

Nouveau Catalogue

Version-S30-15

chrno

JUSQU'À

-30%

DE REMISE À DÉDUIRE DE CE CATALOGUE



Chrno-Pièces
le spécialiste de la vente de pièces détachées

Chrno-Mat
le spécialiste de la vente de matériel

Chrno-Matériel
le spécialiste de la vente de matériel boulangerie-pâtisserie

Chrno-Emballage
le spécialiste de l'emballage



01 39 35 84 84

**APPEL
GRATUIT**
Non surtaxé

Les photos et couleurs de type Lexan ne sont pas contractuelles car nous nous approvisionnons par lots afin d'obtenir les meilleurs prix.

© 2025 - Photos non contractuelles - Crédits photos : Chrono - Fotolia - Adobe Stock - Freepicks • Prix valables sauf erreur typographique.

Toute reproduction, même partielle, de ce catalogue est interdite sans autorisation écrite de l'éditeur (Loi du 11/03/1957 sur la protection et les droits d'Auteurs) OUAKIL COMPAGNY ©2025

Nous nous réservons la possibilité de modifier en cours d'année, sans préavis, les prix des articles et frais additionnels (FAD) figurant à notre catalogue suivant l'évolution des tarifs de nos fournisseurs ou des cours monétaires.

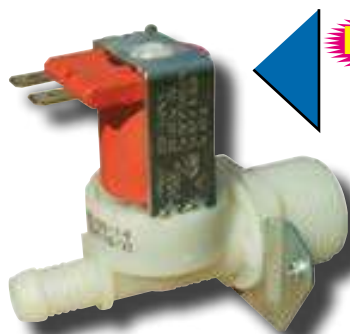
Vous ne trouvez pas **votre pièce détachée** ?

**Service
Gratuit**



**APPEL
GRATUIT**
Non surtaxé

Nous la **cherchons** pour vous **en 4 étapes**



EXEMPLE

Vous cherchez cette pièce...

ÉTAPE 1

**Prendre une simple photo
de la pièce recherchée**

ÉTAPE 2

à envoyer par **SMS⁽¹⁾
au **06 79 80 80 82****

ou par mail à :
contact@chrono-pieces.com

ÉTAPE 3

**Communiquez-nous les informations
essentielles pour la recherche :**

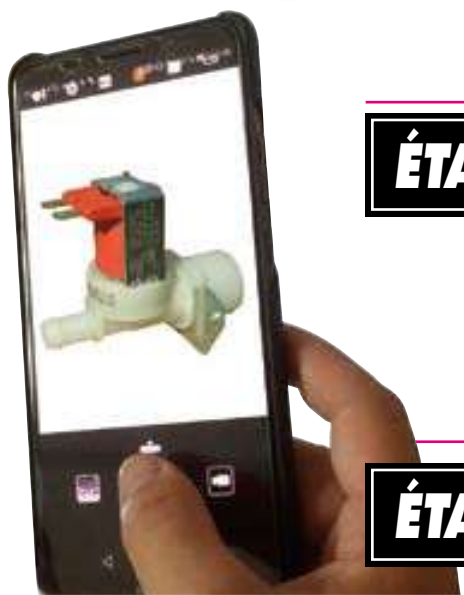
- ✓ **Produit recherché**
- ✓ **Type et Marque de l'appareil**
- ✓ **Modèle et n° de série de l'appareil**



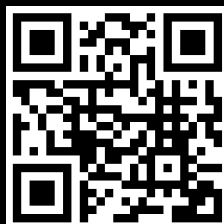
*(d'autres informations pourront éventuellement
vous être demandées en fonction de la nature du produit)*

ÉTAPE 4

**Passez la commande au
01 39 35 84 84**



650 marques **35000 références en stock**



Retrouvez l'ensemble des articles par page

A			
Adhésif.....	111	Etagère inox.....	47
Aluminium rouleau.....	108	Etiquette présentation.....	91
Ampoule - néon.....	12 à 13	Excentrique diviseuse.....	32
Armoire réfrigérée.....	55	F	
Aspirateur four.....	98	Fermentation.....	52
Axe enfourneur.....	32	Feutre textile.....	9
B		Filet de cuisson.....	74 à 75
Bac à pâte.....	71	Film alimentaire.....	108
Balance.....	67	Fin de course.....	17
Batteur mélangeur.....	59-80	Fouet batteur.....	34 à 35
Boîte à macarons.....	105	Four.....	57
Boîte pâtissière.....	100 à 101	G	
Bolduc.....	110	Gants cuir.....	77
Bougie.....	111	Grille boulangère.....	73
Box isotherme.....	96	Grille pâtissière.....	79
Brosserie.....	99	H	
Brûleur four.....	24	Huile - graisse.....	46
C		I	
Câble électrique.....	14	Interrupteur.....	16
Caissette papier.....	105	J	
Canne à buée.....	37	Joint.....	38 à 40
Casserole.....	66	L	
Cercle inox.....	82 à 84	Lame boulangère.....	68
Chaine transmission.....	36	Lame coupeuse pain.....	33
Chambre froide.....	56	Laminoin.....	59
Chariot stockage.....	73	Lave-mains.....	49-97
Chaussures.....	97	Lave-vaisselle.....	58
Colorant alimentaire.....	89	M	
Commutateur.....	17	Minuterie.....	22-68
Compteur d'eau.....	37	Moteur four.....	28
Contacteur.....	15	Moule flexible silicone.....	85 à 86
Corbeille et bac plastique.....	94-96	Moule papier.....	109
Couche automatique.....	72	Moule tôle.....	69
Coupe pâte.....	68	Mousseline.....	100-107
Coupeuse à pain.....	60	P	
Courroie.....	35	Pantalon.....	97
Couteau.....	65	Papier mousseline.....	100-107
Cul de poule.....	64	Pèle-pommes.....	81
D		Pellon bois et aluminium.....	77
Découpoir.....	87	Pétrin.....	51
Diviseuse.....	50	Pied réglable.....	46
Douille pâtisserie.....	88 à 89	Pinceau.....	66
E		Pince à gâteaux.....	91
Echelle à bacs.....	70	Placard inox.....	49
Echelle pâtissière.....	78	Plaque à pain.....	75
Electrovanne.....	37	Plaque de cuisson.....	79
Enfourneur complet.....	76	Plateau pâtisserie.....	91
		Plateau traiteur carton.....	104
		Plonge inox.....	49
		Poche balancelle.....	8
		Poche pâtissière.....	89
		Poignée.....	41 à 43
		Présentoir pâtisserie.....	90
		R	
		Raclette.....	64
		Rayonnage.....	47
		Réchaud gaz.....	80
		Refrigidisseur eau.....	50
		Régulateur température.....	18 à 20
		Repose pâtons.....	51-73
		Résistance.....	23
		Ressort.....	30 à 31
		Rideau lanière.....	43
		Rond carton.....	102
		Roulement.....	36
		Roulette.....	44 à 45
		Ruban satin.....	111
		S	
		Sac à baguette.....	107
		Sac à pain tranché.....	107
		Sac croissant.....	106
		Sac sandwich.....	108
		Sachet confiserie.....	106
		Séchoir à couches.....	72-73
		Sonde température.....	19
		Spatule.....	64-65
		T	
		Table inox.....	48
		Taloché diviseuse.....	32
		Tapis façonneuse.....	6 à 7
		Tapis laminoin.....	9
		Thermostat - thermomètre.....	21-68
		Toile de lin.....	9-72
		Toile enfourneur.....	4 à 5
		Tour pâtissier.....	54
		V	
		Vannerie.....	92 à 93
		Veilleuse gaz.....	25
		Ventilateur.....	26 à 29
		Veste.....	97
		Vitre de four.....	10 à 11
		Vitrine pâtisserie.....	60-63

Payez en
PLUSIEURS FOIS
sans frais*
avec **Alma**

2x

3x

4x

Par carte bancaire



à partir de 50 € et jusqu'à 3000 € d'achat*

*sous réserve d'acceptation de votre dossier

TYPE BONGARD AVEC BARRE

réf. L4



Modèle CS		Modèle CS		Modèle OMEGA	
Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
1940 x	565	1940 x	705	1940 x	755
2310 x	565	2310 x	705	2310 x	755
2680 x	565	2680 x	705	2680 x	755
3050 x	565	3050 x	705	3050 x	755

TYPE BONGARD EVO

réf. L4



Longueur	Largeur
3815 x	565
5295 x	565
5555 x	565
6075 x	565

TYPE BONGARD EVO

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3815 x	706	3815 x	760
5295 x	706	5295 x	760
5555 x	706	5555 x	760
6075 x	706	6075 x	760

TYPE ANGOULVANT

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3450 x	580	5150 x	620	4900 x	720
4350 x	580	5900 x	620	5150 x	720
6150 x	580	6150 x	620	5500 x	720
4500 x	580	4500 x	620	5750 x	720
4750 x	580	4750 x	620	5950 x	720
				6150 x	720

TYPE URM

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
6000 x	585	5100 x	700	5600 x	700
4140 x	650	5300 x	700	6150 x	710
5160 x	650	5400 x	700	5600 x	720
4900 x	700	5500 x	700	6000 x	720

Dimensions exprimées en mm

TYPE PAVAILLER

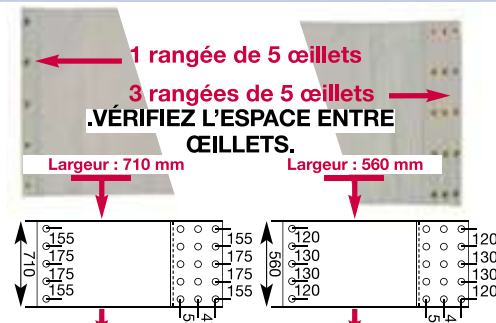
réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3270 x	575	3900 x	660	4020 x	675
2645 x	615	4300 x	660	4300 x	675
2380 x	620	4680 x	660	4420 x	675
3850 x	640	5220 x	660	4900 x	675
4680 x	640	5510 x	660	3850 x	705
5510 x	640	4420 x	665	4670 x	705

TYPE FRINGAND

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
4240 x	710	5780 x	710	4020 x	560	5730 x	560
4380 x	710	6240 x	710	4240 x	560	6240 x	560
4740 x	710	6470 x	710	4380 x	560	6770 x	560
5020 x	710	6770 x	710	4740 x	560	7340 x	560
5150 x	710	7340 x	710	5070 x	560	4420 x	560
5730 x	710			5150 x	560		

TYPE TIBILETTI

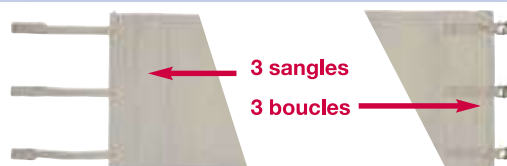
réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3600 x	560	5000 x	690
4200 x	560	5800 x	690
4720 x	560	5200 x	705
5000 x	560	4720 x	710
5560 x	560	4760 x	710
4200 x	690	5560 x	710

TYPE POLIN

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
2355 x	560	3340 x	560
2525 x	560	3405 x	560
2795 x	560	3515 x	560
2905 x	560	2795 x	710
2965 x	560	3235 x	710
3150 x	560	3405 x	710

**Corde Spéciale Haute
Température pour toile
enfouneur**

Vendue au mètre



TYPE EUROFOURS

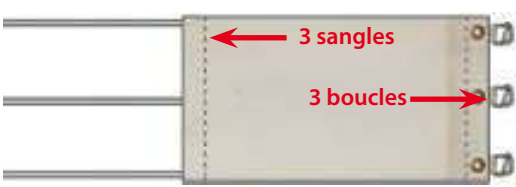
réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3010	x 580	3870	x 860	4950	x 730
3010	x 680	4300	x 580	4950	x 860
3010	x 730	4300	x 680	5600	x 580
3010	x 860	4300	x 730	5600	x 680
3870	x 580	4300	x 860	5600	x 730
3870	x 680	4950	x 580	5600	x 860
3870	x 730	4950	x 680		

TYPE ZUCCHELLI - Pour élévateur intégré

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
2020	x 660	2370	x 660
2020	x 780	2400	x 660
2370	x 560		

TYPE ABRY

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
4180	x 660	4840	x 660	6100	x 660
4180	x 850	4840	x 850	6100	x 850
4840	x 550	6100	x 550		

TYPE ZUCCHELLI - Pour élévateur ciseaux

réf. L4



Longueur	Largeur
4370	x 660

TYPE ADR

réf. L4



Longueur	Largeur
4940	x 560
4940	x 690

TYPE GUYON

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
4200	x 655	5400	x 650
4200	x 665	5600	x 640
4840	x 650	5600	x 650
5000	x 665	5670	x 650
5300	x 650	6200	x 650

TYPE WERNER

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
4660	x 560	5550	x 560	6150	x 580
4780	x 560	5600	x 580	6280	x 560
5400	x 560				

TYPE MAP

réf. L4



Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
2180	x 580	3400	x 580	3700	x 580

TYPE JOLIVET

réf. L4



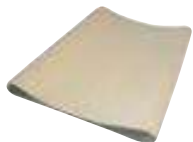
Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
3470	x 580	4550	x 680
3900	x 580	4550	x 730
3900	x 680	5200	x 680
3900	x 730	5200	x 730
4550	x 580		

COURSIERS



ADAPTABLE BERTRAND

réf. L2/BER

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
EUROMAP	coursier AV	1060	785
EUROMAP	coursier AR	1160	785

EURO 2000	coursier AV	1130	780
EURO 2000	coursier AR	1300	780

BASE SYNTHETIQUE / EXTERIEUR LAINE

L'INDÉFORMABLE

ADAPTABLE MARCHAND / BONGARD

réf. L2/MAR

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

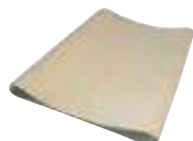
COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
SPF MAJOR	coursier AV	1240	753
SPF MAJOR	coursier AR	1052	743

MIDINETTE	coursier AV	1020	740
MIDINETTE	coursier AR	970	740

ADAPTABLE MATFOUR

réf. L2/MAT

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

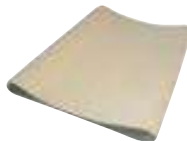
COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
HD 80/85	coursier AV	1110	730
HD 80/85	coursier AR	1340	730

2H		2230	730
Peseuse		1340	210

ADAPTABLE MERAND

réf. L2/MER

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
TREGOR	coursier AV	1100	770
TREGOR	coursier AR	1160	770

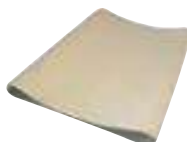
-20%*
de remise à déduire

* remise applicable dès le premier article sur les pages 6 et 7

Sous-tapis lourd
pour le roulage2 Coursiers
tournant en sens
inverse pour
le façonnageTapis de réception pour
la récupération des pâtons

ADAPTABLE PAVAILLER

réf. L2/PAV

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

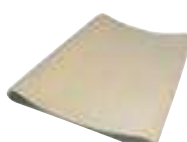
COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
ANCIENNE	coursier AV	1002	760
ANCIENNE	coursier AR	1102	760

NOUVELLE	coursier AV	1145	765
NOUVELLE	coursier AR	1145	765

ADAPTABLE PANIRECORD PANIMATIC

réf. L2/PAN

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
PANIRECORD	coursier AV	1220	790
PANIRECORD	coursier AR	1040	790

PANIRECORD = PANIMATIC : mêmes dimensions

ADAPTABLE PUMA

réf. L2/PUM

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	désignation	Long.	Larg.
ANCIENNE	coursier AV	1055	815
ANCIENNE	coursier AR	1160	815

NOUVELLE	coursier AV	1060	825
NOUVELLE	coursier AR	1160	825

ADAPTABLE JAC

réf. L2/JAC

Épaisseur coursier
≅ 6,5 mm

COURSIER AVANT ET ARRIERE

Machine	Désignation	Long.	Larg.
JAC	Coursier AV	1115	780
JAC	Coursier AR	1280	780

TAPIS DE RECEPTION SOUS-TAPIS LOURD



ADAPTABLE BERTRAND

réf. **L3/BER**



Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
EUROMAP	sous tapis lourd	380	620
EUROMAP	tapis réception	810	630
EURO 2000	sous tapis lourd	380	620
EURO 2000	tapis réception	810	630

FEUTRE LAINE TISSÉ

ADAPTABLE MARCHAND / BONGARD

réf. **L3/MAR**



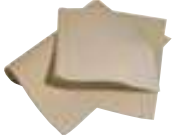
Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
SPF MAJOR	sous tapis lourd	370	600
SPF MAJOR	tapis réception	730	630
MIDINETTE	sous tapis lourd	370	600
MIDINETTE	tapis réception	710	600

ADAPTABLE MATFOUR

réf. **L3/MAT**



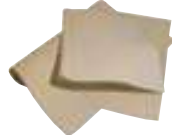
Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
HD 80/85	sous tapis lourd	390	650
HD 80/85	tapis réception	710	600

ADAPTABLE MERAND

réf. **L3/MER**



Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
TREGOR	sous tapis lourd	350	485
TREGOR	tapis réception	775	560

Chrono

Pièces détachées - Matériel - Emballage



Service **+** GRATUIT

01 39 35 84 84

**Commandez en ligne
24/24H - 7/7J**

Scannez-moi

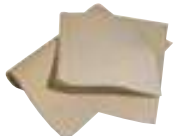


Retrouvez
votre
**ÉTIQUETTE
MEMO** à
l'intérieur du
catalogue

Collez-moi

ADAPTABLE PAVAILLER

réf. **L3/PAV**



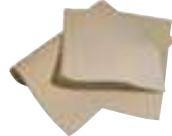
Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
ANCIENNE	sous tapis lourd	350	580
ANCIENNE	tapis réception	680	760
NOUVELLE	sous tapis lourd	350	580
NOUVELLE	tapis réception	680	760

ADAPTABLE PANIRECORD PANIMATIC

réf. **L3/PAN**



Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

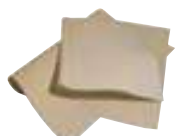
SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
PANIRECORD	sous tapis lourd	350	600
PANIRECORD	tapis réception	775	630

PANIRECORD = PANIMATIC : mêmes dimensions

ADAPTABLE PUMA

réf. **L3/PUM**



Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

Machine	désignation	Long.	Larg.
PUMA	sous tapis lourd	350	630
PUMA	tapis réception	810	670

ADAPTABLE JAC

réf. **L3/JAC**

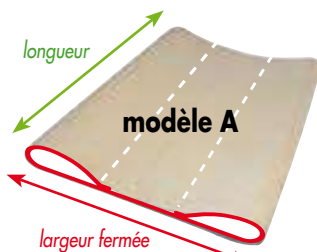


Epaisseur ss tapis/récept.
3 mm

SOUS TAPIS LOURD & TAPIS DE RECEPTION

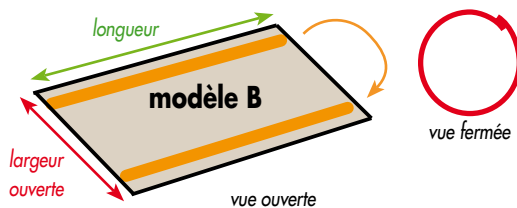
Machine	Désignation	Long.	Larg.
JAC	Sous tapis lourd	385	620
JAC	Tapis réception (nouveau modèle)	785	605
JAC	Tapis réception (ancien modèle)	785	660

