

BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

CATALOGUE GÉNÉRAL



www.bobet-materiel.com

MOBILIER & MATÉRIEL INOX - PROTECTION INDIVIDUELLE
HYGIÈNE & ENTRETIEN - MÉTIER DE BOUCHE & PRÉPARATION
COUTELLERIE - ENTRETIEN & MAINTENANCE - PRODUITS DÉTECTABLES

BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978



NOTRE ENTREPRISE

Le Groupe Bobet est un acteur majeur depuis 1978 sur le secteur de la fourniture pour les industries agro-alimentaires, en France comme à l'international.

Le groupe couvre plusieurs savoir-faire spécifiques au travers de différentes entités :

- /// **Bobet Matériel** (négoce et fabrication inox d'équipements et fournitures pour les industries agro-alimentaires)
- /// **Manulatex** (fabricant d'équipements pour la protection individuelle : gants et tabliers, traditionnels ou en inox)
- /// **Termet** (spécialiste des équipements pour abattoirs et plus généralement des équipements liés au processus viande)
- /// **FT2A** (formations terrains et audits pour l'agroalimentaire)
- /// **Volatek** (équipements et process liés à l'abattage de volailles)
- /// **Fésia** (distribution de gros équipements principalement de marques allemandes auprès des industries agroalimentaires, de fournitures et épices pour les métiers de bouche)
- /// **JMC INOX** (fabricant de mobilier inox sur-mesure haut de gamme)

NOS FAMILLES DE PRODUITS



Protection individuelle



Hygiène & entretien



Coutellerie



Entretien & maintenance



métiers de bouche & préparation



Produits détectables



Mobilier & matériel inox

NOS ATOUTS

+ de 40 ans
d'expérience

+ de 15 000
références

Force commerciale
37 commerciaux

Fabrication de produits
sur-mesure

Entreprise labélisée
engagée RSE



👤 Sylvain APPERRY (22)
☎ 06.47.52.15.46
✉ sylvain.apperry@bobet-materiel.com

👤 Samuel HUSSON (85-44)
☎ 06.80.16.30.84
✉ samuel.husson@bobet-materiel.com

👤 Olivier COUILLARD (72)
☎ 06.85.72.04.25
✉ olivier.couillard@bobet-materiel.com

👤 Jean-Marc IBANEZ (45-58-89)
☎ 06.71.92.01.47
✉ jean-marc.ibanez@bobet-materiel.com

👤 Arnaud DELAMARE (76-60-95)
☎ 06.75.21.25.76
✉ arnaud.delamare@bobet-materiel.com

👤 Rayan LAMARI (75-77-93)
☎ 06.80.46.51.50
✉ rayan.lamari@bobet-materiel.com

👤 Charly DILIS (72)
☎ 06.80.16.31.86
✉ charly.dilis@bobet-materiel.com

👤 Stéphane MAUDET (35)
☎ 06.80.61.76.85
✉ stephane.maudet@bobet-materiel.com

👤 Sébastien FERRÉ (27-28-61)
☎ 06.80.16.31.85
✉ sebastien.ferre@bobet-materiel.com

👤 Anthony NOURRI (14-50)
☎ 06.80.46.51.49
✉ anthony.nourri@bobet-materiel.com

👤 Adrien GONDET (18-23-41-36)
☎ 06.80.46.51.48
✉ adrien.gondet@bobet-materiel.com

👤 Olivier PARENT (78-91-92-94)
☎ 06.80.16.31.84
✉ olivier.parent@bobet-materiel.com

👤 Bruno GUERIN (37-79-86)
☎ 06.80.46.51.45
✉ bruno.guerin@bobet-materiel.com

👤 Jean-Michel PLOTEAU (56)
☎ 06.37.82.11.36
✉ jean-michel.ploteau@bobet-materiel.com

👤 Alain HUBERT (29)
☎ 06.80.46.51.46
✉ alain.hubert@bobet-materiel.com

👤 Jérôme VIEL (49-53)
☎ 06.80.16.31.88
✉ jerome.viel@bobet-materiel.com

AGENCE QUIEVRECHAIN (59)

👤 Nicolas BARBARINO (80-02-08)
☎ 07.57.09.90.63
✉ nicolas.barbarino@bobet-materiel.com

👤 Romain DELVINQUIERE (59-Belgique)
☎ 06.80.16.31.97
✉ romain.delvinquiere@bobet-materiel.com

👤 Alexis LEBOEUF (62)
☎ 06.80.16.31.91
✉ alexis.leboeuf@bobet-materiel.com

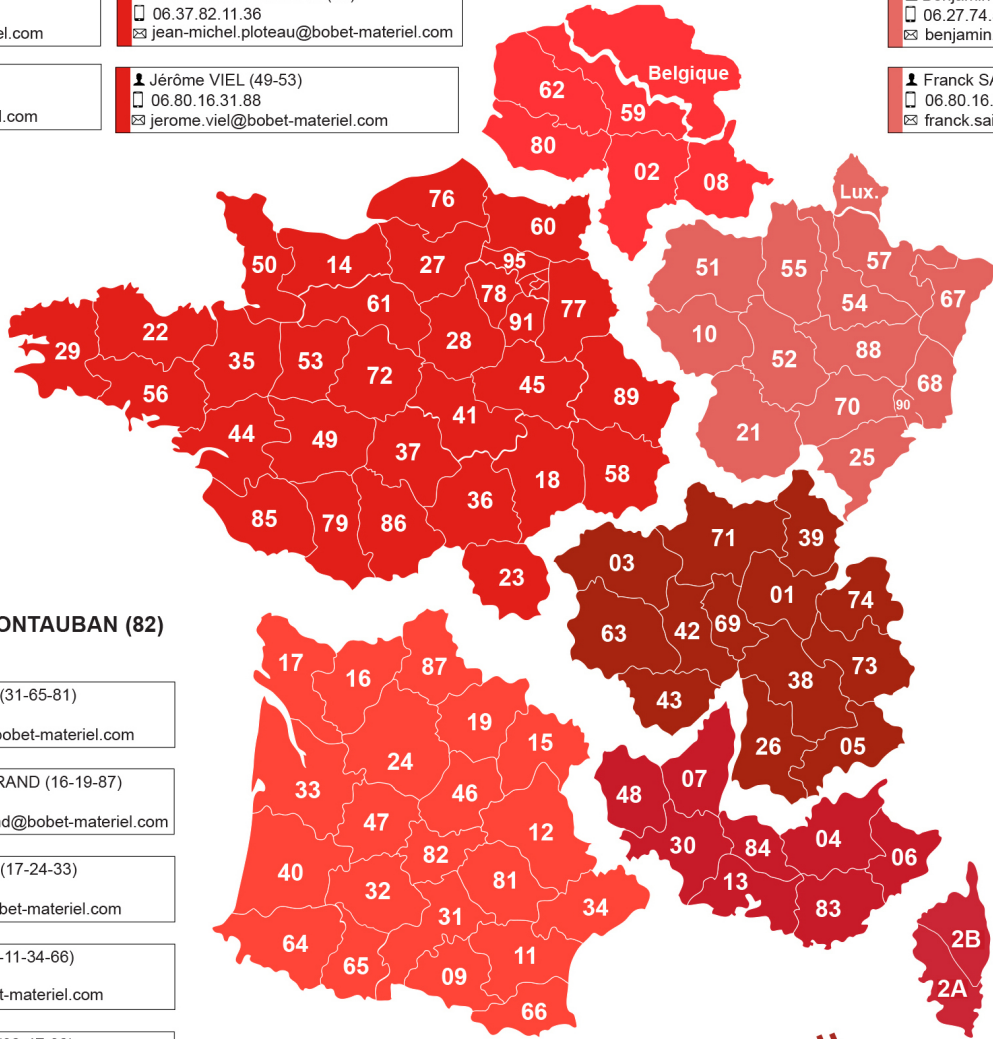
AGENCE SAUSHEIM (68)

👤 Jean-Pierre EBERSOL (54-55-57-Luxembourg)
☎ 06.80.16.31.96
✉ jean-pierre.ebersol@bobet-materiel.com

👤 Emmanuel KNOERR (67-68-90)
☎ 06.80.16.31.94
✉ emmanuel.knoerr@bobet-materiel.com

👤 Benjamin LEFEBVRE (10-21-51-52)
☎ 06.27.74.56.04
✉ benjamin.lefebvre@bobet-materiel.com

👤 Franck SAINT-MIHIEL (25-70-88)
☎ 06.80.16.31.95
✉ franck.saint-mihiel@bobet-materiel.com



AGENCE MONTAUBAN (82)

👤 David AUDEMAR (31-65-81)
☎ 06.73.89.51.24
✉ david.audemar@bobet-materiel.com

👤 Christophe BERTRAND (16-19-87)
☎ 07.57.45.49.16
✉ christophe.bertrand@bobet-materiel.com

👤 Jean-Luc BILLOT (17-24-33)
☎ 06.74.35.29.20
✉ jean-luc.billot@bobet-materiel.com

👤 Kevin BILLOT (09-11-34-66)
☎ 06.75.27.01.69
✉ kevin.billot@bobet-materiel.com

👤 Anthony GOMES (32-47-82)
☎ 07.88.97.27.72
✉ anthony.gomes@bobet-materiel.com

👤 Patrice LARTIGAU (40-64)
☎ 06.80.16.31.98
✉ patrice.lartigau@bobet-materiel.com

👤 Pierre MURAT (12-15-46)
☎ 06.80.64.38.38
✉ pierre.murat@bobet-materiel.com

AGENCE VITROLLES (13)

👤 Brice MARMÉ (04-06-13-83)
☎ 06.80.16.31.90
✉ brice.marme@bobet-materiel.com

👤 Sébastien SAROUL (07-30-48-84-Corse)
☎ 06.80.16.31.92
✉ sebastien.saroul@bobet-materiel.com

AGENCE ST PRIEST (69)

👤 Philippe BALEYDIER (05-26-42)
☎ 06.73.69.40.62
✉ philippe.baleydiere@bobet-materiel.com

👤 Franck BOUZON (69)
☎ 06.11.43.25.21
✉ franck.bouzon@bobet-materiel.com

👤 Jean-Noel LEVACHÉ (03-43-63)
☎ 06.80.16.31.93
✉ jean-noel.levache@bobet-materiel.com

👤 Romain PARPETTE (01-38-73)
☎ 06.80.16.31.89
✉ romain.parpette@bobet-materiel.com

👤 Gerald VANHORENBEECK (39-71-74)
☎ 06.80.16.31.83
✉ gerald.vanhorenbbeck@bobet-materiel.com

Sommaire



ABATTOIRS, MÉTIERS DE BOUCHE

PISTOLET D'ABATTAGE	6
BRAS DE CHARGEMENT	8
MATERIEL ABATTOIR	9
HACHOIRS POUSSOIRS	13
MARQUAGE SCELLES LIENS	15
ETUIS COUTELIERES	29
THERMOMETRES	33
ESSES ALLONGES	39
FICELLES FILETS ELASTIQUES	42
ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE	48
BACS GASTRO	105
DECORATION PRESENTATION PLATERIE ..	107
EMBALLAGE CONDITIONNEMENT	120
CONTENEURS CAISSES CHARIOTS	130
MATERIELS DIVERS	133

TABLE DES MATIERES

A

AFFÛTEUR MANUEL	102
AGRAFE NYLON (BOÎTE DE 5000)	20
AGRAFE NYLON VERTE 2 TÊTES (SACHET DE 1000)	20
AGRAFE NYLON VERTE MARK III AGRO (BOÎTE DE 1000)	20
AGRAFE NYLON VERTE TÊTE RONDE (BOÎTE DE 5000)	21
AIGUILLE INOX À BRIDER DROITE	48
AIGUILLE INOX À MANCHE BLEU	48
AIGUILLE POUR PISTOLET BANOK (BOÎTE DE 5)	19
AIGUILLE POUR PISTOLET MARK III (BOÎTE DE 5)	19
AIGUILLE POUR PISTOLET MARK III AGRO (BOÎTE DE 5)	20
AIGUILLON ROBSET NOIR	9
AIGUILLON SCHERMER	9
AIGUILLON SHARPSHOCK	9
ALLONGE INOX	39
ALLUME-GAZ PIEZO	102
APLATISSEUR INOX	97
ARAIGNÉE INOX	63
ARAIGNÉE INOX RENFORCÉE	63
ATTENDRISEUR À VIANDE	97

B

BAC À INGRÉDIENTS 80L	132
BAC GASTRO FUMÉ ALTO +	106
BAC GASTRO INOX	105
BAC GASTRO INOX PERFORÉ	105
BAC GASTRO NOIR	106
BALANCE ÉLECTRONIQUE TERRAILLON 5 KGS	101
BALANCE MÉCANIQUE 5 KGS	101
BALANCELLE INOX À LONGES	40
BALANCELLE INOX À MOUTONS	40
BALANCELLE INOX DROITE	40
BARQUETTE À CERVELLE	126
BARQUETTE À CHARNIÈRE PE	125
BARQUETTE ALUMINIUM	126
BARQUETTE ALUMINIUM OPERCULABLE	126
BARQUETTE ET FILM POUR SCELLEUSE	125
BARQUETTE MICRO-ONDE À CHARNIÈRE PP	125
BARQUETTE MICRO-ONDE À COUVERCLE PP	125
BARQUETTE TRAITEUR	125
BARRE À JAMBON EN POLYPROPYLÈNE	41
BARRETTE DE PERSIL	107
BARRETTE DE ROSES	107
BASSINE DEMI-RONDE INOX	61
BASSINE DEMI-RONDE POLYPROPYLÈNE	61
BASSINE INOX BORD ROULÉ	61
BÂTON DE FUMAGE	41
BATTE 7* POUR ÉPILEUSE	11
BATTE PREMIUM - VOLKER POUR ÉPILEUSE	11
BLEU DE MÉTHYLÈNE	17
BOÎTE POUR LAMES DE SCARIFICATEUR USAGÉES	93
BOUCLE MANUFIX NUE BLANCHE	21
BOUTIQUE À COUTEAU POLYPROPYLÈNE 1 CASE	29
BOUTIQUE À COUTEAU POLYURÉTHANE 1 CASE	29
BOUTIQUE À COUTEAUX PLASTIQUE 4 CASES	29
BOUTIQUE À COUTEAUX POLYPROPYLÈNE PLATE	29
BOUTIQUE À COUTEAUX POLYURÉTHANE 2 CASES GM	29
BRAS DE CHARGEMENT	8
BROCHETTE BOIS	49
BROCHETTE INOX	49

BROSSE À DORER	96
----------------------	----

C

CADRE À OPÉRA	82
CAISSE À GÉNOISE INOX	82
CAISSE DE STOCKAGE	130
CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE INOX	61
CANNELEUR À CITRON	78
CASSEROLE INOX	60
CEINTURE POLYPROPYLÈNE	30
CEINTURE POLYURÉTHANE	30
CERCLE À MOUSSE INOX	82
CHALUMEAU À GAZ	102
CHARGE POUR MATADOR	7
CHARIOT DE TRANSPORT TRIPLE	132
CHARIOT EN POLYPROPYLÈNE PETIT MODÈLE	132
CHAUSSETTE À JAMBON	47
CHEVALET ARDOISE AVEC SOCLE 10X12 (X3)	25
CLIP PORTE-ÉTIQUETTE	22
COIFFE BLEUE POUR BAC EUROPE	120
COIFFE BLEUE POUR CAISSE PALETTE 1200X1000	120
COLLECTEUR CIGARETTE	134
COMPTEUR MANUEL	101
CONTENEUR BRUTE CARRÉ	130
CONTENEUR BRUTE ROND	131
CORDEAU POLYPROPYLÈNE	46
CORNET BOIS	127
COULOIR INOX À MANCHE	94
COULOIR INOX CIRCULAIRE À MANCHE	94
COUPE FROMAGE SUR SOCLE BOSKA	50
COUPE-OEUF ALUMINIUM RONDELLE	80
COUPE-OEUF INOX QUARTIER	80
COUPE-PÂTE EXOGLASS	52
COUPE-PÂTE INOX MANCHE PLASTIQUE	52
COUPE-PÂTE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE	52
COUPE-PÂTE POLYPROPYLÈNE TRAPÈZE	52
COUPE-PÂTE TOUT INOX	52
COUTEAU À COQUILLE SAINT JACQUES 11CM	77
COUTEAU À HÉLICE INOX	13
COUTEAU À HÛÎTRES AVEC GARDE	77
COUTEAU À HÛÎTRES MANCHE POLYPROPYLÈNE	77
COUTEAU LICO	12
COUTELIÈRE INOX	31
COUTELIÈRE INOX 8 COUTEAUX ET 1 FUSIL	31
COUTELIÈRE INOX AVEC EMPLACEMENT SHARP'EASY	31
COUVERCLE À SALADIER ACRYLIQUE	112
COUVERCLE ALUMINIUM	59
COUVERCLE BRUTE CARRÉ	130
COUVERCLE BRUTE ROND	131
COUVERCLE INOX	59
COUVERCLE POUR BAC GASTRO - INOX AVEC POIGNÉE	105
COUVERCLE POUR BAC GASTRO - INOX SANS POIGNÉE	105
COUVERCLE POUR BAC GASTRO FUMÉ	106
COUVERCLE POUR BARQUETTE ALUMINIUM OPERCULABLE	126
COUVERTS INOX RESTO	71
CRAYON EFFAÇABLE NOIR	18
CRAYON FABER	18
CRAYON POUR CAISSE MARÉE	18
CROCHET À MAIN	41
CROCHET À POITRINE	41
CROCHET INOX 2 POINTES	41

CUILLÈRE À ARROSER INOX	69
CUILLÈRE À PORTION INOX	71
CUILLÈRE À POT INOX	69
CUILLÈRE À RAGOÛT INOX	69
CUILLÈRE AJOURÉE EN NYLON NOIR	70
CUILLÈRE ESB	11
CUILLÈRE PERFORÉE 28 CM	70
CUILLÈRE PERFORÉE DE SERVICE INOX	70
CUILLÈRE PLEINE 28 CM	70
CUILLÈRE PLEINE 34 CM	71
CUILLÈRE PLEINE EN NYLON NOIR	70
CUILLÈRE PLEINE EN PLEXI NOIR	69
CUILLÈRE PLEINE INOX 32,5CM	71
CUILLÈRE-MESURE INOX (LOT DE 4)	71

D

DAUBIÈRE INOX 36 PIEDS	59
DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ COMPOSITE	81
DÉCOUPOIR ROND UNI COMPOSITE	81
DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS COMPOSITE (BTE 9)	81
DÉCOUPOIRS RONDS UNIS COMPOSITE (BTE 9)	81
DÉCUBEUSE À FROMAGE BOSKA	51
DÉROULEUR INOX DE FILM ALIMENTAIRE	124
DÉVIDOIR INOX MURAL POUR HOUSSES	120
DÉVIDOIR INOX POUR FICELLE	44
DISQUE PLEXI AVEC ATTACHE	111
DOUILLE BÛCHE DE NOËL INOX	87
DOUILLE BÛCHE EXPRESS INOX	87
DOUILLE BÛCHE TRANSP.	86
DOUILLE CANNELÉE INOX (BTE 6)	88
DOUILLE CANNELÉE INOX A À F	88
DOUILLE CANNELÉE TRANSP. (BTE 6)	86
DOUILLE CANNELÉE TRANSP. B À F	86
DOUILLE SAINT HONORÉ TRANSP.	86
DOUILLE UNIE INOX	87
DOUILLE UNIE INOX (BTE 12)	87
DOUILLE UNIE INOX (BTE 6)	87
DOUILLE UNIE TRANSP.	86
DOUILLES À GARNIR (BTE3)	88
DOUILLES CHOIX DE L'APPRENTI (BTE 12)	89
DOUILLES CHOIX DU CHARCUTIER (BTE 12)	89
DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER (BTE 24)	89
DRILLE POUR LIENS PLASTIFIÉS	23

E

ECUMOIRE INOX	63
EGOUTTOIR POUR BAC GASTRO FUMÉ	106
ELASTIQUE À PAUPIETTES	46
ELASTIQUE À VOLAILLES	46
ELASTIQUE BLEU OU BLOND	46
EMBOSSOIR AVEC OGIVE BLANC	45
EMBOSSOIR AVEC OGIVE ORANGE	45
ENCRE ALIMENTAIRE	17
ENSEMBLE DE 14 PLATS EN PLEXI NOIR	115
ENSEMBLE DE 9 PLATS EN PLEXI NOIR	115
ENTONNOIR À BOUDIN ALUMINIUM	54
ENTONNOIR À PISTON	54
ENTONNOIR BLANC EN PLASTIQUE	54
ENTONNOIR CHEF INOX	54
ENTONNOIR POUR HACHOIR	13
EPLUCHEUR ÉCONOME LAME FIXE	78
EPLUCHEUR ÉCONOME LAME PIVOTANTE	78
ESCALIER 3 MARCHES EN ACRYLIQUE NOIR	111
ESCALIER 3 MARCHES EN PLEXI NOIR	111
ESCALIER POUR ENSEMBLE DE 9 PLATS EN PLEXI NOIR	115
ESSE INOX 2 POINTES	39

ESSE INOX TOURNANT	39
ETIQUETTE À PIQUE (SACHET 10)	26
ETIQUETTE CARMINA NEUTRE OU À TEXTE	26
ETIQUETTE MAESTRO NEUTRE (SACHET 10)	26
ETIQUETTE METALLIC NEUTRE OU À TEXTE	26
ETIQUETTE NEUTRE COULEUR (SACHET 10)	27
ETIQUETTE NEUTRE ÉCOLIÈRE (SACHET 100)	27
ETIQUETTE NEUTRE NOIRE (SACHET 10)	27
ETIQUETTE NEUTRE SCHISTE (SACHET 10)	27
ETIQUETTE PROMO FLÈCHE (SACHET 10)	27
ETIQUETTES DE TRAÇABILITÉ	22
ETIQUETTES DE TRAÇABILITÉ 85X35 JAUNES	21
ETIQUETTES NUES AVEC FIL ACIER	21
ETIQUETTES NUES BLANCHES	21
ETUI PORTE-COUTEAUX INOX	31
ETUI PORTE-COUTEAUX INOX VERROUILLABLE	31

F

FENDEUR DE SANDWICHS	79
FEUILLE À JAMBON	122
FEUILLE PEBD TRANSPARENTE	123
FEUTRE EFFAÇABLE BLANC (X2)	18
FICELLE LIN	42
FICELLE LIN SAUCIFIL	42
FICELLE POLYPROPYLENE	43
FICELLE POLYPROPYLENE BOUTS COUPÉS	43
FICELLE ROTI	43
FICELLE ROTIFIL	42
FICELLE ROTIFIL BLEU BLANC ROUGE	42
FICELLE ROTIFIX	43
FICELLE SAUCIFIL	42
FIL À FROMAGE INOX	50
FILET ÉLASTIQUE	45
FILET ÉLASTIQUE DOUBLE TRAME	45
FILET ÉLASTIQUE FICELAGE MAIN	45
FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE	124
FILM ÉTIRABLE POUR PALETTE	129
FLACON VERSEUR SOUPLE	61
FOUET À PORCS POUR FLAGELLEUSE	11
FOUET DE CUISINE GOMA	64
FOUET GÉANT INOX	64
FOURCHETTE (BROCHE À TREMPER)	72
FOURCHETTE COURBÉE 2 DENTS	72
FOURCHETTE COURBÉE 4 DENTS	72
FOURCHETTE FORGÉE 2 DENTS	72
FRISURE BOIS	108

G

GAUFRIER DOUBLE ÉLECTRIQUE	102
GIROLLE À FROMAGE ET CLOCHE	50
GOBELET CARTON 21CL	127
GRAPPIN À VIANDE LG.500	64
GRAVEUR PNEUMATIQUE	18
GRIGNETTE JAUNE LAME FIXE	93
GRIGNETTE VERTE LAME FIXE NON RÉVERS.	93
GRILLE CAMBRÉE INOX	119
GRILLE PLATE INOX	119
GUIRLANDE DE ROSES	107
GUIRLANDE DE VIGNES VERTES	107

H

HACHOIR BERCEUSE	79
HACHOIR ÉLECTRIQUE DRC22L D82	14
HACHOIR ÉLECTRIQUE N°82 DIAMÈTRE 82	14
HACHOIR MANUEL EN FONTE FIXATION SERRE-JOINT	14
HORLOGE ÉTANCHE D. 305 MM	134

HOUSSE POUR CONTAINER 750L	120
HOUSSE TRANSPARENTE POUR CHARIOT	120
HYGROMÈTRE À CADRAN	38

K

KIT DE MARQUAGE POUR OEUFS	16
KIT MOËLLE ÉPINIÈRE POUR AGNEAU	11
KIT OUVRE-BOÎTES OXP55 -02	100

L

LANCE À BRÛLER PLATE	10
LANCE À BRÛLER RONDE	10
LARDOIRE INOX	77
LIENS PLASTIFIÉS	23
LIENS RÉUTILISABLES 250 X 7.5	23
LIMONADIER	99
LOUCHE À PIZZA INOX	68
LOUCHE À PIZZA INOX EN OZ	68
LOUCHE INOX	68
LOUCHETTE À FRUITS INOX	69
LYRE À FOIE GRAS INOX	50
LYRE À FROMAGE INOX	50

M

MANCHE À GACHETTE POUR LANCE À BRÛLER	10
MANCHE BOIS PELLE À DÉFOURNER ALU	96
MANDOLINE (COUPE-LÉGUMES)	79
MARCHE DE PRÉSENTATION EN PLEXI NOIR	111
MARCHE-PIED MOBILE	134
MARMITE BASSE ALUMINIUM	59
MARMITE BASSE INOX	58
MARMITE HAUTE INOX	58
MARQUEUR À VIANDE	17
MARQUEUR AÉROSOL CHEVIMARK	17
MARQUEUR OFIVAL	15
MATADOR	6
MINUTEUR 20 HEURES	101
MINUTEUR 4 EN 1 DIGITAL	101
MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410	104
MIXEUR PLONGEUR TUBE 18,5 CM	104
MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE	84
MOULE À PÂTÉ EN CROÛTE PERFORÉ	84
MOULE À STEAK HACHÉ	97
MOULE MINI PÂTÉ EN CROÛTE	84
MOULE PLASTIQUE RAPIDE ROND	82
MOUSSE POUR ENCREUR MIC	16
MOUVETTE À PORCS	9

N

NOYAUX DE CUISSON	91
NUMÉROTEUR INDUSTRIEL	15
NUMÉROTEUR MODULAIRE	15

O

OUVRE-BOÎTE À PINCE	99
OUVRE-BOÎTE DE CUISINE INOX	99
OUVRE-BOÎTE MANUEL ACIER	100
OUVRE-BOÎTE MANUEL INOX	100
OUVRE-BOÎTE MANUEL INOX OXP	100
OUVRE-BOÎTE MONOPOL	99

P

PALETTE À ENDUIRE	53
PANNEAU AVERTISSEMENT : SOL GLISSANT	133
PANNEAU DÉSINFECTÉ LE	26
PANNEAU DÉSINFECTEZ-VOUS LES MAINS	133

