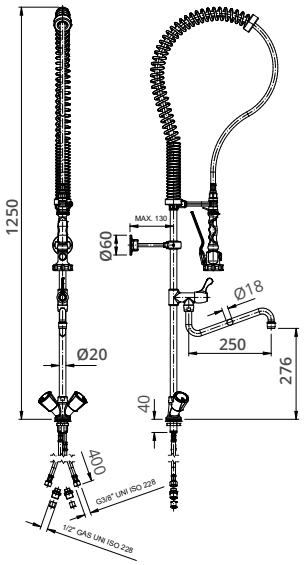
Si vous préférez des boutons rotatifs plutôt qu'un fonctionnement à quart de tour, cette douchette est le choix idéal. Vous profitez de la même qualité haut de gamme que les modèles Ocean standard à fonctionnement quart de tour : **un encastrement en inox durable avec un revêtement en matière synthétique protecteur** et un ressort solide plastifié. Disponible en trois versions et livré en standard avec un robinet intermédiaire à quart de tour avec un bec de 250 mm.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans les cuisines fréquentées
✓ poignée ergonomique noire avec protections anti-chocs pour le confort et la sécurité
✓ clapets anti-retour intégrés offrent une protection contre le reflux

➜ pièces de rechange principales disponibles sur demande



LKF-2211





LKF-2231
distance entre
axes 155 mm



LKF-2241
distance entre
axes 150 mm

commande	boutons rotatif
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2" - 400 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2211-000	table	simple	oui
LKF-2231-000	table	double	oui
LKF-2241-000	mural	double	oui

Linum Prisma Collection

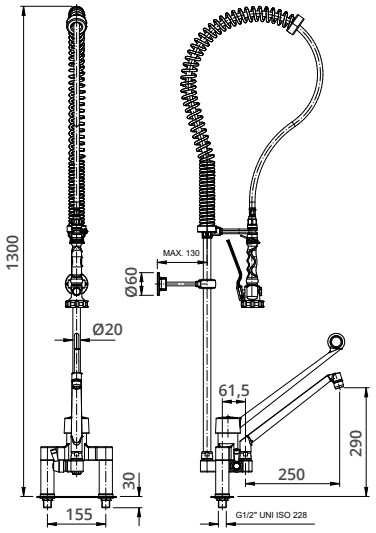
Douchettes de prélavage • Linum Ocean

Avec ces douchettes bi-trous Linum Ocean, vous travaillez rapidement et de manière hygiénique grâce au robinet à commande quart de tour, qui peut également être facilement actionné avec le coude pour un confort supplémentaire. Disponible en modèle de table ou mural bi-trous et conçu pour une utilisation professionnelle intensive. Le flexible avec un encastrement en **inox durable et un revêtement en matière synthétique** combiné à un ressort en acier plastifié robuste garantissent une longue durée de vie, une grande fiabilité et une utilisation confortable.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans les cuisines fréquentées
✓ poignée ergonomique noire avec butées pour le confort et la sécurité
✓ clapets anti-retour intégrés offrant une protection contre le reflux

➜ pièces de rechange disponibles sur demande

commande	quart de tour + coude
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2"
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C
extra	avec robinet quart de tour à commande au coude





LKF-2631

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2631-000	table	double	oui
LKF-2641-000	mural	double	oui



LKF-2631
distance entre axes 155 mm



LKF-2641
distance entre axes 135-175 mm

Gicleur avec poignée • Linum Ocean

Ce gicleur est livré avec une poignée avec raccordement 1/2" et est parfaitement compatible avec les douchettes Linum Ocean, à l'exception des modèles avec pompe.

code art.	infos
LKF-9004-000	gicleur avec poignée



Linum Prisma Collection

Douchettes à pompe • Linum Ocean

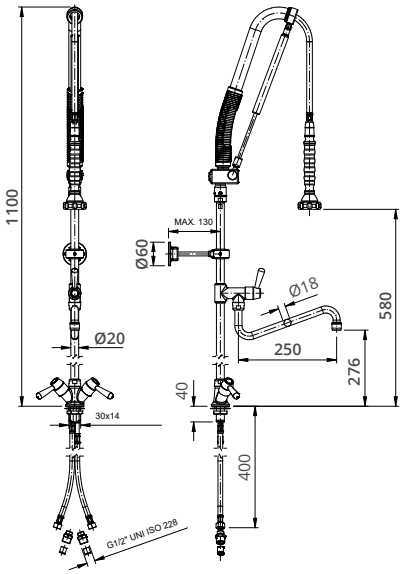
Ces douchettes avec système de pompe vers le bas sont conçues pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles et allient facilité d'utilisation à une construction robuste et durable. Elles sont équipées d'un **flexible en inox avec revêtement en matière synthétique** et d'un **ressort en acier plastifié**, ce qui garantit une liberté de mouvement optimale et une longue durée de vie. Selon vos préférences, vous avez le choix entre des poignées à quart de tour ou des boutons rotatifs.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans des cuisines fréquentées
✓ poignée ergonomique noire avec protections anti-chocs pour le confort et la sécurité
✓ clapets anti-retour intégrés offrent une protection contre le reflux

➜ pièces de rechange principales disponibles sur demande



LKF-2413





LKF-2213
boutons de réglage

commande	quart de tour / boutons rotatifs
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2" - 400 mm
débit	15 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2413-000	table	simple	oui
LKF-2213-000	table	simple	oui

Linum Prisma Collection

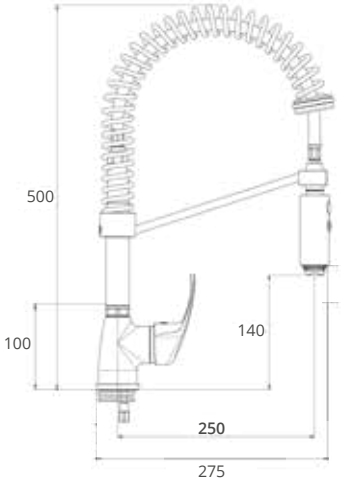
Mini-douchettes de prélavage • Linum Ocean

Ces douchettes Linum Ocean à montage sur table, compactes et monotrou, sont idéales dans les cuisines avec peu d'espace ou de plafonds bas. Le **modèle entièrement chromé** avec ressort en acier chromé et deux jets d'eau (rinçage & nettoyage) offre une apparence soignée et entretenue. Pour un usage professionnel intensif, il y a la mini-douchette robuste avec **flexible en inox avec revêtement en matière synthétique** et un ressort solide en acier plastifié gris.

✓ exécution compacte pour les cuisines avec une hauteur limitée
✓ adaptée au raccordement à l'eau chaude et à l'eau froide
✓ des clapets anti-retour intégrés offrent une protection contre le reflux
✓ LKF-2414 a la même base que les douchettes de prélavage LKF-2411, LKF-2412 & LKF-1414



LKF-3514



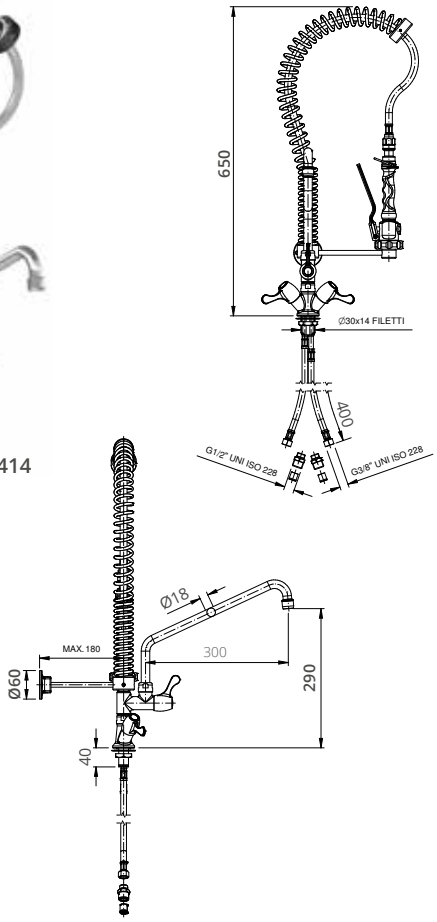


commande	levier
diamètre de perçage	35 mm
arrivées d'eau	3/8" femelle - 400 mm
débit	16 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-3514-000	table	simple	non



LKF-2414



commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	1/2" - 400 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKF-2414-000	table	simple	oui

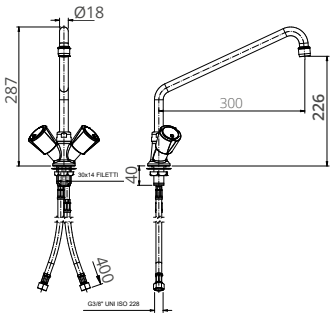
Linum Prisma Collection

Robinets mélangeurs • Linum Lagoon

Donnez à votre cuisine une allure élégante et professionnelle avec ces mitigeurs **chromés** Linum Lagoon. Leur design élégant offre une apparence raffinée, tandis que la conception ergonomique et fonctionnelle assure un confort quotidien. Grâce à l'écoulement pivotant, vous travaillez de manière flexible et efficace. Chaque modèle est soigneusement conçu en tenant compte de la facilité d'utilisation.



LKF-1214

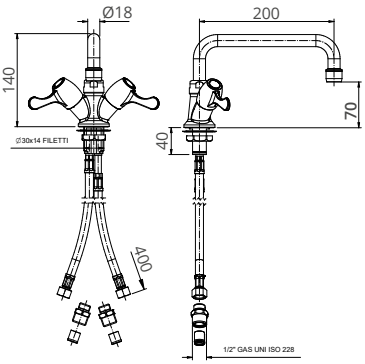


LKF-1214-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKF-1419

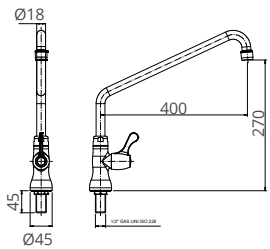


LKF-1419-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKF-1314



LKF-1314-000

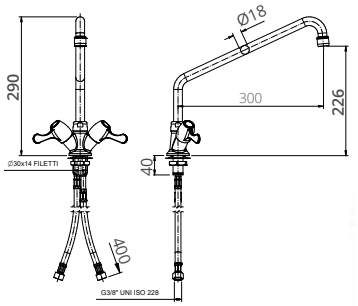
commande	quart de tour
diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	fixes 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	uniquement eau froide

Linum Prisma Collection

Robinets mélangeurs • Linum Lagoon

Donnez à votre cuisine une apparence élégante et professionnelle avec ces mitigeurs **chromés** Linum Lagoon. Leur design élégant offre une allure raffinée, tandis que la conception ergonomique et fonctionnelle assure un confort quotidien. Grâce à l'écoulement pivotant, vous travaillez de manière flexible et efficace. Chaque modèle est soigneusement conçu en tenant compte de la facilité d'utilisation : le mitigeur monocommande LKF-1512 a une apparence élégante avec un débit plus élevé.

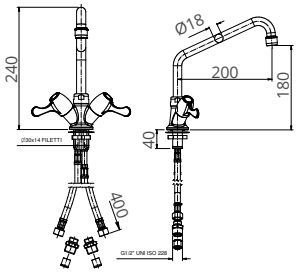

LKF-1414



LKF-1414-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C

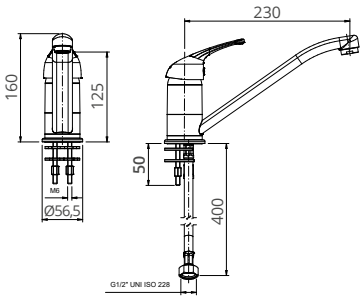

LKF-1412



LKF-1412-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C


LKF-1512



LKF-1512-000

commande	levier
diamètre de perçage	35 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	15 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



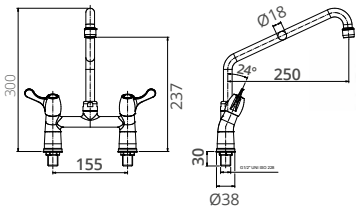
Linum Prisma Collection

Robinets mélangeurs & robinet à commande au coude • Linum Lagoon

Donnez à votre cuisine une apparence élégante et professionnelle avec ces mitigeurs **chromés** Linum Lagoon. Leur design élégant offre une allure raffinée, tandis que la conception ergonomique et fonctionnelle assure un confort quotidien. Grâce à l'écoulement pivotant, vous travaillez de manière flexible et efficace. Chaque modèle est soigneusement conçu en tenant compte de la facilité d'utilisation : avec le modèle mural LKF-1444, vous créez ainsi un espace supplémentaire sur votre plan de travail.



LKF-1433

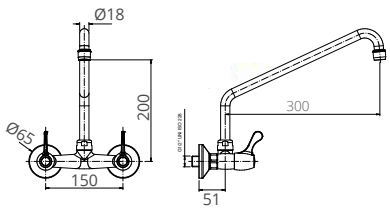


LKF-1433-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	fixes 1/2"
débit	20 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKF-1444

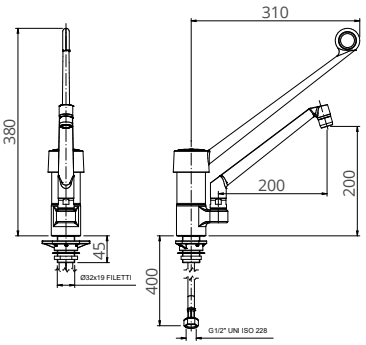


LKF-1444-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	fixes 1/2"
débit	20 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKF-1612



LKF-1612-000

commande	coude
diamètre de perçage	32 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 350 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LINUM HYDRA COLLECTION

La robinetterie Linum Hydra chromée est conçue pour une utilisation intensive fiable. Avec des modèles renforcés ayant un diamètre de tube de 24 mm, la gamme comprend en plus des douchettes à pré-lavage, des robinets à colonne robustes et divers robinets mélangeurs qui allient durabilité et facilité d'utilisation.

Douchette de prélavage • Linum Cascade

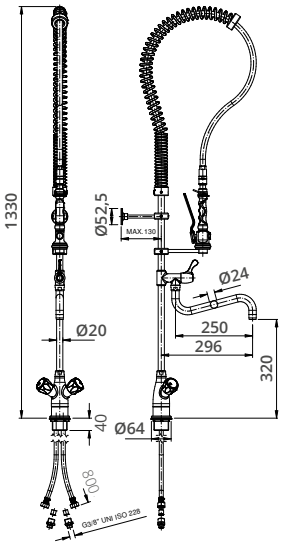
Cette **douchette** en modèle de table monotrou **chromé** est idéale pour une utilisation intensive grâce à son corps renforcé et son diamètre de tube large de 24 mm. Le tube montant en inox et le contrôle par boutons rotatifs garantissent une utilisation fiable et simple. Avec le flexible résistant à la pression et le ressort en inox robuste, vous êtes assuré de performances de haut niveau durables. La douche à pré-rinçage Linum Cascade est livrée complète avec un robinet intermédiaire à quart de tour et un col de cygne de 250 mm.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans les cuisines fréquentées
✓ poignée ergonomique noire avec butées pour le confort et la sécurité
✓ clapets anti-retour intégrés offrant une protection contre le reflux

➜ pièces de rechange disponibles sur demande



LKA-2210



LKA-2210-000

commande	quart de tour
diamètre de perçage	48-50 mm
arrivées d'eau	3/8" - 800 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



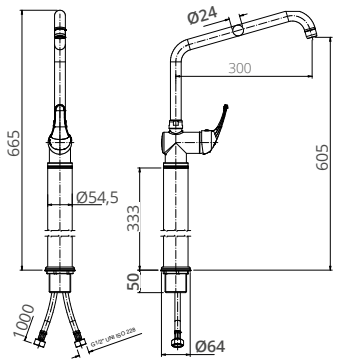
Linum Hydra Collection

Robinets mélangeurs colonne • Linum Gulf

Ces robinets **chromés** Linum Gulf rendent le remplissage de grandes casseroles et poêles simple. La base surélevée et le bec entièrement rotatif à 360 degrés offrent une liberté de mouvement maximale. Vous choisissez vous-même un contrôle frontal ou latéral, afin de garantir un confort d'utilisation optimal en toutes circonstances. Praticité d'utilisation dans un design épuré et intemporel.



LKA-4513

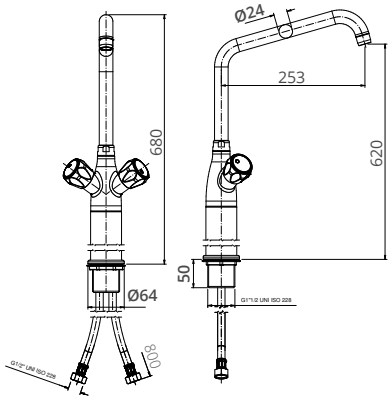


LKA-4513-000

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	48-50 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 1000 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



LKA-4214



LKA-4214-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	48-50 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 800 mm
débit	17 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



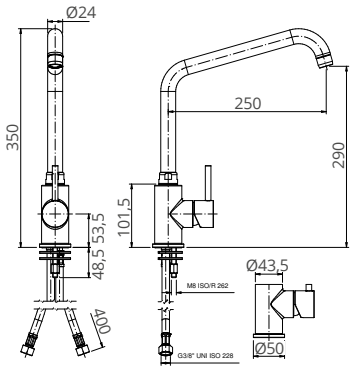
Linum Hydra Collection

Robinets mélangeurs • Linum Stream

Les robinets Linum Stream **chromés** sont robustes, fiables et conçus pour un usage intensif. Avec leur large diamètre de flexible de 24 mm et leur bec rotatif, ils offrent une stabilité et une facilité d'utilisation optimales. **Attention : LKA-1313 est un robinet en laiton chromé.**



LKA-1313

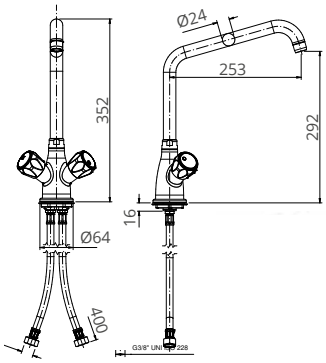


LKA-1313-000

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	30-32 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



LKA-1213

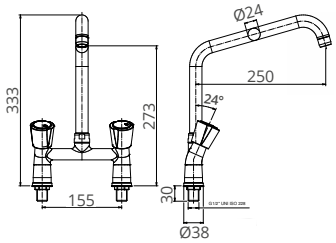


LKA-1213-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	48-50 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	20 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



LKA-1233



LKA-1233-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	22-25 mm
arrivées d'eau	fixes 1/2"
débit	20 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C

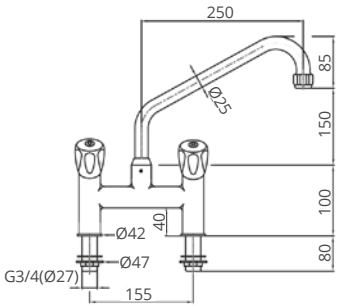
Linum Hydra Collection

Robinets mélangeurs • Linum Stream

La gamme Linum Stream **chromée** comprend également un robinet mélangeur à haut débit (LKA-5233) avec une capacité allant jusqu'à 80 litres par minute, idéal lorsque la rapidité est essentielle. Grâce à l'espace libre sous le bec, le robinet mural d'eau froide (LKA-1123) est particulièrement adapté pour remplir rapidement et efficacement des grands contenants.



LKA-5233

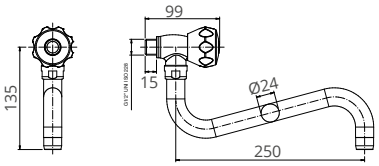


LKA-5233-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	30 mm
arrivées d'eau	fixes 3/4"
haut débit	80 l/min à 3 bars
pression max.	10 bars
température d'eau	max. 80°C



LKA-1123



LKA-1123-000

commande	bouton rotatif
diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	fixes 1/2"
débit	19 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	uniquement eau froide





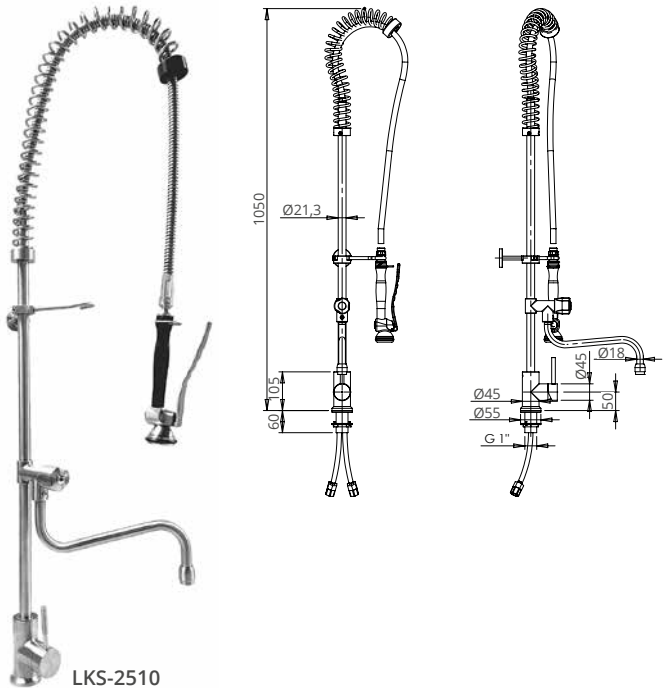
LINUM DELTA COLLECTION

Avec la robinetterie en inox Linum Delta, chaque chef trouve le robinet parfait pour sa cuisine. Des mélangeurs robustes aux robinets mélangeurs avec col de cygne pivotant, cette collection allie qualité supérieure et design élégant, adapté aux besoins de la cuisine professionnelle. Ainsi, vous élevez non seulement le confort de travail, mais aussi l'apparence de votre cuisine à un niveau supérieur.

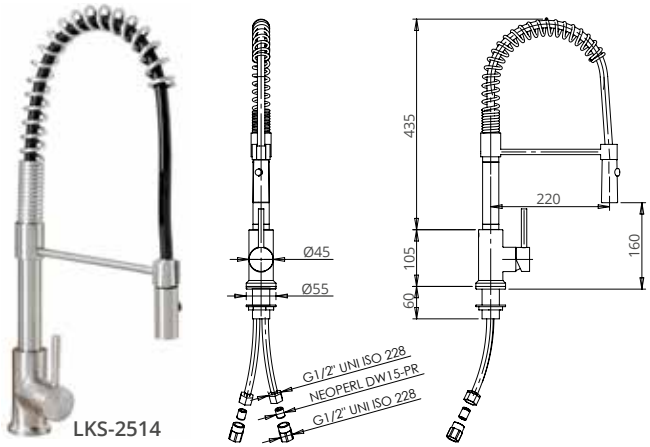
Douchettes de prélavage • Linum Flusso

Les **douchettes toutes en inox** Flusso offrent une combinaison de fonctionnalité puissante et d'apparence professionnelle dans la cuisine. Grâce à leurs matériaux durables et à leur finition nécessitant peu d'entretien, elles durent des années sans compromettre le confort d'utilisation. Le robinet à levier unique et fluide rend chaque action rapide et intuitive, tandis que la mini-douchette à pré-rinçage avec flexible noir introduit un design intemporel qui s'intègre dans tout environnement culinaire.

✓ gicleur robuste pour une utilisation intensive dans des cuisines fréquentées
✓ inox AISI 304 satiné et intérieur en inox pour une durée de vie prolongée
✓ clapets anti-retour Neoperl intégrés offrent une protection contre le reflux



LKS-2510



LKS-2514

FLUSSO	
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	34 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C

FLUSSO MINI	
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	34 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKS-2510-000	table	simple	oui

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKS-2514-000	table	simple	non

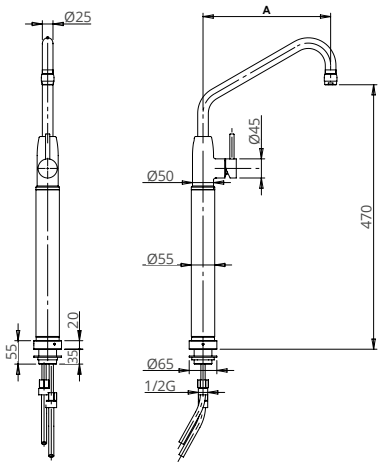
Linum Delta Collection

Robinets mélangeurs colonne • Linum Pentola

Les robinets à colonne **tout en inox** Pentola combinent une flexibilité maximale avec une qualité durable. Vous choisissez entre un bec en L, un bec pivotant ou un robinet mural d'eau froide avec une portée allant jusqu'à 550 mm, idéal pour remplir rapidement et confortablement de grandes casseroles. Réalisés en inox AISI 304 satiné avec un intérieur robuste en inox et des clapets anti-retour Neoperl, ils garantissent un fonctionnement sûr, hygiénique et fiable avec une longue durée de vie.



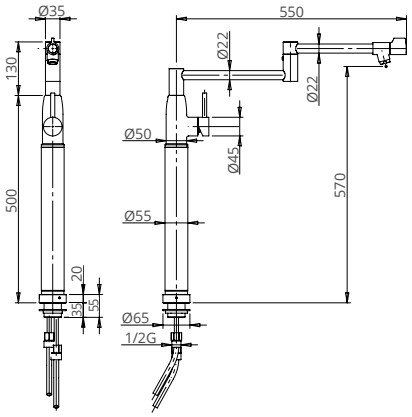
LKS-4514



LKS-4514-000	PENTOLA TM
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	43 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	40 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKS-4519



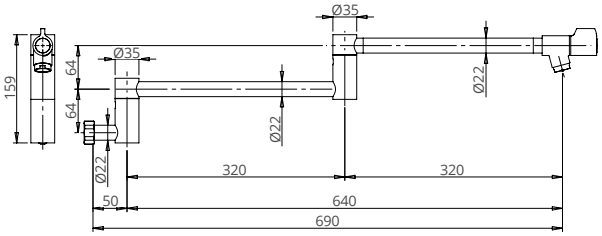
LKS-4519-000	PENTOLA CS
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	43 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	40 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



LKS-0029



LKS-0029-000	PENTOLA CG
commande	levier frontal
diamètre de perçage	21 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	40 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	uniquement eau froide





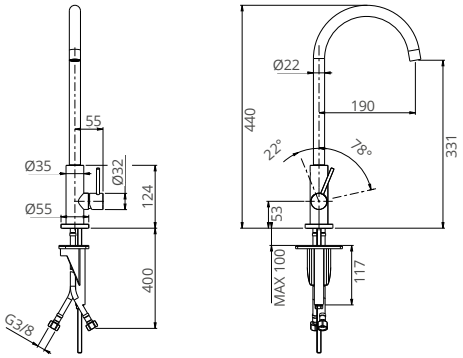
Linum Delta Collection

Robinets mélangeurs & robinet à commande au coude • Linum Inoxo

Les mélangeurs Inoxo allient une qualité supérieure à un design élégant et intemporel. La gamme comprend notamment un modèle avec bec pivotant et une version avec une poignée coudée pratique et des clapets anti-retour Neoperl. Selon le modèle, les mitigeurs sont fabriqués en **inox satiné AISI 304** ou en **inox brossé AISI 316L** avec bec incurvé. Grâce à la robustesse de l'intérieur en inox, vous êtes assuré d'une longue durée de vie.



KRO-4100-841

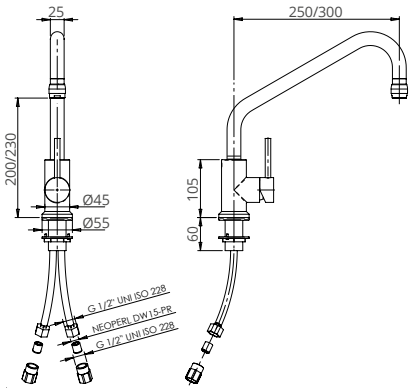


KRO-4100-841	INOXO 190
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	35 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8"
débit	5 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 75°C



LKS-1514

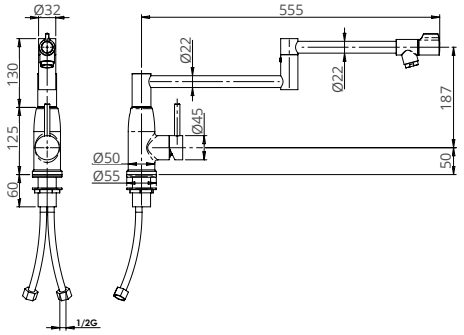
LKS-1513



LKS-1513-000 LKS-1514-000	INOXO 250 INOXO 300
commande	levier monocommande
diamètre de perçage	34 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C
hauteur/bec	LKS-1513: 200/250 mm; LKS-1514: 230/300 mm



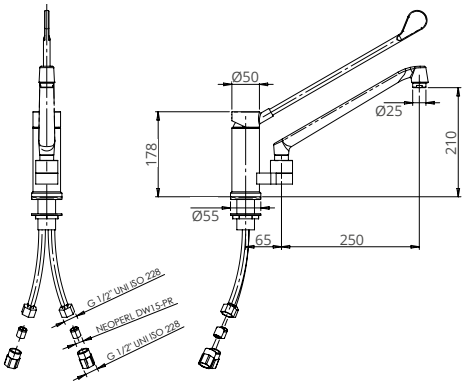
LKS-5519



LKS-5519-000	INOXO CG
commande	levier frontal
diamètre de perçage	34 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	3 bars
température d'eau	max. 70°C



LKS-1613



LKS-1613-000	INOXO ELB
commande	coude
diamètre de perçage	34 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2"
débit	22 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 70°C



KWC COLLECTION

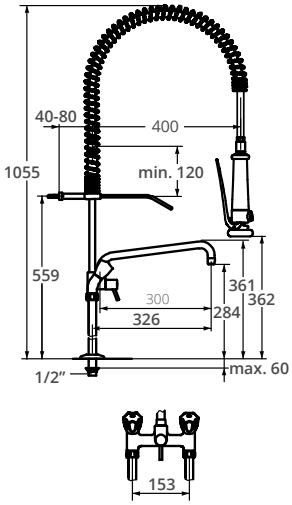
La robinetterie KWC se distingue par l'utilisation de matériaux de haute qualité en combinaison avec un design élégant, ergonomique et fonctionnel. Grâce à la conception résistante aux chocs et aux coups, les robinets continuent de fonctionner de manière fiable pendant des années, même dans l'environnement exigeant d'une cuisine fréquentée.

Douchettes de prélavage à commande monotrou & bi-trou • KWC

Ces douchettes KWC **chromées** offrent liberté de choix et facilité d'utilisation : une version bi-trou avec pied surélevé et boutons rotatifs ou une version monotrou avec un levier monotrou pratique. Grâce à sa construction innovante, le corps du mélangeur ne devient pas chaud et la poignée noire résistante à la chaleur assure une utilisation sûre et confortable, même en cas d'utilisation intensive. Le flexible avec revêtement en inox et le ressort en inox garantissent des performances de pointe durables dans chaque cuisine.

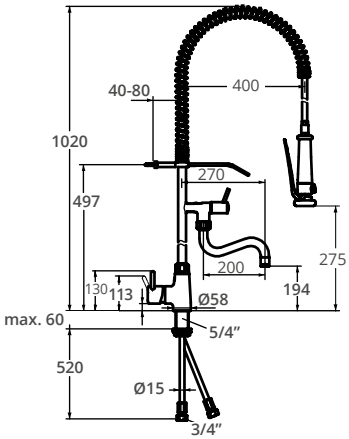
✓ gicleur robuste avec jet réglable ou mode jet pratique
✓ poignée noire résistante à la chaleur pour une utilisation sûre et confortable
✓ clapets anti-retour intégrés offrant une protection contre le reflux





LKK-2230





LKK-2510

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	1/2"
débit	14 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C
extra	modèle surélevé

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	42 mm
arrivées d'eau	raccords en cuivre 3/4" (Ø15 mm) - 520 mm
débit	18 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C

code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKK-2230-000	table	double	oui

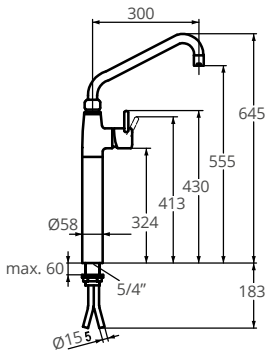
code art.	modèle	montage	robinet interm.
LKK-2510-000	table	simple	oui

Robinet mélangeur colonne & robinets mélangeurs • KWC

Les **robinets chromés** KWC combinent un design attrayant avec une fonctionnalité pure et donnent à chaque cuisine exactement ce dont elle a besoin. Grâce au débit élevé, vous travaillez plus rapidement et efficacement, tandis que le robinet reste facilement accessible et simple à utiliser. **Attention : LKK-1510-845 = chromé ; LKK-1510-841 = inox**



LKK-4514

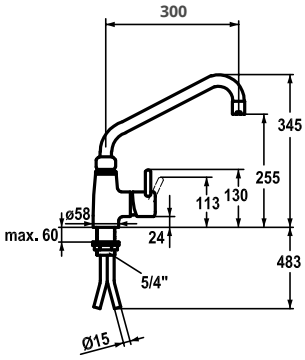


LKK-4514-000

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	42 mm
arrivées d'eau	raccords en cuivre 5/4" (Ø15 mm)
débit	40 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C
option	drip-stop **LKK-9000-000**



LKK-1511

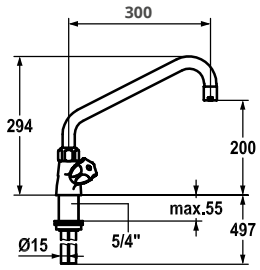


LKK-1511-000

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	42 mm
arrivées d'eau	raccords en cuivre 5/4" (Ø15 mm)
débit	40 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



LKK-1210

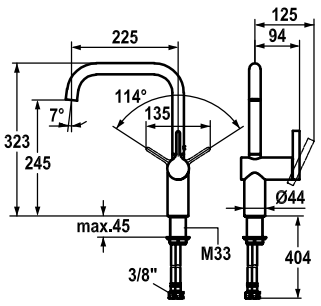


LKK-1210-000

commande	boutons rotatifs
diamètre de perçage	42 mm
arrivées d'eau	raccords en cuivre 5/4" (Ø15 mm)
débit	65 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C



LKK-1510-841



LKK-1510-...

commande	levier monocommande
diamètre de perçage	35 mm
arrivées d'eau	flexibles 3/8" - 400 mm
débit	11 l/min à 3 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 80°C
coloris	-841 / -845



DMP ELECTRONICS COLLECTION

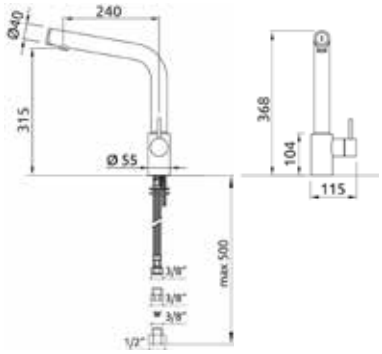
Les robinets électroniques de DMP allient design, fonctionnalité et conscience écologique. Ils offrent une utilisation intuitive et hygiénique, soutiennent des actions quotidiennes simples et garantissent une économie d'eau claire grâce à leur gestion optimisée. Capteur unique ou capteur double : vous choisissez ce qui convient le mieux à votre installation.

Robinets électroniques 'Dual Sensor' • DMP

Ces robinets électroniques DMP rotatifs à 360° avec **base chromée** offrent un maximum de confort d'utilisation grâce à la technologie Dual Sensor. Activez le robinet par un geste de la main via le capteur de démarrage/arrêt frontal ou utilisez le capteur Eco-Jet en bas pour laver des légumes ou remplir des casseroles sans contact. Livré avec batterie et également utilisable manuellement, idéal pour un usage professionnel et résidentiel. Pour des applications résidentielles, les robinets Hello sont également disponibles en noir.



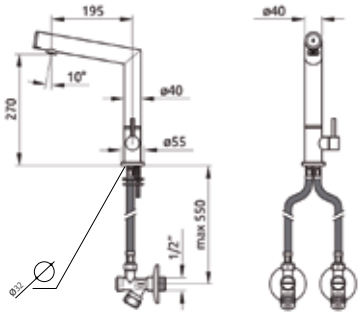
LKR-3112-844



LKR-3112-844	OCEANUS PLUS
commande	infrarouge
zone de détection	50-250 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	15-18 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
alimentation	2x 1,5V piles (AA) incluses



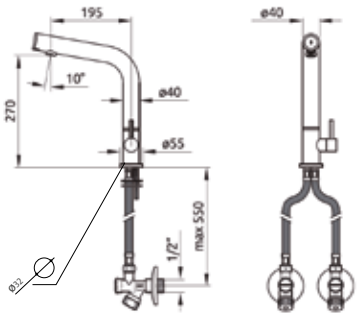
LKR-1112-845



LKR-1112-...	HELLO 100
commande	infrarouge
zone de détection	50-250 mm
diamètre de perçage	32 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	15-20 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
alimentation	2x 1,5V piles (AA) incluses
coloris	-020 / -845



LKR-2112-020



LKR-2112-...	HELLO 200
commande	infrarouge
zone de détection	50-250 mm
diamètre de perçage	32 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	15-20 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
alimentation	2x 1,5V piles (AA) incluses
coloris	-020 / -845

code coloris :
-020 = noir
-844 = chrome poli
-845 = chromé

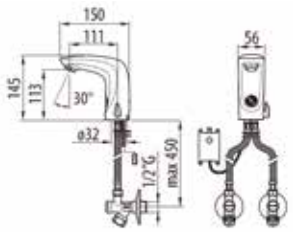
Les robinets électroniques sur secteur doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les robinets DMP sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.

Robinets électroniques 'Single Sensor' • DMP

Économiser de l'eau n'a jamais été aussi simple avec ces **robinets à capteur DMP Single Sensor**, compacts et fiables pour petits espaces et lavabos. La portée du capteur est facilement réglable de 5 à 30 cm, de sorte que le robinet peut être parfaitement ajusté à chaque application. Tous les modèles sont équipés d'un système anti-trop-plein (max. 90 sec. d'écoulement continu d'eau dans la portée du capteur).



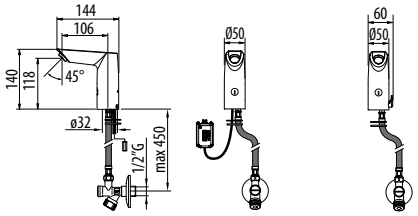
LKR-0013



LKR-0013-000	SETTE
commande	infrarouge
zone de détection	80-350 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	7-8 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
alimentation	3x 1,5V piles (AA) incluses



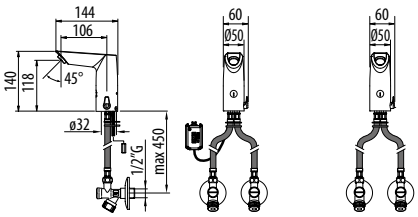
LKR-4003
LKR-4000



LKR-4003-000 LKR-4000-000	GREEN
commande	infrarouge
zone de détection	80-350 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	7-8 l/min à 3 bars
pression max.	0,2 à 10 bars
température d'eau	uniquement eau froide
aliment. LKR-4003	3x 1,5V piles (AA) incluses
aliment. LKR-4000	sur secteur 230 VAC/5Vdc



LKR-4013
LKR-4010



LKR-4013-000 LKR-4010-000	GREEN P
commande	infrarouge
zone de détection	80-350 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	7-8 l/min à 3 bars
pression max.	0,2 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
aliment. LKR-4013	3x 1,5V piles (AA) incluses
aliment. LKR-4010	sur secteur 230 VAC/5Vdc

Les robinets électroniques sur secteur doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les robinets DMP sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.

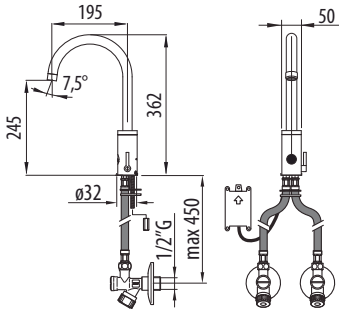
DMP Collection

Robinets électroniques 'Single Sensor' • DMP

Également pour des secteurs spécifiques, DMP propose des robinets électroniques **chromés**. L'Arco Plus avec un bec haut est idéal pour le secteur de la santé, tandis que le robinet mural Uno trouve parfaitement sa place dans les espaces sanitaires publics tels que les écoles et les bureaux. Tous les modèles sont équipés en standard d'un système anti-trop-plein qui arrête automatiquement le flux d'eau après un maximum de 90 secondes dans la portée du capteur.



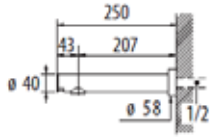
LKR-5113



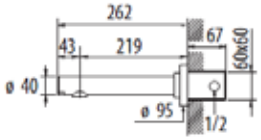
LKR-5113-000	ARCO PLUS
commande	infrarouge
zone de détection	80-350 mm
diamètre de perçage	33 mm
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	6 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
alimentation	3x 1,5V piles (AA) incluses



LKR-6322
LKR-6320



LKR-6322



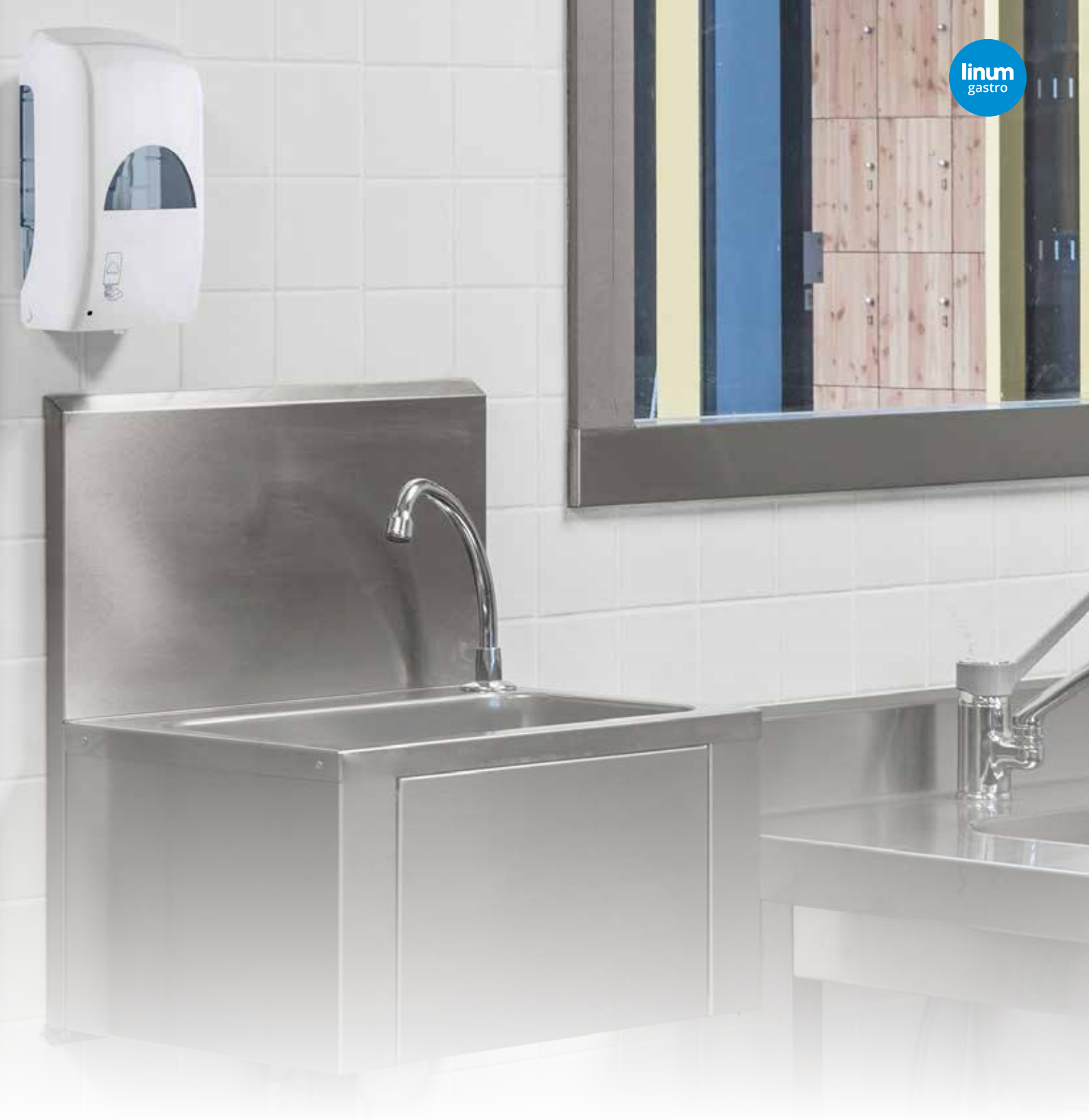
LKR-6320

LKR-6322-000 LKR-6320-000	MINIUNO
commande	infrarouge
zone de détection	50-200 mm
diamètre de perçage	variable
arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 400 mm
débit	6 l/min à 3 bars
pression max.	0,4 à 10 bars
température d'eau	max. 60°C
	mélangeur incorporé
aliment. LKR-6322	2x 1,5V piles (AA) incluses
aliment. LKR-6320	sur secteur 230 VAC/5Vdc



Robinet infrarouge MiniUno :
disponible en option avec 'Dual Sensor'

Les robinets électroniques sur secteur doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les robinets DMP sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.



LINUM

L'hygiène est cruciale dans le secteur alimentaire. Les lave-mains Linum offrent aux employés de magasin, aux cuisiniers et au personnel de cuisine un point d'eau pratique tout au long de la journée pour se laver ou désinfecter les mains. Grâce à un contrôle par genou ou un robinet électronique, une hygiène des mains optimale est garantie et la contamination croisée est évitée.

Lave-mains - commande au genou ou commande électronique • Linum

Les lave-mains Linum en **inox AISI 304** sont durables, faciles à entretenir et idéaux pour les cuisines professionnelles et les espaces de production. Ils sont équipés d'un mitigeur eau chaude/eau froide et prêts pour un montage mural, pour une expérience de lavage sans contact et hygiénique. Optez pour un contrôle par genou ou cuisse, ou pour un robinet électronique pour une efficacité et un confort maximaux dans une solution durable.



LHH-1110

LHH-1110-000

commande	genou
cuve	ronde
débit robinet	6 l/min à 3 bars
encastrement	380 x 350 x 540 mm (LxPxH)
dosseret	280 mm (H)



LHH-1120/LHH-1130

LHH-1120-000
LHH-1130-000

commande	infrarouge
cuve	ronde
débit robinet IR	7-8 l/min à 3 bars
encastrement	380 x 350 x 540 mm (LxPxH)
dosseret	280 mm (H)
LHH-1120-000	avec robinet IR LKR-0013 ; 3x 1,5V piles (AA)
LHH-1130-000	avec robinet IR LKR-0010 ; sur secteur 230 VAC/5Vdc



LHH-1010



LHH-1010-000

commande	genou
cuve	rectangulaire
débit robinet	6 l/min à 3 bars
encastrement	460 x 380 x 512 mm (LxPxH)
dosseret	240 mm (H)



LHH-3100

LHH-3100-000

commande	genou
cuve	ronde
débit robinet	6 l/min à 3 bars
encastrement	300 x 315 x 170 mm (LxPxH)
dosseret	50 mm (H)

Les robinets électroniques sur secteur doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les robinets DMP sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.

Commande fémorale

Commande fémorale • Linum

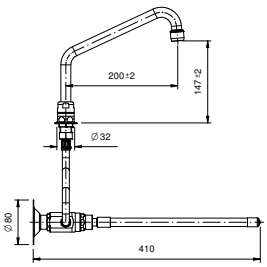
La commande fémorale avec barre en PVC blanc offre un contrôle entièrement hygiénique et sans contact de votre robinet. La barre réagit dans toutes les directions, vous permettant d'activer l'eau sans effort avec un léger mouvement du genou ou de la jambe. Fixez facilement la commande à côté d'un lavabo et évitez tout contact manuel, idéal pour les environnements professionnels où l'hygiène et l'efficacité sont essentielles.



LKF-8001



LKF-8000



diamètre de perçage	22 mm
arrivées d'eau	3/8"
longueur flexibles	500 mm
longueur bec	200 mm
longueur barre PVC	410 mm

code art.	infos
LKF-8001-000	commande fémorale
LKF-8000-000	commande fémorale, robinet & flexible



02

ENROULEURS

Enrouleurs Linum sans revêtement 43

Enrouleurs Linum avec revêtement 44

Système de désinfection ProWash 46



LINUM

Après un service chargé, une cuisine ou un atelier doit être nettoyé en profondeur et de manière hygiénique. Les enrouleurs Linum constituent alors la solution idéale pour nettoyer les fours mixtes, les cuiseurs vapeur, les tables de travail et de lavage ainsi que le sol. En fonction de l'application et de la taille de l'espace, choisissez parmi différents modèles de 1,5 à 20 mètres.

Enrouleurs ouverts en inox sans revêtement • Linum Titan

Ces enrouleurs de tuyau en **inox AISI 304** sans boîtier sont conçus pour un nettoyage intensif avec de l'eau et des détergents dans diverses conditions de pression et de température. Ils sont livrés entièrement prêts à l'emploi et, grâce aux bras de guidage de tuyau réglables en trois positions, ils s'adaptent sans effort à chaque installation. De plus, les enrouleurs Linum Titan sont équipés de série d'un support mural pivotant en inox de haute qualité.

- ✓ livré complet avec pistolet, bouchon, tuyau d'alimentation 0,5 m & support mural pivotant
- ✓ mécanisme du ressort : Stop&Go
- ✓ convient aux environnements de transformation alimentaire
- ✓ approuvé CE (2006/41/CE)
- ✓ fixation : mur ou plafond (± 60° ou ± 50° pivotant)
- ✓ bras réglable pour le guidage du tuyau (3 positions possibles selon l'installation)

code art.	infos
LHS-3910-000	enrouleur sans revêtement 10 m, avec accessoires
LHS-3915-000	enrouleur sans revêtement 15 m, avec accessoires
LHS-3920-000	enrouleur sans revêtement 20 m, avec accessoires

1. tuyau	13 x 20 mm (Øint. x Øext.)
2. pistolet	avec raccord rapide NITO 1/2" LHS-8000
pression d'eau max.	30 bars
temp. d'eau max.	95°C
débit à 4 bars	22,2 l/min
arrivées	BSP 1/2" (AISI 316 L)
3. revêtement	tambour Ø410 mm
dim. (LxP) (hors tout)	460 x 192 mm 460 x 242 mm (LHS-3920)
4. arrivées d'eau	BSP 1/2" mâle





tuyaux d'alimentation :
LHS-8301-000 : 0,5 m
LHS-8311-000 : 1 m
LHS-8321-000 : 2 m



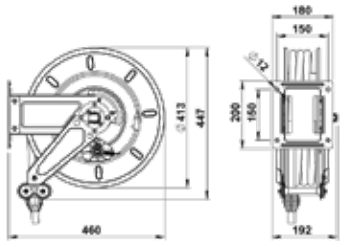
pistolet (190 x 145 x 43 mm) avec raccord rapide NITO 1/2" :
LHS-8000-000



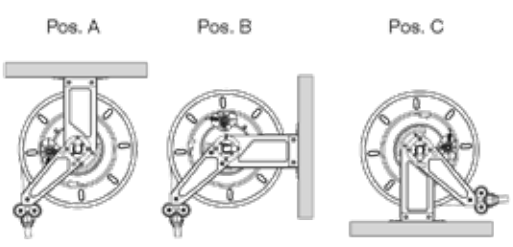
support mural en inox pivotant (180 x 205 x 120 mm; ± 60°) pour enrouleur 10 & 15 m :
LHS-8302-000

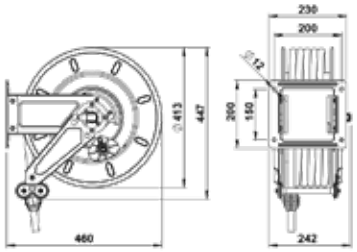


support mural en inox pivotant (230 x 205 x 120 mm; ± 50°) pour enrouleur 20 m :
LHS-8303-000



version 10 m / 15 m





version 20 m

Enrouleurs

Enrouleurs avec revêtement en inox • Linum Reel

Le Minireel est une unité ultracompacte qui peut être idéalement placée sous une table de travail ou de lavage. Ainsi, vous disposez toujours d'un point d'eau flexible à portée de main pour le nettoyage rapide des fours et des cuiseurs à vapeur. Pour des tâches de nettoyage plus importantes, la Midireel offre une portée et une puissance supplémentaires, parfaites pour nettoyer efficacement des surfaces de taille moyenne dans les cuisines professionnelles, les ateliers et les espaces de préparation. Grâce au support mural inclus, vous pouvez monter l'unité de manière solide et peu encombrante.

✓ livré complet avec pistolet & tuyau d'alimentation
✓ mécanisme du ressort : Stop&Go
✓ LHS-0001 :
- revêtement avec 6 points de fixation (6 x 12 mm)
- montage vertical ou horizontal
- robinet en laiton avec poignée chromée (90°)

✓ LHS-0003 & LHS-0005 :
- revêtement + support (3 trous Ø6 mm)
- montage mural (rotation complète 90° G / 90° D)
- sans levier de fonctionnement

✓ **ne convient pas à une utilisation avec des détergents**

code art.	infos
LHS-0001-000	Minireel 1,5 m, avec accessoires
LHS-0003-000	Midireel 3 m, avec accessoires
LHS-0005-000	Midireel 5 m, avec accessoires

1. tuyau	6 x 13 | 6 x 13 | 10 x 17 mm (Øint. x Øext.)
2. pistolet	ECO/R | ECO/P | NITO-1 LHS-8001 | LHS-8013 | LHS-9178
pression d'eau max.	6 bars
temp. d'eau max.	60°C
débit à 3 bars	8 | 10 | 8,5-10,5 l/min
arrivées	3/8" | 3/8" | 1/2"
3. revêtement	inox AISI 304
dimensions (LxPxH) (fixation comprise)	228 x 299 x 115 mm 64 x 385 x 285 mm 80 x 380 x 380 mm
4. arrivées d'eau	3/4" | 1/2" | 1/2" modèle à coudes - filetées ; valve de contrôle (EN1717) incluse



LHS-0001

pistolet ECO/R :
LHS-8001-000



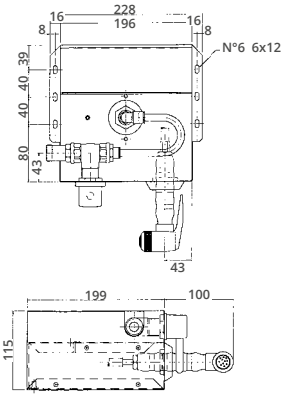
LHS-0003

pistolet ECO/P :
LHS-8013-000

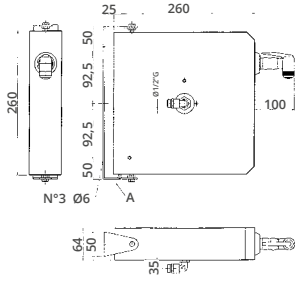


LHS-0005

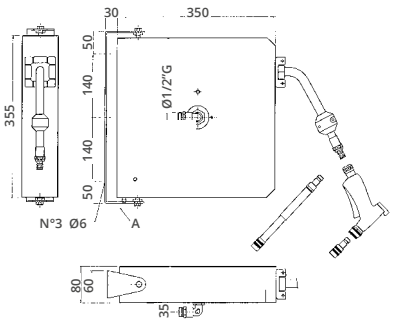
pistolet NITO-1 avec
jet d'eau réglable
(fin/large) : LHS-9178-000



version 1,5 m



version 3 m



version 5 m

Enrouleurs

Enrouleurs avec revêtement en inox • Linum Box

Les enrouleurs de tuyau Linum Box avec revêtement en inox sont conçus pour un nettoyage efficace des surfaces à l'eau et au détergent. Ils sont équipés d'un tuyau en polyuréthane durable et résistant à la chaleur, renforcé par une trame textile. Le support pivotant permet une rotation fluide et un confort d'utilisation optimal. Disponibles en 3 ou 8 mètres ; la version de 8 mètres est équipée du système "SAFE REWIND" pour un enroulement sûr et contrôlé et des composants métalliques pour des performances maximales et une durée de vie prolongée.

- ✓ LHS-0203 livré avec tuyau d'alimentation 1 m
- ✓ LHS-0208 livré sans tuyau d'alimentation 1 m ou en option 0,5 m
- ✓ avec support mural pivotant en inox AISI 304
- ✓ mécanisme du ressort : Stop&Go
- ✓ convient aux environnements de transformation alimentaire
- ✓ approuvé CE (2006/41/CE)
- ✓ fixation murale (pivotant à 75° ou 90°)
- ✓ bras réglable pour le guidage du tuyau

code art.	infos
LHS-0203-000	version 3 m, avec tuyau d'alimentation 1 m
LHS-0208-000	version 8 m, sans tuyau d'alimentation

1. tuyau	10 x 14 | 13 x 18 mm (Øint. x Øext.)
2. pistolet	NITO-1 + raccord rapide LHS-9178 + LHS-8201
pression d'eau max.	20 bars
temp. d'eau max.	70°C
débit à 4 bars	22,2 l/min
arrivées	BSP 3/8" | BSP 1/2"
3. revêtement	tambour Ø200 | Ø290 mm
dim. (LxP) (hors tout)	275 x 120 mm 392 x 171 mm
4. arrivées d'eau	Ø10 mm | G 1/2" mâle

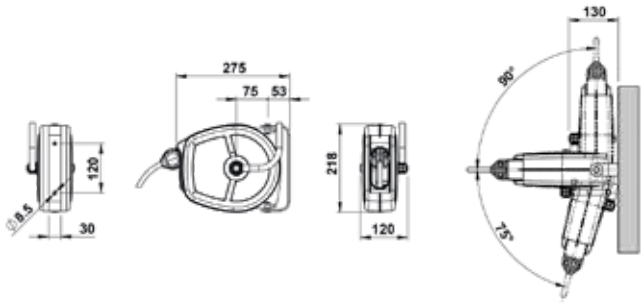


LHS-0203

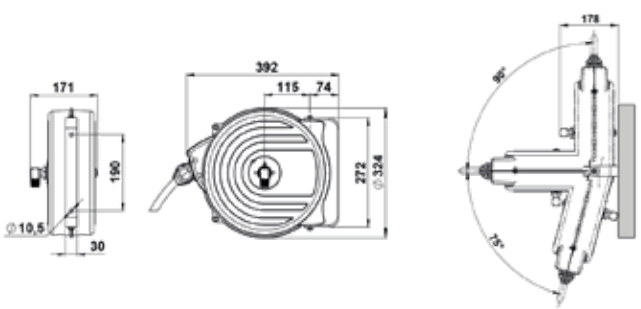


LHS-0208





version 3 m



version 8 m

Système de désinfection & douchette

Système de désinfection sans enrouleur & pistolet • ProWash

ProWash est un système de pulvérisation chimique respectueux de l'environnement qui mélange automatiquement et en continu la **quantité appropriée de produits chimiques** pour le **nettoyage, le rinçage et/ou la désinfection** de grandes surfaces dans des cuisines professionnelles, des supermarchés et des entreprises de production alimentaire. Le système est en outre équipé d'une protection contre les retours d'eau, certifié pour le contact avec l'eau potable et entièrement certifié HACCP.

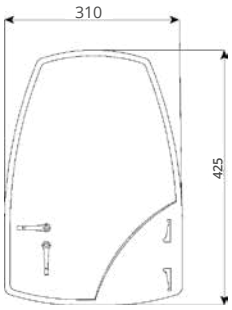
✓ avec tuyau d'alimentation de 1,5 m (1/2" – 3/4")
✓ avec tuyaux d'alimentation pour les produits de nettoyage
✓ compatible avec les enrouleurs Linum Titan & Box

➜ **non inclus :**
- enrouleur de tuyau & pistolet
- flacon(s) ou jerrycan(s) pour les produits chimiques
- support pour flacon(s) ou jerrycan(s)

débit	8 l/min
pression de travail	0,5 - 5 bars
plage de temp.	max. 60°C
raccordement	standard 3/4"
rapport de dilution	de 211:1 à 11:1
dimensions	310 x 425 mm



LHS-8802





code art.	infos
LHS-8802-000	système de désinfection ProWash - 2 produits

Douchette avec support et flexible • Linum

La douchette avec support et flexible est idéale pour le montage à proximité des fours, ce qui vous permet d'effectuer un nettoyage rapide et efficace dans toute cuisine professionnelle. De plus, toutes les pièces sont disponibles séparément, ce qui rend l'entretien et le remplacement simples et économiques.

➜ **consultez linum.eu pour des pièces de rechange disponibles**



LKF-9003

arrivées d'eau	flexibles 1/2" - 2000 mm
débit	13 l/min à 4 bars
pression max.	5 bars
température d'eau	max. 60°C



code art.	infos
LKF-9003-000	douchette avec support et flexible



03

ÉVIERS & BAIN-MARIE

Cuves Gastro Ronda Giro Collection 48
Cuves Gastro Linum Campo Collection 52
Cuves Gastro Linum Nova Collection 56
Cuves Design Linum Pure Collection 60
Dessus de plonges Linum Vivo Collection 66
Accessoires pour cuves & dessus de plonges 70
Bacs bain-marie Linum Nova Collection 73



RONDA
STYLE THAT WORKS

GIRO COLLECTION

Les éviers Giro en inox AISI 304 sont emboutis en une seule pièce. Les éviers peuvent être soudés à un plan de travail en inox. Cette solution présente l'avantage de rendre le plan de travail et l'évier hygiéniques et faciles à entretenir. Les éviers encastrables Ronda ont un bord parfaitement plié, ce qui leur permet de s'adapter parfaitement au plan de travail. L'esthétique, la fonctionnalité et l'hygiène pour votre installation.

*: Modifications de rayon sous réserve. Contactez-nous pour d'autres évacuations, telles que 1 1/4".

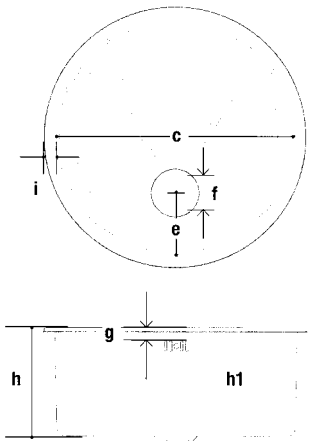
Cuves rondes • Ronda Giro

Les cuves à souder et à poser de Ronda sont fabriquées en inox AISI 304 et formées en une seule pièce, ce qui garantit une finition hygiénique, sans joint et durable. L'ouverture d'encastrement mesure les dimensions de la cuve +2 mm pour un placement précis. Chaque cuve est équipée de trop-plein et d'une évacuation de 1 1/2", et est fournie avec un kit de trop-plein SIF-6000 pour une installation complète.

➜ **ces cuves sont emballées par 3 pièces dans un carton**

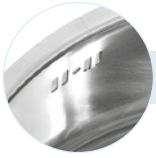


RTL-0102

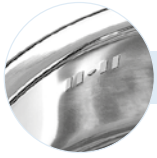




RTL-1101



à souder avec trop-plein



à poser avec trop-plein

Ronde, à souder - avec trop-plein

code art.	dim. (ØxH)		flange
RTL-0104-000*	302	175	19
RTL-0101-000*	358	160	17
RTL-0102-000	378	167	16
RTL-0103-000	418	168	15

*: sans nervures

Ronde, à poser - avec trop-plein

code art.	dim. (ØxH)		flange
RTL-1101-000*	300	180	18
RTL-1102-000	380	164	27
RTL-1103-000	420	165	25

*: sans nervures



SIF-6000
inclus

Cuves Gastro Giro Collection

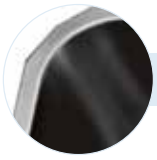
Cuves à souder • Ronda Giro

Les cuves à souder carrés et rectangulaires de Ronda sont fabriquées en inox AISI 304 et formées en une seule pièce pour une finition sans soudure. L'ouverture d'encastrement mesure les dimensions de l'évier +2 mm pour un placement précis. Les cuves sans trop-plein doivent être équipées d'une bonde et surverse (non incluses). Les cuves avec trop-plein sur le côté doivent être équipées d'un kit trop-plein SIF-6000 (non inclus).

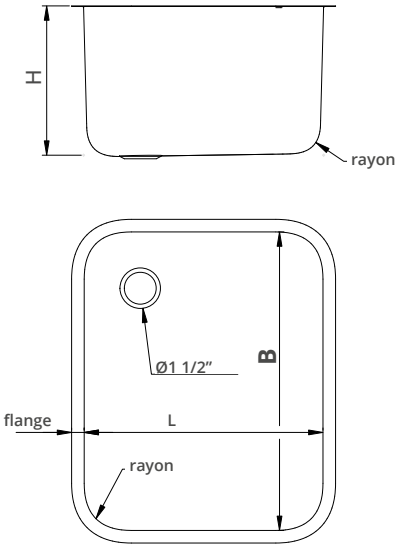
➜ ces cuves sont emballées par 3 pièces dans un carton
➜ bondes, surverses et kit trop-plein SIF-6000 : voir pages 70-71



RTL-2010

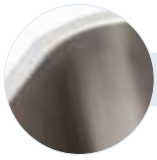


à souder sans trop-plein





RTL-4310



à souder sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-2010-000	330	330	200	14	50

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche code art.	évacuation droite code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-4310-000	RTL-4210-000	290	350	200	10	50
RTL-4312-000	RTL-4212-000	340	400	200	14	65
RTL-4321-000	RTL-4221-000	340	400	250	14	65
RTL-4313-000	RTL-4213-000	290	400	200	12	55

Carré - avec trop-plein

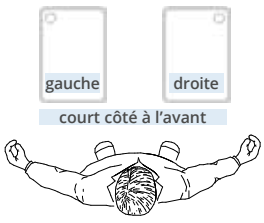
évacuation gauche code art.	évacuation droite code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-2510-000	RTL-2410-000	330	330	200	14	50
RTL-2520-000	RTL-2420-000	400	400	250	20	60

Rectangulaire - avec trop-plein

évacuation gauche code art.	évacuation droite code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-4510-000	RTL-4410-000	290	350	200	10	50
RTL-4512-000	RTL-4412-000	340	400	200	14	50



à souder avec trop-plein





à souder avec trop-plein

Cuves Gastro Giro Collection

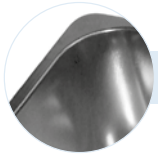
Cuves à poser • Ronda Giro

Les cuves à poser Ronda avec évacuation 1 1/2" sont fabriquées en inox AISI 304 et formées en une seule pièce pour une finition hygiénique et sans soudure. L'ouverture d'encastrement mesure les dimensions de l'évier +2 mm pour un placement précis. Les cuves sans trop-plein doivent être équipées d'une bonde et surverse (non incluses). Les cuves avec trop-plein sur le côté doivent être équipées d'un kit trop-plein SIF-6000 (non inclus).

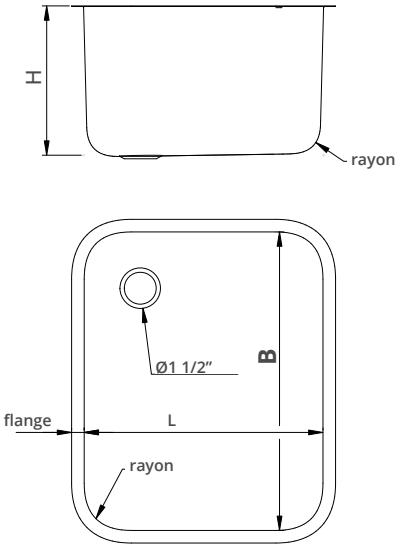
➜ ces cuves sont emballées par 3 pièces dans un carton
➜ bondes, surverses et kit trop-plein SIF-6000 : voir pages 70-71



RTL-3020

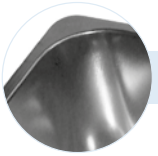


à poser sans trop-plein





RTL-5000



à poser sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-3020-000	330	330	200	13	50

Rectangulaire - sans trop-plein

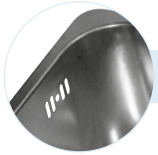
évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-5000-000	RTL-5001-000	235	330	180	14	50

Carré - avec trop-plein

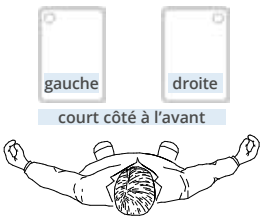
évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
RTL-3510-000	RTL-3410-000	330	330	200	14,5	50

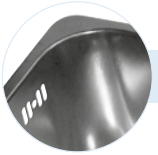
Rectangulaire - avec trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dimensions (LxPxH)			flange	rayon
RTL-5500-000	RTL-5400-000	235	330	180	14	50



à poser avec trop-plein





à poser avec trop-plein



LINUM CAMPO COLLECTION

Dans le secteur de la restauration, les éviers sont utilisés de façon intensive. En plus de laver les aliments, ils doivent pouvoir supporter la vaisselle, les casseroles lourdes et les poêles, … Les soudures sur l'inox AISI 304 sont spécialement conçues pour la qualité, l'hygiène et la durabilité. Pour les laboratoires et autres applications spécifiques, il existe également des éviers en inox AISI 316.

*: Modifications de rayon sous réserve. Contactez-nous pour d'autres évacuations, telles que 1 1/4".

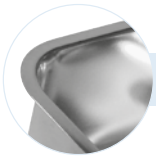
Cuves à souder AISI 304 • Linum Campo

Les cuves à souder carrées et rectangulaires de Linum sont fabriquées en **inox AISI 304** et formées en une seule pièce pour une finition hygiénique et sans soudure. L'ouverture d'encastrement mesure les dimensions de l'évier +2 mm pour un placement précis. Les cuves sont livrées sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2", et doivent être équipées d'une bonde et surverse (non incluses).

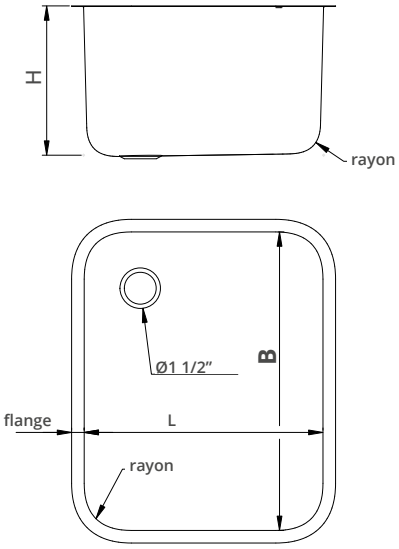
➜ bondes et surverses : voir pages 70-71



LCL-2010

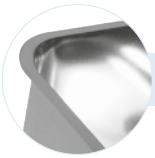


à souder sans trop-plein





LCL-4221



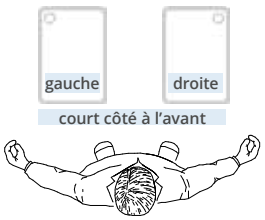
à souder sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LCL-2010-000	400	400	200	20	60
LCL-2021-000	400	400	250	20	60
LCL-2030-000	400	400	300	20	60
LCL-2022-000	450	450	250	20	60
LCL-2023-000	500	500	250	20	75
LCL-2031-000	500	500	300	20	75

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LCL-4321-000	LCL-4221-000	400	340	250	18	60
LCL-4320-000	LCL-4220-000	400	500	250	20	60
LCL-4330-000	LCL-4230-000	400	500	300	20	60
LCL-4331-000	LCL-4231-000	500	600	300	20	90



Cuves Gastro Campo Collection

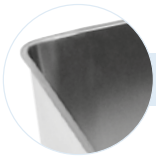
Cuves à souder AISI 304 • Linum Campo

Ces cuves à souder Linum rectangulaires sont fabriquées en **inox AISI 304** et formées en une seule pièce pour une finition sans soudure. Les modèles LCL-4332 et LCL-4232 sont chaudronnés et soudés à la main. L'ouverture d'installation mesure les dimensions de l'évier +2 mm pour un placement précis. Les bacs sont livrés sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2". Pour le modèle LCL-4020, l'évacuation est située au centre. Les bacs doivent être équipés d'une bonde et surverse (non incluses).

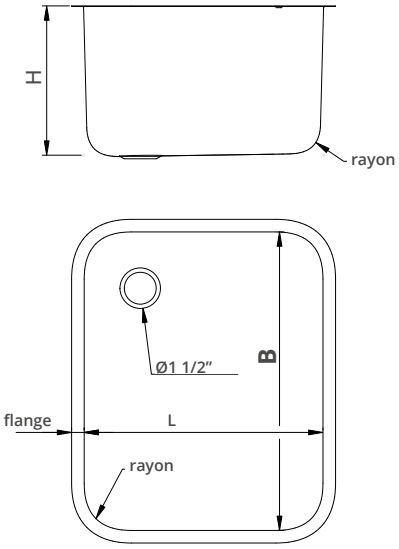
➜ **bondes et surverses : voir pages 70-71**



LCL-4232



à souder sans trop-plein





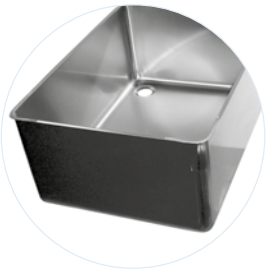
LCL-4020



à souder sans trop-plein

Rectangulaire, grand - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LCL-4332-000	LCL-4232-000	500	700	300	15	40
LCL-4340-000	LCL-4240-000	500	800	400	15	40



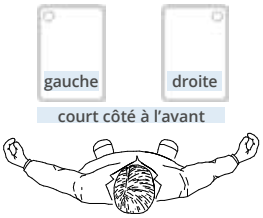
Grandes cuves :
adaptées pour accueillir un bac GN 1/1

Rectangulaire, petit - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LCL-4020-000	290	400	235	18	40



Petit évier LCL-4020
pour laver les verres par exemple



Cuves Gastro Campo Collection

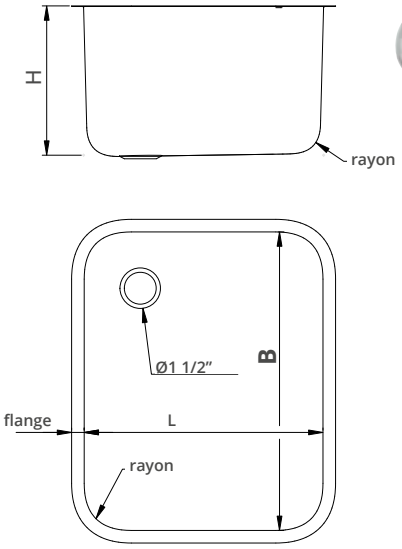
Cuves à souder AISI 316 • Linum Campo

Ces cuves à souder carrées et rectangulaires **inox AISI 316** de Linum sont fabriquées en une seule pièce, pour une finition sans soudure, et sont adaptées aux laboratoires et à d'autres applications spécifiques. L'ouverture d'installation mesure les dimensions de l'évier +2 mm pour un placement précis. Ils sont livrés sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2", et doivent être équipés d'une bonde et surverse (non incluses).