ADAPTABLE BONGARD



Modèle A = Fermé par ourlet cousu

Type machine	Longueur	Larg. FERMÉE*	Références
MADA 1/4 RP 1/3	1065	200	T22A
MADA 2/5 RP 2/4	1395	200	T22A
MADA 3/6	1540	200	T22A
RTM 1/4	1065	230	T22A
RTM 2/5	1395	230	T22A
RTM 3/6	1540	230	T22A



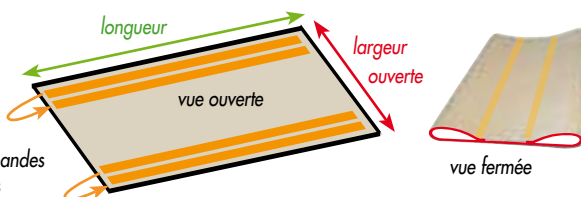
Modèle B = Fermé par bande auto-agrippante

Type machine	Longueur	Larg. FERMÉE*	Larg. OUVERTE	Références
MADA 1/4 RP 1/3	1065	200	420	T22B
MADA 2/5 RP 2/4	1395	200	420	T22B
MADA 3/6	1540	200	420	T22B
RTM 1/4	1065	230	335	T22B
RTM 2/5	1395	230	335	T22B
RTM 3/6	1540	230	335	T22B



ADAPTABLE STAF

Fermeture par deux bandes auto-agrippantes

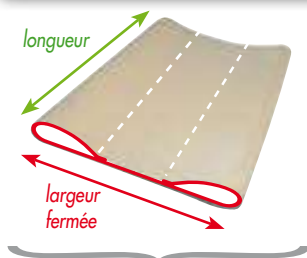


Type machine	Longueur	Larg. FERMÉE*	Larg. OUVERTE	Références
	910	200	275	T25
RP45	1060	200	275	T25
RP55	1360	200	275	T25

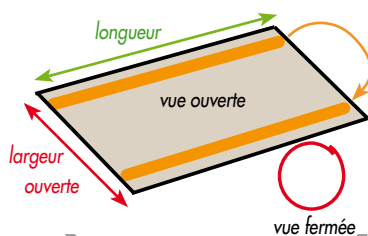
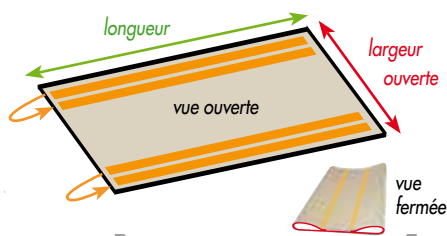
15
poches achetées
+5
poches gratuites

**AUTRES MODELES SUR DEMANDE :
JAC - PANIMATIC - BERTRAND...**

POCHES DE BALANCELLE À VOS MESURES



modèle à OURLET

modèle à VELCRO
1 bande auto-agrippantemodèle à VELCRO
2 bandes auto-agrippantes

Disponible en : ☒ Feutre laine foulée ☒ Feutre aiguilleté synthétique

Pour vos commandes de poches de balancelles



**Nous
communiquer :**

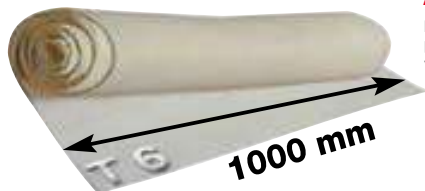
la Longueur
en mm

la Largeur fermée
à plat en mm
(pour les modèles à Ourlet)

la Largeur ouverte
à plat en mm
(pour les modèles à Velcro)

AIGUILLETÉ SYNTHÉTIQUE 2 MM

réf. **T6**

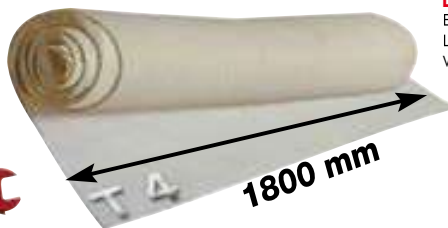


Aiguilleté synthétique

Épaisseur 2 mm
Largeur 1000 mm
Vendu au mètre linéaire

FEUTRE LAINE FOULÉE 3 MM

réf. **T4**



Laine foulée

Épaisseur 3 mm
Largeur 1800 mm
Vendu au mètre linéaire

CONFECTIONNEZ VOS POCHEs



FEUTRE AU MÈTRE

- ✓ Pour poches balancelles / gouttières
- ✓ A poser sur table
- ✓ Facile d'entretien

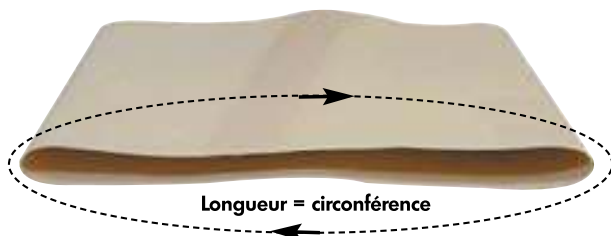


01 39 35 84 84

TAPIS DE LAMINOIR BOULANGERIE

réf. **T8**

Les marques sont données à titre indicatif



Adaptable :
RONDO
BONGARD
MARCHANT
CAPLAIN
PANIRECORD
PAVAILLER
PANIMATIC
ALMA
KEMPLEX
TECNO-SAMAP
etc.



Quelques dimensions standards

Réf.	Long.	larg.
T8/	1470	x 465
T8/	1470	x 480
T8/	1500	x 460
T8/	1520	x 480
T8/	1660	x 485
T8/	2300	x 600
T8/	3300	x 600

-25%

sur le lot de 2 tapis
laminoir boulangerie

- ✓ **Economisez en restant dans les dimensions standards !**
Réglez la tension de vos tapis (vis de réglage à chaque extrémité de votre appareil)

- ✓ **Une dimension particulière ? nous fabriquons SUR MESURE**

TOILE DE LIN EN ROULEAU

réf. **T3**

Toile de lin pour couche non ourlée.
Vendu en rouleau
Longueur du rouleau : 50 m
Grammage : 380 gr/m²

Réf.	Largeur	Prix € H.T. le rouleau
T3/500	500	375,00
T3/550	550	400,00
T3/600	600	420,00
T3/650	650	445,00
T3/700	700	470,00
T3/750	750	490,00
T3/800	800	515,00

-25%

sur le lot de 2 rouleaux

TOILE DE LIN VENDUE AU MÈTRE

réf. **T3/M/400 à T3/M/900**

Spécial Grilles et planches

Toile confectionnée à vos dimensions, dans les largeurs proposées dans le tableau ci-dessous.

Ourlets de finition à chaque extrémités.

Réf.	Largeur	Prix € H.T. au mètre
T3/M/500	500	12,70
T3/M/550	550	13,10
T3/M/600	600	13,50
T3/M/650	650	13,95
T3/M/700	700	14,35
T3/M/750	750	14,75
T3/M/800	800	15,20

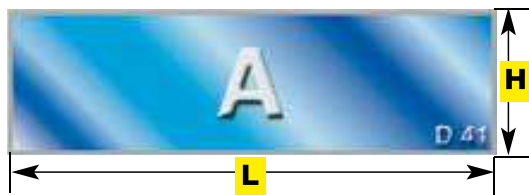
-25%

A partir de 20 unités

Attention : en cas de lavage de la toile, prévoir vos dimensions + ou - 15%.

Dimensions exprimées en mm

VITRE DE FOUR PLEINE

réf. **TYPE A**

Réf.	Long.	Haut.	Epais.
Adaptable Fringand			
D41F	500	200	5
Adaptable Tibiletti-IBT			
D85T	600	195	5
D86T	600	235	5

Réf.	Long.	Haut.	Epais.
Adaptable Bongard			
D31B	530	220	6
D32B	530	260	6
D33B	672	220	6
D34B	672	260	6

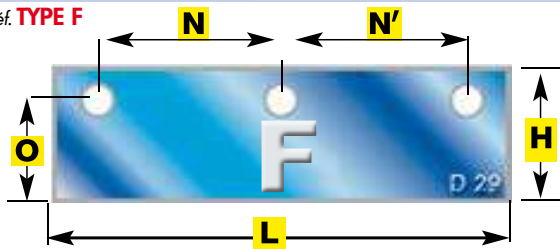
-20%*

de remise à déduire pour tout achat par lot de 2*

* remise applicable pour un achat simultané de 2 références articles identiques les pages 10 et 11

Consultez les prix sur notre site
www.chrono-pieces.com

VITRE DE FOUR 3 PERÇAGES

réf. **TYPE F**

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais.	Entre-axe (N)	Entre-axe (N')	Entre-axe (O)	Ø perc.
Adaptable Fringand							
D62F	600	210	10	245	245	170	14
D63F	620	250	10	255	255	180	14
D64F	770	250	10	330	330	210	14

Adaptable Ramalhos

D64R	614	300	10	260	260	215	20
D65R	614	330	10	260	260	245	20
D66R	605	300	10	260	260	255	20

Adaptable Tibiletti

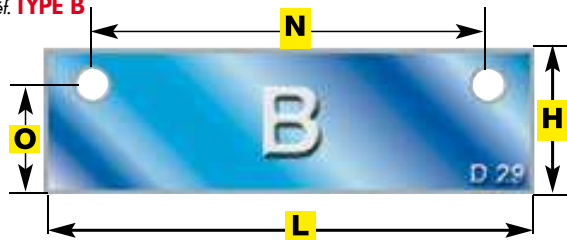
D72 T	762	270	8	321	321	245	16
D70 T	762	300	8	321	321	275	16
D71 T	866	300	8	368	368	275	16

Adaptable Polin

D66P	620	282	10	260	260	262	14
D67P	620	355	10	260	260	310	14
D68P	780	282	10	340	340	262	14
D70PL	780	290	8	300	300	267.5	15
D71PL	780	305	8	300	300	282.5	15
D72PL	780	343	8	300	300	320.5	15
D69P	780	355	10	340	340	310	14

Dimensions exprimées en mm

VITRE DE FOUR 2 PERÇAGES

réf. **TYPE B**

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais.	Entre-axe (N)	Entre-axe (O)	Ø perçage
Adaptable Bongard						
D29B	614	210	5	497	164	16
D75B	614	230	5	497	185	16
D30B	614	270	5	497	224	16
D76B	614	290	5	497	245	16
D27B	756	210	5	639	164	16
D51B	756	230	5	640	185	16
D28B	756	270	5	639	224	16
D71B	816	190	5	546	150	16
D72B	816	230	5	546	185	16
D73B	816	245	5	546	205	16
D74B	816	290	5	546	245	16
Adaptable Tibiletti						
D40T	630	220	5	430	190	17
D39T	630	250	5	430	220	17
D53T	667	252	5	500	222	18
D38T	761	220	5	561	190	17
D37T	761	250	5	561	220	17
D42T	865	220	5	665	190	18
D43T	865	250	5	665	220	18
Adaptable Pavailler						
D55P	720	190	5	520	173	10
D56P	720	240	6	520	223	10
Adaptable Fringand						
D60F	605	230	6	415	200	14
D47F	605	180	6	415	150	14
D65F	605	280	6	415	250	14
D46F	755	180	6	565	150	14
D61F	755	230	6	565	200	14
D66F	755	280	6	565	250	14
D52F	915	230	6	615	200	10
Adaptable Polin						
D70P	620	280	8	400	250	15
D71P	620	305	8	400	275	15
Adaptable MAP						
D54M1	635	192	6	435	112.20	11
D54M2	635	230	6	434.4	149.20	11

VITRE DE FOUR 2 PERÇAGES - 2 ENCOCHES

réf. **TYPE E**

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais.	Entre-axe (N)	Entre-axe (O)	Ø perc.	Encoche
Adaptable Pavailler							
D52P	684	218	6	344	188	15	15 x 25
D53P	684	268	6	344	238	15	15 x 25
D44P	711	200	5	349	150	15	23 x 30
D45P	711	250	5	349	200	15	23 x 30

VITRE CIRCULAIRE

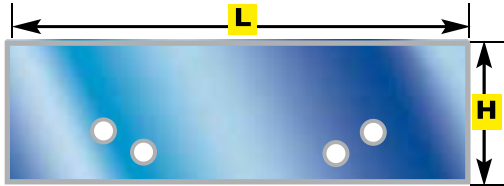
réf. **D54P**

Ø 110 mm
épaisseur 5 mm
pour éclairage **Adaptable four Pavailler**

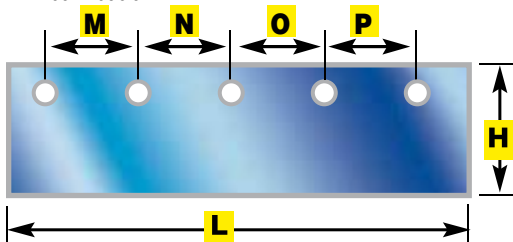


VITRE DE FOUR 4 PERÇAGESréf. **TYPE C**Adaptable
BONGARD

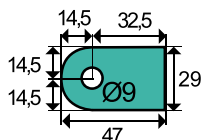
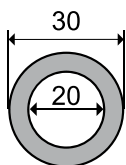
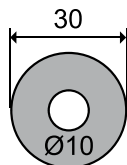
Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais.	Entre-axe (N)	Entre-axe (F)	Ø perçage
D36B	750	180	6	654	88	10/14
D35B	750	220	6	654	128	10/14

VITRE DE FOUR EUROFOURSréf. **VEUR** • Vitre pour four à sole EUROFOURS - 4 perçages
ANCIENNE GENERATION

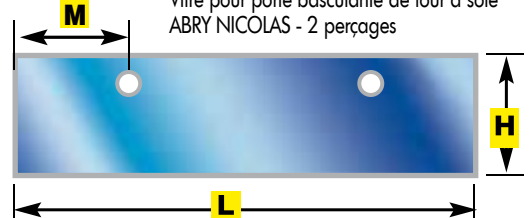
Réf.	Long.(L)	Haut.(H)	Epais.
VEUR2	660	260	6
VEUR3	660	300	6
VEUR4	758	260	6
VEUR5	770	260	6
VEUR6	770	300	6

VITRE DE FOUR EUROFOURSréf. **VEUR** Vitre pour four à sole EUROFOURS - 5 perçages
• Pour modèle JE-JS-JM à partir d'Oct.2014
• Pour modèle PE

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Entre-axe (M)	Entre-axe (N)	Entre-axe (O)	Entre-axe (P)
VEUR10	620	285	135	135	135	135
VEUR11	620	315	135	135	135	135
VEUR12	720	285	160	160	160	160
VEUR13	720	315	160	160	160	160
VEUR14	770	285	175	175	175	175
VEUR15	770	315	175	175	175	175

JOINT VITRE DE FOURréf. **D83**Joint silicone blanc
pour vitre de four
Ø ext. : 28 mm
Perçage central : 10 mm
Epaisseur : 3 mm**JOINT VITRE DE FOUR**réf. **JTB16**Adaptable
TIBILETTI**JOINT VITRE DE FOUR**réf. **JV05**Adaptable
REAL**JOINT VITRE DE FOUR**réf. **JV06**Adaptable
REAL**Autres modèles de vitres de four
sur demande****VITRE DE FOUR 2 PERÇAGES - 1 ENCOCHE**réf. **TYPE D**Adaptable
PAVAILLER

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais.	Entre-axe (N)	Entre-axe (O)	Ø perçage	Encoche
D45PA	714	185	5	351	134	15	23 x 23
D45PB	714	225	5	351	174	15	23 x 23
D42P	715	200	5	351	150	15	23 x 23
D43P	715	250	5	351	200	15	23 x 23

Scannez**Commandez 24/24****01 39 35 84 84****VITRE DE FOUR ABRY**réf. **VABR**Vitre pour porte basculante de four à sole
ABRY NICOLAS - 2 perçages

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Entre-axe (M)	
VABR1	600	260	100	Vitre basse
VABR2	600	305	100	Vitre haute
VABR3	725	260	167	Vitre basse
VABR4	725	305	167	Vitre haute
VABR5	900	260	150	Vitre basse
VABR6	900	305	150	Vitre haute

VITRE DE FOUR ZUCHELLIréf. **VZUC**Vitre pour porte de four ZUCHELLI avec
protection en acier inox - 2 ou 3 perçages

Réf.	Long. (L)	Haut. (H)	Epais. mm	Nbre perçages
VZUC1	608	235	6	2
VZUC2	708	235	6	2
VZUC3	735	235	6	3
VZUC4	835	235	6	3

Dimensions exprimées en mm

AMPOULE SPÉCIAL FOUR

réf. **A19**

Standard clair

Ø 60 mm
Long. 106 mm

Culot type E27



Réf.	Voltage	Puissance	Ø	Long.	Culot
A19	24V	60W	60 mm	106 mm	E27
A19C	230V	60W	60 mm	106 mm	E27
A19D	230V	75W	60 mm	106 mm	E27

LAMPE FOUR HALOGENE

réf. **A24**

Type Culot

Lampe four halogène dichroïque fermée.

EXNGU

Long. totale 45 mm.