PANNEAU LAVAGE DES MAINS OBLIGATOIRE	133
PANNEAU PORT DE TABLIER OBLIGATOIRE	133
PAPIER À STEAK OVALE	97
PAPIER À STEAK ROND	97
PAPIER CUISSON	91
PAPIER INGRAISSABLE	123
PAPIER INGRAISSABLE EN ROULEAU	123
PAPIER JOURNAL BLANC	123
PAPILLOTES	127
PARTISSEUR À FROMAGE	51
PASSE-SAUCE EXOGLASS	55
PASSE-SAUCE INOX	55
PASSOIRE À GRAS ALUMINIUM (POIGNÉES ET PIEDS)	55
PASSOIRE À LÉGUMES ALUMINIUM	55
PASSOIRE INOX 2 POIGNÉES	56
PASSOIRE INOX À QUEUE	56
PASSOIRE INOX TOILE	56
PEIGNE À DÉCOR 3 CÔTÉS	92
PÈLE-POMMES API	79
PÈLE-POMMES TRANCHEUR	79
PELLE À DÉFOURNER ALUMINIUM SANS MANCHE	96
PELLE À DÉFOURNER BOIS AVEC MANCHE	96
PELLE À FARINE ALUMINIUM	94
PELLE À FARINE INOX	94
PELLE À JAMBON	95
PELLE À LASAGNES INOX	68
PELLE À MESURER POLYPROPYLENE	95
PELLE À SERVIR INOX AJOURÉE	67
PELLE À SERVIR INOX PERFORÉE	67
PELLE À SERVIR INOX PLEINE	67
PELLE À TARTE INOX	68
PELLE EN PVC 24X15 CM (SACHET 10)	95
PELLE INOX LARGE COUDÉE	67
PELLE PORTIONNEUSE À GLACE	72
PÈSE SAUMURE	38
PH MÈTRE TESTO 205 MILIEUX SEMI-SOLIDES	37
PH MÈTRE TESTO 206 LIQUIDES	37
PH MÈTRE VIANDE HANNA HI 99163	37
PICHET EMPILABLE INOX	62
PICHET GRADUÉ 6000	62
PIÈCES DE RECHANGE POUR MARQUEUR OFIVAL	15
PIECES POUR HACHOIR	12
PIED DE PRÉSENTATION EN PLEXIGLAS	111
PIED PORTE-ÉTIQUETTE INOX (SACHET 3)	28
PINCE À ARÊTES FISH CLASS	76
PINCE À ARÊTES GIESSER	76
PINCE À ARÊTES GLOBAL	76
PINCE À ARÊTES MONOBLOC	76
PINCE À CRUSTACÉS EN ALUMINIUM	75
PINCE À JAMBON	75
PINCE À PÂTE	75
PINCE À SERVIR INOX	74
PINCE À SPAGHETTIS INOX	73
PINCE À STEAK	74
PINCE ATTRAPE-TOUT	134
PINCE DE SERVICE EXOGLASS	73
PINCE DE SERVICE INOX	73
PINCE DE SERVICE INOX MANCHE VERT	73
PINCE DE SERVICE POLYAMIDE	73
PINCE ETIQ ARTICULÉE (SACHET 10)	28
PINCE-CISEAUX À ASPERGES	74
PINCE-CISEAUX À PÂTISSERIE	74
PINCE-CISEAUX À SALADE	74
PINCEAU PLAT POLYESTER 5552	85
PINCEAU PLAT POLYESTER UST	85
PINCEAU PLAT SOIE	85

PIQUE BAMBOU DRAPEAU	48	RACLETTE POUR BASSINE	53
PIQUE BOIS	48	RACLOIR À BILLOT	53
PIQUE SAUCISSES	48	RAMEQUIN ALUMINIUM	126
PISTOLET AGRAFE BANOK 503 S	19	RASE LÉGUMES	78
PISTOLET AGRAFE MARK III	19	RINCE-DOIGTS (X1000)	128
PISTOLET AGRAFE MARK III AGRO	20	ROULEAU À PÂTISSERIE EN BOIS	91
PISTOLET AGRAFE STANDARD	19	ROULEAU À PÂTISSERIE EN POLYÉTHYLÈNE	91
PISTOLET D'ABATTAGE MATADOR	6	ROULEAU ALUMINIUM	124
PLANCHE À DÉCOUENNER	103	ROULEAU EXTENSIBLE	92
PLANCHE À DÉCOUPER 500X300 VERTE	103	ROULEAU PIC VITE	92
PLANCHE À DÉCOUPER 600X400 BLANCHE	103	ROULEAU PIC VITE PLASTIQUE	92
PLAQUE À INDUCTION INOX 3500W	102	ROULETTE À PIZZA	94
PLAQUE ALUMINIUM BORDS PINCÉS	117	RUBAN PÂTISSIER EN POLYPROPYLENE PRÉ-COUPÉ	83
PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE BORDS PINCÉS	117	RUBAN PÂTISSIER EN PVC	83
PLAQUE INOX BORDS PINCÉS	117		
PLAQUE LICO	12	S	
PLAT À BOUDIN ALUMINIUM	60	SAC À VIANDE	121
PLAT À PAËLLA	60	SAC BRETelles	121
PLAT À RÔTIR ALUMINIUM	60	SAC DE CUISSON POLYESTER	47
PLAT À SAUTER INOX À ANSES	58	SAC FOND DE CAISSE BLEU	121
PLAT ABS NOIR	116	SAC LIASSE BIO SOURCE	121
PLAT ARDOISE	118	SAC POUR POULETS RÔTIS	122
PLAT CARRÉ CRISTAL	113	SAC SOUS VIDE 140 MICRONS	122
PLAT GASTRO PLEXI NOIR	116	SAC SOUS VIDE 90 MICRONS	122
PLAT INOX RECTANGULAIRE	117	SACS POUBELLES	121
PLAT MÉLAMINE, PLAT GLACIÈRE	114	SALADIER ABS OCTOGONAL	112
PLAT MÉLAMINE, PLAT OCTOGONE	114	SALADIER ACRYLIQUE	112
PLAT MÉLAMINE, PLAT ROSBIF	114	SALADIER ACRYLIQUE CARRÉ	112
PLAT PLEXI NOIR	116	SALADIER PLASTIQUE SAN	113
PLAT PLEXI NOIR OU BLANC MAT	116	SALADIER PLEXI RECTANGULAIRE	112
PLAT POLYPROPYLENE OU ABS NOIR	115	SAUPOUDREUSE TROU 1,5 MM	84
PLAT ROND CRISTAL	113	SAUPOUDREUSE TROU 2,5 MM	84
PLAT TRIANGLE PLEXI NOIR	116	SCARILAME	93
PLATEAU À FROMAGES EN BOIS AVEC CLOCHE	109	SCELLÉ BALLOONSEAL	23
PLATEAU À FROMAGES EN VERRE AVEC CLOCHE D.38	109	SCELLÉ LONGUEUR FIXE	22
PLATEAU ABS	118	SCELLÉ MODULAR	22
PLATEAU ABS GASTRONORME	118	SCELLÉ RIBLOCK OU LONGSEAL	22
PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL	110	SCOTCH PP	129
PLATEAU DE FRUITS DE MER TÊTE À TÊTE	110	SCOTCH PVC	129
PLATEAU OAK	118	SCOTCH TOILE PLASTIFIÉE	129
PLATEAU POLYPROPYLENE	118	SCOTCHEUSE	129
POCHE PÂTISSIERE BIMAR SOUPLE	90	SÉPARATEUR BLANC FRISE VERTE	108
POCHE PÂTISSIERE JETABLE BOÎTE TRIANGLE	90	SÉPARATEUR PERSIL	107
POCHE PÂTISSIERE NYLON	90	SÉPARATEUR TRANSPARENT	108
POËLE RONDE ANTI-ADHÉRENTE	60	SERVIETTE OUATE BLANCHE	128
POMPE À SALER ÉLECTRIQUE PM3	98	SOCLE ROND UNIVERSEL (PORTE-FÛTS)	131
POMPE À SALER MANUELLE	98	SOCLE ROULETTES POUR CONTENEUR BRUT	131
PORTE-FUSIL PETIT MODÈLE	30	SOCLE ROULETTES POUR CONTENEUR BRUTE CARRÉ	130
PORTE-ROLLS À SUSPENDRE	44	SPATULE AJOURÉE EN NYLON NOIR	66
PORTE-ROLLS DE TABLE	44	SPATULE COUDÉE INOX	66
POT DE RILLETES	127	SPATULE ELVÉA	65
POT INOX GRADUÉ	62	SPATULE ELVÉO HAUTE TEMPÉRATURE	65
POT PLASTIQUE GRADUÉ AVEC ANSE FERMÉE	62	SPATULE EXOGLASS GÉANTE	65
POT PLASTIQUE GRADUÉ AVEC ANSE OUVERTE	62	SPATULE HÊTRE	65
POUSOIR HYDRAULIQUE INOX 25 LITRES	14	SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE	66
PRÉSENTOIR À BOUDINS OU À SAUCISSES	110	SPATULE INOX PLEINE OU PERFORÉE	66
PRÉSENTOIR À JAMBON INOX	110	SPATULE PELTON POLYAMIDE PLEINE	66
PRÉSENTOIR BUFFET 3 NIVEAUX	110	SPATULE POLYGLASS	65
PRÉSENTOIR CARROUSEL	115	SPATULE TRIANGLE INOX	67
		SPRAY DÉMOULAGE	82
R		STOCKINETTE COTON	47
RABOT POUR PLANCHE POLYÉTHYLÈNE	103	STOCKINETTE POLYCOTON	47
RACCORD POUR LANCE À BRÛLER	10	SUPPORT ÉTIQUETTE PVC TRANSPARENT (SACHET 25)	28
RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES	103	SUPPORT INOX POUR ÉTUI PORTE-COUTEAUX	32
RACLE-TOUT POLYAMIDE	53	SUPPORT INOX POUR PASSE-SAUCE, CHINOIS... ..	55
RACLE-TOUT PVC DE COULEURS	53	SUPPORT POUR LAMES DE SCARIFICATEUR... ..	93

T

TABLEAU BOUCHERIE TENDANCE	24
TABLEAU BOUCHERIE VOLAILLES-GIBIERS	24
TABLEAU CHARCUTERIE	24
TABLEAU MORCEAUX D'AGNEAU	25
TABLEAU MORCEAUX DE PORC	24
TABLEAU MORCEAUX DE VEAU	24
TABLEAU MORCEAUX DE VIANDE BOVINE	25
TAMIS AUTOMATIQUE	57
TAMIS CORPS PLASTIQUE	57
TAMIS TOUT INOX	57
TAMPON ENCREUR SUPPORT BOIS	16
TAMPON ENCREUR SUPPORT PLASTIQUE	16
TAPIS PAILLON	108
TARTELETTE ALUMINIUM	127
TARTRAZINE	17
THERMO-SONDE	35
THERMOMÈTRE À EAU	37
THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10+120	36
THERMOMÈTRE CHARCUTIER -50+50	36
THERMOMÈTRE CHECKTEMP	33
THERMOMÈTRE CONFISEUR	36
THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR	36
THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE	33
THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE PLIABLE	33
THERMOMÈTRE ENREGISTREUR TESTO 174T	34
THERMOMÈTRE ENREGISTREUR TESTO SAVERIS 2 T1	34
THERMOMÈTRE FOUR AVEC SONDE ET ALARME	33
THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 104-IR	35
THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 805	34
THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 826 T2	35
THERMOMÈTRE SONDE À CADRAN	36
THERMOMÈTRE STYLO	35
THERMOMÈTRE STYLO BLEU	35
THERMOMÈTRE TESTO 106	34
THERMOMÈTRE TESTO 110	34
THERMOMÈTRE TESTO MINI ÉTANCHE	33
TOILE DE CUISSON	91
TOILE TISSÉE BONEGUARD	47
TRANCHEUSE À FROMAGE UNIKA+	51
TROCARD À SAIGNER LES PORCS	10

V

VIDE-MARMITE ALUMINIUM	58
VIDE-MARMITE INOX	58
VIDE-POMMES	77

Z

ZESTEUR À CITRON	78
------------------------	----

Notes



Abattoirs, Métiers de Bouche

≡ PISTOLET D'ABATTAGE MATADOR® SS3000 (CODE 24200)

≡ PISTOLET D'ABATTAGE MATADOR® SS3000 RALLONGÉ (CODE 24201)



Le MATADOR® est un pistolet d'abattage à broche captive utilisant des charges pyrotechniques de calibre 6.8/11. Il est utilisé lors de l'abattage des animaux tels que les bovins les équidés et autres animaux du même gabarit. Il est composé d'un canon et d'une poignée reliés par une chape d'articulation.

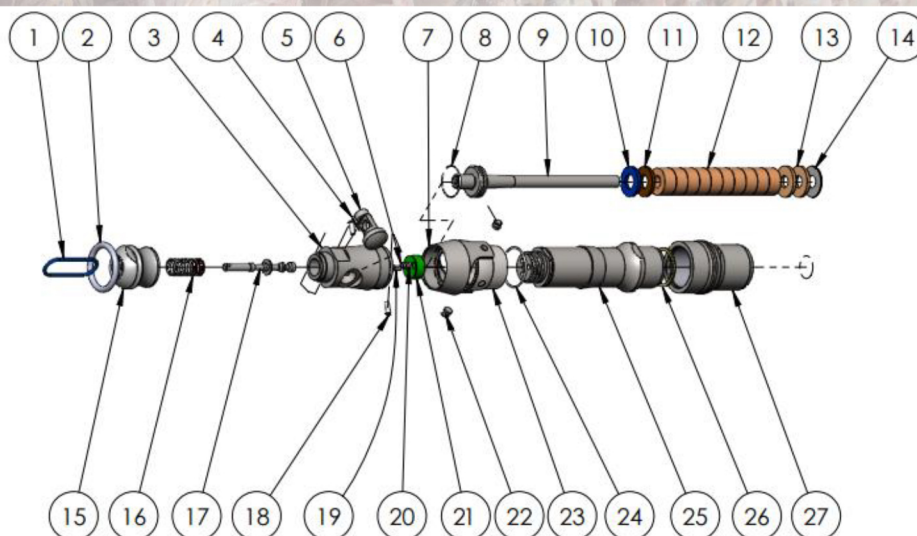
La broche du MATADOR®, en contact avec la tête de l'animal, cette broche perce le crâne de l'animal et pénètre le cerveau grâce à la force de la cartouche explosive. L'animal est instantanément anesthésié et doit être saigné le plus rapidement possible.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES	CODE 24200	CODE 24201
ANIMAUX CONCERNÉS	Boeufs, veaux, taureaux, chevaux, porcs, chèvres, moutons	
MASSE	2.75 KG	2.86 KG
LONGUEUR	310 mm	330 mm
LONGUEUR BROCHE (CHARGE ROUGE)	85 mm	93 mm
VERROUILLAGE	A bille	
NOMBRE DE TIRS MAXIMUM	40 000	
DURÉE DE VIE MAXIMUM	3 ans	
MATÉRIAU	Acier traité	

LA VERSION RALLONGÉE CODE BOBET 24201 :

- Sa forme allongée de 15 mm (par rapport au Matador® standard code Bobet 24200) permet d'optimiser la vitesse de la broche au point d'impact et donc d'améliorer l'efficacité de l'assommage des animaux de grande corpulence

- Cette version est plutôt dédiée aux gros animaux (et n'est absolument pas adaptée pour les petits bovins)



REP	DESIGNATION	QTE	CODE
1	Cordon d'armement	1	7381
2	Anneau embout poignée	1	21172
3	Poignée	1	15640
4	Ressort taquet	1	20995
5	Taquet	1	10642
6	Ressort verrouillage	1	15642
7	Chape de basculement	1	10647
8	Jonc tête de broche	1	7375
9	Broche standard	1	7374
	Broche rallongé	1	21812
10	Rondelle protection arrière bleu	1	12417
11	Rondelle protection arrière brun	1	7377
12	Anneaux élastomère matador standard	10	7379
	Anneaux élastomère matador rallongé	11	
13	Rondelle protection avant	2	7378
14	Disque étanchéité	1	7376

REP	DESIGNATION	QTE	CODE
15	Embout	1	21171
16	Ressort marteau	1	7361
17	Marteau	1	7360
18	Goupille	2	10644
19	Percuteur	1	7363
20	Bille de verrouillage	1	15648
21	Porte culot 6.3 (calibre 25)	1	15641
	Porte culot 6.8 (calibre 27)	1	24206
22	Axe d'accouplement	2	7371
23	Bague accouplement	1	10648
24	Jonc de verrou	1	7368
25	Canon + verrou 6.8 (calibre 27)	1	24207
	Canon + verrou 6.3 (calibre 25)	1	15443
26	Joint de blocage	1	7380
27	Rallonge matador standard	1	12432
	Rallonge matador rallongé	1	21811

CHARGES POUR PISTOLET MATADOR®

CODE 24205 : Boîte de 500 noires



Charges noires réservées aux gros bovins avec des conformations importantes ayant une résistance importante et uniquement dans le cas de taureaux et de jeunes bovins

CODE 24204 : Boîte de 500 rouges



Charges rouges, modèle standard pour une utilisation générale (animaux de plus de 450 kg : taureaux < 3ans, bœufs, jeunes bovins, vaches, génisses)

CODE 24203 : Boîte de 500 jaunes



Charges jaunes recommandées pour l'abattage des veaux, génisses et vaches de réforme d'un poids n'excédant pas 450 KG(vif), chevaux, porcs et moutons

BRAS DE CHARGEMENT

BRAS DE CHARGEMENT / DÉCHARGEMENT DE CARCASSES - QUAI

- /// Bras de chargement en acier inoxydable pour charger et décharger les carcasses sur quai
- /// Bras supportant des charges jusqu'à 300KG et très maniable en bougeant sur 3 axes différents
- /// Fonctionnement hydraulique

	CODE
INOX	8865

CARACTÉRISTIQUES	
Hauteur mini du crochet	820 mm
Hauteur maxi du crochet	2680 mm
Course de travail	1900 mm
Rotation bras avant	270°
Rotation tête pivotante	270°
Rotation totale	360°
Vitesse montée/descente bras	0.3 m/sec
Portée maximum	300 KG max
Poids total	340 KG
Alimentation	380/400 V Tri-Phasé
Puissance	2 kW



BRAS DE CHARGEMENT / DÉCHARGEMENT DE CARCASSES - CAMION

- /// Bras de chargement en aluminium pour charger et décharger les carcasses des camions réfrigérés
- /// À colonne tournante, supportant des charges jusqu'à 150 KG
- /// Fonctionnement hydraulique

	CODE
ALUMINIUM	8517

CARACTÉRISTIQUES	
Hauteur mini du crochet	400 mm
Hauteur maxi du crochet	2400 mm
Course de travail	2000 mm
Rotation bras avant	270°
Rotation de la colonne	270°
Rotation du crochet	130°
Rotation totale	360°
Vitesse montée/descente bras	0.16 m/sec
Portée maximum	150 KG max
Poids total	340 KG
Tension moteur (à préciser)	12V ou 24V



AIGUILLON SHARPSHOCK

L'aiguillon Sharpshock est un dispositif de stimulation électrique à batterie rechargeable. Une décharge de 1 seconde est produite lorsque les deux électrodes mobiles entrent en contact avec l'animal. Le code 21131 (kit) est un ensemble complet comprenant : une poignée + une rallonge 58 cm + une batterie + un chargeur. Les poignées, rallonges et batteries peuvent être commandées séparément (code 21132 à 21133)

	Code
AIGUILLON KIT 58CM	21131
POIGNEE	21132
RALLONGE 33 CM	21133
RALLONGE 58 CM	21134
BATTERIE+CHARGEUR	21135



AIGUILLON ROBSET NOIR

L'aiguillon Robset est un dispositif de stimulation électrique à batterie de 1,5 V, tubulaire, à bouton-poussoir. Il permet de piquer l'animal à travers les grillages et filets. Deux longueurs disponibles. Coloris : noir

	Code
60CM	17594
90CM	17595



AIGUILLON SCHERMER

L'aiguillon Schermer est un dispositif de stimulation électrique à batterie de 1,5V. Une décharge de 2 secondes est produite lorsque les deux électrodes mobiles entrent en contact avec l'animal. Rallonge de 75cm vendue séparément (code Bobet 20623)

	Code
AIGUILLON	20622
RALLONGE	20623



MOUVETTE À PORCS

La mouvette à porcs est un instrument de conduite qui permet de déplacer rapidement les animaux tout en limitant leur stress. La viande reste ainsi saine et de bonne qualité

	Code
-	6550





MATERIEL ABATTOIR



LANCE À BRÛLER PLATE

Lance d'étanchéité à brûler et à chauffer à flamme plate. Tuyère à prise d'air arrière. A 4 bars, puissance 163 Kw et consommation 11777g/h. Fonctionne sur gaz propane ou butane. S'adapte sur le manche à gachette (code 17112)



	Code
-	2131



LANCE À BRÛLER RONDE

Lance d'étanchéité à brûler et à chauffer à flamme ronde, en acier inoxydable. Diamètre du godet: 50 ou 60 mm. Fonctionne sur gaz propane ou butane. S'adapte sur le manche à gachette (code 17112)



	Code
D50	17110
D60	17111



MANCHE À GACHETTE POUR LANCE À BRÛLER

Manche à gachette à raccord tournant pour tuyau diamètre intérieur 8 mm. S'adapte sur les lances à brûler code 17110, 17111 et 2131. Raccord (code 23917) vendu séparément, se fixe sur les tuyaux de gaz pour ainsi être vissé sur le manche de lance à brûler



	Code
-	17112



RACCORD POUR LANCE À BRÛLER

Kit raccord pour tuyau D.6.3 intérieur comprenant 2 têtes + 2 écrous 3/8ème + 2 colliers. Compatible avec le manche lance à brûler code 17112



	Code
-	23917



TROCARD À SAIGNER LES PORCS

Pour une récupération hygiénique du sang. Corps et lame en acier inoxydable. Livré avec une lame amovible pour saignée horizontale et 3 mètres de tuyau polyuréthane diamètre 32 mm. lame de remplacement = Code Bobet 23856



	Code
-	17663



BATTE 7* POUR ÉPILEUSE

Batte 7* conçue pour être installée dans les épileuses utilisées pour enlever les soies des porcs. Produit standard de l'industrie. Les bords formés de cinq épaisseurs de caoutchouc impliquent une grande rigidité et une longue durée de vie. Dimensions: 101,6 x 228,6 mm

	Code
-	2166



BATTE PREMIUM - VOLKER POUR ÉPILEUSE

Batte Premium-Volker conçue pour être installée dans les épileuses utilisées pour enlever les soies des porcs. Cette batte permet les applications les plus exigeantes, elle réduit les coûts d'épilation avec une efficacité reconnue, une longue durée de vie et une diminution des coûts de maintenance. Dimensions: 101,6 x 228,6 mm

	Code
-	20578



FOUET À PORCS POUR FLAGELLEUSE

S'utilise sur des flagelleuses à porcs pour grattage du blanc ou noir avant ou après four. Longueur : 420 mm. Alésage (axe) : diamètre 10 mm. Coloris : naturel

	Code
-	10616



11

KIT MOËLLE ÉPINIÈRE POUR AGNEAU

Kit moëlle épinière ou déméduleur, composé de : 3 tiges plastiques de diamètres différents, 1 couteau racleur et 1 récipient



	Code
-	21480



CUILLÈRE ESB

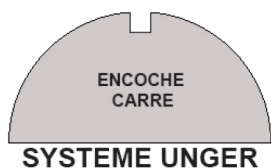
Pour le prélèvement du tronc cérébral des bovins ou moutons dans le cadre du dépistage ESB aux fins d'analyses médicales ou vétérinaires. Carton de 1000 cuillères



	Code
BOVIN	10693
OVIN	11334



PIÈCES POUR HACHOIRS



NORMES LICO

PLAQUES LICO INOX



Plaque en inox ayant subi un traitement thermique qui leur donne une dureté maximum et une totale régularité de trempe.

Type	Ø plaque (mm)	Ø des trous (mm)	Code Bobet
R	70	0	5599
R	70	20	9672
R	70	3	5596
R	70	4	9667
R	70	5	5597
R	70	6	9668
R	70	8	9669
H	82	0	5605
H	82	10	9676
H	82	13	5604
H	82	16	9677
H	82	2	5601
H	82	20	9678
H	82	3	5602
H	82	4	9673
H	82	5	5603
H	82	6	9674
H	82	8	9675
A	90	0	5611
A	90	10	4243
A	90	13	5610
A	90	3	5608
A	90	4	4240
A	90	5	5609

Type	Ø plaque (mm)	Ø des trous (mm)	Code Bobet
A	90	6	4241
A	90	8	4242
B	98	0	5617
B	98	1,5	5612
B	98	10	4338
B	98	13	5616
B	98	16	4339
B	98	2	5613
B	98	20	4340
B	98	3	5614
B	98	4	4335
B	98	5	5615
B	98	6	4336
B	98	8	4337
D	114	0	5629
D	114	10	9682
D	114	13	5628
D	114	16	9683
D	114	2	5625
D	114	20	9684
D	114	3	5626
D	114	4	9679
D	114	5	5627

Type	Ø plaque (mm)	Ø des trous (mm)	Code Bobet
D	114	6	9680
D	114	8	9681
E	130	0	5635
E	130	1,5	5630
E	130	10	4334
E	130	13	5634
E	130	16	4287
E	130	2	5631
E	130	20	4288
E	130	3	5632
E	130	4	4331
E	130	5	5633
E	130	6	4332
E	130	8	4333
GU	160	0	5647
GU	160	10	9688
GU	160	13	5646
GU	160	16	9689
GU	160	20	9690
GU	160	3	5644
GU	160	4	9685
GU	160	5	5645
GU	160	6	9686
GU	160	8	9687

COUTEAUX LICO

Couteau en inox (3, 4 ou 5 ailes), lame auto-affûtante, interchangeable, à lamelles



Type	Diamètre (mm)	Nombre d'ailes	Code Bobet
R	70	3	5654
H	82	3	5655
A	90	3	5656
B	98	3	5657
C	106	3	5658
D	114	3	5659
E	130	4	11458
E	130	5	5660
GU	160	4	11459
GU	160	5	5662

LAMES & VIS DE RECHANGE



	Type	Nbre de pièces / bte	Code Bobet
Lamelles	A	9	5666
Lamelles	B	9	5667
Lamelles	C,D	9	5669
Lamelles	E	10	5670
Lamelles	GU	5	5672
Lamelles	H	9	5665
Lamelles	R	9	5664
Vis	A, B, H, R	5	5674
Vis	C, D, E, J	5	5679
Vis	GU, FW	5	5682



COUTEAU À HÉLICE INOX

Couteau 4 ailes en acier inoxydable, simple coupe. Système Enterprise



	Code
N°8 D62	15711
N°10/12 D70	15712
N°20/22 D82	15713
N°32 D100	15714



ENTONNOIR POUR HACHOIR

Entonnoir en nylon

	Code
N°8 ent62 sort20	8688
N°8 ent62 sort25	8861
N°10 ent70 sort20	6714
N°10 ent70 sort25	6715
N°20 ent82 sort20	8690
N°20 ent82 sort25	8691





HACHOIRS POUSSOIRS



POUSSOIR HYDRAULIQUE INOX 25 LITRES

Poussoir hydraulique 25 litres. Couvercle à double serrage et piston en inox équipés d'un joint torique. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Poignée en façade permettant la double fonction de protection des organes de commande et de déplacement. Contenance : 25 litres (soit environ : 20 kgs). Equipé de 3 cornets (canules): 14, 20 et 33 mm. Tension : 400V tri (50 Hz)

**Code**

20693



HACHOIR ÉLECTRIQUE DRC22L D82

Hachoir à viande électrique DRC22L. Corps en acier inoxydable, diamètre 82mm (système Enterprise), simple coupe, 1 CV/HP. Réducteur surpuissant. Livré avec 1 plaque diamètre 3,5 mm. Montage, démontage et nettoyage du corps du hache-viande facile. Débit moyen: 170kg/heure. Idéal pour les réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines.... Destiné notamment aux traiteurs, collectivités, laboratoires agroalimentaires, cantines, bouchers artisanaux....