➜ bondes et surverses : voir pages 70-71



LPL-2020

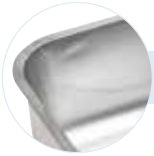




LPL-4220



à souder sans trop-plein



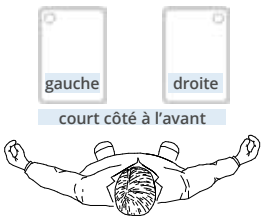
à souder sans trop-plein

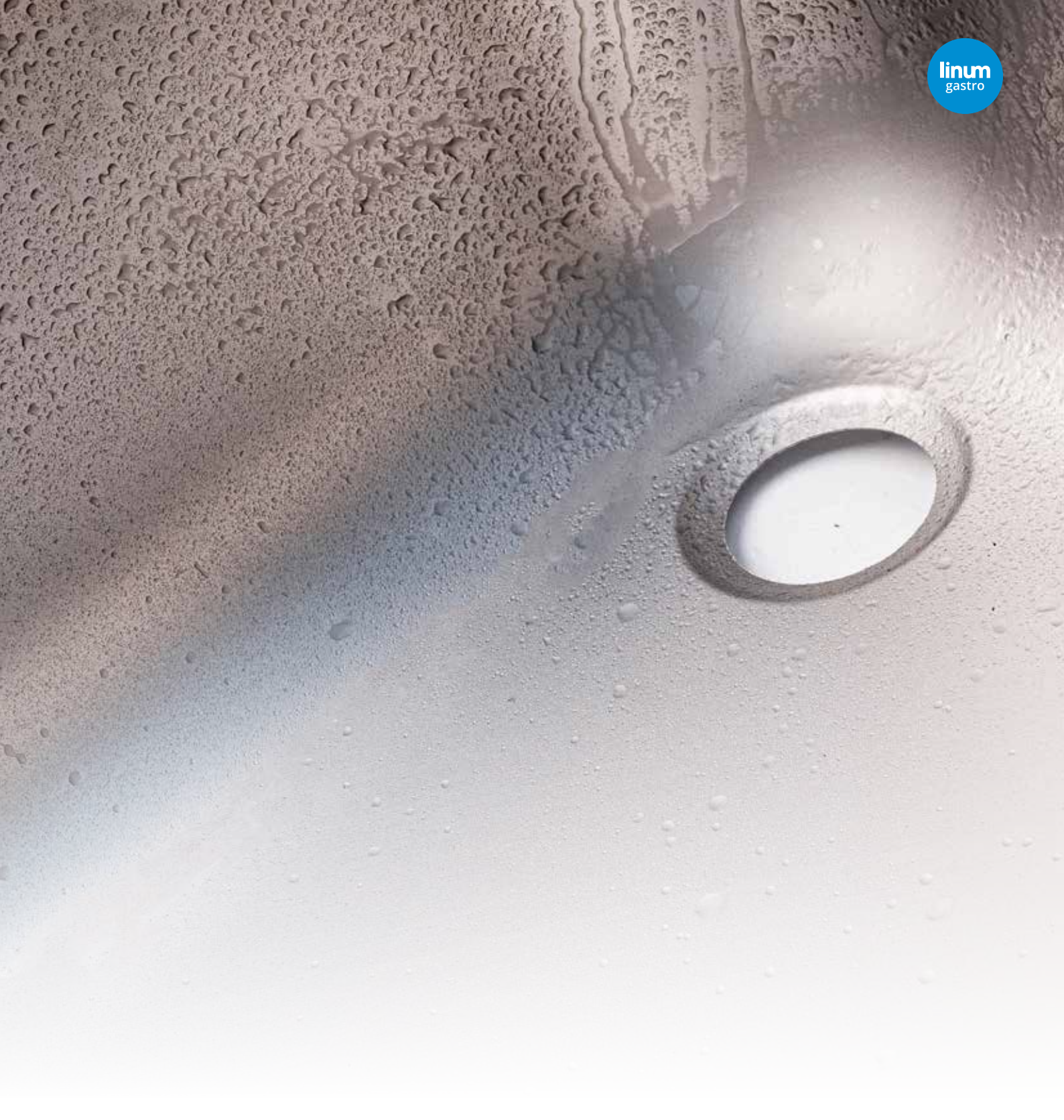
Carré - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LPL-2010-000	400	400	200	20	97
LPL-2020-000	400	400	250	20	97

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite					
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			flange	rayon
LPL-4320-000	LPL-4220-000	400	500	250	20	97





LINUM NOVA COLLECTION

Linum Nova est synonyme de cuves durables en inox, conçues pour le mobilier des cuisines industrielles, la restauration, les ateliers alimentaires et les laboratoires médicaux/scientifiques. Une cuve robuste constitue la base de tout espace de travail professionnel : elle résiste à un usage intensif, à des charges lourdes et à un nettoyage quotidien. Notre collection Linum Nova allie choix, hygiène, stabilité structurelle et longue durée de vie. Ainsi, vous optez pour la fiabilité, la sécurité et des performances sans compromis.

*: Modifications de rayon sous réserve. Contactez-nous pour d'autres évacuations, telles que 1 1/4".

Cuves à souder • Linum Nova - Série SB

Les éviers robustes de la série SB de Linum sont fabriqués en inox AISI 304, **sans traitement de surface**, avec un effet visuel **Uniform Scotch Brite**. Ils sont formés en une seule pièce pour une finition sans soudure et ont une épaisseur de 1 mm. Les éviers sont livrés sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2", et doivent être équipés d'une bonde et surverse (non incluses).

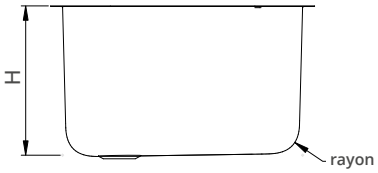
➜ bondes et surverses : voir pages 70-71

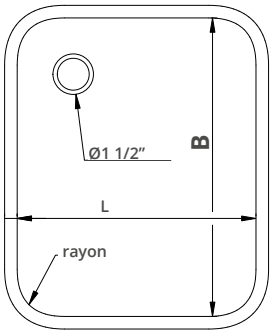


DTL-2221



à souder sans trop-plein







DTL-4210



à souder sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

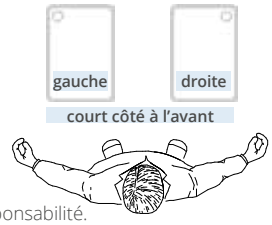
code art.	dim. (LxPxH)			rayon
DTL-2210-000	400	400	200	80
DTL-2220-000	400	400	250	80
DTL-2230-000	400	400	300	80
DTL-2211-000	450	450	200	80
DTL-2221-000	450	450	250	80
DTL-2231-000	500	500	300	80

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite				
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			rayon
DTL-4310-000	DTL-4210-000	400	500	200	80
DTL-4320-000	DTL-4220-000	400	500	250	80
DTL-4330-000	DTL-4230-000	400	500	300	80
DTL-4331-000	DTL-4231-000	500	600	300	90



Linum Nova - Série SB
Sans traitement de surface
Effet visuel : Uniform Scotch Brite



Remarque : les différentes finitions se distinguent nettement sur le plan visuel. La combinaison des finitions relève de votre propre responsabilité.

Cuves Gastro Nova Collection

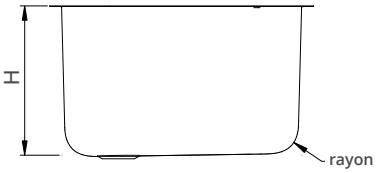
Cuves à souder • Linum Nova - Série AB

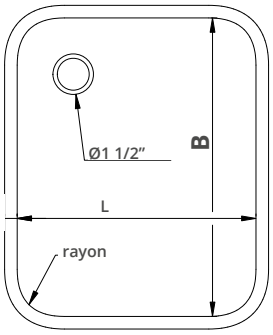
Les éviers robustes de la série AB de Linum sont fabriqués en inox AISI 304, **avec traitement (recuit)**, avec un effet visuel **nuageux Scotch Brite**. Ils sont formés en une seule pièce pour une finition sans soudure et ont une épaisseur de 1 mm. Les éviers sont livrés sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2", et doivent être équipés d'une bonde et surverse (non incluses).

➜ ces cuves sont emballées par pièce dans un carton
➜ bondes et surverses : voir pages 70-71



DRL-2220







DRL-4240



à souder sans trop-plein



à souder sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

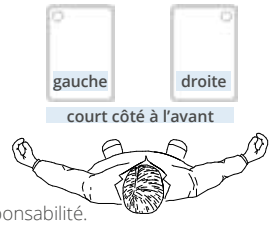
code art.	dimensions (LxPxH)			rayon
DRL-2211-000	400	400	200	63
DRL-2220-000	400	400	250	63
DRL-2230-000	400	400	300	63
DRL-2231-000	450	450	300	80
DRL-2232-000	500	500	300	80
DRL-2240-000	500	500	350	80

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite				
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			rayon
DRL-4330-000	DRL-4230-000	400	500	300	80
DRL-4331-000	DRL-4231-000	450	600	300	80
DRL-4340-000	DRL-4240-000	500	600	350	80



Linum Nova - Série AB
Avec traitement (recuit)
Effet visuel : nuageux Scotch Brite



Remarque : les différentes finitions se distinguent nettement sur le plan visuel. La combinaison des finitions relève de votre propre responsabilité.

Cuves Gastro Nova Collection

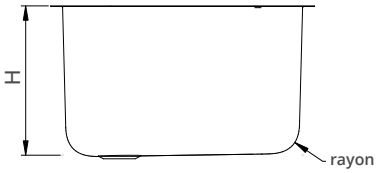
Cuves à souder • Linum Nova - Série MS & Série US

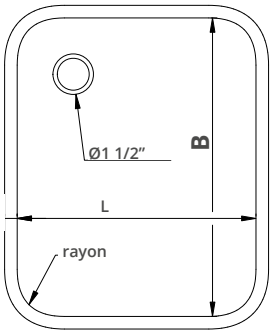
Les éviers robustes **Série MS** en inox de Linum sont fabriqués en AISI 304, **avec traitement (recuit)**, avec un effet visuel **microbillé**. La **Série US** ronde est également fabriquée en AISI 304, mais **sans traitement de surface** et avec un effet visuel **satiné uniforme**. Les deux modèles sont formés en une seule pièce pour une finition sans soudure et ont une épaisseur de 1 mm. Les éviers sont fournis sans trop-plein, avec une évacuation gauche ou droite de 1 1/2", et doivent être équipés d'une bonde et surverse (non incluses).

➜ **bondes et surverses : voir pages 70-71**



DRL-2210



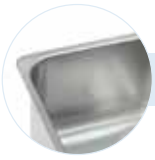




DRL-4210



à souder sans trop-plein



à souder sans trop-plein

Carré - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			rayon
DRL-2210-000	330	330	200	50



Linum Nova - Série MS
Avec traitement (recuit)
Effet visuel : microbillé

Rond - sans trop-plein

code art.	dim. (ØxH)	
DTL-0001-000	300	160



à souder sans trop-plein



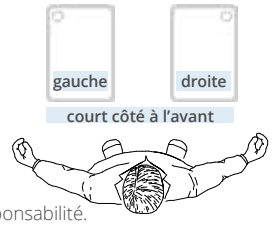
DRL-0001

Rectangulaire - sans trop-plein

évacuation gauche	évacuation droite				
code art.	code art.	dim. (LxPxH)			rayon
DRL-4311-000	DRL-4210-000	290	340	200	50
DRL-4300-000	DRL-4200-000	340	400	160	50

Linum Nova - Série US
Sans traitement de surface
Effet visuel : satiné uniforme





Remarque : les différentes finitions se distinguent nettement sur le plan visuel. La combinaison des finitions relève de votre propre responsabilité.



LINUM PURE COLLECTION

Linum Pure propose des éviers en inox AISI 304 (18/10), avec un rayon de 12 ou 15 mm, disponibles en finition satinée ou avec un revêtement PVD gunmetal pour un aspect plus moderne. Tous les modèles conviennent aux applications à poser par le dessous, à affleurer ou à souder.

Cuves • Linum Pure R12 & R15

Style et élégance pour chaque cuisine. Les éviers Linum 'Pure' en inox combinent une qualité supérieure avec un design épuré. Ils sont disponibles en diverses dimensions, fabriquées en inox AISI 304 (18/10) avec un rayon de 12 ou 15, une épaisseur de tôle de 1 mm et une finition brillante lisse (polie). Équipées d'un trop-plein intégré, d'une évacuation ronde et d'une vidange avec évacuation et déversoir. Ils conviennent aux applications à poser par dessous, à affleurer ou à souder. Pour un entretien optimal, nous recommandons l'utilisation du Lineoplus Restore Cleaner.



Pure R12 finition brillante lisse



Pure R12 revêtement PVD "gunmetal"



Pure R15 finition brillante lisse

Pure R12
✓ trou de vidange & trop-plein intégré
✓ pinces de fixation robustes & bandes adhésives insonores
✓ plaque de recouvrement intégrée

Pure R15
✓ trop-plein intégré
✓ bandes adhésives insonores en option















RCL-5000
Lineoplus
Restore Cleaner

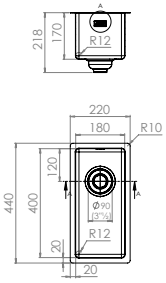
Cuves design Pure Collection

Cuves simples • Linum Pure R12

La série Pure R12 se compose d'éviers en inox 18/10 (AISI 304) entièrement soudés, avec un rayon d'angle de 12 mm, disponibles en finition brillante ou avec revêtement moderne en PVD gunmetal. Grâce à l'épaisseur de tôle de 1 mm, au revêtement insonorisant et à la vidange intégrée, elles offrent durabilité et facilité d'utilisation. Les éviers peuvent être installés à poser, à affleurer ou à poser par dessous ; ou à souder dans un plan inox et sont toujours livrés avec une vidange (évacuation et déversoir) de la couleur de l'évier.

180 x 400

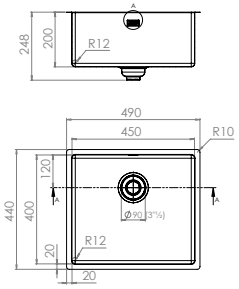




RTA-0418-...

450 x 400

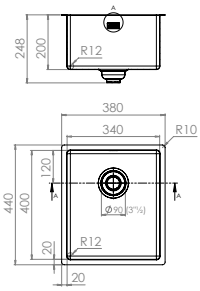




RTA-0445-...

340 x 400

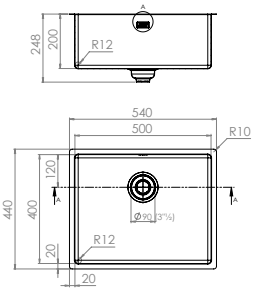




RTA-0434-...

500 x 400

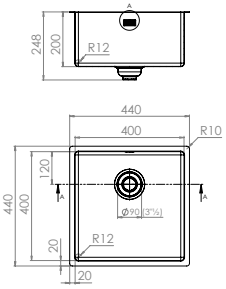




RTA-0450-841

400 x 400

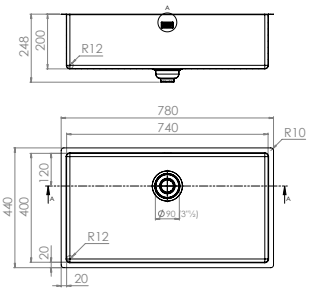




RTA-0440-...

740 x 400





RTA-0474-841

code art. inox brillante	code art. PVD gunmetal	dim. ext. (Lxl)		dim. int. (Lxl)		prof.	min. cabinet size
RTA-0418-841	RTA-0418-846	220	440	180	400	170	300
RTA-0434-841	RTA-0434-846	380	440	340	400	200	400
RTA-0440-841	RTA-0440-846	440	440	400	400	200	500
RTA-0445-841	RTA-0445-846	490	440	450	400	200	500
RTA-0450-841	-	540	440	500	400	200	600
RTA-0474-841	-	780	440	740	400	200	800

code coloris :
-841 = inox satiné
-846 = PVD gunmetal

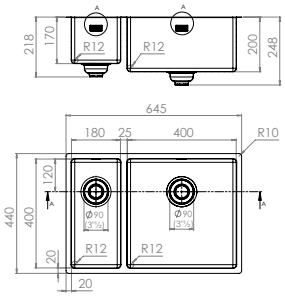
Cuves design Pure Collection

Cuves doubles • Linum Pure R12

Si vous disposez d'un espace supplémentaire dans votre cuisine, optez pour le summum de la commodité avec des éviers doubles en inox AISI 304. Gagnez du temps en faisant plusieurs choses à la fois : faites la vaisselle dans un évier et lavez simultanément les légumes dans l'autre. Ces éviers peuvent également être installés à poser, à affleurer ou à poser par dessous ; ou à souder dans un plan inox et sont toujours livrées avec une vidange (évacuation et déversoir) de la couleur de l'évier.

180 x 400 400 x 400





RTA-5140-841

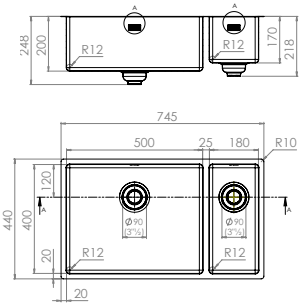
400 x 400 180 x 400



RTA-5410-841

180 x 400 500 x 400





RTA-5150-841

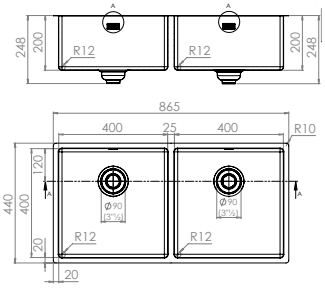
500 x 400 180 x 400



RTA-5510-841

400 x 400 400 x 400







RTA-5440-841

code art.	dim. ext. (Lxl)		dim. int. (Lxl)		min. cabinet size	dim. ext. (LxlxP)			dim. ext. (LxlxP)		
RTA-5140-841	645	440	605	400	650	180	400	170	400	400	200
RTA-5410-841	645	440	605	400	650	400	400	200	180	400	170
RTA-5150-841	745	440	705	400	800	180	400	170	500	400	200
RTA-5510-841	745	440	705	400	800	500	400	200	180	400	170
RTA-5440-841	865	440	825	400	900	400	400	200	400	400	200

Cuves design Pure Collection

Cuves • Linum Pure R15

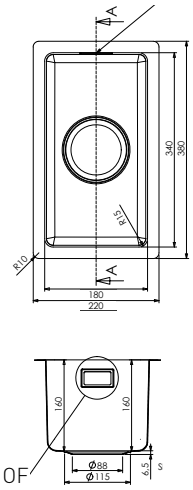
La série R15 de Linum allie qualité et durabilité dans un design épuré. Ces éviers sont fabriqués en inox poli 18/10 (AISI 304) avec un rayon de 15 mm et une épaisseur de tôle de 1 mm. Ils sont équipés d'un trop-plein intégré et d'une évacuation ronde Ø115/88 mm, et sont toujours livrées avec une vidange (évacuation et déversoir). Les éviers sont adaptés pour une installation à poser, à affleurer ou à poser par dessous ; ou à souder dans un plan inox.

➜ **bandes adhésives insonores RMR-9000 : voir page 71**

180 x 340



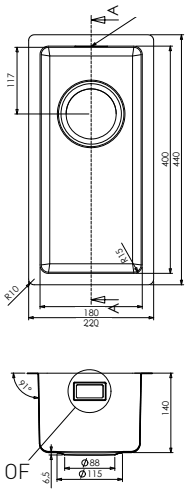
RMR-0318-841



180 x 400



RMR-0418-841



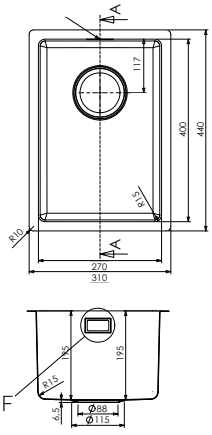


vidange compris

270 x 400



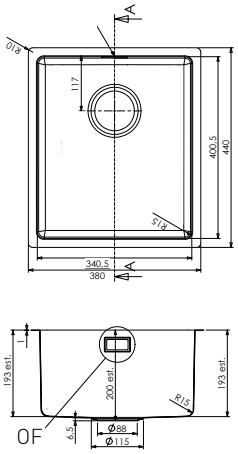
RMR-0427-841



340 x 400

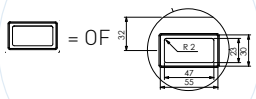


RMR-0434-841





code art.	dim. ext. (Lxl)		dim. int. (Lxl)		prof.	min. cabinet size
RMR-0318-841	220	380	180	340	160	200
RMR-0418-841	220	440	180	400	140	200
RMR-0427-841	310	440	270	400	195	300
RMR-0434-841	380	440	340	400	200	400



Cuves design Pure Collection

Cuves • Linum Pure R15

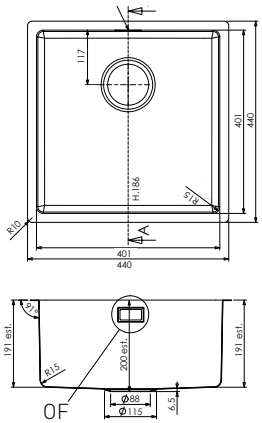
La série R15 de Linum allie qualité et durabilité dans un design épuré. Ces éviers sont fabriqués en inox poli 18/10 (AISI 304) avec un rayon de 15 mm et une épaisseur de tôle de 1 mm. Ils sont équipés d'un trop-plein intégré et d'une évacuation ronde Ø115/88 mm, et sont toujours livrées avec une vidange (évacuation et déversoir). Les éviers sont adaptés pour une installation à poser, à affleurer ou à poser par dessous ; ou à souder dans un plan inox.

➜ **bandes adhésives insonores RMR-9000 : voir page 71**

400 x 400



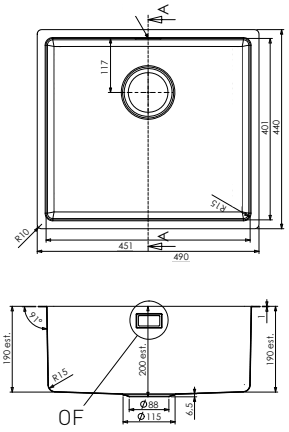
RMR-0440-841



450 x 400



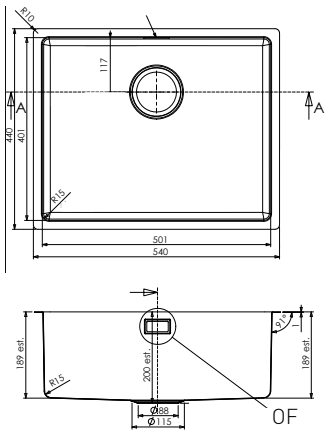
RMR-0445-841



500 x 400



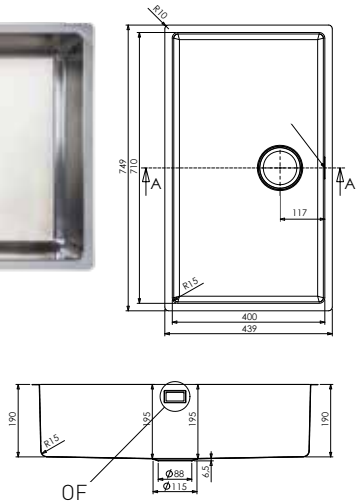
RMR-0450-841



710 x 400



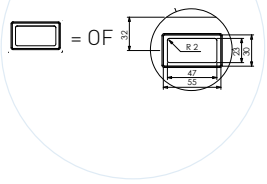
RMR-0471-841





RMR-9000
bandes
insonores

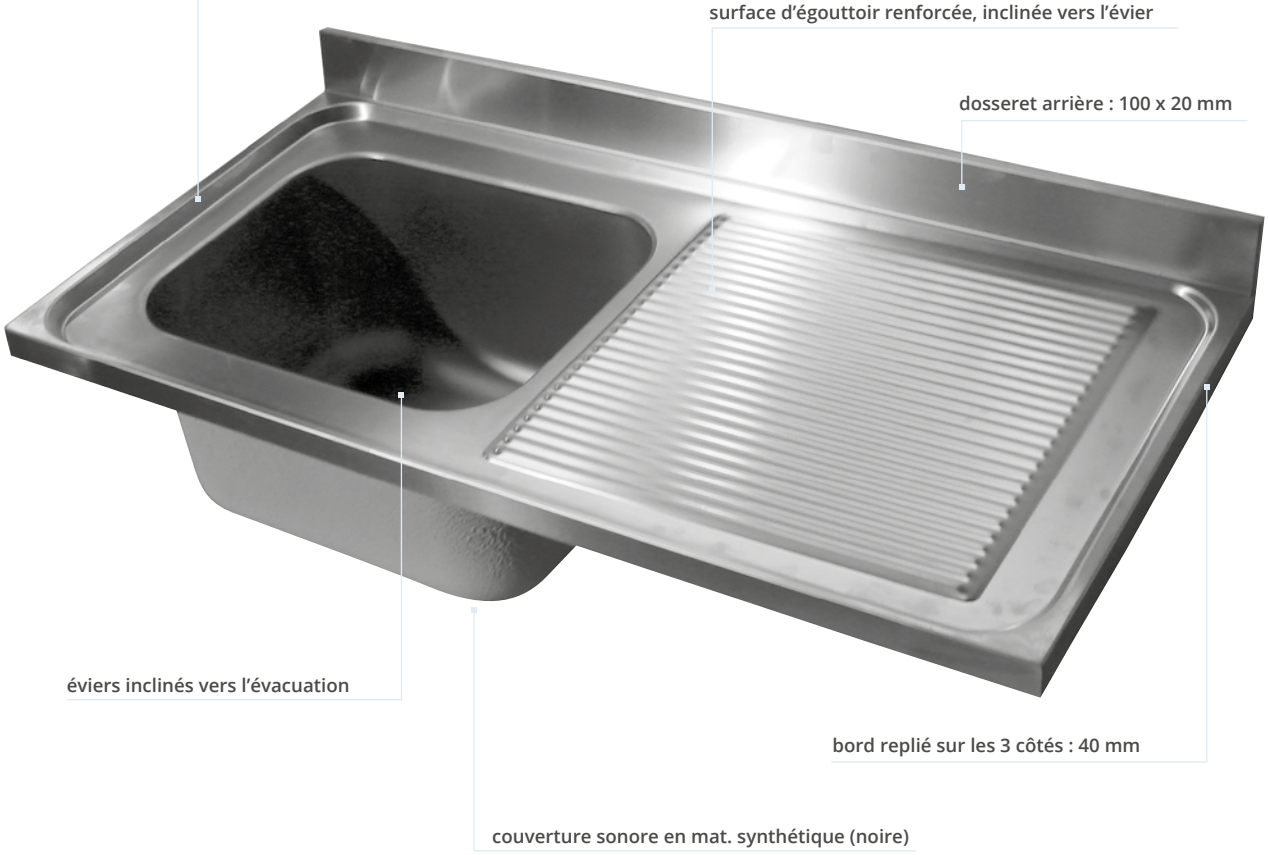
code art.	dim. ext. (Lxl)		dim. int. (Lxl)		prof.	min. cabinet size
RMR-0440-841	440	440	400	400	200	450
RMR-0445-841	490	440	450	400	200	500
RMR-0450-841	540	440	500	400	200	600
RMR-0471-841	749	439	710	400	195	800



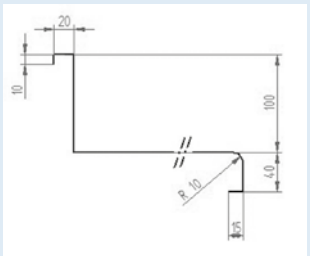


LINUM VIVO COLLECTION

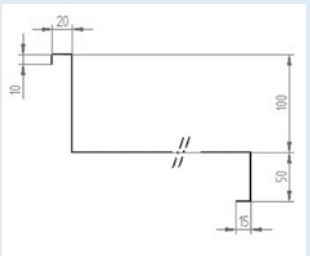
L'aménagement des cuisines professionnelles et des zones de préparation des aliments est crucial pour un flux de travail efficace. Pour un espace de lavage optimal, des plans de travail en inox robustes et sans soudure sont le meilleur choix. Linum Vivo allie durabilité, hygiène et efficacité dans une gamme de dessus de plonges en inox pour cuisines professionnelles et espaces de lavage. La gamme comprend des modèles avec un évier simple et double, conçus pour une utilisation intensive dans les secteurs de la restauration et des cuisines collectives.



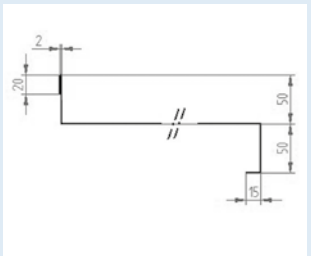
sur demande : dosseret et hauteur de bord différents



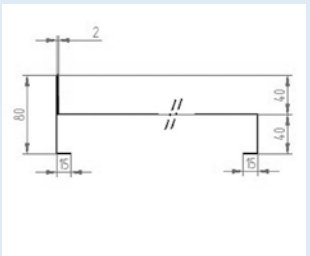
✓ dosseret arrondi



✓ dosseret plus haut



✓ bord simple



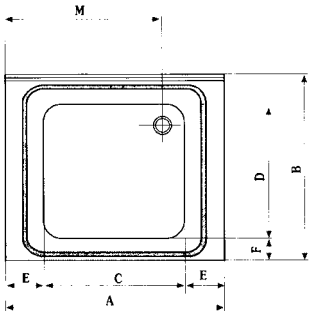
✓ composition symétrique

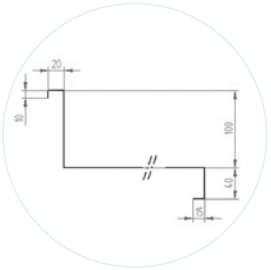
Dessus de plonges Vivo Collection

Dessus de plonges • Linum Vivo

Grâce à l'inox brossé de haute qualité AISI 304 et à son design fonctionnel, ces dessus de plonges contribuent à une hygiène optimale et à un entretien facile. En même temps, ils aident à rationaliser le flux de travail dans les zones de lavage et de nettoyage. Tous les modèles sont fournis avec un dosseret, des couvertures sonores en matière synthétique en dessous et d'évacuations universelles de 1 1/2", à l'exception des bondes et surverses. Avec Linum Vivo, vous optez pour une solution fiable et réfléchie pour chaque aménagement de cuisine professionnelle.

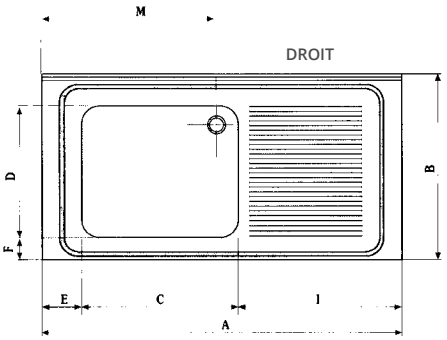
➜ bondes et surverses : voir pages 70-71

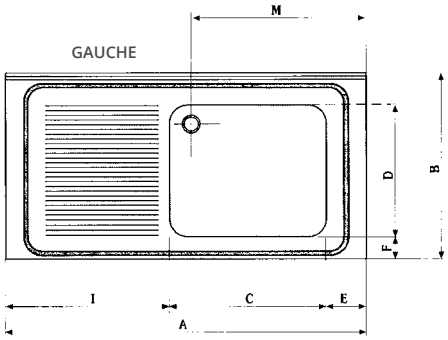




1 cuve - sans égouttoir

code art.	dim. ext.(LxP)		dim. évier (LxPxH)		
LSI-6100-000	700	600	500	400	300
LSI-7100-000	700	700	500	500	300





1 cuve - égouttoir droit

code art.	dim. ext.(LxP)		dim. cuve (LxPxH)		
LSI-6122-000	1200	600	500	400	300
LSI-6123-000	1400	600	500	400	300
LSI-7122-000	1200	700	500	500	300
LSI-7123-000	1400	700	600	500	300

1 cuve - égouttoir gauche

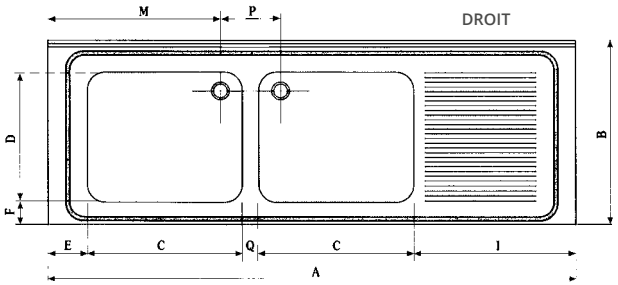
code art.	dim. ext.(LxP)		dim. cuve (LxPxH)		
LSI-6112-000	1200	600	500	400	300
LSI-6113-000	1400	600	500	400	300
LSI-7112-000	1200	700	500	500	300
LSI-7113-000	1400	700	600	500	300

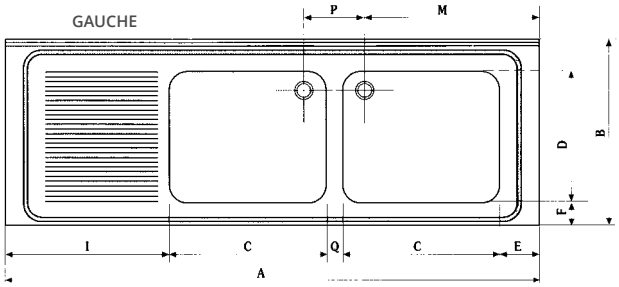
Dessus de plonges Vivo Collection

Dessus de plonges • Linum Vivo

En plus des modèles avec une cuve simple, il existe également des modèles en inox AISI 304 brossé avec des cuves doubles, avec un choix d'égouttoir à droite, à gauche ou des deux côtés. Ceux-ci sont également fournis avec un dosseret, des couvertures sonores en matière synthétique en dessous et des évacuations universelles de 1 1/2", à l'exception des bondes et surverses.

➜ bondes et surverses : voir pages 70-71



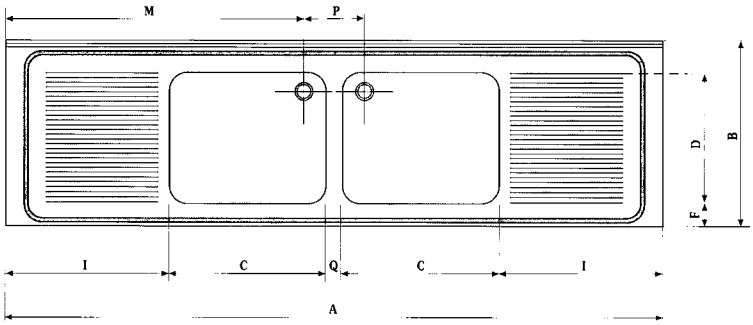


2 cuves - égouttoir droit

code art.	dim. ext. (LxP)		dim. cuve (LxPxH)			P	Q
LSI-6223-000	1400	600	400	400	300	240	50
LSI-6224-000	1600	600	400	500	300	240	50
LSI-7224-000	1600	700	400	500	300	240	50
LSI-7225-000	1800	700	500	500	300	240	50
LSI-7226-000	2000	700	600	500	300	240	50

2 cuves - égouttoir gauche

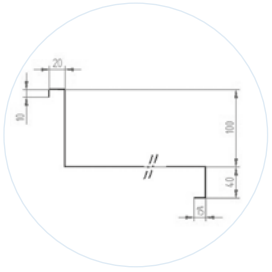
code art.	dim. ext. (LxP)		dim. cuve (LxPxH)			P	Q
LSI-7214-000	1600	700	400	500	300	240	50
LSI-7215-000	1800	700	500	500	300	240	50
LSI-7216-000	2000	700	600	500	300	240	50





2 cuves - égouttoir droit et gauche

code art.	dim. ext. (LxP)		dim. cuve (LxPxH)			P	Q
LSI-7237-000	2100	700	500	500	300	240	50
LSI-7238-000	2400	700	600	500	320	240	50



Accessoires cuves & dessus de plonges

Bondes et surverses

Utilisez les bondes et surverses Linum en inox pour un drainage d'eau efficace et hygiénique. Grâce à leur conception robuste, elles sont adaptées à une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles, les bars et les applications de restauration.

Surverse Linum en inox AISI 304 perforé avec tube matière synthétique

code art.	infos
SDI-1200-000	ensemble surverse perforé H 155 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-1250-000	ensemble surverse perforé H 205 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-1300-000	ensemble surverse perforé H 255 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-1320-000	ensemble surverse perforé H 305 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-0001-000	bonde crépine inox 1 1/2"
SDI-1110-000	surverse inox perforé H 155 mm
SDI-1120-000	surverse inox perforé H 205 mm
SDI-1130-000	surverse inox perforé H 255 mm
SDI-1140-000	surverse inox perforé H 305 mm



Surverse Linum en inox AISI 304 standard

code art.	infos
SDI-0200-000	ensemble surverse en inox H 170 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-0250-000	ensemble surverse en inox H 220 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-0300-000	ensemble surverse en inox H 270 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-0320-000	ensemble surverse en inox H 305 mm + bonde inox 1 1/2"
SDI-0001-000	bonde crépine inox 1 1/2"
SDI-1010-000	surverse inox standard H 170 mm
SDI-1020-000	surverse inox standard H 220 mm
SDI-1030-000	surverse inox standard H 270 mm
SDI-1040-000	surverse inox standard H 305 mm



Surverse Linum chromé

code art.	infos
SDV-0170-845	ensemble surverse chromé H 150 mm + bonde chromée 1 1/2"
SDV-0200-845	ensemble surverse chromé H 180 mm + bonde chromée 1 1/2"
SDV-0250-845	ensemble surverse chromé H 230 mm + bonde chromée 1 1/2"
SDV-0300-845	ensemble surverse chromé H 280 mm + bonde chromée 1 1/2"



Surverse Linum chromé avec embase perforée

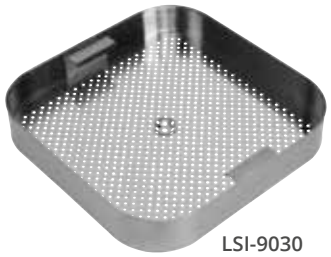
code art.	infos
SDV-1200-845	ensemble surverse chromé avec embase perforée H 220 mm + bonde 1 1/2"
SDV-1250-845	ensemble surverse chromé avec embase perforée H 250 mm + bonde 1 1/2"
SDV-1300-845	ensemble surverse chromé avec embase perforée H 270 mm + bonde 1 1/2"
SDV-1100-845	bonde crépine inox 1 1/2"
SDV-1110-845	surverse chromé avec embase perforée H 220 mm
SDV-1120-845	surverse chromé avec embase perforée H 250 mm
SDV-1130-845	surverse chromé avec embase perforée H 270 mm



Accessoires cuves & dessus de plonges

Paniers en inox AISI 304 avec 2 poignées pour tous les éviers Gastro

code art.	infos
LSI-9010-000	panier 400 x 400 x 80 mm
LSI-9020-000	panier 500 x 400 x 80 mm
LSI-9030-000	panier 500 x 500 x 80 mm
LSI-9040-000	panier 600 x 500 x 80 mm



LSI-9030

Bonde et trop-plein Linum en polypropylène, avec bouchon pour tous les éviers Gastro

code art.	infos
SIF-6000-000	kit trop-plein pour cuve avec profondeur > 200 mm



SIF-6000

Évacuations d'évier avec levier rotatif pour éviers - Drainpipe

Elles assurent une bonne évacuation des eaux usées. Les évacuations avec manette tournante incurvée ont des composants en inox qui entrent en contact avec le lavabo et d'autres composants nickelés. Convient pour une ouverture de lavabo de 76 mm (3"), flange Ø101 mm et sortie d'évacuation 1 1/2", avec grille plate.

➜ autres modèles ou versions (inox AISI 316) disponibles sur demande

code art.	infos
SDE-4161-000	évacuation d'évier sans sortie trop-plein
SDE-4591-000	évacuation d'évier avec raccord trop-plein



SDE-4161



SDE-4591

Coupe-odeur sans garde d'eau

Coupe-odeur sans garde d'eau qui empêche les odeurs indésirables et la formation de bactéries. Équipé d'une membrane auto-obturante et idéal comme solution aux problèmes là où les siphons ne fonctionnent pas de manière optimale. Montage flexible : vertical, horizontal (avec coude de 87,5°) ou sous un angle au choix avec manchon.

code art.	infos	emballage
SIF-9910-000	coupe-odeur - jeu 32 mm x 5/4"	24 pcs/boîte
SIF-9920-000	coupe-odeur - jeu 40 mm x 6/4"	24 pcs/boîte



SIF-9910



SIF-9920

Bandes adhésives insonores

Bandes pratiques et découpables, faciles à coller sur différentes surfaces. Conviennent à tous les types d'éviers et sont idéales pour le montage sous les éviers et les égouttoirs. Résistent à des températures comprises entre -30 °C et +100 °C.

code art.	infos	emballage
RMR-9000-000	bandes adhésives 250x100 mm	6 pcs/boîte



RMR-9000

Accessoires cuves Pure Collection

Vidanges chromées pour Pure R15 & siphons pour Pure R12 & R15

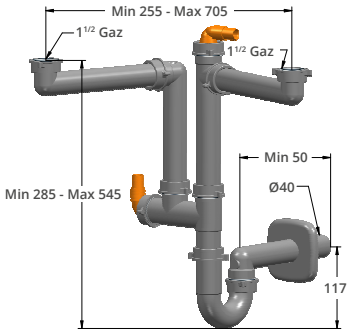
Les évacuations et trop-plein sont exclusivement adaptés aux éviers Pure R15 (série RMR) avec une profondeur maximale de 200 mm et une ouverture de vidange de 3 1/2", et sont équipés d'un tube blanc. La version prolongée SIF-0003-845 est uniquement adaptée pour l'évier RMR-0318. Les siphons sont adaptés pour les éviers Pure R12 (série RTA) et Pure R15 (série RMR). Les modèles SIF-1020 et SIF-2020 sont conçus pour 2 éviers avec une distance maximale entre les deux de 705 mm et sont équipés d'un tube gris de 1 1/2" (Ø40 mm).



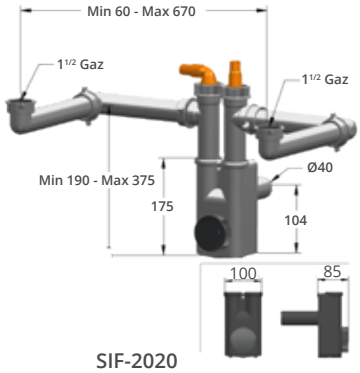
SIF-0001



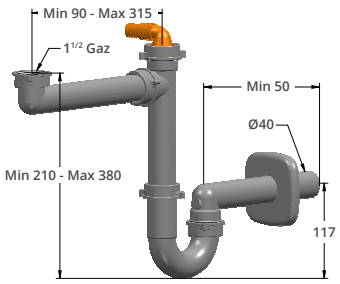
SIF-0003



SIF-1020



SIF-2020



SIF-1021



SIF-2021

code art.	infos	convient pour
SIF-0001-845	vidange 3 1/2" - profondeur max. 200 mm	Pure R12
SIF-0003-845	vidange plus longue 3 1/2" - profondeur max. 200 mm	RMR-0318
SIF-1020-000	siphon standard pour 2 éviers	Pure R12 & R15
SIF-2020-000	siphon nettoyable pour 2 éviers	Pure R12 & R15
SIF-1021-000	siphon standard pour 1 évier	Pure R12 & R15
SIF-2021-000	siphon nettoyable pour 1 évier	Pure R12 & R15



LINUM NOVA COLLECTION

L'expression 'au bain-marie' est connue de tous. C'est une technique de cuisson qui permet de chauffer ou de cuire les aliments de façon uniforme sans risquer de les brûler ou de perdre leur saveur. Dans le secteur de la restauration, cette technique est utilisée pour garder les aliments au chaud pour de grandes quantités. Pensez au buffets en libre-service lors de fêtes, d'événements, ...

*: Modifications de rayon sous réserve.

Bacs bain-marie à souder • Linum Nova - Série BM

Les bacs bain-marie Linum Nova robustes sont réalisés en inox AISI 304 avec finition 2B (aspect satiné) et sont adaptés pour un contact direct avec les aliments. Les bacs ont une épaisseur de 1 mm et sont disponibles en plusieurs formats GN et en diverses profondeurs, toujours sans évacuation afin que le constructeur dispose d'une liberté maximale en termes de taille et d'emplacement. Ces bacs sont intégrés dans les cuisines, les buffets, les chariots thermiques, les zones de rinçage et de trempage.

➜ ces cuves sont emballées par pièce dans un carton
➜ bondes, surverses et éléments chauffants : voir page 76
➜ sur demande : empreinte pour barres intermédiaires pour la répartition des bacs GN ou des versions avec évacuation

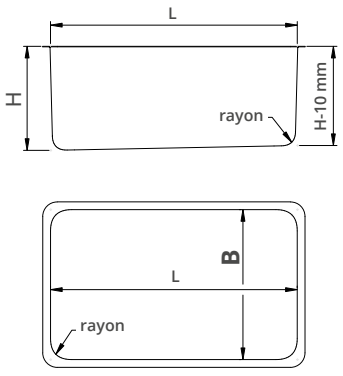


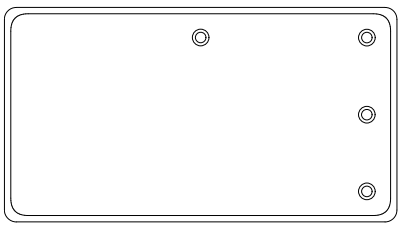
LBM-0224



Gastronorm - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			type	rayon
LBM-0211-000	510	310	215	GN 1/1	45
LBM-0213-000	510	310	250	GN 1/1	45
LBM-0224-000	630	510	230	GN 2/1	45
LBM-0225-000	630	510	340	GN 2/1	45
LBM-0256-000	800	510	380	GN 5/2	45
LBM-0234-000	960	510	230	GN 3/1	45
LBM-0235-000	960	510	340	GN 3/1	45
LBM-0244-000	1280	510	230	GN 4/1	45





sur demande : versions avec évacuation

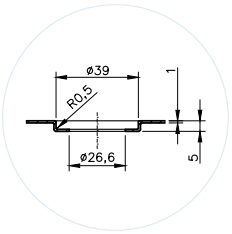
Bacs bain-marie Campo Collection

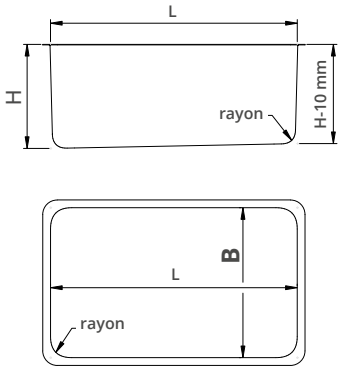
Bacs bain-marie à souder • Linum Campo

Les bains-marie Linum Campo sont fabriqués en inox AISI 304 et ont une pente de 10 mm pour un drainage efficace. Ils sont fournis sans trop-plein, avec une évacuation de 3/4" (Ø26,6/Ø39 mm), et sont disponibles en 3 formats Gastronorm.

➜ **bondes, surverses et éléments chauffants : voir page 76**







Gastronorm - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			type	flange	rayon
LBM-0001-000	530	325	220	GN 1/1	15	42
LBM-0002-000	630	510	220	GN 2/1	15	45
LBM-0003-000	960	510	220	GN 3/1	13	45

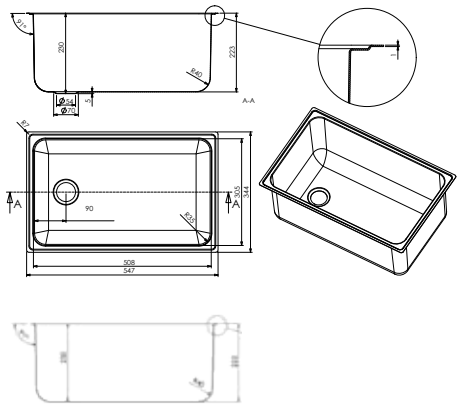
Bac bain-marie à souder • Linum Campo

Ce bac à bain-marie gastronorm Linum Campo 1/1 est fabriqué en inox AISI 304, avec un fond incliné de 7 mm pour un drainage efficace, et équipé d'une flange spéciale pour le soudage. Il est livré sans trop-plein, avec une évacuation de 1 1/2" (Ø54/Ø70 mm).

➜ **élément de chauffage : voir page 76**



LCL-4090



Gastronorm - sans trop-plein

code art.	dim. (LxPxH)			type	flange	rayon
LCL-4090-000	547	344	230	GN 1/1	20	35

Accessoires bacs bain-marie

Bondes, surverses & élément chauffant avec adhésif

Les bondes et surverses chromées assurent un contrôle de l'eau fiable et hygiénique dans la série LBM bacs bain-marie. L'élément chauffant bain-marie certifié CE est facile à monter par adhésif et est équipé d'une isolation en silicone résistante à la chaleur, limite de température 150°C et câble de connexion 1000 mm (230 V). Ne pas couper ni plier.



LBM-1000

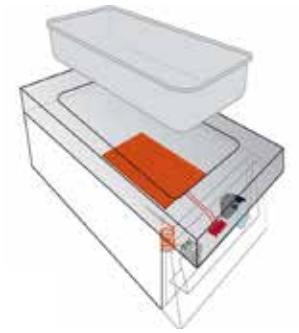


LBM-1100



LBM-1200





LBM-0011

code art.	infos	convient pour
LBM-1000-000	jeu bonde 3/4" + surverse H 54 mm	série LBM
LBM-1001-000	bonde de décharge 3/4"	série LBM
LBM-1002-000	surverse de décharge H 54 mm	série LBM
LBM-1100-000	jeu bonde 3/4" + surverse H 94 mm	série LBM
LBM-1001-000	bonde de décharge 3/4"	série LBM
LBM-1003-000	surverse de décharge H 94 mm	série LBM
LBM-1200-000	jeu bonde 3/4" + surverse H 174 mm	série LBM
LBM-1001-000	bonde de décharge 3/4"	série LBM
LBM-1004-000	surverse de décharge H 174 mm	série LBM
LBM-0011-000	GN 1/1 élément de chauffage avec adhésif 650 Watts (375 x 275)	série LBM & LCL



04

SIPHONS & CANIVEAUX DE DRAINAGE

Siphons en inox 79

Caniveaux de drainage (avec grille) 81

04B

Outils & produits d'entretien 83

Mastics silicones & colles 84



LINUM

L'hygiène et la propreté sont de la plus haute importance dans les cuisines professionnelles. Pour un nettoyage efficace et aisé, les siphons de sol et les caniveaux en inox sont indispensables. Ils garantissent un fonctionnement optimal et un drainage hygiénique dans de nombreux secteurs : restauration, industrie alimentaire, industrie pharmaceutique et chimique, industrie cosmétique, laboratoires, hôpitaux, salles de douche dans les installations sportives, etc.

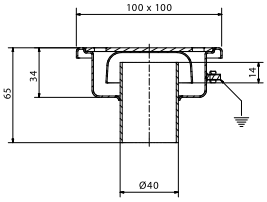
Siphons en inox - sortie verticale ou latérale - petits modèles • Linum

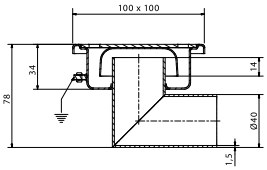
Nos siphons garantissent un drainage hygiénique et efficace. Entièrement fabriqués en Europe en inox AISI 304 (selon la norme EN 10088-1), avec un accent sur la qualité, la finition et la durabilité. Ils sont disponibles avec une sortie verticale ou latérale, avec des grilles standard ou résistantes aux charges lourdes et en option avec vis de sécurité. Idéal pour les cuisines professionnelles, l'industrie, les brasseries, le secteur agroalimentaire et le commerce de détail.

➜ contactez-nous pour d'autres versions (télescopiques) ou des siphons en inox AISI 316L



FMC-1102





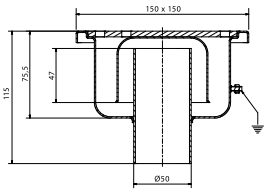


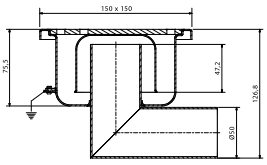
FMC-1002

100 x 100 mm



FMC-2101







FMC-2002

150 x 150 mm

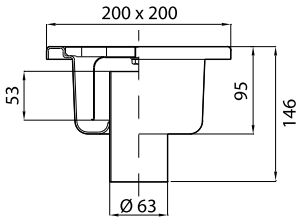


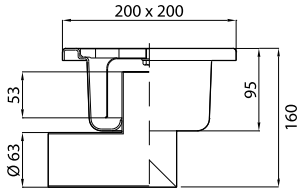


FMC-3101



FMC-3104









FMC-3106



FMC-3009

200 x 200 mm

code art.	infos	dimensions	fixation par le bas	débit (l/min)	charge grille (kg)	type de grille	poids (kg)
FMC-1102-000	sortie verticale	100 x 100 mm	Ø40	14	80	standard	0,32
FMC-1002-000	sortie latérale	100 x 100 mm	Ø40	14	80	standard	0,38
FMC-2101-000	sortie verticale	150 x 150 mm	Ø50	30	330	standard	1,11
FMC-2002-000	sortie latérale	150 x 150 mm	Ø50	30	330	standard	1,44
FMC-3101-000	sortie verticale	200 x 200 mm	Ø63	44,5	160	standard	1,98
FMC-3104-000	sortie verticale	200 x 200 mm	Ø63	44,5	4100	charges lourdes	3,34
FMC-3106-000	sortie latérale	200 x 200 mm	Ø63	44,5	160	standard	2,16
FMC-3009-000	sortie latérale	200 x 200 mm	Ø63	44,5	4100	charges lourdes	3,52

Siphons

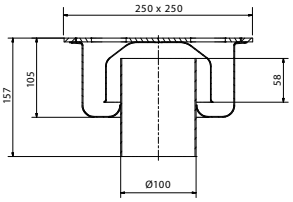
Siphons en inox - sortie verticale ou latérale - grands modèles • Linum

Pour des applications avec une charge d'eau plus élevée, il existe également des siphons plus grands en inox AISI 304 avec une capacité d'écoulement augmentée. Ces versions robustes avec des grilles standard ou résistantes aux charges lourdes garantissent un drainage rapide et efficace de l'eau, même en cas d'utilisation intensive. Idéal pour les environnements exigeant des performances maximales et une grande fiabilité.

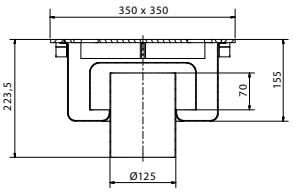
➜ contactez-nous pour d'autres versions (télescopiques) ou des siphons en inox AISI 316L



FMC-4101 FMC-4103



250 x 250 mm



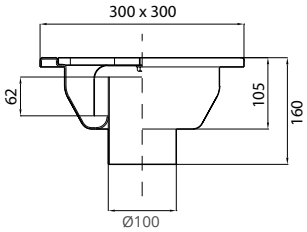
350 x 350 mm

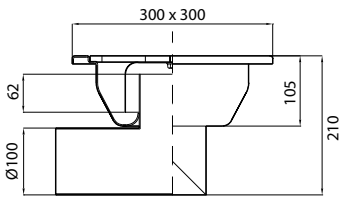


FMC-5130



FMC-5106 FMC-5108







FMC-5010 FMC-5015

300 x 300 mm



Pour les accessoires tels que les paniers amovibles et les pièces de réduction en PVC, nous vous renvoyons à notre site web.



code art.	infos	dimensions	fixation par le bas	débit (l/min)	charge grille (kg)	type de grille	poids (kg)
FMC-4101-000	sortie verticale	250 x 250 mm	Ø100	122	200	standard	3,88
FMC-4103-000	sortie verticale	250 x 250 mm	Ø100	122	1300	charges lourdes	4,94
FMC-5106-000	sortie verticale	300 x 300 mm	Ø100	122	700	standard	5,62
FMC-5108-000	sortie verticale	300 x 300 mm	Ø100	122	3450	charges lourdes	7,48
FMC-5010-000	sortie latérale	300 x 300 mm	Ø100	122	700	standard	6,26
FMC-5015-000	sortie latérale	300 x 300 mm	Ø100	122	3450	charges lourdes	10,50
FMC-5130-000	sortie verticale	350 x 350 mm	Ø125	220	2500	charges lourdes	10,50

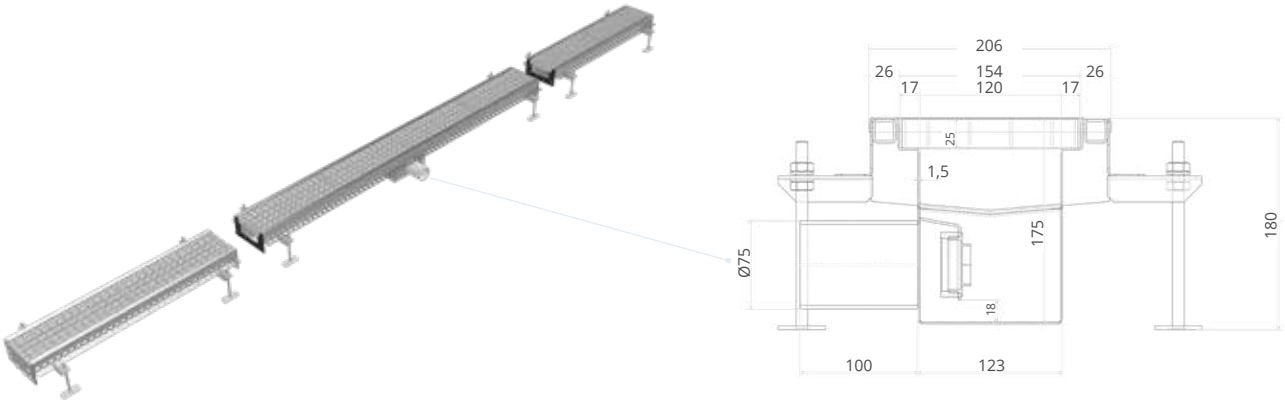
Caniveaux de drainage

Caniveaux de drainage modulaires en inox avec grille et sortie latérale • Linum

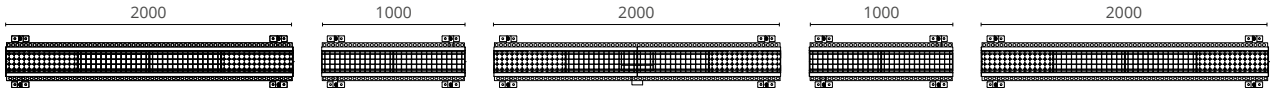
Ce système de drainage modulaire en inox permet de réaliser rapidement une solution de drainage jusqu'à 8 mètres de long. Grâce à sa faible profondeur d'encastrement de 180 mm, il est particulièrement adapté aux projets de rénovation. Les caniveaux de drainage (2 m au centre, extensions de 1 et 2 m) sont fabriqués en inox AISI 304 (épaisseur de plaque 1,5 mm), dotés d'une sortie latérale intégrée Ø75 mm et d'une pente interne de 0,5 % pour un drainage optimal de l'eau. Le système comprend un siphon avec une crépine amovible et est conforme aux normes HACCP et EHEDG.

✓ grille universelle de 500 x 150 x 25 mm (LxPxH), mailles 33 x 33 mm, idéale pour le nettoyage au lave-vaisselle
✓ caniveau toujours pourvu de bords perforés sur toute sa longueur pour un ancrage parfait
✓ fournis avec des joints d'accouplement en EPDM et des boulons en inox
✓ charge concentrée max. (100 x 100 mm) : 1070 kg

➜ caniveaux de drainage avec couvercle fermé disponibles en option
➜ contactez-nous pour plus d'infos ou des solutions sur mesure



code art.	longueur
FMG-0002-000	2000 mm
FMG-0003-000	3000 mm
FMG-0004-000	4000 mm
FMG-0005-000	5000 mm
FMG-0006-000	6000 mm
FMG-0008-000	8000 mm

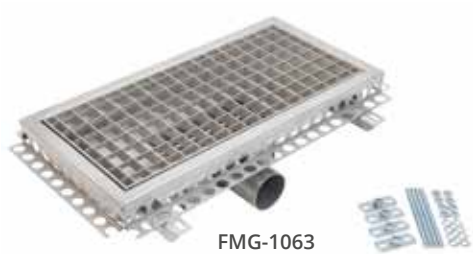


composants	longueur
caniveau de drainage central avec siphon avec sortie latérale intégrée, sans grille	2000 mm
extension pour le raccordement avec le caniveau de drainage central, sans grille	1000 mm
extension pour le raccordement avec l'extension de 1 mètre, sans grille	2000 mm
grille de maille universelle, largeur 150 mm	500 mm
kit de montage par caniveau de drainage (4 pieds réglables M10, 8 rondelles et écrous, 4 boulons d'ancrage M8)	

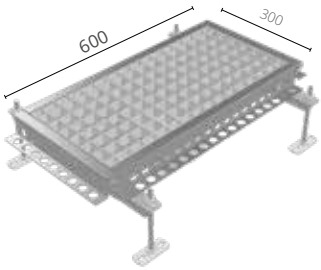
Caniveaux de drainage

Caniveaux de drainage avec grille • Linum

Les caniveaux en inox AISI 304 avec grille assurent un drainage d'eau efficace et hygiénique. Ils sont équipés de série d'une sortie Ø75 mm et ont une profondeur d'encastrement de 180 mm. Chaque caniveau est fourni avec une grille maillée robuste de 250 x 550 x 25 mm (mailles de 33 x 33 mm) et comprend un kit de montage pour une installation rapide.



FMG-1063





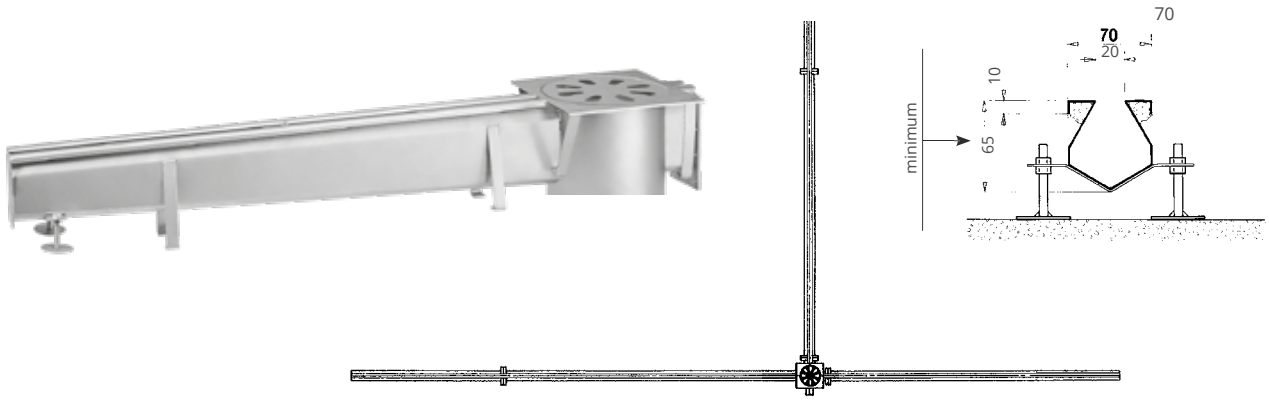
FMG-1163

code art.	infos	fixation par le bas	dimensions
FMG-1063-000	sortie latérale	Ø75	600 x 300 mm
FMG-1163-000	sortie verticale	Ø75	600 x 300 mm

Caniveaux de drainage à fente en inox • Linum

Nos caniveaux de drainage à fente en inox offrent une solution durable et hygiénique pour un drainage efficace des eaux. Ils peuvent être réalisés en version unilatérale ou bilatérale et sont extensibles de manière modulaire jusqu'à 11 mètres. Linum propose ces caniveaux entièrement sur mesure, adaptés aux exigences spécifiques de votre projet.

➜ contactez-nous pour plus d'infos



Outils & produits d'entretien

Outils inox & produits d'entretien

L'outil Linum pour l'ébavurage de l'inox permet d'obtenir rapidement et efficacement une finition parfaite. Nos feutres permettent un marquage clair sur l'inox. Le nettoyant pour inox Brite Gard nettoie, fait briller et protège tout en éliminant les traces de doigts et les taches. Le Lineoplus Restore Cleaner élimine la rouille superficielle et les contaminations sur l'inox, l'aluminium et le cuivre.



DBR-1000



AKB-0001-060



AKB-1000



AKB-1001



RCL-5000



RCL-5010



RCL-5020



RCL-5300

code art.	infos	emballage
DBR-1000-000	outillage pour enlever les bavures	1 pce/boîte
AKB-0001-060	feutre bleu	12 pcs/boîte
AKB-1000-000	Brite Gard - miniflacon 118 ml	24 pcs/boîte
AKB-1001-000	Brite Gard - flacon 473 ml	12 pcs/boîte
RCL-5000-000	Restore Cleaner - flacon avec jet réglable - 500 ml	12 pcs/boîte
RCL-5010-000	Restore Cleaner - chiffon microfibre fine - 400 x 400 mm	6 pcs/boîte
RCL-5020-000	Restore Cleaner - éponge avec tex blanche - 70 x 90 mm	12 pcs/boîte
RCL-5300-000	Restore Cleaner - kit miniflacon 30 ml, éponge tex blanche et gants de protection	1 kit



Avant utilisation
Restore Cleaner



Après utilisation
Restore Cleaner

Mastic silicone • CoolX PRO-S & colle mastic • PRO-7

Dans la gamme CoolX, vous choisissez vous-même la solution idéale pour chaque tâche d'étanchéité ou de montage : PRO-S, un mastic silicone neutre pur pour une étanchéité optimale, ou PRO-7, une colle-mastic 2-en-1 adaptée au collage, au montage et à l'étanchéité. Tous deux sont conditionnés dans des cartouches noires en matériau recyclé et offrent les performances, l'adhérence et la durabilité CoolX auxquelles tout professionnel peut s'attendre.

➜ sur demande : saucisses en alu de 600 ml



PRO-1000-306



PRO-9100



PRO-7000-010

code art.	infos	emballage
PRO-1000-306	mastic silicone CoolX PRO-S 300 ml - RAL 9002	12 pcs/boîte
PRO-1000-307	mastic silicone CoolX PRO-S 300 ml - RAL 9010	12 pcs/boîte
PRO-1000-990	mastic silicone CoolX PRO-S 300 ml - transparent	12 pcs/boîte
PRO-1000-050	mastic silicone CoolX PRO-S 300 ml - gris	12 pcs/boîte
PRO-7000-010	colle mastic CoolX PRO-7 290 ml - blanc	12 pcs/boîte
PRO-9100-000	Pistolet manuel CoolX pour cartouches de 290 ou 300 ml	1 pce/boîte

code coloris :
-010 = blanc
-050 = gris
-306 = gris-blanc
-307 = blanc pur
-990 = transparent



05

JOINTS VIDE-ORDURES

Joints vide-ordures en caoutchouc 86



LINUM

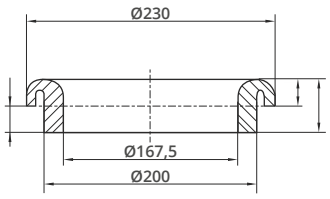
Les joints vide-déchets en caoutchouc, également appelés joints vide-ordures, s'installent dans les plans de travail de cuisine, les comptoirs et divers meubles pour faciliter la collecte des déchets. Disponibles en plusieurs coloris, ils facilitent également le tri des déchets. Les modèles équipés d'un aimant empêchent les couverts métalliques d'être jetés avec les autres déchets.

Joints vide-ordures en caoutchouc - Standard & Magnet • Linum

Les joints vide-ordures en caoutchouc de la série Standard, destinés aux cuisines professionnelles et aux îlots de collecte des déchets, sont fabriqués en NBR brillant et disponibles en deux formats. Des collerettes sont disponibles pour les deux modèles ainsi que, selon l'application, des couvercles en inox pour une hygiène accrue. Le petit joint vide-ordures est également disponible avec un puissant aimant recouvert de PE, monté sur une plaque en inox (120 x 35 mm), qui empêche les couverts métalliques de tomber accidentellement dans la poubelle lors du débarrassage (ne convient pas aux couverts en inox, en aluminium ou en argent). En combinaison avec une collerette, le joint vide-ordures affleure la surface du plan de travail ; sans collerette, son rebord dépasse de la surface. **Une collerette n'est pas compatible avec un couvercle bombé.**



JVO-0050-040

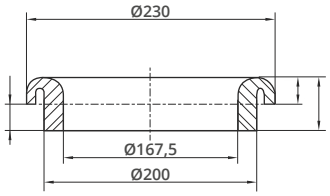


JVO-0050

type	Standard
matériel	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A brillant
Ø encastrement	Ø200 mm
hauteur (hors tout)	44 mm (27 + 17 mm)
option	couvercle bombé JVO-8051; collerette JVO-7050; couvercle à carreler JVO-8151



JVO-2002-020

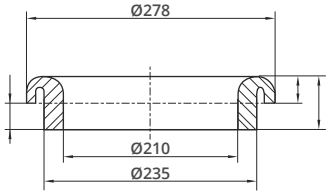


JVO-2002

type	Magnet
matériel	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A brillant
Ø encastrement	Ø200 mm
hauteur (hors tout)	44 mm (27 + 17 mm)
option	couvercle bombé JVO-8051; collerette JVO-7050; couvercle à carreler JVO-8151



JVO-0070-060



JVO-0070

type	Standard
matériel	NBR - Shore 70 ± 5 Shore A brillant
Ø encastrement	Ø235 mm
hauteur (hors tout)	39 mm (17 + 22 mm)
option	couvercle bombé JVO-8071; couvercle à carreler JVO-8171

code art.	infos	coloris
JVO-0050-...	joint vide-ordures 'Standard'	● ● ● ● ● ● ●
JVO-2002-...	joint vide-ordures aimanté 'Magnet'	● ● ● ● ● ● ●
JVO-0070-...	joint vide-ordures 'Standard'	● ● ● ●
JVO-8051-000	couvercle bombé en inox pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-8071-000	couvercle bombé en inox pour JVO-0070/0071	
JVO-7050-000	collerette en inox (Ø en haut 268 mm) pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-8151-000	couvercle à carreler en inox pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-8171-000	couvercle à carreler en inox pour JVO-0070/0071	



JVO-8051



JVO-8151-000



JVO-7050

code coloris :
-020 = noir
-040 = vert (RAL 6018)
-050 = gris
-060 = bleu (RAL 5015)
-070 = rouge (RAL 3020)
-072 = orange (pantone 021 C)
-080 = jaune (RAL 1016)
-841 = inox

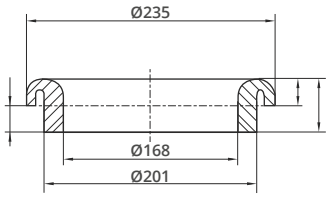
Joints vide-ordures en caoutchouc

Joints vide-ordures en caoutchouc - Classic, Deep & Funnel • Linum

En plus des joints vide-ordures 'Standard' brillants, disponibles en plusieurs coloris, la gamme comprend également la version 'Classic' en noir demi-mat. Pour des applications spécifiques, notamment avec des plans de travail plus épais, les joints vide-ordures 'Deep' sont disponibles en plusieurs coloris. La gamme comprend également la version fonctionnelle en forme d'entonnoir 'Funnel'.



JVO-0051-020

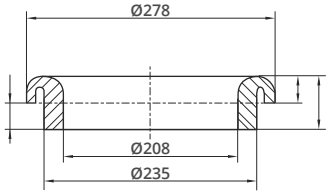


JVO-0051

type	Classic
matériel	NBR - Shore 80 ± 5 Shore A demi-mat
Ø encastrement	Ø201 mm
hauteur (hors tout)	48 mm (24 + 24 mm)
option	couvercle bombé JVO-8051; collerette JVO-7050; couvercle à carreler JVO-8151



JVO-0071-020

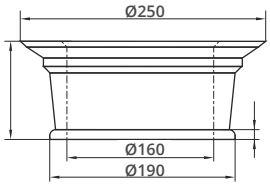


JVO-0071

type	Classic
matériel	Shore 80 ± 5 Shore A demi-mat
Ø encastrement	Ø235 mm
hauteur (hors tout)	48 mm (24 + 24 mm)
option	couvercle bombé JVO-8071; couvercle à carreler JVO-8171



JVO-0140-080

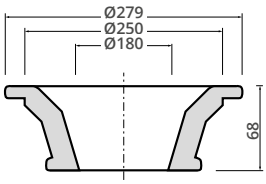


JVO-0140

type	Deep
matériel	Shore 70 ± 5 Shore A halfmat
Ø encastrement	Ø190 mm
hauteur (hors tout)	100 mm
option	collerette JVO-7140



JVO-0180-050



JVO-0180

type	Funnel
matériel	NBR - Shore 70 mat
Ø encastrement	Ø250 mm
hauteur (hors tout)	68 mm
option	-

code art.	infos	coloris
JVO-0051-020	joint vide-ordures 'Classic'	●
JVO-0071-020	joint vide-ordures 'Classic'	●
JVO-0140-...	joint vide-ordures 'Deep'	● ● ● ●
JVO-0180-...	joint vide-ordures 'Funnel'	● ●
JVO-8051-000	couvercle bombé en inox pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-8071-000	couvercle bombé en inox pour JVO-0070/0071	
JVO-7050-000	collerette en inox (Ø en haut 268 mm) pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-7140-000	collerette en inox (Ø en haut 247 mm) pour JVO-0140	
JVO-8151-000	couvercle à carreler en inox pour JVO-0050/2002/0051	
JVO-8171-000	couvercle à carreler en inox pour JVO-0070/0071	



JVO-7140



JVO-8171

code coloris :
-020 = noir
-040 = vert (RAL 6018)
-050 = gris
-060 = bleu (RAL 5015)
-080 = jaune (RAL 1016)



06

ACCESSOIRES POUR HOTTES

Éclairage LED encastré pour hotte 91

Filtres pour hotte 92

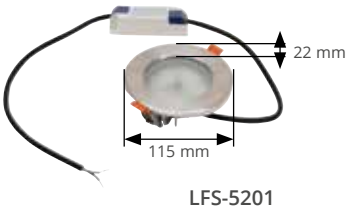


LINUM

Un bon éclairage intégré à la hotte améliore considérablement le confort de travail en cuisine. Les filtres à labyrinthes en inox améliorent la sécurité de l'installation et contribuent à maintenir un environnement de travail plus propre. Les luminaires LED encastrés Linum à haut rendement énergétique et les filtres à labyrinthes pour hottes ont été spécialement conçus pour une utilisation intensive dans les cuisines professionnelles.

Éclairage LED encastré pour hotte aspirante • Linum

Nos lampes LED encastrées Linum, à la fois écoénergétiques et élégantes, offrent un rendement lumineux élevé dans les hottes des cuisines professionnelles. Elles sont conçues pour offrir des performances optimales et une sécurité accrue grâce à leur verre de protection. Avec un angle de rayonnement de 120° pour le spot encastré et une durée de vie d'environ 50.000 heures, elles permettent de réduire les coûts de remplacement et d'entretien tout en facilitant une installation rapide et simple. Elles sont fournies avec un câble de connexion.



LFS-5201





LFS-4231



LFS-4221



LFS-1222

LFS-5201/5211

matériel	inox AISI 201
haut. d'encastrement	43 mm
temp. d'utilisation	jusqu'à 85°C
conformité	certifié CE & RoHS IP68
driver	driver LED (IP20)

LFS-4231

matériel	inox AISI 201
haut. d'encastrement	36 mm
temp. d'utilisation	jusqu'à 85°C
conformité	certifié UKCA & CE

LFS-4201/4211/4221

matériel	inox AISI 201
haut. d'encastrement	73 mm
temp. d'utilisation	jusqu'à 85°C
conformité	certifié UKCA & CE IP65
luminosité	au moins 1.000 lux au niveau du plan de travail

LFS-1202/1212/1222/1232

matériel	inox AISI 304 SB
haut. d'encastrement	54 mm
temp. d'utilisation	-40°C à +68°C
conformité	IP55
driver	driver DALI dimmable 50W 100-400mA (IEC 62031)

code art.	infos	dimensions (LxPxH)
LFS-5201-000	spot encastré 1x 15W - 3000K	115 x 115 x 43
LFS-5211-000	spot encastré 1x 15W - 4000K	115 x 115 x 43
LFS-4231-000	lampe encastrée 1x 35W - 3500K	324 x 119 x 36
LFS-4201-000	lampe encastrée 1x 60W	615 x 170 x 73
LFS-4211-000	lampe encastrée 1x 75W	900 x 170 x 73
LFS-4221-000	lampe encastrée 1x 100W	1150 x 170 x 73
LFS-1202-000	lampe encastrée 2x 10W - 4000K	690 x 200 x 54
LFS-1212-000	lampe encastrée 2x 15W - 4000K	995 x 200 x 54
LFS-1222-000	lampe encastrée 2x 20W - 4000K	1300 x 200 x 54
LFS-1232-000	lampe encastrée 2x 25W - 4000K	1600 x 200 x 54

Les éclairages doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Tous les éclairages encastrés pour hottes sont conformes aux normes et exigences européennes applicables.