Réf.	Désignation	Culot
A24/1	12 V - 20 W - Ø 35	GU4
A24/8	24 V - 20 W - Ø 35	GU4
A24/2	12 V - 20 W - Ø 50	GU5.3
A24/3	12 V - 35 W - Ø 50	GU5.3
A24/4	12 V - 50 W - Ø 50	GU5.3
A24/5	24 V - 20 W - Ø 51	GU5.3
A24/6	24 V - 35 W - Ø 50	GU5.3
A24/7	24 V - 50 W - Ø 50	GU5.3
A24/10	230V - 50W - Ø 51	GU10

CAPSULE HALOGENE SPÉCIAL FOUR

réf. **A24B**

Capsule halogène



Type Culot

Réf.	Désignation	Culot
A24H	12V - 10 W	G4
A24G	12V - 16W	GY6.35
A24B	12V - 40W	GY6.35
A24F	24V - 50W	GY6.35
A24K	230V - 20W	G9
A24L	230V - 33W	G9



-15%*

DE REMISE SUR LE LOT DE 5 UNITÉS

* remise applicable sur la gamme des ampoules et capsules figurant sur cette page 12



01 39 35 84 84

AMPOULE SPÉCIAL FOUR

réf. **A21**Tube clair
24 V - 25 W

Culot type E14

AMPOULE SPÉCIAL FOUR

réf. **A23**Sphérique claire
230 V - 40 W

Culot type E14

GLOBE DE FOUR

réf. **A16G**Adaptable
BongardGlobe d'éclairage
pour four de
boulangerieUtilisation
jusqu'à + 300°CJoint en option
Réf. A16J

JOINT GLOBE DE FOUR

réf. **A16J**

AMPOULE SPÉCIAL FOUR

réf. **A19E-A19F**Standard clair
Ø 50 mm
Long. 77 mm
Culot type E27

Réf.	
A19E	24V-50W
A19F	230V-40W

AMPOULE SPÉCIAL FOUR

réf. **A22**Poirette claire
Culot type E14

Réf.	
A22A	230V - 25W
A22A	230V - 15W

HUBLOT DE FOUR ROND HALOGENE

réf. **A16/67H**

Utilisation jusqu'à +350°C
Livré complet avec douille
porcelaine boîtier, globe et
ampoule halogène 40W 230V
Modèle sans joint
Ø extérieur 74 mm
Découpe à prévoir Ø 67 mm

Scannez



Commandez 24/24



01 39 35 16 60

Mobiliers inox

Un large choix de modèles

Découvrez l'ensemble de la gamme P.48

TUBE NÉON SPÉCIAL BOULANGERIE PÂTISSERIE

réf. **A26B/EC**

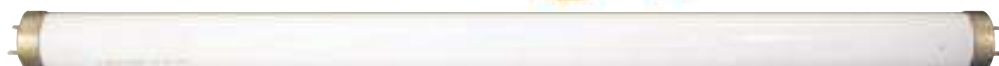
2700 LUX



**Poudrage mettant en valeur les produits
Pain - Viennoiserie - Gâteaux, ...**



Réf.	Long.	Diam.	Watts	Culot
A26B/45EC	450 mm	26 mm	15 W	G13
A26B/60EC	600 mm	26 mm	18 W	G13
A26B/12EC	1200 mm	26 mm	36 W	G13
A26B/15EC	1500 mm	26 mm	58 W	G13



TUBE NEON POUR VITRINE

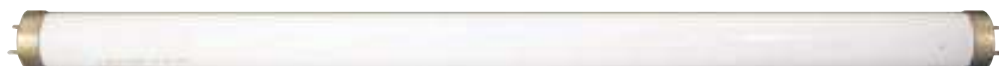
réf. **TN01**

Tube type T5 pour
éclairage vitrine
Rendu lumière couleur
chaude 2700K
Alimentation 230V



**Eclairage destiné
essentiellement aux vitrines magasin**

Réf.	Long.	Diam.	Watts	Culot
TN01	288 mm	16 mm	8 W	G5
TN02	531 mm	16 mm	13 W	G5
TN03	549 mm	16 mm	14 W	G5
TN04	849 mm	16 mm	21 W	G5
TN05	1149 mm	16 mm	28 W	G5
TN06	1449 mm	16 mm	35 W	G5



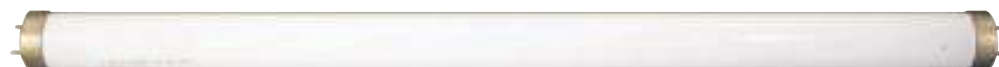
TUBE NÉON INDUSTRIEL

réf. **A26F/600**



**Eclairage destiné
aux pièces d'atelier, laboratoire...**

Réf.	Long.	Diam.	Watts	Culot
A26F/600	600 mm	26 mm	18 W	G13
A26F/900	900 mm	26 mm	30 W	G13
A26F/1200	1200 mm	26 mm	36 W	G13
A26F/1500	1500 mm	26 mm	58 W	G13



TUBE NÉON ACTINIQUE DESTRUCTEUR D'INSECTES

réf. **A26A**

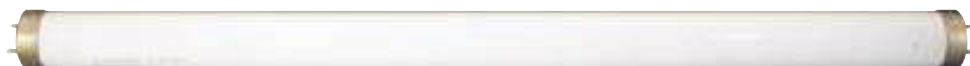
Code	Long.	Diam.	Watts	Culot
A26A/300/8	300 mm	16 mm	8 W	G5
A26A/460/15	460 mm	26 mm	15 W	G13
A26A/460/30	460 mm	26 mm	30 W	G13
A26A/610/20	610 mm	38 mm	20 W	G13
A26A/610/40	610 mm	38 mm	40 W	G13



STARTER DE RECHANGE

réf. **STR**

Pour tubes néons
Modèle
MONO 4/65W



TUBE NEON GERMICIDE

réf. **A26**



Code	Long.	Diam.	Watts	Culot
A26/455	455 mm	26 mm	15 W	G13
A26/900	900 mm	26 mm	30 W	G13



Dimensions exprimées en mm

DOUILLE SPÉCIAL FOURréf. **A25A**

Doille céramique haute température
Culot type E27
Pour ampoules Réf. A19 - A19C
A19D - A19E - A19F

DOUILLE SPÉCIAL FOURréf. **A25D**

Doille céramique haute température
Pour lampes halogènes
Réf. A24/1 - A24/2 - A24/3 - A24/4
A24/5 - A24/6 - A24/7 - A24/8

DOUILLE SPÉCIAL FOURréf. **A25E**

Doille céramique pour lampe halo-
gène équipée d'une plaque pour
fixation lampe halogène.
Câble haute température 1,20 m

DOUILLE SPÉCIAL FOURréf. **A25F**

Doille céramique haute température
Pour lampes halogènes **culot G9**

CÂBLE HAUTE TEMPÉRATUREréf. **D4**

Section	Intensité (maxi)
1.5 mm ²	10 A
2.5 mm ²	13 A
4.0 mm ²	17 A
6.0 mm ²	22 A

Spécial Ponts	Résistances
16 mm ²	40 A

Utilisation de -60° à +280°C (+350°C en pointe)
Tension d'emploi 500 V
Bonne résistance aux chocs thermiques et UV
Bonne tenue à l'humidité
et aux atmosphères chimiques usuelles

CÂBLE HAUTE TEMPÉRATUREréf. **D4**

Câble multiconducteurs
Utilisation -60°C à +280°C
(pointe à +350°C)
Tension d'emploi 500 V



Réf.	Section
D4/3X1,5	3x1,5 mm ²
D4/3X2,5	3x2,5 mm ²
D4/5X1,5	5x1,5 mm ²
D4/5X2,5	5x2,5 mm ²

CÂBLE DE SÉCURITÉ INCENDIEréf. **CAV01**

Câble de sécurité incendie
résistant au feu- Classé C
Section : 5 x 1,5 mm²
Ø ext. 9.6 mm
Vendu au mètre

GAINÉ ISOLANTE SILICONEréf. **D89S**

Utilisation de -60°C à +220°C
(avec pointes à +300°C)
Diamètre intérieur 20 mm
Vendu au mètre

GAINÉ HAUTE TEMPERATUREréf. **D89A**

Réf.	Ø intérieur
D89D	6 mm
D89A	8 mm
D89B	10 mm
D89C	12 mm
D89E	14 mm

Gaine haute température pour câble
Utilisation de -30° à +280°C (pointes à +320°C)
Gaine tressée en fibre de verre imprégnée epoxy
Vendu au mètre

GAINÉ THERMORÉTRACTABLEréf. **D89**

Gaine thermorétractable
résistant à la flamme
Température continue
d'utilisation : -55°C à +135°C

Rapport de rétreint : 2 : 1
Vendu en barre de 1,20 m



Réf.	Ø	Ø après chauffe
D89/3.2	3.2 mm	1.6 mm
D89/4.8	4.8 mm	2.4 mm
D89/6.4	6.4 mm	3.2 mm
D89/9.5	9.5 mm	4.75 mm
D89/12.7	12.7 mm	6.35 mm
D89/19	19 mm	9.5 mm

BORNIER CÉRAMIQUE 800° Créf. **C11**

Bornier de raccordement
céramique
Vendu à l'unité



Réf.	Section fils maxi	Nombre fils
C11/U1	1.5 mm ²	2
C11/U2	4 mm ²	2
C11/U4	10 mm ²	2



C11/B1	1.5 mm ²	4
C11/B3	6 mm ²	4
C11/B4	10 mm ²	4



C11/T1	4 mm ²	6
C11/T2	6 mm ²	6
C11/T3	10 mm ²	6

COSSE HAUTE TEMPÉRATUREréf. **D3**

NI
300°C

COSSE EN CUIVRE ÉLECTROLYTIQUE NICKELÉ

Référence Ø	Borne mm	Section fils mm ²
NI 4-6	4	de 0,25 à 1,5 mm ²
NI 5-6	4	de 1,5 à 2,5 mm ²
NI 6-6	6	de 4 à 6 mm ²
NI 6-10	6	10 mm ²

AC
300°C

COSSE FASTON ACIER INOX

Réf.	Taille	Section fils mm ²
AC-6.35	6.3 x 0.8	1 à 2.5 mm ²

01 39 35 84 84

Tous nos prix sur :

www.chrono-pieces.com



Avant de commander, pensez à noter :

Nombre de bornes

Tension bobine

Puissance Ampères



Quelle est la tension de ma bobine ?

Indication contacteur	Tension bobine
B7	24 V
M7	230 V
P7	230 V
Q7	380 V

CONTACTEUR TRIPOLAIRE

réf. **D5**



TELEMECANIQUE SCHNEIDER

Contacteur tripolaire SCHNEIDER

Puissance	Code SCHNEIDER	Voltage bobine
9 AMPERES	LC1D09B7	24 volts
	LC1D09P7	230 volts
	LC1D09Q7	380/415 volts
12 AMPERES	LC1D12B7	24 volts
	LC1D12P7	230 volts
	LC1D12Q7	380/415 volts
18 AMPERES	LC1D18B7	24 volts
	LC1D18P7	230 volts
	LC1D18Q7	380/415 volts

Consultez les prix sur notre site
www.chrono-pieces.com

Contacteur tripolaire SCHNEIDER

Puissance	Code SCHNEIDER	Voltage bobine
25 AMPERES	LC1D25B7	24 volts
	LC1D25P7	230 volts
	LC1D25Q7	380/415 volts
32 AMPERES	LC1D32B7	24 volts
	LC1D32P7	230 volts
	LC1D32Q7	380/415 volts

CONTACTEUR TRIPOLAIRE

réf. **D5**



TELEMECANIQUE SCHNEIDER

Contacteur tripolaire SCHNEIDER

Puissance	Code SCHNEIDER	Voltage bobine
6 AMPERES	LC1K0610B7	24 volts
	LC1K0610P7	230 volts
	LC1K0610Q7	380/400 volts
9 AMPERES	LC1K0910B7	24 volts
	LC1K0910P7	230 volts
	LC1K0910Q7	380/400 volts
12 AMPERES	LC1K1210B7	24 volts
	LC1K1210P7	230 volts
	LC1K1210Q7	380/400 volts
16 AMPERES	LC1K1610B7	24 volts
	LC1K1610P7	230 volts
	LC1K1610Q7	380/400 volts

Retrouvez toute notre gamme
Télémécanique SCHNEIDER
sur :

www.chrono-pieces.com

- ✓ Contacteurs
- ✓ Blocs de contact
- ✓ Relais
- ✓ Disjoncteurs
- ✓ Démarreurs
- ✓ Boutons poussoirs

CONTACTEUR TRIPOLAIRE AVEC 1 CONTACT OUVERT

réf. **D5/10**

OMRON



Contacteur tripolaire OMRON

Puissance	Réf.	Voltage bobine
10 AMPERES	D5/10/24	24 volts
	D5/10/230	230 volts
	D5/10/415	380/415 volts
14 AMPERES	D5/14/24	24 volts
	D5/14/230	230 volts
	D5/14/415	380/415 volts
22 AMPERES	D5/22/24	24 volts
	D5/22/230	230 volts
	D5/22/415	380/415 volts

CONTACTEUR TRIPOLAIRE

réf. **D5/40**

OMRON



3 entrées
Puissance maxi

40 AMPÈRES

Réf.	Puissance bobine
D5/40/24	24 volts
D5/40/230	230 volts
D5/40/415	380 / 415 volts



01 39 35 84 84

GAMMES **MODULABLES** Boutons de commandes et voyants



- Sélectionnez votre assemblage
- Installation facile et rapide
- Robustesse des éléments

Rockwell
Automation

GAMME THERMOPLASTIQUE

Montage par bague de couplage rotative
Diamètre 22 mm

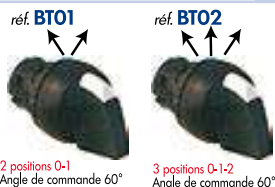
BOUTON POUSSOIR NON LUMINEUX Action **MOMENTANÉE**



BOUTON POUSSOIR LUMINEUX Action **MOMENTANÉE**



BOUTON TOURNANT À MANETTE



BOUTON TOURNANT LUMINEUX



ÉLÉMENT DE COUPLAGE

réf. **EC01**



Élément de couplage pour 3 éléments maximum
(Couplage des réf. EC02-EC03-EL01)

ÉLÉMENT DE CONTACT

réf. **EC02**



Modèle vert
Élément de contact normalement ouvert (NO)
N° 3-4

réf. **EC03**



Modèle rouge
Élément de contact normalement fermé (NF)
N° 1-2



Gammes indépendantes incompatibles entre elles

Telemecanique
by **Schneider**

GAMME MÉTALLIQUE

Montage par encliquetage et vis de serrage
Diamètre 22 mm

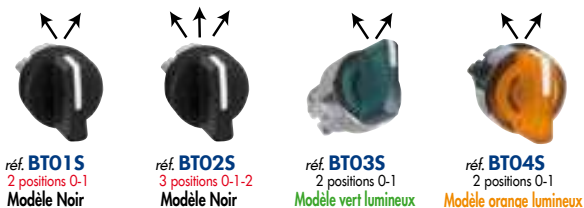
BOUTON POUSSOIR LUMINEUX Action **MOMENTANÉE**



BOUTON POUSSOIR LUMINEUX Action **MAINTENUE**



BOUTON TOURNANT À MANETTE



ÉLÉMENT DE COUPLAGE

réf. **EC01S**



ÉLÉMENT DE CONTACT



réf. **D5/ZBE101**
1 contact normalement ouvert



réf. **D5/ZBE102**
1 contact normalement fermé

INTERRUPTEUR BASCULANT 4 FILS

réf. **A8**

Touche basculante
Bipolaire (4 fils)

Réf.	couleur	lumineux	dimensions	fils
A8	noir	non	30,2 x 22,2	4
A9	vert	oui	30,2 x 22,2	4
A10	rouge	oui	30,2 x 22,2	4
A10/O	orange	oui	30,2 x 22,2	4



INVERSEUR BASCULANT

réf. **A6B**

Inverseur

NON LUMINEUX

à touche basculante
Bipolaire 16 A / 250 V
Dim. : 30,2 x 22,2

Réf.	fonction	fils
A6B	Marche - Marche	4
A6B1	Marche Arrêt Marche	4



ARRÊT D'URGENCE COMPLET

réf. **D46**



Bouton se composant d'un presseur, d'un contact marche/arrêt complet
Ø de perçage 22,5 mm
1 contact

INTERRUPTEUR BASCULANT

réf. **INT01**

ÉTANCHE

Interrupteur ETANCHE - Bipolaire (4 fils)
Touche basculante à soufflet
Gravure 0/1
Dim. 30,2 x 22,2 mm

Réf	Couleur	Lumineux
INT01	Noir	Non
INT02	Rouge	Oui
INT03	Orange	Oui
INT04	Vert	Oui



VOYANT HAUTE TEMPÉRATURE 220 V

réf. **A14**

Modèle rouge

Modèle vert

Modèle orange

(couleur à préciser à la commande)
Ø de fixation : 12 mm
Ø extérieur : 16 mm
(base rouge)



INTERRUPTEUR

réf. **A5**

Interrupteur fonction
MARCHE / ARRÊT
Ø col 12

Réf.	type	fils
A5/U	unipolaire	2
A5/B	bipolaire	4
A5/T	tripolaire	6



INVERSEUR LAMINOIR COMPLET

réf. **T9C**

angle
90°

ADAPTABLE MARCHAND



BACO PR 12 complet (16093F)
Kit complet comprenant :
- le commutateur BACO PR12
- 1 étrier inox de fixation
- 1 pignon monté sur axe
- 1 secteur cranté
- bagues de calage
Angle de commande 90°
Alimentation 1-7-11 - Sortie 2-6-8
Manette en option Réf. T11



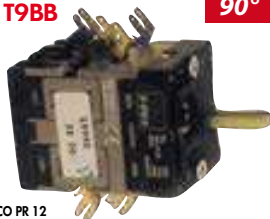
COMMUTATEUR INVERSEUR LAMINOIR

réf. **T9BB**

angle
90°

ADAPTABLE MARCHAND

BACO PR 12 (16093E /F)
Commutateur inverseur pour laminoir Triphasé
Alimentation 1-7-11
Sortie 2-6-8
Angle de commande de 90°
Boîtier 40 x 40 x 56 mm / Axe carré 5 mm - Long. 25 mm



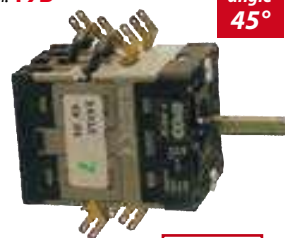
COMMUTATEUR INVERSEUR LAMINOIR

réf. **T9B**

angle
45°

ADAPTABLE MARCHAND

BACO PR12 (16610E/F)
Idem Réf. T9 avec angle de commande à 45°



COMMUTATEUR LAMINOIR

réf. **T9CAP**

ADAPTABLE CAPLAIN



Boîtier Ø 48
Hauteur 60
Axe carré 5 mm - long 21 mm

MANETTE COMMUTATEUR

réf. **T11**



Manette pour T9 - T9B - T9C - T9E - T9F
T10 - T10D - T10E
Fixation pour carré de 5 mm.
Plastron 48 x 48

COMMUTATEUR INVERSEUR PÉTRIN

réf. **T10A**



BACO PR 17 (9552)
Pour pétrin 2 vitesses avec branchement en couplage
DAHLANDER
Moteur 2 vitesses
Livré avec manette et plastron gravé
Boîtier 48 x 50 x 69 mm

COMMUTATEUR PÉTRIN

réf. **T9D**



BACO PR12 (9151)
Commutateur modèle inversion sens de marche avec arrêt central
Livré complet avec manette et plastron gravé
Boîtier 40 x 42 x 56 mm

COMMUTATEUR PÉTRIN

réf. **T9G**



BACO PR12 (2203C8)
Modèle 2 vitesses avec point zéro central
Boîtier 40 x 42 x 56 mm

FIN DE COURSE

réf. **A3**

Fin de course de porte
OMRON
1 contact inverseur
15A/250V
Raccordement par vis
Enclenchement par poussoir



FIN DE COURSE

réf. **FDC34**

Fin de course SCHNEIDER
Type XCMN2145L1
Lever à galet à rappel thermoplastique
(longueur variable)



Scannez



Commandez 24/24



01 39 35 84 84

FIN DE COURSE

réf. **FDC32**

Fin de course
SCHNEIDER
Type XCMN2115L1
Lever à galet à rappel thermoplastique



FIN DE COURSE

réf. **FDC35**

Fin de course
SCHNEIDER
Type XCMN21FOL1
Poussoir à rappel métal



FIN DE COURSE

réf. **FDC37**

Fin de course
SCHNEIDER
Type XCMN23F3L1
Poussoir avec galet à rappel métal



FIN DE COURSE

réf. **FDC38**

Fin de course
SCHNEIDER
Type XCNT2110P16
Poussoir à rappel métal
Tête en plastique



FIN DE COURSE

réf. **FDC36**

Fin de course
SCHNEIDER
Type XCMN21F2L1
Poussoir avec galet à rappel métal



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E21**

Ancienne génération
HONEYWELL Type DC10
Arrêt de fabrication

réf. **RB01**

**Nouvelle
Génération**

-15%
sur le lot de 2 unités

TABLEAU D'EQUIVALENCE DES BRANCHEMENTS
Ancienne Génération / Nouvelle Génération

ANCIENNE GENERATION		Nouvelle GENERATION	
HONEYWELL	HONEYWELL	Réf. RB01	
Type AL21 (réf. E17)	Type DC10		
Type AL25 (réf. E18)	Type E21		
Bornes	Bornes	Bornes	
9	1	1	NEUTRE
8	2	2	24V
7	3	3	230V
5	4	10	COMMUN
6	5	12	Contact fermé
4	6	11	Contact ouvert
1	8	5	Sonde
2	9	6	Sonde
7 Terre	Pas de Terre	Pas de Terre	

Bi-tension 24V/230V
Dim: 96 x 96 x 65 (prof.)
Entrée thermocouple J ou K, livré configuré en TCJ
Vendu sans sonde
Sonde en option : réf. E23 - E24 - E24
Multigamme de température de 0 à +999°C
(Livré configuré de 0 à +300°C)
Double affichage (température et consigne)
Afficheur digital à 3 chiffres
Mini étriers latéraux avec vis intégrées pour serrage et fixation

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E17**

Ancienne génération
HONEYWELL à diodes
Réf. AL21
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E18**

Ancienne génération
HONEYWELL
Réf. AL21
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E20N**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC10DA
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E22A**

Ancienne génération
CHAUVIN ARNOUX
Statop à diodes
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E22**

Ancienne génération
CHAUVIN ARNOUX
Statop digital
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **RB06**

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E19**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC11T
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **IBT/8012**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC100-8012
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **IBT/8014**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC100-8014
Arrêt de fabrication



Nouvelle Génération

Avec régulation de l'heure et
ALARME MINUTERIE

EVERY CONTROL

3 sorties relais 8A/250V configurables pour
réglage de la température, heure, injection de buée,
alarme, éclairage, horloge de cuisson ou sonore
Entrée thermocouple J ou K (sonde en option)
Dim. 96x96x65 (prof.)