**Code**

23488



HACHOIR ÉLECTRIQUE N°82 DIAMÈTRE 82

Hachoir à viande électrique N°82. Corps en acier inoxydable, diamètre 82mm (système Unger 3), double coupe, 1,5 CV. Livré avec 1 plaque de pré coupe, 1 couteau double coupe et 1 plaque diamètre 3 mm. Montage, démontage et nettoyage du corps du hache-viande facile. Débit moyen: 350kg/heure. Tension : 220-240V mono (50 Hz). Idéal pour les réalisations de viandes hachées, saucisses, terrines.... Destiné notamment aux traiteurs, collectivités, laboratoires agroalimentaires, cantines, bouchers artisanaux....

**Code**

20692



HACHOIR MANUEL EN FONTE FIXATION SERRE-JOINT

Hachoir manuel en fonte N°10 à fixation serre-joint

Code

15567



NUMÉROTEUR MODULAIRE

La forme ergonomique de la poignée assure une excellente prise en main. Composé de 4 bandes. Détail de chaque bande : 10 chiffres (de 0 à 9), puis un point et un blanc. Hauteur des chiffres : 15 mm. Le système est évolutif puisque l'adjonction du modèle kit (code Bobet 4031) en plus du modèle de base permet d'obtenir à volonté le nombre de bandes désirées. Chaque kit est composé d'un boîtier, d'une bande, d'une molette d'entraînement et de 2 axes d'extension.



	Code
NUMÉROTEUR	8402
KIT	4031



NUMÉROTEUR INDUSTRIEL

Numéroteur marqueur industriel. Par la seule manoeuvre des boutons latéraux, les bandes tournent individuellement. Un système de cliquetage permet d'obtenir un alignement parfait et très rapide des caractères. Composé de 3 à 5 bandes (selon le modèle). Détails de chaque bande : 10 chiffres (de 0 à 9). Différents modèles disponibles : 3, 4 ou 5 bandes et des chiffres de hauteur 30 ou 50 mm



	Code
3 BANDES LG.30	3796
4 BANDES LG.30	3797
4 BANDES LG.50	3803
5 BANDES LG.30	3798



MARQUEUR OFIVAL

Marqueur de classement pour carcasses (bovins, veaux et ovins). Hauteur des caractères : 30 mm. Equipé d'un manche télescopique. Composé de 6 bandes (conformément à la réglementation du 20 décembre 2010) c'est-à-dire : 1ère bande : ZVSL, 2ème bande : ABCDE, 3ème bande : 01234, 4ème bande : EUROP, 5ème bande : +/- et 6ème bande : 12345



	Code
-	15602



15

PIÈCES DE RECHANGE POUR MARQUEUR OFIVAL

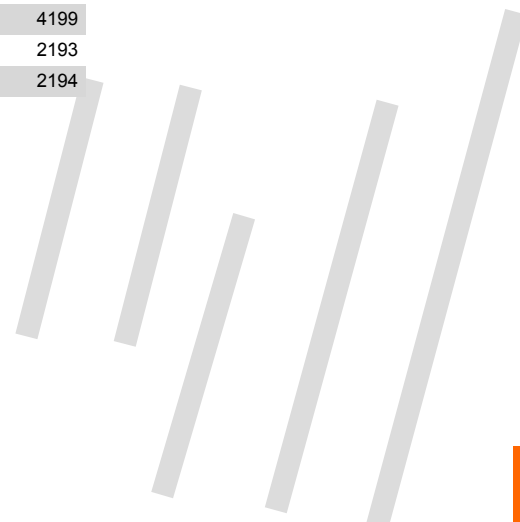
Pièces de rechange pour le marqueur OFIVAL (code 15602)



	Code
BANDE +/-	5269
BANDE 12345	17744
BANDE ABCDE	5773
BANDE EUROP	2198
BANDE ZVSL	14943
AXE MONTAGE	4199
MOLETTE EXT	2193
MOLETTE MILIEU	2194

BOBET matériel

Photo non disponible





MARQUAGE SCELLES LIENS



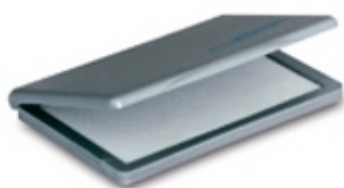
KIT DE MARQUAGE POUR OEUFS

Comprend un tampon manche plastique, un encreur et un flacon de 50 ml d'encre alimentaire (rouge, bleue ou noire). Le tampon est à personnaliser : 7 positions (1 chiffre, 2 lettres, 4 chiffres).



Code

12852



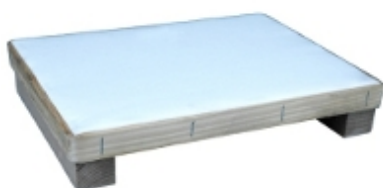
TAMPON ENCREUR SUPPORT PLASTIQUE

Tampon feutre non-encre. Dimensions 160 x 90 mm. A utiliser notamment avec nos encres alimentaires



Code

5750



TAMPON ENCREUR SUPPORT BOIS

Tampon feutre non-encre. Dimensions : 250 x 180 mm. A utiliser notamment avec nos encres alimentaires



Code

6063



MOUSSE POUR ENCREUR MIC

Mousse pour tampon encreur. Dimensions: L.155 x l.65 x H.15 mm



Code

8066



MARQUAGE SCELLES LIENS

ENCRE ALIMENTAIRE

Encre alimentaire pour l'estampillage des viandes. Disponible en bidon de 0,8 ou 4,5 litres et en couleur rouge, marron (brun), bleue, verte ou noire



	Code
BLEUE 0.8L	17754
MARRON 0.8L	17756
ROUGE 0.8L	17759
BLEUE 4.5L	17755
MARRON 4.5L	17757
ROUGE 4.5L	17760
VERTE 4.5L	17761
NOIRE 4.5L	17758



BLEU DE MÉTHYLÈNE

Poudre de couleur bleue, à diluer dans l'eau pour la dénaturation des os. Vendu en pot de 1kg

	Code
-	5787



TARTRAZINE

Coloration ou dénaturation des matières à haut risque à incinérer. Poudre de couleur jaune, à diluer dans l'eau. Par seau de 5 kg

	Code
-	10695



MARQUEUR À VIANDE

Marqueur à viande (crayon de cire, d'huile de paraffine et de colorants) utilisé pour le marquage de courte durée spécialement des bovins, ovins et porcins. Existe en coloris noir, violet, bleu, rouge, vert et jaune

	Code
ROUGE	2064
VERT	2065
BLEU	2063
NOIR	2061
VIOLET	2062
JAUNE	4990



MARQUEUR AÉROSOL CHEVIMARK

Marqueur à viande en aérosol. Utilisé pour le marquage des bovins, porcs, ovins, caprins, volailles. Existe en coloris bleu, rouge et vert

	Code
BLEU	11273
ROUGE	11272
VERT	11274





MARQUAGE SCELLES LIENS

CRAYON FABER

Crayon FABER à marquer la viande. Existe en 2 couleurs: bleu et marron. Boîte de 12 crayons



	Code
MARRON	2069
BLEU	6304

CRAYON POUR CAISSE MARÉE

Crayon avec 2 mines de couleur (rouge et bleu) pour marquage des bacs marées en polystyrène. Boîte de 12 crayons



	Code
-	24099

FEUTRE EFFAÇABLE BLANC (X2)

Feutre de couleur blanche, pointe large ou biseautée. Effaçable à l'eau. Supports recommandés : PVC ardoise, surface ardoisée, PVC blanc ou couleur, vitres, miroirs. Sachet de 2 feutres



	Code
BISEAUTEE	23989
LARGE	23990

CRAYON EFFAÇABLE NOIR

Feutre de couleur noire, pointe moyenne. Supports recommandés : surfaces plastiques ou vitrées. Boîte de 10



	Code
-	20714

GRAVEUR PNEUMATIQUE

Stylo graveur pneumatique équipé d'une pointe moyenne (rayon 0,35mm). Idéal pour tous les travaux les plus fins sur toutes espèces de revêtement (métaux, bois, verre, plastique...). Requier une lubrification minimum (une goutte d'huile chaque jour dans la prise d'air est nécessaire pour un usage normal). Se branche sur une source d'air comprimé débitant 6 à 7 kg/cm² maximum. Il est fourni avec un tuyau flexible noir de 2,5 mètres avec raccord 1/4 mâle. La pointe moyenne est disponible en pièce de rechange: code 7038



	Code
GRAVEUR	6048
POINTE MOYENNE	7038

PISTOLET AGRAFE STANDARD

Pistolet standard, aiguille standard. Automatique pour la pose d'agrafes nylon (différents modèles disponibles)

	Code
-	15033



PISTOLET AGRAFE BANOK 503 S

Pistolet Banok 503 S standard, aiguille standard. Automatique pour la pose d'agrafes nylon (différents modèles disponibles)

	Code
-	17612



AIGUILLE POUR PISTOLET BANOK (BOÎTE DE 5)

Aiguille en acier ou en inox pour pistolet Banok. Conditionnée par boîte de 5. Existe en version standard, longue ou forte

	Code
ACIER STANDARD	2138
ACIER FORTE	2139
ACIER LONGUE	2142
INOX STANDARD	17743



PISTOLET AGRAFE MARK III

Pistolet Mark III standard, aiguille avec couteau intégré. Automatique pour la pose d'agrafes nylon (différents modèles disponibles)

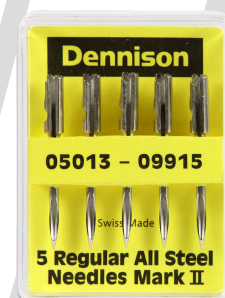
	Code
-	15990



AIGUILLE POUR PISTOLET MARK III (BOÎTE DE 5)

Aiguille en acier pour pistolet Mark III, avec couteau intégré. Conditionnée par boîte de 5

	Code
-	15991





MARQUAGE SCELLES LIENS



PISTOLET AGRAFE MARK III AGRO

Pistolet Mark III AGRO, aiguille inox avec couteau intégré. Résistant à la corrosion. Il est doté de plusieurs trous de drainage permettant un nettoyage facile et une évacuation rapide et facile des déchets. S'utilise uniquement avec : l'agrafe nylon verte 2 têtes 17.4 mm (code 21894), l'agrafe nylon verte 45 mm 2 têtes (code 11646) et l'agrafe nylon bleue 20 mm 1 tête (code 4454). Aiguille de remplacement code 20395.

Code	
-	20393

AIGUILLE POUR PISTOLET MARK III AGRO (BOÎTE DE 5)

Aiguille courte pour pistolet Mark III AGRO (code 20393). Conditionnée par boîte de 5



Code	
-	20395

AGRAFE NYLON VERTE MARK III AGRO (BOÎTE DE 1000)

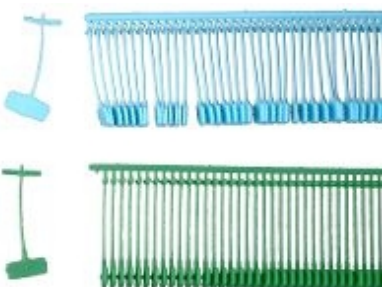
Agrafe nylon verte, double tête. Longueur du fil: 17,4 mm. Apte au contact alimentaire. Conditionnée par 1000 pièces. S'utilise uniquement avec le pistolet Mark III AGRO (code 20393)



Code	
-	21894

AGRAFE NYLON (BOÎTE DE 5000)

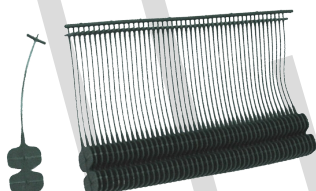
Agrafe nylon. Apte au contact alimentaire.. Existe en différentes dimensions et couleurs. Conditionnée par 5000 pièces



Code	
VERTE 15MM	10516
VERTE 20MM	9238
VERTE 25MM	10517
BLEUE 20MM	4454

AGRAFE NYLON VERTE 2 TÊTES (SACHET DE 1000)

Agrafe nylon verte, double tête. Longueur du fil: 45mm. Apte au contact alimentaire. Conditionnée par 1000 pièces



Code	
-	11646



AGRAFE NYLON VERTE TÊTE RONDE (BOÎTE DE 5000)

Agrafe nylon verte, tête ronde. Longueur du fil: 18mm. Apte au contact alimentaire. Conditionnée par 5000 pièces

Code
- 17745



BOUCLE MANUFIX NUE BLANCHE

Boucle Manufix en polyéthylène avec pointe en acier. Permet une identification facile du bétail ou des cuirs. Pose manuelle. Coloris: blanc. Conditionnée par boîte de 500 pièces

Code
- 24001



ETIQUETTES DE TRAÇABILITÉ 85X35 JAUNES

Etiquette de traçabilité, en polypropylène. Percée pour le passage de l'agrafe. Dimensions : 85x35 mm. Couleur : jaune. Résiste aux produits chimiques, à l'eau, aux graisses et aux acides. Résistant à la chaleur jusqu'à 120°C et au froid jusqu'à -25°C. Possibilité d'écrire dessus avec stylo, feutre, tampon etc....Conditionnée par 1000 pièces

Code
- 23967



21

ETIQUETTES NUES BLANCHES

Etiquette en PVC souple. Percée pour le passage de l'agrafe. Dimensions : 85x35 mm. Couleur : blanche. Possibilité d'écrire dessus avec stylo, feutre, tampon etc..... Conditionnée par 1000 pièces

Code
- 23304



ETIQUETTES NUES AVEC FIL ACIER

Etiquette en papier. Dimensions : 100x51 mm. Coins coupés et oeillet de renforcement. Pratique grâce à son attache en fil d'acier. Possibilité d'écrire dessus avec stylo, feutre, tampon etc. Conditionnée par 1000 pièces

Code
- 8290





MARQUAGE SCELLES LIENS



ETIQUETTES DE TRAÇABILITÉ

Etiquette de traçabilité, en polypropylène. Résiste aux produits chimiques, à l'eau, aux graisses et aux acides. Résistant à la chaleur jusqu'à 120°C et au froid jusqu'à -25°C. Possibilité d'écrire dessus avec stylo, feutre, tampon etc..... Existe en différentes couleurs et différentes dimensions



	Code
PT BLANC	17410
TM BLANC	17396
GT BLANC	17153
PT BLEU	17411
TM BLEU	17397
GT BLEU	17151
PT ROUGE	17412
TM ROUGE	17398
GT ROUGE	17152
PT VERTE	17413
TM VERTE	17399
GT VERTE	17154
GT JAUNE	21906
GT ROSE	23458

CLIP PORTE-ÉTIQUETTE

Clip porte-étiquette permettant d'assurer la tenue des étiquettes d'identification ou la livraison sur les quartiers de viande. Hauteur 23 mm. Couleur disponible : rouge ou bleu. Conditionné par carton de 5000 pièces



	Code
BLEU	17655
ROUGE	11668

SCELLÉ MODULAR

Scellé de sécurité et de contrôle en polypropylène. A serrage progressif et cranté, pose sans outil. Conception robuste empêchant toute rupture accidentelle. Longueur utile : 300 mm. Coloris : rouge ou jaune. Conditionné en carton de 1000 pièces



	Code
ROUGE	23244
JAUNE	4486

SCELLÉ RIBLOCK OU LONGSEAL

Scellé de sécurité et de contrôle en polypropylène. A serrage progressif et cranté, pose sans outil. Ce scellé est conçu de manière à pouvoir être brisé sans l'aide d'aucun outil. Longueur utile : 228 mm (scellé Riblock disponible en rouge ou jaune) ou 354 mm (scellé Longseal en rouge). Conditionné en carton de 1000 pièces

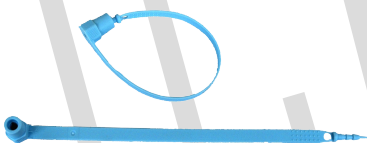
	Code
RIBLOCK JAUNE	5328
RIBLOCK ROUGE	5327
LONGSEAL ROUGE	10024



SCELLÉ LONGUEUR FIXE

Scellé de sécurité et de contrôle en polypropylène. Pose sans outil, longueur fixe (non réglable), 200 mm. Coloris : bleu. Conditionné en carton de 1000 pièces

	Code
-	17914





SCELLÉ BALLOONSEAL

Scellé feuillard en métal, système de fermeture exceptionnel. Une fois que le mécanisme de fermeture a été déclenché, il n'est plus possible de le rouvrir, à moins de rompre le scellé, ce qui rend la tentative d'effraction tout à fait évidente. Longueur utile : 190 mm. Conditionné en carton de 1000 pièces

	Code
-	15885



LIENS RÉUTILISABLES 250 X 7.5

Liens en plastique blanc. Très pratiques car réglables et réutilisables. Dimensions : 250 x 7,5 mm. Conditionnés en carton de 1000

	Code
-	17913



LIENS PLASTIFIÉS

Liens plastifiés 2 boucles rondes pour diverses ligatures: Par exemple pour grillage, fagotage, emballage, sacs, cageots..... Simple d'utilisation grâce à la drille (code Bobet 2156). Ces liens sont conditionnés par 5000 pièces, soit 5 rolls de 1000. Existe en différentes couleurs et différentes dimensions



	Code
14CM BLANC	2159
16CM BLANC	2160
20CM BLANC	2162
14CM ROUGE	4444
16CM ROUGE	4446
20CM ROUGE	4448
14CM VERT	4445
16CM VERT	4447
20CM VERT	4449



23

DRILLE POUR LIENS PLASTIFIÉS

Drille (lieur automatique) pour liens



	Code
-	2156





MARQUAGE SCELLES LIENS



TABLEAU CHARCUTERIE

Pour l'affichage des tarifs Charcuterie. Dimensions : 80x70 cm. Couleur : rouge et gris. Livré avec une pochette de chiffres adhésifs



	Code
-	25151



TABLEAU BOUCHERIE TENDANCE

Pour l'affichage des tarifs Boucherie Tendance (Viande Bovine, veau, agneau, porc). Dimensions : 96x75 cm. Couleur : rouge. Livré avec une pochette de chiffres et de mentions adhésives



	Code
-	25149



TABLEAU BOUCHERIE VOLAILLES-GIBIERS

Pour l'affichage des tarifs pour volailles et gibiers. Dimensions : 50x40 cm. Couleur : rouge. Livré avec une pochette de chiffres et de mentions adhésives



	Code
-	25155

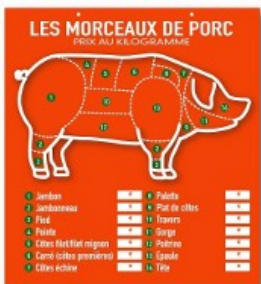


TABLEAU MORCEAUX DE PORC

Pour l'affichage des tarifs découpe des morceaux de viande de porc. Dimensions : 49x45 cm. Couleur : orange. Livré avec un feutre noir



	Code
-	25152

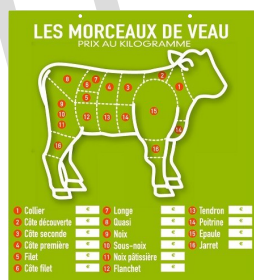


TABLEAU MORCEAUX DE VEAU

Pour l'affichage des tarifs découpe des morceaux de viande de veau. Dimensions : 49x45 cm. Couleur : vert. Livré avec un feutre noir



	Code
-	25153

TABLEAU MORCEAUX DE VIANDE BOVINE

Pour l'affichage des tarifs découpe des morceaux de viande bovine. Dimensions : 60x52 cm. Couleur : rouge. Livré avec un feutre noir



Code	
-	25154



TABLEAU MORCEAUX D'AGNEAU

Pour l'affichage des tarifs découpe des morceaux de viande d'agneau ou de mouton. Dimensions : 49x45 cm. Couleur : violet. Livré avec un adhésif mouton et un feutre noir



Code	
-	25148



CHEVALET ARDOISE AVEC SOCLE 10X12 (X3)

Lot de 3 ardoises de table avec socle en bois vernis, forme demi-lune. Ardoise en PVC expansé noir 3 mm. Dimensions de l'ardoise : 120 x 100 mm. Ecriture craie ou feutre craie, nettoyage à l'eau tiède.



Code	
-	20426





MARQUAGE SCELLES LIENS

ETIQUETTE À PIQUE (SACHET 10)

Etiquette blanche à pique inox alimentaire. Vendue par sachet de 10. Deux dimensions disponibles : 7x5 cm ou 7x10 cm



	Code
7X5/10	20701
7X10 /10	20700



ETIQUETTE MAESTRO NEUTRE (SACHET 10)

Etiquette neutre noire Maestro à pique inox alimentaire. Dimensions 12x9,5 cm. 4 roulettes de 1 à 9 pour l'affichage des prix et un disque poids. Vendue par sachet de 10



	Code
-	23191



ETIQUETTE CARMINA NEUTRE OU À TEXTE

Etiquette Carmina (Gamme boucherie, charcuterie, traiteur), dimensions 7x10 cm, à pique inox alimentaire. 4 roulettes de 1 à 9 pour l'affichage des prix et un disque poids. Existe en deux modèles: neutre ou à texte



	Code
NEUTRE	20703
TEXTE	20704



ETIQUETTE METALLIC NEUTRE OU À TEXTE

Etiquette Metallic (Gamme boucherie, charcuterie, traiteur), dimensions 8x12 cm, à pique inox alimentaire. 4 roulettes de 1 à 9 pour l'affichage des prix et un disque poids. Existe en deux modèles: neutre ou à texte



	Code
NEUTRE	20706
TEXTE	20707



PANNEAU DÉSINFECTÉ LE ...

Panneau Désinfecté le....., à roulettes. Livré avec un fil nylon pour suspension. Dimensions : 20x15 cm



	Code
-	20715





ETIQUETTE PROMO FLÈCHE (SACHET 10)

Etiquette miniflèche, marquage Promo rouge sur fond jaune.
Hauteur : 24 cm. Vendue par sachet de 10



	Code
-	20712



ETIQUETTE NEUTRE ÉCOLIÈRE (SACHET 100)

Etiquette neutre écolière en PVC. Sans roulette, avec pique plastique. Dimensions surface d'écriture : 5 x 3 cm. Vendue par sachet de 100.



	Code
-	25225

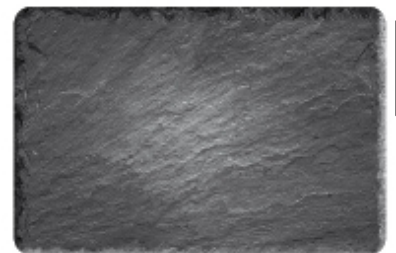


ETIQUETTE NEUTRE SCHISTE (SACHET 10)

Etiquette neutre schiste en PVC. Sans roulette et sans pique. Existe en différentes dimensions. Vendue par sachet de 10. S'utilise notamment avec notre support code 20489



	Code
7X10 (x10)	20486
8X12 (x10)	20487



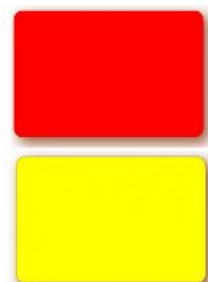
27

ETIQUETTE NEUTRE COULEUR (SACHET 10)

Etiquette neutre de couleur rouge ou jaune en PVC. Sans roulette et sans pique. Dimensions : 7x10 cm. Vendue par sachet de 10. S'utilise notamment avec notre support code 20489



	Code
ROUGE 7X10 (x10)	25063
JAUNE 7X10 (x10)	25064



ETIQUETTE NEUTRE NOIRE (SACHET 10)

Etiquette neutre noire en PVC. Sans roulette et sans pique. Dimensions : 6x8 cm. Vendue par sachet de 10. S'utilise notamment avec notre support code 20489



	Code
-	20488





MARQUAGE SCELLES LIENS



SUPPORT ÉTIQUETTE PVC TRANSPARENT (SACHET 25)

Pied porte-étiquettes avec grippeur H pour accroche étiquette. En PVC cristal 2mm. Hauteur 50 mm. Vendu par sachet de 25. S'utilise notamment avec nos étiquettes neutres



Code

20489



PINCE ETIQ ARTICULÉE (SACHET 10)

Pince Etiqu articulée en inox. Vendue par sachet de 10



Code

15953



PIED PORTE-ÉTIQUETTE INOX (SACHET 3)

Pied porte-étiquette en inox électropoli. Vendu par sachet de 3



Code

H5 (x3) 20430

H10 (x3) 20431



BOUTIQUE À COUTEAU POLYPROPYLENE 1 CASE

En polypropylène blanc, stérilisable. Facile à nettoyer et totalement hygiénique. Capacité: 1 couteau

Code
- 2111



BOUTIQUE À COUTEAU POLYURÉTHANE 1 CASE

Boutique porte-couteau, bande polyuréthane avec rivets en acier nickelé, agréé contact alimentaire. 1 compartiment. Hauteur : 20 cm



Code
- 1126



BOUTIQUE À COUTEAUX POLYURÉTHANE 2 CASES GM

Boutique porte-couteaux, corps en polyuréthane pur avec un rivet en acier nickelé, agréé contact alimentaire. 2 compartiments. Hauteur : 30 cm



Code
- 4390



29

BOUTIQUE À COUTEAUX PLASTIQUE 4 CASES

Boutique porte-couteaux en plastique avec rivet en acier nickelé. 4 compartiments amovibles et démontables

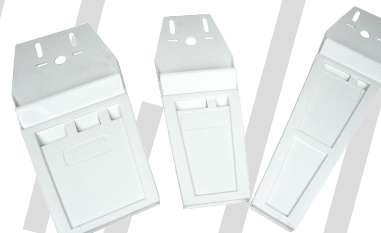
Code
- 21619



BOUTIQUE À COUTEAUX POLYPROPYLENE PLATE

En polypropylène blanc, stérilisable. Partie avant démontable, facilitant le nettoyage. Existe en 3 tailles. Utilisable avec les ceintures Code 2113 ou 9244

Code
2 PLACES PETITE 2121
2 PLACES LONGUE 2122
3 PLACES 2123





ETUIS COUTELIERES



CEINTURE POLYURÉTHANE

Ceinture en polyuréthane alimentaire pour boutique à couteaux plastique. Longueur 1380 mm



Code

9244



CEINTURE POLYPROPYLÈNE

Ceinture en polypropylène alimentaire pour boutique à couteaux plastique. Longueur 1200 mm



Code

2113



PORTE-FUSIL PETIT MODÈLE

Sangle porte-fusil en polyuréthane avec anneau et mousqueton en acier nickelé



Code

9246

COUTELIÈRE INOX

Etui ou boutique porte-couteaux, également appelé coutelière, en acier inoxydable 304. Equipé de trois supports guide en polyéthylène. Permet de stocker en toute sécurité, pendant ou après le travail, des couteaux, fusil Capacité : code 12639 = 4 couteaux et un fusil et code 20955 = 5 couteaux, un fusil et un gant en cotte de maille



Code	
4 CTX 1 FUSIL	12639
5 CTX 1 FUSIL 1 GANT	20955



12639

20955

COUTELIÈRE INOX 8 COUTEAUX ET 1 FUSIL

Etui ou boutique porte-couteaux, également appelé coutelière, en acier inoxydable 304. Equipé de trois supports guide en polyéthylène. Permet de stocker en toute sécurité, pendant ou après le travail, des couteaux, fusil Capacité : 8 couteaux et un fusil