Filtres pour hotte

Filtres à labyrinthes pour hotte • Linum

Les filtres à labyrinthes Linum en inox AISI 304 (EN 16282-6) allient une finition de haute qualité à une excellente résistance à la corrosion. Ils améliorent la sécurité tant au niveau de la hotte que dans l'ensemble de la cuisine, tout en assurant une séparation efficace des graisses ainsi qu'un fonctionnement durable et fiable.

➜ **contactez-nous pour d'autres dimensions ou versions :**
métal déployé en inox, filtre combi en inox (= encastrement en inox et intérieur en métal déployé en inox), emballage industriel (100 pcs/palette)



GTP-1751



GTP-2570 GTP-2750



GTP-9001

GTP-1###

type	F-1
matériel	inox AISI 304 DIN 18869-5
épaisseur de tôle	0,8 mm
épaisseur du filtre	25 mm
poignées	incluses
emballage	6 pièces/boîte

GTP-2###

type	F-2
matériel	inox AISI 304 DIN 10088
épaisseur de tôle	0,8 mm
épaisseur du filtre	20 mm
poignées	non incluses (GTP-9001)
emballage	5 pièces/boîte

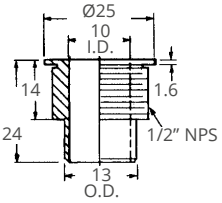
code art.	infos	dimensions (LxH)
GTP-1551-000	filtre pour hotte F-1	400 x 400
GTP-1751-000	filtre pour hotte F-1	400 x 500
GTP-1571-000	filtre pour hotte F-1	500 x 400
GTP-1771-000	filtre pour hotte F-1	500 x 500
GTP-1721-000	filtre pour hotte F-1	500 x 250
GTP-2370-000	filtre pour hotte F-2	300 x 500
GTP-2550-000	filtre pour hotte F-2	400 x 400
GTP-2570-000	filtre pour hotte F-2	400 x 500
GTP-2660-000	filtre pour hotte F-2	450 x 450
GTP-2730-000	filtre pour hotte F-2	500 x 300
GTP-2750-000	filtre pour hotte F-2	500 x 400
GTP-2770-000	filtre pour hotte F-2	500 x 500
GTP-9001-000	poignée en inox avec rivet (2 pièces/jeu) pour la série GTP-2	



Drainage pour gouttières ramasse-graisse • Linum

Le drain est livré avec un joint de serrage et s'adapte à un tuyau de 12 mm (Ø interne) ou sur un tube de 9,5 mm (Ø externe).





code art.	infos
GTP-9002-000	drainage pour gouttières ramasse-graisse



07

COULISSES DE TIROIRS, TIROIRS & PORTES

Coulisses de tiroirs en inox différentielles 96
Coulisses de tiroirs en inox télescopiques 99
Coulisses de tiroirs en inox simples 100
Coulisses de tiroirs zinguées simples 102
Coulisses de tiroirs avec roulements à billes 103
Tiroirs & blocs neutres 104
Tiroirs & portes Ronda 106



Fulterer

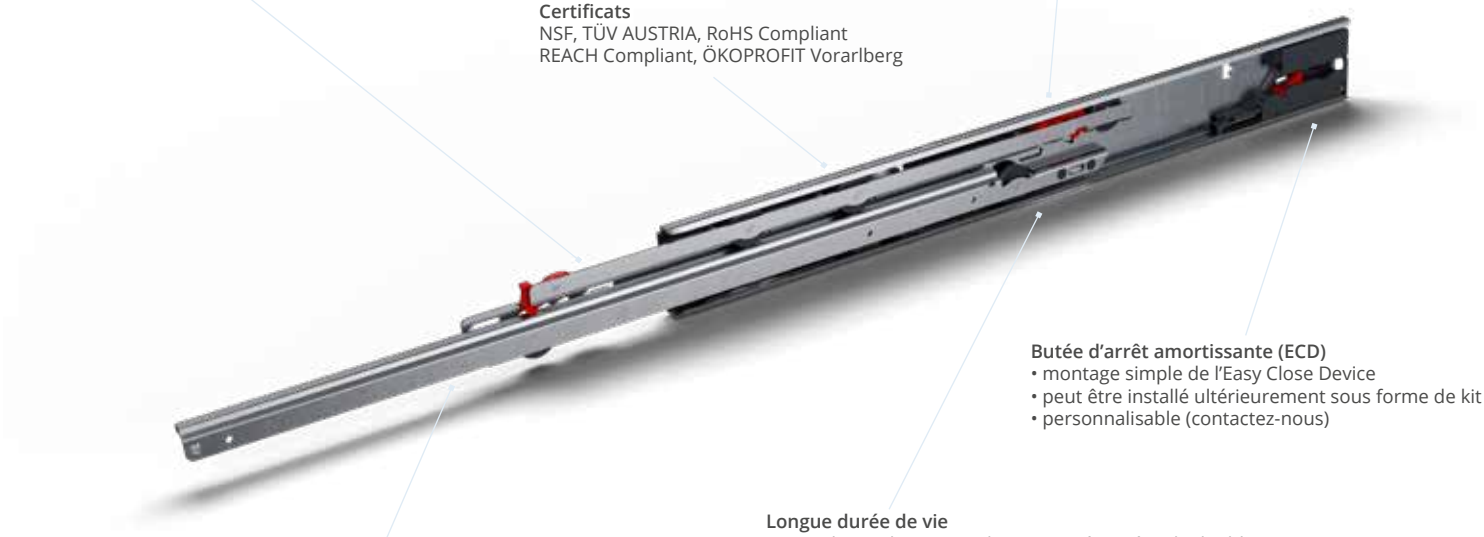
Les tiroirs destinés aux cuisines professionnelles, aux établissements de restauration et aux commerces doivent résister à des ouvertures et fermetures intensives, à des températures élevées et à des charges importantes, tout en garantissant un fonctionnement irréprochable à long terme. Fulterer est reconnu dans le monde entier comme l'un des principaux fabricants de coulisses de tiroirs robustes, innovantes et fiables, en acier galvanisé et en inox.

Coulisses de tiroirs

Nettoyage et entretien simples
Étant donné que les coulisses de tiroirs Fulterer ne nécessitent pas de lubrification, elles sont pratiquement sans entretien. De plus, elles sont très faciles à nettoyer.

Normes de sécurité élevées
Les coulisses de tiroirs robustes Fulterer garantissent un fonctionnement sûr et sans effort des tiroirs. Un mécanisme anti-basculement assure que le tiroir reste stable à sa place.

Certificats
NSF, TÜV AUSTRIA, RoHS Compliant
REACH Compliant, ÖKOPROFIT Vorarlberg



Butée d'arrêt amortissante (ECD)
- montage simple de l'Easy Close Device
- peut être installé ultérieurement sous forme de kit
- personnalisable (contactez-nous)

Longue durée de vie
Les coulisses de tiroirs Fulterer sont équipées de doubles roulements à billes qui assurent une stabilité exceptionnelle et une longue durée de vie.

Normes internationales
Les coulisses de tiroirs Fulterer répondent aux réglementations internationales et aux normes de qualité. De nombreuses certifications attestent leur fiabilité et garantissent un fonctionnement sûr dans le monde entier.

Partenaire premium Fulterer

Ce catalogue présente notre gamme standard disponible de stock. En tant que partenaire premium de Fulterer, nous aimons collaborer avec vous afin que votre construction en inox "glisse" exactement comme vous le souhaitez. Voilà les options spéciales disponibles sur demande.

✓ Gain d'extension (OE) :	Cela signifie que la coulisse dépasse sa longueur nominale, facilitant ainsi l'accès au contenu et permettant de retirer plus facilement les bacs d'insertion du tiroir.
✓ Résistant à la température (HR) :	Ces coulisses de tiroirs sont équipées d'éléments roulants spéciaux intégrés dans un boîtier en inox. Elles conviennent à des températures comprises entre -25°C et +110°C. L'option Easy Close Device (ECD) n'est pas compatible avec la version HR, car son fonctionnement est limité à une température maximale de +40°C.
✓ Montage par système à baïonnette (SMT) :	Le système à baïonnette permet un montage rapide sans vis. Les découpes prévues dans la structure inox permettent l'encliquetage du profil extérieur, garantissant un profil latéral plus fermé et un montage simplifié.
✓ Emballage industriel (Type 2 Pack) :	Afin d'optimiser le processus de production, les coulisses de tiroirs peuvent être fournies sur demande avec les six profils d'un jeu emballés séparément en vrac. Chaque profil peut ainsi être envoyé directement vers le poste de travail concerné.
✓ Directive de montage :	Pour une largeur d'encastrement de 18 mm, nous recommandons de prévoir une ouverture de 18,5 mm afin de garantir un fonctionnement optimal de la coulisse de tiroir. Lors d'un montage vissé, il est essentiel d'utiliser des vis à tête parfaitement plate afin de ne pas gêner le mouvement.

N'hésitez pas à contacter nos experts pour connaître toutes les possibilités.

Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

FR 795 SCC & FR 796 SCC coulisses de tiroirs différentielles

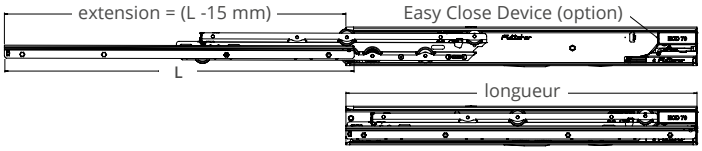
Ces coulisses de tiroirs portent les standards de qualité à un niveau supérieur. Grâce à des éléments roulants supplémentaires, ces coulisses de tiroirs Fulterer offrent une stabilité latérale améliorée et un fonctionnement encore plus fluide. La gamme est ainsi proposée de série en extension complète ainsi qu'en gain d'extension. Pour plus de sécurité, toutes les pièces de démontage sont réalisées en rouge, ce qui leur confère immédiatement l'identité visuelle reconnaissable de "Fulterer". De plus, toutes les coulisses de tiroirs ont été testées jusqu'à 100.000 cycles à pleine charge et garantissent jusqu'à 300.000 cycles à charge réduite.

Type FR 795 SCC & FR 795 SCC OE - 70 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +110°C
✓ en option : butée d'arrêt amortissante (Easy Close Device)

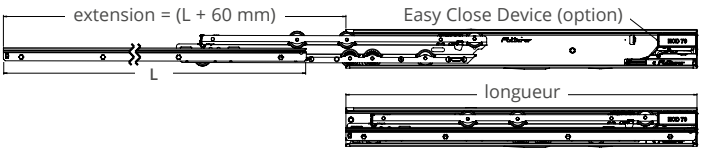
➜ type : différentielle
➜ extension : complète (FR 795 SCC)
➜ extension : gain d'extension (FR 795 SCC OE)
➜ fixation : latérale, à visser
➜ largeur d'encastrement : 18 mm
➜ hauteur de profil : 62,5 mm
➜ capacité de charge : 70 kg
➜ température : -25°C à +80°C











code art. FR 795 SCC	longueur	extension	code art. FR 795 SCC OE	longueur	extension	emballage
FLA-5604-000	350	335				5 paires/boîte
FLA-5605-000	400	385				5 paires/boîte
FLA-5606-000	450	435	FLA-5806-000	450	510	5 paires/boîte
FLA-5607-000	500	485				5 paires/boîte
FLA-5608-000	550	535	FLA-5808-000	550	610	5 paires/boîte
FLA-5609-000	600	585				5 paires/boîte
FLA-5610-000	650	635	FLA-5810-000	650	710	5 paires/boîte
FLA-5611-000	700	685				5 paires/boîte
FLA-9003-000	Easy Close Device (-25 à +40°C)					jeu (2 pièces)



Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

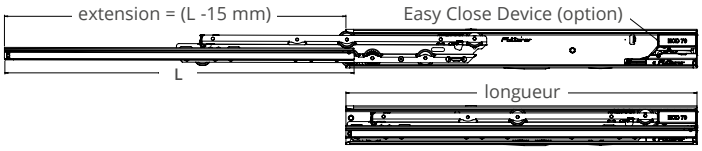
Type FR 796 SCC & FR 796 SCC OE - 70 kg - fixation sous le tiroir

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +110°C
✓ en option : butée d'arrêt amortissante (Easy Close Device)

➜ type : différentielle
➜ extension : complète (FR 796 SCC)
➜ extension : gain d'extension (FR 796 SCC OE)
➜ fixation : sous le tiroir, à visser
➜ largeur d'encastrement : 18 mm
➜ hauteur de profil : 62,5 mm
➜ capacité de charge : 70 kg
➜ température : -25°C à +80°C



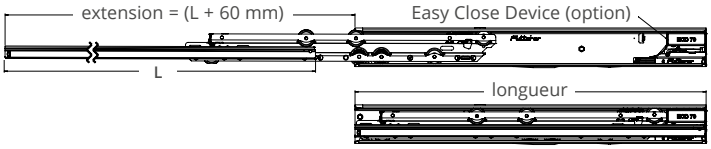
FLA-5708







FLA-5908



code art.	longueur	extension	code art.	longueur	extension	emballage
FLA-5704-000	350	335				5 paires/boîte
FLA-5705-000	400	385				5 paires/boîte
FLA-5706-000	450	435				5 paires/boîte
FLA-5707-000	500	485				5 paires/boîte
FLA-5708-000	550	535	FLA-5908-000	550	610	5 paires/boîte
FLA-5709-000	600	585				5 paires/boîte
FLA-5710-000	650	635				5 paires/boîte
FLA-5711-000	700	685				5 paires/boîte
FLA-9003-000	Easy Close Device (-25 à +40°C)					jeu (2 pièces)



Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

FR 7095 SCC & FR 7096 SCC coulisses de tiroirs différentielles

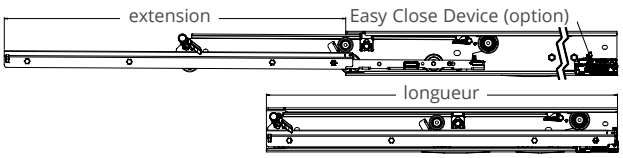
Les coulisses de tiroirs Heavy Duty Fulterer sont les premières de leur catégorie à associer une capacité de charge élevée à un Easy Close Device. Elles sont également disponibles en version à gain d'extension (+60 mm), pour laquelle la capacité de charge est de 95 kg au lieu de 120 kg. Sur demande, elles sont résistantes à la chaleur jusqu'à +110°C grâce à des éléments roulants spéciaux dans un encastrement en inox. Pour des applications jusqu'à 180 kg, les FR 7195 SCC et FR 7196 SCC sont disponibles.

Type FR 7095 SCC - 120 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +110°C
✓ en option : butée d'arrêt amortissante (Easy Close Device)

➜ type : différentielle
➜ extension : complète (-15 mm)
➜ fixation : latérale, à visser
➜ largeur d'encastrement : 24 mm
➜ hauteur de profil : 70,8 mm
➜ capacité de charge : 120 kg
➜ température : -25°C à +80°C





code art.	longueur	extension	emballage
FLA-6507-000	500	485	4 paires/boîte
FLA-6508-000	550	535	2 paires/boîte
FLA-6509-000	600	585	2 paires/boîte
FLA-6510-000	650	635	2 paires/boîte
FLA-6511-000	700	685	2 paires/boîte
FLA-6512-000	750	735	2 paires/boîte
FLA-9002-000	Easy Close Device (-25 à +40°C)		jeu (2 pièces)

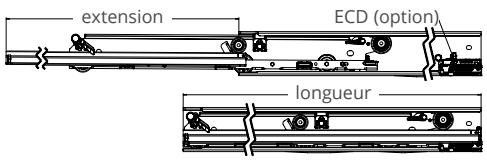


Type FR 7096 SCC - 120 kg - fixation sous le tiroir

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +110°C
✓ en option : butée d'arrêt amortissante (Easy Close Device)

➜ type : différentielle
➜ extension : complète (-15 mm)
➜ fixation : sous le tiroir, à visser
➜ largeur d'encastrement : 24 mm
➜ hauteur de profil : 70,8 mm
➜ capacité de charge : 120 kg
➜ température : -25°C à +80°C





code art.	longueur	extension	emballage
FLA-6607-000	500	485	4 paires/boîte
FLA-6608-000	550	535	2 paires/boîte
FLA-6609-000	600	585	2 paires/boîte
FLA-6610-000	650	635	2 paires/boîte
FLA-6611-000	700	685	2 paires/boîte
FLA-6612-000	750	735	2 paires/boîte
FLA-9002-000	Easy Close Device (-25 à +40°C)		jeu (2 pièces)



Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

FR 6010 SCC & FR 6010 SCC HR coulisses de tiroirs télescopiques

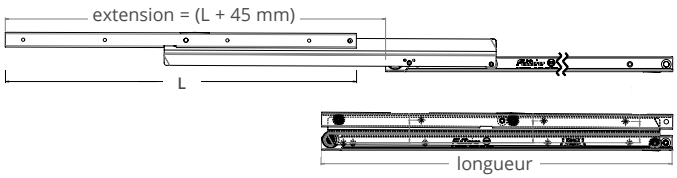
Les coulisses de tiroirs télescopiques Fulterer sont équipées de série d'un gain d'extension et s'ouvrent en deux phases. Grâce à ce système, le mouvement est légèrement moins fluide que celui des coulisses de tiroirs différentielles. Elles sont disponibles en version HR avec des éléments roulants logés dans un boîtier en inox, garantissant une résistance à des températures allant jusqu'à 210°C.

Type FR 6010 SCC - 50 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec un gain d'extension de 30 mm
✓ avec des éléments roulants en polyamide
✓ compatible avec le type FR 1051 SCC

➜ type : télescopique
➜ extension : gain d'extension
➜ fixation : latérale, à visser
➜ largeur d'encastrement : 15 mm
➜ hauteur de profil : 59 mm
➜ capacité de charge : 50 kg
➜ température : -25°C à +80°C


FLA-3008



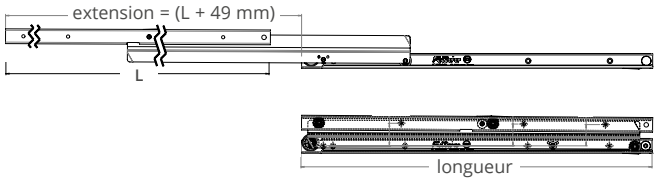
code art.	longueur	extension	emballage
FLA-3005-000	400	445	6 paires/boîte
FLA-3006-000	450	495	6 paires/boîte
FLA-3007-000	500	545	6 paires/boîte
FLA-3008-000	550	595	6 paires/boîte
FLA-3009-000	600	645	6 paires/boîte
FLA-3010-000	650	695	6 paires/boîte
FLA-3011-000	700	745	6 paires/boîte

Type FR 6010 SCC HR - 50 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec un gain d'extension de 30 mm
✓ **version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +210°C**
✓ compatible avec le type FR 1051 SCC

➜ type : télescopique
➜ extension : gain d'extension
➜ fixation : latérale, à visser
➜ largeur d'encastrement : 15 mm
➜ hauteur de profil : 59 mm
➜ capacité de charge : 50 kg
➜ température : -25°C à +210°C


FLA-3108



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-3107-000	500	549	6 paires/boîte
FLA-3108-000	550	599	6 paires/boîte
FLA-3109-000	600	649	6 paires/boîte

Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

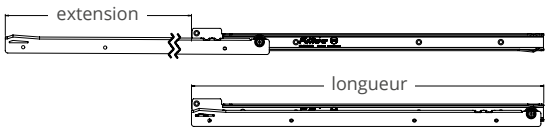
FR 1051 SCC & FR 2051 SCC coulisses de tiroirs en inox simples

Les coulisses de tiroirs simples Fulterer constituent une solution économique, avec un montage rapide et facile en un seul mouvement. Ces coulisses de tiroirs simples combinent des éléments roulants spéciaux avec un système de fermeture automatique intégré, ce qui permet une fermeture silencieuse, fluide et contrôlée. De plus, elles sont maintenues en position d'ouverture complète, permettant au tiroir de rester stable pendant le chargement.

Type FR 1051 SCC - 50 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ compatible avec le type FR 6010 SCC (largeur d'encastrement 15 mn
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +210°C


FLA-2008



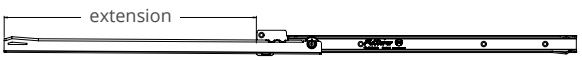
➜ type : simple
➜ extension : partielle
➜ fixation : latérale, à visser
➜ largeur d'encastrement : 15 mm
➜ hauteur de profil : 39,5 mm
➜ capacité de charge : 50 kg
➜ température : -25°C à +80°C

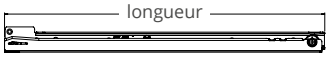
code art.	longueur	extension	emballage
FLA-2005-000	400	294	10 paires/boîte
FLA-2006-000	450	344	10 paires/boîte
FLA-2007-000	500	394	10 paires/boîte
FLA-2008-000	550	424	10 paires/boîte
FLA-2009-000	600	474	10 paires/boîte

Type FR 2051 SCC - 50 kg - fixation sous le tiroir

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ compatible avec le type FR 6010 SCC (largeur d'encastrement 15 mn
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +210°C


FLA-2308





➜ type : simple
➜ extension : partielle
➜ fixation : sous le tiroir
➜ largeur d'encastrement : 15 mm
➜ hauteur de profil : 39,5 mm
➜ capacité de charge : 50 kg
➜ température : -25°C à +80°C

code art.	longueur	extension	emballage
FLA-2305-000	400	294	10 paires/boîte
FLA-2306-000	450	344	10 paires/boîte
FLA-2307-000	500	394	10 paires/boîte
FLA-2308-000	550	424	10 paires/boîte
FLA-2309-000	600	474	10 paires/boîte

Coulisses de tiroirs en inox Fulterer

FR 505 SCC & FR 1052 SCC coulisses de tiroirs en inox simples

Les coulisses de tiroirs simples Fulterer constituent une solution économique, offrant un montage rapide et facile en un seul mouvement. Elles associent des éléments roulants spéciaux à un système de fermeture automatique intégré, garantissant une fermeture silencieuse, fluide et contrôlée. De plus, elles sont maintenues en position d'ouverture complète, ce qui permet au tiroir de rester stable et facilite son chargement de manière ergonomique.

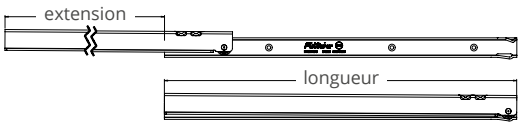
Type FR 505 SCC - 100 kg - fixation sous le tiroir

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des éléments roulants en polyamide
✓ sur demande : version résistante à la chaleur (HR) jusqu'à +210°C

➜ type : simple
➜ extension : partielle
➜ fixation : sous le tiroir
➜ largeur d'encastrement : 15 mm
➜ hauteur de profil : 40,5 mm
➜ capacité de charge : 100 kg
➜ température : -25°C à +80°C



FLA-2508



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-2505-000	400	294	5 paires/boîte
FLA-2506-000	450	344	5 paires/boîte
FLA-2507-000	500	394	5 paires/boîte
FLA-2508-000	550	444	5 paires/boîte
FLA-2509-000	600	494	5 paires/boîte
FLA-2510-000	650	544	5 paires/boîte
FLA-2511-000	700	584	5 paires/boîte

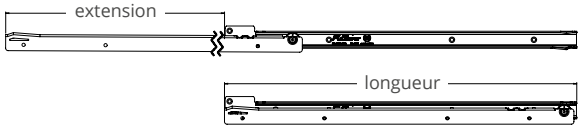
Type FR 1052 SCC - 50 kg - fixation latérale

✓ inox AISI 441 (1.4509)
✓ avec des roulements en polyamide
✓ compatible avec le type FR 795 SCC & FR 796 SCC (largeur d'encastr. 18 mm)

➜ type : simple
➜ extension : partielle
➜ fixation : latérale
➜ largeur d'encastrement : 18 mm
➜ hauteur de profil : 39,5 mm
➜ capacité de charge : 50 kg
➜ température : -25°C à +80°C



FLA-2108



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-2105-000	400	294	10 paires/boîte
FLA-2106-000	450	344	10 paires/boîte
FLA-2107-000	500	394	10 paires/boîte
FLA-2108-000	550	424	10 paires/boîte
FLA-2109-000	600	474	10 paires/boîte

Coulisses de tiroirs en acier zingué Fulterer

FR 206 coulisses de tiroirs simples en acier zingué

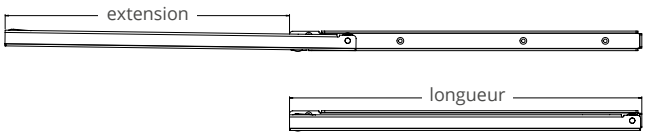
Les coulisses de tiroirs simples Fulterer sont également disponibles en version zinguée. Contrairement à la version en inox équipée de roulements en polyamide, la version zinguée est équipée de roulements logés dans un boîtier en inox.

Type FR 206 - 100 kg - fixation sous le tiroir

✓ acier galvanisé
✓ roulements dans un encastrement en inox
✓ le profil maintient le tiroir en position ouverte

➜ type : simple
➜ extension : partielle
➜ fixation : sous le tiroir
➜ largeur d'encastrement : 16 mm
➜ hauteur de profil : 31,7 mm
➜ capacité de charge : 100 kg


FLA-1008



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-1006-000	450	344	10 paires/boîte
FLA-1007-000	500	394	10 paires/boîte
FLA-1008-000	550	444	10 paires/boîte
FLA-1009-000	600	494	7 paires/boîte
FLA-1010-000	650	544	7 paires/boîte
FLA-1011-000	700	564	7 paires/boîte

Coulisses de tiroirs en acier zingué et en inox Fulterer

FR 5046 & FR 5002 coulisses de tiroirs avec roulements à billes

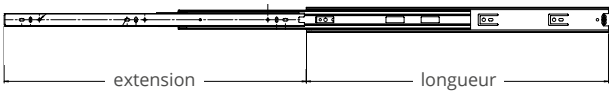
Pour compléter la gamme, Fulterer propose des coulisses de tiroirs à billes, disponibles en version zinguée (avec ou sans ECD) et en inox. Sur demande, le type FR 5046 (ECD) est aussi disponible en version noire.

Type FR 5046 (ECD) - 45 kg - fixation latérale

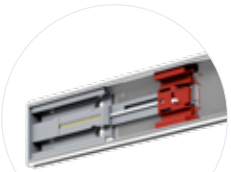
✓ **acier galvanisé**
✓ roulements à billes en acier
✓ sur demande : capacité de charge jusqu'à 100 kg
✓ sur demande : acier galvanisé, revêtu électrolytique noir

➜ type : simple
➜ extension : complète
➜ fixation : latérale
➜ largeur d'encastrement : 13 mm
➜ hauteur de profil : 45 mm
➜ capacité de charge : 50 kg

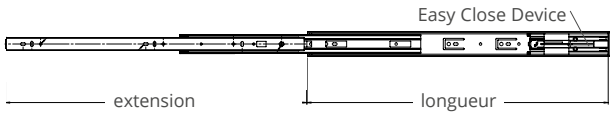

FLA-5508



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-5507-000	500	500	15 paires/boîte
FLA-5508-000	550	550	15 paires/boîte
FLA-5509-000	600	600	15 paires/boîte
FLA-5107-000	500	500	15 paires/boîte
FLA-5108-000	550	550	15 paires/boîte
FLA-5109-000	600	600	15 paires/boîte


FLA-5108

ECD

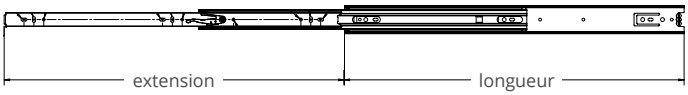


Type FR 5002 CNS - 45 kg - fixation latérale

✓ **inox AISI 304 (1.4301)**
✓ roulements à billes en acier
✓ le profil maintient le tiroir en position ouverte

➜ type : simple
➜ extension : complète
➜ fixation : latérale
➜ largeur d'encastrement : 13 mm
➜ hauteur de profil : 45,7 mm
➜ capacité de charge : 45 kg


FLA-5207



code art.	longueur	extension	emballage
FLA-5205-000	450	450	10 paires/boîte
FLA-5206-000	500	500	10 paires/boîte
FLA-5207-000	550	550	10 paires/boîte
FLA-5208-000	600	600	10 paires/boîte
FLA-5209-000	650	650	10 paires/boîte

Tiroirs & blocs neutres

Tiroirs et blocs neutres en inox • Linum

Ces tiroirs et blocs-tiroirs en inox, dotés d'une finition soignée, s'intègrent parfaitement aux tables de travail et aux meubles des cuisines professionnelles, des laboratoires et d'autres environnements spécifiques où l'hygiène et la durabilité sont essentielles. La gamme comprend des blocs de 1 à 4 tiroirs pour bacs GN 1/1, un modèle à 6 tiroirs pour tables de préparation de pizzas ainsi qu'un bloc sans tiroirs, destiné au rangement de grilles, bacs ou plaques de cuisson Gastronorm. Ils sont fournis avec des coulisses de tiroirs en acier zingué à extension partielle ainsi qu'avec les supports de montage.



LIC-1670-841 LIC-1170-841





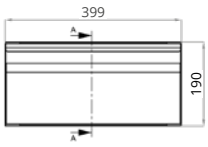


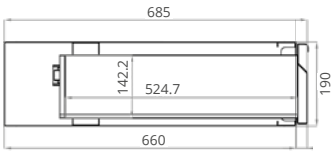
code art.	infos	convient pour	dim. int. 1 tiroir (LxPxH)	dim. ext. (LxPxH)	poids
LIC-1170-841	coffret simple	GN 100 mm	305 x 524 x 142	399 x 685 x 190	8 kg
LIC-1270-841	coffret avec 2 tiroirs	GN 200 mm	305 x 524 x 236	399 x 685 x 580	29 kg
LIC-1370-841	coffret avec 3 tiroirs	GN 100 mm	305 x 524 x 142	399 x 685 x 585	32 kg
LIC-1470-841	coffret avec 4 tiroirs	GN 65 mm	305 x 524 x 94	399 x 685 x 580	36 kg
LIC-1670-841	coffret avec 6 tiroirs	Euro h 70 mm	404 x 606 x 71	499 x 685 x 577	42 kg
LIC-1070-841	coffret à glissières	6x format GN	hauteur interm. 70	399 x 685 x 580	29 kg

Tiroirs & blocs neutres



LIC-1170-841

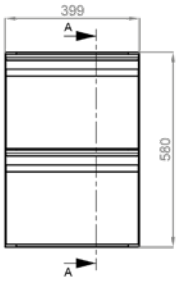


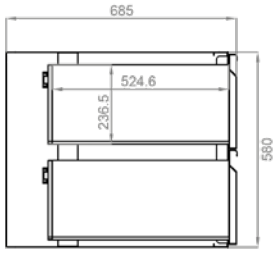






LIC-1270-841

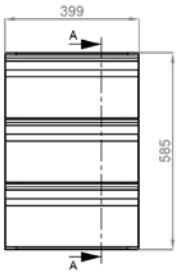


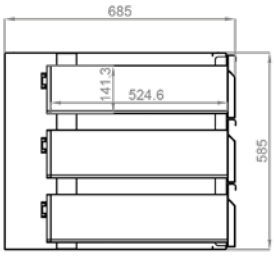






LIC-1370-841

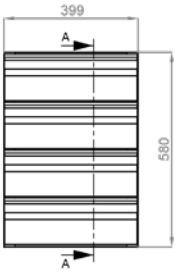


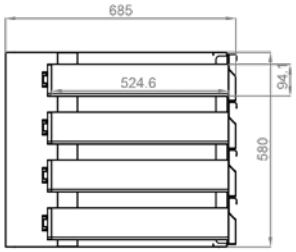


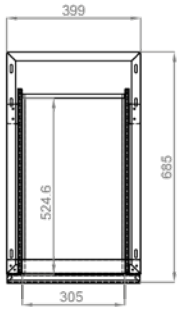




LIC-1470-841

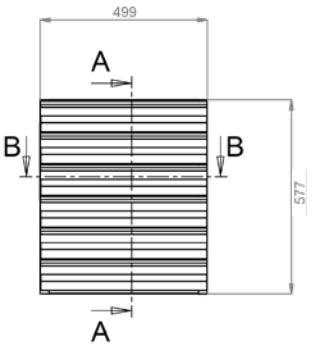


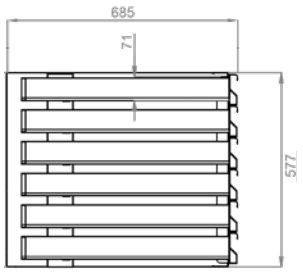


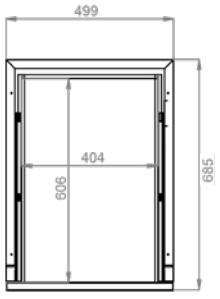




LIC-1670-841

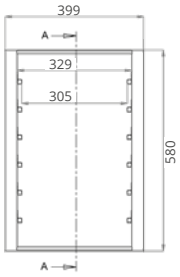


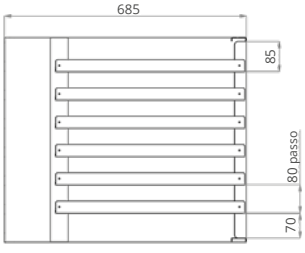


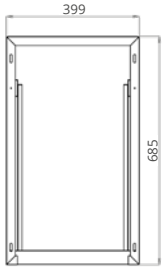




LIC-1070-841









RONDA
STYLE THAT WORKS

Depuis 50 ans, Ronda est leader dans le domaine des composants en inox pour l'aménagement des bars et des comptoirs dans les cuisines professionnelles et les établissements de restauration. Dans ces secteurs, ce n'est pas seulement le design qui compte, mais aussi la qualité, la solidité et la fonctionnalité. Ronda propose une large gamme de tiroirs et de portes, de conteneurs à déchets, de tiroirs et trémies pour marcs à café ainsi que de bacs basculants, à la fois élégants et ergonomiques, adaptés aux hôtels, restaurants et cafés.

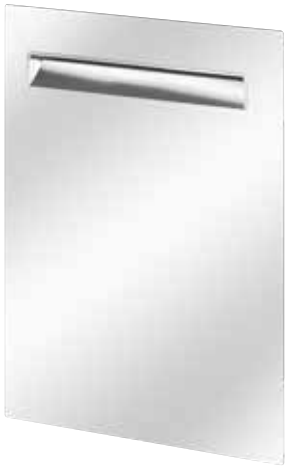
Portes simples en inox • Ronda

Les portes simples isolées en inox AISI 304 se caractérisent par leur conception pratique et fonctionnelle. Chaque porte est dotée d'une poignée ergonomique et d'un joint magnétique breveté pour une fermeture optimale. Vous avez le choix entre trois séries : AX1 (standard), AX5 (design plat avec une poignée plus large) et NX1 (poignée intégrée sur toute la largeur avec finition "inox poli"). Toutes les portes sont disponibles en version à charnière gauche ou droite, sauf la NX1.

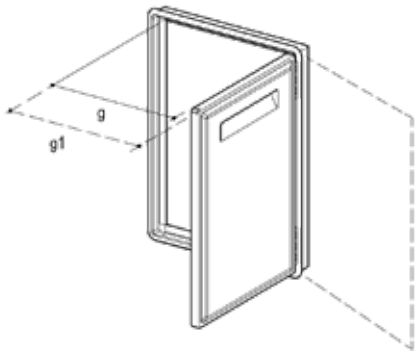
✓ série RAX-1### : poignée standard
✓ série RAX-5### : poignée plus large
✓ série RNX-1### : poignée intégrée sur toute la largeur ; **RNX-1150 = mesure gastronorme**

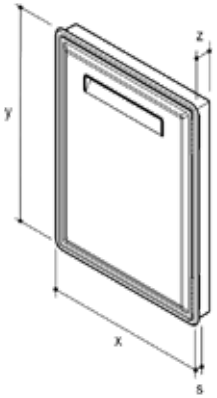


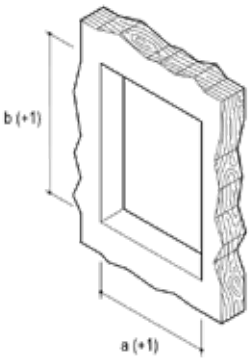

RAX-1702


RAX-5702


RNX-1550







code art.	OEM	charnière	ouverture		dimensions					
			a(+1)B	b(+1)H	x	y	z	s	*g	*g1
RAX-1502-000	AX15D	droite	602	442	629	469	50	13	539	558
RAX-1501-000	AX15S	gauche	602	442	629	469	50	13	539	558
RAX-1702-000	AX17D	droite	442	602	469	629	50	13	379	398
RAX-1701-000	AX17S	gauche	442	602	469	629	50	13	379	398
RAX-5502-000	AX55R	droite	602	442	629	469	50	5	522	558
RAX-5501-000	AX55L	gauche	602	442	629	469	50	5	522	558
RAX-5702-000	AX57LD	droite	442	602	469	629	50	5	362	398
RAX-5701-000	AX57LS	gauche	442	602	469	629	50	5	362	398
RNX-1150-000	NX21C5	choix : D/G	365	586	388	609	43	60	322	317
RNX-1350-000	NX23C5	choix : D/G	484	442	507	465	43	60	441	436
RNX-1550-000	NX25C5	choix : D/G	484	684	507	707	43	60	441	436
RNX-1650-000	NX26C5	choix : D/G	484	760	507	783	43	60	441	436

*g = ouverture utile à 90° / *g1 = ouverture utile à 175° / (+1) = chasse maximum

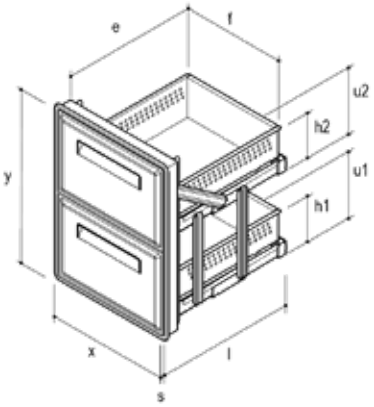


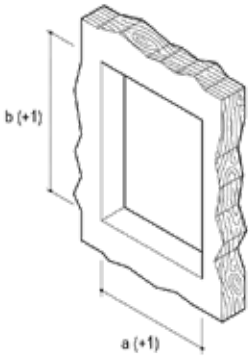
Tiroirs doubles en inox • Ronda

Les tiroirs doubles s'adaptent parfaitement aux portes simples Ronda "AX1" et sont équipés de deux tiroirs identiques dotés d'une poignée standard ergonomique et d'un joint magnétique assurant une fermeture silencieuse et fiable. Idéaux pour le stockage réfrigéré des boissons et des aliments, ils sont également particulièrement faciles d'entretien grâce à leur façade et à leur intérieur en inox.



RAM-1300





code art.	OEM	ouverture		dimensions									
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	e	f	h1	h2	l	u1	u2	s
RAM-1300-000	AM13	442	602	469	629	459	361	145	145	520	242	242	13

(+1) = chasse maximum



Tiroirs marcs à café, trémies pour marcs à café & conteneurs à déchets Ronda

Les tiroirs à marcs à café, les trémies à marcs à café et les conteneurs à déchets Ronda en inox AISI 304 s'intègrent discrètement dans les meubles de bar et s'harmonisent parfaitement avec les tiroirs et les portes Ronda. Vous les trouverez aux pages 179 à 182.



RON-2720



RON-0012



RAU-1100



08

SYSTÈMES COULISSANTS POUR CONSTRUC-TIONS EN INOX

Systèmes de portes coulissantes en inox 111
Systèmes de portes coulissantes en alu 113
Roulements à billes 114



LINUM

Linum propose un système professionnel pour portes coulissantes, basé sur un rail en inox particulièrement robuste et stable. Le système comprend tous les accessoires nécessaires, tels que des chariots de haute qualité, des arrêts de porte et des guides de porte. Nos roulements à billes haut de gamme garantissent un fonctionnement optimal des ferrures de meubles, des portes coulissantes et des tiroirs, et offrent une solution adaptée à chaque application.

Système de rail coulissant en inox pour portes coulissantes standards • Linum

Ce système de rail coulissant en **inox AISI 304**, accessoires compris, est spécialement conçu pour assurer un guidage fluide et fiable des portes coulissantes standards dans les armoires de maintien au chaud. Il garantit un fonctionnement stable et silencieux ainsi qu'un alignement précis des portes.

✓ **profil de rail pour portes coulissantes en inox SRP-1000, disponible sur demande en 2 longueurs de 3 m**



SRP-1000



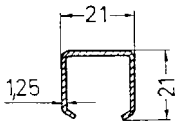
SRP-9002

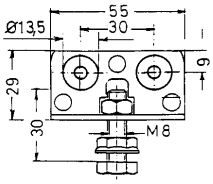


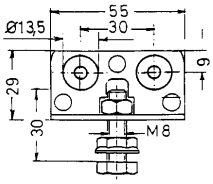
SRP-9001

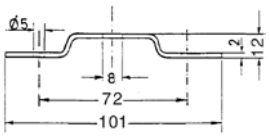


SRP-9003











SRP-9004



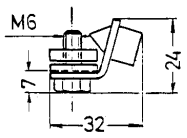
SRP-9005-050

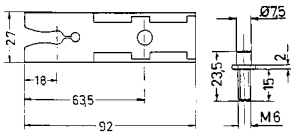


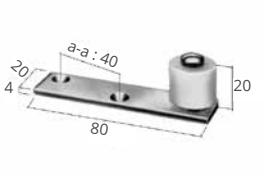
SRP-9006

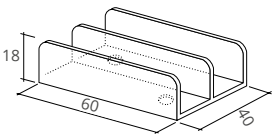


SRP-9007









code art.	infos	emballage
SRP-1000-000	profil rail coulissant en inox 21x21 mm - épaisseur 1,5 mm ; charge : 12,5 kg/m - L = 6 m	6 m
SRP-9002-000	roulette/chariot en inox - roulettes en nylon Ø14 mm, T° normale ; charge 8 kg	6 pcs/boîte
SRP-9001-000	roulette/chariot en inox - roulettes en inox Ø14 mm, T° jusqu'à 270°C ; charge 8 kg	6 pcs/boîte
SRP-9003-000	support en inox entre la feuille de porte et le chariot - pré-perforé (entraxe) 72 mm - Ø5 mm	6 pcs/boîte
SRP-9004-000	arrêt de porte en inox avec butée en caoutchouc	6 pcs/boîte
SRP-9005-050	attrape-porte en nylon avec vis en inox - pour températures élevées	6 pcs/boîte
SRP-9006-000	guide de porte en inox avec 2 trous de fixation - roulette en nylon Ø15 mm ; 80x20x4 mm	6 pcs/boîte
SRP-9007-000	guide en nylon pour portes à double battant - pour portes jusqu'à 15 mm d'épaisseur	6 pcs/boîte

Systèmes coulissants pour constructions en inox

Système de rail coulissant en inox pour portes coulissantes lourdes • Linum

Grâce à sa construction robuste en **inox AISI 304**, ce profil de rail coulissant garantit un fonctionnement stable, même en cas d'utilisation intensive et de charges élevées. Il assure un alignement précis ainsi qu'un mouvement fluide et contrôlé des portes coulissantes lourdes.

✓ **profil de rail pour portes coulissantes en inox SRP-1010, disponible sur demande en 2 longueurs de 3 m**



SRP-1010



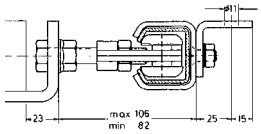
SRP-9011

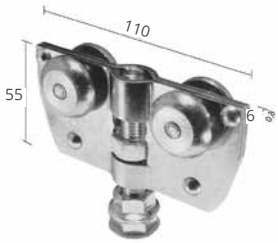


SRP-9012

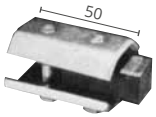


SRP-9013











SRP-9015



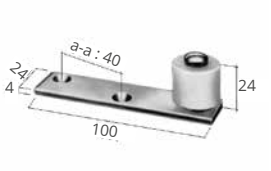
SRP-9014



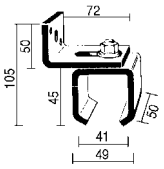
SRP-9016

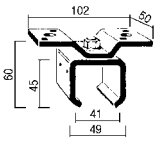


SRP-9017









code art.	infos	emballage
SRP-1010-000	profil rail coulissant en inox 40x37,5 mm - épaisseur 3 mm ; charge : 125 kg/m - L = 6 m	6 m
SRP-9011-000	roulette/chariot en inox - roulettes en inox Ø30 mm ; charge 80 kg	1 pce/boîte
SRP-9012-000	support en inox entre la feuille de porte et le chariot - pré-perforé (entraxe) 135 mm - Ø10 mm	1 pce/boîte
SRP-9013-000	arrêt de porte en inox avec butée en caoutchouc 16x16 mm	1 pce/boîte
SRP-9015-000	guide de porte en inox avec 2 trous de fixation - roulette en nylon Ø19 mm ; 100x24x4 mm	1 pce/boîte
SRP-9014-000	support de rail mural fixe en inox - à glisser sur le rail ; épaisseur 4 mm	1 pce/boîte
SRP-9016-000	support de rail mural réglable en inox - à glisser sur le rail ; épaisseur 4 mm	1 pce/boîte
SRP-9017-000	support de rail plafonnier fixe en inox - à glisser sur le rail ; épaisseur 4 mm	1 pce/boîte

Systèmes coulissants pour constructions en inox

Système de rail coulissant en aluminium pour portes coulissantes standards • Linum

Le profil de rail coulissant **en aluminium** assure un guidage fluide et fiable des portes standards. Léger, indéformable et résistant à la corrosion, il convient parfaitement aux applications exigeant à la fois durabilité et esthétique, tout en garantissant un fonctionnement stable et silencieux.

✓ **profil de rail pour portes coulissantes en aluminium SRP-1100, disponible sur demande en 2 longueurs de 3 m**



SRP-1100



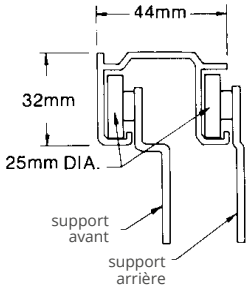
SRP-9193

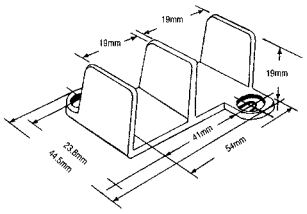


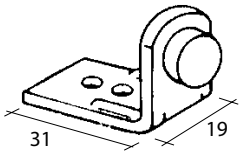
SRP-9186

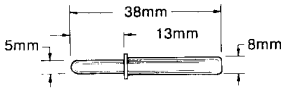


SRP-9196











SRP-9111



SRP-9113



SRP-9121



SRP-9123

code art.	infos	emballage
SRP-1100-000	profil rail coulissant en aluminium (extrudé) 32x44 mm, épaisseur 1,5 mm - L = 6 m	6 m
SRP-9193-000	guide en nylon pour portes à double battant - pour portes jusqu'à 19 mm d'épaisseur	24 pcs/boîte
SRP-9186-000	arrêt de porte en acier zingué avec butée en caoutchouc	24 pcs/boîte
SRP-9196-000	axe de guidage en laiton chromé - avec axes à ressort	24 pcs/boîte
SRP-9111-000	support avant en acier zingué - roulette plate, bande en acier avec roulements à billes ; charge ± 12 kg (température max. 65°C)	24 pcs/boîte
SRP-9113-000	support avant en acier zingué - roulette plate, bande en nylon avec roulements à billes ; charge ± 12 kg (température max. 65°C)	24 pcs/boîte
SRP-9121-000	support arrière en acier zingué - roulette plate, bande en acier avec roulements à billes ; charge ± 12 kg (température max. 65°C)	24 pcs/boîte
SRP-9123-000	support arrière en acier zingué - roulette plate, bande en nylon avec roulements à billes ; charge ± 12 kg (température max. 65°C)	24 pcs/boîte

Roulements à billes

Roulements à billes convexes • Linum

Les roulements à billes convexes sont conçus pour assurer un fonctionnement fluide et fiable. Ils sont disponibles avec un roulement en inox ou en Delrin, avec une vis amovible. La vis métrique M5 illustrée n'est pas incluse.



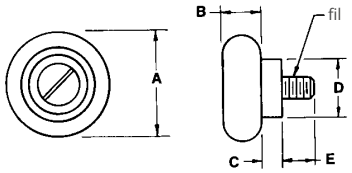
BBR-0001



BBR-1101



BBR-1001



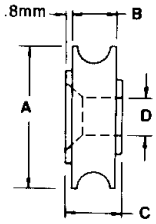
code art.	exécution	type	A	B	C	D	E	filetage	pcs/boîte
BBR-0001-000	nylon	bille inox	27,3	9,5	4,7	12,7	4,8	M5	24
BBR-1101-000	Delrin	fixe	27,3	9,5	4,7	12,7	6,3	M6	24
BBR-1001-000	inox	billes	27,3	9,5	4,7	12,7	6,3	M6	24

Roulements à billes concaves et plats • Linum

Les roulements à billes concaves Linum (BBR-2013) sont idéaux pour les tubes et axes ronds et assurent un fonctionnement stable et centré. Les autres versions sont des roulements à billes plats, conçus pour les surfaces planes et garantissant un mouvement fluide.



BBR-2013

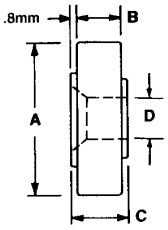




BBR-3328

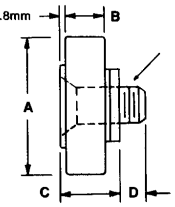


BBR-3419





BBR-3210





BBR-3030



BBR-3019

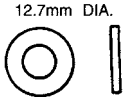
code art.	infos	roue intérieure	roue extérieure	A	B	C	D	charge*	pcs/boîte
BBR-2013-000	avec trou	acier	acier	30,1	7,9	9,5	6,3	36 kg	24
BBR-3328-000	avec trou (rainure en U)	acier	acier	33,3	7,9	9,5	6,3	39 kg	24
BBR-3419-000	avec trou (rainure en U)	acier	nylon & acier	25,4	5,5	7,1	6,3	24 kg	24
BBR-3030-000	avec trou (rainure en U)	inox	inox	23,0	6,3	7,9	6,3	40 kg	24
BBR-3019-000	avec trou (rainure en U)	inox	inox	33,3	7,9	9,5	6,3	39 kg	24
BBR-3210-000	avec axe fileté	inox	inox	23,0	6,3	8,7	7,9	40 kg	24

*: les valeurs de charges mentionnées sont basées sur 600 tours/min

Rondelle en inox • Linum

code art.	infos
BBR-9004-000	Ø12,7 x 5,5 mm







09

VÉRINS, PIEDS, & PARE-CHOCS

Vérins 117
Pieds de machine 121
Pieds réglables 122
Platines, obturateurs & accessoires 124
Bande pare-chocs & pare-chocs 126



LINUM

Les vérins et pieds réglables sont des éléments indispensables des réfrigérateurs, des tables de travail et des autres constructions en inox dans les cuisines professionnelles, les laboratoires et les ateliers. Ils sont disponibles dans de nombreux modèles et pour différentes dimensions de tubes, ce qui permet de trouver une solution adaptée à chaque application.

Vérins pour tubes carrés 25 / 30 / 35 - épaisseur du tube 1,2 à 1,5 mm • Linum

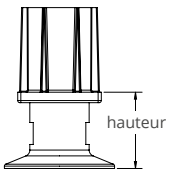
Les vérins pour tubes carrés Linum assurent un nivellement stable et précis des constructions. Grâce à l'embout hexagonal, ils sont facilement réglables ; les hauteurs indiquées s'appliquent lorsque le vérin est complètement fermé et soumis à une charge statique. Ils sont disponibles pour des tubes carrés de 25 à 40 mm (dimension extérieure), avec ou sans flange.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure

tube □25 mm (dim. ext.)


RVV-3225


RVV-4225



code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVV-3225-000	zamak naturel	avec	flange naturel Ø25	20-50	30	450 kg	200
RVV-4225-000	zamak nickelé	avec	flange nickelée Ø25	20-50	30	450 kg	200

tube □30 mm (dim. ext.)


RVV-3030


RVV-3230


RVV-4030


RVV-4230


RVV-1030-050

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVV-3030-000	zamak naturel	sans	embout naturel	30-60	30	500 kg	150
RVV-3230-000	zamak naturel	avec	flange naturel Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-4030-000	zamak nickelé	sans	embout nickelé	30-60	30	500 kg	150
RVV-4230-000	zamak nickelé	avec	flange nickelé Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-1030-050	composite	sans	embout composite	30-60	30	150 kg	200

tube □35 mm (dim. ext.)


RVV-3035


RVV-3235


RVV-4035


RVV-4135


RVV-4235


RVV-1035-050


RVV-1035-020


RVV-1135

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVV-3035-000	zamak naturel	sans	embout naturel	25-55	30	500 kg	150
RVV-3235-000	zamak naturel	avec	flange naturel Ø50	20-50	30	500 kg	100
RVV-4035-000	zamak nickelé	sans	embout nickelé	30-60	30	500 kg	150
RVV-4135-000	zamak nickelé	sans	embout inox	30-60	30	500 kg	150
RVV-4235-000	zamak nickelé	avec	flange nickelé Ø50	20-40	20	500 kg	100
RVV-1035-050	composite	sans	embout composite gris	25-55	30	175 kg	200
RVV-1035-020	composite	sans	embout composite noir	25-55	30	175 kg	200
RVV-1135-000	composite	sans	embout inox	33-70	36	175 kg	200

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris

Vérins

Vérins pour tubes carrés 40 - épaisseur du tube 1,2 à 1,5 mm • Linum

Les vérins pour tubes carrés Linum assurent un nivellement stable et précis des constructions. Grâce à l'embout hexagonal, ils sont facilement réglables ; les hauteurs indiquées s'appliquent lorsque le vérin est complètement fermé et soumis à une charge statique. Ils sont disponibles pour des tubes carrés de 25 à 40 mm (dimension extérieure), avec ou sans flange.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure

tube □40 mm (dim. ext.)


RVV-3040


RVV-7240


RVV-4340


RVV-4140


RVV-4240


RVV-1040-050


RVV-1040-020


RVV-1140-050

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVV-3040-000	zamak naturel	sans	embout naturel	35-65	30	1250 kg	100
RVV-7240-000	aluminium	avec	flange naturel Ø53	31-62	31	1000 kg	100
RVV-4340-000	zamak nickelé	avec	flange inox Ø90	40-70	30	1250 kg	50
RVV-4140-000	zamak nickelé	sans	embout inox	35-65	30	1250 kg	100
RVV-4240-000	zamak nickelé	avec	flange nickelé Ø53	31-62	31	1250 kg	100
RVV-1040-050	composite	sans	embout composite gris	32-68	36	300 kg	200
RVV-1040-020	composite	sans	embout composite noir	32-68	36	300 kg	200
RVV-1140-050	composite	sans	embout inox	32-68	36	300 kg	200

Vérins pour tubes carrés 40 - épaisseur du tube 1 mm • Linum

Ces vérins présentent les mêmes caractéristiques que ceux ci-dessus, mais sont adaptés à une épaisseur de tube de 1 mm.

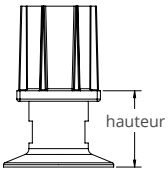
➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure

tube □40 mm (dim. ext.)


RVV-6141-020


RVV-6140-020


RVV-6240



code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVV-6141-020	polyamide	sans	embout inox / semelle noire	33-102	69	200 kg	100
RVV-6140-020	polyamide	sans	embout inox / semelle noire	28-68	40	250 kg	100
RVV-6240-000	zamak nickelé	sans	embout inox	33-59	26	900 kg	50

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris

Vérins

Vérins pour tubes ronds 38 / 40 / 41 - épaisseur du tube 1,2 à 1,5 mm • Linum

Outre les vérins pour tubes carrés, il existe également des versions pour tubes ronds présentant les mêmes caractéristiques. Ils sont facilement réglables à l'aide de l'embout hexagonal ; les hauteurs indiquées s'appliquent lorsque le vérin est complètement fermé et soumis à une charge statique. Ils sont disponibles pour des tubes ronds de 38 à 70 mm (dimension extérieure), avec ou sans flange.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure

tube Ø38 mm (dim. ext.)


RVR-3138

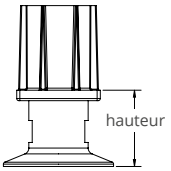

RVR-1038-020


RVR-1038-050


RVR-1138-050


RVR-1038-052


RVR-2038-050



code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-3138-000	zamak naturel	sans	embout inox	38-70	32	800 kg	100
RVR-1038-020	composite	sans	embout composite noir	35-62	27	90 kg	200
RVR-1038-050	composite	sans	embout composite gris	35-62	27	90 kg	200
RVR-1138-050	composite	sans	embout inox	38-70	32	450 kg	100
RVR-1038-052*	composite	sans	embout composite gris	35-62	27	90 kg	200
RVR-2038-050	composite	avec	flange composite Ø45	23-53	30	200 kg	200

*: épaisseur du tube 1 mm

tube Ø40 mm (dim. ext.)


RVR-4140


RVR-4340

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-4140-000	zamak nickelé	sans	embout inox	35-70	35	900 kg	200
RVR-4340-000	zamak nickelé	avec	flange inox Ø90	40-70	30	900 kg	200

tube Ø41 mm (dim. ext.)


RVR-3141


RVR-1041-050

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-3141-000	zamak naturel	sans	embout inox	38-70	32	900 kg	100
RVR-1041-050	composite	sans	embout composite gris	35-62	27	90 kg	200

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris
-052 = gris foncé

Vérins

Vérins pour tubes ronds 42,4 / 45 / 50 / 70 - épaisseur du tube 1,2 à 1,5 mm • Linum

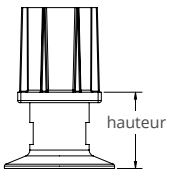
Outre les vérins pour tubes carrés, il existe également des versions pour tubes ronds présentant les mêmes caractéristiques. Ils sont facilement réglables à l'aide de l'embout hexagonal ; les hauteurs indiquées s'appliquent lorsque le vérin est complètement fermé et soumis à une charge statique. Ils sont disponibles pour des tubes ronds de 38 à 70 mm (dimension extérieure), avec ou sans flange.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure

tube Ø42,4 mm (dim. ext.)



RVR-1042-020



code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-1042-020	composite	sans	embout composite noir	33-68	35	90 kg	100

tube Ø45 mm (dim. ext.)



RVR-1045-060



RVR-1045-020



RVR-1145-050

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-1045-060	composite	sans	embout composite bleu	35-62	27	90 kg	200
RVR-1045-020	composite	sans	embout composite noir	35-62	27	90 kg	200
RVR-1145-050	composite	sans	embout inox	35-62	27	90 kg	200

tube Ø50 mm (dim. ext.)



RVR-3150

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-3150-000	zamak naturel	sans	embout inox	25-76	51	1040 kg	25

tube Ø70 mm (dim. ext.)



RVR-1070-020



RVR-1070-050

code art.	matière	flange	finition	hauteur	réglage	charge	pcs/boîte
RVR-1070-020	composite	sans	embout composite noir	30-84	54	500 kg	200
RVR-1070-050	composite	sans	embout composite gris	30-84	54	500 kg	200

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris
-060 = bleu

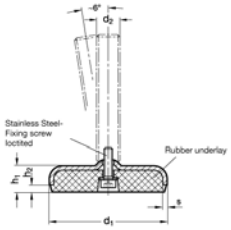
Pieds de machine

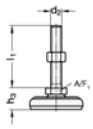
Pieds de machine en inox • Linum

Les pieds de machine Linum en inox AISI 304 sont dotés d'une semelle antidérapante en caoutchouc NBR pour une stabilité accrue. Ils sont conçus pour un montage sous des tables et des machines en intérieur et sont inclinables jusqu'à 6° sur l'ensemble de l'axe, ce qui permet un nivellement précis. Ils conviennent aux charges statiques.

➜ autres dimensions sur demande







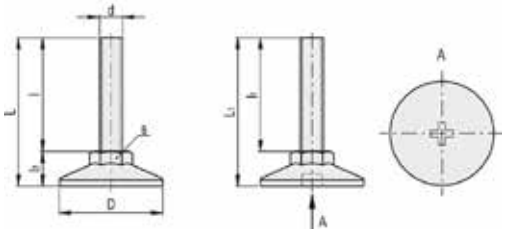
code art.	matière	d1	d2	h	h1	h2	h3 + 4.0/0	s	AF1	charge	pcs/boîte
TSP-3115-000	inox	50	M10	60	14,5	3,5	23	3	17	14 kN	10
TSP-3215-000	inox	50	M12	60	14,5	3,5	23	3	17	20 kN	10
TSP-3116-000	inox	60	M10	80	16	4	26	3	17	14 kN	10
TSP-3216-000	inox	60	M12	80	16	4	26	3	17	20 kN	10

Pieds de machine en matière synthétique • Linum

Les pieds de machine en matière synthétique Linum sont équipés d'un pied en PA noir avec une finition mate et d'une tige filetée en acier galvanisé. Ils sont conçus pour un montage sous des tables et des machines en intérieur et conviennent aux charges statiques.

➜ autres dimensions sur demande





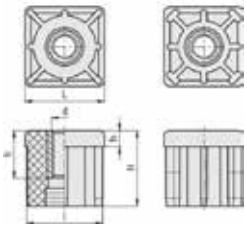
code art.	matière	D	d	L	l	l2	s	charge	pcs/boîte
TSP-3104-020	polyamide	40	M10	62,5	49,5	13	17	3000 N	50
TSP-3204-020	polyamide	40	M12	62,5	49,5	13	17	5000 N	50
TSP-3105-020	polyamide	50	M10	62,5	49,5	17	19	3000 N	50
TSP-3205-020	polyamide	50	M12	62,5	49,5	17	19	5000 N	50

Boutons filetés en matière synthétique • Linum

Les bouchons filetés Linum en matière synthétique sont fabriqués en PA renforcé de fibres de verre, avec une finition noire mate adaptée à une utilisation en intérieur. Ils sont équipés d'un insert fileté en bronze nickelé de haute qualité, garantissant un maintien durable et fiable. Ils conviennent aux charges statiques et sont adaptés à une épaisseur de tube de 1,2 mm.

➜ autres dimensions sur demande





code art.	matière	L	d	h	H	h1	l	ext.	int.	charge	pcs/boîte
TSP-2140-020	polyamide	40	M10	10	38	8	37,6	40	37,6	6000 N	10
TSP-2240-020	polyamide	40	M12	10	38	8	37,6	40	37,6	6000 N	10

Pieds réglables

Pieds réglables en inox • Linum “EURO”

Les pieds réglables “EURO” de Linum sont robustes et durables, et garantissent un nivellement stable et précis des constructions. Ils sont équipés d’une semelle en matière synthétique qui protège les surfaces sensibles aux rayures. La charge statique est de 750 kg par pied réglable. La hauteur minimale indiquée (en mm) correspond à un pied réglable complètement fermé.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure




LSP-1110-020


LSP-2312-020


LSP-2510-020


LSP-2210-050


LSP-3610-020


LSP-3010-020


LSP-2010-020


LSP-2000-020


LSP-3310-020


LSP-2310-020


LSP-2300-020


LSP-2311-020

code art.	matière	hauteur	réglage	plaque de fixation	entraxe	pcs/boîte
LSP-1110-020	plaque ABS, semelle synthétique noire	115-175	60	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2312-020	plaque inox, semelle synthétique noire	145-190	45	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2510-020	plaque inox, semelle synthétique noire	172-232	60	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2210-050	plaque inox, semelle synthétique grise	125-175	50	100 x 80	80 x 60	40
LSP-3610-020	tige M10 x 30, semelle synthétique noire	205-255	50	-	-	40
LSP-3010-020	tige M10 x 30, semelle synthétique noire	90-120	30	-	-	40
LSP-2010-020	plaque inox, semelle synthétique noire	90-120	30	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2000-020	plaque inox, semelle synthétique noire	90-120	30	90 x 90	70 x 70	40
LSP-3310-020	tige M10 x 30, semelle synthétique noire	145-200	55	-	-	40
LSP-2310-020	plaque inox, semelle synthétique noire	145-200	55	100 x 80	80 x 60	40
LSP-2300-020	plaque inox, semelle synthétique noire	145-200	55	90 x 90	70 x 70	40
LSP-2311-020	plaque inox, semelle synthétique noire	145-200	55	100 x 80	80 x 60	40

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris

Pieds réglables

Pieds réglables en inox • Linum “USA”

Outre les pieds réglables “EURO”, Linum propose des pieds réglables « USA » avec filetage M12 x 19 mm. Ils présentent les mêmes caractéristiques, mais sont réalisés sans semelle en matière synthétique. Une plaque de fixation en inox de 102 x 80 x 2 mm est disponible en option. La charge statique est de 900 kg par pied réglable. La hauteur minimale indiquée (en mm) correspond à un pied réglable complètement fermé.

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure


LSP-3920


LSP-3921


LSP-3420


LSP-9000

code art.	matière	finition	hauteur	réglage	plaque de fixation	Ø tube	pcs/boîte
LSP-3920-000	inox	tige M12 x 19	100-144	44	en option	41	50
LSP-3921-000	inox	tige M12 x 19	100-144	44	en option	50	50
LSP-3420-000	inox	tige M12 x 19	150-194	44	en option	50	50
LSP-9000-000	plaque de fixation en inox 102 x 80 x 2 mm						

Pieds réglables en matière synthétique • Linum

Comme alternative à l’inox, Linum propose également des pieds réglables en PP noir renforcé de fibres de verre, alliant résistance et durabilité. La plaque de fixation est dotée de quatre trous standards de Ø8 mm et la flange présente un diamètre de Ø55 mm. Le réglage s’effectue facilement à l’aide d’une clé. Les hauteurs indiquées correspondent aux pieds réglables complètement fermés.

✓ charge: 1200 kg (statique); LSP-7930-020: 1100 kg (statique)

➜ contactez-nous pour tout développement de pieds & vérins sur mesure


LSP-6820-020


LSP-6850-020


LSP-7930-020


LSP-7040-020


LSP-7450-020


LSP-7440-020

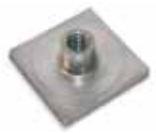
code art.	matière	hauteur	réglage	plaque de fixation	entraxe	pcs/boîte
LSP-6820-020	polypropylène	80-100	20	80 x 102	60 x 80	40
LSP-6850-020	polypropylène	80-100	20	95 x 95	70 x 70	40
LSP-7930-020	polypropylène	100-120	20	85 x 85	55 x 55	40
LSP-7040-020	polypropylène	90-110	20	87 x 87	55 x 55	40
LSP-7450-020	polypropylène	150-220	70	95 x 95	70 x 70	40
LSP-7440-020	polypropylène	150-220	70	87 x 87	80 x 60	40

Platines, obturateurs & accessoires

Platines à souder en inox pour tube rond & carré • Linum

Les platines Linum sont réalisées en inox AISI 304 afin d'offrir une résistance optimale à la corrosion et une durabilité élevée. Elles sont adaptées à un montage avec un filetage M10 ou M12 et assurent une finition propre et sécurisée des extrémités de tubes.

code art.	tube	tige	poids
TSP-6130-000	30 x 30	M10	20 g
TSP-6230-000	30 x 30	M12	25 g
TSP-6135-000	35 x 35	M10	30 g
TSP-6235-000	35 x 35	M12	35 g
TSP-6138-000	Ø38	M10	30 g
TSP-6238-000	Ø38	M12	35 g
TSP-6140-000	40 x 40	M10	40 g
TSP-6240-000	40 x 40	M12	45 g


TSP-6130


TSP-6238


TSP-6240

Collerettes pour tube rond Ø38 mm • Linum

Ces collerettes pour tubes ronds sont certifiées UL Food et disponibles en nylon 6 ou en inox AISI 304. Elles sont faciles à monter et garantissent une étanchéité hygiénique et soignée.

code art.	tube	coloris	matière
TSP-7038-020	Ø38	noir	nylon 6
TSP-7138-000	Ø38	inox	inox


TSP-7038-020


TSP-7138

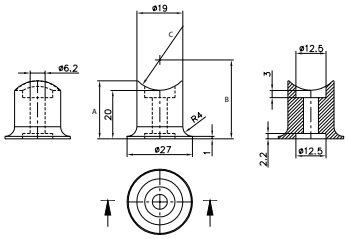


Support de rampe pour tube rond Ø38 mm • Linum

Le support de rampe Linum en nylon noir constitue une solution solide et durable pour diverses applications. Un support en inox est disponible sur demande (quantité minimale de commande).

code art.	tube	emballage
TSP-9038-020	Ø38	100 pcs/boîte





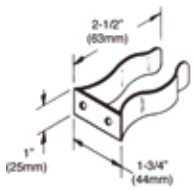
Clip pour tube rond Ø41 & Ø50 mm • Linum

Ce clip Linum en acier galvanisé est conçu pour assurer un montage solide et fiable. Sa finition galvanisée le protège contre la corrosion et le rend adapté à diverses applications.

code art.	tube	emballage
TSP-9141-000	Ø41 & Ø50	24 pcs/boîte







Platines, obturateurs & accessoires

Obturateurs pour tube rond Ø25 ou Ø38 mm • Linum

Ces obturateurs résistants permettent de fermer proprement les tubes ronds. Ils assurent un maintien sûr et une finition soignée et sont disponibles en nylon noir ou en version nickelée.

code art.	tube	matière	emballage
TSP-0025-020	Ø25	nylon noir	100 pcs/boîte
TSP-0038-020	Ø38	nylon noir	100 pcs/boîte
TSP-0125-000	Ø25	nickelé	100 pcs/boîte

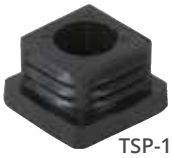

TSP-0025-020
TSP-0038-020
TSP-0125

Obturateurs & bouchons filetés en matière synthétique pour tube carré • Linum

Ces bouchons noirs en polyamide permettent une fermeture soignée des tubes carrés. Ils assurent un maintien solide, protègent les sols et offrent une finition soignée. Ils sont disponibles avec ou sans ouverture filetée M10.

code art.	tube	épais. de tube	tige	emballage
TSP-1020-020	20 x 20	1 à 2 mm	non	500 pcs/boîte
TSP-1025-020	25 x 25	1 à 2 mm	non	500 pcs/boîte
TSP-1030-020	30 x 30	1 à 2 mm	non	500 pcs/boîte
TSP-1035-020	35 x 35	1 à 2 mm	non	500 pcs/boîte
TSP-1040-020	40 x 40	1 à 2 mm	non	500 pcs/boîte
TSP-1125-020	25 x 25	1,5 à 2 mm	oui	500 pcs/boîte
TSP-1130-020	30 x 30	1,5 à 2 mm	oui	500 pcs/boîte
TSP-1135-020	35 x 35	1,5 à 2 mm	oui	500 pcs/boîte
TSP-1140-020	40 x 40	1,5 à 2 mm	oui	500 pcs/boîte


TSP-1035-020


TSP-1135-020

Pieds réglables hexagonaux en matière synthétique pour obturateurs • Linum

Ces pieds réglables hexagonaux en polyamide noir ont été spécialement conçus pour les obturateurs Linum destinés aux tubes carrés. Ils sont équipés d'une tige filetée galvanisée M10 x 40.

code art.	tube	convient pour	emballage
TSP-3160-020	25 x 25 + 30 x 30	TSP-1125-020 & TSP-1130-020	500 pcs/boîte
TSP-3161-020	35 x 35 + 40 x 40	TSP-1135-020 & TSP-1140-020	500 pcs/boîte


TSP-3160-020

Vérins en matière synthétique • Linum

Les vérins Linum en polyamide noir permettent un réglage en hauteur stable et durable. Ils présentent une hauteur de 10 mm, une plage de réglage de 40 mm et sont équipés d'un filetage M22 x 60.

code art.	tube	épais. de tube	charge axiale	emballage
RVV-6025-020	25 x 25	1,5 à 2 mm	150 kg	500 pcs/boîte
RVV-6030-020	30 x 30	1,5 à 2 mm	300 kg	500 pcs/boîte
RVV-6035-020	35 x 35	1,5 à 2 mm	300 kg	500 pcs/boîte
RVV-6040-020	40 x 40	1,5 à 2 mm	300 kg	500 pcs/boîte


RVV-6025-020

Pare-chocs & bandes pare-chocs

Système de pare-chocs en caoutchouc, pare-chocs en vinyle & pare-chocs ronds • Linum

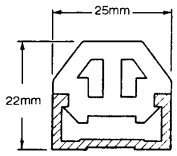
Le système de pare-chocs Linum associe une bande pare-chocs en PVC gris à un profil de base en aluminium extrudé. La bande se clipse facilement sur le profil, permettant un montage rapide et une finition soignée. Les pare-chocs en vinyle à noyau métallique, de dimensions intérieures 79 x 79 mm, sont équipés d'un renfort par tige filetée et de trous de fixation de Ø 5 mm (obturateurs non disponibles). Les pare-chocs ronds sont quant à eux adaptés aux roulettes pivotantes standards ou intermédiaires des chariots.




STB-5100-050
raccord d'angle

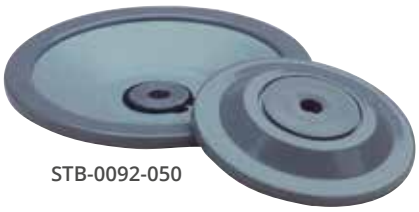

STB-5200-050
coin pare-chocs


STB-5300-050
embout




STB-6200-020 STB-6100-050


STB-1011-050
STB-1021-050


STB-0092-050
STB-0090-050

code art.	infos	matière	emballage
STB-5000-000	bande pare-choc (2 pièces) - L = 3050 mm	PVC + alu	10 long.
STB-5100-050	raccord d'angle, obturateurs incl. 63 x 63 mm (int.)	caoutchouc	10 pcs/boîte
STB-5200-050	coin pare-chocs, obturateurs incl. 75 x 75 mm (int.)	caoutchouc	24 pcs/boîte
STB-5300-050	embout, obturateurs incl. - L = 76 mm	caoutchouc	10 pcs/boîte
STB-5900-050	obturateur pour coins & embouts	caoutchouc	10 pcs/boîte
STB-6100-...	pare-choc avec coin droit 79 x 79 mm (int.)	vinyle + métal	24 pcs/boîte
STB-6200-...	pare-choc avec coin arrondi 79 x 79 mm (int.)	vinyle + métal	24 pcs/boîte
STB-1011-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture Ø22 mm	caoutchouc	1 pce/boîte
STB-1012-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture Ø25 mm	PP doux	1 pce/boîte
STB-1013-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture Ø32 mm	caoutchouc	1 pce/boîte
STB-1021-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture 25 x 25 mm	PP doux	1 pce/boîte
STB-1022-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture 30 x 30 mm	PP doux	1 pce/boîte
STB-1023-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture 35 x 35 mm	caoutchouc	1 pce/boîte
STB-1024-050	pare-choc Ø93 mm avec ouverture 40 x 40 mm	PP doux	1 pce/boîte
STB-0090-050	pare-choc Ø125 mm avec ouverture 13 mm	caoutchouc	24 pcs/boîte
STB-0092-050	stootbumper Ø180 mm avec ouverture 13 mm	caoutchouc	24 pcs/boîte


STB-5900-050
obturateur

code coloris :
-020 = noir
-050 = gris



10

POIGNÉES & CHARNIÈRES

Poignées 129
Fermetures 131
Charnières en inox 134



LINUM

Les tiroirs et les armoires des cuisines professionnelles sont utilisés intensivement au quotidien. Ils doivent donc être équipés de poignées robustes et durables, capables de résister à des températures élevées. Pour les armoires, il est également essentiel que les charnières et les fermetures magnétiques fonctionnent parfaitement.

Poignées en applique • Linum

Ces poignées en applique sont conçues pour une fixation solide et pratique sur les armoires, les portes et les tiroirs. Elles offrent une prise en main confortable et garantissent une utilisation durable et fiable. Faciles à installer, elles sont disponibles en différents modèles pour s'adapter à diverses applications professionnelles.