Alimentation 115-230V

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **IBT/8015**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC100-8015
Arrêt de fabrication



RÉGULATEUR CHAUD

réf. **REC42**

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E20**

Ancienne génération
HONEYWELL type DC12N
Arrêt de fabrication



Nouvelle Génération

Régulateur SOLE-VOÛTE

2 entrées thermocouple J ou K (en option)
Touche multifonction pour lumière ou autre
Touche de mise en veille en façade permettant l'extinction
complète du four ou de l'étagère.
Possibilité de travailler avec 2 sondes (sole et voûte) ou 1
seule sonde avec un dosage sole/voûte
Dim. Boîtier : 96x96x65 mm
Borniers débrochables

Alimentation 230V

Encore **+** de
références sur
www.chrono-pieces.com



Dimensions exprimées en mm

Tous nos prix sur :

www.chrono-pieces.com


01 39 35 84 84

RÉGULATEUR CHAUD RUNI

réf. **E21E** SPECIAL EUROFOURS



Plage de température: de 0° à +280°C
Minuterie de 1 mn à 99 mn
Fonction injection de buée
Fonction ouverture et fermeture de l'aura
2 entrées thermocouple
230V

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **E22G**



ARRÊT DE FABRICATION
STATOP 4MDA J
avec alarme



EVERY CONTROL

Double affichage (température mesurée et consigne)
Entrée thermocouple J ou K
2 relais
Multigamme de température de 0 à +999°C
Température maxi et mini réglable
Relais de sortie configurables (régulation ou alarme)
Dim. 96 x 96 x 65
Bi-tension 24V / 230V
Vendu sans sonde

RÉGULATEUR CHAUD

réf. **A2**
ARRÊT DE FABRICATION -
remplacer par réf. A2/CDC

réf. **A2/CDC**



OMRON réf. E5C2
Plage de régulation de + 50° à + 450°C
230 V
Dim. : 48 x 48 x 86,7
8 broches

SOCLE

réf. **A33C**



Socle 8 broches

CDC

Réf. RC91

Multi-plages de T°C :
0-250°C / 0-350°C / 0-500°C / 0-700°C
Indication de T°C par leds
Alimentation 24V à 230V
Multi-sondes : TCJ, TCK, PT100, PTC
Dim. 48 x 48 x 64 (prof.)

Raccordement par cordon octal (8 broches) réf. A33C

Scannez



Commandez 24/24



01 39 35 84 84

SONDE THERMOCOUPLE J

réf. **E23**



-15%
sur le lot de 2 unités

Réf.	Longueur
E23/2	2 mètres
E23/4	4 mètres
E23/6	6 mètres

Isolation soie de verre Tresse Inox - Réf. TCJ
Plage de température de 0° à + 600°C
En 2 m - 4 m - 6 m
Équivalent sonde TCJ blindée 2 fils
(réf. E16 A/1)

Soudure chaude isolée sous protecteur inox
long. 20 mm Ø 4 mm

Pour régulateurs chaud HONEYWELL,
CHAUVIN ARNOUX, EVERY CONTROL,
ELWELL TCJ, CDC...

SONDE THERMOCOUPLE J

réf. **EJ23**



Câble isolé adaptable four Fringand
Soie de verre 2 x 0,8 mm - long. câble 5 m
Bulbe Ø 6 mm, long. 200 mm

SONDE THERMOCOUPLE J

réf. **EJ24**



Câble isolé - soie de verre - Adaptable Pavailier
Tresse inox. Long. câble 1,5 m
Bulbe Ø 3 mm, long. 450 mm
Jonction indémontable Ø 6 mm

SONDE THERMOCOUPLE TCJ

réf. **E16A/1**



TCJ Blindée
Sonde deux fils
Température : 0° à + 600°C
Pour régulateur E4 - E24 - E25

SONDE PT100

réf. **E16A/2**



Sonde PT100 - Sonde trois fils
Temp. max d'utilisation +350°C
Câble gainé 3 m, tresse inox
Bulbe ø 6mm, long. 100 mm
Ressort de courbure

Dimensions exprimées en mm

réf. **E2P**

Remplace les modèles :

PC901 PTC
IC901 PTC
PC902 PTC
IC902 PTC

GAMME **ICPlus****ELIWELL**

Réf. ICPlus 902 NTC

Plage de régulation de -50 à +140°C

Entrée sonde NTC ou PTC

1 sortie relais

Affichage sur 3 chiffres ½ + signe

Dim. Face avant 32x74 mm - Prof. 59 mm

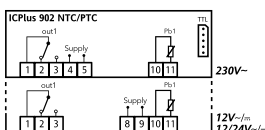
Montage dans découpe 71x29 mm

Livré avec 1 sonde NTC

Réf. Alimentation

E2P/12 12V

E2P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E4P**

Remplace les modèles :

PC902 PTC
IC912 PTC

GAMME **ICPlus****ELIWELL**

Réf. ICPlus 915 TCJ

Entrée sonde : TCJ (-40 à +750°C)

TCJ (-40 à +1350°C)

PT100 (-150 à +650°C)

2 sorties relais

Fonctionnement en 1 ou 2 points de consigne

Affichage sur 3 chiffres ½ + signe

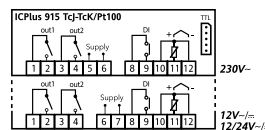
Dim. face avant : 32x74 mm - Prof. 59 mm

Sonde en option : réf. E23-EJ23-EJ24

Réf. Alimentation

E4P/12 12V

E4P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E5P**

Remplace les modèles :

PC905 PTC
IC915 PTC

GAMME **ICPlus****ELIWELL**

Réf. ICPlus 915 NTC

Plage de régulation de -50 à +140°C

Entrée sonde NTC ou PTC

2 sorties relais / 1 entrée digitale

Fonctionnement en 1 ou 2 points de consigne

Affichage sur 3 chiffres ½ + signe

Dim. Face avant 32x74 mm - Prof. 59 mm

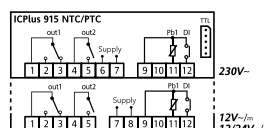
Montage dans découpe 71x29 mm

Livré avec 1 sonde NTC

Réf. Alimentation

E5P/12 12V

E5P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E6P**

Remplace les modèles :

PC961 PTC
ID961 PTC
ID961LX

GAMME **IDPlus****ELIWELL**

Réf. IDPlus 961 NTC

Fonctions CHAUD/FROID

Plage de régulation de -55 à +150°C

Multi-entrée sondes NTC / PTC / PT1000

1 sortie relais

Affichage sur 3 chiffres ½

Dim. Face avant 32x74 mm - Prof. 59 mm

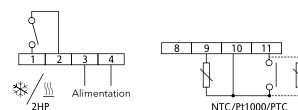
Montage dans découpe 71x29 mm

Livré avec 1 sonde NTC

Réf. Alimentation

E6P/12 12V

E6P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E8P**

Remplace les modèles :

PC970 PTC
PC971 PTC
ID970 PTC
ID971 PTC
ID970LX
ID971LX

GAMME **IDPlus****ELIWELL**

Réf. IDPlus 971 NTC

Fonctions FROID / DEGIVRAGE

Buzzer intégré

Plage de régulation de -55 à +150°C

Multi-entrée sondes NTC / PTC / PT1000

2 sorties relais

Affichage sur 3 chiffres ½

Dim. Face avant 32x74 mm-Prof. 59mm

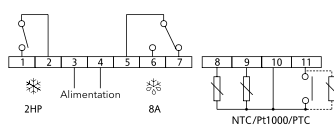
Montage dans découpe 71x29 mm

Livré avec 1 sonde NTC

Réf. Alimentation

E8P/12 12V

E8P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E9P**

Remplace les modèles :

ID974 PTC
ID974LX
PC974PTC

GAMME **IDPlus****ELIWELL**

Réf. IDPlus 974 NTC

Fonctions FROID / VENTILATION / DEGIVRAGE

Buzzer intégré

Plage de régulation de -55 à +150°C

Multi-entrée sondes NTC / PTC / PT1000

3 sorties relais

Affichage sur 3 chiffres ½

Dim. Face avant 32x74 mm-Prof. 59mm

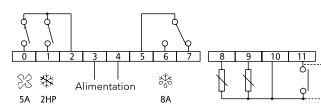
Montage dans découpe 71x29 mm

Livré avec 2 sondes NTC

Réf. Alimentation

E9P/12 12V

E9P/230 230V



RÉGULATEUR FROID

réf. **E200/12**

Peut remplacer

le modèle :

ELIWELL IC
PLUS 902 NTC
(réf. E2P/12)

**EVCO - Réf. EV3201 N3**

Entrée sonde PTC ou NTC (sonde non fournie)

Plage de température : PTC de -50 à +150°C

NTC de -40 à +105°C

1 sortie relais

Gestion adaptative du dégivrage

Fonction « économie d'énergie »

Affichage sur 3 chiffres + icônes fonction

Dim. face avant : 75x33 mm - Prof. 59 mm

Alimentation 12V / 24V

Utilisation : réfrigérateurs à boissons, armoires, tables

réfrigérées, comptoirs de pizzeria

Dimensions exprimées en mm

RÉGULATEUR FROID

réf. **E205/230**

Peut remplacer

le modèle :

ELIWELL ID
PLUS 961 NTC
(réf. E6P/230)

**EVCO - Réf. EV3231 N7**

Entrée sonde PTC ou NTC (sonde non fournie)

Plage de température : PTC de -50 à +150°C

NTC de -40 à +105°C

Gestion adaptative du dégivrage

Fonction « économie d'énergie »

Vibreur sonore d'alarme

Affichage sur 3 chiffres + icônes fonction

Dim. face avant : 75x33 mm - Prof. 59 mm

Alimentation 230V

Utilisation : armoires, tables et îlots réfrigérés

RÉGULATEUR FROID

réf. **E211/230**

Peut remplacer

le modèle :

ELIWELL IC
PLUS 974 NTC
(réf. E9P/230)

**EVCO - Réf. EV3223 N7**

Entrée sonde PTC ou NTC (sonde non fournie)

Plage de température : PTC de -50 à +150°C

NTC de -40 à +105°C

Gestion adaptative du dégivrage

Fonction « économie d'énergie »

Horloge incorporée

Vibreur sonore d'alarme

Affichage sur 3 chiffres + icônes fonction

Dim. face avant : 75x33 mm - Prof. 59 mm

Alimentation 230V

Utilisation : armoires, tables et îlots réfrigérés

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE PIÈCE DÉTACHÉE ?

Nous la cherchons pour vous !



Rassemblez les éléments
de recherche :

- ✓ **Photo de la pièce**
- ✓ **Type et Marque de l'appareil**
- ✓ **Modèle et n° de série de l'appareil**

Transmettez ces éléments :

Par SMS au :

06 79 80 80 82

✓ **Par mail : contact@chrono-pieces.com**

SONDE PTC

réf. **E16/PTC**



Sonde type PTC

Long. : 1,50 m
Température : - 55° à + 130°C

SONDE NTC

réf. **E16/NTC**



Sonde type NTC

Long. : 1,50 m
Pour régulateur froid

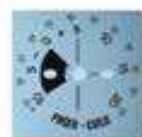
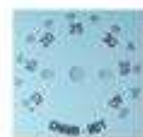
THERMOSTAT MECANIQUE

réf. **M34/PAN**



Thermostat
mécanique
pour chambre de
fermentation
PANIMATIC

SPECIAL PANIMATIC



Réf.	Modèle	Température	Réf.	Désignation
M34/PAN/FR	GTLH 3159	-10°C +20°C	M34/PF	Plaque graduée FROID
M34/PAN/CH	GTLH 3163	+10°C +40°C	M34/PC	Plaque graduée CHAUD

THERMOSTAT UNIPOLAIRE

réf. **M1 à M4**



JUMO
Thermostat 1 contact
inverseur 16 A / 250 V
Unipolaire 2 fils
Longueur capillaire 2 m
Montage encastré
Livré avec bouton et échelle

Réf.	Température	Longueur bulbe
M1	-20°C +40°C	Ø 6 Long. 241
M2	+0°C +50°C	Ø 6 Long. 286
M2/B	+0°C +100°C	Ø 6 Long. 157
M2/C	+30°C +110°C	Ø 6 Long. 188
M2/F*	+50°C +200°C	Ø 6 Long. 141
M3	+50°C +300°C	Ø 6 Long. 88
M4	+20°C +500°C	Ø 6 Long. 306

* M2/F Spécial friteuse

THERMOSTAT UNIVERSEL

réf. **M9**

Thermostat
Contact
inverseur 16 A
- 35° à + 35°C



Contact Froid : 2 extrémités
Contact Chaud : milieu et côté

THERMOSTAT A CONTACT INVERSEUR

réf. **M33** réf. **M34**

Thermostat
1 contact inverseur
Capillaire et sonde en
cuivre
Long. Capillaire :
1000 mm
Pouvoir de coupure
16A/380V
Livré avec bouton et
embase



Réf.	Température	Longueur bulbe
M33	0°C +120°C	Ø 6,5 Long. 95 mm
M34	+50°C +300°C	Ø 3,5 Long. 195 mm

THERMOMÈTRE

réf. **M22** réf. **M23**



A encastrer
Long. capillaire 1,50 m

Réf.	Température	Ø trou	Long. bulbe
M22/52	+50°C +350°C	52	Ø7 long. 32 mm
M22/60	+50°C +350°C	60	Ø7 long. 32 mm
M22/100	+50°C +350°C	100	Ø7 long. 32 mm
M23/52	0°C +120°C	52	Ø7 long. 28 mm
M23/60	0°C +120°C	60	Ø7 long. 28 mm

PYROMÈTRE

réf. **M24C**

JUSQU'À 600°C

Spécial
four à bois
Plage de
température :
+ 50°C à + 600°C
Ø boîtier : 100 mm
Capillaire inox 2 m
Ø bulbe 12 mm
Longueur 170 mm



**SPÉCIAL
FOUR À
BOIS**

PYROMÈTRE

réf. **M24B**

JUSQU'À 500°C

Pyromètre spécial four à bois
Plage de temp. : 0 à +500°C
Cadran Ø 63 mm
Sonde rigide Ø 6 mm
Différentiel (Temp.)
+ ou - 40°C
Long. sonde : 300 mm



**SPÉCIAL
FOUR À
BOIS**

MINUTERIE SPÉCIALE PÉTRIN SPIRALE

réf. **MMH-01**

Minuterie à mouvement d'horlogerie unipolaire
Gamme de temps de 0 à 30 mn
Position marche forcée
Dim. 47 x 47 x 42

En option :
Manette - réf. **MMH-02**
Cadran gradué - réf. **MMH-03**

MINUTERIE MOTORISÉE

réf. **M39**

Minuterie temporisée
Bipolaire 16 A (moteur à l'arrière
ABRANCHER en 230 V)
Dim. façade : 72 x 72
2 contacts inverseurs

Réf.	Temps
M39/24	24h
M39/30	30 min

MINUTERIE MÉCANIQUE

réf. **M38**

Minuterie temporisée
Bipolaire 16 A (à ressort)
Dim. façade : 72 x 72
2 contacts inverseurs

Réf.	Temps
M38/30	30 mn
M38/60	60 mn
M38/120	120 mn

MINUTERIE

réf. **M40**spécial
panimatic

Temporisation de 0 à 58 h
2 relais inverseurs. Bipolaire 230 V
EN OPTION : Cadran M36B - Manette M36
Relais 1 : phase-1 / contact froid-4 / contact chaud-2
Relais 2 (coté moteur) : Pont entre les contacts 1 des 2
inverseurs / connexion d'un des fils de la pendule sur
contact 4 / connexion du second fil de la pendule sur
contact neutre

MANETTE UNIVERSELLE

réf. **M36**

Capuchon amovible démontable
Fixation :
Soulever la capsule supérieure
pour fixer l'axe et resserrer l'érou.