Code	
-	23141



COUTELIÈRE INOX AVEC EMPLACEMENT SHARP'EASY

Etui ou boutique porte-couteaux, également appelé coutelière, en acier inoxydable 304. Permet de stocker en toute sécurité, pendant ou après le travail, 4 couteaux, 2 fusils, 1 gant de protection en maille inox et 1 affileur de couteaux Sharp'easy

Code	
-	21995



31

ETUI PORTE-COUTEAUX INOX

Etui ou boutique porte-couteaux en acier inoxydable 304L. Permet de stocker en toute sécurité, pendant ou après le travail, 3 ou 4 couteaux, 1 fusil et 1 gant de protection en maille inox. Existe également en version verrouillable (code 7870)



Code	
-	7780



ETUI PORTE-COUTEAUX INOX VERROUILLABLE

Etui ou boutique porte-couteaux verrouillable en acier inoxydable 304L. Permet de stocker en toute sécurité, pendant ou après le travail, 3 ou 4 couteaux, 1 fusil et 1 gant de protection en maille inox. Cadenas vendu séparément. Existe également en version standard (non verrouillable) (code 7780)



Code	
-	7870





ETUIS COUTELIERES



SUPPORT INOX POUR ÉTUI PORTE-COUTEAUX

Support en acier inoxydable 304L pour accrocher les étuis porte-couteaux (code 7780, 7870 et 21995) sur le bord des tables de découpe. Se fixe sur le piétement de la table



Code

7869

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE PLIABLE

Thermomètre digital électronique, avec sonde repliable non interchangeable. Modèle de poche. Etendue de mesure : -50 à +300° C

Code
- 9627



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE

Thermomètre électronique, avec sonde. Permet la mesure de température dans des endroits difficiles d'accès, de produits liquides jusqu'à semi-congelés et de la température de l'air. Simple d'utilisation. Etendue de mesure: -50 à +150°C

Code
- 17752



THERMOMÈTRE FOUR AVEC SONDE ET ALARME

Thermomètre numérique avec sonde déportée spécialement étudiée pour le four. Permet de suivre la cuisson à cœur de vos aliment sans ouvrir la porte du four. Etendue de mesure : -50°C à +300°C

Code
- 25250



THERMOMÈTRE CHECKTEMP

Thermomètre de poche de haute précision. Offre une mesure rapide et précise de la température. Simple d'utilisation. Etendue de mesure: -50 à +150°C

Code
- 7805



THERMOMÈTRE TESTO MINI ÉTANCHE

Le mini thermomètre étanche IP67 convient pour des mesures de la température en alimentaire, pour des mesures de la température de l'air ou de liquide. Longueur de sonde 120 mm. Etendue de mesure : -20 à +230°C

Code
- 17627





THERMOMETRES



THERMOMÈTRE TESTO 106

Le thermomètre Testo 106 convient pour les contrôles rapides de la température à coeur grâce à la pointe de mesure fine et robuste. Idéal pour les restaurants, les hôtels, les grandes cuisines, les supermarchés... Petit, compact, cet appareil est toujours à portée de main et peut être rangé dans toutes les poches de veste. Etendue de mesure : -50 à +275°C. Existe en modèle étalonné ou non étalonné

	Code
ETALONNE	12516
T1 NON ETALO.	12530



THERMOMÈTRE TESTO 110

Le thermomètre Testo 110 est un appareil électronique de grande précision, pour la mesure et le contrôle de températures. Spécialement étudié pour l'utilisation à l'extérieur, dans l'industrie alimentaire, les laboratoires, les chambres frigorifiques.... Etendue de mesure : -50 à +150°C. Existe en modèle étalonné ou non étalonné

	Code
ETALONNE	15540
NON ETALONNE	15541



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR TESTO 174T

Ce mini-enregistreur de température Testo 174T est idéal pour effectuer un suivi fiable de la chaîne du froid et des produits sensibles. Simplement placé à proximité des marchandises, par exemple dans des caissons ou des chambres froides, il contrôle la température en permanence, avec précision et discrétion. Il peut être programmé rapidement via son interface USB. Etendue de mesure : -30 à +70°C. Deux modèles disponibles : seul ou avec set

	Code
SEUL	17322
AVEC SET	15554



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR TESTO SAVERIS 2 T1

Thermomètre enregistreur de données WIFI avec écran et capteur de température CTN interne. Enregistre à intervalles réglables et transmet les valeurs directement via le WIFI vers le Cloud Testo. Alarme en cas de dépassement des seuils. Fourni avec câble USB, support mural, piles et protocole d'étalonnage. Etendue de mesure : -30 à +50°C

	Code
-	23711



THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 805

Ce mini-thermomètre de température Testo 805 permet des mesures de température sans contact (sonde infrarouge intégrée). Petit et maniable. Haute précision pour l'industrie agroalimentaire. Étanche et robuste grâce à son étui de protection Topsafe. Etendue de mesure : -25 à +250°C

	Code
-	17628

THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 826 T2

Le thermomètre infrarouge Testo 826 T2 convient pour le contrôle rapide sans contact de la température de denrées alimentaires. Marquage par visée laser 1 point de la zone de mesure. Permet de contrôler le respect de la chaîne du froid au moment du stockage et du transport sans destruction inutile des produits. Bonne précision de mesure. Étanche et robuste grâce à son étui de protection Topsafe. Etendue de mesure : -50 à +300°C

Code
- 21362



THERMOMÈTRE INFRAROUGE TESTO 104-IR

Le thermomètre infrarouge Testo 104-IR est un thermomètre étanche alliant une sonde d'immersion / pénétration / ambiance et un capteur infrarouge pour des mesures de température sans contact. Marquage par visée laser en 2 points avec une optique de 10:1 qui indique la zone de mesure exacte et garantit des mesures sans erreur. Il peut être utilisé pour toutes les applications du secteur agroalimentaire. Maniable et pratique, il s'adapte à toutes les poches grâce à sa sonde repliable. Etendue de mesure : -50 à +250°C (capteur CTN) et -30 à +250°C (capteur infrarouge)

Code
- 21363



THERMO-SONDE

Thermo-sonde en verre, graduée de +30 à +100°C



Code
- 5001



35

THERMOMÈTRE STYLO BLEU

Thermomètre stylo électronique à affichage digital, étanche. Norme HACCP EN13485. Température: -50 à +200°C

Code
- 21893



THERMOMÈTRE STYLO

Thermomètre stylo électronique à affichage digital. Température: -50 à +300°C

Code
- 8396





THERMOMETRES



THERMOMÈTRE SONDE À CADRAN

Sonde en acier inoxydable. Ce thermomètre convient notamment pour mesurer la température des viandes (en cuissons). 0 à +120°C

	Code
-	2081



21984 - Gaine inox

8476 - Gaine polyamide

THERMOMÈTRE CONFISEUR

Thermomètre confiseur ou pâtissier, gradué de +80°C à + 200°C, gaine en polyamide alimentaire ou en inox



	Code
POLYAM	8476
INOX	21984

36



THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10+120

Thermomètre charcutier, gradué de -10° à + 120° C, gaine en polypropylène blanc alimentaire



	Code
-	2080



THERMOMÈTRE CHARCUTIER -50+50

Thermomètre charcutier, gradué de -50° à + 50° C, gaine en polypropylène blanc alimentaire



	Code
-	7078



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Thermomètre congélateur, gradué de -50° à + 50° C, gaine tout en plastique

	Code
-	2082



THERMOMÈTRE À EAU

Thermomètre à eau, gradué de -10° à + 60° C, gaine en polypropylène blanc alimentaire



Code
- 9190



PH MÈTRE TESTO 206 LIQUIDES

Le Testo 206 permet un contrôle rapide dans les liquides. Sonde de température intégrée. Electrolyte gélifié sans entretien. Etui de protection robuste IP68. Etendue de mesure : 0 à 14pH et 0 à 60°C.

Code
- 12521



PH MÈTRE TESTO 205 MILIEUX SEMI-SOLIDES

Le Testo 205 permet un contrôle optimal dans les milieux semi solides tels que la viande, les aliments sous forme de pâte ou riches en protéines (ex le fromage). Mesure de température possible grâce au capteur de température intégré. Kit de démarrage avec mallette aluminium + bouteilles de dosage (pH 4 et 7)+ clip ceinture. Electrolyte gélifié sans entretien. Etui de protection robuste IP65. Etendue de mesure : 0 à 14pH et 0 à 60°C

Code
- 12520



PH MÈTRE VIANDE HANNA HI 99163

Le pH mètre Hanna HI 99163 est spécialement conçu pour la mesure de pH directe dans les viandes, sans préperçage. L'électrode est munie d'une lame en acier inoxydable, amovible et simple à nettoyer. Etendue de mesure: -2 à 16 pH et -5 à +105°C

Code
- 23850





THERMOMETRES



HYGROMÈTRE À CADRAN

Thermo-hygromètre à cadran 2 fonctions : un thermomètre pour mesurer la température et un hygromètre pour calculer l'humidité relative de l'air. Plage de mesure température : -30°C à +60°C. Plage de mesure humidité : 0% à 100% HR

Code

17928



PÈSE SAUMURE

Pèse-saumure en verre, gradué de 1000 à 1250 g/l



Code

6227



ESSES ALLONGES

ESSE INOX 2 POINTES

Esse inox en acier inoxydable, deux pointes. Existe en différentes dimensions



	Code
60X3 /PCE	21631
80X4 /PCE	21632
100X4 /PCE	21633
120X5 /PCE	21634
140X5 /PCE	21635
160X6 /PCE	21636
180X6 /PCE	21637
200X9 /PCE	21638
220X10 /PCE	21639
300X12 /PCE	21640



ESSE INOX TOURNANT

Esse inox tournant en acier inoxydable. Dimensions: 270x12mm

	Code
-	9701



ALLONGE INOX

Allonge en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions

	Code
LG.145MM FIL D4	2154
LG.165MM FIL D5	2155
LG.170MM FIL D6	2153





ESSES ALLONGES



BALANCELLE INOX DROITE

Balancelle droite ou barre à jambon en acier inoxydable, 10 crochets. Hauteur totale (avec crochet d'accrochage): 1480 mm.



Code

12492



BALANCELLE INOX À LONGES

Balancelle à longes en acier inoxydable, 2 étages, 18 crochets. Hauteur totale (avec crochet d'accrochage): 730 mm.



Code

10587



BALANCELLE INOX À MOUTONS

Balancelle à moutons en acier inoxydable, 2 étages, 10 crochets. Hauteur totale (avec crochet d'accrochage): 1080 mm.



Code

15179

CROCHET À POITRINE

Crochet à poitrine, en acier inoxydable 304, 3 pointes

	Code
-	3936



CROCHET À MAIN

Crochet tire viande. Crochet à main, manche plastique orange, plat et ergonomique pour main droite et gauche. Crochet en acier inoxydable, centré par rapport au manche. Longueur 17 cm

	Code
-	24265



CROCHET INOX 2 POINTES

Crochet en acier inoxydable 304, 2 pointes. Longueur totale : 305 mm. Permet notamment de brider ou de maintenir serrées les pattes des animaux



	Code
-	12396



41

BARRE À JAMBON EN POLYPROPYLÈNE

En polypropylène, matériau homologué CEE. Haute résistance et multiples applications. Un trou en haut. Permet le stockage dans un minimum d'espace. Charge maximum : 170 kgs. Hauteur : 1020 mm

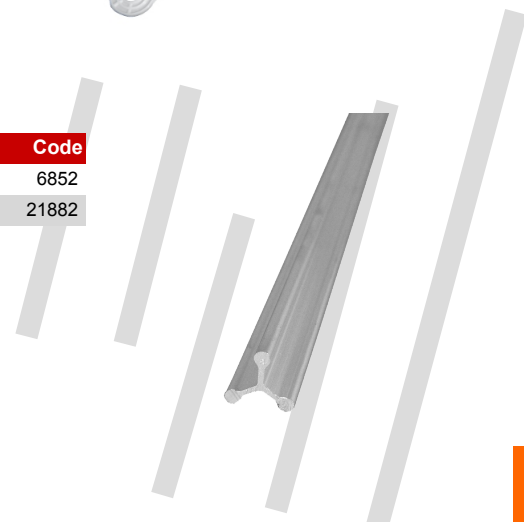
	Code
-	10539



BÂTON DE FUMAGE

Bâton de fumoir ou bâton de fumage, profil extrudé en forme d'étoile. Disponible en aluminium (code 21882) ou en inox (code 6852). Vendu en barre d' un mètre

	Code
INOX 1 mètre	6852
ALU 1 mètre	21882





FICELLES FILETS ELASTIQUES

FICELLE SAUCIFIL

Ficelle polyester qui se substitue au lin naturel pour usage manuel ou machine. Conforme au Règlement sur le contact alimentaire CE 10/2011. Finition : aspect lissé. Conditionnée en roll de 1 kg. Diamètre 3.5/2, présentation: soit en roll dévidage central (sans tube) ou soit en Filpack c'est à dire en roll dévidage central (sans tube) + anse plastique. Coloris blanc. Tenue à la température: -40° à +220°C maximum



	Code
DEV CENT	17953
FILPACK	25180



FICELLE ROTIFIL

Ficelle en polyester, apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Coloris : blanc/rouge. Conditionnée en roll de 1 kg (soit 1600 mètres). Présentation en roll avec tube, bobine de 1 kg

	Code
-	21904



FICELLE ROTIFIL BLEU BLANC ROUGE

Ficelle en polyester, apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Coloris : bleu/blanc/rouge pour faire ressortir l'origine française de vos viandes. Conditionnée en roll de 1 kg (soit 1600 mètres). Présentation en roll avec tube, bobine de 1 kg



	Code
-	23607



FICELLE LIN

Ficelle 100% lin, fil de lin étoupe pour usage manuel ou machine, comme le ficelage des salaisons (andouilles, boudins), le façonnage des rôtis de viande... Conforme aux réglementations CE 1935/2004, CE 2023/2006. Conditionnée en roll de 1kg ou 1,3 kg. Présentation en roll avec tube. Existe en différentes couleurs, en poli ou non poli

	Code
BLC N POLI 2.0/4 1KG	21050
BLC POLI 3.5/2 1KG	21051
BLC POLI 3.5/4 1.3KG	21052
ECRU N POLI 3.5/2 1KG	21054
ECRU POLI 2.0/2 1KG	24238
ECRU POLI 2.0/4 1KG	21055
ECRU POLI 3.5/2 1KG	21056
ROUGE/BLC POLI 3.5/2 1K	21057
ROUGE POLI 3.5/3 1KG	21058
BLEU POLI 3.5/4 1.3KG	21060
ROUGE/JAUNE 3.5/4 1.3KG	21901



FICELLE LIN SAUCIFIL

Ficelle lin pour usage manuel ou machine. Conforme au Règlement sur le contact alimentaire UE 10/2011. Finition : aspect lissé. Présentation en roll avec tube, bobine de 1 kg. Diamètre 3.5/4. Coloris : vert. Tenue à la température : -40°C à +100°C maximum



	Code
-	23685





FICELLES FILETS ELASTIQUES

FICELLE ROTIFIX

Ficelle polyester et viscosse qui se substitue à la ficelle Rayonne et conforme au Règlement sur le contact alimentaire UE 10/2011. Coloris : blanc. Conditionnée en roll de 1 kg. Différents modèles disponibles : 2 ou 3 brins et présentation en roll avec tube ou en roll dévidage central (soit sans tube, soit en seau (deviroll), soit avec anse plastique (Filpack))



	Code
2 BRINS TUBE	20800
2 BRINS DEV CENT	20801
2 BRINS DEVIROLL	20802
3 BRINS TUBE	20803
3 BRINS FILPACK	20804



FICELLE ROTI

Ficelle en polyester, 2 brins, apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Coloris : blanc. Conditionnée en roll de 1 kg (soit 2640 mètres). Présentation en roll avec tube

	Code
-	20557



FICELLE POLYPROPYLÈNE

Ficelle polypropylène en roll (bobine) de 2 kg. Coloris: blanc. Existe en 1 brin (500 mètres au kg) ou 3 brins (250 mètres au kg)



	Code
500/1	2174
750/3	9213



43

FICELLE POLYPROPYLÈNE BOUTS COUPÉS

Ficelle polypropylène en bouts coupés, 3 brins. Longueur : 80 cm. Coloris: blanc. Conditionnée en carton de 20kg



	Code
-	16998





FICELLES FILETS ELASTIQUES



PORTE-ROLLS À SUSPENDRE

Porte-rolls à suspendre en acier inoxydable. Existe en version standard (modèle haut à suspendre au-dessus de la barre de suspension) et version inversé (à suspendre en-dessous de la barre de suspension). Dimensions: 18x13,5x H.21 cm

	Code
STANDARD	2188
INVERSE	2189



PORTE-ROLLS DE TABLE

Porte-rolls de table en acier inoxydable. Coupe fil, tige guide ficelle. Dimensions: 18x12x H.18 cm

	Code
-	2190



DÉVIDOIR INOX POUR FICELLE

Dévidoir en acier inoxydable pour ficelle à rôtir. Dimensions hors tout : H.610xl.150xP.168 mm

	Code
-	19112





FICELLES FILETS ELASTIQUES

FILET ÉLASTIQUE

Filet élastique alimentaire, fil en latex guipé de polyester et chaînette 100% polyester. Pour ficeler les rôtis, viandes fraîches, saucissons... Disponibles en différentes dimensions. Pour faciliter la mise en place du filet, utiliser un embossoir avec ogive

	Code
12 MAILLES 50M	2175
14 MAILLES 50M	2176
16 MAILLES 50M	2177
18 MAILLES 50M	2178
20 MAILLES 50M	2179
22 MAILLES 50M	7448
24 MAILLES 50M	5811



FILET ÉLASTIQUE DOUBLE TRAME

Filet élastique alimentaire, double trame, fil en latex guipé de polyester et chaînette 100% polyester. Pour ficeler les rôtis, viandes fraîches, saucissons... Pour faciliter la mise en place du filet, utiliser un embossoir avec ogive



	Code
-	4531



FILET ÉLASTIQUE FICELAGE MAIN

Filet élastique alimentaire effet ficelage main, fil en latex guipé de polyester et chaînette 100% polyester. Pour ficeler les rôtis, viandes fraîches, saucissons... Dimension : 6 mailles

	Code
-	9655



45

EMBOSSOIR AVEC OGIVE BLANC

Embossoir et ogive en polypropylène pour embosser du filet à rôti. Coloris blanc conseillé pour un embossage en machine. Disponible en différentes dimensions

	Code
12 MAILLES	15978
14 MAILLES	15979
16 MAILLES	15980
18 MAILLES	15981



EMBOSSOIR AVEC OGIVE ORANGE

Embossoir et ogive en polypropylène pour embosser du filet à rôti. Coloris orange conseillé pour un embossage manuel. Disponible en différentes dimensions

	Code
10 MAILLES	5067
12 MAILLES	5068
14 MAILLES	5070
16 MAILLES	5071
18 MAILLES	5072





FICELLES FILETS ELASTIQUES

ELASTIQUE À PAUPIETTES

Elastique à paupiettes en polyester guipé autour d'un fil latex naturel. Conditionné en sachet de 3 kg

Code	
-	12387



ELASTIQUE À VOLAILLES

Elastique à volailles en coton guipé autour de 2 fils latex naturel. Pour brider les poulets, dindes, chapons... Conditionné en sachet de 3 kg

Code	
-	10170



CORDEAU POLYPROPYLENE

Cordeau polypropylène en couronne de 100 mètres (pour les diamètres 5 et 8 mm) et en couronne de 220 mètres (pour le diamètre 6 mm). Coloris: blanc. Disponible en différents diamètres

Code	
D5 /100M	9085
D6 /220M	8412
D8 /100M	8413



ELASTIQUE BLEU OU BLOND

Elastique caoutchouc, épaisseur 1,2 mm. 2 coloris disponibles : blond ou bleu. Existe en différentes dimensions. Conditionné par sac de 1 kg

Code	
80X5 BLOND 1KG	4483
90X3 BLOND 1KG	4482
100X10 BLOND 1KG	10435
120X5 BLEU 1KG	17158
150X10 BLEU 1KG	20611
180X15 BLEU 1KG	17157
200X10 BLEU 1KG	17159



STOCKINETTE COTON

Stockinette en coton pour protéger les carcasses de viande. Deux tailles disponibles : code 17611 préconisé pour les veaux, porcs (14 mètres/kg) et code 7294 préconisé pour le boeuf (11 mètres/kg). Conditionnée en ballot d'environ 15 kg (code 17611) et 11 kg (code 7294)

	Code
REF32 - KG	17611
REF36 - KG	7294



STOCKINETTE POLYCOTON

Stockinette en polyester coton pour protéger les carcasses de viande. Deux tailles disponibles : code 15096 préconisé pour les jambons, porcelets, agneaux... (23 mètres/kg) et code 11034 préconisé pour le boeuf (21 mètres/kg). Conditionnée en ballot d'environ 15 kg (code 15096) et 11 kg (code 11034)

	Code
REF24 - KG	15096
REF36 - KG	11034



TOILE TISSÉE BONEGUARD

Toile tissée Boneguard en polypropylène pour la protection des os. Utilisée par exemple dans les abattoirs afin d'éviter la perforation des sacs rétractables en plastique lors de la mise sous vide et durant le transport et la conservation des pièces de viande avec os saillants. Evite les fuites des emballages de viande sous vide. Vendue en rouleau de 100 mètres. Deux largeurs disponibles : 230 ou 330 mm

	Code
LARG.230	12635
LARG.330	15707



47

CHAUSSETTE À JAMBON

Chaussette à jambon (également appelée sac mousse) en polyamide. Taille 6 (longueur non étirée environ 50 cm et longueur étirée environ 150 cm)

	Code
-	20816



SAC DE CUISSON POLYESTER

Filet de cuisson, 100% polyester. Pour la cuisson d'ingrédients, pour la fabrication de bouillon, sauces, plats cuisinés...

	Code
-	7027





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



AIGUILLE INOX À MANCHE BLEU

Aiguille droite tout inox, manche polypropylène bleu, embout boule. Existe en différentes longueurs

	Code
25 CM	20551
30 CM	20552



AIGUILLE INOX À BRIDER DROITE

Aiguille à brider droite. Tout inox. Existe en différentes longueurs

	Code
LG.20	3782
LG.25	3783



PIQUE SAUCISSES

Pique saucisses en acier inoxydable, manche surmoulé en polypropylène noir alimentaire. Existe en 3 ou 6 dents

	Code
3 DENTS	5701
6 DENTS	5702



PIQUE BAMBOU DRAPEAU

Pique en bambou, forme "drapeau". Longueur 15 cm. Vendu par 1000

	Code
-	21063



PIQUE BOIS

Pique en bois de qualité supérieure, deux pointes. Longueur 65mm. Conditionné par boîte de 1000

	Code
-	12491



BROCHETTE BOIS

Brochette bois, 1 pointe. Existe en différentes dimensions. Conditionnée par 1000



	Code
200X3.7	20682
240X3.7	3935
290X3.7	20579



BROCHETTE INOX

Brochette en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en carton de 1500 pièces pour le code 25187 et en carton de 1000 pièces pour le code 15073



	Code
LG.170	25187
LG.250	15073





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE

FIL À FROMAGE INOX

Fil à fromage en acier inoxydable 304L agréé alimentaire. Poignées plastiques. Existe en différentes dimensions. Conditionné par 10



	Code
LG.450	23824
LG.600	23826
LG.800	23827
LG.1000	23828

LYRE À FROMAGE INOX

Lyre à fromage en acier inoxydable. Ecartement : 21 cm. Les fils sont vendus par lot de 100



	Code
LYRE	2055
FIL /100	2059

LYRE À FOIE GRAS INOX

Lyre à foie gras en acier inoxydable. Ecartement : 12 cm. Les fils sont vendus par lot de 100



	Code
LYRE	20019
FIL /100	20020

COUPE FROMAGE SUR SOCLE BOSKA

Coupe fromage. Tubes, fils et arcs en acier inoxydable. Socle en polyéthylène. Diamètre : 290 mm



	Code
COUPE FROMAGE	21381
FILS 240MM/10	21382
LYRE INOX	21383

GIROLLE À FROMAGE ET CLOCHE

Instrument servant à râcler le fromage sous la forme de magnifiques fleurs de fromage appelées Girolle. Permet d'agrémenter son plateau de fromage d'une touche d'originalité. Livré avec une cloche en polycarbonate



	Code
-	20021



DÉCUBEUSE À FROMAGE BOSKA

Décubeuse à fromage, manuelle, idéale pour transformer rapidement vos fromages en tranches, bâtonnets ou en cubes. Peut être utilisée pour tous types de fromage. Code 20449 = décubeuse complète 8 mm (base + cadre 8mm + fils), code 20445 = base seule, code 20446 = cadre 16 mm (lot de 2), code 20447 = cadre 8 mm (lot de 2) et code 20448 = fils de 250 mm (lot de 10)



	Code
COMPLETE 8MM	20449
BASE SEULE	20445
CADRE 8MM X2	20447
CADRE 16MM X2	20446
FILS 250MM X10	20448



PARTISSEUR À FROMAGE

Partisseur à fromage pour une découpe du fromage facile et sans perte. Pour en finir avec les douleurs musculaires liées à la coupe du fromage, équipez-vous de ce partisseur à fromage qui dispose d'un système de levier et vous permettra de découper les fromages à pâte mi-dure avec facilité. Lames vendues séparément



	Code
PARTISSEUR FROMAGE	25157
LAME DROITE	25158
LAME COEUR	25159
TIGES SEMI-CIRCULAIRES	25160



TRANCHEUSE À FROMAGE UNIKA+

Trancheuse électrique à fromage pour une découpe du fromage facile et régulière. Technique de coupe cunéiforme permettant de trancher les fromages ronds avec moins de perte. Élément chauffant pour une découpe plus facile. Réglage de l'épaisseur de tranche de 1 à 15 mm. Pour les fromages à pâte mi-dure et dure d'un poids maximum de 16 kg



	Code
-	23673





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



COUPE-PÂTE EXOGLASS

Coupe-pâte Exoglass, rigide en matériau composite Exoglass, stérilisable. Existe en forme droite ou ronde



	Code
DROIT	9281
ROND	9837



COUPE-PÂTE POLYPROPYLÈNE TRAPÈZE

Raclette coupe-pâte d'une seule pièce en polypropylène. Forme trapèze. Couleur beige



	Code
-	24154



COUPE-PÂTE TOUT INOX

Coupe-pâte rigide droit, en acier inoxydable, d'une seule pièce, tranchant biseauté



	Code
-	6380

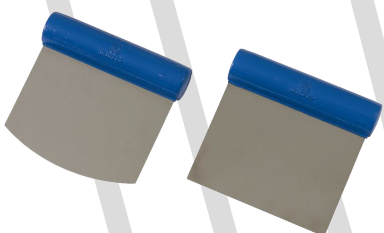


COUPE-PÂTE INOX MANCHE PLASTIQUE

Raclette coupe-pâte souple, droite, en acier inoxydable, manche en plastique blanc



	Code
-	9070



COUPE-PÂTE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE

Coupe-pâte en acier inoxydable, manche polyamide. Existe en forme droite ou ronde et en qualité rigide ou souple



	Code
RIGIDE DROIT	9256
RIGIDE ROND	9254
SOUPLE DROIT	9241
SOUPLE ROND	9255



PALETTE À ENDUIRE

Pour le chocolat. Lame en inox. Manche en polypropylène noir.