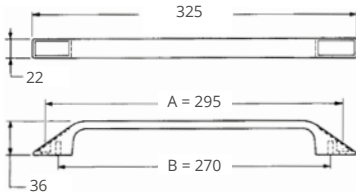

HWG-2000



HWG-2000

type	poignée tubulaire lourde
matériel	inox satiné
longueur hors tout	323 mm
dimension d'axe	300
fixation	métrique M6

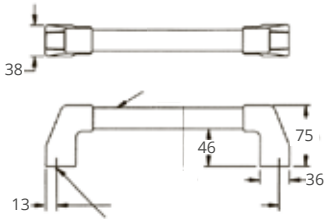

HWG-2100-845



HWG-2100-845

type	poignée chromée
matériel	métal massif
longueur hors tout	325 mm
dim. d'axe A / B	295 / 270
fixation	métrique M4 (avant 'A') métrique M6 (arrière 'A')
extra	caches pour les trous inclus

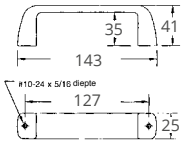

HWG-9000-020



HWG-9000-020

type	supports noirs pour poignées personnalisées
matériel	composite (qualité alimentaire)
dimension d'axe	tube & support central non inclus
fixation	avant ou arrière
extra	résistant aux chocs pour tube : Ø25 mm (inox, bois, métal, ...)


HWG-2013-020



HWG-2013-020

type	tirant de montage noir
matériel	nylon (usage jusqu'à 150°C)
longueur hors tout	143 mm
dimension d'axe	127
fixation	non métrique
extra	pour meubles chauffants

code art.	infos	emballage
HWG-2000-000	poignée tubulaire de montage lourde	24 pcs/boîte
HWG-2100-845	poignée de montage chromée	50 pcs/boîte
HWG-9000-020	1 paire de supports noirs sans tube	24 pcs/boîte
HWG-2013-020	tirant de montage en nylon noir	24 pcs/boîte

code coloris :
-020 = noir
-845 = chromé

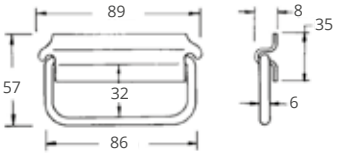
Poignées

Poignées rabattables et poignées encastrées • Linum

Les poignées rabattables Linum combinent un montage simple et une conception compacte et peu encombrante. Les poignées encastrées Linum offrent quant à elles une finition soignée et plane grâce à leur montage à fleur de surface dans les meubles et les portes.

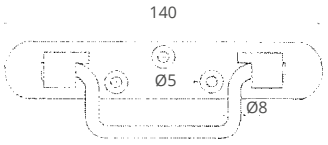


HWG-1020



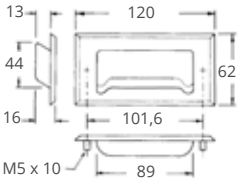


HWG-1021



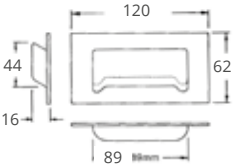


HWG-1010



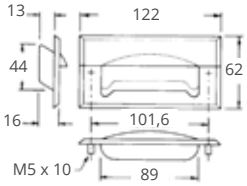


HWG-1014



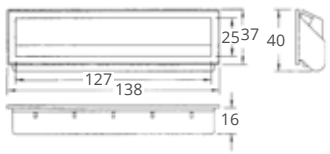


HWG-1012





HWG-1000-020



HWG-1020/1021

type	poignées rabattables
matériel	inox AISI 304
longueur hors tout	89 / 140 mm
fixation	HWG-1020 : à souder ; HWG-1021 : à visser

HWG-1010/1014/1012

type	poignées encastrées avec bords obliques
matériel	inox
longueur hors tout	120 / 122 mm
fixation	vis de fixation M5 ; HWG-1014 avec bord plat à souder (sans vis de fixation)

HWG-1000-020

type	poignée noire mate
matériel	ABS thermomatériel synth.
longueur hors tout	138 mm
fixation	snap-in
extra	résistant aux chocs épaisseur de panneau : 18 GA fabriquée en une seule pièce

code art.	infos	emballage
HWG-1020-000	poignée rabattable - à souder	24 pcs/boîte
HWG-1021-000	poignée rabattable sur plaque - à visser	24 pcs/boîte
HWG-1010-000	poignée encastrée - à visser	100 pcs/boîte
HWG-1014-000	poignée encastrée - à souder	100 pcs/boîte
HWG-1012-000	poignée encastrée - à visser, pour tiroirs	100 pcs/boîte
HWG-1000-020	poignée encastrée 138 x 37 mm	24 pcs/boîte

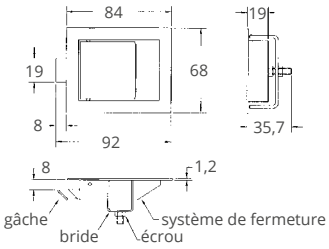
Fermetures

Fermetures diverses • Linum

Ces fermetures compactes garantissent un verrouillage stable et sécurisé pour diverses applications, des portes et panneaux jusqu'aux valises. Les fermetures à bille maintiennent les portes discrètement fermées, sans mécanisme de verrouillage visible.



HWL-2000



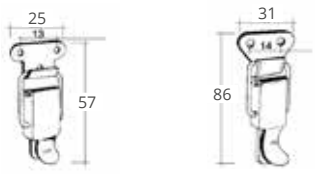
HWL-2000

type	fermeture de porte affleurante "Paddle Latch"
matériel	inox AISI 304 (brossé)
longueur hors tout	84 mm
fixation	avec support et écrou
extra	idéal pour chariots mobiles



HWL-8003

HWL-8005



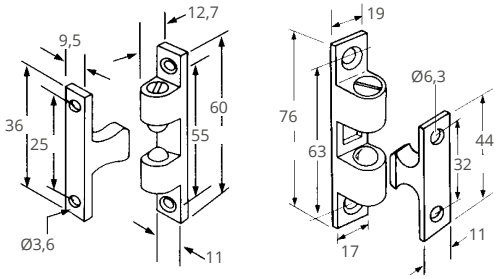
HWL-8003/8005

type	grenouillères
matériel	inox AISI 304
longueur hors tout	57 / 86 mm
Ø des trous	3 / 5 mm
fixation	à visser



HWL-3060

HWL-3076



HWL-3060/3076

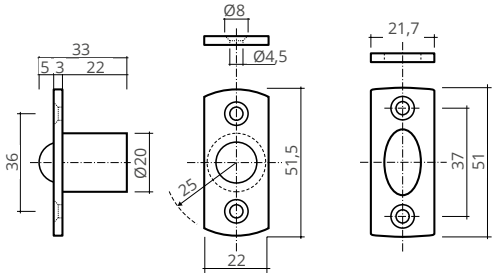
type	fermetures de porte ; montage en surépaisseur ou à encastrer
matériel	laiton, nickelé satiné
longueur hors tout	60 / 76 mm
Ø des trous	3,6 / 6,3 mm
fixation	à visser
extra	tension de bille réglable, billes en inox



HWL-4100



HWL-4101



HWL-4100/4101

type	fermeture à billes & cale
matériel	acier nickelé
longueur hors tout	51,5 / 51 mm
Ø trous	8 mm
fixation	à visser
poids	750 g / 157 g (HWL-4101)
extra	tension de bille réglable, bille en métal : Ø16 mm

code art.	infos	emballage
HWL-2000-000	fermeture de porte affleurante à encastrer	50 pcs/boîte
HWL-8003-000	grenouillère 57 x 25 mm	24 pcs/boîte
HWL-8005-000	grenouillère 86 x 31 mm	24 pcs/boîte
HWL-3060-000	fermeture de porte standard	24 pcs/boîte
HWL-3076-000	fermeture de porte lourde pour usage intensif	24 pcs/boîte
HWL-4100-000	fermeture à billes, sans cale	20 pcs/boîte
HWL-4101-000	cale	20 pcs/boîte

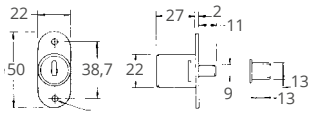
Fermetures

Serrures avec cylindre • Linum

Les serrures à clipser pour portes et les serrures à clés pour tiroirs assurent un verrouillage sûr et fiable des armoires et des compartiments. Chaque serrure est fournie de série avec deux clés en laiton. Les clés sont identiques pour un même type de serrure et sont donc interchangeables. Des cames à rotation de 90° sont disponibles sur demande.



HWL-0011

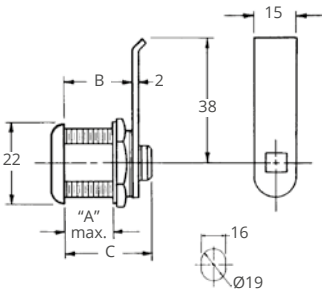


HWL-0011

type	serrure à clipser pour portes
matériel	métal nickelé
longueur hors tout	50 mm
fixation	à visser ; avec gâche à clipser, facile à installer
extra	le cylindre ne peut pas être enlevé du barillet sans clé

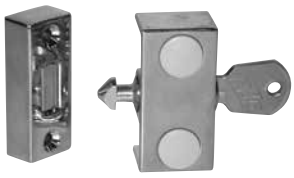


HWL-6007

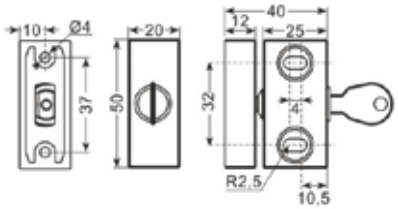


HWL-6007/6017/6024/6028

type	serrures pour tiroirs
matériel	façade en inox
longueur hors tout	50 mm
fixation	à visser
extra	clé amovible en position fermée ou ouverte ; les cames tournent à 180°



POS-2038-845

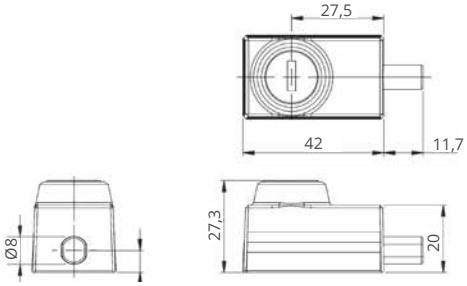


POS-2038-845

type	serrure avec clé pour portes & tiroirs
matériel	laiton chromé
longueur hors tout	50 mm
fixation	à visser ; avec bouchons
extra	clé amovible en position fermée ou ouverte



RLB-5001



RLB-5001

type	serrure avec clé pour portes & tiroirs
matériel	zamak chromé
longueur hors tout	42 mm
fixation	à visser ; fixation sur le chant
extra	clé amovible en position fermée ou ouverte

code art.	infos	A	B	C	emballage
HWL-0011-000	verrou à enfoncer ; pour des portes se chevauchant	-	-	-	24 pcs/boîte
HWL-6007-000	serrure pour tiroirs ; épais. de matériau jusqu'à 7 mm	7	16	22	24 pcs/boîte
HWL-6017-000	serrure pour tiroirs ; épais. de matériau jusqu'à 17 mm	17	22	28	24 pcs/boîte
HWL-6024-000	serrure pour tiroirs ; épais. de matériau jusqu'à 24 mm	24	28	35	24 pcs/boîte
HWL-6028-000	serrure pour tiroirs ; épais. de matériau jusqu'à 28 mm	28	35	41	24 pcs/boîte
POS-2038-845	serrure Keeplock - épais. de porte min. 38 mm	-	-	-	6 pcs/boîte
RLB-5001-000	serrure 5811 - interchangeable G/D	-	-	-	1 pce/boîte



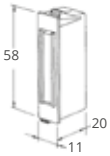
Fermetures

Fermetures magnétiques • Linum

Les fermetures magnétiques constituent un système de fermeture simple et fiable pour les portes et les panneaux de meubles. Grâce à l'effet magnétique, les portes restent bien fermées tout en s'ouvrant facilement. Elles sont idéales pour les meubles où l'on recherche une solution à la fois discrète et pratique.



HWL-5011





HWL-5010

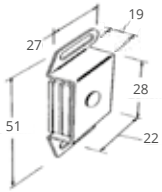


HWL-5011/5010/5090

type	fermetures magnétiques avec aimant simple
matériel	polypropylène (noir)
fixation	à encastrer à clipser
extra	HWL-5010 : ouverture d'encastrement Ø22 mm

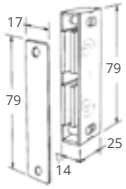


HWL-5020





HWL-5021



HWL-5020/5021

type	fermetures magnétiques avec aimant double
matériel	acier zingué
fixation	pour surépaisseur livrée avec gâche métallique
extra	HWL-5021: pour usage intensif



HWL-5103



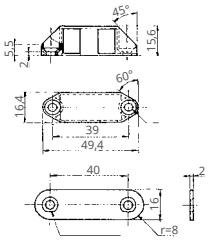
HWL-5203

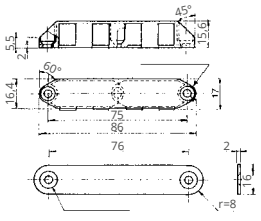


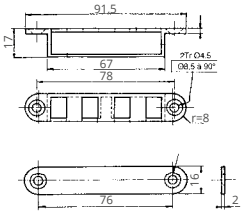
HWL-5202

HWL-5103/5203/5202

type	fermetures magnétiques
matériel	zamak, nickelé
fixation	pour surépaisseur
extra	résistantes jusqu'à 225°C





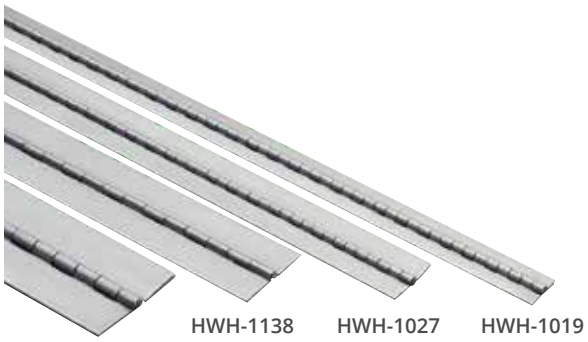


code art.	infos	force de traction	emballage
HWL-5011-000	fermeture magnétique - 1 aimant	± 5,4 kg	24 pcs/boîte
HWL-5010-000	fermeture magnétique ronde - 1 aimant	± 5,9 kg	24 pcs/boîte
HWL-5090-000	gâche autocollante en acier	-	24 pcs/boîte
HWL-5020-000	fermeture magnétique - 2 aimants	± 9 kg	24 pcs/boîte
HWL-5021-000	fermeture magnétique - 2 aimants	± 13,6 kg	24 pcs/boîte
HWL-5103-000	fermeture magnétique - 2 aimants	± 4 kg	20 pcs/boîte
HWL-5203-000	fermeture magnétique - 4 aimants	± 8 kg	10 pcs/boîte
HWL-5202-000	fermeture magnétique - 4 aimants	± 8 kg	20 pcs/boîte

Charnières en inox

Charnières piano, paumelles à souder & charnières drapeau • Linum

Les charnières piano en inox assurent un soutien continu et solide sur toute la longueur de la porte, tandis que les paumelles en inox sont conçues pour être soudées sur des constructions métalliques afin de garantir un montage robuste et durable. Les charnières drapeau Linum assurent une suspension fiable des portes dans diverses applications. Les versions dégondables permettent de retirer facilement la porte pour l'entretien ou le montage, sans devoir démonter complètement la charnière.



HWH-1050 HWH-1138 HWH-1027 HWH-1019



HWH-2660 HWH-2880 HWH-2180



HWH-3550



HWH-3770



HWH-4520



HWH-4730



HWH-5881



HWH-5880



HWH-5181



HWH-5180

code art.	infos	dimensions (ouvert)	épais-seur	Ø axe	Ø axe inox	emballage
HWH-1019-000	charnière piano	1820 x 19	0,8	2,2	-	24 pcs/boîte
HWH-1027-000	charnière piano	1820 x 27	1	2,2	-	24 pcs/boîte
HWH-1038-000	charnière piano	1820 x 38	1	2,3	-	24 pcs/boîte
HWH-1138-000	charnière piano	1820 x 38	1,5	3,1	-	24 pcs/boîte
HWH-1050-000	charnière piano	1820 x 50	1,5	3	-	24 pcs/boîte
HWH-1063-000	charnière piano	1820 x 63	1,5	4,7	-	24 pcs/boîte
HWH-2660-000	paumelle à souder - réversible G/D	L 60 | 12 x 10	-	6	-	20 pcs/boîte
HWH-2880-000	paumelle à souder - réversible G/D	L 80 | 16 x 13	-	8	-	20 pcs/boîte
HWH-2180-000	paumelle à souder - réversible G/D	L 100 | 16 x 13	-	8	-	20 pcs/boîte
HWH-3550-000	paumelle à butée - irréversible	50 x 50	2	5	-	24 pcs/boîte
HWH-3770-000	paumelle à butée - irréversible	76 x 76	2	5	-	24 pcs/boîte
HWH-4520-000	charnière drapeau - réversible G/D	52 x 28	2	4,7	-	24 pcs/boîte
HWH-4730-000	charnière drapeau - réversible G/D	76 x 35	2	6,3	-	24 pcs/boîte
HWH-5881-000	paumelle dégondable - gauche	80 x 82	2,5	-	7	1 pce/boîte
HWH-5880-000	paumelle dégondable - droite	80 x 82	2,5	-	7	1 pce/boîte
HWH-5181-000	paumelle dégondable - gauche	100 x 86	3	-	10	6 pcs/boîte
HWH-5180-000	paumelle dégondable - droite	100 x 86	3	-	10	6 pcs/boîte



11

ÉTAGÈRES MURALES & CONSOLES

Étagères murales en inox 137

Étagères et chariots Fermostock 138

Consoles en inox 140

Crémaillères & glissières pour meubles pâtissiers 142



LINUM

Pour optimiser l'espace disponible dans la cuisine, les étagères murales en inox, les consoles et les lattes murales constituent des solutions pratiques et durables. Elles offrent un espace de rangement supplémentaire et permettent de garder les casseroles, poêles et autres ustensiles de cuisine bien organisés et toujours à portée de main.

Étagère murale en inox avec 2 niveaux • Linum

Kit en inox AISI 304 facile à installer, composé de 2 étagères, 2 barres murales, 4 consoles et du matériel de fixation (Ø6 mm). Capacité de charge : 30 kg par niveau. Hauteur du bord de l'étagère : 30 mm. Profondeur du rail mural : 40 mm. Idéal pour ranger les casseroles, poêles et ustensiles dans les cuisines professionnelles, mais également adapté aux chambres froides et aux espaces de stockage.

➜ contactez-nous pour des configurations d'étagères murales avec surfaces de rangement en inox sur mesure



FEB-0001



code art.	dimensions (LxPxH)
FEB-0001-000	1200 x 330 x 450

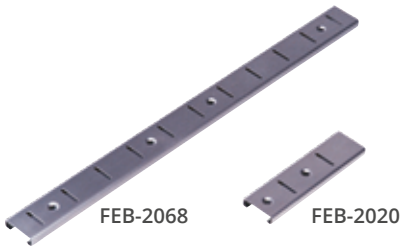
Consoles et lattes murales en inox pour étagères murales • Linum

Des consoles séparées et des lattes murales en inox AISI 304 pour réaliser vos propres systèmes d'étagères murales d'une profondeur de 300 ou 400 mm, avec trous préperforés pour un montage rapide et facile.



FEB-2040

FEB-2030



FEB-2068

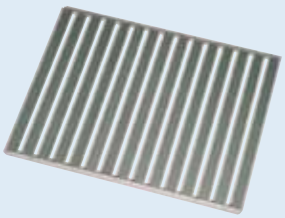
FEB-2020

code art.	dimensions (LxP)
FEB-2030-000	300 x 34
FEB-2040-000	400 x 34
FEB-2020-000	200 x 52
FEB-2068-000	680 x 52

Étagères en aluminium sur mesure - Linum LN155 (à partir de 1 seule pièce)

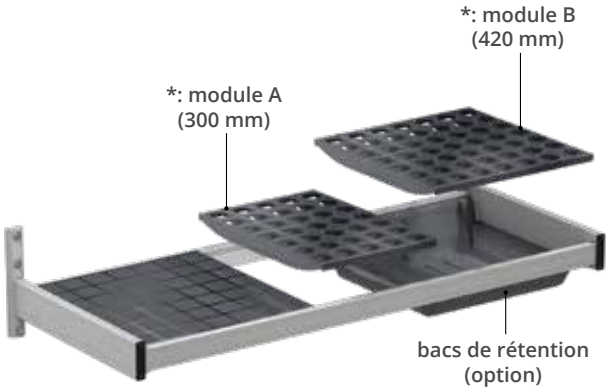
À la recherche d'étagères en aluminium pour le refroidissement de sous-structures ou d'autres applications de stockage ? Dès une pièce, nous livrons une étagère parfaitement finie sur mesure, fabriquée en **aluminium anodisé ALMG 3 résistant au froid**. Les étagères sont réalisées **sans crochets suspendus**, avec **15 mm d'espacement** entre les lattes en aluminium et **des profils latéraux de 20 mm de hauteur**. Diverses dimensions sont possibles, jusqu'à **1200 x 600 mm maximum**. Remarque : les produits fabriqués sur mesure ne peuvent pas être retournés.

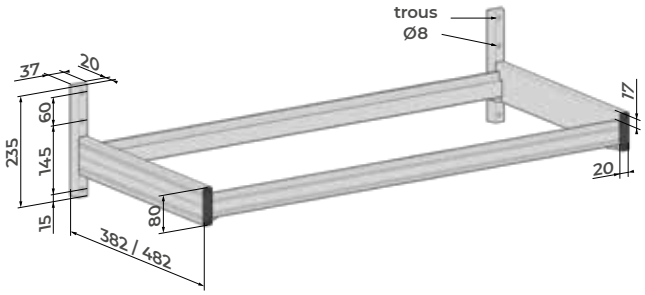
➜ contactez-nous pour plus d'infos



Étagère murale en aluminium avec 1 niveau • Fermostock

Ces étagères murales sont livrées en ensembles complets avec deux supports muraux en aluminium et un niveau. Elles sont disponibles en version **Fermostock 6611 avec clayettes perforées en polymère** (profondeur 360 ou 460 mm) ou en version **Fermostock 6622 avec clayettes pleines** (460 mm). Elles offrent une capacité de charge de 75 kg par niveau, à condition que la charge soit uniformément répartie. Les modèles de 360 mm de profondeur sont adaptés aux bacs GN. Les supports ont une hauteur de 80 mm et sont dotés d'un rebord surélevé. Clayettes amovibles et faciles à nettoyer individuellement ; vis de fixation murale non fournies.







Fermostock 6611
(clayette perforée)



Fermostock 6622
(clayette pleine)

code art.	dimensions (LxP)	modules*
FCA-7320-000	900 x 360	BB
FCA-7350-000	1200 x 360	ABB
FCA-7370-000	1500 x 360	AABB
FCA-7420-000	900 x 460	BB
FCA-7450-000	1200 x 460	ABB
FCA-7470-000	1500 x 460	AABB

code art.	dimensions (LxP)	modules*
FCB-7420-000	900 x 460	BB
FCB-7450-000	1200 x 460	ABB
FCB-7470-000	1500 x 460	AABB



En option : bacs de rétention
voir www.linum.eu

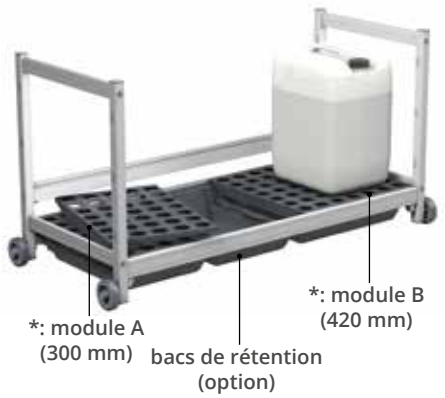
Chariots sous-table & rayonnage vestiaire Fermostock

Chariot sous-table en aluminium • Fermostock

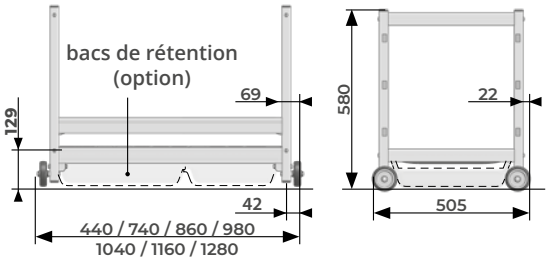
Le chariot sous-table Fermostock facilite le stockage sous les plonges et les tables, tout en améliorant l'ergonomie et l'hygiène. Il est équipé d'un niveau avec des clayettes en polymère Fermostock 6611 (profondeur 460 mm, hors roulettes), d'un rebord surélevé et de roues avec frein. Sa capacité de charge est de 120 kg, uniformément répartie. Compatible avec les bacs de récupération et de fuite Fermostock, il convient à des températures comprises entre -40°C à +60°C.

➜ sur demande : version surbaissée (profil 100 mm au lieu de 129 mm)





code art.	dimensions (LxPxH)	modules*
FCT-3110-000	440/357 x 505 x 580	A
FCT-3120-000	740/657 x 505 x 580	AA
FCT-3130-000	860/777 x 505 x 580	AB
FCT-3140-000	980/897 x 505 x 580	BB
FCT-3150-000	1040/957 x 505 x 580	AAA
FCT-3160-000	1160/1077 x 505 x 580	AAB
FCT-3170-000	1280/1197 x 505 x 580	ABB



Rayonnage vestiaire/banc en aluminium • Fermostock

Banc de vestiaire robuste pour les environnements professionnels. Le montage sans outils permet une installation rapide. Les pieds réglables assurent une stabilité optimale, tandis que la construction compatible avec le lave-vaisselle garantit une hygiène maximale et un entretien facile. Disponible avec un ou deux niveaux, il supporte jusqu'à 175 kg par niveau.

➜ sur demande : autres dimensions

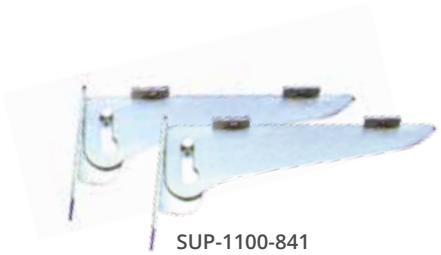

FST-6281


FST-6282

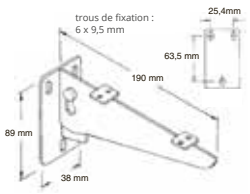
code art.	dimensions (LxPxH)	niveaux
FST-6281-000	1200 x 460 x 600 mm	1
FST-6282-000	1200 x 460 x 600 mm	2

Consoles rabattables pour tablettes • Linum

Ces consoles en inox de haute qualité pour étagères permettent d'optimiser l'espace disponible dans les cuisines professionnelles. Pratiques et robustes, elles sont faciles et rapides à installer.



SUP-1100-841

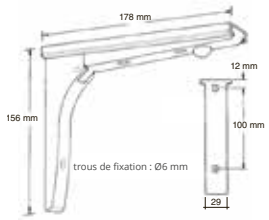


SUP-1100-841

type	console rabattable & amovible
matériel	inox satiné ; épaisseur 3,5 mm
longueur	190 mm
hauteur	89 mm
capacité de charge	± 50 kg par 2 consoles
emballage	par paire



SUP-1101-845

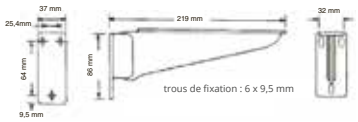


SUP-1101-845
SUP-1102-845

type	consoles rabattables & amovibles
matériel	acier chromé
longueur	178 mm
hauteur	156 mm
capacité de charge	± 50 kg par 2 consoles
extra	SUP-1101 : avec plaquette supérieure en acier zingué; SUP-1102 : avec plaquette supérieure en inox
emballage	par pièce



SUP-2100-841



SUP-2100-841

type	console rabattable
matériel	inox satiné ; épaisseur 4,5 mm
longueur	219 mm
hauteur	86 mm
capacité de charge	± 50 kg par 2 consoles
emballage	par pièce

code coloris :
-841 = inox
-845 = chromé

Consoles en inox

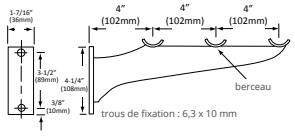
Consoles fixes vaste avec 3 berceaux pour meubles self-service • Linum

Ces consoles en inox sont principalement destinées aux environnements de libre-service, tels que les restaurants et les établissements de restauration rapide. Elles permettent de fixer trois profils ronds sur lesquels les plateaux peuvent glisser facilement.

➜ **embouts et tubes voir page 150**



SUP-3300-000

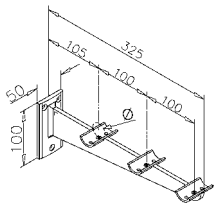


SUP-3300-000

type	console fixe
matériel	inox satiné ; épaisseur 4,5 mm
pour profils	3x Ø25,4 mm
longueur	321 mm
hauteur	111 mm
capacité de charge	± 50 kg par 2 consoles
emballage	par pièce



SUP-2320-840



SUP-2320-840

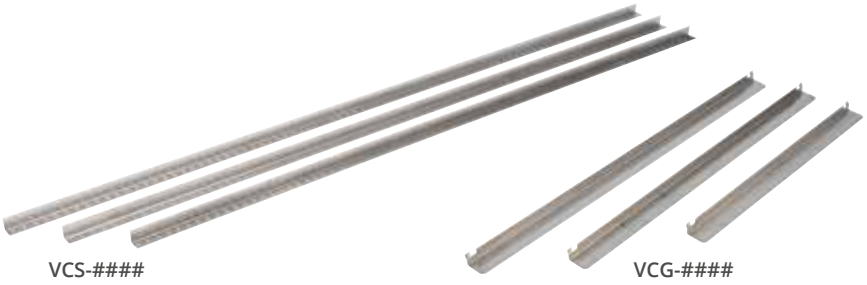
type	console fixe avec 3 berceaux
matériel	inox AISI 304
pour profils	3x Ø25,4 mm
longueur	325 mm
hauteur	100 mm
capacité de charge	± 50 kg par 2 consoles
emballage	par pièce



Crémaillères et glissières en inox

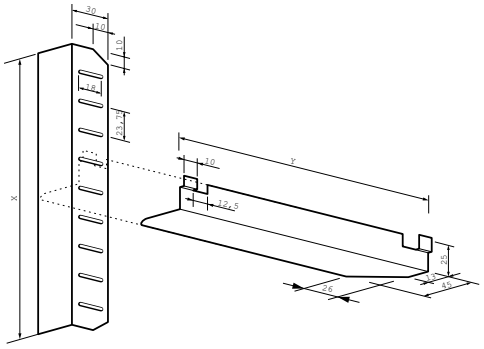
Crémaillères et glissières en inox pour meubles pâtissiers • Linum

Les rails muraux et guides en L en inox AISI 304 d'une épaisseur de 1,2 mm sont spécialement conçus pour un usage professionnel dans les meubles de boulangerie et de pâtisserie. Ils offrent une solution durable et hygiénique, adaptée à une utilisation quotidienne intensive.



VCS-####

VCG-####



code art.	dimensions (LxPxH)	perforation	profondeur armoire	emballage
VCS-1800-000	30 x 30 x 1800	23	-	20 pcs/boîte
VCS-1900-000	30 x 30 x 1900	23	-	20 pcs/boîte
VCS-2000-000	30 x 30 x 2000	23	-	20 pcs/boîte
VCG-0600-000	45 x 578 x 25	-	600	20 pcs/boîte
VCG-0800-000	45 x 778 x 25	-	800	20 pcs/boîte
VCG-0900-000	45 x 878 x 25	-	900	20 pcs/boîte



12

SYSTÈMES POUR BUFFETS

Pinces à verre 145
Systèmes pour buffets 148
Porte-verres 151
Systèmes Warsteiner 152



LINUM

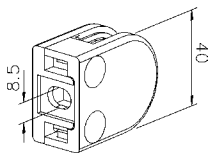
Les pinces à verre sont couramment utilisées dans les showrooms, les balustrades, les comptoirs et les buffets réfrigérés des boucheries, boulangeries, commerces ambulants et établissements de restauration. Nous les proposons pour différentes épaisseurs de verre, en inox AISI 304 et en aluminium pour les applications intérieures, ainsi qu'en inox AISI 316 pour la plupart des applications extérieures. Elles résistent également aux variations de température.

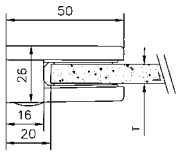
Pinces à verre en inox AISI 304 • Linum

Les pinces à verre plates sont idéales pour un montage sur une surface plane, comme un tube carré ou rectangulaire, et assurent une fixation stable et soignée du verre. Les modèles avec goupille de sécurité renforcent la sécurité en empêchant le verre de tomber de la pince en cas de rupture. Réalisées en inox brossé AISI 304, elles conviennent parfaitement aux applications intérieures et sont fournies avec des joints de protection en caoutchouc.



GFS-0006-840



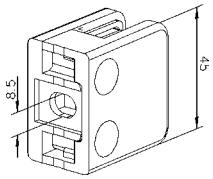


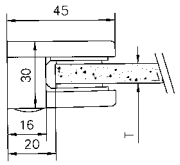
GFS-0006-840

type	pince à verre plat sans goupille de sécurité
matériel	inox AISI 304
épaisseur de verre (T)	6 mm
hauteur	40 mm



GFS-1000-840



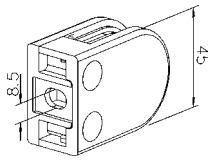


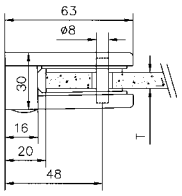
GFS-1000-840

type	pince à verre plat sans goupille de sécurité
matériel	inox AISI 304
épaisseur de verre (T)	10 mm
hauteur	45 mm



GFZ-2006-840



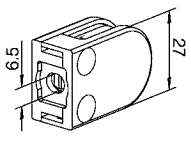


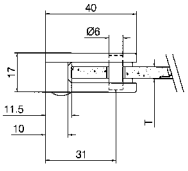
GFZ-2006-840
GFZ-2001-840

type	pince à verre plat avec goupille de sécurité
matériel	inox AISI 304
épaisseur de verre (T)	GFZ-2006 : 6 mm GFZ-2001 : 10 mm
hauteur	45 mm



GFZ-7006-840





GFZ-7006-840

type	pince à verre plat avec goupille de sécurité
matériel	inox AISI 304
épaisseur de verre (T)	6 mm
hauteur	27 mm



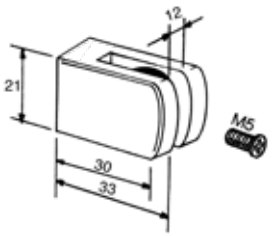
Pinces à verre

Pinces à verre en inox AISI 316 • Linum

Ces pinces à verre peuvent être montées sur une surface plane ou sur un tube rond (Ø 30 mm). La version avec vis de réglage, embout en matière synthétique et patin adhésif en caoutchouc convient aux verres de 4 à 10 mm d'épaisseur et est fabriquée en inox satiné AISI 316. La version avec plaque arrière amovible et protections en caoutchouc convient aux verres de 6 ou 8 mm et est fabriquée en inox brossé AISI 316. Les deux versions sont particulièrement adaptées aux applications extérieures.



GFG-5100-840

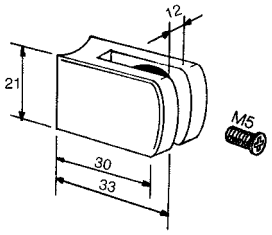


GFG-5100-840

type	pince à verre pour montage plat
matériel	inox AISI 316
épaisseur de verre (T)	4-10 mm
hauteur	21 mm

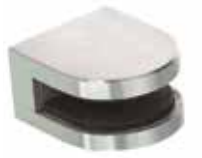


GFG-5300-840

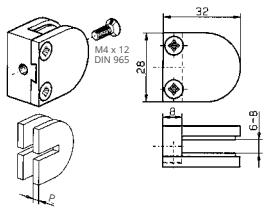


GFG-5300-840

type	pince à verre pour montage sur tube rond Ø30 mm
matériel	inox AISI 316
épaisseur de verre (T)	4-10 mm
hauteur	21 mm



GFG-6110-840

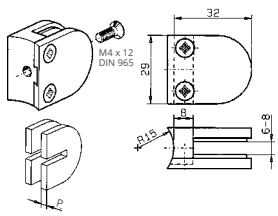


GFG-6110-840
GFG-6120-840

type	pinces à verre pour montage plat
matériel	inox AISI 316
épaisseur de verre (T)	GFG-6110 : 6 mm GFG-6120 : 8 mm
épaisseur de profil (P)	GFG-6110 : 3 mm GFG-6120 : 2 mm
hauteur	28 mm



GFG-6310-840



GFG-6310-840
GFG-6320-840

type	pinces à verre pour montage sur tube rond Ø30 mm
matériel	inox AISI 316
épaisseur de verre (T)	GFG-6310 : 6 mm GFG-6320 : 8 mm
épaisseur de profil (P)	GFG-6310 : 3 mm GFG-6320 : 2 mm
hauteur	29 mm

Pinces à verre

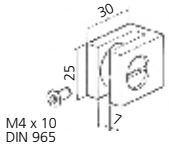
Pinces à verre en aluminium • Warsteiner

Les pinces à verre en aluminium naturel E6/EV1 offrent une solution esthétique et fiable pour fixer le verre en toute sécurité sur des profils plats. Résistantes à la corrosion, elles conviennent aux applications intérieures et extérieures.

➜ autres finitions sur demande : noir, champagne, inox poli, inox brossé



FGC-0010-852

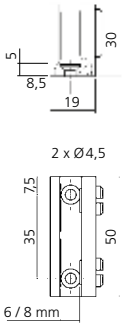


FGC-0010-852

type	pince à verre plat ; ouvert
matériel	aluminium naturel E6/EV1
épaisseur de verre (T)	6 mm
hauteur	25 mm



FGC-0011-852

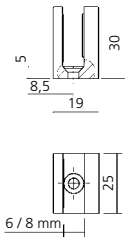


FGC-0011-852

type	pince à verre plat ; pour vitre latérale
matériel	aluminium naturel E6/EV1
épaisseur de verre (T)	6-8 mm
hauteur	50 mm



FGC-0012-852

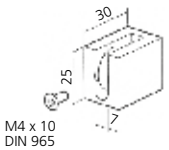


FGC-0012-852

type	pince à verre plat ; pour vitre latérale
matériel	aluminium naturel E6/EV1
épaisseur de verre (T)	6-8 mm
hauteur	25 mm



FGC-0013-852



FGC-0013-852

type	pince à verre plat ; avec arrêt
matériel	aluminium naturel E6/EV1
épaisseur de verre (T)	6 mm
hauteur	25 mm

Système de rails et de buffets • G-Fittings

Ce système modulaire haut de gamme offre une solution complète et élégante pour les applications résidentielles et professionnelles. Grâce à sa conception modulaire, vous pouvez facilement assembler une balustrade ou une rampe parfaitement adaptée à votre projet. Disponible en Ø 25,4 et Ø 38,1 mm.



GFK-2430-840



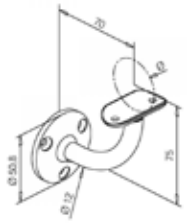
GFK-2630-840

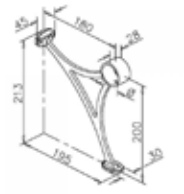


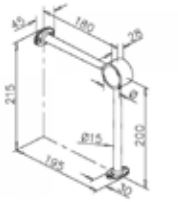
GFK-2130-840

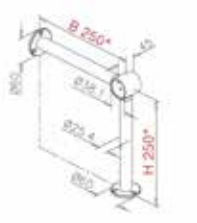


GFK-2131-840











GFK-4320-840



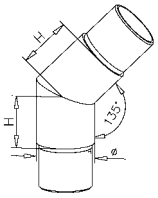
GFK-4120-840

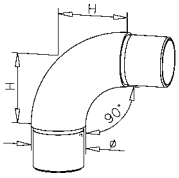


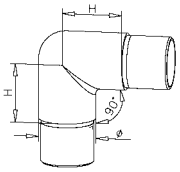
GFK-4121-840

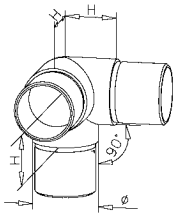


GFK-4221-840









code art.	infos	Ø	H	matière
GFK-2430-840	support main-courante	38,1	-	zamak + Protectan
GFK-2630-840	support repose-pieds	38,1	-	zamak + Protectan
GFK-2130-840	support repose-pieds	38,1	-	zamak + Protectan
GFK-2131-840	support repose-pieds ajustable	38,1	-	inox AISI 304
GFK-4320-840	raccord 45°	25,4	25	zamak + Protectan
GFK-4330-840	raccord 45°	38,1	30	zamak + Protectan
GFK-4120-840	raccord rond 90°	25,4	25	zamak + Protectan
GFK-4130-840	raccord rond 90°	38,1	30	zamak + Protectan
GFK-4121-840	raccord 90°	25,4	25	zamak + Protectan
GFK-4131-840	raccord 90°	38,1	30	zamak + Protectan
GFK-4221-840	raccord 90° + 1 départ 90°	25,4	25	zamak + Protectan
GFK-4231-840	raccord 90° + 1 départ 90°	38,1	30	zamak + Protectan



Systèmes pour buffets

Système de rails et de buffets • G-Fittings

Ce système modulaire haut de gamme offre une solution complète et élégante pour les applications résidentielles et professionnelles. Grâce à sa conception modulaire, vous pouvez facilement assembler une balustrade ou une rampe parfaitement adaptée à votre projet. Disponible en Ø 25,4 et Ø 38,1 mm.



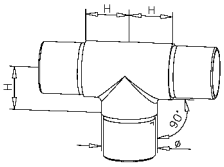
GFK-4420-840

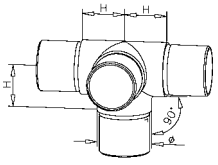


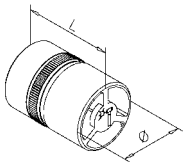
GFK-4520-840



GFK-4020-840









GFK-2220-840



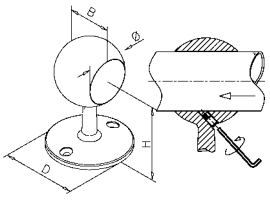
GFK-2330-840

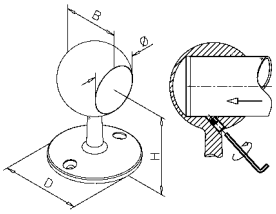


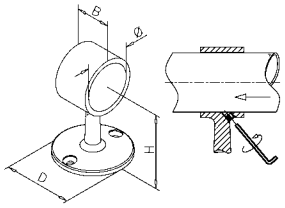
GFK-2221-840

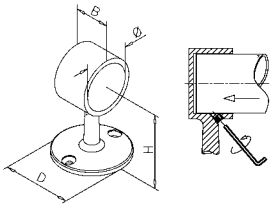


GFK-2321-840









code art.	infos	Ø	H	L	L x P x H	matière
GFK-4420-840	raccord en T	25,4	25	-	-	zamak + Protectan
GFK-4430-840	raccord en T	38,1	30	-	-	zamak + Protectan
GFK-4520-840	raccord en T + 1 départ 90°	25,4	25	-	-	zamak + Protectan
GFK-4530-840	raccord en T + 1 départ 90°	38,1	30	-	-	zamak + Protectan
GFK-4020-840	raccord de liaison	25,4	-	40	-	zamak
GFK-4030-840	raccord de liaison	38,1	-	50	-	zamak
GFK-2220-840	support traversant	25,4	-	-	30 x 60 x 65	zamak + Protectan
GFK-2230-840	support traversant	38,1	-	-	40 x 70 x 70	zamak + Protectan
GFK-2330-840	support borgne	38,1	-	-	48 x 70 x 70	zamak + Protectan
GFK-2221-840	support traversant	25,4	-	-	20 x 45 x 55	zamak + Protectan
GFK-2231-840	support traversant	38,1	-	-	28 x 60 x 65	zamak + Protectan
GFK-2321-840	support traversant	25,4	-	-	20 x 45 x 55	zamak + Protectan
GFK-2331-840	support traversant	38,1	-	-	30 x 60 x 65	zamak + Protectan

Systèmes pour buffets

Système de rails et de buffets • G-Fittings

Ce système modulaire haut de gamme offre une solution complète et élégante pour les applications résidentielles et professionnelles. Grâce à sa conception modulaire, vous pouvez facilement assembler une balustrade ou une rampe parfaitement adaptée à votre projet. Disponible en Ø 25,4 et Ø 38,1 mm.



GFK-7026-840



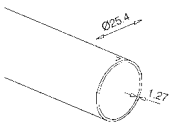
GFK-7036-840

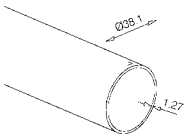


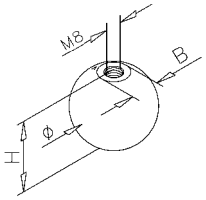
GFK-6040-840

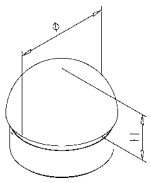


GFK-6320-840











GFK-6420-840



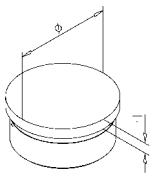
GFK-6220-840

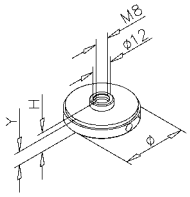


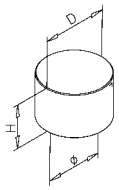
GFK-6431-840

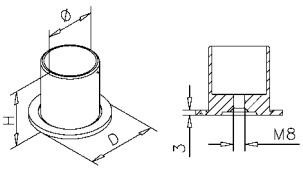


GFK-5320-840





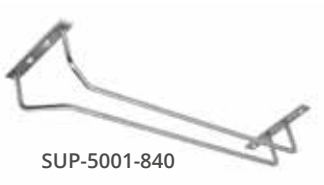




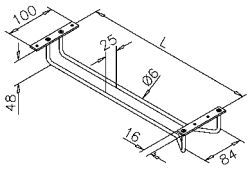
code art.	infos	Ø	D	H	Y	L x H	matière
GFK-7026-840	tube L= 2500 mm	25,4					inox AISI 304
GFK-7028-840	tube L= 5000 mm	25,4					inox AISI 304
GFK-7036-840	tube L= 2500 mm	38,1					inox AISI 304
GFK-7038-840	tube L= 5000 mm	38,1					inox AISI 304
GFK-6040-840	boule d'ornement filetée	40	-	-	-	15 x 38,5	inox AISI 304
GFK-6320-840	embout arrondi	25,4	-	13	-	-	zamak + Protectan
GFK-6330-840	embout arrondi	38,1	-	19	-	-	zamak + Protectan
GFK-6420-840	embout plat	25,4	-	3	-	-	zamak + Protectan
GFK-6430-840	embout plat	38,1	-	4	-	-	zamak + Protectan
GFK-6220-840	embout de finition taraudé	25,4	-	10,5	6	-	zamak + Protectan
GFK-6230-840	embout de finition taraudé	38,1	-	11,5	8	-	zamak + Protectan
GFK-6431-840	embout plat à emboîter	38,1	44	30	-	-	zamak + Protectan
GFK-5320-840	embase manchon	25,4	40	40	-	-	zamak + Protectan
GFK-5330-840	embase manchon	38,1	50	40	-	-	zamak + Protectan

Supports pour verres en inox • Linum

Mettez en valeur vos verres à bière et à vin grâce à ces supports pour verres à pied. Au lieu de les ranger dans un placard, suspendez-les de manière visible et à portée de main pour une présentation élégante. Disponibles en inox AISI 304 de haute qualité ou en acier laqué noir, ils peuvent être montés au mur ou au plafond et accueillir environ 15 à 20 verres.

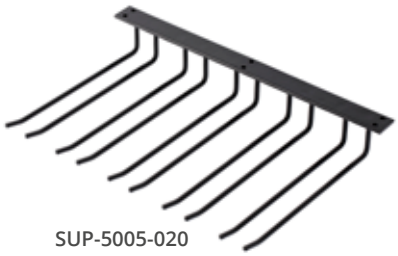


SUP-5001-840



SUP-5001/5011/5021/5031

type	support de verre simple
matériel	inox AISI 304
Ø fil	6 mm
montage	plafond
dimensions	100 x 48 mm (LxH)



SUP-5005-020



SUP-5005/5025

type	support de verre quintuple
matériel	acier revêtu de poudre ; noir
Ø fil	8 mm
montage	plafond
dimensions	500 x 70 mm (LxH)



SUP-5105-020



SUP-5105/5125

type	support de verre quintuple
matériel	acier revêtu de poudre ; noir
Ø fil	8 mm
montage	mural
dimensions	500 x 40 mm (LxH)

code art.	montage	longueur
SUP-5001-840	plafond	300 mm (± 3 verres)
SUP-5011-840	plafond	350 mm (± 4 verres)
SUP-5021-840	plafond	400 mm (± 5 verres)
SUP-5031-840	plafond	450 mm (± 6 verres)
SUP-5005-020	plafond	300 mm (± 15 verres)
SUP-5025-020	plafond	400 mm (± 20 verres)
SUP-5105-020	mur	300 mm (± 15 verres)
SUP-5125-020	mur	400 mm (± 20 verres)



code coloris :
-020 = noir
-840 = inox mat



Warsteiner est spécialisé dans les solutions sur mesure pour comptoirs, notamment réfrigérés, destinés aux boucheries, boulangeries et supermarchés. Grâce à des systèmes fonctionnels, Warsteiner met l'accent sur une présentation optimale. La gamme comprend notamment des systèmes basculants et rabattables, des systèmes de portes coulissantes ainsi que des rayonnages à pain en aluminium.

Systèmes Warsteiner

Système 221 - Système basculant

Pour les comptoirs standards, notamment réfrigérés, équipés d'une vitre droite, le système de charnières 221 offre une solution pratique. En inclinant simplement le verre, les produits alimentaires peuvent être réapprovisionnés ou retirés rapidement et sans effort dans les boucheries, les boulangeries ou les supermarchés. Disponible en aluminium naturel ou dans une élégante finition noire.

- ✓ pour panneaux avant à 90°
- ✓ avec fonction de protection contre les miettes
- ✓ ajustable
- ✓ indication de prix intégrée
- ✓ design minimaliste
- ✓ convient pour du verre de 6 ou 8 mm
- ✓ également convient pour du verre collé
- ✓ verrouillage avec des pièces de serrage en matériel synthétique



Système 226 - Système basculant U

Optez pour la ferrure basculante haut de gamme Système 226 si vous travaillez avec de grandes surfaces vitrées et souhaitez une finition haut de gamme. Ce système est plus robuste et de techniquement plus élaboré, et offre un verrouillage et une étanchéité améliorés. Le Système 226 est disponible en aluminium naturel ou dans une élégante finition noire, idéale pour les comptoirs réfrigérés et de présentation moderne.

- ✓ pour panneaux avant à 90°
- ✓ avec fonction de protection contre les miettes
- ✓ réglable à l'aide d'un profil de réglage en alu
- ✓ indication de prix intégrée
- ✓ plus rigide et technique
- ✓ convient pour du verre de 8 mm
- ✓ également convient pour du verre collé
- ✓ verrouillage avec système d'arrêt en inox / vis de réglage en inox



Système 432 - Système pour porte coulissante

Une autre solution pour intégrer le verre dans un comptoir ou une vitrine consiste à utiliser un système de portes coulissantes. Le système 432 fonctionne avec un profilé de guidage en aluminium et est entièrement fabriqué sur mesure pour le client. Le système convient aussi bien aux portes coulissantes droites qu'aux portes courbes et est disponible en aluminium.

- ✓ pour des applications droites et courbées
- ✓ profils supérieurs et inférieurs collés
- ✓ préassemblé
- ✓ convient pour du verre de 6 mm
- ✓ également convient pour du verre collé
- ✓ plusieurs variantes disponibles



Plus d'infos ? Visitez
Warsteiner-alu.com

Systèmes Warsteiner

Système 330 - Système rabattable

Outre les systèmes basculants, Warsteiner propose des systèmes rabattables. Dans ce cas, la vitre ne bascule pas mais se relève jusqu'à un certain angle d'ouverture. Pour une utilisation sûre et optimale, nous recommandons de toujours utiliser du verre de sécurité avec ces systèmes. Le système est disponible en aluminium naturel ou dans une élégante finition noire.

- ✓ pour verre frontal vertical
- ✓ angle d'ouverture : 165°
- ✓ construction en profil aluminium
- ✓ dim. max. verre frontal : L = 1250 mm - H = 700 mm
- ✓ profondeur max. verre de couverture : P = 400 mm



Système 523 - Rayonnage à pain

Donnez une nouvelle dimension à la présentation de vos produits de boulangerie grâce au présentoir à pain sur mesure en aluminium de Warsteiner. La fixation murale s'effectue à l'aide d'un profilé standard ou peut être discrètement encastrée dans le mur. Les profils et les étagères, avec ou sans rebord sur les côtés, sont disponibles en aluminium naturel ou en noir élégant.

- ✓ surfaces avec ou sans rails (côtés)
- ✓ optionnel avec éclairage LED
- ✓ plusieurs intégrations LED par étagère
- ✓ indication de prix intégrée
- ✓ largeur jusqu'à 1.250 mm
- ✓ protection anti-chute
- ✓ profils en hêtre en option
- ✓ plusieurs variantes disponibles



Système 655 - Profil à lamelles avec rail de courant

Le système 655 est un profil à lamelles multifonctionnel avec rail d'alimentation 24V intégré pour des présentations en magasin élégantes et éclairées. Le système est principalement utilisé dans les présentoirs à pain, les rayonnages muraux et les étagères éclairées dans le cadre de projets de vente au détail et d'aménagement intérieur. Le système prend en charge aussi bien les étagères en verre qu'en bois et peut être entièrement fabriqué sur mesure.

- ✓ avec rail d'alimentation 24V et prise
- ✓ intégration LED possible
- ✓ accessoires extras sur demande
- ✓ support en aluminium pour verre de 8 ou 10 mm
- ✓ support en aluminium pour étagère en bois de 19 mm
- ✓ livraison préassemblée disponible



Plus d'infos ? Visitez
Warsteiner-alu.com



13

SOUPIÈRES & ÉLÉVATEURS D'ASSIETTES

Soupières 157
Conteneurs à soupe isolés 158
Élévateurs d'assiettes 159



Zuppa

Dans les environnements en libre-service tels que les restaurants d'entreprise, les hôtels ou les événements, les utilisateurs doivent pouvoir accéder rapidement et facilement aux produits souhaités. Les conteneurs à soupe encastrés ou à poser maintiennent les soupes et les préparations chaudes à la température idéale, tandis que les élévateurs d'assiettes facilitent la prise des assiettes chaudes.

Soupière à encastrer et à poser • Zuppa

Les soupières Zuppa permettent de maintenir facilement les soupes à la température idéale et conviennent parfaitement aux buffets, au catering et aux cuisines professionnelles. Les deux modèles sont équipés d'un élément chauffant rond noir en verre vitrocéramique d'un diamètre de 190 mm. La version bain-marie à encastrer dispose d'un thermostat séparé avec trois positions de réglage et un bouton marche/arrêt. Dans la version à poser, la commande et le thermostat sont intégrés dans la partie inférieure de l'appareil. Grâce à sa conception mobile, cette version est également facile à déplacer et idéale pour le service sur site.



ZUP-2100

ZUP-2100

type	élément chauffant à encastrer ; octogonal en bas
matériel	inox; acier galvanisé
contenu	5,6 litres
thermostat	séparé (50 à 250°C); câble 1 m
puissance	230V - 200W
Ø découpe	270 mm / profondeur : 50 mm
Ø flange	330 mm
garantie	2 ans



ZUP-1100

ZUP-1100

type	élément chauffant à poser
matériel	inox ; acier galvanisé
contenu	5,6 litres
thermostat	encastré (50 à 250°C); câble 1 m
puissance	230V - 200W
extra	avec pieds antidérapants
garantie	2 ans



ZUP-1000

code art.	infos	dimensions (LxPxH)
ZUP-2000-000	soupière à encastrer complète, bol à soupe, couvercle et cuillère inclus	330 x 330 x 280 mm
ZUP-1000-000	soupière à poser complète, bol à soupe, couvercle et cuillère inclus	291 x 291 x 100 mm
ZUP-0100-000	bol à soupe en verre 5,6 L	291 x 291 x 100 mm
ZUP-0200-000	couvercle en inox avec charnière et découpe pour cuillère	
ZUP-0300-000	cuillère en inox (130 ml) - L = 340 mm	
ZUP-2100-000	élément chauffant à encastrer	330 x 330 x 280 mm
ZUP-1100-000	élément chauffant à poser	291 x 291 x 100 mm



Soupière à encastrer • Mobile Containing

La soupière encastrable Mobile Containing se compose d'une cuve extérieure en inox avec bride, d'un élément chauffant en silicone avec protection contre la surchauffe, d'une cuve intérieure amovible en inox et d'un couvercle en verre trempé, composé d'un tiers d'inox et de deux tiers de verre. Grâce au système de bain-marie, la soupe est réchauffée uniformément et maintenue à température constante, tandis que la forme convexe du couvercle permet à la condensation de retomber dans la soupe. En option, un robinet d'écoulement ou un raccord d'évacuation peut être installé.



MOB-4000

type	soupière à encastrer
matériel	inox 18/10
contenu	10 litres
thermostat	séparé (30 à 120°C) ; câble 1,5 m
puissance	230V - 350W - 50 Hz
Ø découpe	280 mm
Ø flange	312 mm
garantie	2 ans

code art.	OEM	infos	dimensions (LxPxH)
MOB-4000-000	08.2054	soupière complet avec couvercle MOB-9002	269 x 269 x 260 mm
MOB-9001-000	95.8235	récipient intérieur avec 2 poignées	
MOB-9002-000	95.8229	couvercle basculant avec 1/3 inox et 2/3 verre trempé	
MOB-9003-000	95.8239	couvercle basculant en inox	
MOB-9004-000	95.8372	robinet d'écoulement avec pièce de rallongement	



Conteneurs à soupe isolés • Thermosteel

Les conteneurs Thermosteel sont des récipients cylindriques isolés qui maintiennent longtemps les soupes et préparations à température, sans altération de leur qualité. Ils sont fabriqués en inox AISI 304 à double paroi, dotés d'un couvercle avec une poignée ergonomique, un joint en caoutchouc et un clapet de décompression. Grâce à trois points de fermeture, ils restent bien fermés et peuvent être empilés les uns sur les autres. Pour un transport facile, ils sont équipés de poignées latérales pivotantes.

➜ modèles avec grande anse disponibles en option



TST-2005

TST-2010

TST-2015

TST-2005/2010/2015

type	conteneurs à soupe
matériel	inox AISI 304
contenu	5 / 10 / 15 litres
poids	3 / 4 / 5 kg
extra	avec clapet de décompression

code art.	infos	dimensions
TST-2005-000	conteneur à soupe 5 litres	Ø300 x 170 mm
TST-2010-000	conteneur à soupe 10 litres	Ø300 x 225 mm
TST-2015-000	conteneur à soupe 15 litres	Ø360 x 215 mm
TST-9001-000	clapet de décompression	



TST-10##-000
versions avec grande anse

Élévateurs d’assiettes

Élévateurs à encastrer pour assiettes rondes • Mobile Containing

Les élévateurs à encastrer offrent une solution idéale pour un stockage compact et un retrait rapide des assiettes. Ils s’intègrent parfaitement dans les buffets ou les comptoirs, chauds ou froids, et permettent de gagner de la place. L’intérieur est fabriqué en inox AISI 304 et équipé d’un système de ressorts réglables ; certains modèles disposent également d’un revêtement extérieur en inox AISI 430. Les modèles chauffants sont équipés d’un thermostat réglable de 30°C à 120°C et d’un panneau de commande séparé relié par un câble de 1,5 m.



STP-1106



STP-1116





STP-2113

code art.	infos	hauteur d’encastr.	Ø d’encastr.
STP-1106-000	DFR 280 non-chauffé	740	358
STP-1107-000	DFR 310 non-chauffé	740	358
STP-1116-000	DFR 280 chauffé	760	358
STP-1117-000	DFR 310 chauffé	760	358
STP-2113-000	TH 280 chauffé	670	342
STP-2115-000	TH 310 chauffé	670	370
STP-9000-020	couvercle pour DFR 280 / TH 280		
STP-9001-020	couvercle pour DFR 310 / TH 310		

STP-1106/1107

type	élévateurs à encastrer DFR non-chauffé
matériel	inox AISI 304
capacité	± 60 assiettes normales
pour assiettes	Ø240-278 mm (STP-1106) Ø270-308 mm (STP-1107)
bride (plate)	Ø370 mm (STP-1106) Ø400 mm (STP-1107)
glissières	fixes, 4

STP-1116/1117

type	élévateurs à encastrer DFR chauffé
matériel	inox AISI 304 ; revêtement en inox AISI 430
capacité	± 60 assiettes normales
pour assiettes	Ø240-278 mm (STP-1116) Ø270-308 mm (STP-1117)
bride (plate)	Ø370 mm (STP-1116) Ø400 mm (STP-1117)
glissières	fixes, 4
puissance	230V - 400 Watt - 50 Hz

STP-2113/2115

type	élévateurs à encastrer TH chauffé
matériel	inox AISI 304 ; revêtement en inox AISI 430
capacité	± 55 assiettes normales
pour assiettes	Ø180-260 mm (STP-2113) Ø210-290 mm (STP-2115)
bride	Ø359 mm (STP-2113) Ø382 mm (STP-2115)
glissières	réglables, 3
puissance	230V - 400 Watt - 50 Hz



STP-9000-020
couvercle

Les élévateurs chauffés doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.
Linum ne peut en aucun cas être tenu responsable des coûts de fabrication ou de réparation résultant d’un mauvais choix et/ou d’un montage incorrect.

Élévateurs d’assiettes

Élévateurs à encastrer pour paniers ou plateaux • Mobile Containing

Outre les élévateurs à encastrer pour assiettes, Linum propose des modèles pour paniers et plateaux, idéaux pour les buffets et comptoirs des environnements de restauration rapide et de libre-service. Grâce à leur bride plate, ils conviennent parfaitement aux installations encastrables. L’intérieur en inox AISI 304 garantit une hygiène optimale et une grande durabilité, tandis que le système de ressorts réglables assure un fonctionnement fluide.

➜ élévateurs à encastrer sur mesure pour assiettes, paniers, plateaux, … disponibles sur demande



STP-2200

STP-2200

type	élévateur à encastrer pour paniers
matériel	inox AISI 304
capacité	6 paniers H110 mm ou 10 paniers H75 mm
bride (plate)	590 x 566 mm
charge	max. 200 kg



STP-2300



STP-2300

type	élévateur à encastrer pour plateaux
matériel	inox AISI 304
capacité	120 plateaux GN 1/1
bride (plate)	415 x 596
charge	max. 200 kg

code art.	infos	hauteur d’encastr.	dimensions d’encastr.
STP-2200-000	FOR-C/B pour paniers 500 x 500 mm	730	565 x 515
STP-2300-000	FOR-C/E pour plateaux 530 x 325 (GN 1/1)	730	390 x 545

Linum ne peut en aucun cas être tenue responsable des coûts de réparation résultant d’un montage incorrect.
Fiche technique sur simple demande.



Contactez-nous pour des élévateurs à encastrer sur mesure



14

LAMPES & ARMOIRES CHAUFFANTES

Lampes chauffantes Roband 162

Lampes chauffantes Linum 167

Lampes chauffantes Stayhot 170

Étagères chauffantes
& plateaux chauffants Stayhot 174

Rails conducteurs Erco Track
pour lampes suspendues 175

Systèmes chauffants
pour armoires chaudes 176



ROBAND®

Les lampes chauffantes Roband sont le choix idéal pour les cuisines professionnelles qui recherchent des performances de pointe, de la flexibilité et de l'efficacité. Vous pouvez choisir parmi des modèles réglables, à quartz ou à infrarouges, en fonction de vos besoins et de l'agencement de votre cuisine. Roband propose également des supports mobiles en inox et des lampes à quartz modulaires, parfaitement adaptés aux installations sur mesure.

Lampes chauffantes suspendues • Roband

Ces lampes chauffantes Roband avec câble spiralé permettent un réglage précis de la hauteur et de la chaleur tout en offrant un design épuré et moderne. Grâce à leur facilité d'utilisation, à leur poignée restant froide au toucher et à leur fixation sécurisée, elles garantissent un travail confortable et sûr. Disponibles dans différents styles et coloris, avec des lampes à quartz Roband Easy-Fit ou des lampes avec revêtement en Téflon, elles offrent une polyvalence maximale. Elles sont livrées prêtes à l'emploi avec support de montage et bénéficient d'une garantie de 1 an.


ROB-2200-010


ROB-2200-020


ROB-2200-047


ROB-2200-092


ROB-2200-849

ROB-2200

type	lampe suspendue Série 200
matériel	aluminium filé
dimensions	Ø200 x 253 mm
longueur de câble	940 - 1940 mm
lampe	lampe revetue (275W)
garantie	1 an




ROB-2300-010


ROB-2300-020


ROB-2300-047


ROB-2300-092


ROB-2300-849

ROB-2300

type	lampe suspendue Série 300
matériel	aluminium filé
dimensions	Ø265 x 172 mm
longueur de câble	860 - 1860 mm
lampe	lampe halogène Easy-Fit (300W)
garantie	1 an



code art.	infos	coloris
ROB-2200-...	lampe chauffante Série 200	○ ● ● ○ ●
ROB-9522-000	ampoule de rechange 275W	
ROB-2300-...	lampe chauffante Série 300	○ ● ● ○ ●
ROB-9523-000	ampoule de rechange 300W	

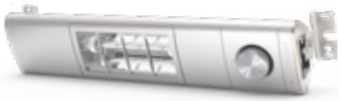
code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-047 = vert sauge
-092 = beige sable
-849 = bronze

Lampes chauffantes

Lampes chauffantes à quartz • Roband Compact

Cette nouvelle génération de lampes chauffantes à quartz allie efficacité et économie d'énergie à un design qui s'intègre parfaitement dans les cuisines modernes. Grâce à leur design épuré et contemporain, disponible en aluminium naturel ou en noir, et à un large choix de longueurs de 450 à 2 100 mm, ces lampes chauffantes s'intègrent facilement dans tout environnement professionnel. Elles sont équipées de lampes Easy-Fit, d'une grille de sécurité, d'un interrupteur facilement accessible et d'un système de montage simple pour une installation rapide.

➜ kit de montage optionnel disponible : ROB-0500



ROB-1209-882



ROB-1212-882

type	lampes chauffantes à quartz Compact
matériel	aluminium extrudé anodisé
dimensions	450 à 2100 mm
lampes	1 à 5 lampes
lampe	lampe à quartz (350W)
extra	avec boîtier de commande (Plug & Play)
garantie	1 an

code art.	longueur	puissance	entraxe des lampes	lampes	boîtier de commande	coloris
ROB-1209-...	450 mm	350 Watt	N/A	1	oui	● ○
ROB-1211-...	900 mm	700 Watt	400 mm	2	oui	● ○
ROB-1212-...	1200 mm	1050 Watt	345 mm	3	oui	● ○
ROB-1213-...	1500 mm	1400 Watt	345 mm	4	oui	● ○
ROB-1214-...	1800 mm	1400 Watt	400 mm	4	oui	● ○
ROB-1215-...	2100 mm	1750 Watt	400 mm	5	oui	● ○
ROB-9125-000	ampoule de rechange 350W					







ROB-9125
ampoule de rechange



ROB-0500
kit de montage

code coloris :
-020 = noir
-882 = aluminium naturel

Lampes chauffantes

Lampes chauffantes à infrarouges • Roband Compact

Les modèles infrarouges Compact assurent un apport de chaleur efficace et contrôlé grâce à un élément chauffant en inox doté de protections de sécurité et d'un interrupteur facilement accessible. Le régulateur d'énergie permet d'ajuster précisément l'intensité de chaleur souhaitée. Leur finition soignée, les câbles surélevés et le système de montage simplifié garantissent une utilisation pratique et une intégration esthétique dans tout environnement professionnel.

➜ kit de montage optionnel disponible : ROB-0500



ROB-1311-882

ROB-1312-882

type	lampes chauffantes à infrarouges Compact
matériel	aluminium extrudé anodisé
dimensions	900 à 1800 mm
élément infrarouge	sur toute la largeur
élément en inox	900 - 1800W
extra	avec boîtier de commande (Plug & Play)
garantie	1 an

code art.	longueur	puissance	boîtier de commande	coloris
ROB-1311-...	900 mm	900 Watt	oui	● ○
ROB-1312-...	1200 mm	1200 Watt	oui	● ○
ROB-1313-...	1500 mm	1500 Watt	oui	● ○
ROB-1314-...	1800 mm	1800 Watt	oui	● ○





Kit de montage optionnel

Le kit d'installation comprend deux tubes ronds (Ø 19 × 600 mm), des embouts, des supports de montage et une notice d'installation. Les tubes peuvent être découpés à la longueur souhaitée et conviennent pour les lampes quartz et infrarouges.

code art.	infos
ROB-0500-000	kit de montage (optionnel)



code coloris :
-020 = noir
-882 = aluminium naturel

Les lampes chauffantes à infrarouges doivent être montées conformément aux normes et législations en vigueur.

Lampes chauffantes

Supports en inox avec lampes chauffantes • Roband

Les supports en inox mobiles sont une solution pratique pour les séries Compact. Grâce au système plug & play, ils sont immédiatement prêts à l'emploi, tandis que les pieds réglables garantissent une parfaite stabilité, même sur des surfaces inégales. Les ensembles standard comprennent des lampes à quartz Roband (lumière et chaleur) ou des lampes à infrarouges (chaleur), placées à 350 mm au-dessus de la base pour une répartition optimale de la chaleur.



ROB-0065



ROB-0075

ROB-0065/0066

type	étagère chauffante 900 mm
matériel	inox
dimensions	1040 x 352 x 437 mm (LxPxH)
poids	± 5 kg
lampe	lampe à quartz (ROB-0065) ; lampe à infrarouge (ROB-0066)
garantie	1 an

ROB-0075/0076

type	étagère chauffante 1200 mm
matériel	inox
dimensions	1340 x 352 x 437 mm (LxPxH)
poids	± 6 kg
lampe	lampe à quartz (ROB-0075) ; lampe à infrarouge (ROB-0076)
garantie	1 an

code art.	infos
ROB-0065-000	lampe chauffante à quartz 900 mm
ROB-0066-000	lampe chauffante à infrarouge 900 mm
ROB-0075-000	lampe chauffante à quartz 1200 mm
ROB-0076-000	lampe chauffante à infrarouge 1200 mm





Lampe chauffante à quartz • Roband Modular

Pour des solutions sur mesure, il existe une lampe en verre quartz modulaire avec un tube extérieur protecteur et une ampoule Easy-Fit disponible. Les crochets de montage pliables facilitent le transport et l'installation.



ROB-1210





ROB-1210

type	lampe chauffante à quartz Modular
matériel	inox
dimensions	280 x 122 x 70 mm (LxPxH)
longueur de câble	300 mm (A + N)
lampe	lampe à quartz (350W)
garantie	1 an

code art.	infos
ROB-1210-000	lampe chauffante à quartz - encastrable
ROB-9125-000	ampoule de rechange 350W



Les lampes chauffantes à infrarouges doivent être montées conformément aux normes et législations en vigueur.



LINUM

Les lampes chauffantes sont indispensables pour maintenir les plats préparés à la bonne température de service. Cuisine moderne ou traditionnelle ? Les lampes chauffantes Linum, innovantes et fiables, s'intègrent dans tous les intérieurs grâce à leur design élégant et contemporain. De plus, l'aluminium anodisé utilisé est particulièrement résistant, même dans les environnements les plus exigeants.

Lampes chauffantes suspendues • Linum Dome

Ces lampes suspendues Linum sont fabriquées en acier galvanisé doté d'un revêtement en poudre durable. Elles sont disponibles en noir mat ou en cuivre et s'intègrent facilement dans n'importe quel environnement. Grâce au câble spiralé réglable en hauteur, elles offrent une grande flexibilité d'utilisation, tandis que la rosace de plafond et l'interrupteur sur l'abat-jour offrent un confort d'utilisation supplémentaire. Les lampes sont livrées avec une ampoule chauffante blanche (230V – 250W).



LSH-5001-020



LSH-5001-877



LSH-5001

type	lampe chauffante suspendue Série Dome
matériel	acier galvanisé
dimensions	Ø180 x 400 mm
longueur de câble	760 - 1370 mm
lampe	lampe E27 (250W)
garantie	1 an

code art.	infos	coloris
LSH-5001-...	lampe chauffante Série Dome	● ●
LSH-9100-010	lampe de remplacement 250W	○
LSH-9101-070	lampe de remplacement 250W	●



LSH-9100-010
ampoule de rechange



LSH-9101-070
ampoule de rechange

Lampe chauffante à quartz • Linum Dome Q

La lampe chauffante à quartz Linum est une solution sur mesure avec un tube extérieur protecteur pour une sécurité et des performances optimales. Grâce à son raccordement par prise, elle est simple et rapide à installer.



LSH-6000



LSH-6000

type	lampe chauffante à quartz Dome Q
matériel	inox
dimensions	355 x 70 x 35 mm (LxPxH)
longueur de câble	350 mm (A + N + phase)
lampe	lampe à quartz (500W)
garantie	1 an

code art.	infos
LSH-6000-000	lampe chauffante à quartz - encastrable
LSH-9104-000	ampoule de rechange 500W



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-070 = rouge
-877 = cuivre

Lampes chauffantes

Lampes chauffantes suspendues • Linum Classic

Les lampes chauffantes Linum en aluminium anodisé associent un design intemporel, qui s'intègre dans tous les intérieurs, à des performances élevées permettant de maintenir les plats plus longtemps à la température idéale. Grâce au câble spiralé réglable en hauteur, elles s'adaptent facilement à chaque situation, tandis que leur matériau durable conserve son aspect haut de gamme pendant de nombreuses années. Elles sont livrées avec une lampe chauffante blanche (230V – 250W) et bénéficient d'une garantie de 2 ans.

➜ **disponible en option : Straight Retractable Cord (voir p. 173)**



LSH-1000-010



LSH-1000-020



LSH-1000-845



LSH-1000-874



LSH-1000-877



LSH-1000-882

LSH-1000

type	lampe chauffante suspendue Série Classic
matériel	aluminium anodisé
dimensions	Ø180 x 350 mm
longueur de câble	950 - 2000 mm
lampe	lampe E27 (250W)
option	grille de protection Ø180 x 55 mm acier thermolaqué
garantie	2 ans





LSH-9110-020
grille de protection



LSH-9100-010
ampoule de rechange



LSH-9101-070
ampoule de rechange

code art.	infos	coloris
LSH-1000-...	lampe chauffante Série Classic	○ ● ● ● ● ●
LSH-9110-020	grille de protection pour Série Classic	●
LSH-9100-010	ampoule de rechange 250W	○
LSH-9101-070	ampoule de rechange 250W	●

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-070 = rouge
-845 = chromé
-874 = laiton poli
-877 = cuivre
-882 = aluminium



STAYHOT

Les lampes chauffantes Stayhot Focus associent un design scandinave moderne à une grande fonctionnalité et à une excellente durabilité. Fiables et performantes, elles sont conçues pour maintenir les plats à la température optimale tout en assurant une présentation attrayante. Leur design associe des formes industrielles classiques à des détails contemporains.

Lampes chauffantes suspendues • Stayhot Retro & lampes chauffantes à poser • Stayhot Focus

Les lampes chauffantes de la série Retro constituent un choix fiable pour toute ligne de distribution ou de buffet. Elles sont livrées de série avec un câble spiralé et sont également disponibles en option avec un Straight Retractable Cord. Outre les modèles réglables en hauteur, la gamme comprend des lampes à poser dotées d'un bras flexible permettant de diriger facilement la chaleur là où elle est nécessaire. Elles sont idéales pour les tables de travail et les buffets.