CADRAN GRADUÉ

réf. **M36B**

Cadran gradué
pour modèle M40
de 0 à 58 h
Dim. : 75 x 75



MINUTERIE

réf. **E27**

Réf. 694
Format à encastrer : 67 x 67
Dim. ext. : 72 x 72 x 43 (prot.)
2 contacteurs inverseurs
Réglage par minute et seconde

Réf.	Temp.	Voltage
E27/M	0 - 99 mn	230 V
E27/H	0 - 99 h	230 V

MINUTERIE CDC

réf. **E10/CDC**FIBER type T45
Arrêt de fabrication

Nouveau modèle



Minuterie CDC 548
Façade : 48 x 48 mm
Plage de temps sélectionnable en façade
Temporisation : 3 s, 30 s, 3 mn, 30 mn, 3 h, 30 h
Raccordement par socle undecal 11 broches (en options) Réf. : A33D
Alimentation : 24 V

HORLOGE FLASH MONOTRON

réf. **MICO5**

Modèle 7 jours avec réserve de marche
56 commutations, pas de 1 mn
Sortie 2 relais
Programmation par sélecteur de fonctions
Contacts inverseurs 16A/250V
Alimentation 230 V

MINUTERIE PÉTRIN SPIRALE

réf. **MINO6**

SITEC type TIM720242DD
2 cadrans gradués 0 à 20 mn
2 affichages digitaux 3 chiffres
Alimentation 24V

3 modes : comptage, manuel, exclusion
Dim : 72x72x144
Connecteur 20 broches fourni

HORLOGE COMPACTE

réf. **M45**

Horloge FINDER
Remplace les modèles FLASH
et HAGER
Boîtier 72x72x51 mm
Montage en façade
72 commutations par
pas de 10 mn
Alimentation 230V



Type	Programme	Réserve marche
16021	24 h	oui
16721	7 jours	oui

HORLOGE FLASH MICROMAT

réf. **MIC 01**

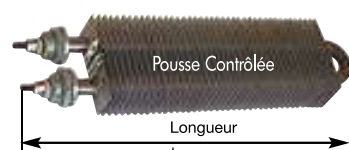
FLASH MICROMAT
Programmation par segments, indication de l'heure par
aiguilles. Fixation sur rail DIN. Contact inverseur 16 A /
250 V.
Alimentation 230V

Réf.	Programme	Réserve marche	Largeur
HOR07	24h (par pas de 15mn)	Oui	1 module
MIC01	24h (pas de 15mn)	Non	3 modules
HOR13	24h (pas de 15mn)	Oui	3 modules

1 module largeur
18 mm3 modules
largeur 54 mm
01 39 35 84 84

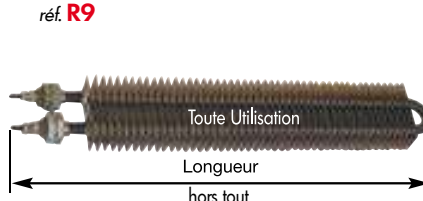
Encore
de références sur
www.chrono-pieces.com



RÉSISTANCE À AILETTES ALUZINGréf. **R11**

Résistances à ailettes rectangulaires
Aluzing 40 x 80 mm

Puissance Watts	Tension Volts	Long. mm
1000	230	340
1250	230	360
1500	230	410
1750	230	460
2000	230	510

RÉSISTANCE À AILETTES INOXréf. **R9**

Résistances à ailettes AISI 304
rectangulaires inox 25 x 50 mm

Puissance Watts	Tension Volts	Long. mm
250	230	200
500	230	350
750	230	450
1000	230	550
1500	230	800
2000	230	1050

CARTOUCHE EVAPORATION CONDENSATSréf. **RE03**

Cartouche auto-régulante
pour évaporation des
condensats
Ne nécessite aucun contrôle
de réglage et de sécurité
Tube inox Ø 12 mm
Raccord 3/8 mâle -
Câble silicone long. 1 m
Livré avec joint et écrou



Réf.	Puissance	Longueur	Evaporation
RE03	180W	180 mm	0.2L /h
RE04	270W	240 mm	0.3L/h
RE07	400W	245 mm	0.5L/h

CORDON CHAUFFANTréf. **R25****POUR ECOULEMENT DE CHAMBRE ET ARMOIRE DE CONGÉLATION**

Cordon flexible totalement étanche
Cordon chauffant spécial écoulement
(sans protection thermique)
Tension 230 V



Puiss. Watts	Long. chauffant	PARTIE FROIDE
50	1 m	1 m
100	2 m	1 m
150	3 m	1 m
200	4 m	1 m
250	5 m	1 m
300	6 m	1 m

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59****EUROFOURS**

Résistance circulaire 9450 W adaptable Eurofours
6 circuits Inox Ø 10 mm - 3x1400W et 3x1750W
230 V / 400 V Bride fixation 170x55mm
Ø ext. : 370 mm - Ø int. : 310 mm
Épais. résist. : 45 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59B****BATINOX**

Résistance circulaire 10000 W adaptable Batinox
3 circuits Inox Ø 8,5 mm - 3x3333 W
230 V / 400 V - Bride fixation 90x45 mm
Ø ext. : 375 mm - Ø int. : 315 mm
Épais. résist. : 65 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59C****BATINOX**

Résistance circulaire 8000 W adaptable Batinox
3 circuits Inox Ø 8,5 mm - 3x2666 W
230 V / 400 V - Bride fixation 90x45 mm
Ø ext. : 375 mm - Ø int. : 315 mm
Épais. résist. : 65 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59A****PAVAILLER**

Résistance circulaire 9000 W
adaptable Pavailier-Topaze
3 circuits Inox Ø 6,5 mm - 3x3000 W
230 V / 400 V - Bride fixation 140x48 mm
Ø ext. : 370 mm - Ø int. : 320 mm
Épais. résist. : 65 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59D****BONGARD**

Résistance circulaire 8000W adaptable Bongard
230V / 400V - Bride fixation 90 x 45 mm
Ø ext. 380 mm - Ø int. 320 mm
Épais. résistance : 64,5 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59E****BONGARD**

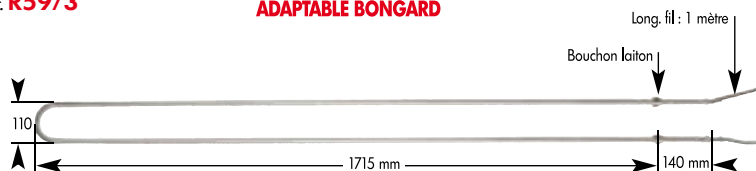
Résistance circulaire 10 000W adaptable Bongard
230V / 400V - Bride fixation 90 x 45 mm
Ø ext. 380 mm - Ø int. 320 mm
Épais. résistance : 64,5 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59F****BONGARD**

Résistance circulaire 8000W adaptable Bongard
230V / 400V - Bride fixation 90 x 45 mm
Ø ext. 380 mm - Ø int. 320 mm
Épais. résistance : 106 mm

RÉSISTANCE FOUR VENTILÉréf. **R59G****BONGARD**

Résistance circulaire 10 000W adaptable Bongard
230V / 400V - Bride fixation 90 x 45 mm
Ø ext. 380 mm - Ø int. 320 mm
Épais. résistance : 106 mm

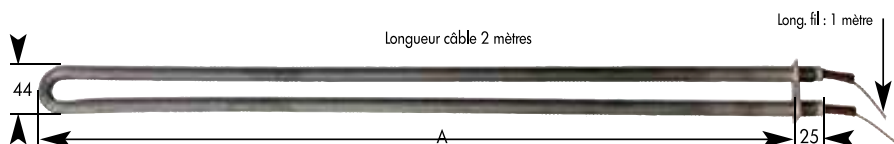
RÉSISTANCE POUR FOUR ROTATIFréf. **R59/3****ADAPTABLE BONGARD**

Adaptable sur fours rotatifs électriques Bongard

Bouchons M16 x 150

Connexion par câbles haute température de longueur 1 mètre

Réf.	Puissance	Tension
R59/3	3000 W	230 V
R59/48	4500 W	230 V
R59/49	6000 W	230 V

RÉSISTANCE APPAREIL À BUÉEréf. **R59/4****ADAPTABLE BONGARD**

Réf.	Tension	Long. A	Puissance
R59/30	230 V	477 mm	750 W
R59/4	230 V	477 mm	900 W
R59/31	230 V	667 mm	900 W
R59/5	230 V	667 mm	1200 W
R59/32	230 V	967 mm	1400 W

Dimensions exprimées en mm

POMPE A FIOUL SUNTEC

réf. **PB01**

CUENOD



Réf. AS47D1596

FILTRE À FUEL

réf. **PB01/F**

CUENOD



Filtre simple 3/8

BOÎTIER DE SÉCURITÉ LANDIS & GYR

réf. **BSS/03**

CUENOD

LANDIS et GYR
LAO24 171B27

pour brûleurs fuel

BOÎTIER DE SÉCURITÉ

réf. **BSS/04**

CUENOD

LANDIS et GYR
LGB22 230B27

pour brûleurs gaz

BOÎTIER DE SÉCURITÉ

réf. **ABB05**

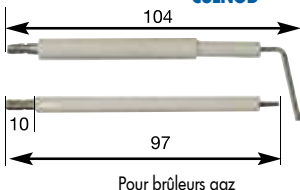
CUENOD

Sans
affichage
Pour
brûleurs fuel

ÉLECTRODE + SONDE

réf. **BRUL/E3**

CUENOD



Pour brûleurs gaz

BOÎTIER DE SÉCURITÉ RIELLO

réf. **BSS/11**

530 SE

RIELLO

Pour
brûleurs fuel

BOÎTIER DE SÉCURITÉ RIELLO

réf. **BSS/13**

525 SE

RIELLO

Pour
brûleurs gaz

BOÎTIER DE SÉCURITÉ RIELLO

réf. **ABB16**

RIELLO

RMG 88.62



ÉLECTRODE D'ALLUMAGE RIELLO

réf. **ABB28**

RIELLO



pour brûleurs GAZ

CÂBLE D'IONISATION RIELLO

réf. **ABB51**

RIELLO

blister de
5 câbles

FLEXIBLE FUEL

réf. **ABB344**

RIELLO



Découvrez notre gamme de produits d'emballage



www.chrono-emballage.com



**VOIR PAGE 100
DE CE CATALOGUE**

THERMOCOUPLEréf. **D59A**

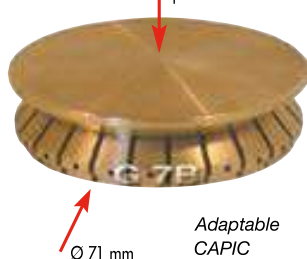
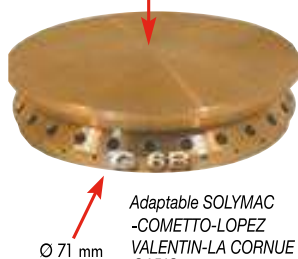
Sonde thermocouple M9 Longueur 1000 mm

THERMOCOUPLEréf. **D59B**Sonde thermocouple filétée universelle
Longueur 1200 mm
Différents raccords**VEILLEUSE GAZ
1 FLAMME**réf. **VL1**Livré avec 1 injecteur Ø 0,2 mm
Raccord tube Ø 4x6 mm
Option tube cuivre
Réf. DG5**VEILLEUSE GAZ
2 FLAMMES**réf. **VL2**Livré avec 1 injecteur Ø 0,2 mm
Raccord tube Ø 4x6 mm
Option tube cuivre
Réf. DG5**VEILLEUSE GAZ 3 FLAMMES**réf. **VL3/COURT****Support COURT**Livré avec
1 injecteur Ø 0,2 mm
Raccord tube Ø 4x6 mm
Option tube cuivre
Réf. DG5**VEILLEUSE GAZ 3 FLAMMES**réf. **VL3/LONG****Support LONG**Livré avec
1 injecteur Ø 0,2 mm
Raccord tube Ø 4x6 mm
Option tube cuivre
Réf. DG5**MANETTE GAZ**réf. **MG2**

Pour robinet PEL



Réf.	Ø ext.	Ø axe	Type axe
MG2	Ø ext. 70 mm	Ø axe 10 mm	☐
MG1	Ø ext. 70 mm	Ø axe 8 mm	☐

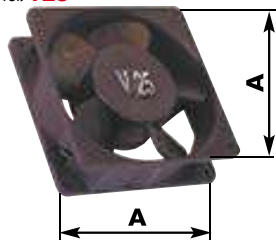
CHAPEAU DE BRULEURréf. **G7B**Ø 80 mm
Épais. 20 mmAdaptable
CAPIC**CHAPEAU DE BRULEUR**réf. **G11B**Ø 80 mm
Épais. 20 mmAdaptable SOLYMAC
-COMETTO-LOPEZ
VALENTIN-LA CORNUÉ
CAPIC**ROBINET AVEC SÉCURITÉ**réf. **RG35**PEL S21
Entrée et sortie tube
Ø 8 x 10 mm
Long. lige 22 mm
Entraxe 75 mm
Raccord thermocoupleAdaptable :
CHARVET - CODIMATEL - MORICE
PALMYRA - SODIR - SOLYMAC**INJECTEUR VEILLEUSE GAZ**réf. **INJ**Zanussi Ambach
Charvet Solymac Thirode...**GICLÉUR FIOUL DANFOSS**réf. **GIC**

Réf	Désign.	Réf	Désign.	Réf	Désign.	Réf	Désign.
GIC10	1.25 Gal.30	GIC18	1.50 Gal.30	GIC26	2.00 Gal.30	GIC34	2.50 Gal.30
GIC11	1.25 Gal.45	GIC19	1.50 Gal.45	GIC27	2.00 Gal.45	GIC35	2.50 Gal.45
GIC12	1.25 Gal.60	GIC20	1.50 Gal.60	GIC28	2.00 Gal.60	GIC36	2.50 Gal.60
GIC13	1.25 Gal.80	GIC21	1.50 Gal.80	GIC29	2.00 Gal.80	GIC37	2.50 Gal.80
GIC14	1.35 Gal.30	GIC22	1.75 Gal.30	GIC30	2.25 Gal.30	GIC38	3.00 Gal.30
GIC15	1.35 Gal.45	GIC23	1.75 Gal.45	GIC31	2.25 Gal.45	GIC39	3.00 Gal.45
GIC16	1.35 Gal.60	GIC24	1.75 Gal.60	GIC32	2.25 Gal.60	GIC40	3.00 Gal.60
GIC17	1.35 Gal.80	GIC25	1.75 Gal.80	GIC33	2.25 Gal.80	GIC41	3.00 Gal.80

Vos interlocuteurs au**01 39 35 84 84****Injecteurs de veilleuse
toutes marques**

N'hésitez pas à nous consulter

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V25**

Réf.	Nbre de tours	Dim. (A)	Puiss.
V25	2700 t/mn	80x80x38	10 W
V25/92	2600 t/mn	92x92x25	13 W

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V28B**

3 fils
Spécial chambre / pour fermentation
2 sens de rotation / Débit 325 m³/h
Condensateur en option

VENTILATEUR TANGENTIEL

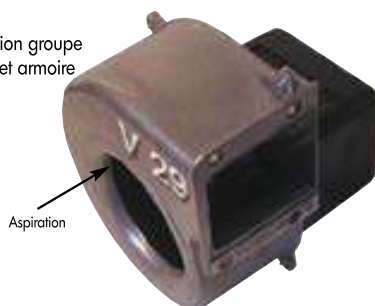
réf. **V22**

Turbine aluminium - Ø 60 mm
Débit 285 m³/heure
Tension 230 V
Moteur gauche

VENTILATEUR CENTRIFUGE

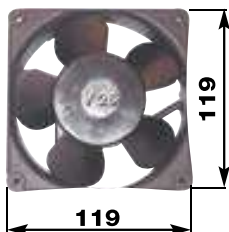
réf. **V29**

Spécial aération groupe
sur chambre et armoire



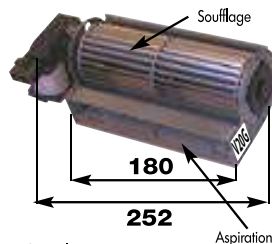
Réf.	Type	Ø aspiration	Puissance	Vitesse	Débit
V29B	VC55	55	16W	2350 trs/mn	34m³/h
V29A	VC70Q	60	26W	2480 trs/mn	70 m³/h
V29	VC100	100	64W	2320 trs/mn	190 m³/h

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V26-V27**

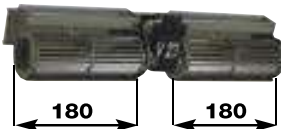
Réf.	Nbre de tours	Puiss.	Débit
V26	1350 t/mn	6,5 W	78 m³/h
V27	2600 t/mn	15 W	159 m³/h

VENTILATEUR TANGENTIEL

réf. **V20** ADAPTABLE PANIMATIC

Turbine aluminium
Ø 60 mm - Débit 140 m³/heure -
Tension 230 V
Moteur à gauche

VENTILATEUR TANGENTIEL

réf. **V23**

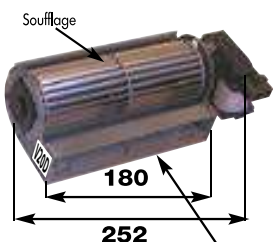
Turbine double aluminium
Ø 60 mm
Débit 235 m³/heure
Tension 230 V

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V27/24**

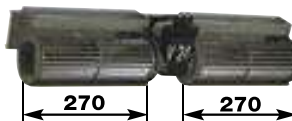
Réf.	Nbre de tours	Puiss.	Débit
V27/24	1350 t/mn	20 W	78 m³/h

VENTILATEUR TANGENTIEL

réf. **V20/D** ADAPTABLE PANIMATIC

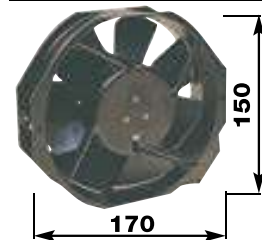
Turbine aluminium
Ø 60 mm - Débit 140 m³/heure -
Tension 230 V
Moteur à droite

VENTILATEUR TANGENTIEL

réf. **V24**

Turbine double aluminium
Ø 60 mm
Débit 300 m³/heure
Tension 230 V

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V28**

Réf. V 28 2 fils
Spécial armoire / pour fermentation
1 sens de rotation
Débit 318 m³/h

VENTILATEUR TANGENTIEL

réf. **V21**

Turbine aluminium
Ø 60 mm - Débit 165 m³/heure -
Tension 230 V
Moteur gauche

RÉSISTANCE VENTILATEUR

réf. **R24**

Résistance pour ventilateur tangentiel
230 V
Protection thermique à 105°C
Puissance 2 x 1000 W

Réf. R24 pour V20 - V23
Réf. R24B pour V21 - V24

Réf.	Dim.	pour ventilateur
R24	192x42x38	V20 - V20/D - V23
R24B	284x42x38	V21-V24

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

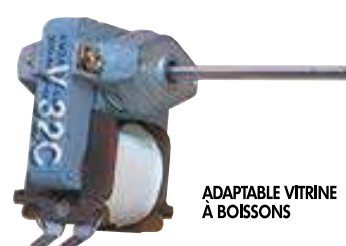
réf. **V41**

SPÉCIAL SURGÉLATION

Pour cellule de surgélation rapide
Température d'utilisation maxi : - 45°C

Ø hélice	Trs/mn	Volt	capacité
200	2740	230	2 MF
250	2450	230	4 MF
300	2650	230	6 MF

VENTILATEUR

réf. **V32C**

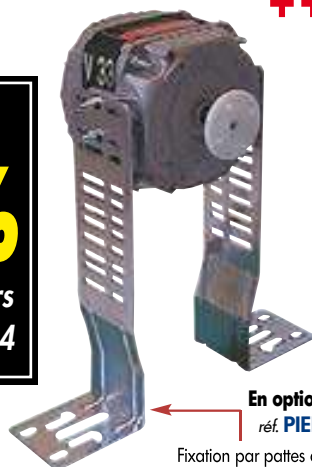
Moteur ventilateur 220/240V
11 W - 2600 tours/mn
Convient pour hélice plastique
de Ø 103 mm
4 pales (non distribuée)

réf. **V33**

+++ Avant de commander votre ventilateur vérifier le voltage sur le moteur

-15%

sur le lot de 2 ventilateurs universels réf. V33 et V34



Pour toute application intérieure ou extérieure du matériel à ventiler.