Code
- 6405



RACLOIR À BILLOT

Racloir de plot, en acier inoxydable. Manche thermoplastique noir



Code
- 21450



RACLE-TOUT PVC DE COULEURS

Racle-tout en PVC. Dimensions : 115x75 mm. Couleurs non définies (variant selon les fabrications du fournisseur). Conditionné par sachet de 10



Code
- 2187



53

RACLE-TOUT POLYAMIDE

Racle-tout en polyamide. Dimensions : 120x95 mm



Code
- 6866

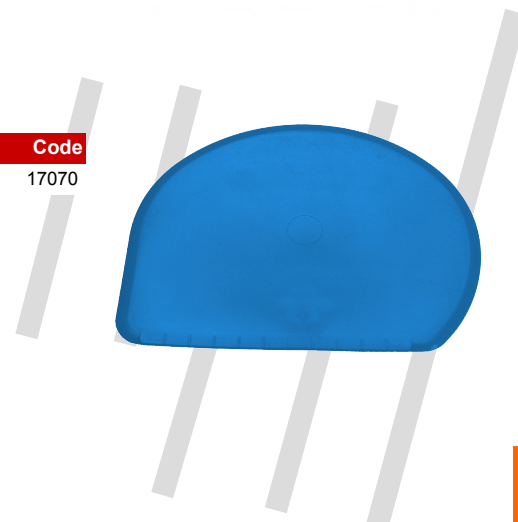


RACLETTTE POUR BASSINE

Raclette souple, demi-ronde pour bassine. Dimensions: 155 x hauteur 120mm



Code
- 17070





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



ENTONNOIR À BOUDIN ALUMINIUM

Entonnoir à boudin en aluminium. Diamètre: 25mm



Code	
-	2168



ENTONNOIR À PISTON

Entonnoir à piston tout inox, à 3 débits, étanche. Capacité : 1.9 litres (support en option, vendu séparément = code Bobet 23786)



Code	
ENTONNOIR	7850
PIED	23786

ENTONNOIR CHEF INOX

Entonnoir chef inox. Existe en différents diamètres

Code	
D120	6551
D200	6357



ENTONNOIR BLANC EN PLASTIQUE

Entonnoir en PEHD alimentaire. Coloris : naturel. Différentes dimensions disponibles : entonnoir D.120mm - sortie D.12mm, entonnoir D.150mm - sortie D.13mm et entonnoir D.250mm - sortie D.24mm



Code	
D120	17782
D150	17783
D250	17784



PASSE-SAUCE INOX

Passe-sauce, également appelé chinois, en acier inoxydable avec crochet et patte d'appui. Perforations fines : 1,5 mm. Existe en différents diamètres



	Code
D100 TROU 1.5	6552
D140 TROU 1.5	6925
D180 TROU 1.5	6391
D200 TROU 1.5	6926
D230 TROU 1.5	6379



PASSE-SAUCE EXOGLASS

Passe-sauce monobloc, également appelé chinois, en matériau composite Exoglass. Toile fine en maille d'acier inoxydable, 2 pattes d'appui. Tamisage fin: mailles 0,45 mm. Diamètre 200 mm



	Code
-	20764



SUPPORT INOX POUR PASSE-SAUCE, CHINOIS...

Support en inox pour entonnoir, passe-sauce, chinois, passoire conique à piston.... Dimensions : D.140 mm x H.215 mm



	Code
-	20087



55

PASSOIRE À GRAS ALUMINIUM (POIGNÉES ET PIEDS)

Passoire à gras en aluminium à poignées rivetées et à pieds. Existe en différents diamètres



	Code
D360	8442
D400	5008



PASSOIRE À LÉGUMES ALUMINIUM

Passoire à légumes, conique, fond cerclé, en aluminium à poignées rivetées. Diamètre 600 mm



	Code
-	8536





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PASSOIRE INOX 2 POIGNÉES

Passoire conique en acier inoxydable, avec poignées. Existe en différents diamètres



	Code
D300	6618
D400	9086



PASSOIRE INOX À QUEUE

Passoire conique en acier inoxydable avec queue. Diamètre : 295 mm



	Code
-	8416



PASSOIRE INOX TOILE

Passoire ou passe-bouillon, toile métallique en acier inoxydable



	Code
D100	17811
D180	6354



TAMIS AUTOMATIQUE

Tamis automatique avec poignée, tout en acier inoxydable, toile inox. Diamètre 123mm

	Code
-	8852



TAMIS TOUT INOX

Tamis tout en acier inoxydable, toile inox amovible. Différents diamètres disponibles

	Code
D300 MAILLES 20	9036
D400 MAILLES 20	8842



TAMIS CORPS PLASTIQUE

Tamis avec corps en plastique, toile en acier. Diamètre 300mm. Différents maillages disponibles

	Code
8	8196
12	9952
18	8307
24	6549





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



VIDE-MARMITE INOX

Vide-marmite ou pochon à crochet en acier inoxydable. Capacité 2 litres.

	Code
-	5230

VIDE-MARMITE ALUMINIUM

Vide marmite ou pochon en aluminium. Capacité 2 litres



	Code
-	2170



58



MARMITE HAUTE INOX

Marmite haute ou marmite traiteur en acier inoxydable, poignées soudées. Couvercle vendu séparément. Existe en différentes dimensions



	Code
D240	21192
D280	21193
D320	21194
D360	21195
D400	21196



MARMITE BASSE INOX

Marmite basse (faitout, braisière, bassine...) en acier inoxydable, poignées soudées. Couvercle vendu séparément. Existe en différentes dimensions



	Code
D240	6371
D280	8397
D320	6372
D360	6593
D400	8430



PLAT À SAUTER INOX À ANSES

Sautoir, également appelé rondeau, en acier inoxydable, poignées soudées. Couvercle vendu séparément. Existe en différentes dimensions



	Code
D320	6395
D360	6390



COUVERCLE INOX

Couvercle en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions



	Code
D240	7088
D280	21197
D320	6564
D360	8837
D400	6563



MARMITE BASSE ALUMINIUM

Marmite basse (faitout, braisière, bassine.....) en aluminium, poignées rivetées. Couvercle vendu séparément. Existe en différentes dimensions



	Code
D280	8851
D320	9292
D360	7022
D400	6652
D500	8336



COUVERCLE ALUMINIUM

Couvercle en aluminium. Existe en différentes dimensions



	Code
D280	6351
D320	7072
D360	7070
D400	6608
D500	9196



DAUBIÈRE INOX 36 PIEDS

Daubière 36 pieds, en acier inoxydable 304L. Dimensions hors tout : L.546 x l.298 mm. Hauteur de la cuve : 224 mm. Pour cuisiner les daubes, les pieds de porc en gelée...



	Code
-	11347





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PLAT À BOUDIN ALUMINIUM

Plat à boudin ou plateau à fruits de mer en aluminium. Deux diamètres disponibles : 400 ou 500 mm



	Code
D400	6666
D500	6665



PLAT À PAËLLA

Poêle ronde Lyonnaise à anses, idéale pour la paëlla. Sa forte épaisseur (3 mm) permet aux aliments de mijoter. Diamètre : 400 mm



	Code
-	8990



PLAT À RÔTIR ALUMINIUM

Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, à poignées rivetées. Existe en différentes dimensions



	Code
LG.40X32	7015
LG.50X40	4987
LG.60X48	7484



CASSEROLE INOX

Casserole en acier inoxydable, manche soudé. Tous feux dont induction. Existe en différentes dimensions

	Code
D180	20001
D200	20450
D240	20002
D280	20004



POÊLE RONDE ANTI-ADHÉRENTE

Poêle ronde anti-adhérente, aluminium pur très épais. Epaisseur 4 à 5mm. Existe en différents diamètres



	Code
D200	12380
D240	12029
D280	12027
D320	12381
D360	12382
D400	12383

BASSINE DEMI-RONDE INOX

Bassine demi-sphérique dite cul-de-poule, en acier inoxydable finition polie. Bord roulé ouvert. Existe en différentes dimensions



	Code
D200	5891
D250	5892
D300	5003
D350	5002
D400	5893



BASSINE INOX BORD ROULÉ

Bassine pâtissière conique en acier inoxydable finition polie. Fond plat et bord roulé ouvert. Existe en différentes dimensions



	Code
D200	6569
D240	6427
D280	6570
D320	6571
D360	9414
D400	9415



CALOTTE DEMI-SPHÉRIQUE INOX

Moule demi-sphérique, également appelé calotte, en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile. Existe en différentes dimensions

	Code
D60	9940
D80	8677
D100	9130
D120	8534



61

BASSINE DEMI-RONDE POLYPROPYLÈNE

Bassine demi-ronde en polypropylène blanc. Résistance : -20° à +100° C. Existe en différentes dimensions



	Code
D190	8544
D240	9005
D325	7804



FLACON VERSEUR SOUPLE

Flacon verseur souple en polyéthylène transparent. Contenance : 70 cl. Dimensions : H.240x D.70 mm

	Code
-	20080





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



POT INOX GRADUÉ

Pot gradué en acier inoxydable avec poignée. Différents volumes disponibles avec ou sans pied

	Code
GRADUE 0.25L	30176
GRADUE+PIED 1L	7326
GRADUE+PIED 2L	4994



POT PLASTIQUE GRADUÉ AVEC ANSE FERMÉE

Pot gradué en polypropylène translucide avec anse fermée et bec verseur. Différents volumes disponibles

	Code
0.5L	12536
1L	6935
2L	15436



POT PLASTIQUE GRADUÉ AVEC ANSE OUVERTE

Pot gradué en polypropylène translucide avec anse ouverte et bec verseur. Différents volumes disponibles

	Code
3L	15140
5L	15141



PICHET GRADUÉ 6000

Pichet gradué en polypropylène, avec bec verseur et poignée. Capacité : 2 litres. Dimensions L.140 x l.225 x H.215 mm. Existe en différentes couleurs

	Code
BLEU	23519
ROUGE	23580
VERT	23581
JAUNE	23582



PICHET EMPILABLE INOX

Pichet empilable en acier inoxydable. Existe en 1 litre, 1,5 litres ou 2 litres



	Code
1L	5009
1.5L	6399
2L	7329



ARAINÉE INOX

Araignée ou écumoire à friture en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions

	Code
D140	6514
D180	6613
D220	8989



ARAINÉE INOX RENFORCÉE

Araignée ou écumoire à friture renforcée en acier inoxydable. Diamètre 280mm

	Code
-	9665



ECUMOIRE INOX

Ecumoire monobloc en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions

	Code
D80	6385
D100	6384
D120	6611
D160	6517
D200	2171





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE

GRAPPIN À VIANDE LG.500

Grappin à viande en acier inoxydable 18/10, extra-fort, monobloc.



Code	
-	6639

FOUET GÉANT INOX

Fouet géant dit fouet à purée, en acier inoxydable. Fils surmoulés et renforcés. Deux modèles disponibles : longueur totale : 1000 ou 1200 mm



Code	
LG.1000	20759
LG.1200	20760

FOUET DE CUISINE GOMA

Fouet de cuisine, manche en polypropylène anti-glisse, fils en acier inoxydable, indémanchable, qualité ressort. Existe en différentes dimensions

Code	
25 CM	23121
30 CM	23122
35 CM	23123
40 CM	23124
45 CM	23125
50 CM	23126





SPATULE EXOGLASS GÉANTE

Spatule géante. Palette en matériau composite Exoglass et manche en acier inoxydable. Résistante jusqu'à 220°C. Existe en différentes dimensions



	Code
LG.800	9972
LG.1000	15390



SPATULE ELVÉA

Spatule blanche Elvéa, manche Exoglass, palette en élastomère thermoplastique. Résistante à 70°C. Existe en différentes dimensions



	Code
LG.250	6995
LG.350	7832
LG.450	6936



SPATULE ELVÉO HAUTE TEMPÉRATURE

Spatule Elvéo, manche Exoglass en matériau composite résistant à 200°C, palette souple résistante à 260°C. Longueur totale 450 mm



	Code
-	20814



65

SPATULE HÊTRE

Spatule hêtre, type grande cuisine, manche épais, en hêtre poli. Existe en différentes dimensions

	Code
LG.350	6509
LG.500	6580
LG.800	7769
LG.1200	2108

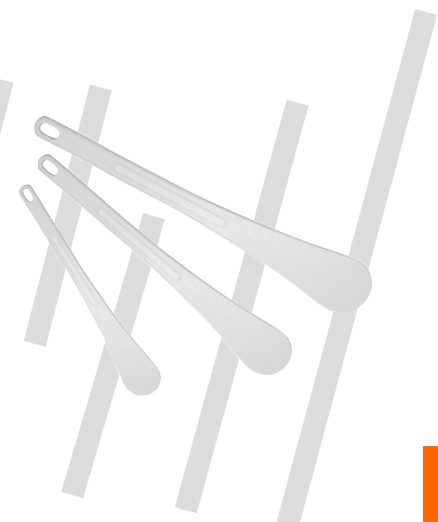


SPATULE POLYGLASS

Spatule blanche Polyglass (polypropylène et verre). Résistante jusqu'à 220°C. Existe en différentes dimensions



	Code
LG.250	7690
LG.300	7674
LG.350	7833
LG.400	7770
LG.450	8338
LG.500	7668





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



SPATULE PELTON POLYAMIDE PLEINE

Spatule pleine coudée en polyamide, coloris gris mat. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients anti-adhésifs. Longueur totale : 300 mm



	Code
-	6966



SPATULE AJOURÉE EN NYLON NOIR

Spatule ajourée, en polyamide noir. Résiste à +220°C. Longueur : 35 cm

	Code
-	20100



SPATULE INOX PLEINE OU PERFORÉE

Spatule de cuisine monobloc en acier inoxydable. Longueur totale : 500 mm. Existe en version pleine ou perforée.

	Code
PERFOREE	6513
PLEINE	8994



SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE

Spatule. Lame acier inoxydable, flexible. Manche noir en polypropylène surmoulé



	Code
12CM	4683
15CM	4684
18CM	4685
21CM	4686
25CM	4688
30CM	4689
35CM	4690
40CM	17839



SPATULE COUDÉE INOX

Spatule coudée, lame flexible en acier inoxydable. Manche surmoulé noir. Existe en différentes dimensions



	Code
24CM	8414
29CM	8930



SPATULE TRIANGLE INOX

Spatule. Lame triangulaire en acier inoxydable, poli miroir. Manche noir en polymère

	Code
PM LAME 12X8	7081
GM LAME 13X10	4015



PELLE À SERVIR INOX PLEINE

Pelle pleine. Lame 14 cm acier inoxydable. Manche noir ABS surmoulé



	Code
-	4691



PELLE À SERVIR INOX AJOURÉE

Pelle ajourée (pelle à grille). Lame 15 cm en acier inoxydable. Manche noir en polypropylène surmoulé



	Code
-	20066



67

PELLE À SERVIR INOX PERFORÉE

Pelle perforée (pelle à trous). Lame 15 cm en acier inoxydable. Manche noir en polypropylène surmoulé.



	Code
-	20041

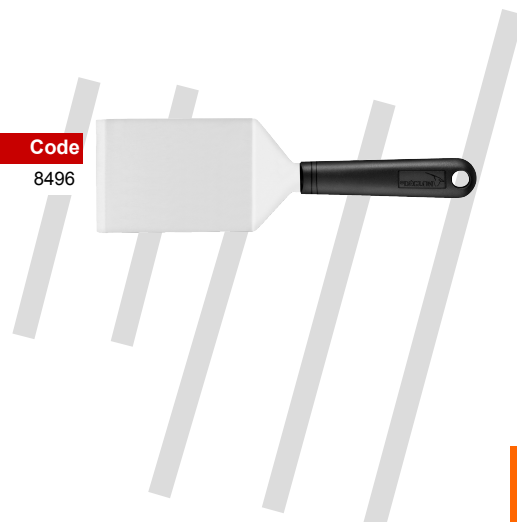


PELLE INOX LARGE COUDÉE

Pelle large coudée. Lame 15 cm en acier inoxydable. Largeur 8 cm. Manche noir en polypropylène surmoulé



	Code
-	8496





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PELLE À LASAGNES INOX

Pelle à lasagnes en acier inoxydable. Largeur : 70 mm. Longueur totale : 295 mm



Code	
-	20070



PELLE À TARTE INOX

Pelle à tarte, monobloc, en acier inoxydable. Longueur : 240 mm

Code	
-	6448



LOUCHE INOX

Louche, également appelée pochon, monobloc en acier inoxydable. Existe en différentes dimensions

Code	
D60	6338
D80	5871
D100	6310
D120	6311
D160	6397
D200	6330



LOUCHE À PIZZA INOX

Louche à pizza en acier inoxydable. Fond plat idéal pour le nappage. Diamètre : 85 mm. Contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza. Hauteur totale 320 mm



Code	
-	20114



LOUCHE À PIZZA INOX EN OZ

Louche à pizza en acier inoxydable, poignée en nylon avec surface grip pour une meilleure prise en main. Codage couleur pour une meilleure identification de la taille. Fond plat. Mesures en Oz. Existe en différentes dimensions

Code	
60ML D65	20433
90ML D75	20434

LOUCHETTE À FRUITS INOX

Louchette à bec pour fruits, couscous....en acier inoxydable.
Diamètre : 65 mm. Hauteur totale : 210 mm



	Code
-	9338



CUILLÈRE À POT INOX

Cuillère à pot ou pochon (louche) à bec monobloc en acier inoxydable. Diamètre : 60 mm. Hauteur totale 320 mm

	Code
-	8308



CUILLÈRE À RAGOÛT INOX

Cuillère à arroser monobloc en acier inoxydable. Deux formes possibles : bec droit ou bec sur le côté

	Code
BEC DE COTE	6590
DROITE	4993



69

CUILLÈRE À ARROSER INOX

Cuillère à arroser droite, en acier inoxydable. Hauteur totale : 380 mm

	Code
-	20092



CUILLÈRE PLEINE EN PLEXI NOIR

Cuillère de service pleine, en plexi noir. Longueur : 24 cm

	Code
-	25231





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



CUILLÈRE PLEINE EN NYLON NOIR

Cuillère de service pleine, en polyamide noir. Résiste à +220°C. Longueur : 35 cm

Code

20093



CUILLÈRE AJOURÉE EN NYLON NOIR

Cuillère de service ajourée, en polyamide noir. Résiste à +220°C. Longueur : 35 cm

Code

20094



CUILLÈRE PERFORÉE DE SERVICE INOX

Cuillère de service, tout inox, perforée. Longueur : 34 cm



Code

20120



CUILLÈRE PERFORÉE 28 CM

Cuillère de service perforé (notamment cuillère à olives). Manche noir en polypropylène surmoulé. Longueur : 28 cm



Code

20009



CUILLÈRE PLEINE 28 CM

Cuillère de service pleine. Manche noir en polypropylène surmoulé. Longueur : 28 cm



Code

20008



CUILLÈRE PLEINE 34 CM

Cuillère de service pleine. Manche anti-glisse résistant à la chaleur jusqu'à 120°C. Longueur : 34 cm

	Code
-	20069



CUILLÈRE PLEINE INOX 32,5CM

Cuillère de service pleine tout en inox poli monobloc. Longueur: 32,5 cm



	Code
-	23144



COUVERTS INOX RESTO

Couverts de table

	Code
CUILLERE A CAFE	17687
CUILLERE DE TABLE	17688
FOURCHETTE	17686



71

CUILLÈRE-MESURE INOX (LOT DE 4)

Set de 4 cuillères-mesures en acier inoxydable. Queue inox soudée. De 1 à 15 ml. Marquage permanent des quantités dosées

	Code
-	25227



CUILLÈRE À PORTION INOX

Cuillère portionneuse à pince, cuillère à glace ronde. En acier inoxydable. Existe en différentes dimensions

	Code
D50	7813
D57	7811





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PELLE PORTIONNEUSE À GLACE

Cuillère à glace ou pelle portionneuse à glace

Code

21166



FOURCHETTE (BROCHE À TREMPER)

Fourchette à tremper (notamment dans du chocolat). En fil d'acier inoxydable rigide, manche en polypropylène. Longueur totale 200 mm

Code

8478



FOURCHETTE COURBÉE 2 DENTS

Fourchette cuisine courbée. Lame (dents) acier inoxydable, courbe. 2 dents. Manche noir en polypropylène surmoulé

Code

26CM 851

32CM 6335



FOURCHETTE COURBÉE 4 DENTS

Fourchette cuisine courbée. Lame (dents) acier inoxydable, courbe. 4 dents. Manche noir en polypropylène surmoulé

Code

20010



FOURCHETTE FORGÉE 2 DENTS

Fourchette chef. Lame (dents) acier inoxydable, forgée. Manche noir thermo-plastique. Existe en petit ou grand modèle

Code

23CM 20065

32CM 9062



PINCE À SPAGHETTIS INOX

Pince à spaghettis ou à asperges en acier inoxydable

	Code
-	7003



PINCE DE SERVICE EXOGLASS

Pince de service en matériau composite Exoglass. Pince multi-usages à effet ressort. Coloris: blanc



	Code
-	9099



PINCE DE SERVICE POLYAMIDE

Pince de service en polyamide. Pince multi-usages à effet ressort. Coloris: noir

	Code
25cm	20119
32cm	20098



73

PINCE DE SERVICE INOX

Pince de service en acier inoxydable. Pince multi-usages à effet ressort



	Code
-	7031



PINCE DE SERVICE INOX MANCHE VERT

Pince de service monobloc en acier inoxydable avec manche vert enduit en PVC

	Code
-	23927





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PINCE À SERVIR INOX

Pince à servir en acier inoxydable



Code

7002



PINCE-CISEAUX À PÂTISSERIE

Pince en acier inoxydable, poli miroir. Longueur : 180 mm

Code

20097



PINCE-CISEAUX À SALADE

Pince en acier inoxydable. Longueur : 250 mm



Code

7005



PINCE-CISEAUX À ASPERGES

Pince en acier inoxydable. Idéal pour le service des asperges. Anneaux plastiques surmoulés. Pour droitier et gaucher. Longueur : 240 mm



Code

20106



PINCE À STEAK

Pince en acier inoxydable. Longueur : 530 mm



Code

9881



PINCE À JAMBON

Pince à jambon en inox 304. Dimensions : 10,5x5,3 cm

Code

21641



PINCE À PÂTE

Pince à pâte en acier inoxydable



Code

6494



PINCE À CRUSTACÉS EN ALUMINIUM

Pince à crustacés en aluminium, recouverte d'un revêtement spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Longueur : 150 mm

Code

25117



75





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PINCE À ARÊTES GIESSER

Pince à arêtes en acier inoxydable

Code

7637



PINCE À ARÊTES GLOBAL

Pince à arêtes en acier inoxydable. Manche plein ergonomique



Code

7916

76



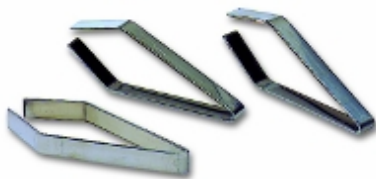
PINCE À ARÊTES FISH CLASS

Pinces à arêtes en acier inoxydable, extrémités droites ou obliques. Coussinets en polypropylène surmoulés

Code

DROITE 24284

OBLIQUE 24285



PINCE À ARÊTES MONOBLOC

Pince à arêtes en acier inoxydable. Monobloc, pointes biseautées



Code

7915



LARDOIRE INOX

Permet de larder la viande facilement. lame 25 cm en acier inoxydable. Manche ABS noir



Code

7848



COUTEAU À HUÎTRES AVEC GARDE

Couteau à huîtres avec garde, lame en acier inoxydable, manche en polypropylène. Longueur de lame : 60 mm. Couleur : noir



Code

21705



COUTEAU À HUÎTRES MANCHE POLYPROPYLÈNE

Couteau à huîtres. Manche en polypropylène, lame en acier inoxydable

Code

17753



77

COUTEAU À COQUILLE SAINT JACQUES 11CM

Couteau à coquille Saint Jacques, lame en acier inoxydable. Il facilite l'ouverture, en toute sécurité, des coquilles et le décollage des mollusques. Longueur lame : 11 cm



Code

15893



VIDE-POMMES

Vide-pommes diamètre 14 mm. lame acier inoxydable. Manche noir en polypropylène surmoulé



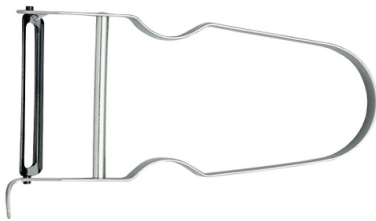
Code

6441





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



RASE LÉGUMES

Rase légumes avec manche en acier inoxydable, lame en acier XC75 et rivet en alliage d'aluminium aptes au contact alimentaire

Code

15180



EPLUCHEUR ÉCONOME LAME FIXE

Eplucheur. Lame fixe en acier inoxydable. Manche noir polypropylène surmoulé

Code

4679



EPLUCHEUR ÉCONOME LAME PIVOTANTE

Eplucheur. Lame pivotante en acier inoxydable poli. Manche ergonomique noir en polypropylène. Pour droitier et gaucher

Code

6440



CANNELEUR À CITRON

Canneleur à citron pour droitier. Manche polypropylène

Code

4694



ZESTEUR À CITRON

Zesteur à citron. Manche noir polypropylène

Code

4693



FENDEUR DE SANDWICHS

Fendeur de sandwichs ouvrant la baguette d'un seul côté. Fabrication en acier inoxydable. Socle en acier recouvert d'époxy. Lame interchangeable en acier inoxydable trempé. Peut se fixer soit horizontalement sur une table, soit verticalement sur un mur ou soit à l'aide du socle serre-joint



	Code
FENDEUR	20090
LAME	20089



HACHOIR BERCEUSE

Hachoir berceuse. Lame en acier inoxydable. 2 poignées en polypropylène. Existe en lame simple ou en double lame

	Code
1 LAME	10169
2 LAMES	21872



MANDOLINE (COUPE-LÉGUMES)

En acier inoxydable. Epaisseur de coupe réglable. Lame avec un côté lisse et l'autre gaufré. Permet de réaliser en quelques instants : Emincés, chips, râpés, rondelles, frites, julienne, bâtonnets.... et cela en 3 tailles d'effilage. Livrée sans la poignée-poussoir (à commander séparément)



	Code
-	6868



PÈLE-POMMES TRANCHEUR

Pèle-pommes avec socle ventouse. En acier nickelé et alliage d'aluminium. Il épluche, étrogne, tranche et vide la pomme (et/ou tous les fruits ronds) en une seule opération. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Dimensions hors tout : 305x110x hauteur 135 mm



	Code
-	20108



PÈLE-POMMES API

Pèle-pommes en matériau composite inaltérable, teinté dans la masse. Couteaux en acier inoxydable. Réglages possibles pour s'adapter à la variété de pommes utilisée. Livré avec un serre-joint mais peut également être vissé sur le plan de travail. Dimensions hors tout: 340x100x hauteur 200 mm



	Code
-	20452





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



COUPE-OEUF ALUMINIUM RONDELLE

Coupe-œuf sur socle en aluminium et epoxy. Permet de former des rondelles

Code

8935



COUPE-OEUF INOX QUARTIER

Coupe-œuf, pince en acier inoxydable. Permet de former des quartiers

Code

15983



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ COMPOSITE

Découpoir rond cannelé en Polyglass, matériau composite.
Existe en différents diamètres



	Code
D40	21784
D50	21987
D100	21168



DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS COMPOSITE (BTE 9)

Boîte de découpoirs ronds Polyglass, matériau composite.
Boîte de 9 découpoirs cannelés : diamètre 20 à 100 mm.



	Code
-	21992



DÉCOUPOIR ROND UNI COMPOSITE

Découpoir rond uni en Polyglass, matériau composite. Existe en différents diamètres



	Code
D30	9827
D50	7346



81

DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS COMPOSITE (BTE 9)

Boîte de découpoirs ronds Polyglass, matériau composite.
Boîte de 9 découpoirs unis - diamètre 20 à 100 mm.