➜ **disponible en option : Straight Retractable Cord (voir p. 173)**



LSH-1100-010



LSH-1100-020



LSH-1100-882



LSH-1100-849

LSH-1100

type	lampe chauffante suspendue Série Retro
matériel	aluminium anodisé
dimensions	Ø280 x 330 mm
longueur de câble	900 - 2000 mm
lampe	lampe E27 (250W)
garantie	2 ans





LSH-2100-020



LSH-2100-057

LSH-2100

type	lampe chauffante à poser Série Focus 'LPF'
matériel	aluminium anodisé ; acier galvanisé
dimensions	Ø180 x 218 mm ; hauteur totale : 635 mm
base	Ø236 x 12 mm
lampe	lampe E27 (250W)
garantie	2 ans



LSH-9100-010
ampoule de rechange



LSH-9101-070
ampoule de rechange

code art.	infos	coloris
LSH-1100-...	lampe chauffante Série Retro	○ ● ◌ ●
LSH-2100-...	lampe chauffante Série Focus 'LPF'	● ◌
LSH-9100-010	ampoule de rechange 250W	○
LSH-9101-070	ampoule de rechange 250W	●

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-057 = gris ciment
-070 = rouge
-849 = bronze
-882 = aluminium

Lampes chauffantes

Lampes chauffantes suspendues • Stayhot Focus

Les lampes chauffantes de la série Focus allient style et fonctionnalité dans toutes les cuisines professionnelles. Leur conception durable en aluminium anodisé et en acier galvanisé s'intègre parfaitement dans les cuisines ouvertes et leur confère une apparence professionnelle. Grâce au câble spiralé réglable en hauteur, elles s'adaptent facilement à chaque situation. Chaque lampe est fournie avec une lampe blanche (230V – 250W) et bénéficie d'une garantie de 2 ans.

➜ **disponible en option : Straight Retractable Cord (voir p. 173)**



LSH-2000-010



LSH-2000-020



LSH-2000-053



LSH-2000-882

LSH-2000

type	lampe chauffante suspendue Série Focus 'MO'
matériel	aluminium anodisé ; acier galvanisé
dimensions	Ø200 x 250 mm
longueur de câble	850 - 2000 mm
lampe	lampe E27 (250W)
garantie	2 ans





LSH-2002-010



LSH-2002-020



LSH-2002-882

LSH-2002

type	lampe chauffante suspendue Série Focus 'IO'
matériel	aluminium anodisé ; acier galvanisé
dimensions	Ø220 x 250 mm
longueur de câble	850 - 2000 mm
lampe	lampe E27 (250W)
garantie	2 ans



LSH-9100-010
ampoule de rechange



LSH-9101-070
ampoule de rechange

code art.	infos	coloris
LSH-2000-...	lampe chauffante Série Focus 'MO'	○ ● ● ●
LSH-2002-...	lampe chauffante Série Focus 'IO'	○ ● ●
LSH-9100-010	ampoule de rechange 250W	○
LSH-9101-070	ampoule de rechange 250W	●

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-053 = gris moyen
-070 = rouge
-882 = aluminium

Lampes chauffantes

Lampe chauffante suspendue • Stayhot HAL (Heat And Light)

HAL est le pionnier des lampes chauffantes suspendues, doté d'un contrôle indépendant de **la chaleur et de l'éclairage**. Cette innovation intelligente offre une flexibilité et une précision maximales aux restaurants et hôtels les plus exigeants. Grâce aux interrupteurs permettant de commander séparément la lumière et la chaleur, les utilisateurs bénéficient d'une méthode de travail beaucoup plus flexible et adaptable, parfaitement adaptée à chaque établissement et à son agencement spécifique. De plus, le **nouveau système de levage, équipé d'un module de câble spécialement conçu**, permet de régler la hauteur de la lampe avec facilité et précision.



LSH-1200-020

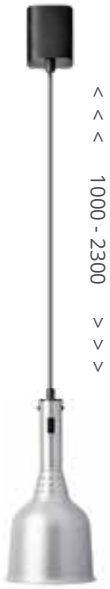


LSH-1200-020

type	lampe chauffante suspendue HAL
matériel	aluminium revêtu de poudre ; inox
dimensions	Ø310 x 217 mm
câble	800 mm (réglable)
lampe à quartz	450W
lampe	LED (15W) - 3000K
garantie	2 ans







Straight Retractable Cord (SRC)

Stayhot a développé un nouveau système pour ajuster la hauteur des lampes chauffantes suspendues. Leur module SRC combine les avantages pratiques d'un câble spiralé enroulable traditionnel avec l'apparence épurée d'une installation fixe.

✓ Réglage fluide de la hauteur :	Réglage de hauteur fluide et sans effort, permettant d'ajuster la position de la lampe facilement et avec précision.
✓ Compatibilité optimale :	Le module SRC est parfaitement compatible avec les lampes chauffantes Stayhot de la série Focus ainsi qu'avec les lampes chauffantes Linum des séries Classic et Retro.
✓ Conception minimaliste :	Son design épuré facilite le nettoyage et garantit une apparence soignée et impeccable en toutes circonstances.
✓ 2 modèles disponibles :	Le modèle standard a été conçu pour la plupart des aménagements de restaurants : Entièrement rétracté – 0 mm ; entièrement déployé – 1.300 mm Le modèle long est parfait pour les espaces avec de hauts plafonds : Entièrement rétracté – 1.000 mm ; entièrement déployé – 2.300 mm

N'hésitez pas à contacter nos experts pour connaître toutes les possibilités.

Lampes chauffantes

Étagères chauffantes, plateaux chauffants & échelle • Stayhot Focus

Les étagères chauffantes compactes Focus sont équipées d'un puissant élément chauffant en céramique qui assure une répartition uniforme de la chaleur et une longue durée de vie. La chaleur et la lumière ambiante sont réglables séparément et, grâce aux plaques de montage réglables, les étagères sont faciles à installer. Les plateaux chauffants disposent d'un régulateur de température, d'un cordon amovible et d'une entrée de cordon peu encombrante. Une échelle en inox anodisé noir est disponible en option et s'adapte aussi bien à l'étagère chauffante qu'au plateau chauffant.



LSH-3160/3190/3112/3115

type	étagères chauffantes Série Focus
matériel	aluminium anodisé ; inox
dimensions	200 x 70 mm (LxH)
longueur	600 / 900 / 1200 / 1500 mm
élément chauffant	élément chauffant en céramique
garantie	2 ans



LSH-3064/3068/3041

type	plateaux chauffants Série Focus
matériel	inox
dimensions	600 x 400 / 600 x 800 & 400 x 1200 mm (GN)
épaisseur plaque inox	53 mm
régulateur de temp.	max. 105°C / IP43
garantie	2 ans





LSH-3331-020

type	échelle pour étagère
matériel	inox (anodisé noir)
dimensions	hauteur totale : 560 mm ; base: 480 mm
hauteur	avec plateau chauffant: 420 mm



code art.	infos	coloris
LSH-3160-...	étagère chauffante 600 mm, 500 + 50W (LED)	● ○
LSH-3190-...	étagère chauffante 900 mm, 1000 + 100W (LED)	● ○
LSH-3112-...	étagère chauffante 1200 mm, 1500 + 150W (LED)	● ○
LSH-3115-...	étagère chauffante 1500 mm, 2000 + 200W (LED)	● ○
LSH-3064-...	plateau chauffant 600 x 400 mm, 900W	○
LSH-3068-...	plateau chauffant 600 x 800 mm, 1800W	○
LSH-3041-...	plateau chauffant 400 x 1200 mm, 1800W	○
LSH-3331-020	échelle pour étagère 900 mm	●

code coloris :
-020 = noir
-841 = inox
-882 = aluminium

Rails conducteurs pour lampes chauffantes suspendues • ERCO Track

Avec les rails conducteurs ERCO Track en aluminium de haute qualité, disponibles en blanc (RAL 9002) ou noir, vous créez une structure flexible et durable pour fixer les lampes chauffantes suspendues. Les rails se fixent facilement au plafond et sont adaptés à toutes les lampes chauffantes suspendues. Les ERCO Tracks doivent toujours être équipés d'adaptateurs, d'une plaque d'extrémité et d'une alimentation.

➜ toujours à commander avec votre système ERCO Track :
- **1 adaptateur LSH-9006 par lampe**
- **1 plaque d'extrémité LSH-9010**
- **1 alimentation LSH-9011 ou LSH-9012**



LSH-9001-306



LSH-9001-020



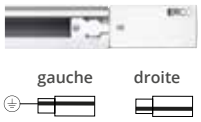
LSH-9005-020



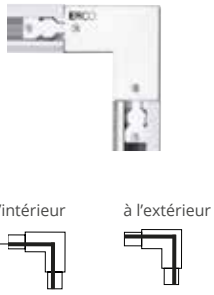
LSH-9006-306



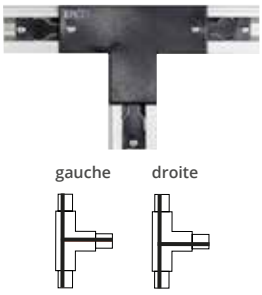
LSH-9010-020



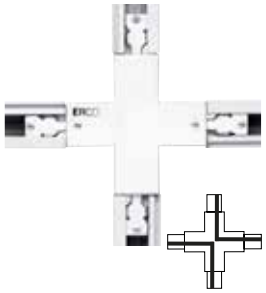
LSH-9011-306



LSH-9013-306



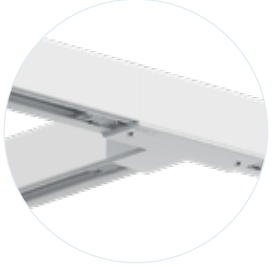
LSH-9016-020



LSH-9017-306

code art.	infos
LSH-9001-...	ERCO Track 1 m - max. 3 lampes
LSH-9002-...	ERCO Track 2 m - max. 6 lampes
LSH-9003-...	ERCO Track 3 m - max. 10 lampes
LSH-9004-...	ERCO Track 4 m - max. 13 lampes
LSH-9005-...	coupleur
LSH-9006-...	adaptateur
LSH-9010-...	plaque d'extrémité
LSH-9011-...	alimentation - mise à la terre droite
LSH-9012-...	alimentation - mise à la terre gauche
LSH-9013-...	raccord d'angle - mise à la terre à l'intérieur
LSH-9014-...	raccord d'angle - mise à la terre à l'extérieur
LSH-9015-...	raccord en T - mise à la terre droite
LSH-9016-...	raccord en T - mise à la terre gauche
LSH-9017-...	connexion croisée





code coloris :
-020 = noir
-306 = blanc RAL 9002

Systèmes chauffants pour armoires chaudes

Élément chauffant en inox • Linum

Ce système rapide à installer offre une solution simple pour transformer une armoire neutre en armoire chauffante. Les éléments chauffants de haute qualité, équipés d'un chauffage tubulaire à ailettes, garantissent un fonctionnement fiable, même dans des conditions humides. Le thermostat numérique peut être installé à l'extérieur du comptoir afin d'en faciliter l'utilisation et le réglage. Le montage standard s'effectue sur le côté intérieur droit et est réversible. Le système permet de chauffer une armoire de travail jusqu'à 1,5 m de large à une température d'environ 90°C.



VWC-8210





VWC-8219

VWC-8210-000

type	élément chauffant
montage	à droite (réversible)
matériel	inox AISI 304
dimensions	305 x 270 x 95 mm (LxPxH)
capacité	140 m³/h
puissance	2000W (1000W sur demande)
extra	thermostat digital complet avec sonde de température **VWC-8219-000**



15

COIN CAFÉ & LIBRE-SERVICE

Tiroirs à marcs à café 178
Poubelles basculantes 182
Vide-déchets & vide-ordures Linum 183
Distributeurs de gobelets 187
Distributeurs de serviettes 193
Distributeurs de comptoir pour café 194
Distributeurs d'aliments secs 198



RONDA
STYLE THAT WORKS

Indispensables en environnement professionnel, les tiroirs à marc de café Ronda facilitent la gestion des résidus après extraction. Conçus pour un usage intensif, ils permettent d'évacuer rapidement le marc en frappant le porte-filtre sur la barre de frappe intégrée.Le porte-filtre est ainsi immédiatement prêt pour une nouvelle préparation, optimisant la fluidité du service.

Tiroirs à marcs à café à encastrer & sous-plan/tiroir à monnaie & trémie pour marcs à café en inox • Ronda

Les tiroirs à marc de café en inox AISI 304 sont conçus pour un usage professionnel en hôtellerie et restauration. Ils associent une façade en inox élégante à un tiroir amovible, facilitant le vidage et le nettoyage.La gamme comprend des modèles équipés d'une barre de frappe robuste et amovible, ainsi que des versions avec serrure sécurisée pour le rangement de documents ou d'espèces.Une déclinaison encastrable permet une installation sous plan directement sous le comptoir. La trémie à marc en inox est quant à elle adaptée à une installation à poser ou à encastrer.



RON-2720



RON-2700



RON-2074



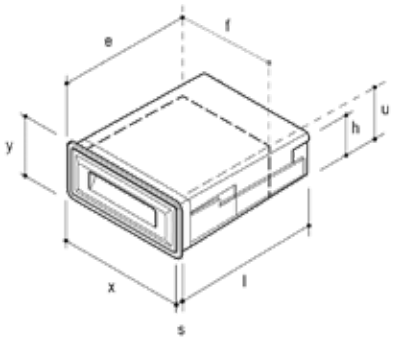
RON-2820

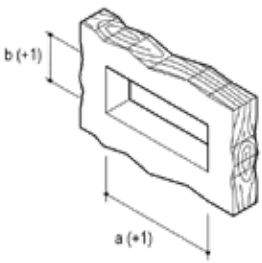


RON-2812



RON-1075







RON-9000-000
barre de frappe



RON-9075-000
barre de frappe

code art.	OEM	infos	ouverture (LxH) (+1)	dimensions (LxPxH)
RON-2720-000	AP272	tiroir marcs à café à encastrer avec barre de frappe amovible et couvercle pare-vapeur	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2700-000	AP27F	tiroir marcs à café à encastrer avec barre de frappe amovible	348 x 135	377 x 427 x 164
RON-9000-000		barre de frappe pour RON-2720 & RON-2700		
RON-2820-000	AP282	tiroir à encastrer pour documents avec serrure et clef	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2812-000	AP2812	tiroir à encastrer pour argent avec séparateur extractible et serrure et clef	354 x 140	377 x 431 x 164
RON-2074-000	AP74E	tiroir marcs à café sous-plan avec barre de frappe amovible	-	351 x 434 x 138
RON-1075-000	P75MD	trémie pour marcs à café 5,2 L avec barre de frappe amovible		165 x 360 x 120
RON-9075-000		barre de frappe pour RON-1075		

(+1) = chasse maximum

Tiroirs à marcs à café

Tiroirs marcs à café à poser en inox • Ronda & Lineoplus

Les tiroirs à marcs à café à poser sont la solution idéale pour les établissements pop-up ainsi que pour les bars et comptoirs où l'encastrement n'est pas possible. Leur construction robuste permet de supporter facilement les petites machines à expresso tout en offrant une grande flexibilité. Ils sont équipés d'un tiroir amovible facilitant le nettoyage, de pieds antidérapants en caoutchouc et d'une barre de frappe amovible.



RON-1017



RON-1017-000

type	Coffee Cube AC17
matériel	acier électro-galvanisé
dimensions	410 x 440 x 200 mm (LxPxH)
extra	avec tiroir encastré AP272 & protection pare-vapeur



RON-1047



RON-1047-000

type	Compact Coffee Cube AC47
matériel	inox AISI 304
dimensions	360 x 435 x 140 mm (LxPxH)
extra	avec tiroir encastré AP272 & protection pare-vapeur



LCD-0001-020

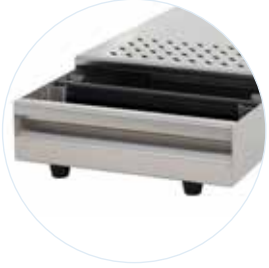


LCD-0001-020

type	tiroir marcs à café Bar Style
matériel	inox AISI 201
dimensions	380 x 260 x 110 mm (LxPxH)
extra	fentes d'aération sur le dessus pour évaporation de marcs
option	barre de frappe **LCD-9000-020**



LCD-0003-841



LCD-0003-841

type	tiroir marcs à café Bar Style
matériel	inox AISI 201 ; finition Scotch Brite
dimensions	380 x 260 x 110 mm (LxPxH)
extra	fentes d'aération sur le dessus pour évaporation de marcs ; avec bandes d'insonorisation
option	barre de frappe **LCD-9001-000**

code coloris :
-020 = noir
-841 = inox

Trémies pour marcs à café

Trémies pour marcs à café en inox • Ronda

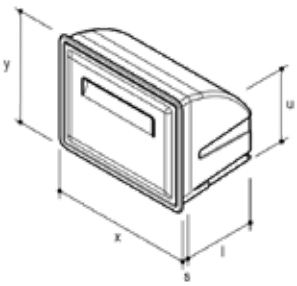
Les trémies à marcs à café Ronda sont fabriquées en inox AISI 304 durable, aussi bien pour la façade que pour l'intérieur. Elles sont livrées de série avec une barre de frappe amovible. La gamme comprend le RON-0012, un modèle de 8 litres avec bac amovible, et le RON-0014, une version de 18 litres dotée d'une ouverture dans le bac supérieur pour l'évacuation du surplus.

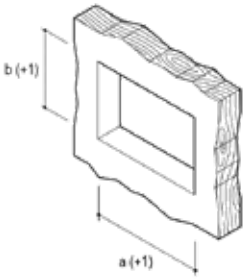


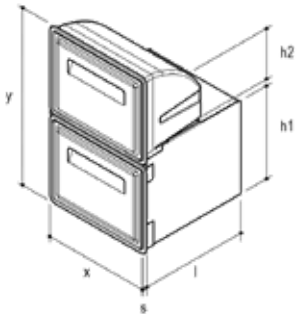
RON-0012

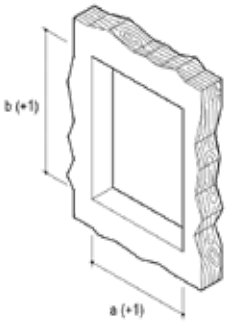


RON-0014









code art.	OEM	ouverture		dimensions						
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	h	l1	l2	u	s
RON-0012-000	AG12	354	276	377	299	-	-	233	252	10
RON-0014-000	AG14	354	573	377	598	321	379	233	252	10
RON-9000-000	barre de frappe pour RON-0012 & RON-0014									

(+1) = chasse maximum



RON-9000-000
barre de frappe

Poubelles basculantes

Poubelles basculantes en inox • Ronda

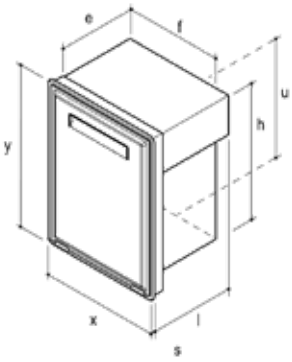
Les poubelles en inox AISI 304 sont intégrées discrètement dans les meubles de bar et s'harmonisent parfaitement avec les tiroirs et les portes Ronda. La série AU1 avec poignée standard et la série AU5 au design épuré avec une poignée plus large sont toutes deux disponibles avec une protection anti-vapeur, la série AU5 permet en outre le tri sélectif des déchets. La série NU1 offre une poignée intégrée sur toute la largeur et une finition élégante Scotch Brite. Tous les modèles sont disponibles en deux hauteurs.

✓ série RAU-11/12/51/52## : version standard
✓ série RAU-13/14/53/54## : avec protection anti-vapeur
✓ série RAU-15/16## : pour tri sélectif des déchets
✓ RNU-2300 : poignée intégrée sur toute la largeur


RAU-1100


RAU-1300

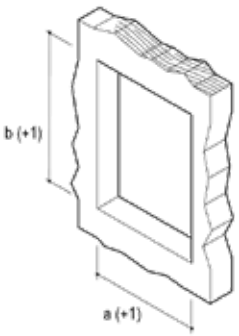

RAU-1500




RAU-5100


RAU-5300


RNU-2300



code art.	OEM	ouverture		dimensions							
		a(+1)B	b(+1)H	x	y	e	f	h	l	u	s
RAU-1100-000	AU11	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-1200-000	AU12	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-1300-000	AU13	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-1400-000	AU14	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-1500-000	AU15	354	502	381	529	291	273	328	323	439	13
RAU-1600-000	AU16	354	638	381	665	291	273	496	323	576	13
RAU-5100-000	AU51	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-5200-000	AU52	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RAU-5300-000	AU53	442	502	469	529	291	361	328	323	439	13
RAU-5400-000	AU54	442	602	469	629	291	361	454	323	539	13
RNU-2300-000	NU23	365	468	388	491	308	308	298	320	-	28

(+1) = chasse maximum



LINUM

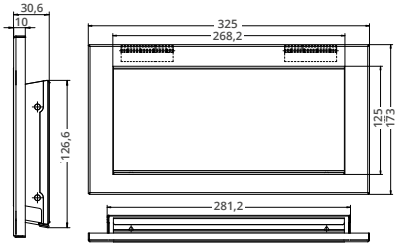
Pour une collecte des déchets propre et hygiénique, Linum propose une gamme de vide-déchets, vide-ordures et gaines à déchets de haute qualité. Ces solutions sont idéales pour une intégration dans les plans de travail, comptoirs ou tables de cuisine et sont largement utilisées dans les coins café, les établissements de restauration rapide, les cantines et autres environnements de restauration. Grâce à leur conception durable, elles contribuent à une gestion efficace des déchets tout en préservant l'aspect soigné de chaque espace.

Vide-déchets basculants en inox ou en matière synthétique • Linum

Ces trappes à déchets en inox AISI 304 sont adaptées à une installation verticale rapide pour diverses applications liées aux déchets et aux essuie-mains. Grâce à leur conception compacte, elles sont idéales pour les cantines, les zones de libre-service et les espaces sanitaires. Leur façade présente une épaisseur de 10 mm ; elles sont fournies avec des boulons de fixation et des butées en caoutchouc assurant un fonctionnement silencieux. Le modèle SWK-0003 est en outre équipé d'un rail de guidage permettant d'orienter efficacement les déchets vers la poubelle.



SWK-0015-020

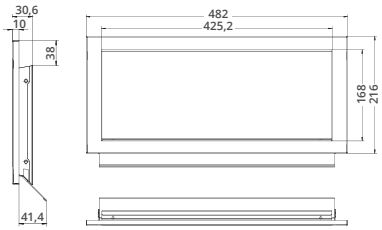


SWK-0001/0015

type	vide-déchets basculants
matériel	inox AISI 304, Scotch Brite
dim. ext.	326 x 173 mm
dim. d'encastrement	282 x 160 mm
ouverture	267 x 122 mm
charnières	2 (SWK-0001) ; 1 avec 2 ressorts (SWK-0015)



SWK-0002-841



SWK-0002/0003

type	vide-déchets basculants
matériel	inox AISI 304, Scotch Brite
dim. ext.	482 x 216 mm
dim. d'encastrement	440 x 200 mm
ouverture	425 x 167 mm
charnières	3 (SWK-0002) ; 3 avec rail de guidage (SWK-0003)



SWK-0003-020
avec rail de guidage

code art.	infos	coloris
SWK-0001-...	vide-déchets sans rail de guidage	● ○
SWK-0015-...	vide-déchets sans rail de guidage	● ○
SWK-0002-...	vide-déchets sans rail de guidage	● ○
SWK-0003-...	vide-déchets avec rail de guidage	● ○

code coloris :
-020 = noir
-841 = inox

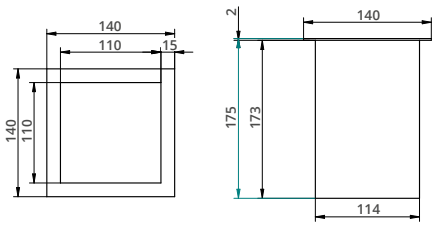
Vide-ordures

Vide-ordures en inox • Linum

Grâce aux vide-ordures en inox avec bride plate finition Scotch Brite, vous créez un plan de travail ou un meuble de libre-service élégant, hygiénique et facile à entretenir. Conçus pour une installation encastrée, les vide-ordures sont entièrement soudés et polis afin d'éviter l'accumulation de saletés et de garantir une hygiène optimale. Les deux formats disponibles permettent une intégration harmonieuse dans différentes applications.



SWK-1050

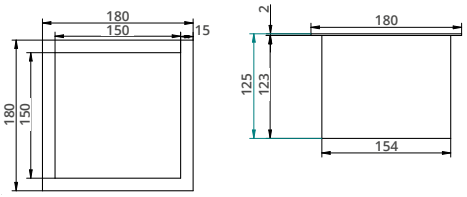


SWK-1050-000

type	vide-ordures à encastrer Small
matériel	inox AISI 304 brossé ; épaisseur 1,5 mm
dim. ext.	140 x 140 x 175 mm (LxPxH)
dim. d'encastrement	114 x 114 mm
largeur de flange	15 mm
flange	plate



SWK-1060



SWK-1060-000

type	vide-ordures à encastrer Large
matériel	inox AISI 304 brossé ; épaisseur 1,5 mm
dim. ext.	180 x 180 x 125 mm (LxPxH)
dim. d'encastrement	154 x 154 mm
largeur de flange	15 mm
flange	plat



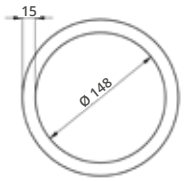
Gaines à déchets

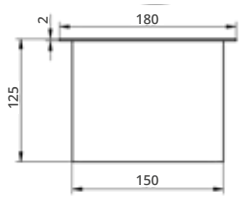
Gaines à déchets en inox • Linum

Grâce à ces gaines simples à poser, vous obtenez une finition soignée dans les zones de libre-service des supermarchés, les coins café et autres environnements similaires. La gaine passe-câbles permet le passage des câbles des machines à café, distributeurs et autres appareils. Les modèles sont disponibles en finition mate ou brillante, avec une bride plate ou courbée finition Scotch Brite, pour une installation rapide et facile.



JVO-1020



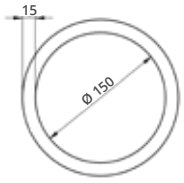


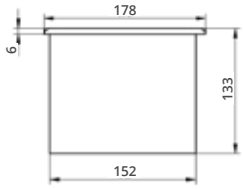
JVO-1020-000

type	gaine à déchets à encastrer
matériel	inox AISI 304 - aspect mat
dim. ext.	Ø180 x 125 mm
dim. d'encastrement	Ø150 mm
largeur de flange	15 mm
flange	plate



JVO-1030



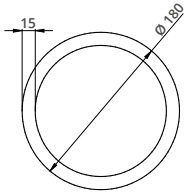


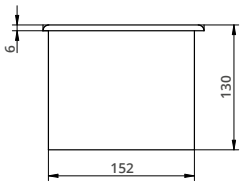
JVO-1030-000

type	gaine à déchets à encastrer
matériel	inox AISI 304 - aspect mat épaisseur 1,5 mm
dim. ext.	Ø178 x 133 mm
dim. d'encastrement	Ø152 mm
largeur de flange	15 mm
flange	courbée



JVO-1100



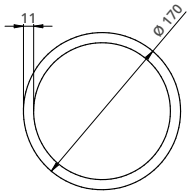


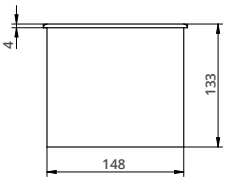
JVO-1100-000

type	gaine à déchets à encastrer
matériel	inox AISI 304 - brillant ; épaisseur 0,8 mm
dim. ext.	Ø180 x 130 mm
dim. d'encastrement	Ø152 mm
largeur de flange	15 mm
flange	courbée



JVO-1200



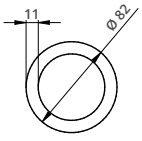


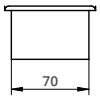
JVO-1200-000

type	gaine à déchets à encastrer
matériel	inox AISI 304 - brillant ; épaisseur 0,8 mm
dim. ext.	Ø170 x 133 mm
dim. d'encastrement	Ø148 mm
largeur de flange	11 mm
flange	courbée



JVO-1300





JVO-1300-000

type	gaine passe-câbles à encastrer
matériel	inox AISI 304 - brillant
dim. ext.	Ø82 x 48 mm
dim. d'encastrement	Ø71
largeur de flange	11 mm
flange	courbée



san jamar®
smart. safe. sanitary.

Les distributeurs de gobelets à encastrer San Jamar associent design et technologies brevetées pour assurer une distribution fiable, gobelet par gobelet. Ils permettent également de ranger les gobelets de manière ordonnée tout en optimisant l'espace. On les retrouve notamment dans les restaurants en libre-service, les cinémas, les stations-service et les coffee shops. Les distributeurs de gobelets à eau en applique San Jamar sont quant à eux largement utilisés dans les écoles et les bureaux, à proximité des machines à café ou des fontaines à eau.

Distributeurs à encastrer pour tous types de gobelets - inox • San Jamar

Ces distributeurs de gobelets en inox San Jamar sont équipés d'un puissant ressort pour une distribution fluide par le dessus. Grâce au système breveté à diamètre réglable, chaque gobelet est délivré proprement un par un, limitant ainsi les pertes. Ils sont faciles à monter et à nettoyer, peuvent être remplis par le dessus et sont flexibles à installer, que ce soit verticalement, horizontalement ou avec une inclinaison de 45°. De plus, ils sont certifiés NSF.



CDP-1000



CDP-1001





CDP-1022

CDP-1000/1020/1010

type	distributeurs de gobelets à encastrer
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	56 - 81 mm
volume gobelet	180 - 300 ml
longueur tube	597 mm ; 457 mm (CDP-1010)
Ø perçage table	106 mm
Ø anneau extérieur	135 mm

CDP-1001/1021/1011

type	distributeurs de gobelets à encastrer
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	70 - 98 mm
volume gobelet	350 - 710 ml
longueur tube	597 mm ; 457mm (CDP-1011)
Ø perçage table	119 mm
Ø anneau extérieur	150 mm

CDP-1022

type	distributeurs de gobelets à encastrer
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	101 - 123 mm
volume gobelet	950 - 1360 ml
longueur tube	597 mm
Ø perçage table	146 mm
Ø anneau extérieur	170 mm

code art.	OEM	infos
CDP-1000-000	C3200CV	distributeur de gobelets vertical ou incliné à 45°
CDP-1020-000	C3200CH	distributeur de gobelets horizontal
CDP-1010-000	C3200CH18	distributeur de gobelets horizontal - court
CDP-1001-000	C3400CV	distributeur de gobelets vertical ou incliné à 45°
CDP-1021-000	C3400CH	distributeur de gobelets horizontal
CDP-1011-000	C3400CH18	distributeur de gobelets horizontal - court
CDP-1022-000	C3500CH	distributeur de gobelets horizontal

small



Ø56 - 81

medium



Ø70 - 98

large



Ø101 -123

Le bon fonctionnement des distributeurs de gobelets dépend de plusieurs facteurs. Outre le diamètre et la contenance, le matériau et la forme du gobelet sont également des éléments à prendre en compte. Le positionnement et le réglage du distributeur ont également une incidence sur son bon fonctionnement. Lisez attentivement les instructions.

Distributeurs de gobelets - à encastrer

Distributeurs à encastrer pour gobelets - matière synthétique • San Jamar - EZ-Fit®

Les distributeurs de gobelets EZ-Fit® en matière synthétique avec mécanisme à ressort assurent un retrait précis par le dessus et une distribution fluide un par un grâce aux anneaux d'étanchéité innovants, qui aident également à prévenir la contamination croisée. Ils sont faciles à monter et à nettoyer, peuvent être remplis par le dessus et sont flexibles à installer. Ils peuvent être installés verticalement ou discrètement sous le comptoir et sont certifiés NSF.

➜ CDP-2001 & CDP-2002 avec tube de 457 mm disponibles sur demande

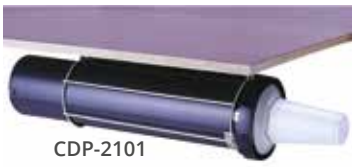


CDP-2000





CDP-2001



CDP-2101



CDP-2002-991
(joint transparent)



CDP-2002-020
(joint noir)

CDP-2000

type	distributeur de gobelets à encastrer
matériel	mat. synthétique (high impact)
Ø gobelet	38 - 59 mm
volume gobelet	15 - 70 ml
longueur tube	406 mm
Ø perçage table	83 mm
Ø anneau extérieur	135 mm

CDP-2001/2101

type	distributeurs de gobelets à encastrer
matériel	mat. synthétique (high impact)
Ø gobelet	73 - 94 mm
volume gobelet	177 - 710 ml
longueur tube	597 mm; 457 mm (CDP-2101)
Ø perçage table	124 mm; sous le comptoir (CDP-2101)
Ø anneau extérieur	154 mm

CDP-2002/2102

type	distributeurs de gobelets à encastrer
matériel	mat. synthétique (high impact)
Ø gobelet	73 - 121 mm
volume gobelet	236 - 1360 ml
longueur tube	597 mm
Ø perçage table	145 mm; sous le comptoir (CDP-2102)
Ø anneau extérieur	174 mm

code art.	OEM	infos
CDP-2000-000	C2010C	distributeur de gobelets pour montage vertical
CDP-2001-000	C2210C	distributeur de gobelets pour montage vertical
CDP-2101-000	C2210SM	distributeur de gobelets pour montage sous comptoir
CDP-2002-991	C2410C	distributeur de gobelets pour montage vertical
CDP-2002-020	C2410CBK	même modèle que CDP-2002 avec joint noir
CDP-2102-000	C2410SM	distributeur de gobelets pour montage sous comptoir
CDP-9202-841	C24XC	joint aspect inox pour CDP-2002 (1 paire)
CDP-9220-...	XC2022	jeu de joints pour CDP-2000 (4 pièces - S, M, L & XL)
CDP-9221-...	XC2226	jeu de joints pour CDP-2001 (4 pièces - S, M, L & XL)
CDP-9222-...	XC2426	jeu de joints pour CDP-2002 (4 pièces - S, M, L & XL)



CDP-9201-841



CDP-9221-020



CDP-9220-010

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-991 = translucide naturel

Distributeurs de gobelets - à encastrer

Distributeur à encastrer pour gobelets - matière synthétique • San Jamar - Sentry®

Le distributeur à gobelets Sentry® ajustable combine une distribution 'one-size-fits-all' révolutionnaire avec quelques fonctions d'hygiène intelligentes. Le joint garantit une distribution 'gobelet-par-gobelet', tandis que le tube transparent bleu permet un contrôle rapide de l'hygiène et du niveau. Facile à monter et à nettoyer, le distributeur se remplit par le dessus et est certifié NSF.

➜ longueur tube 457 mm disponible sur demande



CDP-3000



CDP-3000

type	distributeur de gobelets à encastrer
matériel	mat. synthétique (high impact)
Ø ouverture	62 - 92 mm
volume gobelet	101 - 710 ml
longueur tube	603 mm
Ø perçage table	124 mm
Ø anneau extérieur	158 mm

code art.	OEM	infos
CDP-3000-000	C5250C	distributeur de gobelets Sentry
CDP-9300-841	C52XC	joint aspect inox pour CDP-3000 (1 paire)



CDP-9300-841

Distributeurs à encastrer pour gobelets - matière synthétique • Linum

Les distributeurs de gobelets noirs Linum conviennent aux gobelets en papier, matière synthétique et en styromousse et sont fabriqués en matière synthétique ABS durable. Les joints en silicone interchangeables empêchent l'humidité de pénétrer et assurent une distribution hygiénique un par un. Quatre joints (57 à 121 mm) sont inclus. Faciles à assembler et à nettoyer, à remplir par le dessus et adaptés à un montage vertical ou horizontal. Certifié NSF.

➜ joint d'étanchéité installé par défaut = M : 76 - 92 mm
➜ distributeurs Linum pour couvercles disponibles sur demande



LDV-0800



LDV-0800/0818

type	distributeur de gobelets
matériel	mat. synth. ABS (high impact)
Ø gobelet	57 - 121 mm
volume gobelet	-
longueur tube	584 mm ; 457 mm (LDV-0818)
Ø perçage table	139 mm
Ø anneau extérieur	168 mm
extra	4 joints d'étanchéité inclus : S : 57 - 89 mm ; M: 76 - 92 mm ; M/L : 89 - 108 mm ; L : 104 - 121 mm

code art.	infos
LDV-0800-020	distributeur de gobelet pour montage vertical ou horizontal
LDV-0818-020	distributeur de gobelet pour montage vertical ou horizontal

Le bon fonctionnement des distributeurs de gobelets dépend de plusieurs facteurs. Outre le diamètre et la contenance, le matériau et la forme du gobelet sont également des éléments à prendre en compte. Le positionnement et le réglage du distributeur ont également une incidence sur son bon fonctionnement. Lisez attentivement les instructions.

Distributeurs de gobelets - en surépaisseur

Distributeurs de gobelets en surépaisseur - inox - 'Lift' ou 'Pull' • San Jamar

Ces distributeurs de gobelets en inox durable allient une esthétique élégante à une installation flexible au mur ou directement sur le distributeur d'eau. Grâce au système breveté à diamètre réglable, ils conviennent à différentes tailles de gobelets et sont faciles à monter et à nettoyer (crochet mural pour fixation murale inclus). 'Lift' est équipé d'un ressort pour une distribution simple, gobelet par gobelet par le dessus. Le modèle 'Pull' se remplit par le haut, tandis que les gobelets sont distribués par le bas sous l'effet de la gravité.



CDP-1100





CDP-1101

CDP-1100/1120

type	distributeurs de gobelets en surépaisseur 'Lift'
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	56 - 81 mm
volume gobelet	180 - 300 ml
longueur tube	597 mm

CDP-1101/1121

type	distributeurs de gobelets en surépaisseur 'Lift'
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	70 - 98 mm
volume gobelet	350 - 710 ml
longueur tube	597 mm



CDP-1200



CDP-1201

CDP-1200/1201

type	distributeurs de gobelets en surépaisseur 'Pull'
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	56 - 81 mm (CDP-1200) ; 90 - 98 mm (CDP-1201)
volume gobelet	180 - 300 ml (CDP-1200) ; 350 - 710 ml (CDP-1201)
longueur tube	597 mm

no d'art.	OEM	infos
CDP-1100-000	C3200EV	distributeur de gobelets 'Lift' - vertical ou incliné à 45°
CDP-1120-000	C3200EH	distributeur de gobelets 'Lift' - horizontal
CDP-1101-000	C3400EV	distributeur de gobelets 'Lift' - vertical ou incliné à 45°
CDP-1121-000	C3400EH	distributeur de gobelets 'Lift' - horizontal
CDP-1200-000	C3200P	distributeur de gobelets 'Pull' - horizontal, vertical ou incliné à 45°
CDP-1201-000	C3400P	distributeur de gobelets 'Pull' - horizontal, vertical ou incliné à 45°



Crochet mural pour fixation murale inclus

Le bon fonctionnement des distributeurs de gobelets dépend de plusieurs facteurs. Outre le diamètre et la contenance, le matériau et la forme du gobelet sont également des éléments à prendre en compte. Le positionnement et le réglage du distributeur ont également une incidence sur son bon fonctionnement. Lisez attentivement les instructions.

Distributeurs de gobelets à eau - en surépaisseur

Distributeurs de gobelets à eau - inox/matière synthétique - 'Pull' • San Jamar

Ces distributeurs classiques de gobelets à eau San Jamar pour montage mural conviennent aux gobelets coniques et plats. Ils sont disponibles en matière synthétique transparente, permettant un contrôle rapide du niveau, ou en version inox de haute qualité avec couvercle amovible. Ils se remplissent par le dessus et distribuent les gobelets par le bas, tandis que le système s'ajuste automatiquement afin d'éviter de les endommager. Grâce au support de montage inclus, ils peuvent également être installés facilement sur des fontaines à eau.



CDP-4100-841
(inox)



CDP-4100-060
(bleu transparent)



CDP-4100-010
(blanc)

CDP-4100

type	distributeurs de gobelets à eau en surépaisseur 'Pull'
matériel	inox AISI 304 (CDP-4100-841) ; mat. synthétique (high impact)
Ø gobelet	57 - 73 mm
volume gobelet	90 - 130 ml (conique) 90 - 150 ml (plat)
longueur tube	406 mm



CDP-4300-841



CDP-4300

type	distributeurs de gobelets à eau en surépaisseur 'Pull'
matériel	inox AISI 304
Ø gobelet	70 - 85 mm
volume gobelet	130 - 210 ml (conique) 180 - 350 ml (plat)
longueur tube	406 mm



Support de montage pour fixation murale inclus

code art.	OEM	infos	coloris
CDP-4100-841	C4150SS	distributeur de gobelets à eau 'Pull'	○
CDP-4100-060	C4160TBL	distributeur de gobelets à eau 'Pull'	Ⓣ
CDP-4100-010	C4160WH	distributeur de gobelets à eau 'Pull'	○
CDP-4300-841	C3250SS	distributeur de gobelets à eau 'Pull'	○

code coloris :
-010 = blanc
-060 = bleu
-841 = inox

Le bon fonctionnement des distributeurs de gobelets dépend de plusieurs facteurs. Outre le diamètre et la contenance, le matériau et la forme du gobelet sont également des éléments à prendre en compte. Le positionnement et le réglage du distributeur ont également une incidence sur son bon fonctionnement. Lisez attentivement les instructions.

Distributeurs de serviettes

Porte-serviettes Lineoplus & distributeurs de serviettes à encastrer • San Jamar

Le porte-serviettes Lineoplus (modèle de table) et les distributeurs de serviettes encastrés San Jamar offrent une solution efficace et hygiénique pour la distribution de serviettes dans tout environnement de restauration ou de libre-service. Le porte-serviettes Lineoplus est compact et idéal pour une utilisation sur des tables ou des comptoirs, tandis que les modèles encastrés San Jamar garantissent une présentation soignée et intégrée dans le mobilier.



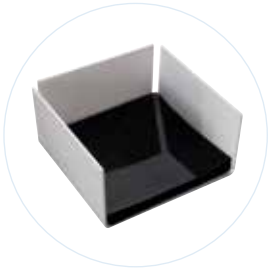
LPA-1779-010



LPA-1779-020

LPA-1779

type	porte-serviettes ; modèle de table
matériel	PMMA brillant
serviettes	150 x 150 mm
dimensions	170 x 170 x 90 mm
extra	4 pieds antidérapants





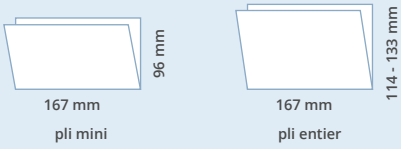
SDP-2000



SDP-2001

SDP-2000/2001

type	distributeur de serviettes ; modèle à encastrer
matériel	inox AISI 304
serviettes	max. 700 serviettes ; SDP-2000 : pli mini ; SDP-2001 : pli entier
dimensions	140 x 178 mm ; longueur tube : 498 mm
extra	horizontal ou vertical





code art.	OEM	infos	coloris
LPA-1779-...	-	porte-serviettes modèle de table	○●
SDP-2000-841	H2000SS	distributeur de serviettes à encastrer - pli mini	
SDP-2001-841	H2001SS	distributeur de serviettes à encastrer - pli entier	

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-841 = inox

Linum garantit ses distributeurs de serviettes uniquement dans le cadre d'une utilisation conforme. Un test préalable doit être effectué et l'installation ainsi que le type de serviettes doivent respecter les spécifications. Linum ne peut être tenue responsable des frais de réparation résultant d'un montage incorrect.

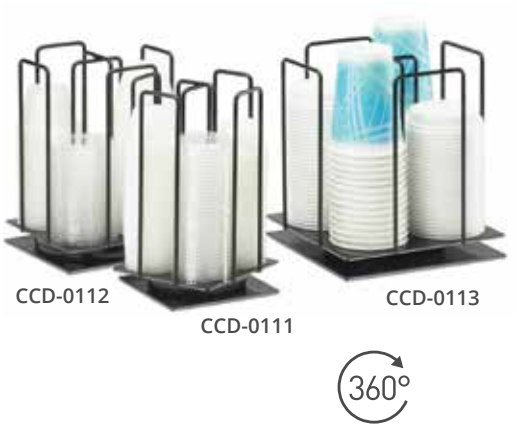


CAL·MIL

Les boissons jouent un rôle essentiel dans l'aménagement des espaces de libre-service et des buffets, notamment dans les hôtels, restaurants, bureaux, cantines scolaires et stations-service. Une organisation professionnelle et efficace améliore l'expérience client, réduit considérablement les coûts de main-d'œuvre et permet au personnel de gagner du temps et de l'espace.

Distributeurs de gobelets et couvercles • Cal-Mil

Les distributeurs pour gobelets, couvercles et pots à sauce Cal-Mil sont idéaux pour les espaces café et de libre-service. Disponibles avec une structure en fil métallique noir ou en matière synthétique noire durable, ils associent fonctionnalité et design épuré. Certains modèles équipés d'une base robuste pivotent à 360° et sont facilement accessibles de tous les côtés, tandis que d'autres permettent un retrait pratique par le dessus. Le modèle CCD-001# peut également être fixé au mur (matériel de fixation non inclus).









code art.	infos	dimensions (LxPxH)	max. Ø gobelet
CCD-0111-020	caddie gobelets/couvercles - small	133 x 133 x 235	63
CCD-0112-020	caddie gobelets/couvercles - medium	159 x 159 x 235	76
CCD-0113-020	caddie gobelets/couvercles - large	210 x 210 x 235	101
CCD-0110-020	distributeur gobelets/couvercles	220 x 222 x 451	95
CCD-0114-020	distributeur gobelets/couvercles	210 x 210 x 460	95
CCD-0115-020	distributeur gobelets/couvercles	204 x 204 x 445	101
CCD-1013-020	distributeur gobelets/couvercles - small	206 x 76 x 152	63
CCD-1014-020	distributeur gobelets/couvercles - medium	254 x 89 x 152	76
CCD-1016-020	distributeur gobelets/couvercles - large	305 x 108 x 178	101
CCD-0011-020	distributeur gobelets/couvercles - small	229 x 64 x 229	63
CCD-0012-020	distributeur gobelets/couvercles - medium	229 x 76 x 229	76
CCD-0013-020	distributeur gobelets/couvercles - large	229 x 102 x 229	101

Distributeurs libre-service

Distributeurs de gobelets et d'accessoires de boissons • Cal-Mil

Ces distributeurs de gobelets et d'accessoires pour boissons offrent une solution compacte pour le comptoir et permettent d'organiser efficacement gobelets, couvercles, pailles et bâtonnets mélangeurs. Grâce à leur présentation inclinée, ils assurent une excellente accessibilité. Ils sont disponibles en matière synthétique noire durable ou avec une structure métallique noire. Les versions métalliques conviennent également aux accessoires pour boissons chaudes ou aux couverts grâce aux cylindres en inox AISI 304, perforés ou pleins, disponibles en option.



CCD-0020 CCD-1021



CCD-1015



CCD-1010



CCD-1011



CCD-1012



CCD-0010



CCD-1020



CCD-9000



CCD-9001

code art.	infos	dimensions (LxPxH)	max. Ø gobelet
CCD-0020-020	distributeur de gobelets/couvercles	413 x 140 x 413	95
CCD-1021-020	distributeur de gobelets/couvercles	508 x 117 x 508	95
CCD-1015-020	distributeur de gobelets/couvercles	369 x 223 x 273	95
CCD-1010-020	distributeur d'accessoires - 8 compartiments	330 x 235 x 286	-
CCD-1011-020	distributeur d'accessoires - 4 compartiments	305 x 165 x 521	-
CCD-1012-020	distributeur d'accessoires - 3 compartiments	171 x 133 x 406	-
CCD-0010-020	support pour 3 cylindres	171 x 197 x 483	-
CCD-1020-020	support pour 3 cylindres	330 x 178 x 273	-
CCD-9000-840	cylindre en inox perforé	Ø114 x 135	-
CCD-9001-840	cylindre en inox plein	Ø114 x 135	-



code coloris :
-020 = noir
-840 = inox mat

Distributeurs de gobelets et d'accessoires de boissons • San Jamar

Les distributeurs de gobelets/couvercles et les distributeurs d'accessoires San Jamar sont disponibles en métal noir, en matière synthétique ou en inox et offrent une solution peu encombrante et flexible pour organiser efficacement l'espace de travail. La gamme comprend des modèles pour gobelets, couvercles, pailles et accessoires de café, avec des options de montage mural ou encastré ainsi que des panneaux latéraux offrant une protection supplémentaire contre la contamination croisée. Les inserts à encastrer comprennent trois séparateurs amovibles pour une organisation flexible et ordonnée.


CCD-0022


CCD-0024


CCD-0023


LDP-2202 LDP-2203


LDP-1014


LDP-0320


SJM-1005


LDP-3200 LDP-3400


SJD-2500


SJM-1012 SJM-1011

code art.	infos	dimensions (LxPxH)	max. Ø gobelet/couvercle	compartiments	volume gobelet	dim. d'encastrement
CCD-0022-020	distributeur de gobelets/couvercles	210 x 520 x 570	101	2 + 1	236 - 1300 ml	-
CCD-0024-020	distributeur de gobelets/couvercles	210 x 520 x 710	101	3 + 1	236 - 1300 ml	-
CCD-0023-020	distributeur de gobelets/couvercles	210 x 520 x 710	101	3 + 1	236 - 1300 ml	-
LDP-2202-020	distributeur de couvercles/pailles	140 x 330 x 476	123	2 + 1	-	-
LDP-2203-020	distributeur de couvercles/pailles	140 x 330 x 622	123	3 + 1	-	-
LDP-1014-000	distributeur de couvercles/pailles	435 x 130 x 165	123	3 + 1	-	-
LDP-0320-000	distributeur pour pailles à encastrer	Ø136 x 152	-	-	-	Ø106
SJM-1005-020	distributeur modulaire FIFO	227 x 306 x 421	-	1	-	-
LDP-3200-000	distributeur de couvercles	L = 597	89		180 - 300 ml	-
LDP-3400-000	distributeur de couvercles	L = 597	101		350 - 710 ml	-
SJD-2500-000	distributeur de pailles - 250 pailles	254 x 108 x 203	-	-	-	-
SJM-1011-020	insert à encastrer - peu profond	148 x 432 x 69	-	max. 4	-	140 x 390
SJM-1012-020	insert à encastrer - profond	148 x 432 x 158	-	max. 4	-	140 x 390



idm™ Serving better

Les élégants distributeurs d'aliments secs IDM conviennent parfaitement aux glaciers, salons de thé, établissements de petit-déjeuner, chaînes de restauration rapide, cuisines et bars. Ils constituent une solution idéale pour stocker, présenter et servir les aliments secs. Grâce à leur technologie brevetée, les produits restent intacts, sans dommage ni perte de qualité.

Distributeurs de céréales pour le petit déjeuner & distributeurs Free Flow • IDM

Ces distributeurs élégants en SAN sans BPA assurent une présentation propre et hygiénique. Les distributeurs de céréales disposent d'un système intégré de gestion des portions et fonctionnent selon le principe 'tournez et servez', tandis que les distributeurs Free Flow sont équipés d'un système de portionnement réglable au moyen de trois anneaux. Ils conviennent à différents aliments secs tels que les céréales, les noix et le muesli. Les modèles autonomes sont équipés d'un support métallique, tandis que les modèles muraux disposent d'un système de fixation métallique. En plus, ils sont conçus pour préserver la forme des aliments.

➜ les distributeurs autonomes pour montage mural sont fournis avec une pièce de raccordement



LFD-1301-020



LFD-1302-842



LFD-1100-842



LFD-2301-842



LFD-2302-842



LFD-2100-020



Distributeurs Free Flow fourni avec 3 anneaux : (min/med/max)

code art.	infos	volume	montage	dimensions	coloris
LFD-1301-020	distributeur de céréales	3x 3,5 litres	autonome	470 x 150 x 450	○
LFD-1302-842	distributeur de céréales avec tablette aluminium	3x 5 litres	autonome	480 x 280 x 650	○
LFD-1100-842	distributeur de céréales	1x 4,5 litres	mural	160 x 160 x 550	○
LFD-2301-842	distributeur Free Flow avec tablette aluminium	3x 5 litres	autonome	480 x 280 x 650	○
LFD-2302-842	distributeur Free Flow	3x 5 litres	mural	465 x 155 x 500	○
LFD-2100-...	distributeur Free Flow	1x 4,5 litres	mural	160 x 160 x 550	● ○

code coloris :
-020 = noir
-842 = argent

Distributeurs d'aliments secs

Distributeurs de poudre et de bonbons & distributeurs de café • IDM

Les distributeurs de poudre et de bonbons en SAN sans BPA permettent un portionnement rapide, hygiénique et précis grâce au système "une portion par clic", qui limite le gaspillage. Équipés de godets interchangeables (10 à 35 cl), ils offrent une grande flexibilité et conviennent notamment aux salles de fitness, cafés et restaurants. Les distributeurs de café assurent également un dosage précis du café instantané, du sucre et des épices, avec un choix entre une demi-portion et une portion complète. Les modèles autonomes sont équipés d'un support métallique, tandis que les modèles muraux disposent d'un système de fixation métallique.

➜ disponible en option : distributeurs Free Flow Pro Bulk



LFD-3101-020



LFD-5102-020



LFD-5103-020



LFD-3104-020



LFD-4102-020



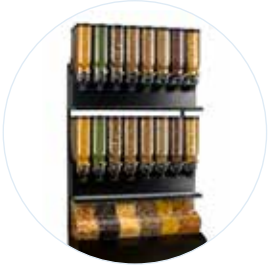
LFD-4201-020



LFD-4202-020



code art.	infos	volume	montage	dimensions
LFD-3101-020	distributeur de poudre	1,5 litres	mural	150 x 150 x 250
LFD-5102-020	distributeur de bonbons	1,5 litres	mural	150 x 150 x 240
LFD-5103-020	distributeur de bonbons	1,5 litres	autonome	160 x 200 x 350
LFD-3104-020	distributeur de poudre	1,5 litres	autonome	160 x 200 x 350
LFD-4102-020	distributeur de café	1,5 litres	autonome	140 x 180 x 450
LFD-4201-020	distributeur de café	2x 1,5 litres	mural	260 x 180 x 300
LFD-4202-020	distributeur de café	2x 1,5 litres	autonome	280 x 180 x 450



sur demande : distributeurs Free Flow Pro Bulk



16

BLENDER & ÉQUIPEMENT DE BAR

Blender & mixeurs à pivot Hamilton Beach Commercial 202

Mixeurs plongeants & robot de cuisine Hamilton Beach Commercial 207

Mélangeurs de milkshake Roband 208

Extracteurs de jus Kuvings 210

Mixeurs plongeants Kisag 212

Accessoires de bar 214

Refroidisseurs de bouteilles en inox, crémaillères & taquets 216



Hamilton Beach COMMERCIAL

La gamme de mixeurs de bar et de mixeurs haute performance, Hamilton Beach Commercial propose des équipements indispensables à tout établissement de restauration. Grâce au système Wave Action, le contenu est continuellement dirigé vers les lames, ce qui permet de réaliser des cocktails et des smoothies à la texture uniforme et aérée. Depuis de nombreuses années, Hamilton Beach Commercial est un acteur de premier plan dans le domaine des équipements pour la préparation de boissons et d'aliments.

Blenders de bar et blenders haute performance

Blender de bar Rio & blender haute performance Tango • Hamilton Beach Commercial

Avec le blender de bar Rio, vous préparez en un clin d'œil des cocktails, des smoothies et bien plus encore, parfaitement mixés. Grâce au capteur-couvercle-ouvert et au capteur bol, l'appareil ne fonctionne que lorsque le couvercle est fermé et que le bol est correctement positionné. Le blender haute performance Tango offre les mêmes avantages, permet de travailler plus efficacement et de gagner du temps. Grâce à sa minuterie réglable (de 0 à 40 secondes), il s'arrête automatiquement ou fonctionne en continu. Les deux modèles sont équipés d'interrupteurs étanches, d'un couvercle à triple joint d'étanchéité et du système Wave Action, qui achemine en continu le contenu du bol vers les lames pour obtenir une texture uniforme et aérée.



HBC-0255 HBC-1255

HBC-0255/1255

glace	pilée
préparation	15 sec.
vitesses	2 + impulsion
boissons/jour	15-40
moteur	1,6 peak HP - 380W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	Tritan copolyester 1,4 L HBC-1255 : inox 0,95 L
dimensions	190 x 216 x 410 mm ; HBC-1255 : hauteur 430 mm
options	nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans



HBC-0455





HBC-9100-000
nettoyeur de bols



HBC-9600-000
station de rinçage pour nettoyeur de bols

HBC-0455

glace	glaçons
préparation	15 sec.
vitesses	2 + impulsion
boissons/jour	25-49
moteur	2,4 peak HP - 780W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	Tritan copolyester 1,4 L
dimensions	205 x 195 x 400 mm
options	bol en inox 1,8 L ; nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans

code art.	OEM	infos
HBC-0255-000	HBB255	Rio blender avec bol en Tritan copolyester de 1,4 L
HBC-1255-000	HBB255S	Rio blender avec bol en inox de 0,95 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	bol en Tritan copolyester de 1,4 L - sans BPA
HBC-5255-000	6126-255S	bol en inox de 0,95 L
HBC-0455-000	HBH455	Tango blender avec bol en Tritan copolyester de 1,4 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	bol en Tritan copolyester de 1,4 L - sans BPA
HBF-5510-000	6126-510S-CE	bol en inox de 1,8 L



Nettoyage des bols hors évier avec le nettoyeur de bols

Blenders haute performance

Blenders haute performance Eclipse & Summit Edge • Hamilton Beach Commercial

Ces blenders haute performance compacts fonctionnent de manière particulièrement silencieuse grâce à la technologie QuietBlend et à un capot insonorisant. Les deux appareils sont équipés d'une fonction impulsion, d'un capteur bol et d'un capteur du capot insonorisant qui arrête automatiquement le moteur dès que le couvercle est ouvert. Le blender Eclipse propose cinq cycles pré-programmés et des options de programmation via une carte mémoire, tandis que le blender Summit Edge, grâce à la fonction Auto Blend, atteint automatiquement la consistance idéale et prend en charge les mises à jour via USB. L'écran affiche un avertissement en cas de surchauffe et le mixeur Summit Edge dispose également d'une fonction de refroidissement rapide.



HBC-0755



HBC-0755

glace	glaçons
préparation	12 sec.
vitesses	cycles préprogrammés + impulsion
boissons/jour	75-99
moteur	3 Peak HP - 1000W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	copolyester Tritan 2 L
dimensions	216 x 267 x 470 mm
options	nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans



HBC-0855



HBC-0855

glace	glaçons
préparation	12 sec.
vitesses	cycles préprogrammés + impulsion
boissons/jour	75-99
moteur	3,5 Peak HP - 900W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	copolyester Tritan 1,4 L
dimensions	226 x 321 x 473 mm
options	nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans

code art.	OEM	infos
HBC-0755-000	HBH755R	Eclipse blender avec bol en Tritan copolyester de 2 L
HBC-4750-000	6126-755R	bol en Tritan copolyester de 2 L - sans BPA
HBC-0855-000	HBH855	Summit Edge blender avec bol en Tritan copolyester de 1,4 L
HBC-4855-000	6126-855	bol en Tritan copolyester de 1,4 L - sans BPA



HBC-9100-000
nettoyeur de bols

Mixeurs à pivot & presse-agrumes

Mixeur à pivot simple ou triple • Hamilton Beach Commercial

Les mixeurs à pivot Hamilton Beach Commercial sont polyvalents pour la préparation d'aliments et de boissons, des shakes et boissons glacées aux œufs et à la pâte à crêpes. Le moteur peut être activé automatiquement lorsque le gobelet touche le guide du porte-gobelet, ou manuellement à l'aide du ou des interrupteurs situés sur le dessus de l'appareil. Le guide support est amovible et lavable au lave-vaisselle, tandis que les vibrations sont minimisées pour un fonctionnement stable. Les deux mixeurs à pivot sont fournis avec gobelet(s).



HMD-0200



HMD-0400

HMD-0200/0400

préparation (glace molle/dure)	15 / 30 sec.
vitesses	3 + impulsion
boissons/heure	± 120 (HMD-0200) ; ± 360 (HMD-0400)
moteur	1x 1,3 Peak HP - 300W (HMD-0200) ; 3x 1,3 Peak HP - 900W (HMD-0400)
alimentation	220-240V / 50-60Hz
bras & agiteur	inox
engrenage	métal
gobelet(s)	inox 0,95 L
dimensions	165 x 170 x 520 mm (HMD-0200) ; 320 x 230 x 520 mm (HMD-0400)
garantie	1 an

art. no.	OEM	infos
HMD-0200-000	HMD200R	mixeur à pivot simple - 1 gobelet en inox
HMD-0400-000	HMD400R	mixeur à pivot triple - 3 gobelets en inox
HMD-5111-000	110E	gobelet de remplacement en inox de 0,95 L



HMD-5111-000
gobelet de remplacement

Presse-agrumes manuel • Hamilton Beach Commercial

Le presse-agrumes manuel de Hamilton Beach Commercial est un classique intemporel pour les jus de fruits frais. Le système de pressage unique fournit du jus pur sans pulpe acide, tandis que le bac de récupération pliable et le socle robuste avec des pieds antidérapants assurent un fonctionnement propre et stable. Il convient à la plupart des agrumes et est fabriqué à partir de matériaux résistants aux acides.



HBC-1932



HBC-1932-000

boissons/jour	20-50
capacité de pression du levier	900 kg
tamis à pointes	inox
dimensions	178 x 229 x 495 mm
OEM	1G932

Blenders culinaires

Expeditor 510 & Expeditor 1100 blenders culinaires • Hamilton Beach Commercial

Les blenders culinaires Expeditor de Hamilton Beach Commercial offrent des résultats rapides et cohérents et sont conçus pour mélanger, écraser, broyer et émulsionner. La fonction impulsion et chop réglable offrent un contrôle supplémentaire, tandis que le capteur-couvercle-ouvert & capteur d'alignement du bol assurent un fonctionnement sécurisé. Le couvercle avec bouchon de remplissage facilite l'ajout d'ingrédients. La version de 4 litres est idéale pour des volumes plus importants et permet, grâce aux boutons d'impulsion et chop séparés et à la fonction chop unique, de passer rapidement d'une tâche à l'autre tout en garantissant une consistance parfaite. Grâce à deux touches programmables, vous pouvez facilement définir vos propres programmes.



HBF-0510



HBF-1510



HBF-0510/1510

vitesses	variable + fonction impulsion et chop
moteur	2,4 Peak HP - 1000W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	Tritan copolyester 1,4 L HBF-1510 : inox 1,8 L
dimensions	190 x 210 x 490 mm ; HBF-1510 : hauteur 515 mm
options	nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans



HBF-1100



HBF-1100

vitesses	variable + fonction impulsion et chop
moteur	3,5 Peak HP - 1000W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
lames	inox
engrenage	métal
bol	inox 4 L
dimensions	226 x 378 x 481 mm
options	nettoyeur **HBC-9100-000** ; station pour nettoyeur **HBC-9600-000**
garantie	2 ans

code art.	OEM	infos
HBF-0510-000	HBF510	Expeditor 510 blender avec bol en copolyester Tritan de 1,4 L
HBF-1510-000	HBF510S	Expeditor 510 blender avec bol en inox de 1,8 L
HBC-4455-000	6126-455-CE	bol en copolyester Tritan de 1,4 L - sans BPA
HBF-5510-000	6126-510S-CE	bol en inox de 1,8 L
HBF-9000-000	990343400	bol doseur en option
HBF-1100-000	HBF1100S	Expeditor 1100 blender avec bol en inox de 4 L
HBF-5110-000	6126-1100S	bol en inox de 4 L



HBC-9100-000
nettoyeur de bols

Mixeurs plongeants & robot de cuisine

Mixeurs plongeants BigRig Immersion • Hamilton Beach Commercial

Les mixeurs plongeants BigRig de Hamilton Beach Commercial, vous préparez facilement et rapidement des repas grâce au moteur le plus puissant de leur catégorie. La conception ergonomique offre plusieurs positions de prise en main pour un confort et un contrôle maximum du mélange. Le cadran à vitesses variables à codes couleurs permet de connaître instantanément l'état de l'appareil. Pour les petites quantités, le mixeur plongeant BigRig Compact est également disponible.



HBR-0012 HBR-0014 HBR-0016 HBR-0018 HBR-0021 HBR-0009

HBR-0012/0014/0016/0018/0021/0009

vitesses	variable ; 2 vitesses (HBR-0009)
puissance	1000W / 175W (HBR-0009)
alimentation	220-240V / 50-60Hz
régime (BigRig)	min. 3.000 - max. 15.000
tige (BigRig)	inox (interchangeable)
cordon jaune	365 cm / 240 cm (HBR-0009)
option	batteur **HBR-9100-000** pour BigRig
garantie	2 ans

code art.	OEM	dim. tige	vol. mélange
HBR-0012-000	HMI012	305 mm	jusqu'à 23 litres
HBR-0014-000	HMI014	355 mm	jusqu'à 53 litres
HBR-0016-000	HMI016	406 mm	jusqu'à 87 litres
HBR-0018-000	HMI018	457 mm	jusqu'à 121 litres
HBR-0021-000	HMI021	533 mm	jusqu'à 158 litres
HBR-0009-000	HMI009	230 mm	jusqu'à 12 litres
HBR-9100-000	HMI02W	batteur 254 mm (pour BigRig)	





HBR-9100-000
batteur BigRig

Robot de cuisine multifonctionnel • Hamilton Beach Commercial

Le robot de cuisine multifonctionnel Hamilton Beach Commercial est l'aide idéale pour préparer de la crème fouettée, des meringues, de la pâte à frire et à pain. Grâce à sa tête inclinable, vous pouvez facilement ajouter des ingrédients et retirer la cuve. Le couvercle anti-éclaboussures sans BPA, doté d'une ouverture de remplissage, facilite également l'ajout des ingrédients. Avec 7 vitesses et une fonction impulsion, vous pouvez parfaitement adapter le mélange à votre préparation. La base stable avec 5 pieds en caoutchouc et le boîtier en aluminium lisse assurent une facilité d'utilisation et un entretien simple. L'unité est livrée avec un batteur plat, un crochet pétrisseur et un fouet ballon en inox.



HBR-8000



HBR-8000-000

vitesses	7 + impulsion
moteur	1500W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
engrenage	métal
bol mélangeur	inox 8 L / jusqu'à 2 kg de farine
dimensions	350 x 430 x 400 mm
OEM	CPM800-CE
garantie	2 ans



ROBAND®

Le mélangeur de milkshake Roband allie puissance, fiabilité et facilité d'utilisation pour préparer rapidement des milkshakes onctueux et autres boissons mixées. Grâce à sa construction robuste, son moteur puissant et son utilisation simple, il est idéal pour les glaciers, cafés, bars et cuisines professionnelles. Conçu pour une utilisation quotidienne intensive, il garantit des résultats constants.

Mélangeurs de milkshake • Roband

Le mélangeur de milkshake Roband est équipé d'un moteur puissant à deux vitesses, idéal pour diverses préparations. L'appareil est livré de série avec trois agitateurs : l'agiteur Saturn pour des milk-shakes extra crémeux et deux agiteurs supplémentaires pour les glaces ou des thickshakes. Grâce à la commande mains libres, le moteur s'active lorsque le gobelet est placé sur le porte-gobelet, vous travaillez plus rapidement et plus confortablement. Le porte-gobelet amovible permet un nettoyage facile.



ROB-5000-010



ROB-5000-020



ROB-5000-070

ROB-5000

vitesses	2 (18.000 / 22.000 tr/min)
moteur	150W - 0,7 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
bras & agitateurs	inox
gobelet	inox 710 ml
dimensions	180 x 220 x 485 mm
garantie	2 ans

art. no.	infos	coloris
ROB-5000-...	mélangeur de milkshake - 1 gobelet en inox	○ ● ●
ROB-5110-000	gobelet de remplacement en inox de 710 ml	



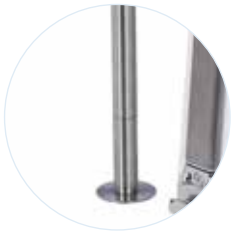
ROB-5110-000
gobelet de remplacement



agitateur saturn
(shakes extra-crémeux)



agitateur inox
(crème à l'italienne)



agitateur inox
(thickshakes)



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-070 = rouge



Kuvings

Les extracteurs de jus Kuvings destinés au secteur professionnel sont conçus pour une utilisation intensive dans des environnements professionnels tels que les bars à jus et les établissements de restauration. Grâce à leur moteur puissant, leur faible vitesse d'extraction et leur large ouverture d'alimentation, ils garantissent un rendement maximal en jus tout en préservant le goût et les nutriments.

Extracteurs de jus • Kuvings

Les extracteurs de jus Kuvings allient puissance et polyvalence pour des jus de haute qualité, pressés à froid. Avec une large ouverture d'alimentation de 88 mm et jusqu'à 24 heures de fonctionnement continu, ils sont efficaces et permettent de gagner du temps dans les environnements à forte activité. La base en inox élégante et durable avec des pieds antidérapants assure la stabilité, tandis que les brosses fournies facilitent le nettoyage. Le CS800 va encore plus loin grâce à une trémie avec réservoir tampon, qui permet de travailler entièrement en mode mains libres.



WSJ-0600



WSJ-0600-000

vitesses	1 (60 tr/min)
moteur	200W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
entonnoir	Tritan (flipgate)
récipient à jus	mat. synth. (sans BPA) 0,5 L
dimensions	183 x 260 x 515 mm
garantie	2 ans



WSJ-0800



WSJ-0800-000

vitesses	1 (60 tr/min)
moteur	200W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
entonnoir	Tritan (auto hopper)
récipient à jus	mat. synth. (sans BPA) 3 L
dimensions	201 x 272 x 500 mm
extra	entonnoir strié pour ajouter facilement des ingrédients
garantie	2 ans



Mixeurs plongeants • Kisag

Ces puissants mixeurs plongeants assurent une préparation rapide et efficace. Ils conviennent pour mélanger, écraser, fouetter la crème ou préparer une mayonnaise. Le manche, la base et le couteau sont réalisés d'une seule pièce en inox, sans renfoncements, pour une hygiène optimale. Des joints spéciaux empêchent les résidus alimentaires de pénétrer dans le tube.

➜ consultez linum.eu pour des pièces de rechange



KSG-0002

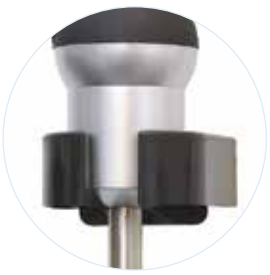


KSG-0002-000

vitesses	2 (15.000 / 20.000 tr/min)
puissance	250W
alimentation	230V / 50Hz
tige	inox ; 200 mm
cordon	200 cm
poids	1,2 kg
volume de mélange	jusqu'à 20 L
fonction en continu	8 min
extra	avec support mural
garantie	2 ans



KSG-0001



KSG-0001-000

vitesses	2 (14.000 / 17.000 tr/min)
puissance	550W
alimentation	230V / 50Hz
tige	inox ; 500 mm
cordon	400 cm
poids	4 kg
volume de mélange	jusqu'à 200 L
fonction en continu	15 min
extra	avec support mural
garantie	2 ans





san jamar®
smart. safe. sanitary.

Les présentoirs Dome permettent de conserver les aliments au frais et dans des conditions d'hygiène optimales. Grâce à leur design, ils s'intègrent parfaitement dans les bars, buffets ou espaces libre-service. Choisissez le dôme adapté à votre menu.

Distributeurs pour aliments Dome® • San Jamar

Les présentoirs San Jamar sont une solution de présentation tout-en-un pour snacks, garnitures de cocktails, toasts et accessoires pour le café. Ils sont dotés d'un couvercle breveté en forme de dôme et de qualité alimentaire. Cette conception optimise la capacité de rangement tout en protégeant efficacement les aliments. Les unités sont fabriquées en SAN noir et dotées d'un couvercle ABS semi-transparent à fermeture complète. Les récipients semi-profonds (SJD-9101) permettent de placer un accumulateur de froid SJD-9000 en dessous.



SJD-2001



SJD-4003



SJD-4006



SJD-4004



SJD-4023



SJD-9101-000



SJD-9103-000



SJD-9104-000



SJD-9000

code art.	OEM	dimensions/infos	contenu	composition
SJD-2001-000	BD2001	175 x 202 x 200 mm	2,2 L	1 récipient profond **SJD-9104-000** (2,2 L) 1 connecteur pour se connecter à d'autres unités Dome
SJD-4003-000	BD4003	510 x 202 x 200 mm	6,6 L	3 récipients profonds **SJD-9104-000** (2,2 L) 1 jeu de poignées
SJD-4004-000	BD4004	510 x 202 x 200 mm	6,6 L	4 récipients profonds **SJD-9103-000** (1,65 L) 1 jeu de poignées
SJD-4006-000	BD4006S	592 x 202 x 200 mm	4,95 L	6 récipients semi-profonds **SJD-9101-000** (0,55 L) 1 jeu pour pailles & 1 jeu de poignées
SJD-4023-000	BD4023S	592 x 202 x 200 mm	4,95 L	3 récipients semi-profonds **SJD-9101-000** (0,55 L) & 2 récipients profonds **SJD-9103-000** (1,65 L) 1 jeu pour pailles & 1 jeu de poignées
SJD-9000-000	B6180	EZ-Chill Ice Pack		

Accessoires de bar

Plateaux anti-dérapants • Lineoplus

Grâce à leur revêtement antidérapant, ces plateaux empêchent les verres de glisser, même lorsqu'ils sont mouillés. La gamme TRL-5### est équipé d'un anneau de renfort en inox. Ces plateaux sont idéaux pour les cafés, bars, salons de thé, discothèques et événements. Ils sont faciles à nettoyer, mais ne passent pas au lave-vaisselle.



TRL-0275-020



TRL-5360-020



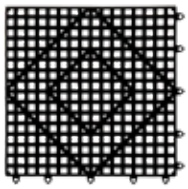
TRL-3851-020

code art.	dimensions
TRL-0275-020	Ø275 mm
TRL-0355-020	Ø355 mm
TRL-0405-020	Ø405 mm
TRL-0450-020	Ø450 mm
TRL-5360-020	Ø360 mm
TRL-5410-020	Ø410 mm
TRL-3851-020	380 x 510 mm



Tapis de bar antidérapant • San Jamar

Le tapis de bar noir San Jamar offre une surface antidérapante et sûre, idéale pour l'égouttage, le stockage à sec ou pour poser des verres. Fabriqué en PVC, il est emboîtable, découpable sur mesure et lavable au lave-vaisselle.



SJB-5280-020

code art.	OEM	dimensions
SJB-5280-020	VM5280KL	305 x 305 x 9,5 mm



Bouchon pompe à bière • San Jamar - KLEEN-PLUG®

Ces bouchons assurent une fermeture soignée et hygiénique des robinets. Réutilisables, ils empêchent les insectes d'entrer et s'adaptent à différents types de robinets. Vendus par blister de 5 bouchons.



SJB-9200

code art.	OEM	infos
SJB-9200-000	KLP 200	bouchon pompe à bière



Accessoires de bar

Refroidisseurs de bouteilles à encastrer • Ronda

Les tubes cylindriques Ronda en inox AISI 304 s'intègrent parfaitement dans les meubles de bar réfrigérés. Ils permettent de conserver les boissons à la température idéale tout en offrant une finition professionnelle et un accès rapide aux bouteilles. Le modèle RON-9703 est équipé d'un joint hydrofuge, tandis que le RON-8091 dispose d'un double fond.



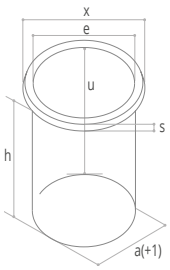
RON-9700 / RON-9703



RON-9701



RON-8091

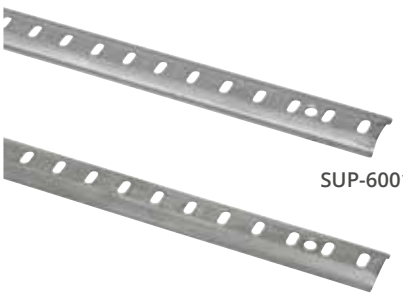


code art.	OEM	ouverture	dimensions				
		a(+1)Ø	x	e	h	u	s
RON-9700-000	E1	95	105	93	165	173	9
RON-9701-000	E2	123	132	120	165	173	9
RON-9703-000	E11	95	105	93	165	173	9
RON-8091-000	E3	95	105	93	79	105	9

(+1) = chasse maximum

Crémaillères et taquets pour meubles de bar • Linum

Les crémaillères et les taquets Linum conviennent parfaitement à la conception de meubles de bar et sont disponibles en aluminium ou en inox AISI 304. Les taquets correspondants, en inox AISI 304 ou en acier zingué, permettent de soutenir des étagères fixes ou filaires dans les armoires, réfrigérateurs et congélateurs.