Temp. d'utilisation de - 30° à + 50°C

Watts	Diamètres en mm hélices utilisables			Voltage volts
5	170	200	230	220
7	200	230	250	220
10	200	230	250	220
16	250	300	350	220 380
25	300	350	350	220 380
34	350	350	350	220 380

En option
réf. **PIED/V33**

Fixation par pattes amovibles

ou fixation sur l'arrière
par 3 trous taraudés



VENTILATEUR UNIVERSEL

réf. **V34**

Watts	Diamètres en mm Hélices utilisables			Voltage Volts
5	170	200	230	220
10	200	230	250	220
16	250	300	350	220
25	300	350	350	220

4 types de fixation

A - 4 tiges filetées pour grilles ou cerdes

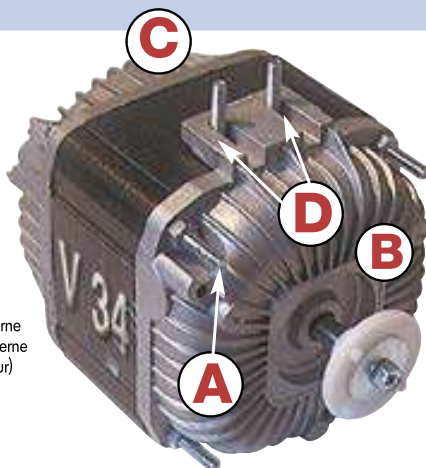
B - 3 trous taraudés à l'avant pour évaporateur interne

C - 3 trous taraudés à l'arrière pour évaporateur interne

D - 2 tiges filetées par côté pour condenseur (moteur)

Entraxe 18 ou 26 mm

Température d'utilisation de - 28°C à + 50°C



Scannez



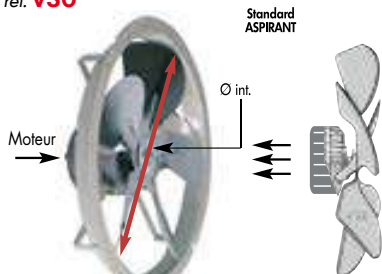
Commandez 24/24



01 39 35 84 84

VENTILATEUR HÉLIOÏDE

réf. **V30**



Réf.	Ø int. virole	Ø hélice	Watts
V30/154	162	150	5
V30/172	180	170	5
V30/200	210	200	7
V30/230	238	230	10
V30/254	262	250	10

MOTEUR AGITATEUR

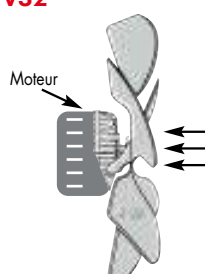
réf. **V31**



Pour refroidisseur d'eau
Arbre : 250 mm
Vitesse : 1300 tr/mn
Hélice plastique fournie

HÉLICE VENTILATEUR

réf. **V32**



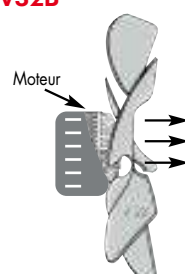
ASPIRANTE

Hélice aluminium

Ø 150 - 170 - 200 -
230 - 250 - 300

HÉLICE VENTILATEUR

réf. **V32B**



REFOULANTE

Hélice aluminium

Ø 150 - 170 - 200 -
230 - 250 - 300

VENTILATEUR CENTRIFUGE

réf. **V29E** ADAPTABLE EUROFOURS

Monté sur les hottes de fours
Turbine aluminium Ø 150 mm,
hauteur 150 mm,
puissance 355 W,
débit 1060 m³/h,
Ø aspiration 130 mm,
connecteur 6 broches
Dim. extérieur (L) 195 x (prof) 250 x (H) 216



MOTEUR AIR CHAUD

réf. **V42M**

destiné à
véhiculer
l'air chaud
(+300°C)



Utilisation fours ventilés, étuves, tunnels

MOTO-TURBINE

réf. **MT01**

SPÉCIAL FOUR



**TEDDINGTON,
EBMPAPST**

Différents modèles : NOUS CONSULTER

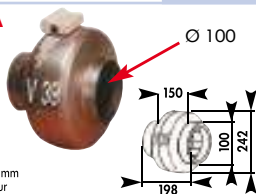
Dimensions exprimées en mm

28 TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V39A**

Montage
multipositions

Spécial four
Débit air libre 175m³/h
1900 trs/mn
41 W - 230 V
Ø de raccordement 100 mm
Pour toute marque de four

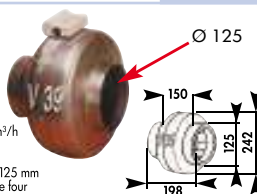


TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V39B**

Montage
multipositions

Spécial four
Débit air libre 350 m³/h
2360 trs/mn
72 W - 230 V
Ø de raccordement 125 mm
Pour toute marque de four



TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V39**

Montage
multipositions

Spécial four
jusqu'à 4 bouches
Débit air libre 700 m³/h
2450 trs/mn
90 W - 230 V
Ø de raccordement 160 mm
Pour toute marque de four

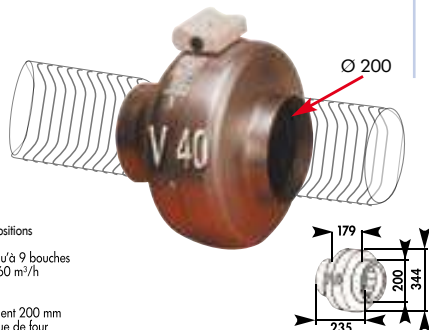


TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V40**

Montage multipositions

Spécial four jusqu'à 9 bouches
Débit air libre 960 m³/h
2500 trs/mn
158 W - 230 V
Ø de raccordement 200 mm
Pour toute marque de four

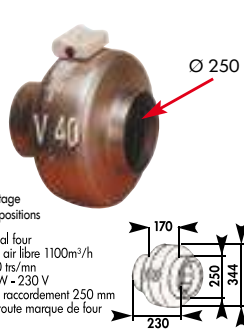


TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V40A**

Montage
multipositions

Spécial four
Débit air libre 1100m³/h
2420 trs/mn
185 W - 230 V
Ø de raccordement 250 mm
Pour toute marque de four

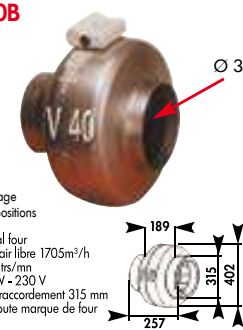


TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V40B**

Montage
multipositions

Spécial four
Débit air libre 1705m³/h
2400 trs/mn
285 W - 230 V
Ø de raccordement 315 mm
Pour toute marque de four



TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V40C/MONO** **230 VOLTS**
SPECIAL FOUR BOULANGERIE



Ventilateur pour température de sortie 150°C
Trou d'entrée et sortie Ø 200 mm
Moteur à l'arrière IP55 - 1000 m³/h
Mono 230 V

TURBINE D'EXTRACTION DE HOTTE

réf. **V40C/TRI** **380 VOLTS**
SPECIAL FOUR BOULANGERIE



Ventilateur pour température de sortie 150°C
Trou d'entrée et sortie Ø 200 mm
Moteur à l'arrière IP55 - 1000 m³/h
Tri 380 V

VARIATEUR DE VITESSE

réf. **V38/5 - V38/6**



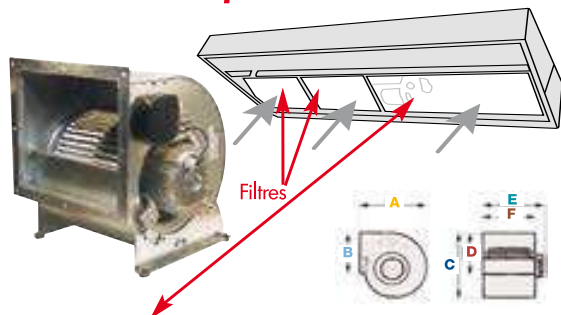
Variateur de vitesse pour moteurs MONO 230V
Dim. 128 x 88 x 73 mm
Bouton de variation avec interrupteur bipolaire
Alimentation 230V / 50HZ

Réf.	Puissance
V38/5	4.5A jusque 950W
V38/6	8A jusque 1700W

VENTILATEUR CENTRIFUGE MONO 230 V

réf. **V29**

spécial hotte de cuisine



Réf.	Nbre de filtres	Réf. usine	Puissance	A	B	C	D	E	F
V29/1	2 à 3	DDE7/7	170 W	325	211	325	230	325	230
V29/2	3 à 5	DDE9/9	410 W	380	260	392	260	355	300
V29/3	5 à 7	DDE9/9	550 W	380	260	392	260	355	300

TURBINE POUR FOUR VENTILÉ

réf. **TURBO1**

ADAPTABLE IBT

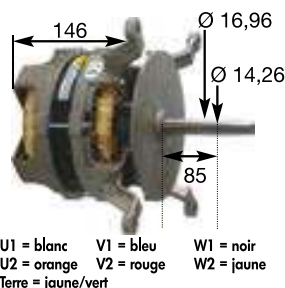
Ø trou axe +/- 15 mm

Réf.	Ø x hauteur
TURBO1	280 x 60
TURBO2	280 x 80
TURBO3	280 x 100
TURBO4	325 x 120



MOTEUR FOUR VENTILÉ

réf. **V42BA1**



U1 = blanc V1 = bleu W1 = noir
U2 = orange V2 = rouge W2 = jaune
Terre = jaune/vert

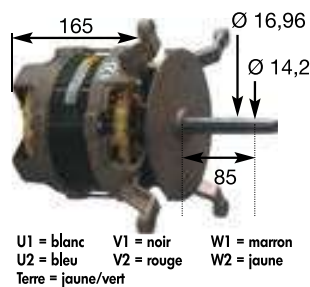


**ADAPTABLE
BATINOX**

Moteur de turbine
adaptable sur four ventilé BATINOX
Triphasé 220-240 V / 380-415 V
50/60 HZ - 250 W - 1425/1725 trs/mn
Rotation réversible
Moteur câblé connecteur 9 broches
(voir notice d'explication)

MOTEUR FOUR VENTILÉ

réf. **V42B1**



U1 = blanc V1 = noir W1 = marron
U2 = bleu V2 = rouge W2 = jaune
Terre = jaune/vert



**ADAPTABLE
BONGARD**

Moteur de turbine
adaptable sur four ventilé BONGARD
Triphasé 230/400 V - 50/60 HZ
550 W - 1400/1700 trs/mn - 4 pôles
Rotation réversible
Moteur câblé connecteur 7 broches
(voir notice d'explication)

réf. **V35**

**spécial
laboratoire**

www.chrono-pieces.com

Température
d'utilisation
-30 C +60 C

Réf.	débit maxi/h	Dim. ext.	Vol. de la pièce	Ø trou pour hélice
V35/1	520 m³	310 x 310	25 / 35 m³	230 mm
V35G/240	volet	240 x 240		
V35/2	960 m³	360 x 360	35 / 60 m³	280 mm
V35G/290	volet	290 x 290		
V35/3	2100 m³	440 x 440	60 / 80 m³	345 mm
V35G/340	volet	340 x 340		
V35/4	2970 m³	475 x 475	100 / 130 m³	390 mm
V35G/390	volet	390 x 390		
V35/5	4000 m³	525 x 525	140 / 200 m³	440 mm
V35G/440	volet	440 x 440		
V35/6	5380 m³	575 x 575	210 / 280 m³	490 mm
V35G/490	volet	490 x 490		
V35/7	8320 m³	655 x 655	280 / 410 m³	550 mm
V35G/540	volet	540 x 540		

VENTILATEUR réf. **V35**

Ventilateur mural haute performance
Réversible suivant branchement :
soufflage ou aspiration

VOLET réf. **V35G**

Ouverture et fermeture
automatique en fonction
de la marche ou de l'arrêt
du ventilateur



Variateur en option
réf. V38/5 - V38-6

Chrono

Pièces détachées - Matériel - Emballage

Service **+** GRATUIT

01 39 35 84 84

**Commandez en ligne
24/24H - 7/7J**

Scannez-moi



Retrouvez
votre
**ÉTIQUETTE
MEMO** à
l'intérieur du
catalogue

Collez-moi

CONDUIT FLEXIBLE

réf. **FL/01**



Conduit flexible
alu/polyester.
Vendu par carton
de 10 mètres.
Classement au feu M0.

Réf.	Ø
FL/01	100
FL/02	125
FL/03	160
FL/04	200
FL/05	250
FL/06	315

CONDUIT FLEXIBLE ISOLÉ

réf. **FLI/01**



Conduit flexible
alu/polyester isolé
laine de verre.
Vendu par carton
de 10 mètres.
Classement au feu
M0/M1.

Réf.	Ø
FLI/01	100
FLI/02	125
FLI/03	160
FLI/04	200
FLI/05	250
FLI/06	315

COLLIER MONOFIL

réf. **FL/CO1**



Collier de serrage vendu par paquet
de 10 pièces

Réf.	Ø
FL/CO1	100
FL/CO2	125
FL/CO3	160
FL/CO4	200
FL/CO5	250
FL/CO6	315

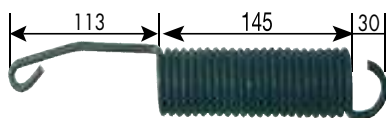
RUBAN ADHÉSIF ALU

réf. **D1 2A**



Rouleau de 50 m
40 microns - Larg. 50 mm
Utilisations : isolation, pose de
gaines de ventilation...

RESSORT COUVERCLE DE DIVISEUSE

réf. **R61**

23 spires
 Ø fil 6 mm - Ø ext. 39 mm
 Long. totale 288 mm



**adaptable sur
 diviseuse MARCHAND
 Concorde et Divistar**

RESSORT COUVERCLE DE DIVISEUSE

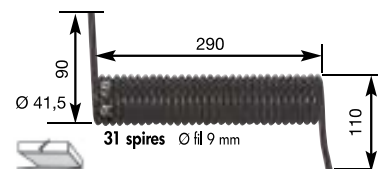
réf. **R38A**

24 spires



**adaptable sur
 diviseuse MARCHAND
 Concorde 20 divisions**

RESSORT COUVERCLE DE DIVISEUSE

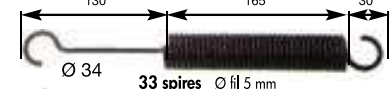
réf. **R48**

31 spires Ø fil 9 mm



**Adaptable sur
 diviseuse
 BERTRAND
 16 et 20 divisions**

RESSORT À TRACTION DIVISEUSE

réf. **R87**

33 spires Ø fil 5 mm



**Adaptable sur
 diviseuse BERTRAND
 12/24 divisions**

RESSORT À TRACTION DIVISEUSE

réf. **R111**

30 spires
 Ø fil 5 mm - Ø ext. 34 mm
 Longueur totale 216 mm



**Adaptable sur
 diviseuse D1224**

RESSORT LEVIER DIVISEUSE

réf. **R49**

8 spires Ø fil 3 mm



**Adaptable sur
 Diviseuse BERTRAND**

RESSORT COUVERCLE DE DIVISEUSE

réf. **R112**

51 spires
 Ø fil 5.5 mm - Ø ext. 38 mm
 Longueur totale 450 mm



**Adaptable sur
 diviseuse MERAND**

RESSORT COUVERCLE DE DIVISEUSE

réf. **R113**

51 spires
 Ø fil 5.5 mm - Ø ext. 38 mm
 Longueur totale 495 mm



**Adaptable sur
 diviseuse MERAND**

RESSORT À TORSION DE DIVISEUSE

réf. **R81**

16 spires
 Ø fil 7 mm
 Ø ext. 37 mm



Longueur totale 115 mm

**Adaptable sur
 diviseuse PANIRECORD**

Tous nos prix sur : www.chrono-pieces.com

RESSORT FAÇONNEUSE

RESSORT RACLEUR DE FAÇONNEUSE

réf. **R60BD**

Ø fil 1,8 mm - Ø ext. 15 mm
 6 spires

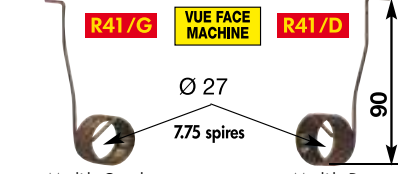


Modèle Gauche

Modèle Droit

**Adaptable
 BERTRAND**

RESSORT RACLEUR SUPÉRIEUR FAÇONNEUSE

réf. **R41**

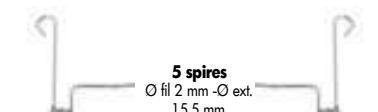
Modèle Gauche

Modèle Droit



**Adaptable
 MARCHAND**

RESSORT RACLEUR DE FAÇONNEUSE

réf. **R100**

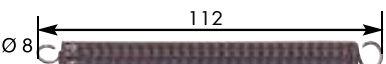
Modèle Gauche

Modèle Droit



Adaptable JAC

RESSORT TAPIS LOURD DE FAÇONNEUSE

réf. **R50**

95 spires - Ø fil 1 mm



**Adaptable
 MARCHAND**

RESSORT TENDEUR CHAÎNE DE FAÇONNEUSE

réf. **R42B**

30 spires - Ø fil 3 mm - Ø ext. 22 mm - Long. totale 151 mm

Adaptable MARCHAND

RESSORT TAPIS LOURD DE FAÇONNEUSE

réf. **R68**

18 spires
 Ø fil 1,5 mm
 Ø ext. 13,5 mm
 Long. totale 53 mm



**Adaptable
 PANIRECORD**

**Pour un meilleur équilibre des tensions
 il est recommandé de remplacer
 simultanément l'ensemble des ressorts usés**

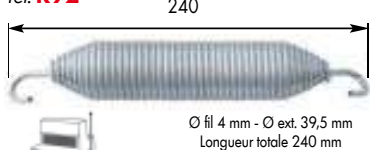
RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R44****Adaptable WABAMA**

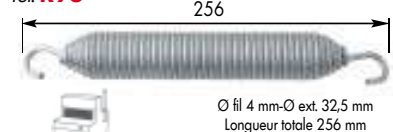
RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R43****Modèle universel adaptable sur la plupart des coupeuses à pains**

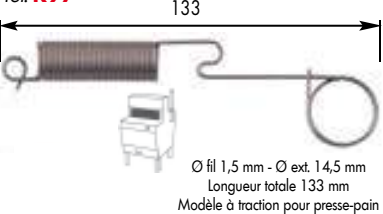
RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R92****Adaptable JAC**

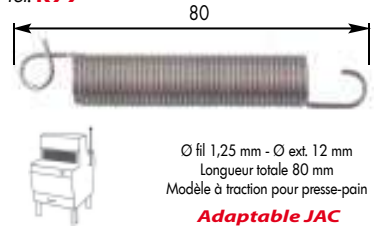
RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R96****Adaptable JAC**

RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R97****Adaptable JAC**

RESSORT COUPEUSE À PAINS

réf. **R99****Adaptable JAC**

Scannez



Commandez 24/24

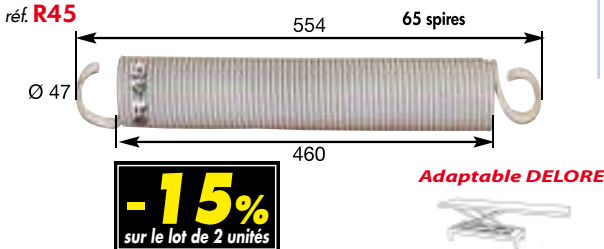


01 39 35 84 84

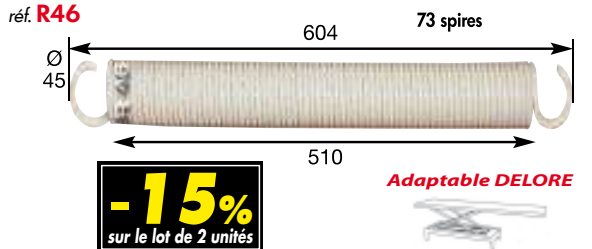
**Grand choix de ressorts
pour l'ensemble de vos machines
Façonneuse, Coupeuse,
Diviseuse, élévateur etc.**