	Code
-	6323





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



CADRE À OPÉRA

Cadre à opéra en acier inoxydable. Dimensions : 570x370x45 mm



Code	
-	20000



CAISSE À GÉNOISE INOX

Caisse à génoise en acier inoxydable. Bords droits. Spécial frigo. Etanche, angles soudés. Pour biscuit, flan, gâteau de riz... Dimensions : L.590 x l.390 x H.60 mm



Code	
-	21398



CERCLE À MOUSSE INOX

Cercle à pâtisserie rond, également appelé cercle à mousse ou à entremet. En acier inoxydable. Hauteur : 45 mm. Existe en différents diamètres



Code	
D140	20049
D180	20050
D220	8519
D260	6458



SPRAY DÉMOULAGE

Spray à base d'huile végétale pour un démoulage facile et sans odeur des pâtisseries, chocolats, brioches.... Ne transmet aucun goût au produit final. Température de cuisson supportée : 220°C. Aérosol de 600 ml



Code	
-	23864



21804



21806

MOULE PLASTIQUE RAPIDE ROND

Moule plastique 35 empreintes rondes (diamètre 6,5 cm) pour permettre la fabrication rapide de gâteaux individuels ou de petits fours. Utilisable en chambre froide négative



Code	
MOULE 35 GATEAUX	21804
DECOUPOIR	21806



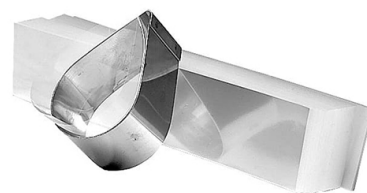
RUBAN PÂTISSIER EN POLYPROPYLÈNE PRÉ-COUPÉ

Ruban pâtissier en polypropylène. Formats pré-coupés. Pour cercle de diamètre 75 à 80 mm. Conditionné en sachet de 500 feuilles



Code

20129



RUBAN PÂTISSIER EN PVC

Ruban pâtissier en PVC, très transparent et brillant. Pour mousses, entremets, charlottes..... Hauteur 45 mm. Epaisseur 150 microns. Livré avec un adhésif double face. Rouleau de 250 mètres



Code

25132





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE

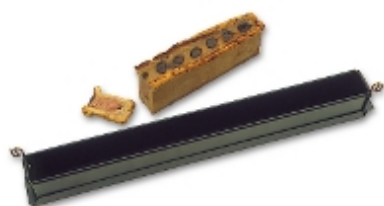


MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

Moule à cannelé en cuivre étamé intérieurement. Diamètre : 55 mm. Hauteur : 55 mm

Code

20455



MOULE MINI PÂTÉ EN CROÛTE

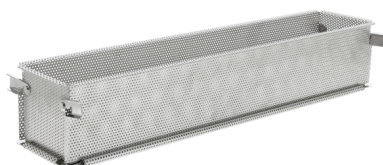
Mini paté croûte uni avec fond Exopan. Pour la fabrication d'amuse-gueules en forme de tranche de pâté croûte.

Code

8610



84



MOULE À PÂTÉ EN CROÛTE PERFORÉ

Moule à pâté en croûte, en acier inoxydable, perforé pour une cuisson uniforme de la pâte. Avec charnières et loquets intégrés. Multi-usage (pâté en croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, saucissons briochés.....). Dimensions intérieures: L.480xl.90xH.85mm

Code

23787



SAUPOUDREUSE TROU 2,5 MM

Saupoudreuse (ou sucrière) en acier inoxydable. Couvercle à baïonnette avec perforation diamètre 2,5 mm. Contenance : 30 cl

Code

6446



SAUPOUDREUSE TROU 1,5 MM

Saupoudreuse en acier inoxydable 18/10. Couvercle vissant avec perforation diamètre 1,5 mm. Contenance : 40 cl

Code

9079



PINCEAU PLAT POLYESTER UST

Pinceau plat, gamme Ultra Safe Technology. Fibres souples de 57 mm en polyester. Largeur 30 mm. Idéal pour les zones allergènes ou en boulangerie/pâtisserie. Couleur : bleu

	Code
-	21923



PINCEAU PLAT POLYESTER 5552

Pinceau plat. Fibres souples de 45 mm en polyester. Idéal pour l'application de poudres, sucres, oeufs et autres marinades... Existe en différentes couleurs et différentes largeurs

	Code
30mm BLEU	23311
50mm BLANC	24136
50mm BLEU	23312
50mm JAUNE	24137
50mm ROUGE	23313
50mm VERT	24138
70mm BLEU	23314



PINCEAU PLAT SOIE

Pinceau de cuisine, pinceau pâtissier. Poils en soie naturelle. Manche et virole en matériau composite. Existe en différentes largeurs

	Code
30MM	9186
40MM	9188
50MM	9004
70MM	8834





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



DOUILLE BÛCHE TRANSP.

Douceille Bûche de Noël en Tritan transparent bleu, monobloc. Un côté plat et un côté dentelé. 8 dents



	Code
-	21776



DOUILLE SAINT HONORÉ TRANSP.

Douceille Saint Honoré en Tritan transparent bleu, monobloc, indéformable et incassable. Diamètre 14 mm



	Code
-	20113



DOUILLE UNIE TRANSP.

Douceille unie transparente, monobloc, indéformable et incassable. Boîte de 2 douilles. Existe en différentes dimensions



	Code
U6 (x2)	17364
U14 (x2)	20064
U15 (x2)	17359
U16 (x2)	17363



DOUILLE CANNELÉE TRANSP. B À F

Douceille cannelée transparente, monobloc, indéformable et incassable. Modèle B à F. Boîte de 2 douilles (sauf pour le code 21781 = boîte d'une douille). Existe en différentes dimensions



	Code
B8 (x1)	21781
C8 (x2)	6332
D6 (x2)	17357
D8 (x2)	9307
E8 (x2)	20109
F8 (x2)	20110



DOUILLE CANNELÉE TRANSP. (BTE 6)

Douceille cannelée en Tritan transparent bleu, monobloc, indéformable et incassable. Boîte comprenant 6 douilles (C8, D8, E8, F8, C6 et D6)



	Code
-	17873

DOUILLE BÛCHE DE NOËL INOX

Douille Bûche de Noël en inox, monobloc. Un côté plat un côté dentelé. Boîte de 2 douilles. Existe en différentes dimensions

	Code
16mm (X2)	25119
20mm (X2)	25118
28mm (X2)	20063



DOUILLE BÛCHE EXPRESS INOX

Douille Bûche express en inox. Utilisée pour décorer rapidement les bûches de Noël. Existe en deux dimensions : code 20111 (petit modèle, 14 dents) et code 20112 (grand modèle, 24 dents)



	Code
PM	20111
GM	20112



DOUILLE UNIE INOX

Douille unie en acier inoxydable, monobloc. Boîte de 2 douilles. Existe en différentes dimensions

	Code
U2 (x2)	25123
U4 (x2)	25124
U5 (x2)	20457
U6 (x2)	25125
U8 (x2)	9830
U10 (x2)	17358
U12 (x2)	25126
U14 (x2)	25127
U16 (x2)	25128
U18 (x2)	25129
U20 (x2)	25130



DOUILLE UNIE INOX (BTE 6)

Douille unie en acier inoxydable, monobloc. Boîte comprenant 6 douilles (U2, U4, U6, U8, U12 et U14)

	Code
-	21549



DOUILLE UNIE INOX (BTE 12)

Douille unie en acier inoxydable, monobloc. Boîte comprenant 12 douilles (diamètres de 4 à 15 mm)

	Code
-	21165





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



DOUILLE CANNELÉE INOX A À F

Douille cannelée en acier inoxydable, monobloc. Modèle A à F. Boîte de 2 douilles. Existe en différentes dimensions

	Code
A6 d.3 (x2)	17352
A8 d.5 (x2)	17353
B6 d.5 (x2)	17354
C6 d.7 (x2)	17355
C6 d.7 (x2)	20458
D7 d.11 (x2)	20459
D8 d.11 (x2)	25120
E8 d.13 (x2)	25121
F7 d.18 (x2)	20460
F8 d.18 (x2)	25122



DOUILLE CANNELÉE INOX (BTE 6)

Douille cannelée en acier inoxydable, monobloc. Boîte comprenant 6 douilles (A8, B8, C8, D8, E8 et F8)

	Code
-	15097



DOUILLES À GARNIR (BTE3)

Douilles à garnir en acier inoxydable. Boîte de 3 douilles de diamètre 4, 6 et 8 mm

	Code
-	20461



DOUILLES CHOIX DE L'APPRENTI (BTE 12)

Douilles Apprenti. Boîte de 12 douilles en Tritan transparent bleu, monobloc. Contient: 5 douilles unies de différentes dimensions, 5 douilles cannelées de différentes dimensions, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N°2

Code
- 21800



DOUILLES CHOIX DU CHARCUTIER (BTE 12)

Douilles Charcutier. Boîte de 12 douilles en Tritan transparent bleu, monobloc. Contient: 4 douilles unies de différentes dimensions, 4 douilles cannelées de différentes dimensions, 2 douilles petits-fours PF10 et PF14, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N°2

Code
- 21801



DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER (BTE 24)

Douilles Pâtissier. Boîte de 24 douilles en Tritan transparent bleu, monobloc. Contient: 10 douilles unies de différentes dimensions, 12 douilles cannelées de différentes dimensions, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille N°2

Code
- 21803





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



POCHE PÂTISSIÈRE BIMAR SOUPLE

Poche Bimar souple en nylon, imperméable, pouvant bouillir, à embout ajustable. Longueur 600 mm

	Code
-	9526



POCHE PÂTISSIÈRE NYLON

Poche en nylon soudé, extra souple, imperméable, à embout ajustable. Existe en différentes dimensions



	Code
L350	6506
L400	7057
L450	7105
L500	5005
L600	8197



POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE BOÎTE TRIANGLE

Poches pâtisseries jetables, à usage unique, en polyéthylène. Epaisseur : 85 microns. Conditionnées en distributeur carton de 100 poches

	Code
-	15047



PAPIER CUISSON

Feuille de cuisson. Papier siliconé double face, anti-adhésif. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Prête à l'emploi. Dimensions : 600x400 mm. Carton distributeur de 500 feuilles



Code

- 24283

BOBET matériel

TOILE DE CUISSON

Toile de cuisson anti-adhérente Exopat en tricot de verre de silicone. Convient à toutes les cuissons sur plaque de pâtisseries, de viennoiseries, pour le travail du sucre et de la nougatine. Résistant de -40° à +300° C. Utilisation conseillée avec plaque de cuisson ou grille. Dimensions : 585 x 385 mm.



Code

- 7710



NOYAUX DE CUISSON

Noyaux de cuisson. Garantis alimentaire. Pour la cuisson à blanc des fonds de toutes formes, Résultats impeccables pour une cuisson régulière et parfaite.

Code

- 6865



91

ROULEAU À PÂTISSERIE EN BOIS

Rouleau à pâtisserie en hêtre. Longueur 430 mm



Code

- 17933



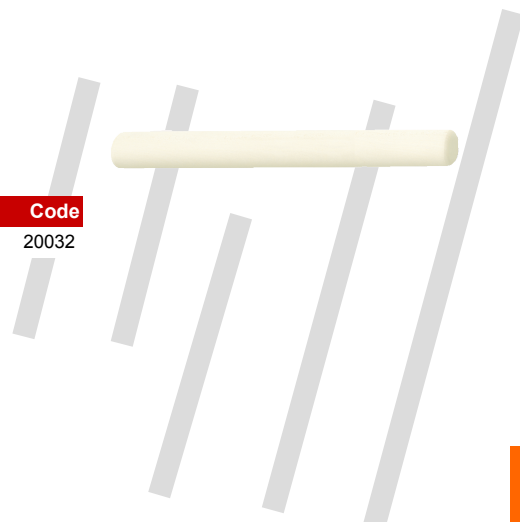
ROULEAU À PÂTISSERIE EN POLYÉTHYLÈNE

Rouleau à pâtisserie en polyéthylène. Longueur 490 mm



Code

- 20032





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



ROULEAU EXTENSIBLE

Rouleau à roulettes lisses. En acier chromé, comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes D.55 mm, cet appareil permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120 mm de large.

Code

6547



ROULEAU PIC VITE

Rouleau PIC VITE. Permet de piquer les bandes de pâte de façon régulière en un temps record. Fabrication robuste : Rouleau en polyamide, manche en polypropylène.



Code

8814

92



ROULEAU PIC VITE PLASTIQUE

En matière plastique.

Code

5703



PEIGNE À DÉCOR 3 CÔTÉS

En polypropylène. Trois dentelures : 4,5 - 6,5 et 12 mm

Code

17832



GRIGNETTE JAUNE LAME FIXE

Grignette à lame fixe. Lame de boulanger permettant d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Sachet de 10 grignettes



	Code
-	20117



GRIGNETTE VERTE LAME FIXE NON RÉVERS.

Grignette à lame fixe non réversible (plastique souple à mémoire de forme). Lame de boulanger permettant d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Sachet de 10 grignettes



	Code
-	20118



SCARILAME

Scarilame (grignette) permettant d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Code 20122: scarilame Duo (écartement de 7,6cm) livré avec son support et 6 lames. Code 20121: lames vendues par sachet de 50 (Ce sont les lames de rechange pour le scarilame Duo mais elles peuvent aussi être utilisées seules)



	Code
SCARILAME DUO	20122
LAMES (x50)	20121



93

SUPPORT POUR LAMES DE SCARIFICATEUR...

Support magnétique pour lames de scarificateur, grignette ...



	Code
-	25108



BOÎTE POUR LAMES DE SCARIFICATEUR USAGÉES

Boîte plastique pour mettre les lames de scarificateur, grignette... usagées



	Code
-	25111





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



ROULETTE À PIZZA

Roulette à pizza en acier inoxydable, manche en polypropylène. Diamètre : 100 mm

	Code
-	20099



PELLE À FARINE INOX

Pelle à farine en acier inoxydable. Capacité : 350 ou 1500 grammes

	Code
350GR	20096
1.5KG	6343



COULOIR INOX À MANCHE

Couloir avec manche, également appelé main à farine ou pelle à farine, en acier inoxydable. Capacité: 0,75 ou 1,4 litres



	Code
0.75L	5696
1.4L	5697



COULOIR INOX CIRCULAIRE À MANCHE

Couloir circulaire avec manche, également appelé main à farine ou pelle à farine, en acier inoxydable 304L. Capacité: 1 ou 2 litres.



	Code
1L	5197
2L	18592



PELLE À FARINE ALUMINIUM

Pelle à ingrédients en aluminium. Existe en différentes dimensions

	Code
11CL	6623
17.5CL	6518
30CL	8986
41CL	6573
65CL	6370
110CL	6353
187CL	6339
258CL	5010



PELLE À MESURER POLYPROPYLÈNE

Pelle à ingrédients en polypropylène alimentaire blanc. Existe en différentes dimensions

	Code
0.125L	6362
0.25L	12549
0.5L	9160
0.85L	12980



PELLE EN PVC 24X15 CM (SACHET 10)

Pelle en PVC. Idéal pour les fraises, fruits secs, bonbons....
Dimensions : 24x15 cm. Sachet de 10 pelles. Couleur: blanche



	Code
-	25185



PELLE À JAMBON

Pelle à jambon en plastique moulé blanc. Dimensions: 310x160 mm. Portée : 600 gr



	Code
-	8077





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



PELLE À DÉFOURNER BOIS AVEC MANCHE

Pelle à rebord avec manche, en hêtre. Longueur totale : 3200 mm. Dimensions: 600x450 mm

Code

20082



PELLE À DÉFOURNER ALUMINIUM SANS MANCHE

Pelle à rebord en aluminium. Dimensions : 600 x 580, épaisseur 2 mm. Manche vendu séparément (code Bobet 20407)



Code

20406

96



MANCHE BOIS PELLE À DÉFOURNER ALU

Manche en bois. Longueur 4000mm. S'adapte sur la pelle à défourner aluminium (code 20406)

Code

20407

BROSSE À DORER

Brosse à dorer bois. Poils en soie naturelle. Longueur : 315 mm

Code

20463





APLATISSEUR INOX

Aplatisseur manuel en acier inoxydable. Aplatit et attendrit toutes les viandes. Extrêmement lourd et robuste

	Code
-	8455



ATTENDRISEUR À VIANDE

Attendrisseur à viande, 48 lames en acier inoxydable et manche en polypropylène

	Code
-	20619



MOULE À STEAK HACHÉ

Moule à steak haché ovale ou rond, en acier inoxydable et poignée plastique, pour steak d'environ 150 grammes

	Code
OVALE	4988
ROND	25179



97

PAPIER À STEAK OVALE

Papier à steak ovale, paraffiné 2 faces. Dimensions : 82 x 110 mm. Vendu par paquet de 1000

	Code
-	4141



PAPIER À STEAK ROND

Papier à steak rond, paraffine alimentaire doublement raffinée. Diamètre : 100 mm. Vendu par paquet de 2000

	Code
-	21679





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



POMPE À SALER MANUELLE

Pompe à saler manuelle en polyéthylène, spécialement conçue pour les boucheries, charcuteries..., permettant des petits salages



Code

15105



POMPE À SALER ÉLECTRIQUE PM3

Pompe à saler électrique équipée d'une poignée monosonde. Pompe auto amorçante à débit constant. Débit : 750 litres/heure. Tension : 230V monophasé. Aiguille de rechange code BOBET 24129



Code

23617



LIMONADIER

Limonaire 4 pièces

	Code
-	8587



OUVRE-BOÎTE DE CUISINE INOX

Ouvre-boîte manuel, manche en acier inoxydable et lame fixe en acier XC45

	Code
-	12851



OUVRE-BOÎTE À PINCE

Ouvre-boîte à pince. Acier nickelé, poignée et manette en plastique surmoulé.

	Code
-	7734



99

OUVRE-BOÎTE MONOPOL

Ouvre-boîte Monopol en acier nickelé.

	Code
GM	6450
PM	8633





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



OUVRE-BOÎTE MANUEL ACIER

Ouvre-boîte acier nickelé manuel avec socle à visser. Ouverture de toutes les boîtes (cylindriques, carrées ou rectangulaires). Longueur tige 55cm. Hauteur totale 77 cm



Code

5749



OUVRE-BOÎTE MANUEL INOX

Ouvre-boîte inox manuel avec socle à visser, poignée composite, tête en métal noir. Ouverture très rapide des boîtes grâce à une molette de grand diamètre. Ouverture de toutes les boîtes (cylindriques, carrées ou rectangulaires). Longueur tige 63cm

Code

20105



OUVRE-BOÎTE MANUEL INOX OXP

Ouvre-boîte inox manuel avec socle à visser. Ouverture de toutes les boîtes (cylindriques, carrées ou rectangulaires). Longueur tige 55cm. Hauteur totale 78 cm



Code

9712



KIT OUVRE-BOÎTES OXP55 -02

Kit de rechange pour ouvre-boîtes manuel OXP55 - 02. Comprend: molette + bague rilsan + rondelle + lame. Compatible avec nos ouvre-boîtes code 5749 et 9712



Code

24319



MINUTEUR 4 EN 1 DIGITAL

Minuteur à affichage digital. Clavier étanche. Minuterie 99h. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur (livrés avec adaptateur 9V)

Code
- 9318



MINUTEUR 20 HEURES

Minuteur 20 heures à affichage digital. Egalement fonction chronomètre

Code
- 8331



BALANCE ÉLECTRONIQUE TERRAILLON 5 KGS

Balance de cuisine électronique. Plateau en inox brossé. Bol 1,5 litres intégré. Ecran LCD. Portée : 5 kg. Graduation : 1 gramme

Code
- 17735



101

BALANCE MÉCANIQUE 5 KGS

Balance mécanique professionnelle ou domestique. Plateau et corp en inox, cadran en plastique large et très lisible. Portée : 5 kg

Code
- 25246



COMPTEUR MANUEL

Compteur à main sur socle. Boîtier ABS chromé. Affichage à quatre chiffres et bouton de remise à zéro

Code
- 15797





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



AFFÛTEUR MANUEL

Aigiseur manuel très simple d'utilisation. Remplace avantageusement le fusil classique. Propose 2 types d'affûtage: en douceur avec un croisillon céramique ou plus en profondeur avec un croisillon en carbure

	Code
-	8645



ALLUME-GAZ PIEZO

Allume-gaz toujours prêt à l'emploi. Fonctionne sans pierre, sans pile, sans courant, sans résistance, sans recharge

	Code
-	17858



CHALUMEAU À GAZ

Chalumeau à gaz à allumage automatique avec verrouillage de sécurité. Idéal pour le collage des pièces de sucre entre elles ou caraméliser la surface des entremets, crèmes brûlées... A utiliser avec la cartouche Stop gaz (code 17450), cartouche sécurisée stoppant la fuite de gaz en cas de déconnexion de la cartouche avec le chalumeau

	Code
CHALUMEAU	17451
CARTOUCHE	17450



PLAQUE À INDUCTION INOX 3500W

Plaque à induction en acier inoxydable, 3500 watts. Convient pour casseroles et poêles de 120 à 280 mm de diamètre (surface de contact). Dimensions : 340x450xH.100 mm

	Code
-	20075



GAUFRIER DOUBLE ÉLECTRIQUE

Gaufrier double électrique, châssis en acier inoxydable, fers démontables en fonte d'acier usinés. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Minuterie de cuisson. Alimentation: 230 V monophasé, puissance: 1800 watts, tension: 50-60Hz. Capacité : 2 gaufres

	Code
-	20451





PLANCHE À DÉCOUPER 500X300 VERTE

Planche à découper en polyéthylène ECO. Dimensions : 500x300 x épaisseur 20 mm. Coloris : vert

Code
- 25237



PLANCHE À DÉCOUPER 600X400 BLANCHE

Planche à découper en polyéthylène HD500. Avec pieds pour une meilleure adhérence. Dimensions : 600x400 x épaisseur 20mm. Coloris: blanc

Code
- 20102



PLANCHE À DÉCOUENNER

Planche à découenner en polyéthylène haute densité (PEHD500) de couleur blanche. Dimensions hors tout : L.400 x P.330 x H.120 mm. Avec deux angles sur le dessus et un retour sur le dessous

Code
- 70095



103

RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

Range-planches à découper en inox. Pour 6 planches

Code
- 21873



RABOT POUR PLANCHE POLYÉTHYLÈNE

Cet outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Lame interchangeable et réversible en acier trempé. Dimensions : L.202 x l.70 mm

Code
- 20086





ACCESSOIRES METIERS DE BOUCHE



MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410

Bi-fonctions: Mixeur et Fouets. Le MASTER COMBI 410 bi-fonctions avec pied démontable et fouets, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant. Il est équipé d'un voyant de mise sous tension, de boutons de sécurité, de fonctionnement par impulsion ou continu et d'un variateur de vitesse. Conforme aux exigences essentielles de la norme CE



Code

9240

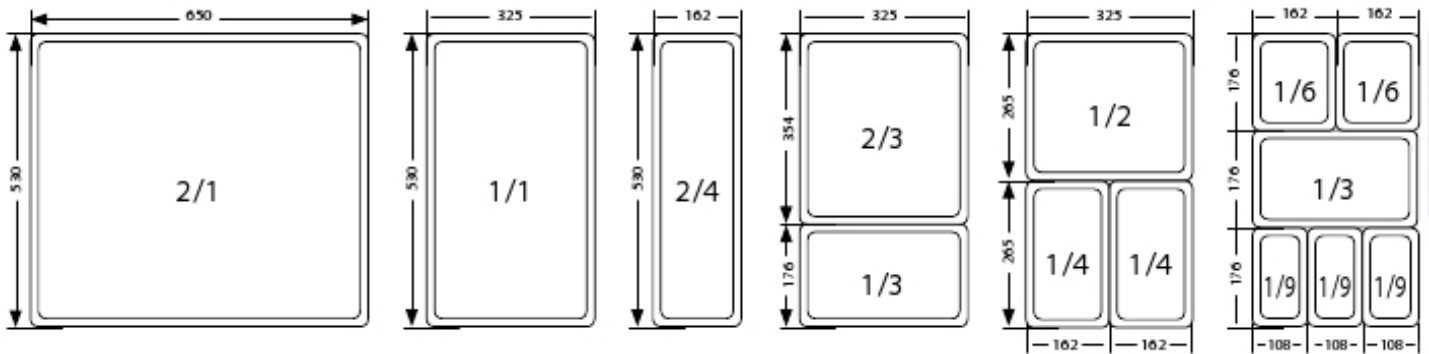


MIXEUR PLONGEUR TUBE 18,5 CM

Mixeur, fouet, mélangeur. Tube de plongée de 18,5 cm. Livré avec un support mural

Code

24152



BAC GASTRO INOX

Bac Gastronorme en acier inoxydable alimentaire, sans anses. Peut servir à la préparation, la cuisson, la congélation, le réchauffage, le service des repas.... Coins et bords renforcés pour éviter les déformations dues aux chocs. Couvrete vendu séparément. Existe en différentes dimensions

	Code
1/1 H40	9951
1/1 H65	6302
1/1 H100	7488
1/1 H150	8904
1/1 H200	9718
1/2 H100	9312
1/2 H150	8808
1/3 H100	20045
1/3 H150	20042
1/4 H100	9280
1/4 H150	20043
1/6 H100	20044
2/1 H100	12459



BAC GASTRO INOX PERFORÉ

Bac Gastronorme en acier inoxydable alimentaire, sans anses. Peut servir à la préparation, la cuisson, la congélation, le réchauffage, le service des repas... Fond perforé. Parois perforées pour les hauteurs de 100mm ou plus (=pour le code 25184). Existe en différentes dimensions

	Code
1/1 H65	25100
1/1 H150	25184
1/2 H65	25101
1/3 H65	25102



105

COUVERCLE POUR BAC GASTRO - INOX AVEC POIGNÉE

Couvrete avec poignée pour bac Gastronorme, en acier inoxydable alimentaire

	Code
1/1 P.	8905
1/2 P.	8809



COUVERCLE POUR BAC GASTRO - INOX SANS POIGNÉE

Couvrete sans poignée pour bac Gastronorme, en acier inoxydable



	Code
1/2 SP	20078
1/3 SP	20079





BACS GASTRO



BAC GASTRO FUMÉ ALTO +

Bac Gastronorme en copolyester fumé résistant à des températures de -40°C à + 90 °C. Existe en différentes dimensions



	Code
1/1 H100	25135
1/1 H200	20440
1/2 H100	25136
1/2 H150	20441
1/2 H200	25137



COUVERCLE POUR BAC GASTRO FUMÉ

Couvercle sans poignée pour bac Gastronorme, en copolyester (matériau sans BPA) fumé, résistant à des températures de -40°C à + 90 °C. Existe en différentes dimensions



	Code
1/1	20107
1/2	25140



EGOUTTOIR POUR BAC GASTRO FUMÉ

Egouttoir pour bac Gastronorme, en copolyester (matériau sans BPA) fumé, résistant à des températures de -40°C à + 90°C. Existe en différentes dimensions



	Code
1/3	25145
1/2	25144



BAC GASTRO NOIR

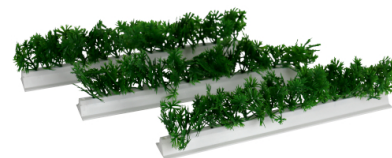
Bac Gastronorme en plexi (PMMA) de couleur noire résistant à des températures de -20°C à +80°C. Existe en différentes dimensions.