SUP-6001

SUP-6011



SUP-6800



SUP-6801



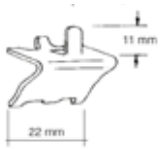
SUP-6811



SUP-6812







code art.	infos	dimensions
SUP-6001-000	crèmaillère en aluminium	1829 x 21 x 3
SUP-6011-000	crèmaillère en inox 18/10 - AISI 304	1829 x 21 x 3
SUP-6800-000	taquet plat en inox 18/10 - AISI 304	22
SUP-6801-000	taquet plat en acier zingué	16
SUP-6811-000	taquet avec arrêt en inox 18/10 - AISI 304	22
SUP-6812-000	taquet avec arrêt en acier zingué	22



17

GRILL STATIONS & TOASTERS

Grill Stations Roband 218
Toasters & Griddles Roband 221
Cuiseur à riz & vitrine chauffante Roband 223
Fendeur à sandwich Bini 224



ROBAND

Roband possède des décennies d'expérience dans la conception, le développement et la production d'une large gamme de produits de qualité pour la préparation des aliments. Dans le monde entier, Roband est reconnu pour ses conceptions innovantes et son savoir-faire. En tant qu'acteur international, Roband collabore avec des distributeurs locaux, afin que les clients puissent compter sur des produits fiables et un soutien professionnel.

Grill Stations • Roband

Les Grill Stations Roband sont spécialement conçues pour la préparation de produits de pain grillé, de viande grillée, de poisson et même de brochettes. Les plaques en aluminium moulé sous pression avec résistances intégrées assurent un transfert de chaleur efficace et ciblé, tandis que le thermostat garantit une distribution uniforme de la température. Les rebords latéreaux élevés garantissent une récupération des miettes et graisses dans le récipient prévu et la minuterie de 5 minutes avec signal offre un confort d'utilisation supplémentaire. Grâce à la feuille de cuisson et cadre d'attache, vous prolongez la durée de vie de votre appareil. **De plus : la Grill Station Roband est disponible en deux tailles selon l'application avec le choix entre une plaque supérieure lisse ou striée. La plaque inférieure est standard lisse.**



ROB-3060

ROB-3060/3065

type	6 sandwiches
puissance	2200W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
plaque inférieure	375 x 275 mm
dimensions	435 x 490 x 220 mm
poids	16,5 kg
extra	avec cadre d'attache, 1 feuille de cuisson & spatule
garantie	1 an



ROB-3085

ROB-3080/3085

type	8 sandwiches
puissance	2990W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
plaque inférieure	500 x 275 mm
dimensions	560 x 490 x 220 mm
poids	21 kg
extra	avec cadre d'attache, 1 feuille de cuisson & spatule
garantie	1 an



ROB-3866



ROB-3067



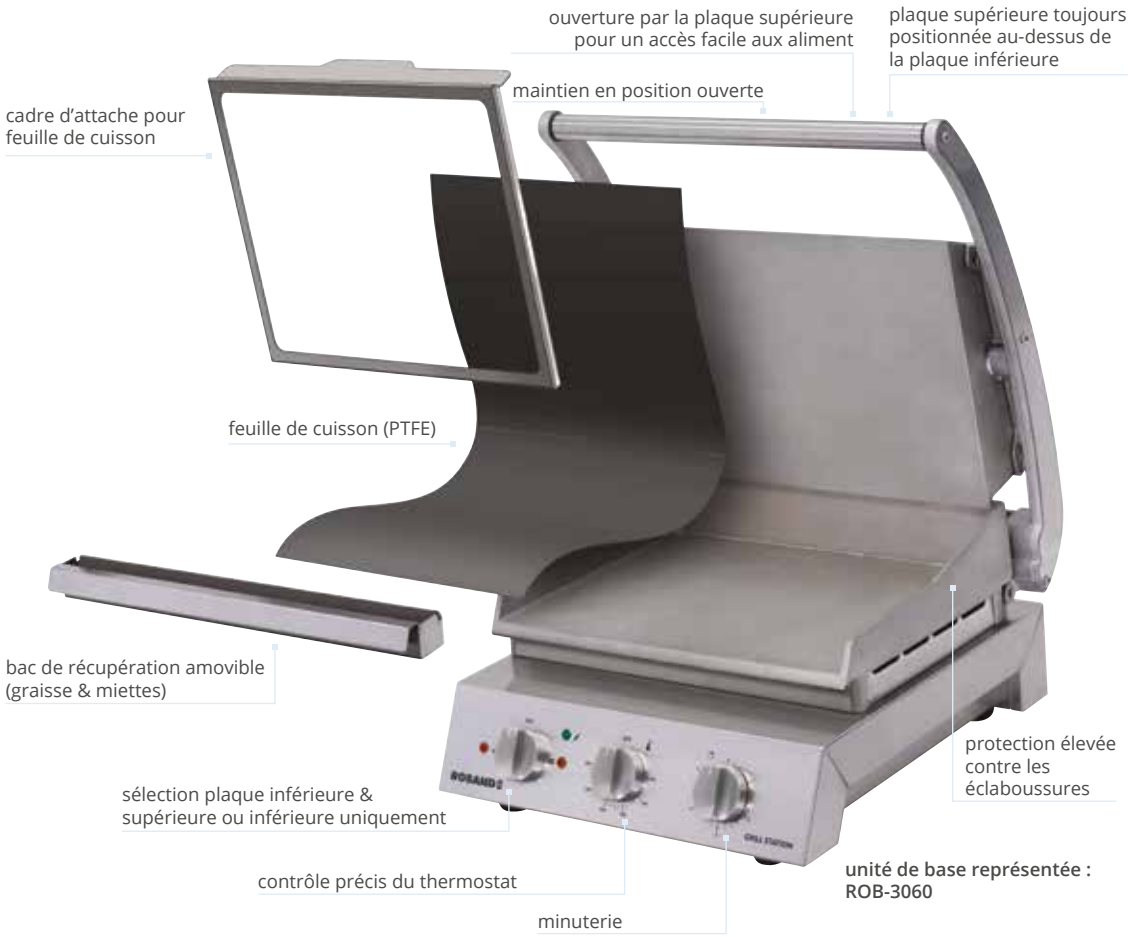
aucun câble encombrant
à l'arrière

code art.	infos
ROB-3060-000	6 sandwich Grill Station - plaque supérieure lisse avec cadre et feuille de cuisson
ROB-3065-000	6 sandwich Grill Station - plaque supérieure striée avec cadre et feuille de cuisson
ROB-3866-000	cadre pour feuille de cuisson PTFE 6 sandwich Grill Station
ROB-3067-000	feuille de cuisson PTFE pour 6 sandwich Grill Station - par 5
ROB-3867-000	feuille de cuisson PTFE pour 6 sandwich Grill Station - par 10
ROB-3080-000	8 sandwich Grill Station - plaque supérieure lisse avec cadre et feuille de cuisson
ROB-3085-000	8 sandwich Grill Station - plaque supérieure striée avec cadre et feuille de cuisson
ROB-3086-000	cadre pour feuille de cuisson PTFE 8 sandwich Grill Station
ROB-3087-000	feuille de cuisson PTFE pour 8 sandwich Grill Station - par 5
ROB-3887-000	feuille de cuisson PTFE pour 8 sandwich Grill Station - par 10



Grill Stations

Composants & accessoires Grill Stations • Roband



unité de base représentée : ROB-3060



divers supports de plaque disponibles





protection thermique pour utilisation sécurisée

code art.	infos
ROB-3069-000	récupérateur ouvert pour graisse pour 6 sandwich Grill Station
ROB-3089-000	récupérateur ouvert pour graisse pour 8 sandwich Grill Station
ROB-3068-000	récupérateur fermé pour graisse pour 6 sandwich Grill Station
ROB-3088-000	récupérateur fermé pour graisse pour 8 sandwich Grill Station
ROB-3860-000	support de plaque en inox pour 6 sandwich Grill Station - H. 25 mm
ROB-3861-000	support de plaque en inox pour 6 sandwich Grill Station - H. 35 mm
ROB-3862-000	support de plaque en inox pour 6 sandwich Grill Station - H. 45 mm
ROB-3880-000	support de plaque en inox pour 8 sandwich Grill Station - H. 25 mm
ROB-3881-000	support de plaque en inox pour 8 sandwich Grill Station - H. 35 mm
ROB-3882-000	support de plaque en inox pour 8 sandwich Grill Station - H. 45 mm
ROB-9057-000	support arrière pour 6 sandwich Grill Station
ROB-9058-000	support arrière pour 8 sandwich Grill Station
ROB-9010-000	grill de cuisson pour 6 sandwich Grill Station (haut & bas)
ROB-9011-000	grill de cuisson pour 8 sandwich Grill Station (haut & bas)
ROB-3865-000	protection thermique pour 6 sandwich Grill Station
ROB-3885-000	protection thermique pour 8 sandwich Grill Station
ROB-3800-000	spatule Roband
ROB-9910-000	nettoyant pour grilles, fours et friteuses - 1 L



ROB-3069



ROB-3068



ROB-3862



ROB-9057



ROB-9010



ROB-3865



ROB-3800



ROB-9910

Toasters

Sycloid X Toaster & Eclipse Bun Toaster • Roband

Les grille-pains à défilement Roband allient grande capacité, efficacité énergétique et facilité d'utilisation dans un format compact. Le Sycloid X garantit un pain parfaitement doré et homogène grâce à la technologie Auto-Sense et à un boîtier sécurisé à parois froides. Le grille-pain Eclipse Bun offre une flexibilité maximale grâce à des résistances supérieure et inférieure réglables séparément et à une vitesse de convoyage réglable, ce qui le rend idéal pour les volumes élevés et un usage professionnel.



ROB-3301



ROB-3301-000

type	Sycloid X Toaster
matériel	inox durable ; finition satinée noire
nombre de tranches	jusqu'à 450 par heure
puissance	2100W - 9 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
dimensions	408 x 543 x 428 mm
poids	19 kg
garantie	1 an







ROB-3310



ROB-3310-000

type	Eclipse Bun Toaster
matériel	inox brossé
nombre de tranches	jusqu'à 500 par heure
nombre de demi-pains (buns)	jusqu'à 370 par heure (largeur max. 130 mm)
puissance	3260W - 14,2 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
dimensions	480 x 495 x 400 mm
poids	20 kg
garantie	1 an

Le nombre de tranches par heure peut varier en fonction de la tension et du type de pain sélectionné.

Griddles

Griddles • Roband

Les Griddles de Roband vous permettent de préparer sans effort divers plats tels que des steaks, du poulet, du poisson, des hamburgers, des œufs, du bacon, etc., avec un contrôle et une précision optimaux. Le transfert de chaleur efficace de la plaque de cuisson en acier épais garantit une température homogène et des résultats constants. Le modèle ROB-3323 dispose en outre d'un réglage indépendant des côtés gauche et droit, idéal pour une utilisation écoénergétique pendant les périodes de faible affluence.



ROB-3322





ROB-3323

ROB-3322-000

type	Griddle G500
matériel	inox brossé
puissance	3450W - 15 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz ; 1 phase
plaque de cuisson	515 x 340 mm
dimensions	538 x 443 x 263 mm
poids	25 kg
extra	Plug & Play
garantie	1 an

ROB-3323-000

type	Griddle G700
matériel	inox brossé
puissance	4240W - 18,4 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz ; 1 ou 2 phases (+N)
plaque de cuisson	700 x 400 mm
dimensions	725 x 529 x 263 mm
poids	35 kg
extra	livré sans fiche ni cordon d'alimentation ; l'installation doit être effectuée par un électricien agréé
garantie	1 an

Cuiseur à riz & vitrine chauffante

Cuiseur à riz • Roband

Avec une capacité de 35 portions, cet appareil est idéal pour les environnements de restauration très fréquentés et convient aussi bien à la cuisson qu'au maintien au chaud du riz. Une simple pression suffit pour lancer la cuisson ; une fois celle-ci terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Le récipient intérieur isolé thermiquement et le couvercle hermétique garantissent des résultats constants en toute simplicité. L'appareil est équipé d'un bol à riz avec revêtement antiadhésif et d'une soupape de vapeur.



ROB-4100



ROB-4100-000

matériel	inox (boîtier et couvercle)
capacité	6 L - 35 portions
puissance	1850W - 8 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
dimensions	Ø470 x 360 mm
extra	y compris le gobelet doseur et la cuillère
poids	11,5 kg
garantie	1 an

Vitrine chauffante pour pâtisseries • Roband

La vitrine chauffante Roband allie un design élégant à un maintien au chaud efficace, afin de conserver les pâtisseries à la bonne température tout en assurant une présentation attrayante. Sa finition noire, ses étagères éclairées et son bac à vapeur central garantissent une visibilité et une fraîcheur optimales. Grâce à sa porte coulissante en verre et à son bac à miettes facilement amovible, l'appareil est simple à utiliser et rapide à nettoyer, ce qui en fait une solution idéale pour les points de vente.



ROB-7700



ROB-7700-000

matériel	inox noir laqué
capacité	jusqu'à 50 pièces de pâtisserie
niveaux	4
présentation	horizontale ou inclinée
puissance	1350W - 5,9 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
dimensions	610 x 392 x 507 mm
poids	40 kg
garantie	1 an

Fendeur à sandwich • Bini

Le fendeur à sandwich Bini est un appareil innovant et professionnel conçu pour couper rapidement, avec précision et en toute sécurité les baguettes, petits pains et autres sandwichs. Il est livré avec différents rails de guidage adaptés aux pains de 50 à 90 mm de largeur et de 40 à 60 mm d'épaisseur. Le kit comprend l'appareil, un bac à miettes, un dispositif de déblocage, une pédale, un bloc d'alimentation et un mode d'emploi.



KCT-1000-050

KCT-1000-050

type	modèle de table
matériel	inox AISI 304 18/10
coupe	complète ou partielle
commande	via bouton ou pédale
puissance	72W
alimentation	220-240V / 50-60Hz
dimensions	705 x 300 x 540 mm
poids	13,8 kg
garantie	2 ans









18

DISTRIBUTEURS DE SAUCE

Bouteilles souples FIFO Bottle 226
Bouteilles doseuses Portion Pal 229
Sauce Guns 230
Unités de distribution de sauce 231
Distributeurs de garnitures 234



FIFO Innovations, fabricant des bouteilles FIFO Bottle™ utilisées dans le monde entier, s'engage à proposer des produits et services de haute qualité. Depuis sa création, l'entreprise compte plus de 100.000 restaurants à travers le monde utilisant ses distributeurs de sauce. Son processus de développement repose sur la créativité et l'innovation afin de proposer des solutions pratiques et hygiéniques à l'ensemble du secteur alimentaire.

Bouteilles souples

Bouteilles souples avec membrane medium • Fifo Bottle™

Les bouteilles souples reposent sur le principe que la première sauce à être remplie est la première à être servie. Ils garantissent un dosage efficace et permettent d'économiser jusqu'à 15 % de sauce, sans laisser de résidus. Grâce à leur large ouverture de remplissage, leur forme ergonomique et leur facilité de nettoyage, elles sont parfaites pour un usage professionnel. Certifiées NSF, ces bouteilles sont équipées d'un bouchon étanche doté d'une membrane monotrou medium, fabriqué en matière synthétique sans BPA et en silicone durable. Elles ne conviennent pas au micro-ondes ni à la stérilisation.

FFO-1122

FFO-1222

FFO-1322

FFO-1426

FFO-1526



FFO-1123





FFO-1223



FFO-1323



FFO-1423



FFO-1523

code art.	infos	emballage
FFO-1122-000	bouteille souple 355 ml	12-pack
FFO-1222-000	bouteille souple 473 ml	12-pack
FFO-1322-000	bouteille souple 592 ml	12-pack
FFO-1426-000	bouteille souple 710 ml	6-pack
FFO-1526-000	bouteille souple 946 ml	6-pack
FFO-1123-000	bouteille souple 355 ml en blister cash & carry	3-pack
FFO-1223-000	bouteille souple 473 ml en blister cash & carry	3-pack
FFO-1323-000	bouteille souple 592 ml en blister cash & carry	3-pack
FFO-1423-000	bouteille souple 710 ml en blister cash & carry	3-pack
FFO-1523-000	bouteille souple 946 ml en blister cash & carry	3-pack


bouchon avec une membrane medium monotrou

Bouteilles souples

Accessoires bouteilles souples • Fifo Bottle™


FFO-3116-040


FFO-3126-080


FFO-3136-060


FFO-3146-061


FFO-9216-040


FFO-9226-080


FFO-9236-060


FFO-9246-061

FFO-3316


FFO-3326


FFO-3206


FFO-3216-010


FFO-3246-010


FFO-3406


FFO-4128


FFO-4136


FFO-4144


FFO-9300

FFO-4301


FFO-4300


FFO-4206


FFO-4204

code art.	infos	emballage
FFO-3116-040	bouchon distributeur avec membrane verte pour sauces liquides	6-pack
FFO-3126-080	bouchon distributeur avec membrane jaune pour sauces et condiments	6-pack
FFO-3136-060	bouchon distributeur avec membrane bleue pour sauces épaisses	6-pack
FFO-3146-061	bouchon distributeur avec membrane bleu clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-9216-040	membrane verte pour sauces liquides	6-pack
FFO-9226-080	membrane jaune pour sauces et condiments	6-pack
FFO-9236-060	membrane bleue pour sauces épaisses	6-pack
FFO-9246-061	membrane bleu clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-3316-000	capuchon de précision	6-pack
FFO-3326-000	capuchon de précision double	6-pack
FFO-3206-000	jeu de couvercles à vis (6 coloris différents)	6-pack
FFO-3216-010	couvercle à vis blanc	6-pack
FFO-3246-010	couvercle à vis blanc - respirant	6-pack
FFO-3406-000	bouchon avec peigne en silicone	6-pack
FFO-4128-000	organisateur pour GN 1/3 - pour 8 bouteilles souples 355 ou 473 ml	par pièce
FFO-4136-000	organisateur pour GN 1/3 - pour 6 bouteilles souples 592 ml	par pièce
FFO-4144-000	organisateur pour GN 1/3 - pour 4 bouteilles souples 710 ml	par pièce
FFO-9300-000	entonnoir en silicone (naturel)	par pièce
FFO-4301-000	feuille avec 24 étiquettes blanches	par pièce
FFO-4300-000	feuille avec 24 étiquettes colorées	par pièce
FFO-4206-000	porte-bouteilles pour 6 bouteilles souples 355 ml	par pièce
FFO-4204-000	porte-bouteilles pour 4 bouteilles souples 355 ml	par pièce


organisateurs fournis sans récipient GN 1/3



code coloris :
-010 = blanc
-040 = vert
-060 = bleu
-061 = bleu clair
-080 = jaune

Bouteilles doseuses

Kits avec membrane medium • Portion Pal™

Portion Pal est un distributeur de sauce certifié NSF, doté d'une pompe manuelle pratique pour le dosage de sauce. Un kit contient 3 bouteilles, une poignée, une barre et 5 bagues à portion fixe. Les bagues à portion fixe conviennent pour 7,5 ml (rouge), 10 ml (vert), 15 ml (bleu), 22,5 ml (orange) ou 30 ml (noir). Vous pouvez choisir entre des membranes à un ou trois trous.



FFO-2221 / FFO-2223



bouchon avec une membrane medium monotrou



bouchon avec une membrane medium 3 trous







FFO-2421 / FFO-2423



FFO-3121-080



FFO-3123-080



FFO-3141-061



FFO-3151-072



FFO-9300



FFO-9140



FFO-4104



FFO-9110



FFO-9120

code art.	infos	emballage
FFO-2221-000	kit Portion Pal - 473 ml - monotrou	par pack
FFO-2421-000	kit Portion Pal - 709 ml - monotrou	par pack
FFO-2223-000	kit Portion Pal - 473 ml - 3 trous	par pack
FFO-2423-000	kit Portion Pal - 709 ml - 3 trous	par pack
FFO-5221-000	bouteilles de réserve - 473 ml - monotrou	6-pack
FFO-5421-000	bouteilles de réserve - 709 ml - monotrou	6-pack
FFO-5223-000	bouteilles de réserve - 473 ml - 3 trous	6-pack
FFO-5423-000	bouteilles de réserve - 709 ml - 3 trous	6-pack
FFO-3121-080	membrane medium monotrou - jaune	6-pack
FFO-3123-080	membrane medium 3 trous - jaune	6-pack
FFO-3141-061	membrane avec valve bleu clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-3151-072	membrane monotrou avec valve orange pour sauces épaisses	6-pack
FFO-9300-000	entonnoir en silicone (naturel)	par pièce
FFO-9140-000	jeu de 5 anneaux Portion Pal™	per pack
FFO-4104-000	organisateur pour GN 1/3 - pour 4 bouteilles Portion Pal™	par pièce
FFO-9110-000	petite poignée pour Portion Pal 473 ml	par pièce
FFO-9120-000	grande poignée pour Portion Pal 709 ml	par pièce



code coloris :
-061 = bleu clair
-072 = orange
-080 = jaune

Sauce Guns

Pistolets à sauces & bouteilles à sauce

Les pistolets à sauce professionnels en inox conviennent parfaitement à un usage intensif. Utilisées avec un pistolet à sauce, les bouteilles permettent une gestion optimale des sauces liquides ou épaisses. Jusqu'à 98% de la sauce peut être utilisée, ce qui contribue à réduire les coûts. Le pistolet à sauce et sa bouteille sont conçus pour un usage intensif.

➜ combinez votre pistolet à sauce avec des bouteilles à sauce monotrou ou à 3 trous



FFO-6000-070



FFO-6001-010



FFO-6002-020



FFO-6003-040



FFO-6121





FFO-6123



FFO-6201



FFO-6203



FFO-6241-061



FFO-6243-061



FFO-6251-072

code art.	Infos	emballage
FFO-6000-070	pistolet à sauce portions 10 ml (rouge)	par pièce
FFO-6001-010	pistolet à sauce portions 15 ml (blanc)	par pièce
FFO-6002-020	pistolet à sauce portions 20 ml (noir)	par pièce
FFO-6003-040	pistolet à sauce portions 30 ml (vert)	par pièce
FFO-6121-000	bouteille à sauce (bouteille 630 ml) - monotrou	6-pack
FFO-6123-000	bouteille à sauce (bouteille 630 ml) - 3 trous	6-pack
FFO-6201-000	membrane - monotrou	6-pack
FFO-6203-000	membrane - 3 trous	6-pack
FFO-6241-061	membrane monotrou avec valve bleu-clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-6243-061	membrane 3 trous avec valve bleu-clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-6251-072	membrane monotrou avec valve orange pour sauces épaisses	6-pack



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-040 = vert
-061 = bleu clair
-070 = rouge
-072 = orange



lineoplus

Les distributeurs de sauce Lineoplus assurent un dosage régulier et contrôlé des sauces homogènes et conviennent parfaitement aux cuisines professionnelles, buffets et espaces en libre-service. La gamme comprend différents modèles équipés d'un système à levier ou à pompe, adaptés à diverses applications et à différents niveaux d'utilisation.

Unités de distribution de sauce en inox • Lineoplus

Les distributeurs de sauce Lineoplus en inox sont rapides, hygiéniques et faciles à utiliser. Leur construction durable résiste à un usage intensif, tandis que le système à levier ou à pompe garantit un dosage précis et réglable, sans gaspillage. Grâce à leur large ouverture de remplissage et à leur entretien facile, ils conviennent parfaitement aux cuisines professionnelles et aux environnements de vente à emporter. Selon le modèle, ils sont livrés avec un récipient, un socle robuste en inox doté de patins antidérapants, ou les deux. Ils sont adaptés aux sauces homogènes.


KSD-1010


KSD-1020


KSD-1030


KSD-1110


KSD-1120


KSD-1130


KSD-2010


KSD-2020


KSD-2030

code art.	infos	dimensions	contenu	portions
KSD-1010-000	premium - avec système de levier	Ø180 x 240 mm	1x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1020-000	premium - avec système de levier	405 x 205 x 435 mm	2x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1030-000	premium - avec système de levier	605 x 205 x 435 mm	3x 4,5 L	max. 40 ml
KSD-1110-000	standard - avec système de pompe	Ø117 x 335 mm	1x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-1120-000	standard - avec système de pompe	290 x 145 x 355 mm	2x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-1130-000	standard - avec système de pompe	440 x 145 x 355 mm	3x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2010-000	GN 1/6 - avec système de pompe	180 x 165 x 330 mm	1x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2020-000	GN 1/6 - avec système de pompe	340 x 185 x 355 mm	2x 2,25 L	max. 30 ml
KSD-2030-000	GN 1/6 - avec système de pompe	605 x 205 x 435 mm	3x 2,25 L	max. 30 ml



Unités de distribution de sauce

Distributeurs de sauce pour bacs GN et seaux • Lineoplus

Lineoplus propose également des couvercles Gastronorm en inox avec système de levier, adaptés aux bacs GN de 200 mm de profondeur (non fournis). Le modèle KSD-1500 est idéal pour les garnitures de pâtisserie et se compose d'un couvercle en inox avec système de pompe à aiguille intégré et d'un récipient en inox de 4,5 litres. La série KSD-30## comprend des couvercles en inox avec système de pompe, adaptés aux seaux standard de 5 ou 10 litres (non fournis).



KSD-2510



KSD-2520



KSD-2530



KSD-1500



KSD-3010



KSD-3000



code art.	infos	dimensions	contenu	portions
KSD-2510-000	couvercle avec système de levier pour GN 1/6	180 x 165 x 330 mm	-	max. 40 ml
KSD-2520-000	couvercle avec système de levier pour GN 1/4	340 x 185 x 355 mm	-	max. 40 ml
KSD-2530-000	couvercle avec système de levier pour GN 1/3	605 x 205 x 435 mm	-	max. 40 ml
KSD-1500-000	couvercle avec système de pompe aiguille intégré avec pot	Ø180 x 420 mm	4,5 L	max. 40 ml
KSD-3010-000	couvercle avec distributeur de sauce pour seaux de sauce 5 litres	Ø220 x 370 mm	-	max. 40 ml
KSD-3000-000	couvercle avec distributeur de sauce pour seaux de sauce 10 litres	Ø275 x 420 mm	-	max. 40 ml

Hot Fudge & distributeur rond de toppings chauds • Server Products

Le distributeur Hot Fudge avec pompe et bec chauffant réchauffe les sauces et les garnitures au bain-marie et évite la surchauffe et le dessèchement grâce à son thermostat réglable de 0 à 99°C. La sauce peut être pompée directement depuis la boîte ou depuis le récipient en inox fourni. La pompe entièrement démontable est livrée avec des colliers doseurs pour 7, 14, 21 ou 30 ml par pression, ainsi que trois panneaux frontaux interchangeables (chocolat, caramel et fromage). Le distributeur rond fonctionne également au bain-marie avec un thermostat réglable de 38 à 93°C et offre les mêmes possibilités de pompage et de dosage, mais sans bec chauffant.



SER-0001



SER-0001-000

matériel	inox brossé + Thermoset
colliers doseurs	7, 14, 21 ou 30 ml
thermostat	0°C - 93°C
puissance	517W - 4,3 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
bec verseur	± 160 mm (chauffé)
dimensions	394 x 227 x 392 mm
extra	avec récipient en inox SER-9000-000
garantie	2 ans



SER-0002



SER-0002-000

matériel	inox brillant
colliers doseurs	7, 14, 21 ou 30 ml
thermostat	38°C - 93°C
puissance	500W - 4,2 Amp
alimentation	220-240V / 50-60Hz
bec verseur	± 110 mm (non-chauffé)
dimensions	Ø197 x 390 mm
extra	avec récipient en inox SER-9000-000
garantie	2 ans



SER-9000

SER-9000-000

matériel	inox brossé
capacité	2,8 L
dimensions	Ø155 x 172 mm
extra	convient pour Hot Fudge & distributeur rond



19

FONDUE

Appareils à fondue & accessoires 236



Kisag excelle dans les équipements de cuisson à table. Ses réchauds professionnels et brûleurs à gaz sont réputés pour leur longue durée de vie et leur polyvalence. Chaque réchaud Kisag est multifonctionnel et convient aussi bien à la fondue qu'au wok ou à la raclette. Il est également idéal pour les fêtes et autres occasions spéciales.

Réchaud & caquelons • Kisag

Le réchaud compact Longfire en inox est élégant et robuste. Il est équipé d'un brûleur à gaz Kisag intégré offrant une longue durée de combustion (grande flamme : ± 75 min ; flamme moyenne : ± 120 min). Avec une puissance de 1,0 kW et une flamme réglable, il permet de préparer aussi bien une fondue bourguignonne que des crêpes Suzette. Il se recharge rapidement et facilement avec la cartouche de recharge Kisag et est compatible avec de nombreux caquelons à fondue, également adaptés aux cuisinières à gaz standard.



KSG-1000-020





KSG-1000-841



KSG-1103



KSG-1102



KSG-1104



KSG-1105



KSG-1106-020



KSG-1106-070



code art.	infos	dimensions	volume	coloris
KSG-1000-...	appareil à fondue Longfire avec brûleur à gaz	Ø200 x 110 mm		●○
KSG-1103-000	caquelon Bourguignonne (6 personnes)	Ø160 mm	1,6 L	
KSG-1102-000	caquelon Bourguignonne (8 personnes)	Ø200 mm	2,7 L	
KSG-1104-000	caquelon Duo 2 en 1 (6 personnes)	Ø200 mm	2,3 L	
KSG-1105-000	caquelon Allround (6 personnes)	Ø180 mm	1,7 L	
KSG-1106-020	caquelon Lenk (4-6 personnes)	Ø200 mm	2 L	
KSG-1106-070	caquelon Adelboden (4-6 personnes)	Ø200 mm	2 L	

code coloris :
-020 = noir
-841 = inox

Appareils à fondue & accessoires

Accessoires • Kisag

Les plaques de gril Kisag sont idéales pour cuire et griller viandes, poissons et légumes. Dotées d'un double revêtement antiadhésif résistant, elles conviennent aussi bien à un usage intérieur qu'extérieur. Kisag propose également une plaque à raclette spéciale avec revêtement antiadhésif, idéale pour préparer de délicieux plats au fromage fondu, ainsi que de nombreux accessoires pour compléter votre équipement de fondue.



KSG-1700



KSG-1940 KSG-1960



KSG-1800-010



KSG-1180



KSG-1721



KSG-1410



KSG-1120





KSG-1140

code art.	infos	dimensions	emballage
KSG-1700-000	brûleur à gaz en inox avec flamme réglable 1,0 kW (grande flamme ± 45 min ; moyenne flamme ± 90 min)	Ø84 x 63 mm	
KSG-1940-000	Bonbonne Kigas 400 ml (± 10h de durée de combustion)		12 pcs/boîte
KSG-1960-000	Bonbonne Kigas 600 ml (± 16h de durée de combustion)		15 pcs/boîte
KSG-1180-000	6 fourchettes à fondue en inox avec manche en matière synthétique noire	265 mm	
KSG-1721-000	chalumeau de cuisine Dragon avec flamme réglable	105 x 145 mm	
KSG-1800-010	allume-feu rechargeable avec flamme réglable	220 mm	
KSG-1410-000	plaque à raclette (sans poêlons/spatule)	300 x 250 x 15 mm	
KSG-1120-000	plaque de grill Rondo	Ø320 x 32 mm	
KSG-1140-000	plaque de grill Quadrado	250 x 250 x 30 mm	





20

PLATS DE PRÉSENTATION

Plats Traiteur Série 28 241
Plats Traiteur Série Gastro 243
Plats Traiteur Série Salade 245
Plats Traiteur Série Carrousel & Pétale 246
Plats Traiteur Série Spécial 249
Escaliers & marches PMMA 250
Vitrines & séparations 252
Accessoires pour plats Traiteur 253
Plateaux Pâtisserie en matière synthétique 254
Plateaux Pâtisserie en aluminium 257
Plateaux Restauration & Gastronomie en inox .. 258
Préparation & Service ABS 260



lineoplus

La gamme Traiteur de Lineoplus est idéale pour une présentation de haute qualité. Elle comprend un large choix de plats adaptés au contact alimentaire, sans BPA et fabriqués en PMMA de haute qualité. Les plats sont durables et ne se décolorent pas. Leurs formes évasées garantissent stabilité et solidité tout en favorisant une circulation optimale du froid dans les comptoirs réfrigérés. Ils sont lavables au lave-vaisselle, mais ne conviennent ni au four, ni au micro-ondes, ni au bain-marie.

Types de finitions

Le PMMA plexi (Acrylic) est disponible en 2 versions : haute brillance ou mat (noir smoke).



brillant



mat (noir smoke)

Options

Pour diverses références, un égouttoir et/ou un couvercle sont disponibles.



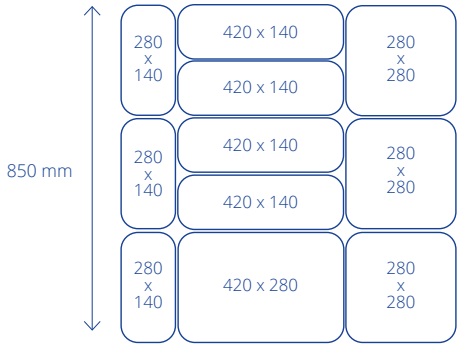
égouttoir



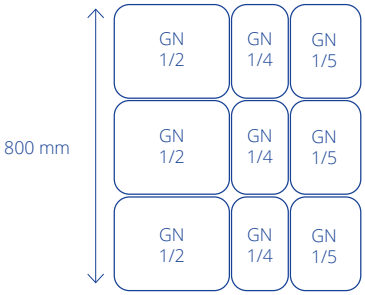
couvercle transparent

Installations

En fonction de la profondeur du comptoir, vous pouvez opter pour la Série 28 ou la Série Gastro.



Série 28 (280 mm)



Série Gastro (dim. GN)

Créez la vitrine parfaite avec Lineoplus

Le large choix de plateaux, de plats et de formes spéciaux vous permet de composer divers montages et présentations. Les vitrines peuvent toujours être réalisées selon votre propre créativité ou optimisées en fonction de l'espace d'exposition disponible.

✓ Un assortiment complet :	Des plats de présentation, saladiers, escaliers et marches et vitrines en plexi aux plats de présentation en PMMA, plats en aluminium et en inox, bacs de préparation en matériel synthétique.
✓ La meilleure qualité de produit :	Les matériaux utilisés sont résistants, ne perdent pas leur couleur et ne se décolorent pas. Les formes évasées assurent un flux de froid parfait dans les comptoirs réfrigérés.
✓ Des matériaux de qualité alimentaire :	La gamme Lineoplus comprend un large assortiment de plats sans BPA et adaptés à un usage alimentaire (conformes aux normes UE 10/2011 et UE 202/2014). Certificats sur demande.
✓ Esthétique et durable :	Ces plats de présentation haut de gamme confèrent à la présentation de vos produits alimentaires une touche de raffinement supplémentaire.
✓ 100% recyclable :	Les plats Lineoplus sont fabriqués à partir de matériaux 100% recyclables, sans compromis sur la qualité ni l'esthétique.

N'hésitez pas à contacter nos experts pour connaître toutes les possibilités.

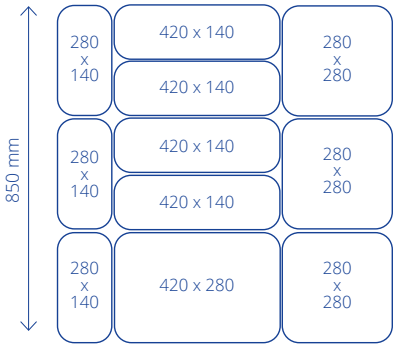
Traiteur - Série 28

Plats • Lineoplus - Série 28

Les plats Lineoplus de la Série 28 sont fabriqués en PMMA sans BPA, pour une utilisation sûre et durable. Ils offrent une conductivité thermique optimale, passent au lave-vaisselle et résistent à des températures comprises entre -20°C et +70°C. Tous les plats sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011 et sont conçus autour d'un format pratique de 280 mm, adapté aux comptoirs d'une profondeur de 850 mm.


LPT-3886-020


LPT-2882-021






LPT-4402-010


LPT-2832-020

Plats

	code art.	dimensions	forme	coloris
	LPT-5146-...	560 x 140 x 50 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-4282-...	420 x 280 x 20 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-4285-...	420 x 280 x 50 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-4286-...	420 x 280 x 60 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-4246-...	420 x 140 x 60 mm	rectangulaire	○ ●
°	LPT-3882-...	380 x 280 x 20 mm	rectangulaire	○ ● DS
°	LPT-3886-...	380 x 280 x 60 mm	rectangulaire	○ ● DS
°	LPT-3206-...	325 x 280 x 60 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-2822-...	280 x 210 x 20 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-2825-...	280 x 210 x 50 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-2826-...	280 x 210 x 60 mm	rectangulaire	○ ● DS
*°	LPT-2821-...	280 x 210 x 100 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-2892-...	280 x 195 x 20 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-2876-...	280 x 170 x 60 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-2842-...	280 x 140 x 20 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-2845-...	280 x 140 x 50 mm	rectangulaire	○ ● DS
	LPT-2815-...	280 x 105 x 50 mm	rectangulaire	● DS
*	LPT-2882-...	280 x 280 x 20 mm	carré	○ ● DS
*	LPT-2885-...	280 x 280 x 50 mm	carré	○ ● DS
	LPT-4273-...	420 x 280 x 30 mm	ovale	○ ● DS
*	LPT-2832-...	280 x 135° x 20 mm	arrondi	● DS
*	LPT-2835-...	280 x 135° x 50 mm	arrondi	● DS
	LPT-4402-...	385 x 535 x 20 mm	triangle	○ ●
	LPT-4405-...	385 x 535 x 50 mm	triangle	○ ●
	LPT-2205-...	360 x 265 x 20 mm	triangle	○ ●


LPT-2889-990


LPA-3208-020

Couvercles transparents

code art.	convient pour
LPA-2889-990	LPT-2882 & LPT-2885
LPA-2829-990	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-2849-990	LPT-2842 & LPT-2845
LPA-2819-990	LPT-2815
LPA-2839-990	LPT-2832 & LPT-2835

Égouttoirs noirs

code art.	convient pour
LPA-4288-020	LPT-4282, LPT-4285, & LPT-4286
LPA-3888-020	LPT-3882 & LPT-3886
LPA-3208-020	LPT-3206
LPA-2828-020	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821

* = couvercle disponible
° = égouttoir disponible

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Traiteur - Série Gastro

Plats • Lineoplus - Série Gastro

Les plats Lineoplus de la Série Gastro sont fabriqués en PMMA sans BPA, pour une utilisation sûre et durable. Ils offrent une conductivité thermique optimale, passent au lave-vaisselle et résistent à des températures comprises entre -20°C et +70°C. Tous les plats sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011 et sont conçus selon les dimensions Gastronorm pour des comptoirs d'une profondeur de 800 mm.



LPT-6402-011



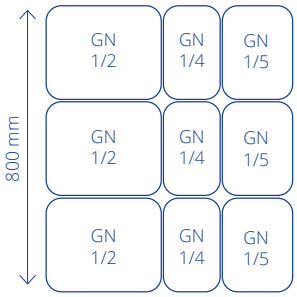
LPT-1408-020



LPT-1905-020



LPT-1505-010





Plats

	code art.	dimensions	forme	coloris
	LPT-6402-...	600 x 400 x 20 mm	rectangulaire EURO	○ ● DS WS
*°	LPT-1102-...	530 x 325 x 20 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-1105-...	530 x 325 x 50 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-1108-...	530 x 325 x 80 mm	GN 1/1	○ ● DS
*°	LPT-2502-...	530 x 200 x 20 mm	GN 2/5	○ ● DS
*°	LPT-2504-...	530 x 200 x 40 mm	GN 2/5	○ ● DS
	LPT-2402-...	530 x 162 x 20 mm	GN 2/4	○ ● DS
*°	LPT-3402-...	487 x 265 x 20 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-3405-...	487 x 265 x 50 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-3408-...	487 x 265 x 80 mm	GN 3/4	○ ● DS
*°	LPT-1202-...	325 x 265 x 20 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1205-...	325 x 265 x 50 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1208-...	325 x 265 x 80 mm	GN 1/2	○ ● DS
*°	LPT-1302-...	325 x 176 x 20 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1305-...	325 x 176 x 50 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1308-...	325 x 176 x 80 mm	GN 1/3	○ ● DS
*°	LPT-1502-...	265 x 200 x 20 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1504-...	265 x 200 x 40 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1505-...	265 x 200 x 50 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1508-...	265 x 200 x 80 mm	GN 1/5	○ ● DS
*°	LPT-1402-...	265 x 162 x 20 mm	GN 1/4	○ ● DS
*°	LPT-1405-...	265 x 162 x 50 mm	GN 1/4	○ ● DS
*°	LPT-1408-...	265 x 162 x 80 mm	GN 1/4	○ ● DS
	LPT-5404-...	810 x 265 x 40 mm	GN 5/4	● DS
*	LPT-1602-...	176 x 162 x 20 mm	GN 1/6	○ ●
*	LPT-1605-...	176 x 162 x 50 mm	GN 1/6	○ ●
	LPT-1905-...	176 x 108 x 50 mm	GN 1/9	○ ● DS
	LPT-1808-...	132 x 162 x 80 mm	GN 1/8	○ ● DS



LPA-1499-990



LPA-1198-020

Couvercles transparents

code art.	convient pour
LPA-1199-990	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-3799-990	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-4799-990	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
LPA-1299-990	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1399-990	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1599-990	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1499-990	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1699-990	LPT-1602 & LPT-1605

Égouttoirs noirs

code art.	convient pour
LPA-1198-020	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-2598-020	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-3598-020	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
LPA-1298-020	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1398-020	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-2798-020	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1498-020	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408

* = couvercle disponible
° = égouttoir disponible

code coloris :
-010 = blanc
-011 = blanc smoke (WS)
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Plats • Lineoplus - Série Gastro - kits complets

Les plats Lineoplus de la Série Gastro sont fabriqués en PMMA sans BPA, pour une utilisation sûre et durable. Ils offrent une conductivité thermique optimale, passent au lave-vaisselle et résistent à des températures comprises entre -20°C et +70°C. Tous les plats sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011 et sont conçus selon les dimensions Gastronorm pour des comptoirs d'une profondeur de 800 mm.

➜ pour diveres références, un égouttoir et/ou un couvercle sont disponibles séparément en option



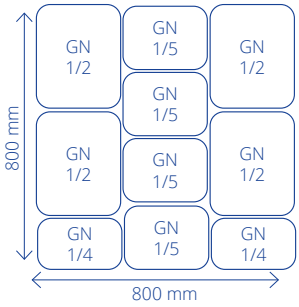
LPK-8080-020

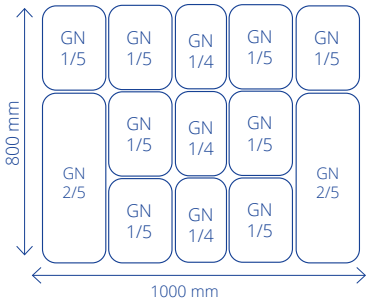


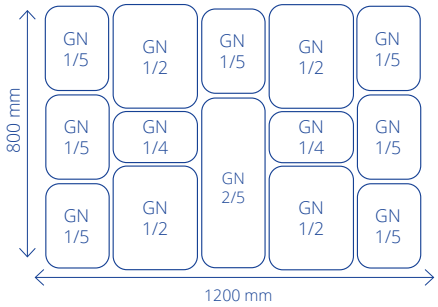
LPK-8010-020



LPK-8012-020







Kits complets

code art.	infos	dimensions	coloris
LPK-8080-020	kit GN contient : 2x LPT-1202 2x LPT-1205 2x LPT-1405 2x LPT-1502 2x LPT-1504	800 x 800 mm	●
LPK-8010-020	kit GN contient : 1x LPT-1402 2x LPT-1405 3x LPT-1502 5x LPT-1504 2x LPT-2502	1000 x 800 mm	●
LPK-8012-020	kit GN contient : 3x LPT-1202 1x LPT-1205 1x LPT-1402 1x LPT-1405 2x LPT-1502 5x LPT-1504 1x LPT-2502	1200 x 800 mm	●



Traiteur - Série Salade

Plats • Lineoplus - Série Salade

Les plats de la Série Salade se distinguent par leurs dimensions uniques et leurs formes originales. Fabriqués en PMMA sans BPA, ils offrent une utilisation sûre et durable. Grâce à leur excellente conductivité thermique, ils conviennent à des températures de -20°C à +70°C et passent au lave-vaisselle. Tous les plats sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011. Le support LPA-8127 convient à 4x LPT-7409 ; LPA-8044 convient à 8x LPT-8809 (non inclus).



LPT-8008-020



LPT-4710-020



LPT-8809-020



LPT-3307-020



LPT-3131-020



LPT-6207-020



LPT-6205-020



LPA-8127-020
(pour 4x LPT-7409)



LPA-8044-020
(pour 8x LPT-8809)





Plats & présentoirs

	code art.	dimensions	forme	coloris
*	LPT-8008-...	180 x 180 x 80 mm	carré	● DS
	LPT-0558-...	205 x 205 x 80 mm	carré	●
*	LPT-7409-...	265 x 145 x 85 mm	rectangulaire	○ ●
*	LPT-4710-...	235 x 170 x 100 mm	rectangulaire	○ ●
*	LPT-1509-...	215 x 155 x 85 mm	rectangulaire	○ ●
	LPT-6904-...	260 x 190 x 40 mm	rectangulaire	○ ● DS
*	LPT-8809-...	180 x 180 x 85 mm	ronde/hexagone	○ ●
*	LPT-2209-...	215 x 215 x 85 mm	ronde/hexagone	○ ● DS
	LPT-3307-...	Ø300 x 65 mm	ronde	○ ● DS
	LPT-3131-...	Ø300 x 70 mm	goutte (1 partie)	○ ●
*	LPT-6207-...	265 x 200 x 65 mm	ovale	○ ●
*	LPT-3607-...	325 x 265 x 65 mm	ovale	○ ●
	LPT-6205-...	265 x 200 x 50 mm	octogonal	○ ●
	LPT-3605-...	325 x 265 x 45 mm	octogonal	○ ●
	LPA-8127-020	810 x 280 x 100 mm	rectangulaire	●
	LPA-8044-...	800 x 435 x 90 mm	rectangulaire	○ ●

Couvercles transparents

code art.	convient pour
LPA-1899-990	LPT-8008
LPA-3699-990	LPT-3607
LPA-6299-990	LPT-6207
LPA-7499-990	LPT-7409
LPA-2116-990	LPT-1509
LPA-4899-990	LPT-4710
LPA-8899-990	LPT-8809
LPA-2299-990	LPT-2209

* = couvercle disponible

code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Traiteur - Série Carrousel

Plats • Lineoplus - Série Carrousel & kits complets

Avec la Série Carrousel Lineoplus, vous créez une présentation fonctionnelle et attrayante dans votre comptoir. Le système rotatif facilite la manipulation et le service. Les plats assurent une conduction optimale du froid, passent au lave-vaisselle et conviennent à des températures de -20°C à +70°C. Fabriqués en PMMA sans BPA, ils sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011.

➜ pour les kits, les couvercles transparents peuvent être commandés séparément (voir page 245)



LPP-8081-020



LPP-2909-020



LPP-2209-020



LPP-2407-020



LPK-2000-020



Plats, couvercles & kits complets

code art.	infos	dimensions	coloris
LPP-8081-020	plateau tournant	Ø800 mm	●
LPP-2905-...	plat avec coin 45°	290 x 285 x 50 mm	● DS
LPP-2909-...	plat avec coin 45°	290 x 285 x 85 mm	● DS
LPP-2205-...	plat rond	Ø220 x 50 mm	● DS
LPP-2209-...	plat rond	Ø220 x 85 mm	● DS
LPP-2407-...	triangle	240 x 240 x 65 mm	● DS
LPA-9000-990	couvercle transparent pour LPP-2909		Ⓣ
LPA-2299-990	couvercle transparent pour LPP-2209		Ⓣ
LPK-2001-...	kit Carrousel contient : 1x LPP-8081-020 8x LPP-2905-... 1x LPP-2205-... 4x LPP-2407-...	800 x 800 x 50 mm	● DS
LPK-2000-...	kit Carrousel contient : 1x LPP-8081-020 8x LPP-2909-... 1x LPP-2209-... 4x LPP-2407-...	800 x 800 x 80 mm	● DS



code coloris :
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Traiteur - Série Pétale

Plats • Lineoplus - Série Pétale

Avec la Série Pétale Lineoplus, vous créez une présentation moderne et peu encombrante dans votre comptoir. Les plats de 50 ou 80 mm de profondeur assurent une conductivité thermique optimale, passent au lave-vaisselle et conviennent à des températures de -20°C à +70°C. Fabriqués en PMMA sans BPA, ils sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011.

➜ la série Petale est également disponible en kits (voir page 248)



LPT-8800-020



LPT-8865-020



LPT-8845-020



LPT-8815-020



LPT-8825-020

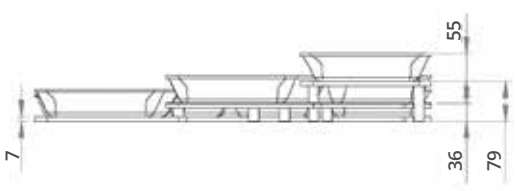


LPT-8805-020



LPT-8835-020





LPA-9245-990

LPA-9833-990

Plats & escalier

code art.	infos		dimensions	coloris
LPT-8800-020	escalier, 3 niveaux		800 x 800 mm	●
LPT-8865-...	coin 90°	A	265 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8868-020	coin 90°	A	265 x 265 x 80 mm	●
LPT-8845-...	coin 45°	B	390/225 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8848-...	coin 45°	B	390/225 x 265 x 80 mm	● DS
LPT-8815-...	coin 22,5°	C	200/115 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8818-020	coin 22,5°	C	200/115 x 265 x 80 mm	●
LPT-8825-...	coin 22,5°	D	300/215 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8828-...	coin 22,5°	D	300/215 x 265 x 80 mm	● DS
LPT-8805-...	coin 15°	E	200/145 x 265 x 50 mm	● DS
LPT-8808-020	coin 15°	E	200/145 x 265 x 80 mm	●
LPT-8835-...	jeu de triangles	F	530 x 300 x 50 mm	● DS
LPT-8838-020	jeu de triangles	F	530 x 300 x 80 mm	●

Couvercles transparents

code art.	convient pour	
LPA-9886-990	LPT-8865 & LPT-8868	A
LPA-9245-990	LPT-8845 & LPT-8848	B
LPA-9222-990	LPT-8815 & LPT-8818	C
LPA-9122-990	LPT-8825 & LPT-8828	D
LPA-9115-990	LPT-8805 & LPT-8808	E
LPA-9833-990	LPT-8835 & LPT-8838	F

code coloris :
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Plats • Lineoplus - Série Pétale - kits complets

La série Lineoplus Pétale, vous obtenez une présentation moderne et peu encombrante dans votre comptoir. Les plats avec une profondeur de 50 ou 80 mm assurent une conduction thermique optimale, sont lavables au lave-vaisselle et conviennent à des températures de -20°C à +70°C. Ils sont fabriqués en PMMA, sans BPA et respectent le Règlement (UE) 10/2011.

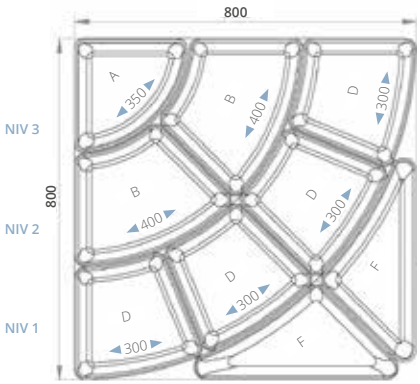
➜ pour les kits, les couvercles transparents peuvent être commandés séparément (voir page 247)



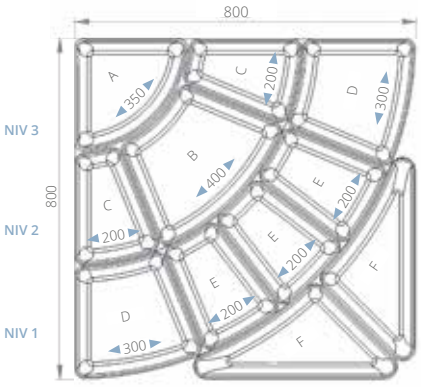




Exemple LPT-1513-020



LPT-1509 / LPT-1809



LPT-1511 / LPT-1811

	50 mm	80 mm	coin
A	LPT-8865	LPT-8868	90°
B	LPT-8845	LPT-8848	45°
C	LPT-8815	LPT-8818	22,5°
D	LPT-8825	LPT-8828	22,5°
E	LPT-8805	LPT-8808	15°
F	LPT-8835	LPT-8838	jeu de triangles

Kits complets

code art.	composition	profondeur	coloris
LPK-1509-...	1 escalier, 1x A, 2x B, 4x D et 1x F	50 mm	● DS
LPK-1511-...	1 escalier, 1x A, 1x B, 2x C, 2x D, 3x E et 1x F	50 mm	● DS
LPK-1513-...	1 escalier, 1x A, 4x C, 6x E et 1x F	50 mm	● DS
LPK-1809-020	1 escalier, 1x A, 2x B, 4x D et 1x F	80 mm	●
LPK-1811-020	1 escalier, 1x A, 1x B, 2x C, 2x D, 3x E et 1x F	80 mm	●
LPK-1813-020	1 escalier, 1x A, 4x C, 6x E et 1x F	80 mm	●



code coloris :
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)

Traiteur - Série Spéciale

Plats • Lineoplus - Série Spéciale

Lineoplus propose également des plats en plexi dans des dimensions spéciales. Fabriqués en PMMA et BPA, ils garantissent une utilisation sûre et durable. Grâce à leur excellente conductivité thermique, ils conviennent à des températures de -20°C à +70°C et passent au lave-vaisselle. Tous les plats sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011.


LPT-6005-020


LPT-2102-020


LPT-9202-020


LPT-4205-020


LPT-3305-020


LPT-3804-020


LPT-9952-020


LPT-9686-020


LPT-9604-020


LPT-9404-020


LPT-4296-020


LPT-9904-020

Plats

code art.	dimensions	coloris
LPT-6002-...	760 x 200 x 20 mm	● DS
LPT-6005-...	760 x 200 x 50 mm	● DS
LPT-2102-020	620 x 210 x 20 mm	●
LPT-9202-020	590 x 210 x 20 mm	●
LPT-4205-020	400 x 235 x 50 mm	●
LPT-3305-...	320 x 235 x 50 mm	○ ● DS
LPT-3804-020	310 x 180 x 40 mm	●
LPT-9952-020	295 x 195 x 20 mm	●
LPT-9686-020	265 x 218 x 60 mm	●
LPT-9604-...	260 x 190 x 40 mm	● DS
LPT-9404-020	240 x 190 x 40 mm	●
LPT-4296-020	420 x 190 x 60 mm	●
LPT-9904-...	190 x 190 x 40 mm	● DS



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)

Traiteur - Escaliers & marches

Escaliers • Lineoplus

Avec les escaliers en plexi Lineoplus, vous dynamisez la présentation de votre comptoir. En présentant les produits à différents niveaux, vous créez une présentation attrayante et structurée qui attire l'attention. Grâce aux différents modèles et finitions, disponibles avec un ou trois niveaux, vous adaptez facilement la présentation à votre assortiment et à votre espace.



LPA-9681-020



LPA-9671-020



LPA-9631-020



LPA-9851-021



LPA-9821-021



LPA-9643-021



LPA-9813-020



LPA-9853-020



LPA-9823-020



LPA-9850-833



LPA-9850-056



LPA-9881-020

Escaliers

code art.	infos	dimensions	coloris
LPA-9681-020	escalier - 1 niveau	260 x 220 x 80 mm	●
LPA-9671-020	escalier - 1 niveau	260 x 220 x 65 mm	●
LPA-9631-020	escalier - 1 niveau	260 x 220 x 30 mm	●
LPA-9851-021	escalier - 3 niveaux	800 x 500 x 80 mm	DS
LPA-9821-021	escalier - 3 niveaux	800 x 250 x 80 mm	DS
LPA-9643-021	escalier - 3 niveaux	600 x 400 x 80 mm	DS
LPA-9813-020	escalier - 3 niveaux	800 x 1000 x 80 mm	●
LPA-9853-020	escalier - 3 niveaux	800 x 500 x 80 mm	●
LPA-9823-020	escalier - 3 niveaux	800 x 250 x 80 mm	●
LPA-9850-...	escalier - 3 niveaux	800 x 500 x 65 mm	● ●
LPA-9881-020	escalier - 3 niveaux	800 x 800 x 65 mm	●



code coloris :
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-056 = pierre grise
-833 = aspect bois

Traiteur - Escaliers & marches

Marches & rehausses • Lineoplus

Avec les marches et rehausses Lineoplus, vous créez facilement différents niveaux dans votre présentation. Elles peuvent être utilisées séparément ou combinées à d'autres modèles afin de surélever subtilement assiettes, plats ou aliments.



LPA-9268-020



LPA-9264-020



LPA-9238-020



LPA-9231-020



LPA-2020-020



LPA-1515-020



LPA-1510-020





LPA-5351-990



LPA-5354-990



LPA-5370-020

Marches & rehausses

code art.	infos	dimensions	coloris
LPA-9268-020	gradin	624 x 280 x 75 mm	●
LPA-9264-020	gradin	624 x 280 x 35 mm	●
LPA-9238-020	gradin	312 x 280 x 75 mm	●
LPA-9231-020	gradin	312 x 280 x 35 mm	●
LPA-2020-020	marche	200 x 200 x 200 mm	●
LPA-1515-020	marche	150 x 150 x 150 mm	●
LPA-1510-020	marche	150 x 150 x 100 mm	●
LPA-5351-990	rehausse avec pied carré	120 x 120 x 50 mm	Ⓣ
LPA-5352-990	rehausse avec pied carré	120 x 120 x 100 mm	Ⓣ
LPA-5353-990	rehausse avec pied carré	120 x 120 x 150 mm	Ⓣ
LPA-5354-990	rehausse avec pied rond	Ø170 x 50 mm	Ⓣ
LPA-5355-990	rehausse avec pied rond	Ø170 x 100 mm	Ⓣ
LPA-5356-990	rehausse avec pied rond	Ø170 x 150 mm	Ⓣ
LPA-5370-...	plat pour rehausse	Ø200 mm	● DS
LPA-5371-...	plat pour rehausse	Ø250 mm	● DS
LPA-5372-...	plat pour rehausse	Ø300 mm	● DS



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Traiteur - Vitrines & séparations

Vitrines, séparations & profils en L • Lineoplus

Avec les vitrines, séparations et profils en L Lineoplus, vous apportez la touche finale à votre comptoir. Ces éléments offrent une finition fonctionnelle, soignée et professionnelle. Les séparations permettent notamment d'organiser les assiettes et de créer une présentation claire et hygiénique. Le modèle LPA-6074 est conçu pour une fixation au plan de travail.

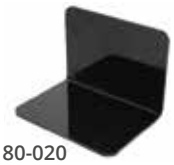

LPA-4931-990


LPA-1025-990


LPA-1030-990


LPA-6074-990


LPA-1020-990


LPA-8180-020


LPA-6036-020


LPA-6527-020


LPA-8028-020

Vitrines, séparations & profils en L

code art.	infos	dimensions	coloris
LPA-4931-990	vitrine - 2 niveaux	495 x 310 x 380 mm	Ⓣ
LPA-1025-990	vitrine - côtés fermés	1000 x 285 x 250 mm	Ⓣ
LPA-6625-990	vitrine - côtés fermés	660 x 285 x 250 mm	Ⓣ
LPA-1030-990	vitrine - côtés ouverts	1000 x 270 x 300 mm	Ⓣ
LPA-6630-990	vitrine - côtés ouverts	660 x 270 x 300 mm	Ⓣ
LPA-6074-990	vitrine - côtés ouverts	600 x 330 x 215 mm	Ⓣ
LPA-0420-990	séparation - 2 côtés	400 x 200 mm	Ⓣ
LPA-0620-990	séparation - 2 côtés	600 x 200 mm	Ⓣ
LPA-0820-990	séparation - 2 côtés	800 x 200 mm	Ⓣ
LPA-1020-990	séparation - 2 côtés	1000 x 200 mm	Ⓣ
LPA-8180-020	profil en L	80 x 80 x 110 mm	●
LPA-6036-020	profil en L	280 x 60 x 120 mm	●
LPA-6527-020	profil en L	280 x 65 x 65 mm	●
LPA-6537-020	profil en L	350 x 65 x 65 mm	●
LPA-6547-020	profil en L	390 x 65 x 65 mm	●
LPA-6557-020	profil en L	500 x 65 x 65 mm	●
LPA-6567-020	profil en L	580 x 65 x 65 mm	●
LPA-8108-020	profil en L	110 x 80 x 120 mm	●
LPA-8028-020	profil en L	250 x 80 x 120 mm	●
LPA-8058-020	profil en L	500 x 80 x 120 mm	●
LPA-8088-020	profil en L	835 x 80 x 120 mm	●

code coloris :
-020 = noir
-990 = transparent

Traiteur - Accessoires pour plats

Cuillères & porte-étiquettes • Lineoplus

Les spatules, cuillères et porte-étiquettes en plexi Lineoplus sont des accessoires indispensables pour l'équipement des vitrines. Ils garantissent un service efficace, une présentation soignée et un confort d'utilisation optimal pour le personnel comme pour les clients. Le porte-brochettes LPA-9500 est compatible avec les modèles LPT-4285 et LPT-4296.



LPA-6900-020



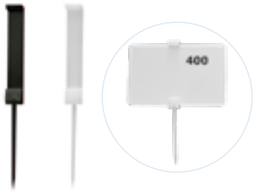
LPA-6901-020



LPA-6902-020



LPA-7373-020



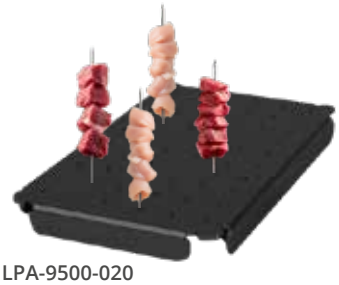
LPA-6950



LPA-6951



LPA-5375-020



LPA-9500-020

Cuillères & porte-étiquette

code art.	infos	dimensions	coloris
LPA-6900-...	cuillère	240 mm	○ ●
LPA-6901-020	cuillère	300 mm	●
LPA-6902-020	cuillère - perforée	250 mm	●
LPA-7370-...	spatule	260 x 60 mm	○ ●
LPA-6950-...	porte-étiquette (sans étiquette)	107 x 10 mm	○ ●
LPA-6951-...	clipse pour saladier	75 x 23 x 17 mm	○ ●
LPA-5375-...	présentoir à sandwich - 7 compart.	520 x 135 mm	○ ● DS WS T
LPA-9500-020	grille à brochettes	380 x 230 x 30 mm	●



code coloris :
-010 = blanc
-011 = blanc smoke (WS)
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent



lineoplus

La gamme de plateaux pour la boulangerie Lineoplus comprend deux finitions : des plateaux en PMMA et une autre gamme en aluminium. Ces produits ne conviennent ni au four, ni au micro-ondes, ni au bain-marie.

Pâtisserie - Série GPL

Plateaux en matière synthétique • Lineoplus - Série GPL 5 & GPL 15 - mat fumée

Ces élégants plateaux de présentation mats, dotés d'un rebord de 5 mm ou d'un rebord surélevé de 15 mm, mettent en valeur le pain et les pâtisseries. Fabriqués en PMMA sans BPA, ils passent au lave-vaisselle et conviennent à des températures de -20°C à +70°C. Ils sont disponibles en blanc fumé ou noir fumé et sont conformes au règlement (UE) n° 10/2011.


GPL-6020-021


GPL-4030-021


GPL-3515-021


GPL-3015-011


GPL-3024-011


GPL-2020-011


GPL-6042-021


GPL-4032-021


GPL-2022-021

Plateaux

code art.	Série	dimensions	coloris
GPL-6040-...	GPL 5	600 x 400 x 5 mm	DS WS
GPL-6020-...	GPL 5	600 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-6015-...	GPL 5	600 x 150 x 5 mm	DS WS
GPL-6010-...	GPL 5	600 x 105 x 5 mm	DS WS
GPL-4030-...	GPL 5	400 x 300 x 5 mm	DS WS
GPL-4020-...	GPL 5	400 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-4010-...	GPL 5	400 x 105 x 5 mm	DS WS
GPL-3515-021	GPL 5	350 x 150 x 5 mm	DS
GPL-3020-...	GPL 5	300 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-3015-...	GPL 5	300 x 150 x 5 mm	DS WS
GPL-3024-...	GPL 5	300 x 240 x 3 mm	DS WS
GPL-2020-...	GPL 5	200 x 200 x 5 mm	DS WS
GPL-6042-021	GPL 15	600 x 400 x 15 mm	DS
GPL-6022-021	GPL 15	600 x 200 x 15 mm	DS
GPL-6012-021	GPL 15	600 x 105 x 15 mm	DS
GPL-4032-021	GPL 15	400 x 300 x 15 mm	DS
GPL-3032-021	GPL 15	300 x 300 x 15 mm	DS
GPL-3022-021	GPL 15	300 x 200 x 15 mm	DS
GPL-2022-021	GPL 15	200 x 200 x 15 mm	DS





code coloris :
-011 = blanc smoke (WS)
-021 = noir smoke (DS)

Pâtisserie - Série GPL, LPT, LMT & LAL

Plateaux en matière synthétique • Lineoplus - Série GPL, LPT & LMT et plats en aluminium Série LAL

Les plateaux de la série GPL conviennent également à la présentation de pralines et de confiseries. Ils sont fabriqués en PMMA, tandis que les plaques pour pralines sont en plexi transparent. Les plateaux en mélamine noire passent au lave-vaisselle et conviennent à des températures de -10°C à +70°C. La série LAL comprend des plateaux en **aluminium thermolaqué** à quatre bords inclinés. Recyclables et conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 relatif au contact alimentaire, ils passent également au lave-vaisselle.



GPL-0280-021



LPT-1703-020

LPT-1803-990



LMT-6020-020



LMT-4030-020



LAL-6402-020



LAL-6202-010



LAL-6152-020



LAL-6102-010



LAL-4302-020



LAL-3202-010

Plateaux

code art.	infos	dimensions	coloris
GPL-0280-...	plateau en PMMA rond pour pralines	Ø280 x 4 mm	DS WS
GPL-0325-...	plateau en PMMA rond pour pralines	Ø325 x 10 mm	DS WS
LPT-1703-...	plateau en PMMA pour pralines	170 x 170 x 25 mm	● T
LPT-1803-990	plaque en plexi pour pralines	185 x 185 x 2 mm	T
LPT-2803-990	plaque en plexi pour pralines	285 x 185 x 2 mm	T
LMT-6020-020	plateau en mélamine	600 x 200 x 13 mm	●
LMT-4030-020	plateau en mélamine	400 x 300 x 13 mm	●
LAL-6402-...	plateau en aluminium	600 x 400 x 10 mm	○ ●
LAL-6202-...	plateau en aluminium	600 x 200 x 10 mm	○ ●
LAL-6152-...	plateau en aluminium	600 x 150 x 10 mm	○ ●
LAL-6102-...	plateau en aluminium	600 x 105 x 10 mm	○ ●
LAL-4302-...	plateau en aluminium	400 x 300 x 10 mm	○ ●
LAL-3202-...	plateau en aluminium	300 x 200 x 10 mm	○ ●



code coloris :
-010 = blanc
-011 = blanc smoke (WS)
-020 = noir
-021 = noir smoke (DS)
-990 = transparent

Pâtisserie - Série BSO & BSA

Plateaux en aluminium • Lineoplus - Série BSO & BSA

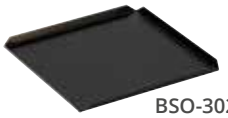
Les plateaux Lineoplus **BSO en aluminium anodisé de 1 mm**, adaptés au contact alimentaire, offrent une présentation raffinée des chocolats, pâtisseries et produits de boulangerie. Ils disposent de quatre angles droits et de bords de 10 mm de hauteur et sont livrés par lot de 5 pièces avec certificat de conformité alimentaire. Les **plateaux BSA en aluminium mat** disposent d'un bord replié sans soudure pour une résistance accrue. Avec une capacité de charge allant jusqu'à 6 kg, ils conviennent parfaitement au transport entre l'atelier et l'espace de vente. Entièrement recyclables, ils ne conviennent toutefois pas au four.

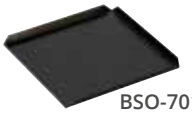

BSO-7010-882


BSO-6010-884


BSO-5015-882


BSO-4010-884


BSO-3020-020


BSO-7010-882


BSA-6040-020


BSA-6045-884


BSA-4832-882

Plateaux

code art.	dimensions	coloris
BSO-7015-...	700 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-7010-...	700 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6040-...	600 x 400 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6015-..	600 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-6010-...	600 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-5015-...	500 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-5010-...	500 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4025-...	400 x 250 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4015-...	400 x 150 x 10 mm	● ○ ●
BSO-4010-...	400 x 100 x 10 mm	● ○ ●
BSO-3020-...	300 x 200 x 10 mm	● ○ ●
BSO-1717-...	170 x 170 x 10 mm	● ○ ●
BSA-6040-...	600 x 400 x 20 mm	● ○ ●
BSA-6045-...	600 x 400 x **10 mm**	● ○ ●
BSA-4832-...	480 x 320 x 20 mm	○
BSA-4025-...	400 x 250 x 20 mm	○







code coloris :
-020 = noir
-882 = aluminium
-884 = champagne



lineoplus

La gamme Restauration & Gastronomie de Lineoplus comprend deux séries de plateaux en inox : la série LIP avec finition miroir et la série LIM avec des plateaux en inox brillant, disponibles dans différentes formes et dimensions. La gamme comprend également des bacs en matière synthétique sans BPA et des plats en ABS, notamment la série LOG, adaptée à une large plage de températures, et la série KPC, particulièrement robuste et résistante aux rayures.

Plateaux en inox • Lineoplus - Série LIP & LIM

Les plateaux en inox Lineoplus allient élégance et fonctionnalité pour une présentation soignée dans les comptoirs réfrigérés, bars et restaurants. L'inox de haute qualité contribue à préserver la fraîcheur des préparations tout en assurant une présentation attrayante. Les plateaux passent au lave-vaisselle et sont recyclables. La série LIP se distingue par son élégante finition miroir, tandis que la série LIM est fabriquée en inox 18/10 de 0,7 mm avec finition BA brillante.



LIP-8030-841



LIP-6830-841



LIP-5840-841

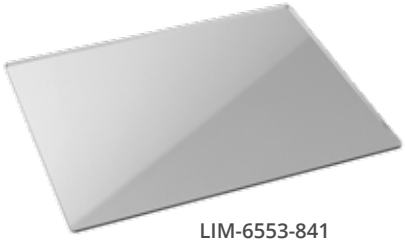


LIP-4030-841

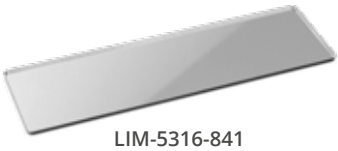


LIP-2921-841





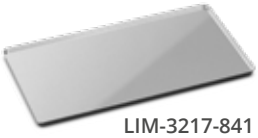
LIM-6553-841



LIM-5316-841



LIM-3532-841



LIM-3217-841



LIM-2616-841



LIM-1816-841

Plateaux Série LIP

code art.	dimensions
LIP-8030-841	800 x 300 x 20 mm
LIP-6830-841	680 x 300 x 20 mm
LIP-6821-841	680 x 210 x 20 mm
LIP-5840-841	580 x 400 x 20 mm
LIP-5821-841	580 x 210 x 20 mm
LIP-4030-841	400 x 300 x 20 mm
LIP-2930-841	290 x 300 x 20 mm
LIP-2921-841	290 x 210 x 20 mm



Plateaux Séries LIM

code art.	dimensions
LIM-6553-841	650 x 530 x 5 mm
LIM-5332-841	530 x 320 x 5 mm
LIM-5316-841	530 x 160 x 5 mm
LIM-3532-841	350 x 320 x 5 mm
LIM-3226-841	320 x 260 x 5 mm
LIM-3217-841	320 x 170 x 5 mm
LIM-3213-841	320 x 130 x 5 mm
LIM-2616-841	260 x 160 x 5 mm
LIM-1816-841	180 x 160 x 5 mm
LIM-1811-841	180 x 110 x 5 mm

Préparation & Service - Série LOG & KPC

Plateaux en ABS • Lineoplus - Série LOG & plateaux en ABS • Lineoplus - Série KPC

La série LOG économique comprend des plateaux de restauration et de préparation sans BPA, dotés de coins arrondis, polyvalents et disponibles en noir ou en blanc. Les plateaux en ABS Lineoplus sont robustes et proposées en plusieurs coloris. Conditionnées par 10 pièces, elles offrent une capacité de charge d'environ 10 kg et conviennent notamment aux friteries, aux établissements de restauration rapide et à la vente à emporter. Les deux séries peuvent être utilisées à des températures comprises entre -40°C et +70°C, mais ne conviennent ni au four, ni au micro-ondes, ni au bain-marie.


LOG-6770-020


LOG-6771-020


LOG-6772-020


LOG-6773-020


LOG-6774-020


LOG-6779-010


LOG-6781-010


KPC-6040-070


KPC-5841-060


KPC-5332-010

Plateaux & plats

code art.	infos	dimensions	coloris
LOG-6770-...	plateau	420 x 280 x 15 mm	○ ●
LOG-6771-...	plateau	400 x 200 x 15 mm	○ ●
LOG-6772-...	plateau	360 x 240 x 15 mm	○ ●
LOG-6773-...	plateau	300 x 190 x 15 mm	○ ●
LOG-6774-...	plateau	240 x 180 x 15 mm	○ ●
LOG-6779-010	plat de préparation	490 x 350 x 80 mm	○
LOG-6781-010	plat de préparation	350 x 240 x 40 mm	○
KPC-6040-...	plateau EURO	600 x 400 x 20 mm	○ ●
KPC-5841-...	plateau SUPERMARCHÉ	580 x 410 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KPC-5332-...	plateau 1/1	530 x 325 x 20 mm	○ ●



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-040 = vert
-060 = bleu
-070 = rouge
-080 = jaune



21

GRILLES, PLAQUES DE FOUR & TAPIS DE CUISSON

Grilles en fil Lineoplus 262

Plaques de four Lineoplus 264

Tapis de cuisson Lineoplus 266

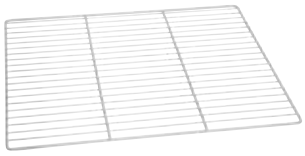


lineoplus

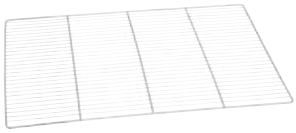
Les grilles en fil Lineoplus sont polyvalentes et conviennent à la cuisson au four, au transport sur chariot et au stockage des aliments dans des meubles réfrigérés ou des congélateurs. Elles sont disponibles en version chromée ou en inox, avec des traverses verticales ou horizontales. La gamme comprend également un panier en inox.

Grilles en fil & panier • Lineoplus

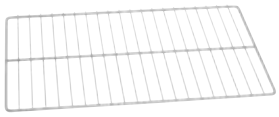
Les grilles en fil Lineoplus sont disponibles en version chromée ou en inox AISI 201, avec des traverses verticales ou horizontales au choix. Le panier robuste Lineoplus en inox AISI 304 (GN 1/1) convient quant à lui à la cuisson à la vapeur, à l'ébullition et à la friture en four mixte.