RESSORT ELEVATEUR

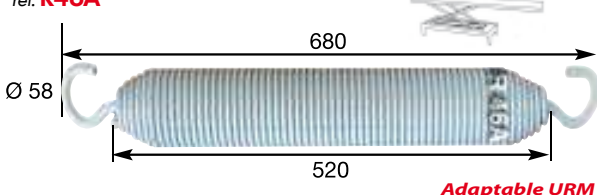
RESSORT POUR ÉLÉVATEUR

réf. **R45****Adaptable DELORE**

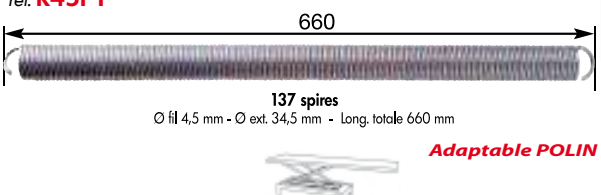
RESSORT POUR ÉLÉVATEUR

réf. **R46****Adaptable DELORE**

RESSORT POUR ÉLÉVATEUR

réf. **R46A****Adaptable URM**

RESSORT POUR ÉLÉVATEUR

réf. **R45P1****Adaptable POLIN**

RESSORT DIVERS

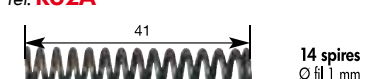
RESSORT PORTE DE FOUR

réf. **R60****Adaptable BONGARD**

RESSORT PORTE DE FOUR

réf. **R60A****Adaptable COMETTO**

RESSORT POUR GÂCHE LAMINOIR

réf. **R62A****Adaptable MARCHAND**

Dimensions exprimées en mm

GALET ENFOURNEURréf. **D95B****Adaptable BONGARD**

Pour tréteau enfourneur adaptable Bongard
 Ø ext. 33 mm
 H 38 mm
 Alésage 14 mm



-20%
 sur le lot de 2 unités

GALET DE BOUCHE FOURréf. **D91B****Adaptable BONGARD**

-20%
 sur le lot de 2 unités

Galet de bouche laiton
 adaptable Bongard
 Ø ext. 33 mm
 Haut. 18 mm
 Alésage 12,3 mm
 Épaulement 25 x 2 mm sur 1 face

**GALET DE BOUCHE FOUR**réf. **D92T****Adaptable TIBILETTI**

Galet de bouche laiton
 adaptable Tibiletti
 Ø ext. 30 mm
 Haut. 25 mm
 Alésage 8 mm

**COUSSINET ENFOURNEUR**réf. **D91C****Adaptable FRINGAND**

Coussinet adaptable Fringand composé
 de 2 bagues
 1^è bague : Ø ext. 14 mm
 Haut. 8 mm Alésage 6 mm
 2^è bague : Ø ext. 35 mm
 Haut. 8 mm Alésage 14 mm

**COUSSINET ENFOURNEUR**réf. **D93B****Adaptable BONGARD**

Coussinet laiton adaptable enfourneur
 Bongard
 Ø ext. 18 mm
 Hauteur 10 mm
 Alésage 8 mm
 Axe enfourneur Réf. D90B

-20%
 sur le lot de 2 unités

**COUSSINET ENFOURNEUR**réf. **D93B/URM****Adaptable URM**

Coussinet plastique adaptable URM
 Ø ext. 30 mm
 Haut. totale : 30 mm
 Vendu avec axe et épingle.

**AXE ENFOURNEUR**réf. **D90B****Adaptable BONGARD**

Axe adaptable enfourneur Bongard
 Ø ext. axe : 16 mm - Ø ext. des embouts : 8 mm
 Coussinet adapté Réf. D93B

Longueur à préciser à la commande
D90B/A : Long. : 597 mm
D90B/B : Long. : 739 mm
D90B/C : Long. : 788 mm

AXE ENFOURNEURréf. **D90C****Adaptable BONGARD**

Axe adaptable enfourneur Bongard
 Ø extérieur 21 mm - longueur 430 mm avec trou aux extrémités Ø 7

AXE ENFOURNEURréf. **D90F****Adaptable FRINGAND**

Ensemble d'axes adaptable enfourneur Fringand composé de 2 tubes inox
 dont 1 coulisse à l'intérieur de l'autre.
 Ø ext. : 20 mm - Ø int. : 12 mm - Fixations aux extrémités par vis
 Longueur à préciser à la commande
D90F/A : Long. 564 mm
D90F/B : Long. 718 mm

tube amovible

CIRCLIP EXTÉRIEURréf. **D94**

sachet de 50 unités

Acier DIN

CIRCLIP INTÉRIEURréf. **D95**

sachet de 50 unités

Ø 18 mm
Acier DIN**EXCENTRIQUE DIVISEUSE**réf. **CT05/M****TÊTE HEXAGONALE**

Excentrique et douille
 Adaptable diviseuse MARCHAND

EXCENTRIQUE DIVISEUSEréf. **CT04****TÊTE RONDE**

Excentrique et douille adaptable diviseuse
 MARCHAND
 ancienne génération.
 Vendu avec goupille cannelée

TALOCHÉ PLASTIQUE MONOBLOCréf. **CT03**

Taloche plastique monobloc
 adaptable diviseuse MARCHAND
 type MERCURE 20 divisions.
 Prévoir une rehausse Réf. REH01
 si la taloche à remplacer est en
 version aluminium

TAQUET FACE AVANT DIVISEUSEréf. **TAQ01**

Taquet avant diviseuse adaptable MARCHAND
Réf. TAQ01 : Long. 104 mm (pour MACH 10/20 et 8/16)
Réf. TAQ02 : Long. 77 mm (pour MERCURE et CONCORDE)

EXCENTRIQUE DIVISEUSEréf. **CT04/B**

Excentrique et douille
 Adaptable diviseuse Bertrand

EXCENTRIQUE DIVISEUSEréf. **CT04/M**

Axe rond



Excentrique et douille
 Adaptable diviseuse Mérand

EXCENTRIQUE DIVISEUSEréf. **CT09****ADAPTABLE JAC**

Ensemble de
 pièces composé
 d'un axe central
 rond fileté fini en
 excentrique et
 d'une douille de
 fixation.

Axe rond

Excentrique et douille

**EXCENTRIQUE DIVISEUSE**réf. **CT10****ADAPTABLE JAC**

Ensemble de
 pièces composé
 d'un axe central
 rond fileté fini en
 excentrique et
 d'une douille de
 fixation.

Axe rond

Excentrique et douille





Réf. COUP3



-25%

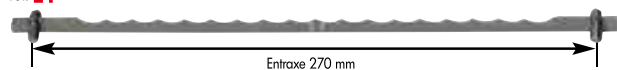
à partir de
20 unités

-30%

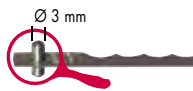
à partir de
50 unités

LAME COUPEUSE À PAINS

LAME COUPEUSE TYPE JAC

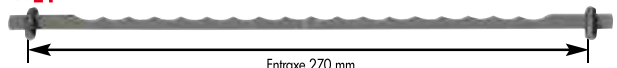
réf. **L1**

Entraxe 270 mm



Entraxe ergots 270 mm
Ergots à chaque extrémité Ø 3 mm
Largeur lame 10 mm

LAME COUPEUSE TYPE JAC - SPÉCIAL SELF-SERVICE

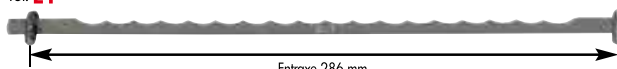
réf. **L1**

Entraxe 270 mm

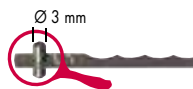


Entraxe 270 mm
Ergots à chaque extrémité Ø 3 mm
Largeur lame 13 mm

LAME COUPEUSE TYPE WABAMA

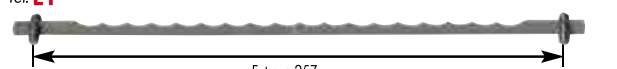
réf. **L1**

Entraxe 286 mm



Entraxe ergots 286 mm
Ergots à chaque extrémité Ø 3 mm

LAME COUPEUSE TYPE DAUB

réf. **L1**

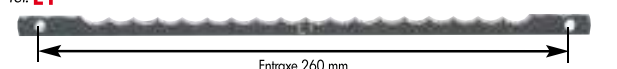
Entraxe 257 mm



Entraxe ergots 257 mm
Ergots à chaque extrémité Ø 5,5 mm

LAME COUPEUSE TYPE SOFINOR

Adaptable sur coupeuses type BS et BSN

réf. **L1**

Entraxe 260 mm

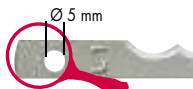


Entraxe trous 260 mm
Trous à chaque extrémité Ø trou 4,2 mm

LAME COUPEUSE TYPE FRANCE COUPE - INOXY FRANCE - LE TREFLE

réf. **L1**

Entraxe 258 mm



Entraxe trous 258 mm
Trous à chaque extrémité Ø trou 5 mm

LAME COUPEUSE TYPE JYDE COURTE

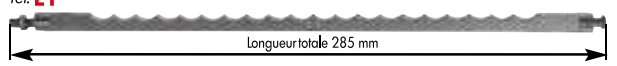
réf. **L1**

Longueur totale 280 mm



Longueur totale lame 280 mm
Tourillons aux extrémités

LAME COUPEUSE GABARRO MERCURIAL

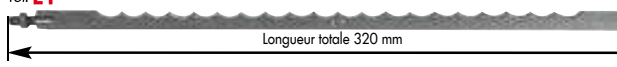
réf. **L1**

Longueur totale 285 mm



Longueur totale lame 285 mm
Tourillons aux extrémités

LAME COUPEUSE JYDE LONGUE

réf. **L1**

Longueur totale 320 mm

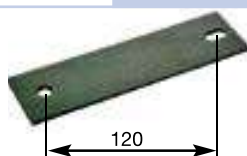


Longueur totale lame 320 mm
Tourillons aux extrémités

PLAQUE COUPEUSE À PAINS

réf. **PLC01**

Longueur 147 x 40 mm
1 trou Ø 8 mm
1 trou ovalisé 14 x 8
Entraxe 120 mm



120

BIELLE DE VOLANT

réf. **JTR/23**

Adaptable sur coupeuse JAC

Entraxe 110 mm
Roulements inclus



FIN DE COURSE MERZ

réf. **JTR/13**

Adaptable sur coupeuse JAC



**Tous nos
prix sur :**

www.chrono-pieces.com ou au



01 39 35 84 84

Dimensions exprimées en mm



CONSULTEZ-NOUS POUR TOUTES VOS PIÈCES SPÉCIFIQUES



- VMI
- PHEBUS
- REX
- MAHOT
- BERTRAND
- DITO-SAMA
- KITCHENAID
- RONDO
- BONGARD
- FRINGAND
- MARCHAND
- TIBILETTI
- CAPLAIN
- JAC
- MERAND

ACCESSOIRES DITO SAMA

Les Essentiels



Modèle batteur	Capacité cuve	Fouet ^(A)	Crochet ^(B)	Palette ^(C)
XBE10	Cuve 10 litres	FDS1	CDS1	PDS1
XBM10	Cuve 10 litres	FDS1	CDS1	PDS1
BE20	Cuve 20 litres	FDS2	CDS2	PDS2
BE20	Réduction 10 litres	FDS3	CDS3	PDS3
BM20S	Cuve 20 litres	FDS2	CDS2	PDS2
BM20S	Réduction 10 litres	FDS3	CDS3	PDS3
XBE20	Cuve 20 litres	FDS2	CDS2	PDS2
XBE20	Réduction 10 litres	FDS3	CDS3	PDS3
XBM20	Cuve 20 litres	FDS2	CDS2	PDS2
XBM20	Réduction 10 litres	FDS3	CDS3	PDS3

Modèle batteur	Capacité cuve	Fouet ^(A)	Crochet ^(B)	Palette ^(C)
B40A	Cuve 40 litres	-	-	PDS8
B40A	Réduction 20 litres	-	CDS9	PDS9
BM40	Cuve 40 litres	FDS4	CDS4	PDS4
BM40	Réduction 20 litres	FDS5	CDS5	PDS5
BMX40	Cuve 40 litres	FDS4	CDS4	PDS4
BMX40	Réduction 20 litres	FDS5	CDS5	PDS5
MB40	Cuve 40 litres	FDS4	CDS4	PDS4
MB40	Réduction 20 litres	FDS5	CDS5	PDS5
MBE40	Cuve 40 litres	FDS4	CDS4	PDS4
MBE40	Réduction 20 litres	FDS5	CDS5	PDS5
MC40	Cuve 40 litres	FDS4	CDS4	PDS4
MC40	Réduction 20 litres	FDS5	CDS5	PDS5

Arbre porte-outils 40 litres

réf. **ABP**

Adaptable batteur
DITO SAMA type BM40

Préciser impérativement
le numéro du batteur
lors de la commande

Préciser si modèle
claveté ou cannelé



Pignon planétaire 15 dents

réf. **P15D**

Adaptable
batteur DITO SAMA
type BMX40



Grande Biellette Gauche

réf. **GBG**

Adaptable batteur DITO SAMA
type BM40

Remplacer les 2 biellettes
simultanément
(voir Réf. GBD)



Grande Biellette droite

réf. **GBD**

Adaptable batteur DITO SAMA
type BM40

Remplacer les 2 biellettes
simultanément
(voir Réf. GBG)



PIÈCES DÉTACHÉES KITCHENAID



CROCHET
réf. **KC5-KC6**



réf. **KC5** Crochet pour batteur K45
réf. **KC6** Crochet pour batteur K5SS

FOUET
réf. **KC3-KC4**



réf. **KC3** Fouet pour batteur K45 - Ht : 155 mm
réf. **KC4** Fouet pour batteur K5SS - Ht : 185 mm

PALETTE
réf. **KC7-KC8**



réf. **KC7** Palette pour batteur K45
réf. **KC8** Palette pour batteur K5K5SS

CUVE
réf. **KC1 - KC2**



réf. **KC1** Cuve pour batteur K45
réf. **KC2** Cuve pour batteur K5K5SS

VARIATEUR DE VITESSE
réf. **KC30**



Raccord F4, 8x0,8

CHARBON AVEC RESSORT
réf. **KC9**



Charbon permettant de faire contact
et démarrer le moteur Adaptable
pour tout robot culinaire Kitchenaid

LANGUETTE DE MAINTIEN
réf. **KC10**



Languelette permettant de bloquer
le bol en position haute

RACCORD UNION
réf. **KC35**



Diamètre 36 mm

MÉCANISME CENTRAL
réf. **KC36**



Diamètre 36 mm
hauteur 60 mm



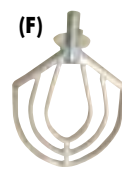
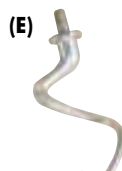
+ de 100
pièces
d'origine à
découvrir
sur le site

Tous nos prix sur :

www.chrono-pieces.com



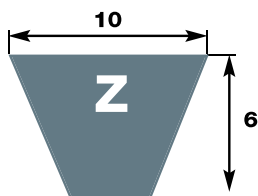
Tous nos prix sur :
www.chrono-pieces.com



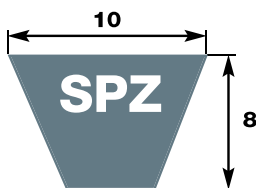
Références

Modèle batteur	Capacité cuve	Fouet (D)	Crochet (E)	Palette (F)
PH401	Cuve 40 L	FVMI/1	CVMI/1	PVMI/1
	Cuve 20 L	FVMI/2	CVMI/2	PVMI/2
PH402	Cuve 40 L	FVMI/3	CVMI/3	PVMI/3
	Cuve 20 L	FVMI/4	CVMI/4	PVMI/4
PH412	Cuve 40 L	FVMI/5	CVMI/5	PVMI/5
	Cuve 20 L	FVMI/6	CVMI/6	PVMI/6
PH612	Cuve 60 L	FVMI/7	CVMI/7	PVMI/7
	Cuve 40 L	FVMI/8	CVMI/8	PVMI/8

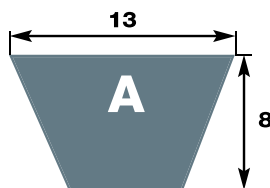
COURROIE



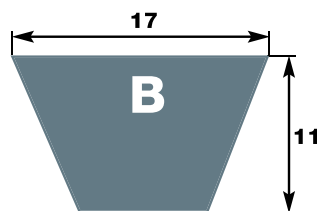
références :

Z17 1/4
Z18

références :

SPZ 612
SPZ 630
SPZ 800
SPZ 825
SPZ 837
SPZ 850SPZ 1000
SPZ 1010
SPZ 1180
SPZ 1250
SPZ 1340
SPZ 1387SPZ 1500
SPZ 1560
SPZ 1700
SPZ 2030

références :

A25
A31
A33
A36
A38
A39A43
A45
A48
A50
A51
A52A56
A57
A58
A85
A90
A95

références :

B37

B38

B60

AUTRES REFERENCES : NOUS CONSULTER

Nous communiquer la référence figurant sur la tranche de la courroie

COURROIE SPÉCIFIQUE

COURROIE DE VARIATEUR

réf. CV01 à CV08

Courroie crantée adaptable
batteurs DITO SAMA

Réf.	Type Courroie	Type Batteur
CV01	673W22	B20-B21
CV02	906W30	B40
CV04	900W25	BM20-BM30
CV05	1000W25	XB20-XBM30-XBM40
CV06	1000W31.5	BM40-BMX40-MC40
CV08	710W25	—
CV07	750W25	BM10
CV15	230L050	DITOMIX
CV16	240L050	BE5-BE8

COURROIE DE LAMINOIR

réf. S4/P/M

Adaptable laminoir
MARCHAND-BONGARD
Dim. : 1045 (L) x 15 (l)

Courroie de couleur verte



COURROIE BATTEUR MB40/BMB40

réf. CB01



POLYV1168J13

Adaptable batteurs
DITO SAMA type
MB40/BMB40
Courroie plate striée

COURROIE DE FAÇONNEUSE

réf. S4

courroie crantée

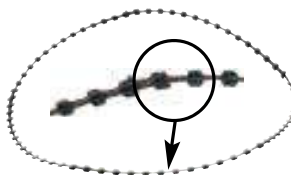
Courroie crantée adaptable
sur façonneuse

courroie striée

Réf.	Type Courroie	montée sur Façonneuse
AX50	CRANTÉE 13 X 8	STAF
AX56	CRANTÉE 13 X 8	JAC
XPA1157	CRANTÉE 12,7 X 10	PAVAILLER
XPZ900	CRANTÉE 9,7 X 8	STAF
XPZ1077	CRANTÉE 9,7 X 8	MERAND
PV1333	STRIÉE 7 STRIES	JAC