	Code
1/1 H50	25057
1/2 H50	20124
1/2 H80	20013
1/3 H50	20014
1/3 H80	25053
1/4 H50	20125
1/4 H80	20015
1/6 H50	25054
2/7 H40	25056
2/7 H80	20016
3/7 H40	20017
4/7 H50	20126
4/7 H80	20018
5/4 H40	20410

BARRETTE DE PERSIL

Décoration, barrettes entre plats pour vitrine, garniture persils.
Longueur 24 cm

Code
- 2184



BARRETTE DE ROSES

Décoration, barrettes entre plats pour vitrine, garniture roses.
Longueur 24 cm

Code
- 2185



SÉPARATEUR PERSIL

Décoration, séparateur persil, socle blanc. Dimensions socle:
75 x H. 5,5 cm et hauteur avec persils: 10 cm

Code
- 12818



GUIRLANDE DE ROSES

Décoration, guirlande de roses rouges. Longueur 180 cm

Code
- 2186



GUIRLANDE DE VIGNES VERTES

Décoration, guirlande de vignes vertes. Longueur 180 cm

Code
- 20022





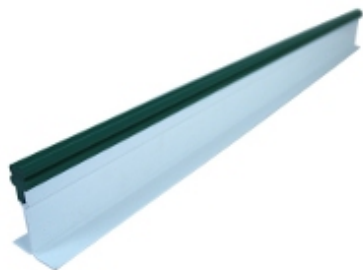
DECORATION PRESENTATION PLATERIE

SÉPARATEUR BLANC FRISE VERTE

Séparateur en plastique blanc, frise verte. Dimensions : L.75 x l.4,5 (base) x Ht 7 cm

Code

25183



SÉPARATEUR TRANSPARENT

Séparateur en plastique transparent. Dimensions : L. 75 x l.3,7 (base) x Ht 15 cm

Code

25182



FRISURE BOIS

Frisure de sapin 100% naturelle. Idéale pour les présentations soignées. Sachet de 2,5 kg

Code

20427



TAPIS PAILLON

Paillons à fromage. Pailles et bandes thermoscellées en polypropylène. Largeur 300 mm. Conditionné en rouleau de 100 mètres

Code

20088



PLATEAU À FROMAGES EN BOIS AVEC CLOCHE

Ensemble plateau à fromages avec cloche. Forme ronde, diamètre (sous cloche) 235 mm, plateau en bois de chêne européen

Code

21819



PLATEAU À FROMAGES EN VERRE AVEC CLOCHE D.38

Ensemble plateau à fromages avec couvercle roll-top. Forme ronde (diamètre 38 cm), plateau en verre, couvercle en SAN. Ouverture du couvercle à 90°. Avec pieds anti-dérapants

Code

20483





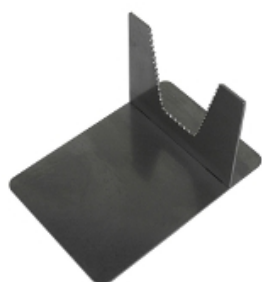
DECORATION PRESENTATION PLATERIE



PRÉSENTOIR À BOUDINS OU À SAUCISSES

Pyramide à boudins ou à saucisses. Dimensions : D.280 mm x H. 280 mm

	Code
-	20030



PRÉSENTOIR À JAMBON INOX

Présentoir à jambon en acier inoxydable 304L. Pour la présentation des jambons secs en vitrine. Dimensions : L.200 x l.140. Hauteur 120 mm pour le modèle standard (80001) et hauteur 250 mm pour le modèle réhaussé (80007)



	Code
STANDARD	80001
REHAUSSE	80007



PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL

Ensemble de deux plateaux en inox sur support démontable. Pour préparation et présentation d'un plateau de fruits de mer Royal. Dimensions : Diam.36 (haut) et diam.45 cm (bas), Hauteur 19,5 cm



	Code
-	21683



PLATEAU DE FRUITS DE MER TÊTE À TÊTE

Plateau fixé sur tige inox avec petit plateau en base pour poser des accessoires. Facilement logeable sur une table de deux personnes. Dimensions : plateau inférieur diamètre 25 cm, hauteur 0,5 cm et plateau supérieur diamètre 36cm, hauteur 4,5 cm



	Code
-	21684



PRÉSENTOIR BUFFET 3 NIVEAUX

Présentoir à buffet (présentoir à gâteaux) en plastique blanc, sur 3 niveaux. Dimensions : D.280 mm x H. 250 mm

	Code
-	20085

PIED DE PRÉSENTATION EN PLEXIGLAS

Pied de présentation en plexi (PMMA) transparent. Disponible en 2 dimensions : 120x120x50 ou 120x120x100 mm. En option : plateau (disque) rond plexi noir avec attache code BOBET 25229 (D.200 mm) ou code BOBET 25230 (D.300 mm)

	Code
120X120X50	21891
120X120X100	21892



DISQUE PLEXI AVEC ATTACHE

Plateau rond, en plexi noir, avec attache pour fixation sur pieds code 21891 et 21892. Existe en différents diamètres

	Code
D.200 NOIR	25229
D.300 NOIR	25230



ESCALIER 3 MARCHES EN PLEXI NOIR

Escalier de présentation en plexi (PMMA) de couleur noire. 3 marches. Disponible en 2 dimensions : l.500 x P.800 x H.80 mm ou l.1000 x P.800 x H.80 mm

	Code
500X800	20404
1000X800	20405



111

ESCALIER 3 MARCHES EN ACRYLIQUE NOIR

Escalier de présentation en acrylique noir, 3 marches. Dimensions hors tout : 600x400. Kit composé de 3 modules: une marche de 400x180x40, une marche de 400x200x80 et une marche de 400x220x120 mm

	Code
-	25161



MARCHE DE PRÉSENTATION EN PLEXI NOIR

Marche de présentation en plexi (PMMA) de couleur noire. Disponible en 2 dimensions : L.260 x P.220 x H.30 mm (marche basse) ou L.260 x P.220 x H.60 mm (marche haute)

	Code
BASSE 260X220X30	20412
HAUTE 260X220X60	20413





DECORATION PRESENTATION PLATERIE



SALADIER PLEXI RECTANGULAIRE

Saladier rectangulaire en plexi de couleur noire. Résistant à des températures de -20°C à +80°C. Dimensions : 240x175x100 mm. Capacité : 2 litres

	Code
-	25228



SALADIER ABS OCTOGONAL

Saladier en ABS de couleur noire ou blanche. Résistant à des températures de -20°C à +105°C. Existe en différentes dimensions

	Code
1.8L D180 BLANC	20068
1.8L D180 NOIR	20038
3L D230 BLANC	20039
3L D230 NOIR	20040



SALADIER ACRYLIQUE CARRÉ

Saladier carré en acrylique de couleur noire. Résistant à des températures de -20°C à +70°C. Dimensions ext.: 180x180x80mm. Capacité : 1,5 litre

	Code
-	20482



SALADIER ACRYLIQUE

Saladier en acrylique de couleur noire. Résistant à des températures de -20°C à +70°C. Existe en différentes dimensions. Couvercle vendu séparément

	Code
1.5L D180	20400
2.5L D215	20401



COUVERCLE À SALADIER ACRYLIQUE

Couvercle en Altuglas transparent. S'adapte sur nos saladiers acrylique code 20400 et 20401

	Code
1.5L CODE 20400	20402
2.5L CODE 20401	20403



SALADIER PLASTIQUE SAN

Saladier en plastique transparent (SAN) avec bord renforcé.
Diamètre : 320 mm. Capacité : 525 cl



	Code
-	25105



PLAT CARRÉ CRISTAL

Plat carré en polystyrène. Résistant à des températures d'utilisation courante entre 2 et 50°C. Faible résistance à la rayure et aux agressions chimiques. Dimensions : 200 x 200 x H. 65 mm



	Code
-	25232



PLAT ROND CRISTAL

Plat rond en polystyrène. Résistant à des températures d'utilisation courante entre 2 et 50°C. Faible résistance à la rayure et aux agressions chimiques. Existe en différentes dimensions



	Code
D120 H250	25233
D150 H65	25234
D150 H150	25235
D250 H65	25236





DECORATION PRESENTATION PLATERIE



PLAT MÉLAMINE, PLAT GLACIÈRE

Plat en mélamine, appelé plat glacière. Matière agréée contact alimentaire. Bonne résistance aux chocs, à l'ébullition et aux colorants. Garantie lave-vaisselle. Différentes dimensions possibles en blanc avec ou sans un décor



	Code
260x165x20 BLANC	8248
290x190x20 BLANC	8251
290x190x20 DECORE	5688
300x168x20 BLANC	8249
300x168x20 DECORE	5686
350x165x20 BLANC	8250
350x165x20 DECORE	5687



PLAT MÉLAMINE, PLAT OCTOGONE

Plat en mélamine, appelé plat octogone. Matière agréée contact alimentaire. Bonne résistance aux chocs, à l'ébullition et aux colorants. Garantie lave-vaisselle. Différentes dimensions possibles en blanc avec ou sans un décor et un modèle en noir (400x300x30 code 21993)



	Code
320x200x30 BLANC	8252
340x230x30 BLANC	8253
340x230x30 DECORE	5690
400x300x30 BLANC	8254
400x300x30 DECORE	5691
400x300x30 NOIR	21993



PLAT MÉLAMINE, PLAT ROSBIF

Plat en mélamine, appelé plat rosbif. Matière agréée contact alimentaire. Bonne résistance aux chocs, à l'ébullition et aux colorants. Garantie lave-vaisselle. Coloris: blanc



	Code
260x142x45 BLANC	8255
295x170x45 BLANC	8256
335x200x45 BLANC	8257
590x190x33 BLANC	8258

PRÉSENTOIR CARROUSEL

Présentoir comprenant : 1 plateau tournant en résine mélaminé imitation granit D.78 cm, 8 bacs coniques en ABS noirs, 1 saladier octogonal en ABS noir et 4 bacs triangulaires en ABS noirs

	Code
-	25178



ENSEMBLE DE 9 PLATS EN PLEXI NOIR

Ensemble de plats en plexi (PMMA) de couleur noire, pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet. Résistant à des températures de -20°C à +80°C. Composé de 9 plats. Peut être combiné avec l'escalier code BOBET 20424

	Code
-	20423



ESCALIER POUR ENSEMBLE DE 9 PLATS EN PLEXI NOIR

Escalier de présentation en ABS, surface en plexi (PMMA) de couleur noire antidérapante. Pour disposer l'ensemble de 9 plats en plexi noir code BOBET 20423 (vendu séparément)

	Code
-	20424

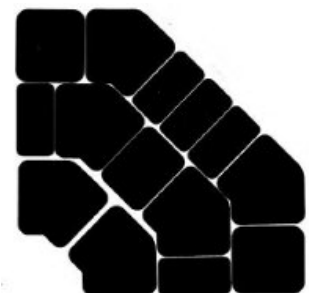


115

ENSEMBLE DE 14 PLATS EN PLEXI NOIR

Ensemble de plats en plexi (PMMA) de couleur noire, pour une mise en valeur des préparations en vitrine, comptoir ou buffet. Résistant à des températures de -20°C à +80°C. Composé de 14 plats

	Code
-	20422



PLAT POLYPROPYLENE OU ABS NOIR

Plat en polypropylène ou ABS de couleur noire. Résistant aux températures de 0°C à + 120°C (sauf pour les codes 24025 et 24026 : maximum 70°C). Existe en différentes dimensions



	Code
279X210X16	24025
419X279X23	24026
140X210X60	23933
210X280X60	23934
280X420X60	23935
195X195X80	23936





DECORATION PRESENTATION PLATERIE



PLAT ABS NOIR

Plat en ABS noir. Résistant aux températures de -25°C à +80°C (sauf pour le code 20182 -40°C à +70°C). Existe en différentes dimensions

	Code
220X145X70	20035
290X190X20	20036
300X220X35	20037
400X200X20	20067
420X280X15	20182
580X220X20	20034



PLAT PLEXI NOIR

Plat en plexi (PMMA) de couleur noire. Résistant aux températures de -20°C à +80°C. Dimensions: 420x280x20 mm

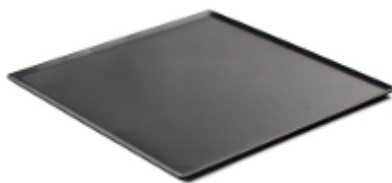
	Code
-	20411



PLAT GASTRO PLEXI NOIR

Plat Gastronomique en plexi (PMMA) de couleur noire résistant à des températures -20°C à +70°C. Existe en différentes dimensions

	Code
1/1 H20	20180
1/2 H20	20024
1/3 H20	20025
1/4 H20	20026
2/4 H20	20181
2/7 H20	20027
3/4 H20	20029
3/7 H20	20028
5/4 H20	24077



PLAT PLEXI NOIR OU BLANC MAT

Plat en plexi (PMMA), aspect pailleté mat de couleur noire ou blanche résistant à des températures -20°C à +70°C. Existe en différentes dimensions

	Code
NOIR 200X200X3	20414
NOIR 300X150X3	20415
NOIR 300X200X3	20416
NOIR 600X105X3	20418
NOIR 600X200X3	20420
NOIR 600X400X3	20421
BLANC 300X150X3	20475
BLANC 300X200X3	20477
BLANC 600X105X3	20479
BLANC 600X150X3	20480
BLANC 600X200X3	20481



PLAT TRIANGLE PLEXI NOIR

Plat triangulaire en plexi (PMMA) de couleur noire. Dimensions : 400x400x565 mm. Hauteur 17 mm

	Code
-	20123



PLAT INOX RECTANGULAIRE

Plat rectangulaire pour vitrine, en acier inoxydable, angles arrondis. Dimensions : 820 x 270 x 25 mm.

Code
- 20023



PLAQUE INOX BORDS PINCÉS

Plaque en acier inoxydable. 4 bords pincés. Dimensions : 600x400 mm



Code
- 9976

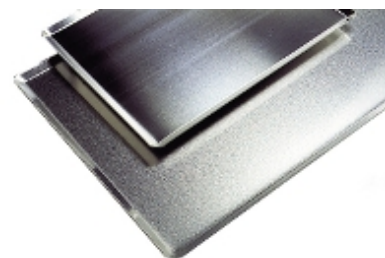


PLAQUE ALUMINIUM BORDS PINCÉS

Plaque en aluminium. 4 petits bords pincés. Dimensions : 600x400 mm



Code
- 6334



117

PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE BORDS PINCÉS

Plaque perforée en aluminium. 4 petits bords pincés. Dimensions : 600x400 mm

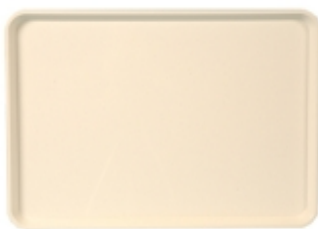


Code
- 24193





DECORATION PRESENTATION PLATERIE



PLATEAU ABS

Plateau en ABS. Dimensions: 400X200 mm ou 600x400 mm.
Coloris disponibles: blanc, bleu, rouge et noir



	Code
400X200 NOIR	20128
600X400 BLANC	7785
600X400 BLEU	15078
600X400 ROUGE	7855
600X400 NOIR	20127



PLATEAU ABS GASTRONORME

Plateau en ABS alimentaire. Dimensions: 530x325mm (norme GN 1/1). Coloris disponible: blanc et rouge

	Code
BLANC	20438
ROUGE	20439

118



PLATEAU POLYPROPYLÈNE

Plateau en polypropylène. Dimensions: 600x400 mm. Coloris : blanc



	Code
-	21981



PLAT ARDOISE

Plat en mélamine effet ardoise. Muni de pieds anti-dérapants.
Existe en différentes dimensions

	Code
1/2	25133
1/3	25134



PLATEAU OAK

Plateau en mélamine. Dimensions: 325x265 mm (norme GN1/2) ou 325x176 mm (norme GN1/3). Couleur : OAK aspect chêne clair

	Code
GN1/2	24075
GN1/3	24076

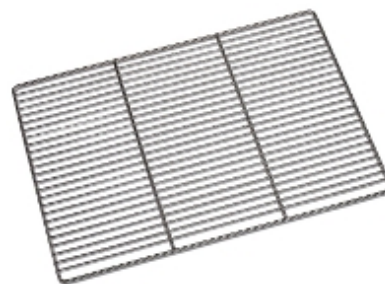


GRILLE PLATE INOX

Grille plate en acier inoxydable. Avec deux ou trois traverses. Différentes dimensions disponibles



	Code
530X325 GN1/1 2T	6841
600X400 2T	3770
600X400 3T	9251
650X530 GN2/1 3T	7684
800X600 3T	3771



GRILLE CAMBRÉE INOX

Grille cambrée en acier inoxydable, deux traverses. Idéal pour l'égouttage sur les plateaux ABS 600X 400. Dimensions: 540x370 mm, hauteur : 15 mm.



	Code
-	21088





EMBALLAGE CONDITIONNEMENT



HOUSSE TRANSPARENTE POUR CHARIOT

Housse alimentaire en polyéthylène. Epaisseur 25µ. Dimensions : 870 x 250+250 x H.1800 mm. Vendue en rouleau de 150 housses (+/-5)



Code

21822



DÉVIDOIR INOX MURAL POUR HOUSSES

Dévidoir en acier inoxydable 304L pour rouleau de housses (code 21822). Dimensions hors tout : H.350 x L.946 x P.430 mm



Code

70533



COIFFE BLEUE POUR BAC EUROPE

Coiffe pour bac Europe, en polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. Epaisseur: 40 microns. Coloris: bleu. Conditionnée par carton de 700 coiffes. S'adapte sur nos bacs Europe en inox (200 ou 300 litres) ou sur nos bacs Europe en polyéthylène (200 litres)

Code

17692



COIFFE BLEUE POUR CAISSE PALETTE 1200X1000

Coiffe pour caisse palette, en polyéthylène. Apte au contact alimentaire. Epaisseur : 55 microns. Coloris : bleu. Conditionnée par cartons de 120 coiffes. S'adapte notamment sur notre caisse palette code 21980

Code

21994



HOUSSE POUR CONTAINER 750L

Housse en polyéthylène basse densité, noir. Epaisseur 30 microns. Dimensions : 1250+360+360x1600 mm. Conditionné en carton de 100 housses



Code

23686



SACS POUBELLES

Sacs poubelles en polyéthylène basse densité. Epaisseur : entre 30 et 55 microns selon le modèle. Différents modèles disponibles : Avec ou sans lien, capacité : 30, 50, 100, 110, 130 ou 240 litres, couleur : noir, transparent ou blanc



	Code
30L NOIR 30µ LIEN	7679
50L NOIR 35µ LIEN	4117
100L NOIR 50µ	15897
110L TRANSP 45µ LIEN	20260
110L BLANC 55µ	15896
110L BLANC 50µ LIEN	8959
110L NOIR 50µ LIEN	4143
130L NOIR 50µ	17134
130L NOIR 50µ LIEN	8259
240L NOIR 35µ	9383



SAC FOND DE CAISSE BLEU

Sac fond de caisse en polyéthylène haute densité, bleu. Dimensions: 600X600mm. Epaisseur 12 microns. Conditionné en carton de 1000 sacs

	Code
-	17727



SAC À VIANDE

Sac abattoir / à viande en polyéthylène haute densité, transparent. Existe en différentes dimensions. Le conditionnement varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)



	Code
400X600 30µ	8753
400X600 50µ	11987
500X800 45µ	4140
600X1000 50µ	20598



121

SAC LIASSE BIO SOURCE

Sac liasse Bio Source naturel, amidon de pomme de terre 50%. Epaisseur 13 microns. Existe en différentes dimensions. Code 21747 : conditionné en carton de 50 liasses de 100 sacs (= 5000), Code 21748 et 21749 : conditionné en carton de 40 liasses de 100 sacs (= 4000) et Code 21750 : conditionné en carton de 20 liasses de 100 sacs (= 2000)

	Code
17X22	21747
23X31	21748
30X35	21749
35X50	21750



SAC BRETELLES

Sac bretelles en polyéthylène basse densité, blanc. Epaisseur: 50 microns. Existe en différentes dimensions. Conditionné en carton de 10 liasses de 50 sacs (=500)

	Code
26X45	21471
30X54	21472
30X60	21473





EMBALLAGE CONDITIONNEMENT

SAC SOUS VIDE 90 MICRONS

Sac sous vide en polyéthylène et polyamide, 3 soudures, non rétractable. Epaisseur : 90 microns. Ne résiste pas à la chaleur. Disponible en différentes dimensions. Conditionné en sachet de 100 sacs



	Code		Code
150X200	23345	250X300	4123
150X250	23324	250X350	23351
150X300	23346	250X400	4124
150X365	23355	250X600	4128
160X225	4119	250X700	23352
160X275	4116	300X300	6747
180X250	23347	300X400	4127
180X300	23348	300X500	4126
200X200	23349	350X450	4130
200X250	4120	400X500	4133
200X270	23350	400X600	4134
200X300	4121	500X700	23353
200X400	4122	500X800	23354

SAC SOUS VIDE 140 MICRONS

Sac sous vide en polyéthylène et polyamide, 3 soudures, non rétractable. Epaisseur : 140 microns. Ne résiste pas à la chaleur. Disponible en différentes dimensions. Conditionné en sachet de 100 sacs



	Code
200X300	23356
200X400	23357
300X300	23358

SAC POUR POULETS RÔTIS

Sac en papier, écru, étanche et imperméable aux graisses. Conserve la chaleur et permet le réchauffage au four traditionnel ou au four micro-ondes. Dimensions : largeur 200 + 80 (soufflet) x hauteur 345 mm. Conditionné en carton de 500 sacs



	Code
-	20664

FEUILLE À JAMBON

Feuille à jambon en polyéthylène haute densité transparent. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en liasse de 250 feuilles. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)



	Code
250X320 10μ	25146
320X500 10μ	25147
600X700 12μ	4138
650X1000 10μ	20618
700X900 12μ	4139



PAPIER JOURNAL BLANC

Papier journal blanc mat. Permet de protéger vos produits et d'offrir une belle présentation. Finition : apprêté avec 2 faces mates. Dimensions format: 325x500 mm. Conditionné par paquet de 10 kgs (soit environ 350 feuilles)



	Code
-	20862



PAPIER INGRAISSABLE

Papier alimentaire de contact non enduit. Pour emballer les produits gras: charcuterie, fromages... ou pour servir d'intercalaire. Coloris : blanc. 3 dimensions disponibles : 250x320, 320x500 et 500x650 mm. Conditionné par paquet de 10 kg

	Code
25X32-RAME 10KGS	12688
32X50-RAME 10KGS	12686
50X65-RAME 10KGS	12687



PAPIER INGRAISSABLE EN ROULEAU

Papier alimentaire de contact non enduit. Pour emballer les produits gras: charcuterie, fromages ou pour servir d'intercalaire. Coloris : blanc. En bobine. Dimensions : laize de 65 cm (bobine de 15 kg)

	Code
-	20853



123

FEUILLE PEBD TRANSPARENTE

Feuilles en rouleau prédécoupé, intercalaires dans les bacs à poissons... Epaisseur : 28 microns. 2 dimensions disponibles. Couleur : transparente



	Code
400X300	23919
500X350	23463





EMBALLAGE CONDITIONNEMENT

FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE

Film étirable alimentaire. Longueur 300 mètres. Largeur 450 mm. Disponible en box (rouleau dans une boîte distributrice cartonnée)



	Code
LARG.0.45M	4161
LARG.0.45M.BOX	4163

ROULEAU ALUMINIUM

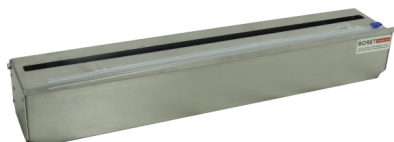
Rouleau aluminium. Longueur 200 mètres. Largeur 325 ou 500 mm



	Code
LARG.0.325M	4157
LARG.0.500M	4159

DÉROULEUR INOX DE FILM ALIMENTAIRE

Dérouleur en acier inoxydable NF EN 1.4307 (AISI 304L), pour rouleau de film étirable ou aluminium (de 30 à 50 cm de large). Compatible notamment avec nos rouleaux aluminium code Bobet 4157 et 4159 ainsi que notre rouleau de film étirable alimentaire code Bobet 4161. Mural ou à poser



	Code
-	70806

BARQUETTE À CHARNIÈRE PE

Barquette transparente en polyéthylène avec charnière (Couvercle attachant). Tenue en température : -40 à +60°C. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en sachet de 100 barquettes. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)

	Code
250ML	17821
375ML	17822
500ML	17823
750ML	17824
1000ML	17825
1500ML	17826
2000ML	20894



BARQUETTE MICRO-ONDE À CHARNIÈRE PP

Barquette transparente en polypropylène avec charnière (Couvercle attachant). Tenue en température : -20 à +130°C. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en sachet de 50 barquettes. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)

	Code
250ML	17851
370ML	17852
500ML	17853
750ML	17854
1000ML	17855
1500ML	17856



BARQUETTE MICRO-ONDE À COUVERCLE PP

Barquette transparente en polypropylène. Couvercle non attachant. Tenue en température : -30 à +70°C. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en sachet de 50 barquettes. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)



	Code
250ML	2215
370ML	2216
500ML	2217
750ML	2218
1000ML	2219
1500ML	2220



125

BARQUETTE ET FILM POUR SCELLEUSE

Barquette transparente thermoscellable en polypropylène. Tenue en température : -15 à +100°C. Existe en différentes dimensions. Code 12613 et 12614 : conditionnée en carton de 12 sachets de 100 barquettes (=1200). Code 12615, 12616 et 12617 : conditionnée en carton de 6 sachets de 100 barquettes (=600). A utiliser avec le film soudable, longueur 500 mètres x largeur 150mm (code 12631)

	Code
375GR	12613
500GR	12614
750GR	12615
1000GR	12616
1500GR	12617

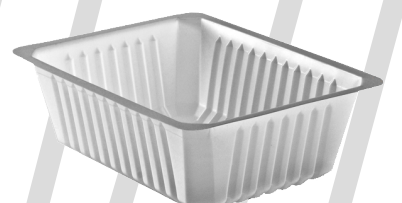


BARQUETTE TRAITEUR

Barquette charcutière translucide en polystyrène naturel (PS). Tenue en température : -30 à +70°C. Existe en différentes dimensions. Le conditionnement par sachet et par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)



	Code
75GR	3946
100GR	3947
125GR	3948
150GR	3949
250GR	5982
375GR	3951
500GR	3952
1000GR	3954
1500GR	3955
3000GR	3957





EMBALLAGE CONDITIONNEMENT



BARQUETTE À CERVELLE

Barquette à cervelle translucide, en polystyrène. Vendue en carton de 800 barquettes

	Code
-	21033



BARQUETTE ALUMINIUM OPERCULABLE

Barquette operculable (bord droit) en aluminium. Tenue en température : -20 à +350°C (sauf pour le code 4037 : +250°C maximum pendant 30 mn). Existe en différentes dimensions. Conditionnée en sachet de 100 barquettes. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)

	Code
435ML	4037
1070ML	4042
1500ML	4045



COUVERCLE POUR BARQUETTE ALUMINIUM OPERCULABLE

Couvercle en carton et aluminium pour les barquettes aluminium operculables. Conditionné en sachet de 100 couvercles. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)

	Code
435ML	20553
1070ML	20554
1500ML	20555



BARQUETTE ALUMINIUM

Barquette en aluminium. Tenue en température : -20 à +350°C. Existe en différentes dimensions. Conditionnée en sachet de 100 barquettes. Le conditionnement par carton varie selon les dimensions (consulter notre fiche technique)



	Code
225ML	3994
350ML	3995
490ML	3996



RAMEQUIN ALUMINIUM

Ramequin en aluminium. Tenue en température : -20 à +380°C. Modèle rond ou ovale. Code 4018 : conditionné en carton de 10 sachets de 100 ramequins (=1000) et code 4019 : conditionné en carton de 15 sachets de 100 ramequins (=1500)



	Code
ROND 250ML D107	4018
OVALE 250ML 123X90	4019



TARTELETTE ALUMINIUM

Tartelette en aluminium. Tenue en température : -20 à +35°C. Diamètre 112mm. Capacité 115ml. Conditionnée en carton de 28 sachets de 100 tartelettes (=2800)

	Code
-	4035



POT DE RILLETTES

Pot de rillettes en polypropylène. Couvercle inclus. Conditionné en cartons de 500 pots



	Code
-	21018



CORNET BOIS

Cornet en feuille de bois de pin. Pour présenter des produits dans les étals comme des chiffonnades de jambon par exemple. Diamètre 7 cm, hauteur 13 cm. Conditionné en carton de 1000 cornets

	Code
-	25115

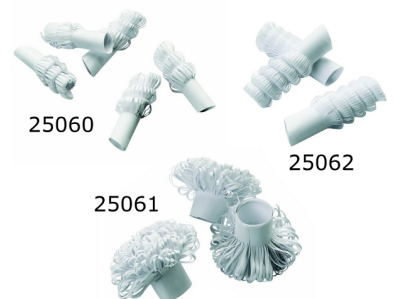


127

PAPILLOTES

Papillottes papier. Couleur blanc. Pour agneau, côte de boeuf ou gigot-jambon

	Code
AGNEAU X100	25060
COTE DE BOEUF X48	25061
GIGOT- JAMBON X50	25062



GOBELET CARTON 21CL

Gobelet en carton blanc. Volume : 210 ml. Sachet de 100



	Code
-	23369





EMBALLAGE CONDITIONNEMENT



SERVIETTE OUATE BLANCHE

Serviette ouate blanche, 2 plis. Dimensions : 300x300 mm.
Conditionnée par paquet de 100

Code

8806



RINCE-DOIGTS (X1000)

Serviettes rince-doigts. Senteur citron. Boîte de 1000

Code

20443

SCOTCHEUSE

Pistolet adapté à tous types de ruban adhésifs (scotchs) en rouleaux jusqu'à 100 mètres et de largeur 50 à 76 mm

	Code
-	89003



SCOTCH PVC

Ruban adhésif PVC. Parfaitement adapté à une utilisation courante pour la fermeture de cartons à température ambiante. Epaisseur : 32 microns. Dimensions : largeur 48 mm x longueur totale 100 mètres. 2 coloris disponibles : blanc et havane

	Code
BLANC	89012
HAVANE	89005



SCOTCH PP

Ruban adhésif polypropylène. Parfaitement adapté à une utilisation courante pour la fermeture de cartons à température ambiante. Epaisseur : 30 microns. Dimensions : largeur 50 mm x longueur totale 100 mètres. 2 coloris disponibles : havane et transparent

	Code
HAVANE	89006
TRANSPARENT	21218



SCOTCH TOILE PLASTIFIÉE

Ruban adhésif toile plastifiée. Très forte adhésion sur tous supports. Toile tissu laminée PE enduit d'une masse adhésive caoutchouc synthétique. Epaisseur : 255 microns. Dimensions : largeur 50 mm x longueur totale 50 mètres. Coloris : gris

	Code
-	15023



FILM ÉTIRABLE POUR PALETTE

Film étirable pour palette. Epaisseur : 15 ou 30 microns. Dimensions : Largeur 450mm x longueur 300 ou 230 mètres

	Code
15μ 300M	89001
30μ 230M	23297





CONTENEURS CAISSES CHARIOTS



CAISSE DE STOCKAGE

Caisse de stockage, caisse de transport par excellence, en polyéthylène. Vendue avec son couvercle. Caisse empilable pour un moindre encombrement. Existe en 2 contenances (53 ou 75,5 litres) et en 2 couleurs (gris ou blanc).