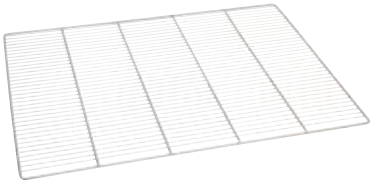
DRA-2110-845



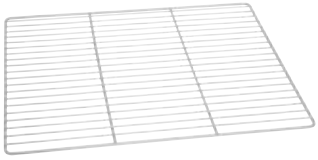
DRA-6400-845



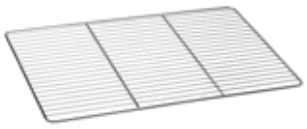
DRA-1111-845



DRI-8600



DRI-2110



DRI-1100



DRI-1190



Modèle ondulé unique comme base, pour de meilleures performances



code art.	infos	dimensions	cadre	traverses	fils	direction fils
DRA-2110-845	chromée - lourde	650 x 530 mm	Ø7 mm	2 x Ø7 mm	20 x Ø3 mm	650 mm
DRA-6400-845	chromée - légère	600 x 400 mm	Ø5 mm	3 x Ø5 mm	28 x Ø2 mm	600 mm
DRA-1111-845	chromée - lourde	530 x 325 mm	Ø6 mm	1 x Ø6 mm	20 x Ø3 mm	325 mm
DRI-8600-000	inox - légère	800 x 600 mm	Ø7 mm	4 x Ø7 mm	37 x Ø3 mm	800 mm
DRI-8610-000	inox - lourde	800 x 600 mm	Ø8 mm	4 x Ø8 mm	37 x Ø4 mm	800 mm
DRI-8410-000	inox - lourde	800 x 400 mm	Ø6 mm	3 x Ø6 mm	24 x Ø3 mm	800 mm
DRI-2110-000	inox - lourde	650 x 530 mm	Ø7 mm	2 x Ø7 mm	20 x Ø4 mm	650 mm
DRI-6400-000	inox - légère	600 x 400 mm	Ø5 mm	3 x Ø5 mm	29 x Ø2 mm	600 mm
DRI-6410-000	inox - lourde	600 x 400 mm	Ø6 mm	2 x Ø6 mm	24 x Ø3 mm	600 mm
DRI-1100-000	inox - légère	530 x 325 mm	Ø5 mm	2 x Ø5 mm	20 x Ø2 mm	530 mm
DRI-1101-000	inox - légère	530 x 325 mm	Ø5 mm	1 x Ø5 mm	20 x Ø2,5 mm	325 mm
DRI-1111-000	inox - lourde	530 x 325 mm	Ø6 mm	1 x Ø6 mm	20 x Ø3 mm	325 mm
DRI-2301-000	inox - légère	354 x 325 mm	Ø5 mm	1 x Ø5 mm	15 x Ø2,5 mm	354 mm
DRI-1190-000	panier inox - lourde	530 x 325 mm				

Plaques de four

Plaques de four en aluminium • Lineoplus

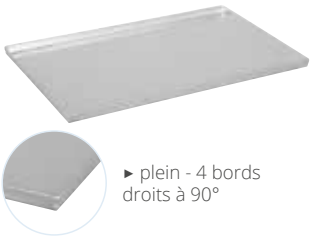
La large gamme de plaques de four en aluminium Lineoplus facilite toutes les préparations au four. Elle comprend des modèles pleins ou perforés (Ø 3 mm), avec bords inclinés, bords droits ou coins ouverts. Les hauteurs de bord varient de 10 à 23 mm selon le modèle. Les plaques résistent à des températures allant jusqu'à 400°C et présentent une épaisseur de 1,5 mm, sauf le modèle ABP-6421 d'une épaisseur de 2 mm.



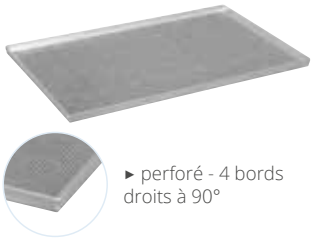
► plein - 3 bords droits à 90°, 1 bord incliné à 45°



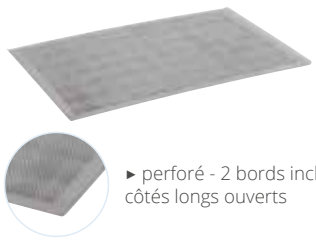
► perforé - 3 bords droits à 90°, 1 bord incliné à 45°



► plein - 4 bords droits à 90°



► perforé - 4 bords droits à 90°



► perforé - 2 bords inclinés à 45°, côtés longs ouverts



► perforé - 2 bords inclinés à 45°, côtés courts ouverts



► plein - 4 coins ouverts à 45°



► perforé - 4 coins ouverts à 45°

code art.	infos	dimensions	hauteur bord
ABP-1130-000	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1131-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1140-000	plein - 4 bords droits	530 x 325 mm	20 mm
ABP-1141-000	perforé - 4 bords droits	530 x 325 mm	20 mm
ABP-6440-000	plein - 4 bords droits	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6430-000	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6431-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6421-000	perforé - 2 bords inclinés, côté long ouvert	600 x 400 mm	20 mm
ABP-4621-000	perforé - 2 bords inclinés, côté court ouvert	600 x 400 mm	20 mm
ABP-6400-000	plein - 4 coins ouverts	600 x 400 mm	20 mm
ABP-7501-000	perforé - 4 coins ouverts	600 x 400 mm	20 mm
ABP-8440-000	plein - 4 bords droits	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8400-000	plein - 4 coins ouverts (hauteur coin ouvert : 10 mm)	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8401-000	perforé - 4 coins ouverts	800 x 400 mm	23 mm
ABP-8640-000	plein - 4 bords droits	800 x 600 mm	23 mm
ABP-8630-000	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné	800 x 600 mm	23 mm
ABP-8631-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	800 x 600 mm	23 mm

Plaques de four

Plaques de four en aluminium antiadhésives • Lineoplus

Les plaques de four en aluminium Lineoplus sont également disponibles avec un revêtement antiadhésif noir, pour une cuisson sans accroche et un nettoyage facile. Selon le modèle, elles présentent des bords inclinés, des bords droits ou des coins ouverts, avec une hauteur de bord de 10 à 23 mm. L'épaisseur de la plaque est de 1,5 mm (REM-3106 : 1,2 mm).



► plein - 3 bords droits à 90°, 1 bord incliné à 45°



► perforé - 3 bords droits à 90°, 1 bord incliné à 45°



► plein - 4 coins ouverts à 45°



► perforé - 4 coins ouverts à 45°



REM-3106-020



REM-1102



REM-1104



REM-1106

code art.	infos	dimensions	hauteur bord
TBP-1130-000	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné	530 x 325 mm	10 mm
TBP-1131-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	530 x 325 mm	10 mm
TBP-4600-000	plein - 4 coins ouverts	600 x 400 mm	20 mm
TBP-4601-000	perforé - 4 coins ouverts	600 x 400 mm	20 mm
TBP-6431-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	600 x 400 mm	20 mm
TBP-8630-000	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné	800 x 600 mm	23 mm
TBP-8631-000	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné	800 x 600 mm	23 mm
REM-3106-020	plein - émaillé effet granit	530 x 325 mm	20 mm
REM-1102-000	plein - aluminium avec revêtement antiadhésif	530 x 325 mm	20 mm
REM-1104-000	plein - aluminium avec revêtement antiadhésif	530 x 325 mm	40 mm
REM-1106-000	plein - aluminium avec revêtement antiadhésif	530 x 325 mm	65 mm



Tapis de cuisson

Tapis de cuisson en silicone • Lineoplus

Les tapis de cuisson flexibles en silicone Lineoplus constituent une alternative hygiénique et réutilisable au papier cuisson. Résistants à des températures allant jusqu'à 230°C, ils passent au lave-vaisselle et se combinent parfaitement avec les plaques de cuisson Lineoplus en aluminium ou avec revêtement antiadhésif.



NSM-4030



NSM-6040



NSM-8060



NSM-1100

code art.	infos	dimensions
NSM-4030-000	tapis en silicone - Euronorme 400 x 300 mm	385 x 285 mm
NSM-6040-000	tapis en silicone - Euronorme 600 x 400 mm	585 x 385 mm
NSM-8060-000	tapis en silicone - Euronorme 800 x 600 mm	785 x 585 mm
NSM-1100-000	tapis en silicone - Gastronorme 1/1	520 x 315 mm





22

BACS GASTRO-NORMES & BACS À GLACES

Vista Line 268
Gastroplus Fresh Line 270
Ronda Chef Line 272
Gastroplus Poly Line 274
Gastroplus SAN Line 275
Conservation sous vide Status 276
Bacs à glace 279
Plaques eutectiques 282



gastroplus+

Nos bacs gastronormes en inox sont des récipients robustes et durables, conformes à la norme européenne EN 631. Ils conviennent à la conservation, à la préparation, à la présentation et au transport de denrées alimentaires chaudes ou froides. Disponibles en différentes dimensions et profondeurs, ils offrent une solution efficace et économique pour de nombreuses applications en cuisine professionnelle.

Bacs gastronormes en inox

Bacs gastronormes - Vista Line

Les bacs gastronormes pleins Vista Line sont fabriqués en **inox AISI 201**. Ils sont conçus pour une utilisation intensive quotidienne en intérieur et conviennent parfaitement à l'ensemble du secteur agroalimentaire.



Bacs gastronormes pleins

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
CGS-2102-000	GN 2/1 650 x 530 mm	20 mm	6,5	6
CGS-2104-000		40 mm	12	6
CGS-2106-000		65 mm	19,5	6
CGS-2110-000		100 mm	30	6
CGS-2115-000		150 mm	44,5	6
CGS-2120-000		200 mm	58,5	6
CGS-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	6
CGS-1104-000		40 mm	5,5	6
CGS-1106-000		65 mm	9	6
CGS-1110-000		100 mm	14	6
CGS-1115-000		150 mm	21	6
CGS-1120-000		200 mm	28	6
CGS-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	12
CGS-2304-000		40 mm	3,5	12
CGS-2306-000		65 mm	5,5	12
CGS-2310-000		100 mm	9	12
CGS-2315-000		150 mm	13,5	12
CGS-2320-000		200 mm	18	12
CGS-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	12
CGS-1204-000		40 mm	2,5	12
CGS-1206-000		65 mm	4	12
CGS-1210-000		100 mm	6,5	12
CGS-1215-000		150 mm	9,5	12
CGS-1220-000		200 mm	12,5	12
CGS-1302-000	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	18
CGS-1304-000		40 mm	1,5	18
CGS-1306-000		65 mm	2,5	18
CGS-1310-000		100 mm	4	18
CGS-1315-000		150 mm	5,7	18
CGS-1320-000		200 mm	7,7	18

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
CGS-1402-000	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	24
CGS-1404-000		40 mm	1	24
CGS-1406-000		65 mm	1,8	24
CGS-1410-000		100 mm	2,8	24
CGS-1415-000		150 mm	4	24
CGS-1420-000		200 mm	5,5	24
CGS-2404-000	GN 2/4 530 x 162 mm	40 mm	2,4	12
CGS-2406-000		65 mm	4	12
CGS-2410-000		100 mm	6	12
CGS-2415-000		150 mm	9	12
CGS-1606-000	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	36
CGS-1610-000		100 mm	1,6	36
CGS-1615-000		150 mm	2,4	36
CGS-1620-000		200 mm	3,4	36
CGS-1906-000	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	48
CGS-1910-000		100 mm	0,9	48
CGS-1915-000		150 mm	1,5	48

Couvercles

code art.	type	pcs/boîte
CGS-9021-000	GN 2/1	6
CGS-9011-000	GN 1/1	6
CGS-9023-000	GN 2/3	12
CGS-9012-000	GN 1/2	12
CGS-9013-000	GN 1/3	18
CGS-9014-000	GN 1/4	24
CGS-9024-000	GN 2/4	12
CGS-9016-000	GN 1/6	36
CGS-9019-000	GN 1/9	48

Bacs gastronormes • Gastroplus - Fresh Line

Les bacs gastronormes Gastroplus Fresh Line sont fabriqués en inox AISI 304 de haute qualité et sont conformes à la norme EN 631-1. Ils offrent une excellente durabilité, une résistance élevée à la corrosion et des propriétés hygiéniques optimales. Conçus pour un usage intensif quotidien, ils conviennent parfaitement à l'ensemble du secteur agroalimentaire.

➜ couvercles également disponibles (voir page suivante)



Bacs gastronormes pleins

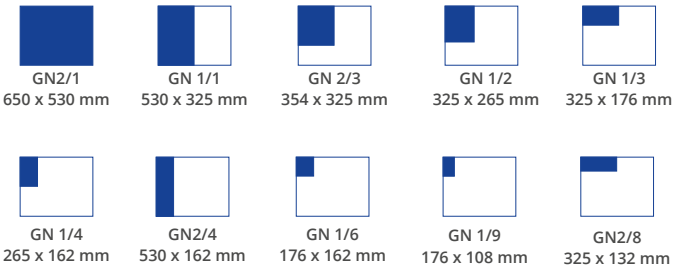
code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
LGI-2102-000	GN 2/1 650 x 530 mm	20 mm	6,5	5
LGI-2104-000		40 mm	12	5
LGI-2106-000		65 mm	19,5	5
LGI-2110-000		100 mm	30	5
LGI-2115-000		150 mm	44,5	5
LGI-2120-000		200 mm	58,5	5
LGI-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
LGI-1104-000		40 mm	5,5	10
LGI-1106-000		65 mm	9	10
LGI-1110-000		100 mm	14	10
LGI-1115-000		150 mm	21	10
LGI-1120-000		200 mm	28	5
LGI-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	10
LGI-2304-000		40 mm	3,5	10
LGI-2306-000		65 mm	5,5	10
LGI-2310-000		100 mm	9	10
LGI-2315-000		150 mm	13,5	10
LGI-2320-000		200 mm	18	10
LGI-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
LGI-1204-000		40 mm	2,5	20
LGI-1206-000		65 mm	4	10
LGI-1210-000		100 mm	6,5	10
LGI-1215-000		150 mm	9,5	10
LGI-1220-000		200 mm	12,5	10
LGI-1302-000	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	20
LGI-1304-000		40 mm	1,5	20
LGI-1306-000		65 mm	2,5	10
LGI-1310-000		100 mm	4	10
LGI-1315-000		150 mm	5,7	10
LGI-1320-000		200 mm	7,7	10

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
LGI-1402-000	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	20
LGI-1404-000		40 mm	1	20
LGI-1406-000		65 mm	1,8	10
LGI-1410-000		100 mm	2,8	10
LGI-1415-000		150 mm	4	10
LGI-1420-000		200 mm	5,5	10
LGI-1606-000	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	20
LGI-1610-000		100 mm	1,6	20
LGI-1615-000		150 mm	2,4	20
LGI-1620-000		200 mm	3,4	20
LGI-1906-000	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	20
LGI-1910-000		100 mm	0,9	20



Barrettes de composition en inox

code art.	OEM	type	pcs/boîte
GNS-9811-000	SP530	GN 1/1	50
GNS-9812-000	SP325	GN 1/2	50



Bacs gastronormes en inox

Bacs gastronormes • Gastroplus - Fresh Line

Les bacs gastronormes perforés Gastroplus Fresh Line, avec perforations de Ø 3 mm, sont fabriqués en inox AISI 304 de haute qualité et sont conformes à la norme EN 631-1. Ils offrent une excellente durabilité, une résistance élevée à la corrosion et des propriétés hygiéniques optimales. Conçus pour un usage intensif quotidien, ils conviennent parfaitement à l'ensemble du secteur agroalimentaire.

➜ **panier en inox GN 1/1 (DRI-1190) également disponible (voir page 263)**





Bacs gastronormes perforés

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
LGF-1102-000	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
LGF-1104-000		40 mm	5,5	10
LGF-1106-000		65 mm	9	10
LGF-1110-000		100 mm	14	10
LGF-1115-000		150 mm	21	10
LGF-1120-000		200 mm	28	5
LGF-2302-000	GN 2/3 354 x 325 mm	20 mm	1,8	10
LGF-2304-000		40 mm	3,5	10
LGF-2306-000		65 mm	5,5	10
LGF-2310-000		100 mm	9	10
LGF-2315-000		150 mm	13,5	10
LGF-2320-000		200 mm	18	10
LGF-1202-000	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
LGF-1204-000		40 mm	2,5	20
LGF-1206-000		65 mm	4	10
LGF-1210-000		100 mm	6,5	10
LGF-1215-000		150 mm	9,5	10
LGF-1220-000		200 mm	12,5	10
LGF-1304-000	GN 1/3 325 x 176 mm	40 mm	1,5	20
LGF-1306-000		65 mm	2,5	10
LGF-1310-000		100 mm	4	10
LGF-1315-000		150 mm	5,7	10
LGF-1320-000		200 mm	7,7	10

Couvercles

code art.	type	pcs/boîte
LGI-9011-000	GN 1/1	10
LGI-9023-000	GN 2/3	20
LGI-9012-000	GN 1/2	10
LGI-9013-000	GN 1/3	20
LGI-9014-000	GN 1/4	20
LGI-9016-000	GN 1/6	20
LGI-9019-000	GN 1/9	20

Couvercles avec encoche pour cuillère

code art.	type	pcs/boîte
LGI-9111-000	GN 1/1	10
LGI-9123-000	GN 2/3	20
LGI-9112-000	GN 1/2	10
LGI-9113-000	GN 1/3	20
LGI-9114-000	GN 1/4	20
LGI-9116-000	GN 1/6	20

Couvercles avec joint en silicone

code art.	type	pcs/boîte
LGI-9211-000	GN 1/1	10
LGI-9223-000	GN 2/3	20
LGI-9212-000	GN 1/2	10
LGI-9213-000	GN 1/3	20
LGI-9214-000	GN 1/4	20
LGI-9216-000	GN 1/6	20

Bacs gastronormes en inox

Bacs gastronormes • Ronda - Chef Line

Les bacs gastronormes Ronda Chef Line sont fabriqués en inox AISI 304 de haute qualité et sont conformes à la norme EN 631-1. Ils offrent une excellente durabilité, une résistance élevée à la corrosion et des propriétés hygiéniques optimales. Conçus pour un usage intensif quotidien, ils conviennent parfaitement à l'ensemble du secteur agroalimentaire.





Bacs gastronormes pleins

code art.	OEM	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
GNS-1102-000	GN1102	GN 1/1 530 x 325 mm	20 mm	2,5	10
GNS-1104-000	GN1104		40 mm	5,5	10
GNS-1106-000	GN1106		65 mm	9	10
GNS-1110-000	GN1110		100 mm	14	10
GNS-1202-000	GN1202	GN 1/2 325 x 265 mm	20 mm	1,2	20
GNS-1204-000	GN1204		40 mm	2,5	20
GNS-1206-000	GN1206		65 mm	4	10
GNS-1302-000	GN1302	GN 1/3 325 x 176 mm	20 mm	0,7	20
GNS-1304-000	GN1304		40 mm	1,5	20
GNS-1306-000	GN1306		65 mm	2,5	10
GNS-1310-000	GN1310		100 mm	4	10
GNS-1402-000	GN1402	GN 1/4 265 x 162 mm	20 mm	0,5	20
GNS-1404-000	GN1404		40 mm	1	20
GNS-1406-000	GN1406		65 mm	1,8	10
GNS-1410-000	GN1410		100 mm	2,8	10
GNS-1606-000	GN1606	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	1	20
GNS-1610-000	GN1610		100 mm	1,6	20

Couvercles

code art.	OEM	type	pcs/boîte
GNS-9011-000	GNC11	GN 1/1	10
GNS-9012-000	GNC12	GN 1/2	10
GNS-9013-000	GNC13	GN 1/3	20
GNS-9014-000	GNC14	GN 1/4	20
GNS-9016-000	GNC16	GN 1/6	20

Couvercles avec joint en silicone

code art.	OEM	type	pcs/boîte
GNS-9211-000	GNT11	GN 1/1	10
GNS-9223-000	GNT23	GN 2/3	10
GNS-9212-000	GNT12	GN 1/2	10
GNS-9213-000	GNT13	GN 1/3	20
GNS-9214-000	GNT14	GN 1/4	20
GNS-9216-000	GNT16	GN 1/6	20

Couvercles en plexiglas (avec encoche pour cuillère)

code art. (standard)	OEM	code art. (encoche)	OEM	type	pcs/boîte
LPA-1296-990	GNCPD12	LPA-1295-990	GNLPD12	GN 1/2	10
LPA-1396-990	GNCPD13	LPA-1395-990	GNLPD13	GN 1/3	10
LPA-1496-990	GNCPD14	LPA-1495-990	GNLPD14	GN 1/4	10
LPA-1696-990	GNCPD16	LPA-1695-990	GNLPD16	GN 1/6	10
LPA-1996-990	GNCPD19	LPA-1995-990	GNLPD19	GN 1/9	10



Barrettes de composition en inox

code art.	OEM	type	pcs/boîte
GNS-9811-000	SP530	GN 1/1	50
GNS-9812-000	SP325	GN 1/2	50



gastroplus+

Nous proposons également des modèles en matière synthétique. Notre gamme comprend deux séries sans BPA : la Poly Line, fabriquée en polypropylène noir ou transparent, et la SAN Line, fabriquée en SAN transparent brillant. Ces deux séries conviennent parfaitement à l'industrie agroalimentaire et passent également au lave-vaisselle.

Bacs gastronormes • Gastroplus - Poly Line

Les bacs gastronormes Gastroplus Poly Line sont fabriqués en polypropylène sans BPA. Disponibles en noir ou transparent, ils conviennent à de nombreuses applications dans le secteur agroalimentaire, passent au lave-vaisselle et résistent à des températures de -40°C à +80°C.





Bacs gastronormes pleins

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
LGP-1106-...	GN 1/1 530 x 325 mm	65 mm	8	6
LGP-1110-...		100 mm	12,3	6
LGP-1115-...		150 mm	18,5	6
LGP-1120-...		200 mm	24,7	6
LGP-1206-...	GN 1/2 325 x 265 mm	65 mm	3,7	6
LGP-1210-...		100 mm	5,5	6
LGP-1215-...		150 mm	8,3	6
LGP-1220-...		200 mm	11	6
LGP-1306-...	GN 1/3 325 x 176 mm	65 mm	2,1	6
LGP-1310-...		100 mm	3,3	6
LGP-1315-...		150 mm	5	6
LGP-1320-...		200 mm	6,6	6
LGP-1406-...	GN 1/4 265 x 162 mm	65 mm	1,5	6
LGP-1410-...		100 mm	2,4	6
LGP-1415-...		150 mm	3,5	6
LGP-1420-...		200 mm	5,2	6
LGP-1606-...	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	0,98	6
LGP-1610-...		100 mm	1,6	6
LGP-1615-...		150 mm	2,2	6
LGP-1620-...		200 mm	3,2	6
LGP-1906-...	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	6
LGP-1910-...		100 mm	0,9	6

Couvercles

code art.	type	pcs/boîte
LGP-9011-...	GN 1/1	6
LGP-9012-...	GN 1/2	6
LGP-9013-...	GN 1/3	6
LGP-9014-...	GN 1/4	6
LGP-9016-...	GN 1/6	6
LGP-9019-...	GN 1/9	6

Couvercles hermétiques

code art.	type	pcs/boîte
LGP-9111-060	GN 1/1	6
LGP-9112-060	GN 1/2	6
LGP-9113-060	GN 1/3	6
LGP-9114-060	GN 1/4	6
LGP-9116-060	GN 1/6	6
LGP-9119-060	GN 1/9	6

Égouttoirs

code art.	type	pcs/boîte
LGP-9911-...	GN 1/1	6
LGP-9912-...	GN 1/2	6

code coloris :
-020 = noir
-060 = bleu
-990 = transparent

Bacs gastornormes en matière synthétique

Bacs gastronormes • Gastroplus - San Line

Les bacs gastronormes Gastroplus SAN Line, transparents et résistants, sont fabriqués en styrène-acrylonitrile (SAN) sans BPA. Ils conviennent parfaitement au secteur agroalimentaire, résistent aux rayures, passent au lave-vaisselle et supportent des températures comprises entre -40 °C et +80 °C. Le SAN constitue une alternative au polycarbonate, progressivement abandonné dans certaines applications alimentaires en raison de la présence de BPA.

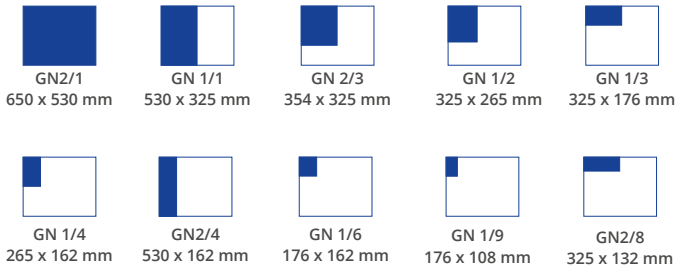


Bacs gastronormes pleins

code art.	dimensions	profondeur	litres	pcs/boîte
LGS-2120-990	GN 2/1 650 x 530 mm	65 mm	19,5	6
LGS-1106-990	GN 1/1 530 x 325 mm	65 mm	8	6
LGS-1110-990		100 mm	12,3	6
LGS-1115-990		150 mm	18,5	6
LGS-1120-990		200 mm	24,7	6
LGS-1206-990	GN 1/2 325 x 265 mm	65 mm	3,7	6
LGS-1210-990		100 mm	5,5	6
LGS-1215-990		150 mm	8,3	6
LGS-1220-990		200 mm	11	6
LGS-1306-990	GN 1/3 325 x 176 mm	65 mm	2,1	6
LGS-1310-990		100 mm	3,3	6
LGS-1315-990		150 mm	5	6
LGS-1320-990		200 mm	6,6	6
LGS-1406-990	GN 1/4 265 x 162 mm	65 mm	1,5	6
LGS-1410-990		100 mm	2,4	6
LGS-1415-990		150 mm	3,5	6
LGS-1420-990		200 mm	5,2	6
LGS-1606-990	GN 1/6 176 x 162 mm	65 mm	0,98	6
LGS-1610-990		100 mm	1,6	6
LGS-1615-990		150 mm	2,2	6
LGS-1620-990		200 mm	3,2	6
LGS-1906-990	GN 1/9 176 x 108 mm	65 mm	0,5	6
LGS-1910-990		100 mm	0,9	6

Couvercles

code art.	type	pcs/boîte
LGS-9021-990	GN 2/1	6
LGS-9011-990	GN 1/1	6
LGS-9012-990	GN 1/2	6
LGS-9013-990	GN 1/3	6
LGS-9014-990	GN 1/4	6
LGS-9016-990	GN 1/6	6
LGS-9019-990	GN 1/9	6





La conservation sous vide permet de préserver plus longtemps la fraîcheur des aliments, de limiter le gaspillage et de gagner du temps et de l'argent en cuisine. Les couvercles et boîtes de conservation Status réduisent également l'utilisation de film alimentaire et de plastique jetable. Sous vide, les aliments restent frais jusqu'à huit fois plus longtemps, ce qui facilite aussi la gestion des achats et des stocks.

Couvercles sous vide gastronormes, conteneurs sous vide & pompe à vide • Status

Les couvercles sous vide Status s'adaptent à tous les bacs gastronormes en inox, conservent les aliments frais jusqu'à quatre fois plus longtemps et permettent un stockage efficace. Les couvercles ainsi que les récipients sous vide empilables sont fabriqués en Tritan transparent sans BPA, résistent au congélateur et au lave-vaisselle et n'absorbent ni les odeurs ni les couleurs. Associez-les à la pompe à vide électrique Status, qui s'arrête automatiquement dès que le cycle de mise sous vide est terminé. Sa puissante batterie au lithium garantit une grande autonomie. La pompe est livrée avec une station de recharge, un câble de chargement et une garantie de 2 ans.


GNV-9012


GNV-9013


GNV-9014


GNV-9016


GNV-9019


GNV-0302-050


GNV-0306-050


GNV-0310-050


GNV-9100


GNV-9101


GNV-9000



code art.	infos	dimensions
GNV-9012-000	couvercle sous vide transparent GN 1/2	325 x 265 mm
GNV-9013-000	couvercle sous vide transparent GN 1/3	325 x 176 mm
GNV-9014-000	couvercle sous vide transparent GN 1/4	265 x 162 mm
GNV-9016-000	couvercle sous vide transparent GN 1/6	176 x 162 mm
GNV-9019-000	couvercle sous vide transparent GN 1/9	176 x 108 mm
GNV-0302-050	conteneur sous vide 2 L	225 x 225 x 70 mm
GNV-0304-050	conteneur sous vide 4 L	225 x 225 x 120 mm
GNV-0306-050	conteneur sous vide 6 L	225 x 225 x 117 mm
GNV-0308-050	conteneur sous vide 8 L	225 x 225 x 240 mm
GNV-0310-050	conteneur sous vide 10 L	225 x 225 x 306 mm
GNV-9100-000	couvercle sous vide transparent	225 x 225 x 16 mm
GNV-9101-000	couvercle PP standard	229 x 229 x 16 mm
GNV-9000-000	pompe à vide électrique	125 x 125 x 198 mm





Sous vide

Kit de machine à vide professionnelle Provac 360, sacs sous vide et rouleaux de film • Status

Avec la Status PROVAC 360, vous mettez rapidement et professionnellement sous vide de grandes quantités de denrées alimentaires. Les fonctions de pulsation automatique et manuelle offrent un contrôle total, tandis que la double bande de soudure et la double pompe à vide garantissent un scellage solide et fiable. L'appareil génère une dépression de -900 mbar, dispose d'une capacité de pompe de 30 litres/minute, accepte des sachets jusqu'à 360 mm de largeur et est équipé d'un boîtier en inox. Grâce au kit de marinade innovant disponible en option, vous pouvez également mariner du poisson et de la viande sous vide en seulement 20 minutes. Le PROVAC 360 est livré avec une garantie de 5 ans. Les sachets et films sous vide Status, résistants aux déchirures, sont également disponibles séparément. Sans BPA et adaptés au contact alimentaire, ils conviennent à la cuisson sous vide, à la marinade, au bain-marie et à la congélation jusqu'à -40 °C.



GNV-9360



Kit de machine à vide Status contient :

- ✓ appareil Provac 360
- ✓ 5 bandes adhésives Status Stiki réutilisables
- ✓ tube pour aspirer des conteneurs/couvercles
- ✓ couteau pratique pour couper le film
- ✓ sacs sous vide : 5x (200 x 280) + 5x (120 x 550)
- ✓ film sous vide : 1x (280 x 3000) + 1x (350 x 3000)



GNV-9361



Le kit de marine optionnel contient :

- ✓ récipient sous vide carré en Tritan de 2 litres sans BPA avec couvercle en ABS
- ✓ tube pour le raccordement à la machine



GNV-9907



GNV-9903



GNV-9900



GNV-9909

code art.	infos	dimensions	emballage
GNV-9360-000	kit de machine sous vide Provac 360	510 x 288 x 137 mm	
GNV-9361-000	kit de marine pour Provac 360	-	
GNV-9907-000	sacs sous vide extra étroits	120 x 550 mm	30 pièces
GNV-9908-000	sacs sous vide extra étroits	120 x 550 mm	100 pièces
GNV-9903-000	sacs sous vide étroits	200 x 280 mm	40 pièces
GNV-9904-000	sacs sous vide étroits	200 x 280 mm	100 pièces
GNV-9905-000	sacs sous vide larges	280 x 360 mm	25 pièces
GNV-9906-000	sacs sous vide larges	280 x 360 mm	100 pièces
GNV-9900-000	sacs sous vide XL	350 x 400 mm	25 pièces
GNV-9901-000	sacs sous vide XL	350 x 400 mm	100 pièces
GNV-9911-000	rouleaux de film extra étroits	120 x 3000 mm	5 pièces
GNV-9909-000	rouleaux de film étroits	200 x 3000 mm	4 pièces
GNV-9910-000	rouleaux de film larges	280 x 3000 mm	3 pièces
GNV-9902-000	rouleaux de film XL	350 x 3000 mm	3 pièces





lineoplus

Les bacs à glace Lineoplus sont des récipients de qualité conçus pour la production, le stockage et la présentation des glaces. Fabriqués en inox de haute qualité, ils garantissent une longue durée de vie et assurent une présentation soignée dans les vitrines.

Bacs à glace • Lineoplus

Les bacs à glace Lineoplus à fond profond sont fabriqués en inox AISI 304 (18/10) de haute qualité. Le modèle VGR-3613 dispose d'un séparateur en inox permettant de conserver deux saveurs dans un même récipient. Les couvercles transparents disponibles en option sont fabriqués en SAN (styrène-acrylonitrile) sans BPA.


VGR-3613


VGR-3615


LGS-9031-991


LGS-9030-991


VGR-3628


VGR-1812

code art.	OEM	dim. ext.	dim. int.	profondeur	contenu	pcs/boîte
VGR-3607-000	VG3607	360 x 165 mm	345 x 149 mm	70 mm	3 L	10
VGR-3612-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	120 mm	5,2 L	30
VGR-3613-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	120 mm	5,2 L	20
VGR-3615-000		360 x 165 mm	345 x 149 mm	150 mm	6,5 L	20
LGS-9031-990		360 x 165 mm	-	-	-	24
VGR-3638-000	VG3638	360 x 250 mm	335 x 233 mm	80 mm	5,5 L	10
VGR-3622-000	VG3622	360 x 250 mm	335 x 233 mm	120 mm	8,5 L	10
VGR-3628-000	VG3628	360 x 250 mm	335 x 233 mm	180 mm	13 L	10
LGS-9030-990		360 x 250 mm	-	-	-	30
VGR-1812-000	VG1812	181 x 166 mm	151 x 151 mm	125 mm	2,7 L	20

Bacs à glace ronds • Lineoplus

Apportez une touche rétro à votre concept de glace avec ces récipients ronds en inox AISI 304 (18/10). Ils sont disponibles en version standard ou antirotation, cette dernière empêchant le bac de tourner pendant le service.


VGR-0001-841


VGR-1005-841


VGR-2005-841


VGR-2002-841

code art.	infos	diamètre	hauteur	contenu
VGR-0001-841	insert pour 1 conteneur à glace rond	207 mm	265 mm	-
VGR-0002-841	insert pour 2 conteneurs à glace rond	207 mm	500 mm	-
VGR-0005-841	conteneur à glace rond	200 mm	250 mm	7,3 L
VGR-1001-841	insert antirotation pour 1 conteneur à glace rond	207 mm	265 mm	-
VGR-1002-841	insert antirotation pour 2 conteneurs à glace rond	207 mm	500 mm	-
VGR-1005-841	conteneur à glace rond antirotation	200 mm	250 mm	7,3 L
VGR-2005-841	anneau supérieur universel pour insert	207 mm	-	-
VGR-2002-841	couvercle universel en inox	200 mm	-	-



code coloris :
-841 = inox
-990 = transparent

Bacs à glace & accessoires

Cuillères à glace inox • Lineoplus

Les cuillères à glace Lineoplus sont fabriquées en inox AISI 304 de haute qualité et dotées d'un manche en Tritan sans BPA, disponible en plusieurs couleurs. Ces cuillères sont adaptées au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004 et au règlement (UE) n° 10/2011, et mesurent 260 mm de long.



VGR-2500-060 VGR-2500-070 VGR-2500-080 VGR-2500-990

code art.	infos	coloris
VGR-2500-...	cuillère à glace 260 mm	● ● ● ● ● Ⓣ

Rince-doseur et coffrage en inox • Ronda

Les cuillères à glace nécessitent de l'eau courante pour respecter les règles d'hygiène. Les modèles ci-dessous, fabriqués en inox AISI 304 (18/10), sont conçus pour répondre à ces exigences.

LHW-2101

✓ évier à encastrer pour meuble
✓ 2 ouvertures en dessous : 1/2" pour évacuation et 3/8" pour fournir de l'eau
✓ surverse, bouchon et grille perforée inclus

LHW-2102

✓ évier sans robinet
✓ à encastrer dans un meuble ou un coffrage en inox
✓ 1 ouverture en dessous 3/4" pour évacuation
✓ surverse et grille perforée inclus

LHW-2112

✓ coffrage en inox avec robinet et levier
✓ trous de fixation sur paroi droite

LHW-2212

✓ robinet avec levier



LHW-2101

LHW-2212



LHW-2102

LHW-2112

code art.	OEM	dim. int.	dim. ext.	profondeur	contenu	pcs/boîte
LHW-2101-000	VP27121	270 x 110 mm	251 x 92 mm	120 mm	2,5 L	10
LHW-2102-000	VP27122	270 x 110 mm	251 x 92 mm	120 mm	2,5 L	10
LHW-2112-000	9761	320 x 122 mm	-	235 mm	-	
LHW-2212-000	-					

code coloris :
-021 = noir
-060 = bleu
-070 = rouge
-077 = violet
-080 = jaune
-990 = transparent

Plaques eutectiques froides et chaudes • Lineoplus

Les plaques eutectiques froides et chaudes Lineoplus permettent de maintenir les denrées alimentaires à la bonne température pendant le transport, la présentation ou le stockage. Après refroidissement ou congélation préalable, les plaques froides diffusent le froid pendant une longue durée, tandis que les plaques chaudes assurent une chaleur homogène et constante afin de préserver la qualité, la saveur et la sécurité alimentaire. Toutes les plaques sont fabriquées en PEHD et remplies d'une solution non toxique à base de sels minéraux.

➜ **plaques eutectiques froides : congeler à 7°C en dessous du point de solidification**
➜ **plaques eutectiques chaudes : chauffer pendant 35 min max. à 85 °C max. (sur une plaque métallique dans un four à vapeur ou à convection)**


EUP-6403-040


EUP-1112-060


EUP-1216-070


EUP-1421-080


EUP-6485-070

Plaques eutectiques froides

code art.	dimensions	point de solidification
EUP-1903-040	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1403-040	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1303-040	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1203-040	325 x 265 x 30 mm	-3°C
EUP-4803-040	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1103-040	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6403-040	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1912-060	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1412-060	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1312-060	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1212-060	325 x 265 x 30 mm	-12°C
EUP-4812-060	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1112-060	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6412-060	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1916-070	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1416-070	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1316-070	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1216-070	325 x 265 x 30 mm	-16°C
EUP-4816-070	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1116-070	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6416-070	600 x 400 x 28 mm	
EUP-1921-080	176 x 108 x 30 mm	
EUP-1421-080	265 x 162 x 30 mm	
EUP-1321-080	325 x 176 x 30 mm	
EUP-1221-080	325 x 265 x 30 mm	-21°C
EUP-4821-080	480 x 280 x 28 mm	
EUP-1121-080	530 x 325 x 30 mm	
EUP-6421-080	600 x 400 x 28 mm	

Plaques eutectiques chaudes

code art.	dimensions
EUP-6485-070	600 x 400 x 30 mm
EUP-1185-070	530 x 325 x 30 mm
EUP-1285-070	265 x 325 x 30 mm



code coloris :
-040 = vert
-060 = bleu
-070 = rouge
-080 = jaune



23

CHARIOTS À GLISSIÈRES & CHARIOTS DE SERVICE

Chariots à glissières 284

Chariots de service &
chariots de débarrassage 293



lineoplus

Vider ou remplir un four, transporter des produits prêts à la vente ? Les chariots à glissières Lineoplus sont indispensables dans tout atelier ou toute cuisine professionnelle. Disponibles aux formats Bakerynorm et Gastronorm et adaptés aux grilles, plaques, bacs E2 ou plateaux ABS, ils offrent toujours l'agencement idéal. Adaptés à vos besoins, ils garantissent une solution durable et efficace.

* : Les chariots à glissières, les chariots de service et les chariots de débarrassage Lineoplus sont livrés sans les plateaux, grilles et bacs illustrés.
Plans techniques disponibles sur demande.

Chariots à glissières Bakerynorm

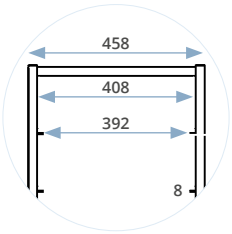
Bakery 600 x 400 mm • Lineoplus - Type 'T' - pour plateaux ABS, plaques de four & grilles en fil

Dans les supermarchés et les magasins d'alimentation, la dimension 600 x 400 mm est courante, souvent associée à des plateaux incassables en ABS à bords hauts. Ces chariots à glissières Lineoplus Bakery, soudés et polis, en **inox AISI 204**, sont équipés de **glissières fines de 8 mm** légèrement ondulées servant de mécanisme d'arrêt et **adaptés aux plateaux Linum en ABS spécifiques de 600 x 400 mm**, qui s'accrochent sur les côtés pour une utilisation optimale de l'espace disponible. Ils sont équipés de 4 roues pivotantes en PP à roulement doux (Ø 125 mm, dont 2 avec frein) avec fourches en matière synthétique, adaptées à une utilisation de -20 °C à +80 °C, et livrés avec un certificat de qualité alimentaire.

➜ roues pour congélateur (-40°C) sur demande
➜ chariots pour fromagerie en inox AISI 304L avec roues en polyamide blanc et composants en inox sur demande
➜ fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous



CRT-0310



Détail des dimensions

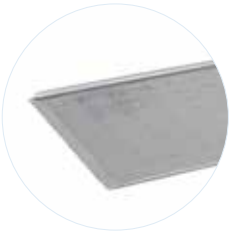
hors tout :	458 mm
largeur utile :	408 mm
largeur entre glissières :	392 mm
largeur glissières :	8 mm



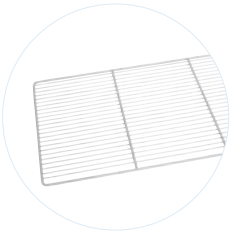
CRT-0301



Plateaux ABS
600 x 400 mm
voir p. 260



Plaques de four
600 x 400 mm
voir p. 264-265



Grilles en fil métallique
600 x 400 mm
voir p. 263



Utilisation polyvalente
grâce aux glissières
fines de 8 mm

Code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-0310-000	10	400 mm	150 mm	458 x 635 x 1787 mm	pour plateaux ABS, plaques de four & grilles
CRT-0320-000	20	400 mm	75 mm	458 x 635 x 1787 mm	pour plateaux ABS, plaques de four & grilles
CRT-0301-000	8	400 mm	75 mm	458 x 635 x 900 mm	pour plateaux ABS, plaques de four & grilles

Specials pour plateaux ABS de 580 x 410 mm

Pour plateaux ABS de 580 x 410 mm, nous prévoyons un chariot spécial CRT-3020-000 ayant une largeur de 468 mm au lieu de 460 mm.

N'hésitez pas à contacter nos experts pour connaître toutes les possibilités.

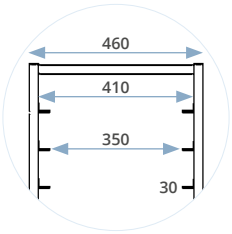
Bakery 600 x 400 mm • Lineoplus - Type 'T' - pour plaques de four & grilles en fil

Le format 600 x 400 mm est également la dimension la plus courante dans les boulangeries pour la réfrigération, la cuisson et le transport des pistolets, des gâteaux au four et des pâtisseries. Les chariots à glissières Lineoplus Bakery, soudés et polis en **inox AISI 204**, sont compatibles avec toutes les **plaques de four et grilles universelles de 600 x 400** mm grâce à leurs **glissières en L de 30 mm** de large. Ils sont équipés de 4 roues pivotantes en PP à roulement doux (Ø 125 mm, dont 2 avec frein) avec fourches en matière synthétique, adaptées à une utilisation de -20 °C à +80 °C, et livrés avec un certificat de qualité alimentaire.

➜ **roues pour congélateur (-40°C) sur demande**
➜ **chariots pour fromagerie en inox AISI 304L avec roues en polyamide blanc et composants en inox sur demande**
➜ **fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous**



CRT-1310

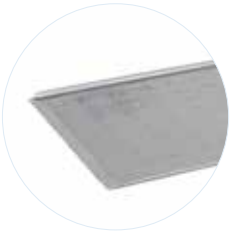


Détail des dimensions

hors tout :	460 mm
largeur utile :	410 mm
largeur entre glissières :	350 mm
largeur glissières :	30 mm

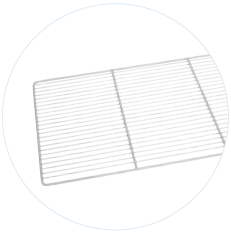


CRT-1350



Plaques de four
600 x 400 mm
voir p. 264-265





Grilles en fil métallique
600 x 400 mm
voir p. 263

Code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-1310-000	10	400 mm	150 mm	460 x 635 x 1787 mm	pour plaques de four & grilles en fil
CRT-1350-000	15	400 mm	100 mm	460 x 635 x 1787 mm	pour plaques de four & grilles en fil
CRT-1320-000	20	400 mm	75 mm	460 x 635 x 1787 mm	pour plaques de four & grilles en fil

Chariots à glissières Bakerynorm

Bakery 600 x 400 mm • Lineoplus - Type 'T' - pour bacs empilables ou plateaux ABS 600 x 400 mm

Lineoplus propose un chariot à glissières robuste en **inox AISI 204** destiné au transport de bacs empilables Euronorm, doté de glissières en L extra-larges (20 x 45 mm), d'une barre d'arrêt centrale plate à l'arrière (20 x 5 mm) et d'une plaque de recouvrement supérieure entièrement en inox. Le chariot est équipé de roues en caoutchouc bleues (Ø 125 mm) avec des fourches galvanisées et de deux roues fixes sans frein ; il est adapté aux bacs emboîtables et/ou gerbables de 600 x 400 mm d'une hauteur maximale de 220 mm. Il existe également une version légère en **aluminium anodisé AlMg3** (profil 25 x 25 mm), adaptée à différentes températures et à une utilisation avec les plateaux ABS Lineoplus, équipée de 4 roues pivotantes (Ø 125 mm) sans frein et sans pare-chocs. Les deux chariots sont livrés avec un certificat de conformité alimentaire.

➜ fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous



CRT-1301



CRT-7310



Bacs emboîtables
et/ou gerbables
600 x 400 mm



Plateaux ABS
600 x 400 mm
voir p. 260

code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-1301-000	7	400 mm	245 mm	464 x 612 x 1925 mm	pour bacs empilables
CRT-7310-000	10	400 mm	145 mm	460 x 620 x 1680 mm	pour plateaux ABS

Chariots à glissières Bakerynorm

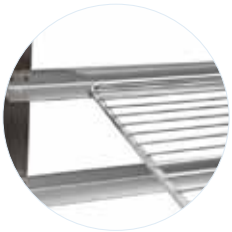
Bakery 600 x 400 mm • Lineoplus - Type 'H' - pour plaques de four/grilles en fil

Ces chariots à glissières de 600 x 400 mm, dotés d'une structure tubulaire courbée en haut, sont particulièrement appréciés dans les boulangeries pour l'utilisation de plaques de four ou de grilles métalliques. Ils sont équipés d'un rebord haut à l'arrière et d'un rebord bas à l'avant. Les chariots en **inox AISI 441**, soudés et polis, dotés de glissières en L avec butée, sont équipés de 4 roues pivotantes (Ø 100 mm, dont 2 avec frein) avec fourches galvanisées. Ces chariots conviennent à une utilisation de 0°C à +80°C (modèle CRT-2322 avec roues adapté jusqu'à -30 °C) et livré avec un certificat de conformité alimentaire.

➜ exécution pour températures négatives sur demande
➜ ne convient pas aux plateaux ABS
➜ fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous



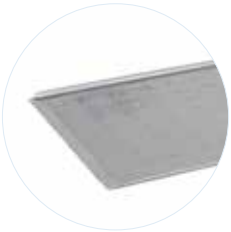
CRT-2351





CRT-2320
(roues jusqu'à 0°C)

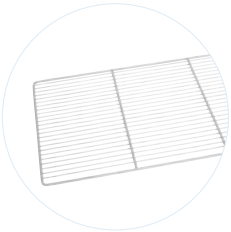
CRT-2322
(roues jusqu'à -30°C)



Plaques de four
600 x 400 mm
voir p. 264-265



HIN-6400
housse de protection
en option



Grilles en fil métallique
600 x 400 mm
voir p. 263

code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-2350-000	15	400 mm	107 mm	465 x 600 x 1801 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2351-000	15	600 mm	107 mm	660 x 400 x 1801 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2320-000	20	400 mm	80 mm	465 x 600 x 1801 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2322-000	20	400 mm	80 mm	465 x 600 x 1801 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2321-000	20	600 mm	80 mm	660 x 400 x 1801 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
HIN-6400-000					housse de protection pour 600 x 400 type H

Chariots à glissières Bakerynorm

Bakery 800 x 600 mm • Lineoplus - Type 'H' - pour plaques de four/grilles en fil

Pour les grandes plaques de 800 x 600 mm, Lineoplus propose une gamme de chariots en inox robustes avec une structure de fond renforcée. Ils sont équipés d'un rebord haut à l'arrière et un rebord bas à l'avant. Les chariots en **inox AISI 441**, soudés et polis, dotés de glissières en L avec arrêt, sont équipés de 4 roues pivotantes (Ø100 mm, dont 2 avec frein) avec des fourches galvanisées. Adaptés à une utilisation de -30°C à +80°C et livrés avec un certificat de conformité alimentaire.

➜ **chariots pour fromagerie en inox AISI 304L avec roues en polyamide blanc et composants en inox sur demande**
➜ **fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous**

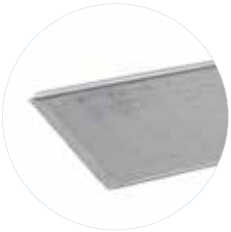


CRT-2610



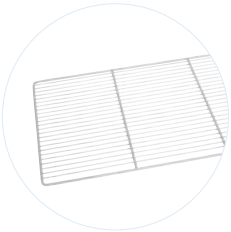


CRT-2661



Plaques de four
800 x 600 mm
voir p. 264-265





Grilles en fil métallique
800 x 600 mm
voir p. 263

code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-2610-000	10	600 mm	160 mm	660 x 800 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2650-000	15	600 mm	106 mm	660 x 800 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2660-000	16	600 mm	100 mm	660 x 800 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2661-000	16	800 mm	100 mm	860 x 600 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2620-000	20	600 mm	79 mm	660 x 800 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-2621-000	20	800 mm	79 mm	860 x 600 x 1798 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil

Chariots à glissières Gastronorm

Gastro GN 1/1 & GN 2/1 • Lineoplus - Type 'T' - pour plaques de four/grilles en fil/plateaux ABS/bacs GN

Dans la gastronomie et la restauration, ces dimensions standard sont la norme : 530 x 325 mm (GN 1/1) et 650 x 530 mm (GN 2/1). Les chariots à glissières Lineoplus en **inox AISI 204**, aux dimensions indiquées, sont soudés et polis, et équipés de glissières en L sans arrêt. Ils sont équipés de 4 roues pivotantes (Ø 125 mm, dont 2 avec frein) dotées de fourches en polyamide. Adaptés à une utilisation de -20°C à +80°C et livrés avec un certificat de conformité alimentaire. Les chariots GN 2/1 sont adaptés aux grilles en fil ou aux plaques de 650 x 530 mm, ou à 2 bacs Gastronorm GN 1/1 (530 x 325 mm).

➜ fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous



CRT-1120
(GN 1/1)

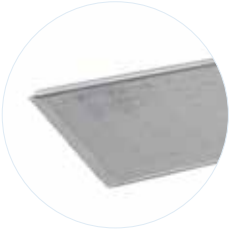




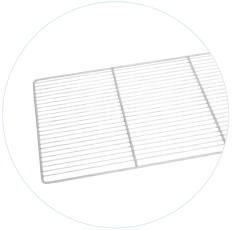
CRT-1250
(GN 2/1)



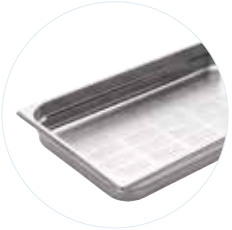
CRT-1120 également adapté pour les plateaux ABS 530 x 325 mm
voir p. 260



Plaques de four
voir p. 264-265



Grilles métalliques
voir p. 263



Bacs gastronorm
voir p. 269 et suivantes

Code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-1110-000	10	325 mm	150 mm	383 x 565 x 1787 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-1150-000	15	325 mm	100 mm	383 x 565 x 1787 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-1120-000	20	325 mm	75 mm	383 x 565 x 1787 mm	pour plaques de four, grilles en fil et plateaux ABS
CRT-1210-000	10	530 mm	150 mm	588 x 685 x 1787 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-1250-000	15	530 mm	100 mm	588 x 685 x 1787 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil
CRT-1220-000	20	530 mm	75 mm	588 x 685 x 1787 mm	pour plaques de four et/ou grilles en fil

Chariots à glissières Gastronorm

Gastro GN 1/1 • Lineoplus - Type “H” - pour plaques de four/grilles en fil & bacs GN

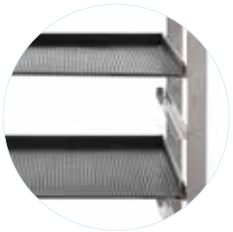
Ce chariot GN 1/1 soudé et poli en **inox AISI 441** a une structure tubulaire de 25 x 25 mm et est équipé de guides en forme de L avec arrêt. Équipé de 4 roues pivotantes (Ø100 mm, dont 2 avec frein) et convient à une utilisation de 0°C à +40°C. Livré avec certificat de conformité alimentaire et convient pour grilles à fils plates, plaques à pâtisserie et bacs gastronormes (non convient pas aux plateaux ABS).

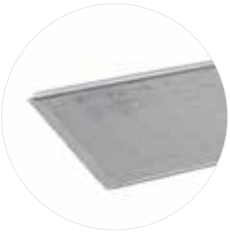
➜ roues pour températures négatives (-40°C) sur demande
➜ chariots pour fromagerie en inox AISI 304L avec roues en polyamide blanc et composants en inox sur demande
➜ fabrication sur mesure sur demande : contactez-nous



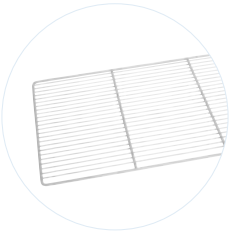


CRT-2120

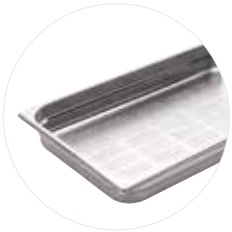




Plaques de four
530 x 325 mm
voir p. 264-265



Grilles en fil
530 x 325 mm
voir p. 263



Bacs gastronormes
530 x 325 mm
voir p. 269 et suivantes

code art.	niveaux	insert	espacement	dimensions	infos
CRT-2120-000	20	325 mm	80 mm	382 x 530 x 1800 mm	pour plaques de four, grilles en fil & bacs GN
HIN-1100-000					housse de protection pour CRT-2120-000

Housses de protection • Lineoplus - fabriquées sur mesure (à partir de 10 pièces)

Les housses de protection ne sont pas destinées à maintenir la température, mais elles préservent la qualité des marchandises stockées en les protégeant de la poussière et des influences environnementales. Solides et fonctionnelles, elles ont également un effet dissuasif contre le vol en cas de stockage non surveillé. À partir de 10 pièces, nous livrons des housses sur mesure avec un choix parmi divers matériaux, films et modèles (avec certificat de conformité alimentaire), adaptées aux formats Gastronorm, Euronorm, conteneurs à rouleaux et palettes. Des combinaisons de films et d'étiquetage sont également possibles.

➜ contactez-nous pour les possibilités
➜ sur demande : tissu enduit de PU, antibactérien



Type A
Film PVC, transparent mat
Film transparent mat uni.
Le dessus renforcé optionnel offre une stabilité et robustesse supplémentaire.



Type B
Film PE, transparent mat avec tissage de bande renforcé
Film transparent mat avec renforts blancs.



Type C
Film PVC, blanc opaque
Film intégral très résistant. Isole les produits de la lumière.



Type D
Film tissé PE, gris clair
Film perméable à l'air vers l'extérieur. La condensation et/ou l'humidité ne s'accumulent pas à l'intérieur de la housse.

Housses d'isolation • Lineoplus - fabriquées sur mesure (à partir de 1 pièce)

Vous souhaitez une protection supplémentaire à court terme pour les produits sensibles à la température ? Dans ce cas, une housse isolante en fibre de polyester est idéale. À partir d'une seule pièce, nous pouvons produire pour vous une housse sur mesure qui protège les produits contre le dessèchement et les effets de la ventilation dans les zones de stockage ou de transport. Nous proposons un choix de différents matériaux, films et options

➜ contactez-nous pour les possibilités

✓ isolation : 300g/m² fibre polyester
✓ valeur K pour 300g/m² = 0.90W/m².K
✓ 1 ou 2 fermetures velcro® sur 1 côté
✓ multiples options : porte-documents, étiquetage avec logos, ...



Type A
PUR/PP
Extérieur en PUR.
Intérieur en PP.



Type B
PP/PP
Extérieur en PP.
Intérieur en PP.
Idéal comme housse de palettes.



Type C
LDPE/LDPE (ÉCONOMY)
Extérieur en PE.
Intérieur en PE.
Pour transports "one way".



Type D
ALU
Extérieur en revêtement alu.
Intérieur en revêtement alu.



lineoplus

Cuisines industrielles, cafétérias, laboratoires ou hôpitaux : les chariots de service en inox sont omniprésents. Leur domaine d'application est extrêmement vaste. Maniables et faciles à déplacer, ils sont également suffisamment robustes pour un usage quotidien intensif. Leur finition en inox brillant les rend particulièrement hygiéniques et polyvalents.

Chariots de service en inox • Lineoplus

De la cuisine industrielle à l'hôpital, les chariots de service Lineoplus en inox AISI 204 offrent une grande polyvalence. Avec une capacité de charge de 50 kg par étagère, ils sont adaptés à une utilisation quotidienne intensive. Ils sont équipés d'étagères en acier trempé, de 4 roulettes pivotantes (Ø125 mm, dont 2 avec frein), d'anneaux tampons ronds en matière synthétique (Ø100 mm) et d'un revêtement insonorisant sous les étagères. Stables, faciles à déplacer et simples à nettoyer, ils conviennent à une utilisation de -20°C à +80°C et sont livrés prêts à l'emploi avec un certificat de conformité alimentaire.



CRT-4620



CRT-4730



Fourches de roue en matière synthétique standard

code art.	niveaux	espacement	hauteur du base de roue	dimensions	dimensions étagère
CRT-4620-000	2	560 mm	160 mm	800 x 580 x 960 mm	775 x 555 mm
CRT-4630-000	3	260 mm	160 mm	800 x 580 x 960 mm	775 x 555 mm
CRT-4720-000	2	560 mm	160 mm	1070 x 740 x 960 mm	975 x 645 mm
CRT-4730-000	3	260 mm	160 mm	1070 x 740 x 960 mm	975 x 645 mm

Chariot de débarrassage en inox • Lineoplus

Ce chariot de débarrassage Lineoplus en inox AISI 204, adapté au contact alimentaire, est idéal pour les cantines, les friteries et autres concepts de self-service. Il est équipé de 4 roulettes pivotantes (Ø 125 mm), dont 2 avec frein, et de solides profilés carrés (25 x 25 mm). Il convient à différents plateaux (à l'exception des plateaux en ABS) et grilles d'une largeur de 270 à 379 mm et d'une longueur de 510 à 530 mm.



CRT-5212

code art.	niveaux	insert	espacement	hauteur du base de roue	dimensions	infos
CRT-5212-000	2x 12	855 mm	120 mm	164 mm	855 x 563 x 1784 mm	ne convient pas pour plateaux ABS



24

THERMOMÈTRES & MINUTERIES

Thermomètres ETI 296

Thermomètres Cooper-Atkins 300

Minuteries 302



ELECTRONIC TEMPERATURE INSTRUMENTS LTD.

La cuisine et la pâtisserie exigent de la précision. Grâce à des thermomètres et des minuteries de cuisine professionnels, vous travaillez avec précision tout en respectant pleinement les normes de sécurité alimentaire. Vous contrôlez correctement les températures, surveillez de manière optimale les temps de cuisson et veillez à ce que chaque préparation soit terminée à la minute près, conformément aux normes en vigueur.

Thermomètre Pocket, Thermastick, Thermapen One & Thermapen IR • ETI

Les thermomètres ETI Pocket et Thermastick sont équipés d'une capuchon de protection, d'un capteur en inox et de deux boutons de commande (marche/arrêt et min/max). Les thermomètres ETI Thermapen disposent d'un capteur rétractable en inox avec thermocouple K intégré, d'un écran pivotant automatiquement à 360° et de deux boutons de commande (marche/arrêt et min/max). Le Thermapen IR est en outre doté d'une émissivité réglable. Les deux thermomètres Thermapen sont livrés avec un certificat d'étalonnage. Les thermomètres ETI bénéficient d'une garantie standard de 2 ans. Le Thermapen ONE est même livré avec une garantie de 5 ans.

➜ **Le Thermapen One est disponible sur demande en vert ou en bleu**



ETI-1000



ETI-1000-000

type	Pocket
plage de T°	-50°C à 200°C
résolution	0,1°C
précision	± 0,5°C
longueur du capteur	122 mm
conformité	IP66
alimentation	3V CR2032 incluse
dimensions	15 x 26 x 200 mm
option	housse en silicone **ETI-1900-000**



ETI-1100-010



ETI-1100-010

type	Thermastick
plage de T°	-50°C à 300°C
résolution	0,1°C
précision	± 0,5°C
longueur du capteur	115 mm
conformité	IP66
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	3V CR2032 incluse
dimensions	Ø46 x 15 x 188 mm



ETI-1200-050



ETI-1200-050

type	Thermapen One
plage de T°	-50°C à 300°C
résolution	0,1°C
précision	± 0,4°C
longueur du capteur	115 mm
conformité	IP67
alimentation	3x 1,5V AA incluses
dimensions	19 x 50 x 157 mm



ETI-4200-010



ETI-4200-010

type	Thermapen IR
plage de T°	-50°C à 300°C (sonde) ; -50°C à 350°C (infrarouge)
résolution	0,1°C ou 1°C (réglable)
précision	± 0,4°C (sonde) ; ± 1°C (infrarouge)
longueur du capteur	115 mm
conformité	IP67
alimentation	2x 3V CR2032 incluses
dimensions	19 x 50 x 157 mm

Thermomètres de contrôle

TempTest Blue, Raytemp Blue, testeur/thermomètre d'huile de friture & bandelettes de test d'huile • ETI

L'ETI TempTest Blue est un thermomètre Bluetooth équipé d'un capteur en inox, d'un thermocouple K intégré, d'un écran pivotant automatiquement à 360° et de deux boutons de commande (marche/arrêt et min/max). L'ETI RayTemp Blue est un thermomètre infrarouge muni d'un certificat d'étalonnage, qui transmet les données de mesure en toute sécurité via Bluetooth à votre appareil mobile. Pour contrôler la température et la qualité de l'huile de friture, ETI propose des thermomètres pour huile de friture ainsi que des bandelettes de test dotées d'un nuancier clairement lisible pour une évaluation rapide. Les thermomètres ETI bénéficient d'une garantie standard de 2 ans.

➜ **Contactez-nous pour les enregistreurs ETI ThermaData**



ETI-3000



ETI-3000-000

type	TempTest Blue
plage de T°	-50°C à 300°C
résolution	0,1°C
précision	± 0,4°C
longueur du capteur	80 mm
conformité	IP67
alimentation	1,5V AAA incluse
dimensions	17 x 47 x 200 mm



ETI-4000



ETI-4000-000

type	Raytemp Blue
plage de T°	-50°C à 350°C
résolution	0,1°C
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	3x 1,5V AAA incluses
dimensions	25 x 56 x 128 mm
extra	rapport distance/zone de mesure : 5:1



ETI-1040



ETI-1040-000

type	testeur/thermomètre d'huile
plage de T°	30°C à 200°C
résolution	0,5% TPM* & 0,1°C
précision	± 3% & ± 1°C
alimentation	2x 1,5V AA incluses
dimensions	31 x 48 x 365 mm
convient pour	l'huile de friture, l'huile d'olive, l'huile de palme, l'huile de soja et l'huile de sésame



ETI-1041



ETI-1041-000

type	bandelettes de test d'huile
plage de T°	jusqu'à 40°C (huile froide)
emballage	100 bandelettes de test
extra	méthode simple de lecture par immersion

* TPM (matières polaires totales) : 0-40% TPM indique la proportion de produits de dégradation présents dans l'huile de friture en raison de l'oxydation.

Thermomètres de contrôle

Thermomètres Fridge Freezer, Dot, Dishtemp & Raytemp 3 • ETI

Le thermomètre Fridge Freezer d'ETI enregistre les températures minimales et maximales et dispose d'un capteur d'ambiance intégré ainsi que d'une alarme réglable. L'ETI Dot est un thermomètre numérique pour four résistant à l'eau, équipé de tampons magnétiques et d'un support pliable. Le thermomètre pour lave-vaisselle Dishtemp permet de contrôler de manière fiable la température pendant le cycle de lavage. Le thermomètre infrarouge compact RayTemp 3 est équipé d'un pointeur laser intégré pour effectuer des mesures sans contact. Les thermomètres ETI bénéficient d'une garantie standard de 2 ans.



ETI-1012



ETI-1012-000

type	Fridge Freezer
Plage de T°	-25°C jusqu'à 70°C
résolution	0,1°C
précision	± 0,4°C
longueur du capteur en PVC	1 m
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	3V CR2032 incluse
dimensions	24 x 150 mm
extra	avec sonde externe et capteur d'ambiance intégré



ETI-1020



ETI-1020-000

type	Dot
plage de T°	-50°C à 300°C
indication	1°C
précision	± 1°C
longueur du capteur	114 mm
conformité	IP66
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	2x 1,5V AA incluses
dimensions	Ø80 x 24 mm
extra	alarme 70 dB ; câble 1,2 m



ETI-1030



ETI-1030-000

type	Dishtemp
plage de T°	0°C à 90°C
indication	0,1°C
précision	± 1°C
conformité	IP66
alimentation	3V CR2032 incluse
dimensions	Ø127 x 14 mm
extra	alarme 70 dB ; câble 1,2 m



ETI-4003



ETI-4003-000

type	Raytemp 3
plage de T°	-50°C à 500°C
indication	0,1°C
précision	± 2°C
alimentation	2x 1,5V AAA incluses
dimensions	40 x 66 x 155 mm
extra	ratio optique 1:12 (distance objet / Ø zone de mesure)

Thermomètres numériques à sonde • Cooper-Atkins

Les thermomètres de poche Cooper-Atkins, dotés de la technologie Thermistor®, permettent des mesures rapides et extrêmement précises de la température à cœur. Équipés d'un écran LCD clair, étanches et fiables, ils sont parfaitement adaptés à un usage professionnel dans les secteurs de l'alimentation et de l'industrie. Certifiés NSF, ils bénéficient de la garantie "Accurate for Life" et sont conditionnés par 6 pièces.



COO-4000



COO-4000-000

type	thermomètre à sonde
plage de T°	-40°C à 200°C
indication	0,1°C
précision	± 1°C
longueur du capteur	70 mm (pointe : 19 mm)
conformité	IPX7
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	#LR44 incluse
dimensions	152 x 19 x 16 mm
OEM	DPP400-W
garantie	1 an



COO-4500



COO-4500-000

type	thermomètre à sonde
plage de T°	-40°C à 232°C
indication	0,1°C
précision	± 1°C
longueur du capteur	121 mm (pointe : 19 mm)
conformité	IPX7
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	#392 incluse
dimensions	172 x 38 x 22 mm
OEM	DFP450-W
garantie	1 an



COO-8000



COO-8000-000

type	thermomètre à sonde
plage de T°	-40°C à 232°C
indication	0,1°C
précision	± 1°C
longueur du capteur	102 mm (pointe : 19 mm)
conformité	IPX7
arrêt automatique	après 10 minutes
alimentation	#LR44 incluse
dimensions	203 x 26 x 26 mm
OEM	DPP800-W
garantie	1 an

Thermomètres de contrôle

Thermomètres de réfrigérateur numériques & analogiques • Cooper-Atkins

Le petit thermomètre numérique pour réfrigérateurs et congélateurs de Cooper-Atkins enregistre les températures minimales et maximales et dispose d'une fonction de réinitialisation. Le thermomètre de réfrigérateur Cooper-Atkins avec lentille à effet loupe et la version personnalisable Lineoplus mesurent également en continu la température des meubles réfrigérés et des congélateurs. Tous les thermomètres sont certifiés NSF. Les thermomètres Cooper-Atkins sont conditionnés par 6 pièces.





COO-2560-000

type	thermomètre de réfrigérateur/congélateur
matériel	cadre en ABS ; écran LCD : 48 x 19 mm
plage de T°	-30°C à 50°C
indication	0,1°C
alimentation	3V CR2032 incluse
dimensions	90 x 80 x 30 mm
montage	suspendu ou sur pied
OEM	2560
garantie	1 an





COO-3350-000

type	thermomètre de réfrigérateur
matériel	revêtement en aluminium
plage de T°	-40°C à 25°C
indication	1°C
dimensions	127 x 33 x 10 mm
montage	suspendu ou sur pied
OEM	335C
garantie	1 an





LDT-1079-990

type	thermomètre de réfrigérateur
matériel	synthétique
plage de T°	-40°C à 50°C
indication	1°C
dimensions	Ø15 x 117 mm (avec crochet)
montage	avec crochet ou vis
extra	personnalisation à partir de 250 pièces
garantie	1 an

Minuteries

Thermomètre/minuterie de four numérique & minuteries de cuisine numériques • Cooper-Atkins

Le thermomètre/minuterie de cuisine Cooper-Atkins est équipé d'une sonde résistante à la chaleur dotée d'un câble Thermistor® de 1,1 m avec gaine en silicone, qui peut rester dans le four. La minuterie émet une alarme lorsque la température à cœur ou la durée programmée est atteinte. Les deux minuteries de cuisine en ABS sont dotées d'un écran LCD clair et d'un panneau de commande résistant à la graisse et aux éclaboussures. Elles offrent en outre quatre sonorités différentes ainsi que des alarmes lumineuses colorées très pratiques.



COO-3610



COO-3610-000

type	thermomètre/minuterie de four
matériel	synthétique
plage de T°	-30°C à 200°C
indication	1°C
longueur du capteur	165 mm (coudée à 90°)
alimentation	1,5V AAA incluse
dimensions	76 x 34 x 105 mm
OEM	DTT361-01
option	sonde **COO-9406-000**
garantie	1 an



COO-1050



COO-1050-000

type	minuterie numérique '4 en 1'
matériel	ABS
minuteries indépend.	4 (h/min ou min/sec)
sonorités	4
éclairage LED	4
alimentation	4x pile type C (1,5V) incluses
dimensions	178 x 107 x 178 mm
extra	bouton marche/arrêt + fonction de répétition
garantie	1 an



LDT-1050



LDT-1050-000

type	minuterie numérique '4 en 1'
matériel	ABS
minuteries indépend.	4 (h/min ou min/sec) ; max. 9h59
sonorités	4
éclairage LED	4
alimentation	pile 9V incluse
dimensions	150 x 90 x 180 mm
garantie	1 an



25

OUVRE-BOÎTES & PERÇOIRS À COURONNE

Ouvre-boîtes 304
Perçoirs à couronne 307



BØJ®
1905

Les ouvre-boîtes sont des outils indispensables dans toute cuisine professionnelle et permettent d'ouvrir les boîtes de conserve rapidement, efficacement et en toute sécurité. Ils allient une construction robuste à une grande facilité d'utilisation et à des lames durables pour des coupes nettes et sûres, même en cas d'utilisation intensive.

Ouvre-boîtes

Ouvre-boîtes manuels • BOJ

Les ouvre-boîtes manuels BOJ sont dotés d'une poignée ergonomique et d'une lame réversible, extrêmement dure et résistante à l'usure grâce à un traitement de carbonitruration. Ils se fixent solidement sur le plan de travail à l'aide de vis et d'un écrou à oreilles et sont équipés d'un revêtement hygiénique antidérapant en caoutchouc. Outre le modèle traditionnel, **une version en inox certifiée NSF est également disponible ; elle passe au lave-vaisselle et se démonte sans outil.**



BOJ-2000



BOJ-2000-000

matériel	acier nickelé
fonctionnement	manuel
hauteur de boîte max.	400-450 mm
boîtes/jour	jusqu'à 100 boîtes
longueur de barre	495 mm
options	lame de rechange en inox : **BOJ-9102-000** ; molette en inox Ø27 mm : **BOJ-9100-000**
garantie	3 ans



BOJ-1000



BOJ-1000-000

matériel	inox
fonctionnement	manuel
hauteur de boîte max.	400-450 mm
boîtes/jour	jusqu'à 100 boîtes
longueur de barre	495 mm
options	lame de rechange en inox (NSF) : **BOJ-9101-000** ; molette en inox Ø27 mm : **BOJ-9100-000**
extra	certifié NSF
garantie	3 ans

Ouvre-boîtes manuels • Bonzer

Les ouvre-boîtes manuels Bonzer sont parfaits pour les boîtes rondes et offrent, grâce à leur revêtement antibactérien, une coupe hygiénique et sans bavures. Certifiés NSF, ils se fixent par vis ou par serrage et sont livrés de série avec des lingettes de nettoyage antibactériennes. **Le modèle BNZ-3000 est entièrement lavable au lave-vaisselle.**



BNZ-2000



BNZ-2000-000

matériel	barre, molette et lame en inox ; poignée en matière synthétique résistante aux chocs
fonctionnement	manuel
hauteur de boîte max.	350 mm
boîtes/jour	jusqu'à 20 boîtes
longueur de barre	635 mm
options	lame de rechange en inox : **BNZ-9100-000** ; molette en inox Ø25 mm : **BNZ-9101-000**
garantie	3 ans



BNZ-3000



BNZ-3000-000

matériel	inox
fonctionnement	manuel
hauteur de boîte max.	350 mm
boîtes/jour	jusqu'à 80 boîtes
longueur de barre	635 mm
options	lame de rechange en inox : **BNZ-9100-000** ; molette en inox Ø40 mm : **BNZ-9102-000**
garantie	3 ans

Perçoirs à couronne • Edlund

Les perçoirs à couronne (Crown Punch) en inox d'Edlund ouvrent chaque boîte en un seul geste, manuellement ou pneumatiquement. Leurs lames à extrémité émoussée, qui ne nécessitent aucun entretien, permettent une ouverture sans bords tranchants. Ils sont parfaits pour une utilisation intensive impliquant l'ouverture quotidienne de centaines de boîtes. Les modèles pneumatiques fonctionnent entièrement sans électricité et offrent une sécurité supplémentaire grâce à leur commande à deux mains. Un couteau et une bague pour les boîtes de 157 mm sont fournis de série, avec un choix de douze autres diamètres.

➜ si votre taille n'est pas disponible, nous serons heureux de chercher une solution adaptée



EDL-0001



EDL-0002

fonctionnement	manuel
hauteur de boîte min.	40 mm
hauteur de boîte max.	266 mm
Ø de boîte max.	157 mm (dimensions extérieures)
boîtes/jour	100 à 200 boîtes
dim. ext. (LxPxH)	270x340x510 mm (H : 775 mm avec poignée droite)
garantie	1 an



EDL-0200



EDL-0207

pression d'air	6 bars / 85-120 PSI
hauteur de boîte min.	40 mm
hauteur de boîte max.	266 mm
Ø de boîte max.	157 mm (dimensions extérieures)
boîtes/jour	200 à 400 boîtes
dim. ext. (LxPxH)	270x340x550 mm (EDL-0200) 650x340x550 mm (EDL-0207)
garantie	1 an



EDL-0201



EDL-0203

pression d'air	6 bars / 85-120 PSI (1,5-2 CFM*)
hauteur de boîte min.	40 mm
hauteur de boîte max.	300 mm
Ø de boîte max.	230 mm (dimensions extérieures)
boîtes/jour	400 à 2000 boîtes
dim. ext. (LxPxH)	310x510x690 mm (EDL-0201) 310x450x690 mm (EDL-0203)
garantie	1 an

*: remarque: 6 bars / 85-120 PSI = 5,95-8,44 kg/cm
CFM (Cubic Feet per Minute) = litres/min

code art.	type	infos
EDL-0001-000	700SS	perçoir à couronne manuel
EDL-0002-000	700T	perçoir à couronne manuel pour boîtes plus hautes / carrées (sans jeu de couronnes)
EDL-0200-000	610	perçoir à couronne pneumatique
EDL-0207-000	610M	perçoir à couronne pneumatique (avec aimant pour un retrait facile du couvercle)
EDL-0201-000	625	perçoir à couronne pneumatique
EDL-0203-000	625 M	perçoir à couronne pneumatique (avec aimant pour un retrait facile du couvercle)

Perçoirs à couronne



Perçoirs à couronne Edlund : jeux de couronnes

12 jeux différents

Edlund a développé 12 jeux adaptés aux diamètres de boîtes les plus courants. Grâce au système “Quick-Change”, ils se montent rapidement sur tous les perçoirs à couronne Edlund.

Chaque jeu se compose de :

- un anneau de protection
- une couronne (lame pour ouvrir les boîtes)
- une pince pour maintenir la lame en position



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



26

PETIT MATÉRIEL DE CUISINE

Gants de protection 310
Ustensiles de cuisine 313
Ustensiles de friture & piques en inox 316



san jamar
smart. safe. sanitary.

Travailler aussi bien à des températures élevées qu'à des températures négatives nécessite une protection adaptée. Notre gamme comprend des gants de protection de qualité pour chaque tâche, des gants en néoprène San Jamar résistants au froid et à la chaleur aux maniques Lineoplus, en passant par les gants de cuisine en cuir et les gants anti-coupures, pour une sécurité accrue au travail.

Gants de four et gants de protection • San Jamar

Les gants de protection San Jamar Ultigrip® en néoprène et BestGuard® en coton sont dotés d'une manchette ergonomique inclinée et de la technologie Webguard™, qui offre une protection thermique supplémentaire entre le pouce et l'index. Les gants pour aliments congelés en PVC disposent d'une protection tricotée au niveau du poignet et peuvent être utilisés jusqu'à 60 secondes à -17°C. Les gants Rotissi en néoprène conviennent notamment à la manipulation de liquides chauds et de broches de rôtisserie et disposent d'une doublure intérieure au niveau du poignet qui absorbe la transpiration et les salissures.


SJH-0015-020


SJH-0115-020


SJH-0001-000


SJH-8015-093


SJH-2000


SJH-1217-000

code art.	OEM	infos	longueur	plage de température
SJH-0015-020	UCMX15	moufle standard Ultigrip®	381 mm	-78°C à 260°C
SJH-0017-020	UCMX17	moufle standard Ultigrip®	432 mm	-78°C à 260°C
SJH-0115-020	UPM15	moufle puppet Ultigrip®	381 mm	-78°C à 260°C
SJH-0117-020	UPM17	moufle puppet Ultigrip®	432 mm	-78°C à 260°C
SJH-0001-000	UHP1010BK	manique Ultigrip®	254 mm	jusqu'à 260°C
SJH-8015-093	800FG15	jeu de moufles BestGuard®	381 mm	jusqu'à 232°C
SJH-8017-093	800FG17	jeu de moufles BestGuard®	432 mm	jusqu'à 232°C
SJH-2000-000	FGI-OR	jeu de gants pour aliments congelés	265 mm	jusqu'à -17°C
SJH-1212-000	T212	jeu de gants Rotissi	305 mm	jusqu'à 260°C
SJH-1217-000	T217	jeu de gants Rotissi	432 mm	jusqu'à 260°C



code coloris :
-020 = noir
-093 = beige

Moufles de four, maniques et gants • Lineoplus

Les gants de cuisine et les maniques Lineoplus, de couleur gris-blanc, sont fabriqués en cuir souple et offrent une protection jusqu'à 15 secondes contre des températures allant jusqu'à 300°C. Le gant de protection thermique Ovenbird, fabriqué en coton, Nomex® et Kevlar®, ne peluche pas. Son poignet élastique assure un bon confort et il est idéal pour manipuler des objets chauds en toute sécurité.



ABR-1003



ABR-1005



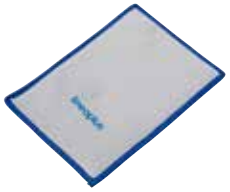
ABR-2002



ABR-2000



ABR-2001



ABR-3018



LVB-0010-092

code art.	infos	longueur	température d'utilisation
ABR-1003-000	moufle de four à trois doigts - protection du poignet 150 mm - par paire	360 mm	jusqu'à 300°C
ABR-1005-000	gant de four à cinq doigts - protection du poignet 150 mm - par paire	360 mm	jusqu'à 300°C
ABR-2002-000	moufle de four - protection du poignet 150 mm - par paire	360 mm	jusqu'à 300°C
ABR-2000-000	moufle de four sans pouce - largeur 200 mm - par paire	310 mm	jusqu'à 300°C
ABR-2001-000	moufle courte avec pouce - emploi gauche ou droit - par pièce	300 mm	jusqu'à 300°C
ABR-3018-000	petite manique - usage universel - par pièce	180 x 250 mm	jusqu'à 300°C
ABR-3035-000	grande manique - usage universel - par pièce	350 x 250 mm	jusqu'à 300°C
LVB-0010-092	gant de protection contre la chaleur Ovenbird - par paire (taille 10)	204 mm	jusqu'à 350°C

Ustensiles de cuisine

Planches à découper, support-couteaux & aiguiseur, porte-fiches, balance & tiroir à couverts

Les planches à découper Lineoplus HACCP, avec ou sans rigole, sont fabriquées en polyéthylène HMPE 500 de haute qualité. Le porte-couteaux et l'aiguiseur conviennent aux couteaux lisses et dentelés. Les porte-fiches San Jamar en aluminium anodisé assurent un guidage fluide des bons de commande. La balance Escali noire est dotée d'un élégant plateau en inox de Ø140 mm ; elle est certifiée NSF et porte le marquage CE. Les ramasse-couverts Lineoplus disposent de 4 compartiments pratiques et d'un couvercle semi-transparent disponible en option.



KCB-1530-080



KCB-1531-090



KCB-9004



EDL-7000



LDL-1216



SJB-6512



SJS-0012-020



KPC-0030-020

KPC-9030-991

code art.	infos	dimensions	coloris
KCB-1530-...	planche à découper Classic 20 mm sans rigole	500 x 300 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KCB-1531-...	planche à découper Classic 20 mm avec rigole	500 x 300 x 20 mm	○ ● ● ● ● ●
KCB-9004-000	support en inox pour 6 planches à découper avec des pieds antidérapants		
EDL-7000-000	support-couteaux - hors couteaux	312 x 67 x 355 mm	
LDL-1216-000	aiguiseur manuel	14 x 60 x 16 mm	
SJB-6512-000	porte-fiches 305 mm	305 x 19 x 51 mm	
SJB-6518-000	porte-fiches 458 mm	458 x 19 x 51 mm	
SJB-6524-000	porte-fiches 610 mm	610 x 19 x 51 mm	
SJB-6530-000	porte-fiches 762 mm	762 x 19 x 51 mm	
SJB-6536-000	porte-fiches 915 mm	915 x 19 x 51 mm	
SJB-6548-000	porte-fiches 1220 mm	1220 x 19 x 51 mm	
SJB-6560-000	porte-fiches 1524 mm	1524 x 19 x 51 mm	
SJS-0012-020	balance ronde - max. 5 kg	215 x 150 x 42 mm	
KPC-0030-...	ramasse-couverts gastro GN 1/1	530 x 325 x 100 mm	● ●
KPC-9030-991	couvercle pour ramasse-couverts	537 x 332 x 20 mm	Ⓣ



code coloris :
-010 = blanc
-020 = noir
-040 = vert
-060 = bleu
-070 = rouge
-080 = jaune
-090 = marron
-991 = translucide naturel

Ustensiles de cuisine

Pinces de service • Lineoplus

Les pinces de service Lineoplus en inox, en forme de coquillage, sont idéales pour saisir, retourner, mélanger et servir. Elles sont disponibles avec ou sans mécanisme de verrouillage et sont conditionnées par lots de 12 pièces.



CST-0001-040



CST-0002-060



CST-1001



CST-1002

code art.	infos	longueur	mécanisme de verrouillage	coloris
CST-0001-...	poignée en mat. synthétique	240 mm	sans	○ ○ ● ● ●
CST-0002-...	poignée en mat. synthétique	300 mm	sans	○ ○ ● ● ●
CST-1001-000	entièrement en inox	229 mm	avec	inox
CST-1002-000	entièrement en inox	305 mm	avec	inox



code coloris :
-020 = noir
-040 = vert
-060 = bleu
-070 = rouge
-080 = jaune

Racloirs, pinceaux et cuillère en silicone • Kisag

Les ustensiles de cuisine en silicone sont parfaits pour atteindre pratiquement tous les recoins de vos poêles à revêtement anti-adhésif. Ils résistent à des températures allant jusqu'à 220°C, sont flexibles, faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle. De plus, ils conservent leur qualité même en cas d'utilisation intensive. Grâce à l'œillet intégré au manche, ils peuvent être suspendus et rester ainsi toujours à portée de main.



KSG-2324-020 KSG-2328-020 KSG-2523-020 KSG-2527-020 KSG-2430-020

code art.	infos
KSG-2324-020	racloir en silicone 24 cm
KSG-2328-020	racloir en silicone 28 cm
KSG-2523-020	pinceau en silicone 23 cm
KSG-2527-020	pinceau en silicone 27 cm
KSG-2430-020	cuillère en silicone 30 cm



Éplucheurs • Kisag

Les éplucheurs Kisag, équipés d'un enlève-yeux de pomme de terre et de lames ultra-tranchantes en inox, sont ergonomiques, passent au lave-vaisselle et conviennent aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.



KSG-2201-020 KSG-2203-040 KSG-2209-070 KSG-2210-072



KSG-2290

code art.	infos
KSG-2201-020	éplucheur standard - 1 mm - légumes et fruits à peau dure
KSG-2203-040	éplucheur d'asperges - épluchage de 1,5 mm
KSG-2209-070	éplucheur dentelé - légumes et fruits à peau tendre (tomates, ...)
KSG-2210-072	râpe julienne - légumes et fruits divers (lanières décoratives)
KSG-2290-000	présentoir de 24 éplucheurs standards (12 noirs / 12 rouges 'Swiss made')

code coloris :
-020 = noir
-040 = vert
-070 = rouge
-072 = orange

Écumoires, écumoires plates et panier à frites • Lineoplus

Les écumoires et les écumoires plates avec racloir Lineoplus sont fabriquées en inox AISI 304. Grâce à leur structure en fil tressé, elles offrent une résistance accrue. Le panier à frites Lineoplus en acier étamé est doté d'une poignée bleue en matière synthétique avec crochet.


DRF-1124


DRF-1128


DRF-2119


DRF-2121


DRF-5200

code art.	infos	dimensions	pcs/boîte
DRF-1124-000	écumoire en inox avec poignée en polyamide noir	Ø240 mm x 375 mm	10
DRF-1128-000	écumoire en inox avec poignée en polyamide noir	Ø280 mm x 440 mm	10
DRF-2119-000	écumoire plate en inox avec racloir	175 x 190 mm	10
DRF-2121-000	écumoire plate en inox avec racloir	200 x 190 mm	10
DRF-5200-000	panier à frites en acier étamé adapté aux friteuses : - PITCO 35C, 7 SERIES, 14, 14C+ & 14BA - DEAN 14 SERIES - FRYMASTER GF40, MJ45E, MJH50 & FPH50 - IMPERIAL ELITE IFS-40	336 x 165 x 150 mm (sans poignée)	1



Piques en inox • Lineoplus

Ces piques en inox adaptées au contact alimentaire sont réutilisables et 100% recyclables. Elles sont disponibles en version ronde ou plate, conditionnées en boîtes imprimées de 200 pièces ou en boîtes brunes neutres de 400 pièces. La longueur indiquée correspond à la longueur utile.


LSR-2020


LSF-2020

code art. rond Ø2 mm	code art. plate 3x1,5 mm	longueur	emballage
LSR-2015-000	LSF-2015-000	150 mm	par 200 pièces
LSR-2018-000	LSF-2018-000	180 mm	par 200 pièces
LSR-2020-000	LSF-2020-000	200 mm	par 200 pièces
LSR-2025-000	LSF-2025-000	250 mm	par 200 pièces
LSR-2028-000	LSF-2028-000	280 mm	par 200 pièces
LSR-4018-000	LSF-4018-000	180 mm	par 400 pièces
LSR-4020-000	LSF-4020-000	200 mm	par 400 pièces
LSR-4025-000	LSF-4025-000	250 mm	par 400 pièces





27

CASIERS À VIN

Étagères à vin Lineoplus LWR 318

Étagères à vin Lineoplus LN100 320

27B

Rayonnages pour chambres froides Fermostock 321



lineoplus

Un stockage optimisé des vins est essentiel pour garantir leur conservation et faciliter leur service. En complément des aménagements traditionnels de cave, des casiers empilables offrent une solution pratique et modulable. Ils permettent un rangement individuel “1 pour 1”, adapté aux bouteilles de 75 cl, assurant une organisation claire et un accès rapide.

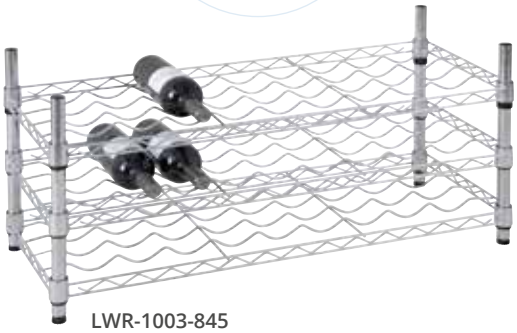
Casiers à vin chromés • Lineoplus - Système LWR (75 cl)

Les casiers à vin chromés Lineoplus allient une présentation élégante à un stockage efficace, bouteille par bouteille. Grâce à leur structure robuste et ondulée non amovible, les bouteilles reposent de manière stable et bien maintenues. Ils conviennent à la plupart des bouteilles de 75 cl, y compris les bouteilles de champagne, et offrent un espacement d'environ 10 cm entre les niveaux. Le système modulaire LWR se monte rapidement, est accessible des deux côtés et se met facilement de niveau grâce à ses pieds réglables.

➜ **LWR-1003 : casier à vin bas avec 3 niveaux pour 27 bouteilles, livré avec des connecteurs permettant d'empiler jusqu'à 4 casiers**
➜ **LWR-1014 : casier à vin haut avec 14 niveaux pour 168 bouteilles**



LWR-1003
4 connecteurs
y compris



LWR-1003-845



LWR-1014-845



code art.	infos	niveaux	bouteilles	dimensions	emballage
LWR-1003-845	casier à vin bas	3	27*	910 x 360 x 425 mm	livré dans 1 boîte
LWR-1014-845	casier à vin haut	14	168	1220 x 360 x 1820 mm	livré dans 2 boîtes

*: grâce aux connecteurs fournis, il est possible d'empiler jusqu'à 4 casiers de 3 niveaux.
La hauteur totale sera de 1700 mm, permettant un maximum de 108 bouteilles.

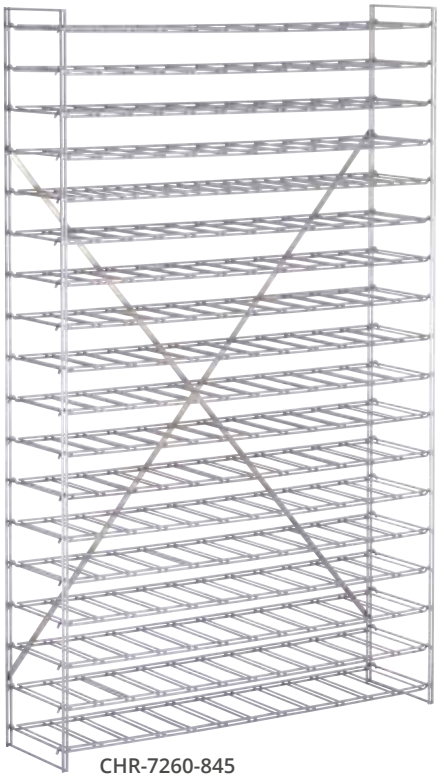


Casiers à vin chromés

Casiers à vin chromés • Lineoplus - Système LN100 (75 cl)

Ces casiers à vin Linum sont idéals pour maximiser la capacité de stockage dans un espace réduit. Les grilles plates et amovibles en métal chromé permettent un rangement optimal des bouteilles de 75 cl de type Bordeaux ou Bourgogne. Le système LN100 est équipé d'une traverse de renfort et n'est donc accessible que d'un seul côté. Les montants et les traverses ont une épaisseur de 6 mm, tandis que les fils de support ont une épaisseur de 5 mm.

➜ pieds réglables optionnels pour une stabilité supplémentaire et un alignement parfait
➜ plusieurs casiers peuvent être reliés en ligne droite en ajoutant une traverse tous les deux casiers



CHR-7260-845



CHR-4000-845

code art.	infos	niveaux	bouteilles	dimensions
CHR-7110-845	rayon de base	10	100	1000 x 300 x 1050 mm
CHR-8110-845	rayon d'accolage	10	100	1000 x 300 x 1050 mm
CHR-7210-845	rayon de base	10	120	1200 x 300 x 1050 mm
CHR-8210-845	rayon d'accolage	10	120	1200 x 300 x 1050 mm
CHR-7160-845	rayon de base	15	150	1000 x 300 x 1600 mm
CHR-8160-845	rayon d'accolage	15	150	1000 x 300 x 1600 mm
CHR-7260-845	rayon de base	15	180	1200 x 300 x 1600 mm
CHR-8260-845	rayon d'accolage	15	180	1200 x 300 x 1600 mm
CHR-7190-845	rayon de base	18	180	1000 x 300 x 1900 mm
CHR-8190-845	rayon d'accolage	18	180	1000 x 300 x 1900 mm
CHR-7290-845	rayon de base	18	216	1200 x 300 x 1900 mm
CHR-8290-845	rayon d'accolage	18	216	1200 x 300 x 1900 mm
CHR-4000-845	jeu de pieds réglables (2 pièces)			
CHR-3000-845	croisillon 1050 mm			
CHR-3060-845	croisillon 1600 mm			
CHR-3090-845	croisillon 1900 mm			







Gamme complète,
voir

FERMOSTOCK®

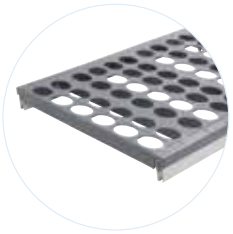
Restaurant, grande cuisine, cafétéria, magasin alimentaire ou hôpital : aucune cuisine ou chambre froide sans étagères fonctionnelles et hygiéniques. Avec Fermostock, la marque n°1 en Europe, vous optez pour des structures résistantes à la corrosion, des clayettes testées et de nombreuses configurations. Fermostock 5711 convient aux applications standard, tandis que Fermostock 6611 / 6622 / 6811, grâce à leur construction renforcée et leur capacité de charge plus élevée, sont parfaitement adaptés à un usage intensif. Tous les rayonnages sont modulaires, faciles à nettoyer et résistent à des températures jusqu'à -40 °C.

Fermostock 5711 : aluminium anodisé avec étagères en polymère

Fermostock 5711 est un système de rayonnage économique composé d'éléments modulaires. Il se distingue par un montage très simple, un entretien facile, une excellente résistance à la corrosion, une grande stabilité et une flexibilité optimale. Fermostock 5711 est conforme aux normes de production, d'hygiène et de nettoyage, est certifié NF et NSF et répond aux exigences les plus strictes en matière de durabilité et de solidité. Qu'il s'agisse de produits alimentaires ou surgelés, de casseroles ou de produits pharmaceutiques, les surfaces planes et les perforations ovales bien pensées assurent une ventilation et un refroidissement optimaux.

- **3 profondeurs : 360 mm - 460 mm - 560 mm**
- **2 hauteurs d'échelle : 1685 mm - 1800 mm**
- **10 longueurs de 650 mm jusqu'à 1730 mm**
- **accolage possible en linéaire ou sous un angle à 90° (L, U, E, T)**

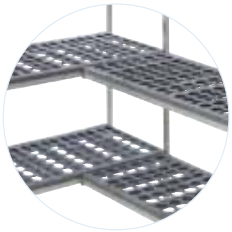




Fermostock 5711
clayettes en polymère
max. 120 kg* par niveau



lavable dans des paniers
de lave-vaisselle
(500 x 500 mm) jusqu'à 90°C



accessibilité maximale,
même dans un coin



*Selon le type, la longueur, la construction et une charge régulière

Rayonnages Fermostock 6611 / 6622 / 6811

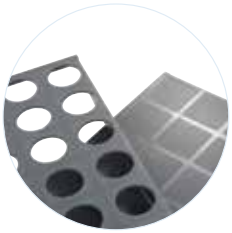
Fermostock 6611 / 6622 / 6811 : aluminium anodisé avec un choix de 3 types de clayettes

Fermostock 6611 / 6622 / 6811 est un système de rayonnage professionnel composé d'éléments modulaires. Disponible en trois versions, il se caractérise par un montage très simple, un entretien facile, une excellente résistance à la corrosion, une bonne stabilité et une grande flexibilité. Fermostock est conforme à toutes les normes relatives à l'hygiène et au nettoyage, est certifié NF et NSF et répond aux exigences les plus strictes en matière de durabilité et de solidité. Qu'il s'agisse d'aliments, de produits surgelés, de casseroles ou de produits pharmaceutiques, les surfaces planes garantissent un stockage sûr et efficace. De nombreux accessoires sont également disponibles, tels que des fixations murales, des fixations au sol, des porte-étiquettes et des bacs de rétention.

- **3 profondeurs* : 360 mm - 460 mm - 560 mm**
- **4 hauteurs d'échelle : 1685 mm - 1800 - 2135 - 2435 mm**
- **10 longueurs de 660 mm jusqu'à 1740 mm**
- **accolage possible en linéaire ou sous un angle à 90° (L, U, E, T)**

*: Fermostock 6622 n'est pas disponible en 360 mm





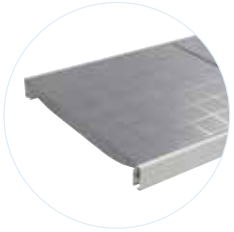
étagères amovibles pour une hygiène et un entretien parfaits



100% qualité alimentaire, avec certificat



Fermostock 6611
clayettes en polymère
max. 200 kg* par niveau



Fermostock 6622
clayettes pleines en polymère
max. 200 kg* par niveau



Fermostock 6811
clayettes en aluminium
max. 250 kg* par niveau



Gamme complète, voir Linum cool

*Selon le type, la longueur, la construction et une charge régulière

Index numéros d'articles

A

ABP-1130-000 264
ABP-1131-000 264
ABP-1140-000 264
ABP-1141-000 264
ABP-4621-000 264
ABP-6400-000 264
ABP-6421-000 264
ABP-6430-000 264
ABP-6431-000 264
ABP-6440-000 264
ABP-7501-000 264
ABP-8400-000 264
ABP-8401-000 264
ABP-8440-000 264
ABP-8630-000 264
ABP-8631-000 264
ABP-8640-000 264
ABR-1003-000 312
ABR-1005-000 312
ABR-2000-000 312
ABR-2001-000 312
ABR-2002-000 312
ABR-3018-000 312
ABR-3035-000 312
AKB-0001-060 83
AKB-1000-000 83
AKB-1001-000 83

B

BBR-0001-000 114
BBR-1001-000 114
BBR-1101-000 114
BBR-2013-000 114
BBR-3019-000 114
BBR-3030-000 114
BBR-3210-000 114
BBR-3328-000 114
BBR-3419-000 114
BBR-9004-000 114
BNZ-2000-000 306
BNZ-3000-000 306
BNZ-9100-000 306
BNZ-9101-000 306
BNZ-9102-000 306
BOJ-1000-000 305
BOJ-2000-000 305
BOJ-9100-000 305
BOJ-9101-000 305
BOJ-9102-000 305
BSA-4025-... 257
BSA-4832-... 257
BSA-6040-... 257
BSA-6045-... 257
BSO-1717-... 257
BSO-3020-... 257
BSO-4010-... 257
BSO-4015-... 257
BSO-4025-... 257
BSO-5010-... 257
BSO-5015-... 257
BSO-6010-... 257
BSO-6015-.. 257
BSO-6040-... 257
BSO-7010-... 257
BSO-7015-... 257

C

CCD-0010-020 196
CCD-0011-020 195
CCD-0012-020 195
CCD-0013-020 195
CCD-0020-020 196
CCD-0022-020 197
CCD-0023-020 197
CCD-0024-020 197
CCD-0110-020 195
CCD-0111-020 195
CCD-0112-020 195
CCD-0113-020 195
CCD-0114-020 195
CCD-0115-020 195
CCD-1010-020 196
CCD-1011-020 196
CCD-1012-020 196
CCD-1013-020 195
CCD-1014-020 195
CCD-1015-020 196
CCD-1016-020 195
CCD-1020-020 196
CCD-1021-020 196
CCD-9000-840 196
CCD-9001-840 196
CDP-1000-000 188
CDP-1001-000 188
CDP-1010-000 188
CDP-1011-000 188
CDP-1020-000 188
CDP-1021-000 188
CDP-1022-000 188
CDP-1100-000 191
CDP-1101-000 191
CDP-1120-000 191
CDP-1121-000 191
CDP-1200-000 191
CDP-1201-000 191
CDP-2000-000 189
CDP-2001-000 189
CDP-2002-... 189
CDP-2101-000 189
CDP-2102-000 189
CDP-3000-000 190
CDP-4100-... 192
CDP-4300-841 192
CDP-9202-841 189
CDP-9220-... 189
CDP-9221-... 189
CDP-9222-... 189
CDP-9300-841 190
CGS-1102-000 269
CGS-1104-000 269
CGS-1106-000 269
CGS-1110-000 269
CGS-1115-000 269
CGS-1120-000 269
CGS-1202-000 269
CGS-1204-000 269
CGS-1206-000 269
CGS-1210-000 269
CGS-1215-000 269
CGS-1220-000 269
CGS-1302-000 269
CGS-1304-000 269
CGS-1306-000 269
CGS-1310-000 269
CGS-1315-000 269
CGS-1320-000 269
CGS-1402-000 269
CGS-1404-000 269
CGS-1406-000 269
CGS-1410-000 269
CGS-1415-000 269
CGS-1420-000 269
CGS-1606-000 269
CGS-1610-000 269
CGS-1615-000 269
CGS-1620-000 269
CGS-1906-000 269
CGS-1910-000 269
CGS-1915-000 269
CGS-2102-000 269
CGS-2104-000 269
CGS-2106-000 269
CGS-2110-000 269
CGS-2115-000 269
CGS-2120-000 269
CGS-2302-000 269
CGS-2304-000 269
CGS-2306-000 269
CGS-2310-000 269
CGS-2315-000 269
CGS-2320-000 269
CGS-2404-000 269
CGS-2406-000 269
CGS-2410-000 269
CGS-2415-000 269
CGS-9011-000 269
CGS-9012-000 269
CGS-9013-000 269
CGS-9014-000 269
CGS-9016-000 269
CGS-9019-000 269
CGS-9021-000 269
CGS-9023-000 269
CGS-9024-000 269
CHR-3000-845 320
CHR-3060-845 320
CHR-3090-845 320
CHR-4000-845 320
CHR-7110-845 320
CHR-7160-845 320
CHR-7190-845 320
CHR-7210-845 320
CHR-7260-845 320
CHR-7290-845 320
CHR-8110-845 320
CHR-8160-845 320
CHR-8190-845 320
CHR-8210-845 320
CHR-8260-845 320
CHR-8290-845 320
COO-1050-000 302
COO-2560-000 301
COO-3350-000 301
COO-3610-000 302
COO-4000-000 300
COO-4500-000 300
COO-8000-000 300
COO-9406-000 302
CRT-0301-000 285
CRT-0310-000 285
CRT-0320-000 285
CRT-1110-000 290
CRT-1120-000 290
CRT-1150-000 290
CRT-1210-000 290
CRT-1220-000 290
CRT-1250-000 290
CRT-1301-000 287
CRT-1310-000 286
CRT-1320-000 286
CRT-1350-000 286
CRT-2120-000 291
CRT-2320-000 288
CRT-2321-000 288
CRT-2322-000 288
CRT-2350-000 288
CRT-2351-000 288
CRT-2610-000 289
CRT-2620-000 289
CRT-2621-000 289
CRT-2650-000 289
CRT-2660-000 289
CRT-2661-000 289
CRT-4620-000 294
CRT-4630-000 294
CRT-4720-000 294
CRT-4730-000 294
CRT-5212-000 294
CRT-7310-000 287
CST-0001-... 314
CST-0002-... 314
CST-1001-000 314
CST-1002-000 314

D

DBR-1000-000 83
DRA-1111-845 263
DRA-2110-845 263
DRA-6400-845 263
DRF-1124-000 316
DRF-1128-000 316
DRF-2119-000 316
DRF-2121-000 316
DRF-5200-000 316
DRI-1100-000 263
DRI-1101-000 263
DRI-1111-000 263
DRI-1190-000 263
DRI-2110-000 263
DRI-2301-000 263
DRI-6400-000 263
DRI-6410-000 263
DRI-8410-000 263
DRI-8600-000 263
DRI-8610-000 263
DRL-2210-000 59
DRL-2211-000 58
DRL-2220-000 58
DRL-2230-000 58
DRL-2231-000 58
DRL-2232-000 58
DRL-2240-000 58
DRL-4200-000 59
DRL-4210-000 59
DRL-4230-000 58
DRL-4231-000 58
DRL-4240-000 58
DRL-4300-000 59
DRL-4311-000 59
DRL-4330-000 58
DRL-4331-000 58
DRL-4340-000 58
DTL-0001-000 59
DTL-2210-000 57
DTL-2211-000 57
DTL-2220-000 57
DTL-2221-000 57
DTL-2230-000 57
DTL-2231-000 57
DTL-4210-000 57
DTL-4220-000 57
DTL-4230-000 57
DTL-4231-000 57
DTL-4310-000 57
DTL-4320-000 57
DTL-4330-000 57
DTL-4331-000 57

E

EDL-0001-000 307
EDL-0002-000 307
EDL-0200-000 307
EDL-0201-000 307
EDL-0203-000 307
EDL-0207-000 307
EDL-7000-000 313
ETI-1000-000 297
ETI-1012-000 299
ETI-1020-000 299
ETI-1030-000 299
ETI-1040-000 298
ETI-1041-000 298
ETI-1100-010 297
ETI-1200-050 297
ETI-1900-000 297
ETI-3000-000 298
ETI-4000-000 298
ETI-4003-000 299
ETI-4200-010 297
EUP-1103-040 282
EUP-1112-060 282
EUP-1116-070 282
EUP-1121-080 282
EUP-1185-070 282
EUP-1203-040 282
EUP-1212-060 282
EUP-1216-070 282
EUP-1221-080 282
EUP-1285-070 282
EUP-1303-040 282
EUP-1312-060 282
EUP-1316-070 282
EUP-1321-080 282
EUP-1403-040 282
EUP-1412-060 282
EUP-1416-070 282
EUP-1421-080 282
EUP-1903-040 282
EUP-1912-060 282
EUP-1916-070 282
EUP-1921-080 282
EUP-4803-040 282
EUP-4812-060 282
EUP-4816-070 282
EUP-4821-080 282
EUP-6403-040 282
EUP-6412-060 282
EUP-6416-070 282
EUP-6421-080 282
EUP-6485-070 282

Index numéros d'articles

F

FCA-7320-000 138
FCA-7350-000 138
FCA-7370-000 138
FCA-7420-000 138
FCA-7450-000 138
FCA-7470-000 138
FCB-7420-000 138
FCB-7450-000 138
FCB-7470-000 138
FCT-3110-000 139
FCT-3120-000 139
FCT-3130-000 139
FCT-3140-000 139
FCT-3150-000 139
FCT-3160-000 139
FCT-3170-000 139
FEB-0001-000 137
FEB-2020-000 137
FEB-2030-000 137
FEB-2040-000 137
FEB-2068-000 137
FFO-1122-000 227
FFO-1123-000 227
FFO-1222-000 227
FFO-1223-000 227
FFO-1322-000 227
FFO-1323-000 227
FFO-1423-000 227
FFO-1426-000 227
FFO-1523-000 227
FFO-1526-000 227
FFO-2221-000 229
FFO-2223-000 229
FFO-2421-000 229
FFO-2423-000 229
FFO-3116-040 228
FFO-3121-080 229
FFO-3123-080 229
FFO-3126-080 228
FFO-3136-060 228
FFO-3141-061 229
FFO-3146-061 228
FFO-3151-072 229
FFO-3206-000 228
FFO-3216-010 228
FFO-3246-010 228
FFO-3316-000 228
FFO-3326-000 228
FFO-3406-000 228
FFO-4104-000 229
FFO-4128-000 228
FFO-4136-000 228
FFO-4144-000 228
FFO-4204-000 228
FFO-4206-000 228
FFO-4300-000 228
FFO-4301-000 228
FFO-5221-000 229
FFO-5223-000 229
FFO-5421-000 229
FFO-5423-000 229
FFO-6000-070 230
FFO-6001-010 230
FFO-6002-020 230
FFO-6003-040 230
FFO-6121-000 230
FFO-6123-000 230
FFO-6201-000 230
FFO-6203-000 230
FFO-6241-061 230
FFO-6243-061 230
FFO-6251-072 230
FFO-9110-000 229
FFO-9120-000 229
FFO-9140-000 229
FFO-9216-040 228
FFO-9226-080 228
FFO-9236-060 228
FFO-9246-061 228
FFO-9300-000 228
FGC-0010-852 147
FGC-0011-852 147
FGC-0012-852 147
FGC-0013-852 147
FLA-1006-000 102
FLA-1007-000 102
FLA-1008-000 102
FLA-1009-000 102
FLA-1010-000 102
FLA-1011-000 102
FLA-2005-000 100
FLA-2006-000 100
FLA-2007-000 100
FLA-2008-000 100
FLA-2009-000 100
FLA-2105-000 101
FLA-2106-000 101
FLA-2107-000 101
FLA-2108-000 101
FLA-2109-000 101
FLA-2305-000 100
FLA-2306-000 100
FLA-2307-000 100
FLA-2308-000 100
FLA-2309-000 100
FLA-2505-000 101
FLA-2506-000 101
FLA-2507-000 101
FLA-2508-000 101
FLA-2509-000 101
FLA-2510-000 101
FLA-2511-000 101
FLA-3005-000 99
FLA-3006-000 99
FLA-3007-000 99
FLA-3008-000 99
FLA-3009-000 99
FLA-3010-000 99
FLA-3011-000 99
FLA-3107-000 99
FLA-3108-000 99
FLA-3109-000 99
FLA-5107-000 103
FLA-5108-000 103
FLA-5109-000 103
FLA-5205-000 103
FLA-5206-000 103
FLA-5207-000 103
FLA-5208-000 103
FLA-5209-000 103
FLA-5507-000 103
FLA-5508-000 103
FLA-5509-000 103
FLA-5604-000 96
FLA-5605-000 96
FLA-5606-000 96
FLA-5607-000 96
FLA-5608-000 96
FLA-5609-000 96
FLA-5610-000 96
FLA-5611-000 96
FLA-5704-000 97
FLA-5705-000 97
FLA-5706-000 97
FLA-5707-000 97
FLA-5708-000 97
FLA-5709-000 97
FLA-5710-000 97
FLA-5711-000 97
FLA-5806-000 96
FLA-5808-000 96
FLA-5810-000 96
FLA-5908-000 97
FLA-6507-000 98
FLA-6508-000 98
FLA-6509-000 98
FLA-6510-000 98
FLA-6511-000 98
FLA-6512-000 98
FLA-6607-000 98
FLA-6608-000 98
FLA-6609-000 98
FLA-6610-000 98
FLA-6611-000 98
FLA-6612-000 98
FLA-9002-000 98
FLA-9003-000 96
FMC-1002-000 79
FMC-1102-000 79
FMC-2002-000 79
FMC-2101-000 79
FMC-3009-000 79
FMC-3101-000 79
FMC-3104-000 79
FMC-3106-000 79
FMC-4101-000 80
FMC-4103-000 80
FMC-5010-000 80
FMC-5015-000 80
FMC-5106-000 80
FMC-5108-000 80
FMC-5130-000 80
FMG-0002-000 81
FMG-0003-000 81
FMG-0004-000 81
FMG-0005-000 81
FMG-0006-000 81
FMG-0008-000 81
FMG-1063-000 82
FMG-1163-000 82
FST-6281-000 139
FST-6282-000 139

G

GFG-5100-840 146
GFG-5300-840 146
GFG-6110-840 146
GFG-6120-840 146
GFG-6310-840 146
GFG-6320-840 146
GFK-2130-840 148
GFK-2131-840 148
GFK-2220-840 149
GFK-2221-840 149
GFK-2230-840 149
GFK-2231-840 149
GFK-2321-840 149
GFK-2330-840 149
GFK-2331-840 149
GFK-2430-840 148
GFK-2630-840 148
GFK-4020-840 149
GFK-4030-840 149
GFK-4120-840 148
GFK-4121-840 148
GFK-4130-840 148
GFK-4131-840 148
GFK-4221-840 148
GFK-4231-840 148
GFK-4320-840 148
GFK-4330-840 148
GFK-4420-840 149
GFK-4430-840 149
GFK-4520-840 149
GFK-4530-840 149
GFK-5320-840 150
GFK-5330-840 150
GFK-6040-840 150
GFK-6220-840 150
GFK-6230-840 150
GFK-6320-840 150
GFK-6330-840 150
GFK-6420-840 150
GFK-6430-840 150
GFK-6431-840 150
GFK-7026-840 150
GFK-7028-840 150
GFK-7036-840 150
GFK-7038-840 150
GFS-0006-840 145
GFS-1000-840 145
GFZ-2001-840 145
GFZ-2006-840 145
GFZ-7006-840 145
GNS-1102-000 272
GNS-1104-000 272
GNS-1106-000 272
GNS-1110-000 272
GNS-1202-000 272
GNS-1204-000 272
GNS-1206-000 272
GNS-1302-000 272
GNS-1304-000 272
GNS-1306-000 272
GNS-1310-000 272
GNS-1402-000 272
GNS-1404-000 272
GNS-1406-000 272
GNS-1410-000 272
GNS-1606-000 272
GNS-1610-000 272
GNS-9011-000 272
GNS-9012-000 272
GNS-9013-000 272
GNS-9014-000 272
GNS-9016-000 272
GNS-9211-000 272
GNS-9212-000 272
GNS-9213-000 272
GNS-9214-000 272
GNS-9216-000 272
GNS-9223-000 272
GNS-9811-000 270
GNS-9812-000 270
GNV-0302-050 277
GNV-0304-050 277
GNV-0306-050 277
GNV-0308-050 277
GNV-0310-050 277
GNV-9000-000 277
GNV-9012-000 277
GNV-9013-000 277
GNV-9014-000 277
GNV-9016-000 277
GNV-9019-000 277
GNV-9100-000 277
GNV-9101-000 277
GNV-9360-000 278
GNV-9361-000 278
GNV-9900-000 278
GNV-9901-000 278
GNV-9902-000 278
GNV-9903-000 278
GNV-9904-000 278
GNV-9905-000 278
GNV-9906-000 278
GNV-9907-000 278
GNV-9908-000 278
GNV-9909-000 278
GNV-9910-000 278
GNV-9911-000 278
GPL-0280-... 256
GPL-0325-... 256
GPL-2020-... 255
GPL-2022-021 255
GPL-3015-... 255
GPL-3020-... 255
GPL-3022-021 255
GPL-3024-... 255
GPL-3032-021 255
GPL-3515-021 255
GPL-4010-... 255
GPL-4020-... 255
GPL-4030-... 255
GPL-4032-021 255
GPL-6010-... 255
GPL-6012-021 255
GPL-6015-... 255
GPL-6020-... 255
GPL-6022-021 255
GPL-6040-... 255
GPL-6042-021 255
GTP-1551-000 92
GTP-1571-000 92
GTP-1721-000 92
GTP-1751-000 92
GTP-1771-000 92
GTP-2370-000 92
GTP-2550-000 92
GTP-2570-000 92
GTP-2660-000 92
GTP-2730-000 92
GTP-2750-000 92
GTP-2770-000 92
GTP-9001-000 92
GTP-9002-000 92

H

HBC-0255-000 203
HBC-0455-000 203
HBC-0755-000 204
HBC-0855-000 204
HBC-1255-000 203

Index numéros d'articles

HBC-1932-000 205
HBC-4455-000 203
HBC-4750-000 204
HBC-4855-000 204
HBC-5255-000 203
HBC-9100-000 203
HBC-9600-000 203
HBF-0510-000 206
HBF-1100-000 206
HBF-1510-000 206
HBF-5110-000 206
HBF-5510-000 203
HBF-9000-000 206
HBR-0009-000 207
HBR-0012-000 207
HBR-0014-000 207
HBR-0016-000 207
HBR-0018-000 207
HBR-0021-000 207
HBR-8000-000 207
HBR-9100-000 207
HIN-1100-000 291
HIN-6400-000 288
HMD-0200-000 205
HMD-0400-000 205
HMD-5111-000 205
HWG-1000-020 130
HWG-1010-000 130
HWG-1012-000 130
HWG-1014-000 130
HWG-1020-000 130
HWG-1021-000 130
HWG-2000-000 129
HWG-2013-020 129
HWG-2100-845 129
HWG-9000-020 129
HWH-1019-000 134
HWH-1027-000 134
HWH-1038-000 134
HWH-1050-000 134
HWH-1063-000 134
HWH-1138-000 134
HWH-2180-000 134
HWH-2660-000 134
HWH-2880-000 134
HWH-3550-000 134
HWH-3770-000 134
HWH-4520-000 134
HWH-4730-000 134
HWH-5180-000 134
HWH-5181-000 134
HWH-5880-000 134
HWH-5881-000 134
HWL-0011-000 132
HWL-2000-000 131
HWL-3060-000 131
HWL-3076-000 131
HWL-4100-000 131
HWL-4101-000 131
HWL-5010-000 133
HWL-5011-000 133
HWL-5020-000 133
HWL-5021-000 133
HWL-5090-000 133
HWL-5103-000 133
HWL-5202-000 133
HWL-5203-000 133
HWL-6007-000 132
HWL-6017-000 132
HWL-6024-000 132
HWL-6028-000 132
HWL-8003-000 131
HWL-8005-000 131

J

JVO-0050-... 87
JVO-0051-020 88
JVO-0070-... 87
JVO-0071-020 88
JVO-0140-... 88
JVO-0180-... 88
JVO-1020-000 186
JVO-1030-000 186
JVO-1100-000 186
JVO-1200-000 186
JVO-1300-000 186
JVO-2002-... 87
JVO-7050-000 87
JVO-7140-000 88
JVO-8051-000 87
JVO-8071-000 87
JVO-8151-000 87
JVO-8171-000 87

K

KCB-1530-... 313
KCB-1531-... 313
KCB-9004-000 313
KCT-1000-050 224
KPC-0030-... 313
KPC-5332-... 260
KPC-5841-... 260
KPC-6040-... 260
KPC-9030-991 313
KRO-4100-841 30
KSD-1010-000 232
KSD-1020-000 232
KSD-1030-000 232
KSD-1110-000 232
KSD-1120-000 232
KSD-1130-000 232
KSD-1500-000 233
KSD-2010-000 232
KSD-2020-000 232
KSD-2030-000 232
KSD-2510-000 233
KSD-2520-000 233
KSD-2530-000 233
KSD-3000-000 233
KSD-3010-000 233
KSG-0001-000 212
KSG-0002-000 212
KSG-1000-... 237
KSG-1102-000 237
KSG-1103-000 237
KSG-1104-000 237
KSG-1105-000 237
KSG-1106-020 237
KSG-1106-070 237
KSG-1120-000 238
KSG-1140-000 238
KSG-1180-000 238
KSG-1410-000 238
KSG-1700-000 238
KSG-1721-000 238
KSG-1800-010 238
KSG-1940-000 238
KSG-1960-000 238
KSG-2201-020 315
KSG-2203-040 315
KSG-2209-070 315
KSG-2210-072 315
KSG-2290-000 315
KSG-2324-020 315
KSG-2328-020 315
KSG-2430-020 315
KSG-2523-020 315
KSG-2527-020 315

L

LAL-3202-... 256
LAL-4302-... 256
LAL-6102-... 256
LAL-6152-... 256
LAL-6202-... 256
LAL-6402-... 256
LBM-0001-000 75
LBM-0002-000 75
LBM-0003-000 75
LBM-0011-000 76
LBM-0211-000 74
LBM-0213-000 74
LBM-0224-000 74
LBM-0225-000 74
LBM-0234-000 74
LBM-0235-000 74
LBM-0244-000 74
LBM-0256-000 74
LBM-1000-000 76
LBM-1001-000 76
LBM-1002-000 76
LBM-1003-000 76
LBM-1004-000 76
LBM-1100-000 76
LBM-1200-000 76
LCD-0001-020 180
LCD-0003-841 180
LCD-9000-020 180
LCD-9001-000 180
LCL-2010-000 53
LCL-2021-000 53
LCL-2022-000 53
LCL-2023-000 53
LCL-2030-000 53
LCL-2031-000 53
LCL-4020-000 54
LCL-4090-000 75
LCL-4220-000 53
LCL-4221-000 53
LCL-4230-000 53
LCL-4231-000 53
LCL-4232-000 54
LCL-4240-000 54
LCL-4320-000 53
LCL-4321-000 53
LCL-4330-000 53
LCL-4331-000 53
LCL-4332-000 54
LCL-4340-000 54
LDL-1216-000 313
LDP-0320-000 197
LDP-1014-000 197
LDP-2202-020 197
LDP-2203-020 197
LDP-3200-000 197
LDP-3400-000 197
LDT-1050-000 302
LDT-1079-990 301
LDV-0800-020 190
LDV-0818-020 190
LFD-1100-842 199
LFD-1301-020 199
LFD-1302-842 199
LFD-2100-... 199
LFD-2301-842 199
LFD-2302-842 199
LFD-3101-020 200
LFD-3104-020 200
LFD-4102-020 200
LFD-4201-020 200
LFD-4202-020 200
LFD-5102-020 200
LFD-5103-020 200
LFS-1202-000 91
LFS-1212-000 91
LFS-1222-000 91
LFS-1232-000 91
LFS-4201-000 91
LFS-4211-000 91
LFS-4221-000 91
LFS-4231-000 91
LFS-5201-000 91
LFS-5211-000 91
LGF-1102-000 271
LGF-1104-000 271
LGF-1106-000 271
LGF-1110-000 271
LGF-1115-000 271
LGF-1120-000 271
LGF-1202-000 271
LGF-1204-000 271
LGF-1206-000 271
LGF-1210-000 271
LGF-1215-000 271
LGF-1220-000 271
LGF-1304-000 271
LGF-1306-000 271
LGF-1310-000 271
LGF-1315-000 271
LGF-1320-000 271
LGF-2302-000 271
LGF-2304-000 271
LGF-2306-000 271
LGF-2310-000 271
LGF-2315-000 271
LGF-2320-000 271
LGI-1102-000 270
LGI-1104-000 270
LGI-1106-000 270
LGI-1110-000 270
LGI-1115-000 270
LGI-1120-000 270
LGI-1202-000 270
LGI-1204-000 270
LGI-1206-000 270
LGI-1210-000 270
LGI-1215-000 270
LGI-1220-000 270
LGI-1302-000 270
LGI-1304-000 270
LGI-1306-000 270
LGI-1310-000 270
LGI-1315-000 270
LGI-1320-000 270
LGI-1402-000 270
LGI-1404-000 270
LGI-1406-000 270
LGI-1410-000 270
LGI-1415-000 270
LGI-1420-000 270
LGI-1606-000 270
LGI-1610-000 270
LGI-1615-000 270
LGI-1620-000 270
LGI-1906-000 270
LGI-1910-000 270
LGI-2102-000 270
LGI-2104-000 270
LGI-2106-000 270
LGI-2110-000 270
LGI-2115-000 270
LGI-2120-000 270
LGI-2302-000 270
LGI-2304-000 270
LGI-2306-000 270
LGI-2310-000 270
LGI-2315-000 270
LGI-2320-000 270
LGI-9011-000 271
LGI-9012-000 271
LGI-9013-000 271
LGI-9014-000 271
LGI-9016-000 271
LGI-9019-000 271
LGI-9023-000 271
LGI-9111-000 271
LGI-9112-000 271
LGI-9113-000 271
LGI-9114-000 271
LGI-9116-000 271
LGI-9123-000 271
LGI-9211-000 271
LGI-9212-000 271
LGI-9213-000 271
LGI-9214-000 271
LGI-9216-000 271
LGI-9223-000 271
LGP-1106-... 274
LGP-1110-... 274
LGP-1115-... 274
LGP-1120-... 274
LGP-1206-... 274
LGP-1210-... 274
LGP-1215-... 274
LGP-1220-... 274
LGP-1306-... 274
LGP-1310-... 274
LGP-1315-... 274
LGP-1320-... 274
LGP-1406-... 274
LGP-1410-... 274
LGP-1415-... 274
LGP-1420-... 274
LGP-1606-... 274
LGP-1610-... 274
LGP-1615-... 274
LGP-1620-... 274
LGP-1906-... 274
LGP-1910-... 274
LGP-9011-... 274
LGP-9012-... 274
LGP-9013-... 274
LGP-9014-... 274
LGP-9016-... 274

Index numéros d'articles

LGP-9019-... 274
LGP-9111-060 274
LGP-9112-060 274
LGP-9113-060 274
LGP-9114-060 274
LGP-9116-060 274
LGP-9119-060 274
LGP-9911-... 274
LGP-9912-... 274
LGS-1106-990 275
LGS-1110-990 275
LGS-1115-990 275
LGS-1120-990 275
LGS-1206-990 275
LGS-1210-990 275
LGS-1215-990 275
LGS-1220-990 275
LGS-1306-990 275
LGS-1310-990 275
LGS-1315-990 275
LGS-1320-990 275
LGS-1406-990 275
LGS-1410-990 275
LGS-1415-990 275
LGS-1420-990 275
LGS-1606-990 275
LGS-1610-990 275
LGS-1615-990 275
LGS-1620-990 275
LGS-1906-990 275
LGS-1910-990 275
LGS-2120-990 275
LGS-9011-990 275
LGS-9012-990 275
LGS-9013-990 275
LGS-9014-990 275
LGS-9016-990 275
LGS-9019-990 275
LGS-9021-990 275
LGS-9030-990 280
LGS-9031-990 280
LHH-1010-000 39
LHH-1110-000 39
LHH-1120-000 39
LHH-1130-000 39
LHH-3100-000 39
LHS-0001-000 44
LHS-0003-000 44
LHS-0005-000 44
LHS-0203-000 45
LHS-0208-000 45
LHS-3910-000 43
LHS-3915-000 43
LHS-3920-000 43
LHS-8000-000 43
LHS-8301-000 43
LHS-8302-000 43
LHS-8303-000 43
LHS-8311-000 43
LHS-8321-000 43
LHS-8802-000 46
LHW-1000-000 12
LHW-1100-000 12
LHW-1200-000 12
LHW-2000-000 12
LHW-2100-000 12
LHW-2101-000 281
LHW-2102-000 281
LHW-2112-000 281
LHW-2212-000 281
LIC-1070-841 104
LIC-1170-841 104
LIC-1270-841 104
LIC-1370-841 104
LIC-1470-841 104
LIC-1670-841 104
LIM-1811-841 259
LIM-1816-841 259
LIM-2616-841 259
LIM-3213-841 259
LIM-3217-841 259
LIM-3226-841 259
LIM-3532-841 259
LIM-5316-841 259
LIM-5332-841 259
LIM-6553-841 259
LIP-2921-841 259
LIP-2930-841 259
LIP-4030-841 259
LIP-5821-841 259
LIP-5840-841 259
LIP-6821-841 259
LIP-6830-841 259
LIP-8030-841 259
LKA-1123-000 26
LKA-1213-000 25
LKA-1233-000 25
LKA-1313-000 25
LKA-2210-000 23
LKA-4214-000 24
LKA-4513-000 24
LKA-5233-000 26
LKE-1412-000 11
LKE-1447-000 11
LKE-2410-000 9
LKE-2411-000 9
LKE-2414-000 9
LKE-3430-000 9
LKE-3440-000 10
LKE-9524-020 10
LKE-9531-000 9
LKE-9570-000 10
LKE-9573-000 9
LKE-9631-000 10
LKE-9656-000 12
LKE-9748-000 10
LKF-1214-000 19
LKF-1314-000 19
LKF-1412-000 20
LKF-1414-000 20
LKF-1419-000 19
LKF-1433-000 21
LKF-1444-000 21
LKF-1512-000 20
LKF-1612-000 21
LKF-2211-000 15
LKF-2213-000 17
LKF-2231-000 15
LKF-2241-000 15
LKF-2411-000 14
LKF-2412-000 14
LKF-2413-000 17
LKF-2414-000 18
LKF-2431-000 14
LKF-2441-000 14
LKF-2631-000 16
LKF-2641-000 16
LKF-3312-000 14
LKF-3411-000 14
LKF-3514-000 18
LKF-8000-000 40
LKF-8001-000 40
LKF-9003-000 46
LKF-9004-000 16
LKK-1210-000 33
LKK-1510-... 33
LKK-1511-000 33
LKK-2230-000 32
LKK-2510-000 32
LKK-4514-000 33
LKK-9000-000 33
LKR-0013-000 36
LKR-1112-... 35
LKR-2112-... 35
LKR-3112-844 35
LKR-4000-000 36
LKR-4003-000 36
LKR-4010-000 36
LKR-4013-000 36
LKR-5113-000 37
LKR-6320-000 37
LKR-6322-000 37
LKR-8014-000 11
LKS-0029-000 29
LKS-1513-000 30
LKS-1514-000 30
LKS-1613-000 30
LKS-2510-000 28
LKS-2514-000 28
LKS-4514-000 29
LKS-4519-000 29
LKS-5519-000 30
LMT-4030-020 256
LMT-6020-020 256
LOG-6770-... 260
LOG-6771-... 260
LOG-6772-... 260
LOG-6773-... 260
LOG-6774-... 260
LOG-6779-010 260
LOG-6781-010 260
LPA-0420-990 252
LPA-0620-990 252
LPA-0820-990 252
LPA-1020-990 252
LPA-1025-990 252
LPA-1030-990 252
LPA-1198-020 243
LPA-1199-990 243
LPA-1295-990 272
LPA-1296-990 272
LPA-1298-020 243
LPA-1299-990 243
LPA-1395-990 272
LPA-1396-990 272
LPA-1398-020 243
LPA-1399-990 243
LPA-1495-990 272
LPA-1496-990 272
LPA-1498-020 243
LPA-1499-990 243
LPA-1510-020 251
LPA-1515-020 251
LPA-1599-990 243
LPA-1695-990 272
LPA-1696-990 272
LPA-1699-990 243
LPA-1779-... 193
LPA-1899-990 245
LPA-1995-990 272
LPA-1996-990 272
LPA-2020-020 251
LPA-2116-990 245
LPA-2299-990 245
LPA-2598-020 243
LPA-2798-020 243
LPA-2819-990 242
LPA-2828-020 242
LPA-2829-990 242
LPA-2839-990 242
LPA-2849-990 242
LPA-2889-990 242
LPA-3208-020 242
LPA-3598-020 243
LPA-3699-990 245
LPA-3799-990 243
LPA-3888-020 242
LPA-4288-020 242
LPA-4799-990 243
LPA-4899-990 245
LPA-4931-990 252
LPA-5351-990 251
LPA-5352-990 251
LPA-5353-990 251
LPA-5354-990 251
LPA-5355-990 251
LPA-5356-990 251
LPA-5370-... 251
LPA-5371-... 251
LPA-5372-... 251
LPA-5375-... 253
LPA-6036-020 252
LPA-6074-990 252
LPA-6299-990 245
LPA-6527-020 252
LPA-6537-020 252
LPA-6547-020 252
LPA-6557-020 252
LPA-6567-020 252
LPA-6625-990 252
LPA-6630-990 252
LPA-6900-... 253
LPA-6901-020 253
LPA-6902-020 253
LPA-6950-... 253
LPA-6951-... 253
LPA-7370-... 253
LPA-7499-990 245
LPA-8028-020 252
LPA-8044-... 245
LPA-8058-020 252
LPA-8088-020 252
LPA-8108-020 252
LPA-8127-020 245
LPA-8180-020 252
LPA-8899-990 245
LPA-9000-990 246
LPA-9115-990 247
LPA-9122-990 247
LPA-9222-990 247
LPA-9231-020 251
LPA-9238-020 251
LPA-9245-990 247
LPA-9264-020 251
LPA-9268-020 251
LPA-9500-020 253
LPA-9631-020 250
LPA-9643-021 250
LPA-9671-020 250
LPA-9681-020 250
LPA-9813-020 250
LPA-9821-021 250
LPA-9823-020 250
LPA-9833-990 247
LPA-9850-... 250
LPA-9851-021 250
LPA-9853-020 250
LPA-9881-020 250
LPA-9886-990 247
LPK-1509-... 248
LPK-1511-... 248
LPK-1513-... 248
LPK-1809-020 248
LPK-1811-020 248
LPK-1813-020 248
LPK-2000-... 246
LPK-2001-... 246
LPK-8010-020 244
LPK-8012-020 244
LPK-8080-020 244
LPL-2010-000 55
LPL-2020-000 55
LPL-4220-000 55
LPL-4320-000 55
LPP-2205-... 246
LPP-2209-... 246
LPP-2407-... 246
LPP-2905-... 246
LPP-2909-... 246
LPP-8081-020 246
LPT-0558-... 245
LPT-1102-... 243
LPT-1105-... 243
LPT-1108-... 243
LPT-1202-... 243
LPT-1205-... 243
LPT-1208-... 243
LPT-1302-... 243
LPT-1305-... 243
LPT-1308-.. 243
LPT-1402-... 243
LPT-1405-... 243
LPT-1408-... 243
LPT-1502-... 243
LPT-1504-... 243
LPT-1505-... 243
LPT-1508-... 243
LPT-1509-... 245
LPT-1602-... 243
LPT-1605-... 243
LPT-1703-... 256
LPT-1803-990 256
LPT-1808-... 243
LPT-1905-... 243
LPT-2102-020 249
LPT-2205-... 242
LPT-2209-... 245
LPT-2402-... 243
LPT-2502-... 243
LPT-2504-... 243
LPT-2803-990 256
LPT-2815-... 242
LPT-2821-... 242
LPT-2822-... 242
LPT-2825-... 242
LPT-2826-... 242
LPT-2832-... 242
LPT-2835-... 242
LPT-2842-... 242
LPT-2845-... 242

Index numéros d'articles

LPT-2876-... 242
LPT-2882-... 242
LPT-2885-... 242
LPT-2892-... 242
LPT-3131-... 245
LPT-3206-... 242
LPT-3305-... 249
LPT-3307-... 245
LPT-3402-... 243
LPT-3405-... 243
LPT-3408-... 243
LPT-3605-... 245
LPT-3607-... 245
LPT-3804-020 249
LPT-3882-... 242
LPT-3886-... 242
LPT-4205-020 249
LPT-4246-... 242
LPT-4273-... 242
LPT-4282-... 242
LPT-4285-... 242
LPT-4286-... 242
LPT-4296-020 249
LPT-4402-... 242
LPT-4405-... 242
LPT-4710-... 245
LPT-5146-... 242
LPT-5404-... 243
LPT-6002-... 249
LPT-6005-... 249
LPT-6205-... 245
LPT-6207-... 245
LPT-6402-... 243
LPT-6904-... 245
LPT-7409-... 245
LPT-8008-... 245
LPT-8800-020 247
LPT-8805-... 247
LPT-8808-020 247
LPT-8809-... 245
LPT-8815-... 247
LPT-8818-020 247
LPT-8825-... 247
LPT-8828-... 247
LPT-8835-... 247
LPT-8838-020 247
LPT-8845-... 247
LPT-8848-... 247
LPT-8865-... 247
LPT-8868-020 247
LPT-9202-020 249
LPT-9404-020 249
LPT-9604-... 249
LPT-9686-020 249
LPT-9904-... 249
LPT-9952-020 249
LSF-2015-000 316
LSF-2018-000 316
LSF-2020-000 316
LSF-2025-000 316
LSF-2028-000 316
LSF-4018-000 316
LSF-4020-000 316
LSF-4025-000 316
LSH-1000-... 169
LSH-1100-... 171
LSH-1200-020 173
LSH-2000-... 172
LSH-2002-... 172
LSH-2100-... 171
LSH-3041-... 174
LSH-3064-... 174
LSH-3068-... 174
LSH-3112-... 174
LSH-3115-... 174
LSH-3160-... 174
LSH-3190-... 174
LSH-3331-020 174
LSH-5001-... 168
LSH-6000-000 168
LSH-9001-... 175
LSH-9002-... 175
LSH-9003-... 175
LSH-9004-... 175
LSH-9005-... 175
LSH-9006-... 175
LSH-9010-... 175
LSH-9011-... 175
LSH-9012-... 175
LSH-9013-... 175
LSH-9014-... 175
LSH-9015-... 175
LSH-9016-... 175
LSH-9017-... 175
LSH-9100-010 168
LSH-9101-070 168
LSH-9104-000 168
LSH-9110-020 169
LSI-6100-000 68
LSI-6112-000 68
LSI-6113-000 68
LSI-6122-000 68
LSI-6123-000 68
LSI-6223-000 69
LSI-6224-000 69
LSI-7100-000 68
LSI-7112-000 68
LSI-7113-000 68
LSI-7122-000 68
LSI-7123-000 68
LSI-7214-000 69
LSI-7215-000 69
LSI-7216-000 69
LSI-7224-000 69
LSI-7225-000 69
LSI-7226-000 69
LSI-7237-000 69
LSI-7238-000 69
LSI-9010-000 71
LSI-9020-000 71
LSI-9030-000 71
LSI-9040-000 71
LSP-1110-020 122
LSP-2000-020 122
LSP-2010-020 122
LSP-2210-050 122
LSP-2300-020 122
LSP-2310-020 122
LSP-2311-020 122
LSP-2312-020 122
LSP-2510-020 122
LSP-3010-020 122
LSP-3310-020 122
LSP-3420-000 123
LSP-3610-020 122
LSP-3920-000 123
LSP-3921-000 123
LSP-6820-020 123
LSP-6850-020 123
LSP-7040-020 123
LSP-7440-020 123
LSP-7450-020 123
LSP-7930-020 123
LSP-9000-000 123
LSR-2015-000 316
LSR-2018-000 316
LSR-2020-000 316
LSR-2025-000 316
LSR-2028-000 316
LSR-4018-000 316
LSR-4020-000 316
LSR-4025-000 316
LVB-0010-092 312
LWR-1003-845 319
LWR-1014-845 319

M

MOB-4000-000 158
MOB-9001-000 158
MOB-9002-000 158
MOB-9003-000 158
MOB-9004-000 158

N

NSM-1100-000 266
NSM-4030-000 266
NSM-6040-000 266
NSM-8060-000 266

P

POS-2038-845 132
PRO-1000-... 84
PRO-7000-010 84
PRO-9100-000 84

R

RAM-1300-000 108
RAU-1100-000 182
RAU-1200-000 182
RAU-1300-000 182
RAU-1400-000 182
RAU-1500-000 182
RAU-1600-000 182
RAU-5100-000 182
RAU-5200-000 182
RAU-5300-000 182
RAU-5400-000 182
RAX-1501-000 107
RAX-1502-000 107
RAX-1701-000 107
RAX-1702-000 107
RAX-5501-000 107
RAX-5502-000 107
RAX-5701-000 107
RAX-5702-000 107
RCL-5000-000 83
RCL-5010-000 83
RCL-5020-000 83
RCL-5300-000 83
REM-1102-000 265
REM-1104-000 265
REM-1106-000 265
REM-3106-020 265
RLB-5001-000 132
RMR-0318-841 64
RMR-0418-841 64
RMR-0427-841 64
RMR-0434-841 64
RMR-0440-841 65
RMR-0445-841 65
RMR-0450-841 65
RMR-0471-841 65
RMR-9000-000 71
RNU-2300-000 182
RNX-1150-000 107
RNX-1350-000 107
RNX-1550-000 107
RNX-1650-000 107
ROB-0065-000 166
ROB-0066-000 166
ROB-0075-000 166
ROB-0076-000 166
ROB-0500-000 165
ROB-1209-... 164
ROB-1210-000 166
ROB-1211-... 164
ROB-1212-... 164
ROB-1213-... 164
ROB-1214-... 164
ROB-1215-... 164
ROB-1311-... 165
ROB-1312-... 165
ROB-1313-... 165
ROB-1314-... 165
ROB-2200-... 163
ROB-2300-... 163
ROB-3060-000 219
ROB-3065-000 219
ROB-3067-000 219
ROB-3068-000 220
ROB-3069-000 220
ROB-3080-000 219
ROB-3085-000 219
ROB-3086-000 219
ROB-3087-000 219
ROB-3088-000 220
ROB-3089-000 220
ROB-3301-000 221
ROB-3310-000 221
ROB-3322-000 222
ROB-3323-000 222
ROB-3800-000 220
ROB-3860-000 220
ROB-3861-000 220
ROB-3862-000 220
ROB-3865-000 220
ROB-3866-000 219
ROB-3867-000 219
ROB-3880-000 220
ROB-3881-000 220
ROB-3882-000 220
ROB-3885-000 220
ROB-3887-000 219
ROB-4100-000 223
ROB-5000-... 209
ROB-5110-000 209
ROB-7700-000 223
ROB-9010-000 220
ROB-9011-000 220
ROB-9057-000 220
ROB-9058-000 220
ROB-9125-000 164
ROB-9522-000 163
ROB-9523-000 163
ROB-9910-000 220
RON-0012-000 181
RON-0014-000 181
RON-1017-000 180
RON-1047-000 180
RON-1075-000 179
RON-2074-000 179
RON-2700-000 179
RON-2720-000 179
RON-2812-000 179
RON-2820-000 179
RON-8091-000 216
RON-9000-000 179
RON-9075-000 179
RON-9700-000 216
RON-9701-000 216
RON-9703-000 216
RTA-0418-... 62
RTA-0434-... 62
RTA-0440-... 62
RTA-0445-... 62
RTA-0450-841 62
RTA-0474-841 62
RTA-5140-841 63
RTA-5150-841 63
RTA-5410-841 63
RTA-5440-841 63
RTA-5510-841 63
RTL-0101-000 49
RTL-0102-000 49
RTL-0103-000 49
RTL-0104-000 49
RTL-1101-000 49
RTL-1102-000 49
RTL-1103-000 49
RTL-2010-000 50
RTL-2410-000 50
RTL-2420-000 50
RTL-2510-000 50
RTL-2520-000 50
RTL-3020-000 51
RTL-3410-000 51
RTL-3510-000 51
RTL-4210-000 50
RTL-4212-000 50
RTL-4213-000 50
RTL-4221-000 50
RTL-4310-000 50
RTL-4312-000 50
RTL-4313-000 50
RTL-4321-000 50
RTL-4410-000 50
RTL-4412-000 50
RTL-4510-000 50
RTL-4512-000 50
RTL-5000-000 51
RTL-5001-000 51
RTL-5400-000 51
RTL-5500-000 51
RVR-1038-... 119
RVR-1041-050 119
RVR-1042-020 120
RVR-1045-... 120
RVR-1070-... 120
RVR-1138-050 119
RVR-1145-050 120
RVR-2038-050 119
RVR-3138-000 119

Index numéros d'articles

RVR-3141-000 119
RVR-3150-000 120
RVR-4140-000 119
RVR-4340-000 119
RVV-1030-050 117
RVV-1035-... 117
RVV-1040-... 118
RVV-1135-000 117
RVV-1140-050 118
RVV-3030-000 117
RVV-3035-000 117
RVV-3040-000 118
RVV-3225-000 117
RVV-3230-000 117
RVV-3235-000 117
RVV-4030-000 117
RVV-4035-000 117
RVV-4135-000 117
RVV-4140-000 118
RVV-4225-000 117
RVV-4230-000 117
RVV-4235-000 117
RVV-4240-000 118
RVV-4340-000 118
RVV-6025-020 125
RVV-6030-020 125
RVV-6035-020 125
RVV-6040-020 125
RVV-6140-020 118
RVV-6141-020 118
RVV-6240-000 118
RVV-7240-000 118

S

SDE-4161-000 71
SDE-4591-000 71
SDI-0001-000 70
SDI-0200-000 70
SDI-0250-000 70
SDI-0300-000 70
SDI-0320-000 70
SDI-1010-000 70
SDI-1020-000 70
SDI-1030-000 70
SDI-1040-000 70
SDI-1110-000 70
SDI-1120-000 70
SDI-1130-000 70
SDI-1140-000 70
SDI-1200-000 70
SDI-1250-000 70
SDI-1300-000 70
SDI-1320-000 70
SDP-2000-841 193
SDP-2001-841 193
SDV-0170-845 70
SDV-0200-845 70
SDV-0250-845 70
SDV-0300-845 70
SDV-1100-845 70
SDV-1110-845 70
SDV-1120-845 70
SDV-1130-845 70
SDV-1200-845 70
SDV-1250-845 70
SDV-1300-845 70
SER-0001-000 234
SER-0002-000 234
SER-9000-000 234
SIF-0001-845 72
SIF-0003-845 72
SIF-1020-000 72
SIF-1021-000 72
SIF-2020-000 72
SIF-2021-000 72
SIF-6000-000 71
SIF-9910-000 71
SIF-9920-000 71
SJB-5280-020 215
SJB-6512-000 313
SJB-6518-000 313
SJB-6524-000 313
SJB-6530-000 313
SJB-6536-000 313
SJB-6548-000 313
SJB-6560-000 313
SJB-9200-000 215
SJD-2001-000 214
SJD-2500-000 197
SJD-4003-000 214
SJD-4004-000 214
SJD-4006-000 214
SJD-4023-000 214
SJD-9000-000 214
SJD-9101-000 214
SJD-9103-000 214
SJD-9104-000 214
SJH-0001-000 311
SJH-0015-020 311
SJH-0017-020 311
SJH-0115-020 311
SJH-0117-020 311
SJH-1212-000 311
SJH-1217-000 311
SJH-2000-000 311
SJH-8015-093 311
SJH-8017-093 311
SJM-1005-020 197
SJM-1011-020 197
SJM-1012-020 197
SJS-0012-020 313
SRP-1000-000 111
SRP-1010-000 112
SRP-1100-000 113
SRP-9001-000 111
SRP-9002-000 111
SRP-9003-000 111
SRP-9004-000 111
SRP-9005-050 111
SRP-9006-000 111
SRP-9007-000 111
SRP-9011-000 112
SRP-9012-000 112
SRP-9013-000 112
SRP-9014-000 112
SRP-9015-000 112
SRP-9016-000 112
SRP-9017-000 112
SRP-9111-000 113
SRP-9113-000 113
SRP-9121-000 113
SRP-9123-000 113
SRP-9186-000 113
SRP-9193-000 113
SRP-9196-000 113
STB-0090-050 126
STB-0092-050 126
STB-1011-050 126
STB-1012-050 126
STB-1013-050 126
STB-1021-050 126
STB-1022-050 126
STB-1023-050 126
STB-1024-050 126
STB-5000-000 126
STB-5100-050 126
STB-5200-050 126
STB-5300-050 126
STB-5900-050 126
STB-6100-... 126
STB-6200-... 126
STP-1106-000 159
STP-1107-000 159
STP-1116-000 159
STP-1117-000 159
STP-2113-000 159
STP-2115-000 159
STP-2200-000 160
STP-2300-000 160
STP-9000-020 159
STP-9001-020 159
SUP-1100-841 140
SUP-1101-845 140
SUP-1102-845 140
SUP-2100-841 140
SUP-2320-840 141
SUP-3300-000 141
SUP-5001-840 151
SUP-5005-020 151
SUP-5011-840 151
SUP-5021-840 151
SUP-5025-020 151
SUP-5031-840 151
SUP-5105-020 151
SUP-5125-020 151
SUP-6001-000 216
SUP-6011-000 216
SUP-6800-000 216
SUP-6801-000 216
SUP-6811-000 216
SUP-6812-000 216
SWK-0001-... 184
SWK-0002-... 184
SWK-0003-... 184
SWK-0015-... 184
SWK-1050-000 185
SWK-1060-000 185

T

TBP-1130-000 265
TBP-1131-000 265
TBP-4600-000 265
TBP-4601-000 265
TBP-6431-000 265
TBP-8630-000 265
TBP-8631-000 265
TRL-0275-020 215
TRL-0355-020 215
TRL-0405-020 215
TRL-0450-020 215
TRL-3851-020 215
TRL-5360-020 215
TRL-5410-020 215
TSP-0025-020 125
TSP-0038-020 125
TSP-0125-000 125
TSP-1020-020 125
TSP-1025-020 125
TSP-1030-020 125
TSP-1035-020 125
TSP-1040-020 125
TSP-1125-020 125
TSP-1130-020 125
TSP-1135-020 125
TSP-1140-020 125
TSP-2140-020 121
TSP-2240-020 121
TSP-3104-020 121
TSP-3105-020 121
TSP-3115-000 121
TSP-3116-000 121
TSP-3160-020 125
TSP-3161-020 125
TSP-3204-020 121
TSP-3205-020 121
TSP-3215-000 121
TSP-3216-000 121
TSP-6130-000 124
TSP-6135-000 124
TSP-6138-000 124
TSP-6140-000 124
TSP-6230-000 124
TSP-6235-000 124
TSP-6238-000 124
TSP-6240-000 124
TSP-7038-020 124
TSP-7138-000 124
TSP-9038-020 124
TSP-9141-000 124
TST-2005-000 158
TST-2010-000 158
TST-2015-000 158
TST-9001-000 158

V

VCG-0600-000 142
VCG-0800-000 142
VCG-0900-000 142
VCS-1800-000 142
VCS-1900-000 142
VCS-2000-000 142
VGR-0001-841 280
VGR-0002-841 280
VGR-0005-841 280
VGR-1001-841 280
VGR-1002-841 280
VGR-1005-841 280
VGR-1812-000 280
VGR-2002-841 280
VGR-2005-841 280
VGR-2500-... 281
VGR-3607-000 280
VGR-3612-000 280
VGR-3613-000 280
VGR-3615-000 280
VGR-3622-000 280
VGR-3628-000 280
VGR-3638-000 280
VWC-8210-000 176
VWC-8219-000 176

W

WSJ-0600-000 211
WSJ-0800-000 211

Z

ZUP-0100-000 157
ZUP-0200-000 157
ZUP-0300-000 157
ZUP-1000-000 157
ZUP-1100-000 157
ZUP-2000-000 157
ZUP-2100-000 157

Infos

Commandes & livraisons

Toutes les ventes et livraisons sont soumises à nos conditions générales disponibles sur www.linum.eu.

Les livraisons sont principalement effectuées par des transporteurs externes, avec lesquels nous sommes responsables de la rapidité et de l'exactitude des livraisons dans toute l'Europe.

Effectuer des envois conformes est une de nos préoccupations principales. Toutefois, nous vous conseillons de contrôler vos marchandises dès réception, en présence du transporteur (ouvrir les colis). Nous vous invitons à consulter notre page “Contrôle et retours” pour connaître la marche à suivre.

Tous droits réservés

Aucun élément de cette publication ne peut être reproduit ou publié sans l’accord écrit préalable de Linum Europe.

Dans le cadre de notre politique quotidienne d’innovation et d’amélioration, des écarts dans la conception, l'exécution ou les dimensions peuvent survenir sans préavis. En cas de doute, veuillez contacter notre service clients ou consultez notre site web **www.linum.eu**.

Toutes les images sont la propriété de Linum Europe, soit des fournisseurs dont les produits sont proposés dans ce catalogue Linum.

www.linum.eu

Commander & consulter en ligne 24 h/24, 7 j/7

Les médias sociaux

NOUVEAUTÉ : Suivez-nous sur WhatsApp

linum
hvac, cool & gastro parts



Accessoires climatisation



Accessoires réfrigération



Accessoires restauration

work smart, make impact

linum
hvac, cool & gastro parts

Linum Europe SA
+32 56 35 92 94
info@linum.eu
+32 471 701 799

Linum AG
+41 41 501 60 60
info@linum.ch
+41 79 22 47 435

© L - 25.198