	Code
53L BLC	12376
53L GRIS	12377
75L BLC	7567



CONTENEUR BRUTE CARRÉ

Conteneur carré, polyéthylène. Solide, très résistant pour une grande variété d'utilisations. Grande capacité pour le stockage ou la collecte des déchets. Existe en différentes contenances et différentes couleurs. S'adapte sur le socle à roulettes code 7888. Le couvercle de ce conteneur est vendu séparément

	Code
106L ROUGE	12607
151L GRIS	11443



COUVERCLE BRUTE CARRÉ

Couvercle carré pour conteneur Brute carré, polyéthylène, 151 litres. Couleur : gris

	Code
-	11444



SOCLE ROULETTES POUR CONTENEUR BRUTE CARRÉ

Socle facilitant le transport de conteneurs Brute carrés, en polyéthylène et métal. Roues très solides pour plus de mobilité. Capacité (charge statique): 113,4 kg. Dimensions: 43,8x43,8x15,9 cm

	Code
-	7888



CONTENEURS CAISSES CHARIOTS

CONTENEUR BRUTE ROND

Conteneur rond, polyéthylène. Solide, très résistant pour une grande variété d'utilisations. Existe en différentes contenances et différentes couleurs. S'adapte sur le socle à roulettes code 7881 (sauf pour les conteneurs 38 litres). Le couvercle de ce conteneur est vendu séparément

	Code
38L BLANC	7872
38L GRIS	11420
76L BLANC	7873
76L BLEU	12988
76L JAUNE	11423
76L GRIS	11422
121L BLANC	7874
121L BLEU	11426
121L JAUNE	11429
121L GRIS	11427
121L ROUGE	11428
167L GRIS	21061



COUVERCLE BRUTE ROND

Couvercle rond pour conteneur Brute rond, polyéthylène. Existe en différentes dimensions et différentes couleurs

	Code
38L BLANC	7878
38L GRIS	11421
76L BLANC	7876
76L BLEU	21813
76L GRIS	11424
76L JAUNE	11425
121L BLANC	7877
121L BLEU	21821
121L GRIS	11430
121L JAUNE	11432
121L ROUGE	11431
167L GRIS	23243



SOCLE ROULETTES POUR CONTENEUR BRUT

Socle facilitant le transport de conteneurs Brute ronds, en polyéthylène et métal. Roues très solides pour plus de mobilité. Capacité: 113,4 kg. Dimensions: Diam. 45,7x16,8 cm

	Code
-	7881



131

SOCLE ROND UNIVERSEL (PORTE-FÛTS)

Socle universel facilitant le transport de fût, en polyéthylène et métal. Roues très solides pour plus de mobilité. Capacité: 226,8 kg. Dimensions: Diam. 59,7x20,6 cm

	Code
-	11486





CONTENEURS CAISSES CHARIOTS



BAC À INGRÉDIENTS 80L

Bac à ingrédients blanc à roulettes, sans couvercle. Spécialement conçu pour la conservation des aliments secs, non périssables ou en vrac qui ne demandent pas de réfrigération. Dimensions : L.660 x l.400 x H.621 mm. Capacité : 80 litres. Couvercle bleu ou transparent vendu séparément



	Code
BAC	23982
COUVERCLE TRANSP	23983
COUVERCLE BLEU	23984



CHARIOT EN POLYPROPYLENE PETIT MODÈLE

Chariot utilitaire, polypropylène, 3 niveaux, capacité 90,7kg. Dimensions: 85.4 x 47.3 x 95.9 cm. Couleur : blanc

	Code
-	11825



CHARIOT DE TRANSPORT TRIPLE

Chariot de transport, en polyéthylène noir. Plateau large, facile à charger et parfaitement stable pendant le transport de marchandises. Poignée : 3 positions assurent une manutention aisée quelles que soient les charges. Capacité (charge statique): 113,4 kg. Dimensions 82,6x52,1 cm

	Code
-	15048



PANNEAU AVERTISSEMENT : SOL GLISSANT

Panneau d'avertissement, en polypropylène, jaune. Panneau 2 côtés pour une utilisation dans les espaces étroits. Message d'avertissement en français et symbole: Attention - Sol glissant. Dimensions 61x30 cm

Code
- 11503



PANNEAU LAVAGE DES MAINS OBLIGATOIRE

Panneau en PVC, lavable. Texte: Lavage des mains obligatoire. Dimensions : 300 x 200 x épaisseur 2mm



Code
- 20675



PANNEAU DÉSINFECTEZ-VOUS LES MAINS

Panneau en PVC, lavable. Texte: L'hygiène, c'est important. Désinfectez-vous les mains. Dimensions : 300 x 200 x épaisseur 1,5mm



Code
- 12345



133

PANNEAU PORT DE TABLIER OBLIGATOIRE

Panneau en PVC, lavable. Texte: Tablier de protection obligatoire. Dimensions : 210 x 297 x épaisseur 3mm



Code
- 23077





MATERIELS DIVERS



HORLOGE ÉTANCHE D. 305 MM

Grande horloge à aiguilles. Convient notamment dans des environnements humides ou poussiéreux. Principaux domaines d'utilisations : industries agroalimentaires, piscines, halls de réception.... Diamètre 305 mm, lisibilité : 20 mètres

Code

15187



MARCHE-PIED MOBILE

Marche-pied mobile en ABS, noir et beige. Se déplace facilement grâce à ses roulettes rétractables. Capacité: 150 kg. Dimensions: Diam.40xH.33 cm

Code

11476



PINCE ATTRAPE-TOUT

Cette pince attrape-tout permet d'attraper facilement des objets, détritrus... par terre ou en hauteur. Hauteur totale : 1000 mm

Code

17079



COLLECTEUR CIGARETTE

Collecteur cigarette, résine noire et acier galvanisé. Allie style et facilité d'entretien. Dissimulation des déchets et contrôle des odeurs

Code

11491

Notes



Notes



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE BOBET MATÉRIEL

Applicables à compter du 1er mai 2021

ARTICLE 1 - GENERALITES – APPLICATION

Les présentes conditions générales de ventes (CGV) s'appliquent aux produits vendus en France Métropolitaine et à l'étranger par la société BOBET MATERIEL (ci-après « BOBET ») à ses clients professionnels et se substituent aux précédentes conditions de vente.

Le fait de passer commande ou toute conclusion de toute vente implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces CGV, à l'exclusion de tout autre document qui est par principe inopposable à BOBET.

BOBET se réserve la possibilité de refuser de conclure une vente ou de la conclure selon des conditions dérogatoires aux présentes en cas d'un précédent incident de paiement, en cas d'insolvabilité du client, de diminution de la note donnée par l'assureur crédit de BOBET ou de demande anormale ou de mauvaise foi.

BOBET se réserve la possibilité de refuser de conclure une vente ou de la conclure selon des conditions dérogatoires aux présentes en cas d'un précédent incident de paiement, en cas d'insolvabilité du client, de diminution de la note donnée par l'assureur crédit de BOBET ou de demande anormale ou de mauvaise foi.

Le fait que BOBET ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des dispositions des présentes CGV, ne peut être interprété comme valant renonciation de sa part

ARTICLE 2 - OUVERTURE DE COMPTE – CONDITIONS

Afin de pouvoir commander un produit à BOBET, cette dernière procède à l'ouverture d'un compte client ce qui nécessite de la part de celui-ci la fourniture d'un certain nombre d'informations et de documents officiels (numéro SIRET, code APE, adresse, coordonnées mail, RIB). Le client est responsable des informations qu'il transmet. Le défaut de fourniture de ces éléments peut rendre la vente impossible. Toute erreur du client occasionnant des charges pour BOBET impliquera la facturation au client de toutes ces charges à l'euro, l'euro. BOBET déterminera le niveau d'encours propre au client. Ce niveau d'encours peut varier dans le temps en fonction des données obtenues et peut être ramené à 0 €.

ARTICLE 3 - CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

Les produits vendus par BOBET sont précisés au sein du catalogue annuel édité par cette dernière. Ils recourent les domaines de la protection individuelle, l'hygiène, la brosse, la coutellerie, la taillanderie, le matériel inox sur catalogue ou sur mesures, la maintenance etc... Ces produits sont décrits plus précisément quant à leur spécificité et leur qualité dans le catalogue BOBET ainsi que le cas échéant sur des fiches produits communiquées par BOBET. Ces produits sont conformes aux normes en vigueur. Ils sont destinés à être utilisés dans le cadre de l'activité professionnelle du client. Le client doit être un professionnel de l'utilisation des produits fabriqués et/ou commercialisés par BOBET et est seul responsable du choix des produits (propriétés, fonction(s), caractéristiques, dimensions des produits commandés) et plus généralement de l'adéquation du produit commandé à ses besoins et le cas échéant à ceux de ses propres clients.

Le client doit aussi connaître les règles d'entretien des produits. A défaut, il lui revient de les demander à BOBET.

Concernant notamment les produits en inox, BOBET respecte les plus hauts standards de qualité des matières premières. L'inox utilisé est en général de classe 1.4307 et sur demande 1.4304 ce qui implique une quasi-impossibilité d'un produit fini vicié.

ARTICLE 4 – COMMANDE, EXECUTION ET RECEPTION

Commande : Il revient au client de passer commande par fax, courriel et le cas échéant par téléphone à BOBET ou lors de la visite de la force commerciale de cette dernière. Le client est entièrement responsable des informations figurant dans sa commande. La commande du client lie ce dernier. BOBET établit systématiquement un accusé de réception de commande (ARC) qui précisera le produit, son prix, le cas échéant les dimensions, le délai de livraison qui demeure indicatif. Ce document est adressé au client par fax ou courriel. Si l'une ou l'autre des informations portées sur l'ARC diffère de l'une des informations de la commande du client (exemple : prix, délai de livraison), cet ARC constitue juridiquement un contre-offre à charge pour le client de l'accepter ou non. Le client dispose d'un mois pour accepter cette contre-offre. Ce délai constitue aussi la durée de validité de l'offre de BOBET. A défaut de réaction écrite dans ce délai, la commande ou la contre-offre est caduque. L'émission d'un ARC sans contre-offre vaut conclusion définitive du contrat de vente.

Vente en LSP (laisser sur place) : BOBET vend aussi ses produits lors des déplacements de ses camions de vente. Dans ce cas, le client peut commander et acheter immédiatement le produit et en prendre possession dans le même instant. Si le camion BOBET n'a pas le produit en stock, le représentant de BOBET prend la commande et il reviendra au client de prendre possession du produit et de le payer lors de la prochaine tournée du camion BOBET.

Concernant les produits « sur mesures » : Ces mesures sont par principe prises par un membre de la force commerciale de BOBET qui a toute compétence à cet effet. Le client peut aussi prendre ces mesures mais il le fera sous son entière responsabilité, BOBET n'assumant aucune obligation de vérification ou de correction de ces mesures. Dans ce dernier cas, le devis sera élaboré sur la base des mesures du client.

Cette prise de mesures par BOBET s'organise dans le cadre du calendrier de tournées de BOBET. Dans ce cas, il peut y avoir un certain délai d'attente entre la demande de rendez-vous (RDV) et la date du RDV. La semaine et le lieu du rendez-vous sont précisés par BOBET par courriel. Ils sont fermes.

En cas d'annulation du RDV par le client avant la date prévue du RDV ou en cas d'absence du client à ce RDV, BOBET reportera le RDV à une date ultérieure.

Une fois les mesures prises, BOBET adresse un devis sur la base de ces dernières. Ce travail de prise de mesures fait partie du savoir-faire et de l'investissement préalable de BOBET. C'est la raison pour laquelle les mesures ne sont pas transmises au client dans le cadre du devis afin de ne pas permettre à ce dernier d'utiliser ce travail au profit d'un autre fournisseur.

Il appartient au client de réceptionner le devis, de l'étudier, de l'accepter par sa signature. En cas d'acceptation, il transmet à BOBET par fax ou courriel le devis accepté accompagné le cas échéant du chèque d'acompte demandé qui sera immédiatement encaissé.

La réception du devis accepté et du chèque d'acompte (si un tel acompte est demandé) vaut vente et engage les deux Parties.

Exécution de la commande : Le délai de livraison (livraisons si les parties en sont convenues) pour les produits standards est compris entre trois et cinq jours à compter de la date d'émission de l'ARC. Ce délai sera de plusieurs semaines pour les produits spécifiques ou sur mesures (voir devis ou ARC).

Les retards de livraison de quelques jours n'ouvrent pas droit pour le client à une indemnité de quelque nature que ce soit sauf démonstration du préjudice direct et prévisible lié exclusivement au retard de livraison. Les produits sont livrés au lieu de livraison convenu entre les parties généralement repris au sein de l'ARC. La livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers BOBET, quel que soit leur objet.

Réception de la commande : Le client doit accuser réception de la commande en signant le bon de livraison. En cas de produit « sur mesures », le client doit installer lui-même le produit. En cas d'avarie, de manquant ou de non-conformité par rapport aux termes de l'ARC ou du devis accepté, le client doit indiquer ses réserves PRÉCISES et non contestables sur le bon de livraison et par lettre recommandée avec avis de réception et ce auprès de l'éventuel transporteur ainsi que de BOBET, dans les trois (3) jours qui suivent la réception du produit. Les réserves devront être accompagnées des justificatifs correspondants. A défaut du respect de ces conditions, les produits seront irréfablement réputés conformes. BOBET traitera la contestation sous quinze jours à compter de sa réception. A défaut de réponse dans ce délai, la réclamation sera réputée rejetée. BOBET indique à sa clientèle que chaque envoi est strictement contrôlé afin d'exclure tous risques de manquants ou de non-conformités. Les produits en inox quittent les entrepôts de BOBET en parfait état.

Les produits ayant fait l'objet de réserves ne pourront être retournés à BOBET que selon la procédure de retour de cette dernière, après l'accord préalable du service clients qui en précisera les modalités et signature du bon de retour par le client et le transporteur. Le non-respect de ces règles entraînera le refus des produits retournés.

En cas d'accord sur le principe d'un retour, les produits doivent être retournés par le client sous sa responsabilité, dans leur état et emballage d'origine et dans les plus brefs délais soit au plus tard dans le mois de leur livraison. Dans tous les cas, le client s'engage à permettre à BOBET l'accès à son site pour procéder à la vérification de la non-conformité ou du vice caché. Dans l'hypothèse où BOBET confirmerait le défaut de qualité et/ou de conformité, elle procédera à la livraison d'un nouveau produit, le produit défectueux lui étant restitué. Toute dégradation de ce dernier sera facturée au client.

Enfin, il est indiqué qu'aucun produit ne sera repris, échangé ou remboursé en cas de changement dans la législation française ou supranationale rendant impropre à la vente ou l'utilisation le produit. Pénalités : BOBET refuse tout principe de pénalité.

Commandes spéciales : Au titre des produits qui ne figureraient pas sur le catalogue de BOBET ou que cette dernière ne peut fabriquer, BOBET commandera le produit auprès du fabricant de ce dernier. En conséquence, le client s'engage à en prendre livraison et à en payer le prix. Il ne pourra y avoir ni retour, ni reprise.

ARTICLE 5 – GARANTIE

Le client bénéficie d'une garantie de conformité et de vice caché dans les conditions fixées par la Loi. Toutefois, la garantie de conformité cesse dès la première utilisation du produit. Pour les produits « sur mesures », le client est responsable du local d'installation du produit, de l'installation du produit lui-même ainsi que des dommages subis par le produit lors de cette installation.

Rappel : les produits commercialisés par BOBET sont destinés principalement à l'artisanat et à l'industrie alimentaire de sorte qu'ils sont soumis à des conditions d'utilisation qui peuvent être extrêmes, ces conditions pouvant aboutir à des durées de vie très courtes pour le produit.

Conditions d'application de la garantie : La garantie couvre les produits correctement entretenus suivant les recommandations d'utilisation et d'entretien précisées par BOBET et strictement utilisés pour la destination qui est la leur.

Les produits avec moteurs font l'objet de la garantie du constructeur.

La garantie s'étend, au seul choix de BOBET, à la fourniture en remplacement de tout ou partie du produit reconnu vicié par BOBET à l'exception toutefois des pièces d'usure ou par l'émission d'un avis si le produit n'est pas endommagé et qu'il est retourné dans son emballage d'origine.

Le client ne pourra bénéficier de cette garantie que si le prix du produit a été payé intégralement. Si le client contraint BOBET à se déplacer et qu'il s'avère que le produit n'est pas vicié, le client pourra être redevable d'une somme en réparation du déplacement injustifié et qui sera immédiatement exigible.

Etendue : La garantie ne couvre que les dommages matériels, consécutifs et prévisibles liés au défaut avéré du produit, à l'exclusion des dommages immatériels, non consécutifs.

En tout état de cause, le client est seul responsable des dommages que pourrait causer le comportement de produit ou que ce dernier pourrait subir. Il en est ainsi notamment des produits dangereux (Matador, couteaux, etc...)

Exclusions : La garantie ne pourra s'appliquer notamment : aux produits non-conformes à leur destination, aux produits dont l'installation n'a pas été réalisée selon les notices et les règles de l'art par un professionnel, aux produits dont l'utilisation n'a pas été faite en « bon père de famille », aux produits modifiés par le client ou par les tiers, ...

Mise en oeuvre : Les retours de produits font l'objet d'un « bon de retour provisoire » le temps que BOBET puisse diagnostiquer la réalité de l'incident présenté par le client. Dans ce cas, le client reste propriétaire des produits et les risques sont provisoirement transférés à BOBET.

Selon diagnostic, le produit sera garanti ou non. Dans ce dernier cas, BOBET renverra le client à ses conditions de service après-vente (S.A.V.) Il est rappelé que le SAV est une opération juridique distincte dont les conditions doivent être acceptées par le client.

ARTICLE 6 - PRIX ET PAIEMENT

Le prix des produits est celui en vigueur au moment de la commande. Il s'entend hors taxes départ CHAMPAGNE. Il est franco à partir d'un montant de commande minimum de 450 € HT. En cas de livraison par LSP (livraison par la force de vente) il n'y a pas de franco minimum.

Le prix est payable selon les conditions suivantes :

- pour toute ouverture de compte, le prix est payable au comptant et avant livraison. BOBET demande une facture Pro-forma ;
- hors ce cas et sauf risque d'insolvabilité du client ou hypothèses visées à l'article 1, le délai de paiement est de 30 jours nets, date de facture ;
En cas de commande d'un montant supérieur à 10.000 € HT (vente en France), le client devra verser l'acompte demandé avant livraison du bien.

Le paiement s'entend de l'encaissement des sommes qui sont dues et non la remise du moyen de paiement. Aucune retenue de garantie n'est autorisée. Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé.

En cas de défaut de paiement à la date convenue, le client sera redevable de pénalités de retard calculées sur la base d'un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal. De plus, le client sera redevable d'une indemnité relative au traitement de l'incident de paiement égale à 40 € HT. De plus, à titre de dommages intérêts, le client sera redevable d'une pénalité égale à 15 % du prix restant dû, cette pénalité étant au minimum de 100 €. Enfin, BOBET pourra suspendre et/ou annuler les commandes en cours et exiger le paiement de toutes les sommes y compris celles non arrivées à échéance.

Toute déduction est assimilable à un incident de paiement. De même, aucune compensation ne peut intervenir entre créances réciproques sauf à ce que la créance détenue par le client sur BOBET ait été préalablement acceptée par écrit par cette dernière. En aucun cas, un litige ne peut permettre au client de suspendre le paiement.

Le client devra rembourser tous les frais engagés par BOBET pour la reprise des produits payés et le recouvrement contentieux des sommes dues y compris les honoraires d'avocats et d'officiers ministériels. En sus de ces frais, le client sera forfaitairement redevable de la somme de 150 € pour gestion contentieuse du défaut de paiement.

ARTICLE 7 - RESERVE DE PROPRIETE, TRANSFERT DES RISQUES ET AUTRES DISPOSITIONS

LES PRODUITS VENDUS PAR BOBET SONT VENDUS AVEC UNE RESERVE DE PROPRIETE SUBORDONNANT LE TRANSFERT DE LEUR PROPRIETE AU CLIENT AU PAIEMENT INTEGRAL DU PRIX EN PRINCIPAL ET ACCESSOIRE ET CE Y COMPRIS EN CAS DE PROCEDURE COLLECTIVE DU CLIENT.

Néanmoins, les risques relatifs au produit, c'est à dire ceux qu'il peut causer aux biens ou aux personnes ou les dommages qu'il peut subir, sont transférés au client dès que celui-ci en a pris possession.

Au cas où le client aurait revendu le produit avant complet paiement du prix d'achat, qu'il fasse ou non l'objet d'une procédure collective ou d'un plan de sauvegarde, le client reconnaît que la créance de BOBET au titre du prix du produit, se reportera sur le prix payé ou à payer par le sous-acquéreur du produit. Dans ce cas, le client autorise expressément BOBET à réclamer et obtenir le prix du produit auprès dudit sous-acquéreur et le client s'interdit de réclamer en parallèle à ce dernier le paiement de ce prix.

En cas de retard de paiement de tout ou partie du prix supérieur à 30 jours par rapport à la date de paiement initialement convenue, BOBET pourra reprendre le produit vendu par tous les moyens à sa convenance et ce, aux frais et risques du client ce que ce dernier accepte expressément. BOBET prendra le minimum de précautions lors de l'opération de reprise du produit. Néanmoins, dans l'hypothèse où cette opération de reprise porterait atteinte à la structure ou à l'élément auquel serait lié le produit, le client s'interdit de rechercher la responsabilité de BOBET à ce titre et se porte fort de l'acceptation de ce principe par son propre client.

ARTICLE 8 - PROPRIETE INTELLECTUELLE

Les marques, brevets, dessins et modèles, droits d'auteur de BOBET la propriété exclusive de cette dernière et une vente ne saurait valoir licence d'exploitation de l'un ou l'autre de ces droits. Les plans et études réalisés par BOBET pour la production de ses produits sont toujours la propriété de cette dernière et font l'objet d'un droit de propriété intellectuelle et/ou d'un droit de propriété industrielle que s'engage à respecter le client. Enfin, le client s'interdit de supprimer, de modifier et/ou d'ajouter tout signe distinctif sur les produits.

ARTICLE 9-FORCE MAJEURE ET AUTRES CIRCONSTANCES

En présence d'un cas de force majeure, BOBET pourra à son choix discrétionnaire suspendre l'exécution de tout ou partie de ses obligations ou résilier purement et simplement le ou les contrats en cours, sans que le client ne puisse réclamer aucune indemnisation. Par « cas de force majeure », on entend tout événement imprévisible, irrésistible ou extérieur, ces trois caractéristiques étant alternatives et plus généralement tout événement reconnu comme tel par la jurisprudence.

ARTICLE 10 – REFERENCES

Sauf décision contraire du client formulée par lettre recommandée avec accusé de réception, ce dernier autorise expressément BOBET à faire mention de sa qualité de client de BOBET notamment sur ses documents commerciaux, promotionnels ou dans le cadre d'une réponse à un appel d'offres.

ARTICLE 11 - LOI APPLICABLE - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Toutes les ventes conclues par BOBET sont exclusivement soumises au droit français.

Le Tribunal de commerce du Mans est le seul compétent en cas de litige de toute nature relatif à la formation, à l'exécution ou à la résiliation des contrats conclus par BOBET avec sa clientèle et ce même en cas de vente à l'international, en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie et ce, nonobstant toute clause contraire présente sur les documents commerciaux ou contractuels du client.

BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

**Retrouvez nous sur notre site internet :
www.bobet-materiel.com**

**tel. (+33)2 43 74 33 74
commercial@bobet-materiel.com
export.bobet@bobet-materiel.com**



BOBET MATÉRIEL

RN 23 - Le Poteau - 72470 Champagné - FRANCE