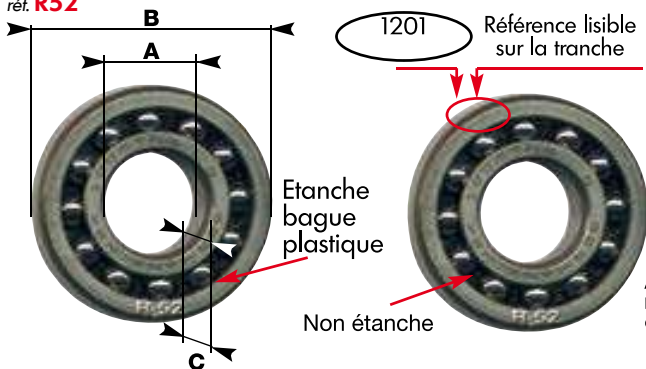
COURROIE DE FAÇONNEUSE

réf. S4/F

Courroie crantée
Adaptable façonneuse
MARCHAND-BONGARD
Entraxe entre cran : 12,7 mm
Epais. du cran : 6 mm
Epais. : 1,5 mm
Longueur totale : 1778 x 19 n

Nous communiquer la référence figurant sur la tranche de la courroie

ROULEMENT

réf. **R52**

Réf.	A	B	C
1201	12	32	10
1202	15	35	11
1203	17	40	12
6001 2RS	12	28	8
6002 2RS	15	32	9
6003 2RS	20	42	12
6004 2RS	25	47	12
6006 2RS	30	55	13

Réf.	A	B	C
6200 2RS	10	30	9
6202 2RS	15	35	11
6203 2RS	17	40	12
6204 2RS	20	47	14
6205 2RS	25	52	15
6206 2RS	30	62	16
6304 2RS	20	52	15

Scannez



Commandez 24/24



01 39 35 84 84

COURROIE RONDE

réf. **S4/CRU01**

JOINT À LÈVRES

réf. **JL01**

CHAÎNE DE TRANSMISSION

CHAÎNE

réf. **CH/9525**

9,525

Chaîne simple pas 9,525

Vendue
au mètre

ATTACHE RAPIDE

réf. **CH/A/9525**Attache rapide
pour chaîne simple 9,525

DEMI MAILLON

réf. **CH/D/9525**Demi maillon pour
chaîne simple 9,525

CHAÎNE

réf. **CH/1270**

12,70

Chaîne simple pas 12,70

Vendue
au mètre

ATTACHE RAPIDE

réf. **CH/A/1270**Attache rapide
pour chaîne simple 12,70

DEMI MAILLON

réf. **CH/D/1270**Demi maillon pour
chaîne simple 12,70

CHAÎNE

réf. **CH/T/9525**

9,525

Chaîne triple
au pas 9,525Vendue
au mètre

ATTACHE RAPIDE

réf. **CH/TA/9525**Attache triple
pour chaîne triple 9,525

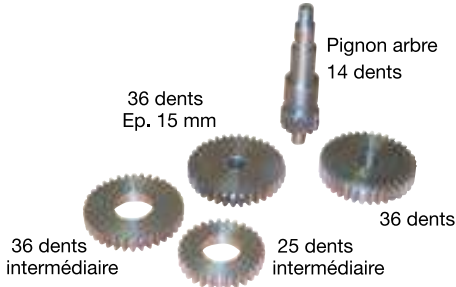
DEMI MAILLON

réf. **CH/DT/9525**

Demi maillon pour chaîne triple 9,525

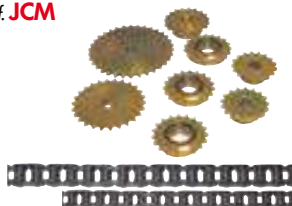
CHAÎNES ET PIGNONS ADAPTABLES MARCHAND

PIGNON LAMINOIR

réf. **PIGL 01**

Pignons et arbre pignon adaptable laminoir MARCHAND type L15 L16 - L17

JEU COMPLET PIGNONS-GALETES ET CHAINES

réf. **JCM**

Jeu complet adaptable Marchand indissociable comprenant :

- 1 pignon 19 dents - 1 pignon 26 dents -
- 1 pignon 34 dents
- 3 galets 19 dents avec roulement
- 1 pignon 17 dents 1 trou
- 1 pignon 17 dents 2 trous
- 2 chaînes (36 maillons et 180 maillons)

CHAÎNE FAÇONNEUSE

réf. **CHF01**

Chaîne adaptable façonneuse MARCHAND tous modèles.

Réf. CHF01 36 maillons
Réf. CHF02 180 maillons

-20% DE REMISE

sur les joints
silicone spécial four
à partir de 5 mètres
achetés



01 39 35 84 84

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **F19**

Vendu au mètre



Joint silicone pour porte de four Temp. maxi 290°C
Écartement 2 mm - Temp. 0° à +290°C

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D80**

Vendu au mètre



Largueur : 35 mm - Hauteur : 15,5 mm
Retour 1 mm - Épaisseur : 1,9 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D77**

Vendu au mètre

**Adaptable
WERNER**



Largueur : 14 mm - Hauteur : 12,5 mm - Écart : 2 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **F21**

Vendu au mètre



Joint silicone pour porte de four - Temp. maxi 290°C
Épaisseur 1,7 mm - Ø 16 mm - larg. 18 mm - Ht 17 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D81**

Vendu au mètre



Écart : 2 mm - Largueur : 15,5 mm - Hauteur : 15,5 mm
Profondeur de fente : 11,5 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D76**

Vendu au mètre



Largueur : 10 mm - Hauteur : 18 mm - Épaisseur : 2 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **F20**

Vendu au mètre



Joint silicone pour porte de four - Temp. maxi 290°C
Épaisseur 1,4 mm - Ø 16 mm - larg. 35 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D75**

Vendu au mètre

**Adaptable
EUROFOURS**



Largueur : 13 mm - Hauteur : 20,5 mm - Ø 8 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D78**

Vendu au mètre

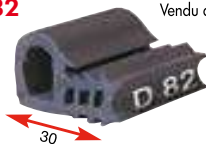


Largueur : 35 mm - Hauteur : 10 mm - Épaisseur : 1 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D82**

Vendu au mètre

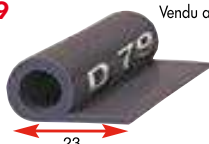


Largueur : 30 mm - Hauteur : 18 mm - Terminaison : 8 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D79**

Vendu au mètre

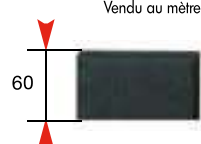


Largueur : 23 mm - Ø 12 mm - Épaisseur : 1,3 mm

JOINT SPÉCIAL FOUR

réf. **D/PLA**

Vendu au mètre



Joint radeur bas de porte de four

JOINT SILICONE FOUR

réf. **JS01**

Vendu au mètre



JOINT SILICONE FOUR

réf. **JS03**

Vendu au mètre



JOINT SILICONE FOUR

réf. **JS04**

Vendu au mètre



JOINT SILICONE FOUR

réf. **JS15**

Vendu au mètre

**Adaptable
EUROPA**



JOINT CÉRAMIQUE SPÉCIAL FOUR

réf. **D85**

Vendu au mètre



Bande plate céramique
Larg. : 40 mm - Épais. : 2 mm
Utilisation jusqu'à +800°C

JOINT CÉRAMIQUE SPÉCIAL FOUR

réf. **D86**

Vendu au mètre



Bande plate céramique ajourée auto-collante
Larg. : 40 mm - Épais. : 2 mm
Utilisation jusqu'à +800°C

JOINT VITRE DE FOUR

réf. **D83**



Joint silicone blanc pour vitre de four - Ø ext. : 28 mm
Perçage central : 10 mm - Épaisseur : 3 mm

FEUILLE À JOINT

réf. **FJO1**



Pour réalisation de joints de
canne à buée, appareil à buée,
turbine...
Température d'utilisation
jusqu'à +280°C
Dimensions plaque : 300 x 250
Épaisseur 2 mm (découpe et
perçage par vos soins).

TRESSE CÉRAMIQUE RONDE

réf. **D87**

SPÉCIAL FOUR

Vendue au mètre - Utilisation jusqu'à +800°C



Ø : 6 mm Ø : 12 mm Ø : 18 mm
Ø : 8 mm Ø : 14 mm Ø : 20 mm
Ø : 10 mm Ø : 16 mm

TRESSE CÉRAMIQUE CARRÉE

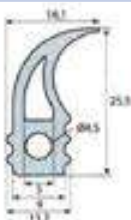
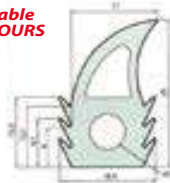
réf. **D88**

SPÉCIAL FOUR

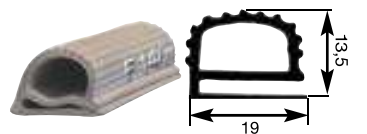
Vendue au mètre - Utilisation jusqu'à +800°C



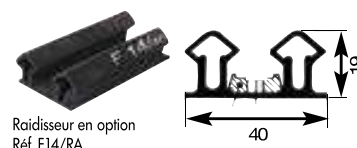
Section : 6 x 6 mm Section : 14 x 14 mm
Section : 8 x 8 mm Section : 16 x 16 mm
Section : 10 x 10 mm Section : 18 x 18 mm
Section : 12 x 12 mm Section : 20 x 20 mm

JOINT SPÉCIAL FOURréf. **JS19**Vendu
au mètre**Adaptable
EUROFOURS****JOINT SPÉCIAL FOUR**réf. **JS30****Adaptable
EUROFOURS**Vendu
au mètre**JOINT FROID**réf. **F14/21**

Vendu au mètre

-25%pour tout achat par longueur
de 5 mètres sur
Réf. F14/21**JOINT FROID**réf. **F14/40**

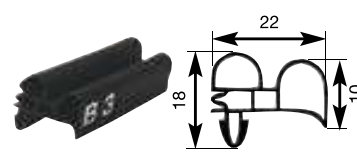
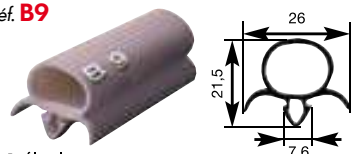
Vendu au mètre

-25%pour tout achat par longueur
de 5 mètres sur
Réf. F14/40**BOURRELET FROID**réf. **F13**

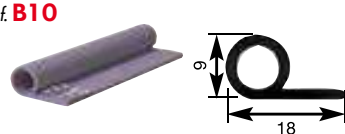
Vendu au mètre



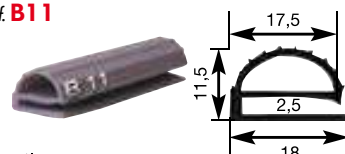
Ø	larg. bande
6 mm	10 mm
10 mm	9 mm

BOURRELET FROIDréf. **B2****BOURRELET FROID**réf. **B3****BOURRELET FROID**réf. **B9**

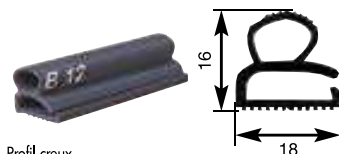
Profil à clipser

BOURRELET FROIDréf. **B10**

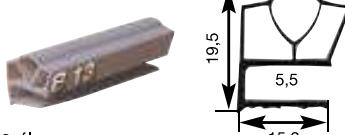
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B11**

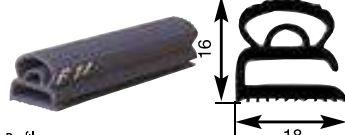
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B12**

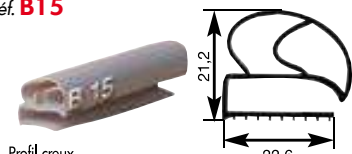
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B13**

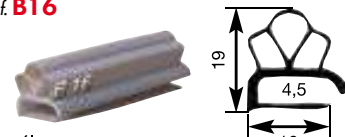
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B14**

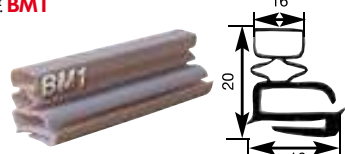
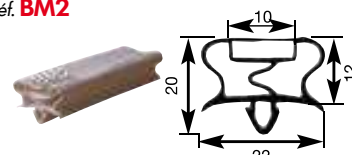
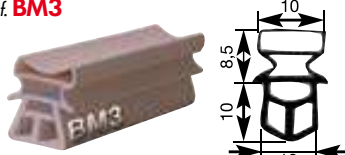
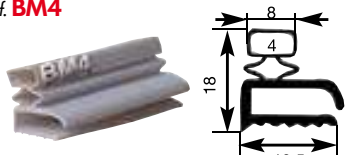
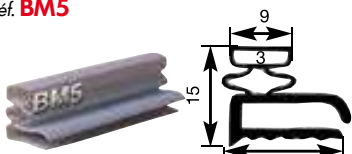
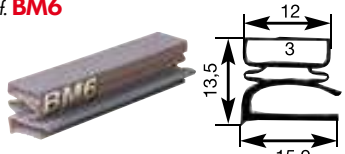
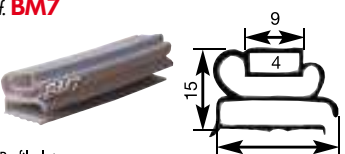
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B15**

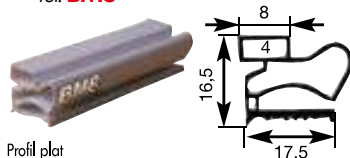
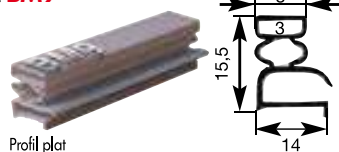
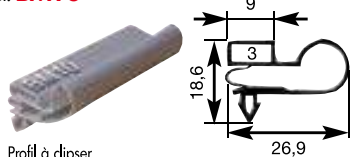
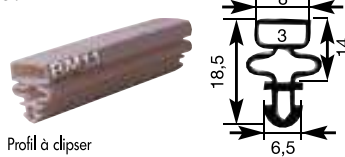
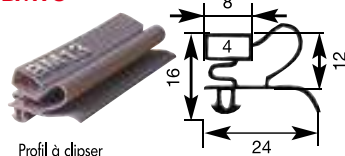
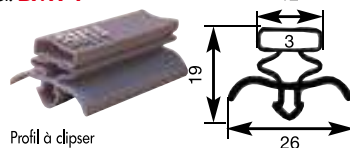
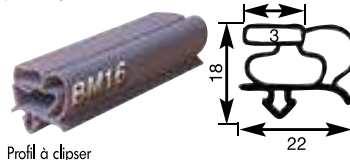
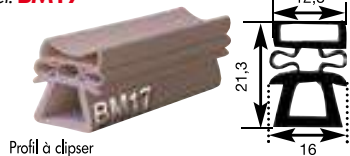
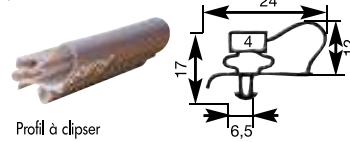
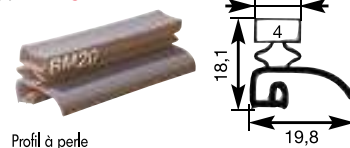
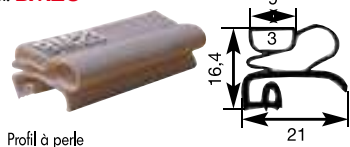
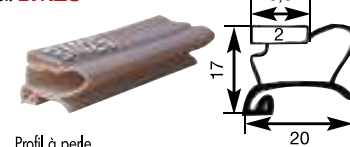
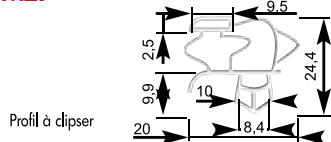
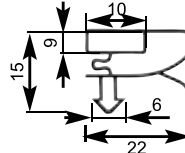
Profil creux

BOURRELET FROIDréf. **B16**

Profil creux

BOURRELET MAGNÉTIQUEréf. **BM1****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM2****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM3****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM4****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM5****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM6****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM7**

Profil plat

BOURRELET MAGNÉTIQUEréf. **BM8****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM9****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM10****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM11****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM13****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM14****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM16****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM17****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM19****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM20****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM23****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM25****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM27****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM28****PINCE ÉQUERRE BOURRELET**réf. **B20****PRÉPARATEUR COLLE**réf. **B19A**

Préparateur colle
conseillé par le
fabricant

Préparateur avant collage
Pour le collage se reporter
à la Réf. B19

**COLLE**réf. **B19**

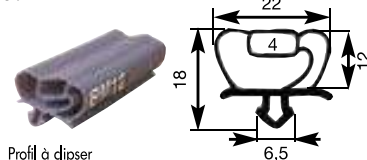
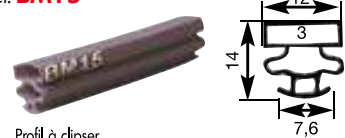
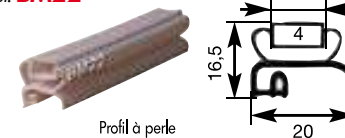
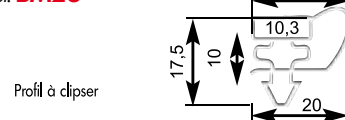
**SPÉCIAL
JOINT**

Colle conseillée
par le fabricant

Colle Spéciale - Pour une meilleure
adhérence, appliquer un préparateur
Réf. B19A



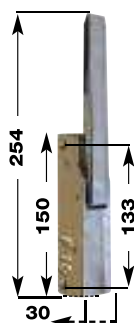
01 39 35 84 84

BOURRELET MAGNÉTIQUEréf. **BM12****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM15****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM18****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM22****BOURRELET MAGNÉTIQUE**réf. **BM26****JOINT VIDE-ORDURES**réf. **D127**

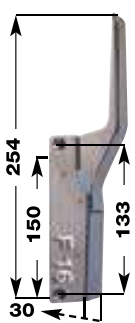
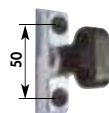
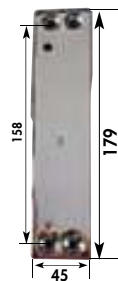
Joint vide-ordures caoutchouc noir
Ø de perçage 205 mm - Ø extérieur 235 mm

POIGNÉE FOURréf. **F15**Poignée poli-chromée
Réf. 790Interchangeable droite ou
gaucheFixation sur le chant
Lever métallique

Galet laiton

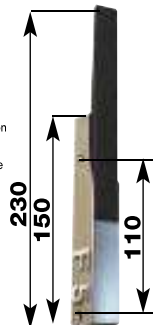
Vendue sans gâche
Réf. F17**POIGNÉE FOUR**réf. **F16**Poignée poli-chromée
déportée Réf. 791Interchangeable droite ou
gaucheFixation sur le chant
Galet laiton

Vendue sans gâche Réf. F17

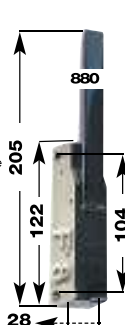
**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **PAN69**Pour chambre de
fermentation Panimatic
Vendue avec gâche.**Adaptable
PANIMATIC****BLOC DE FERMETURE**réf. **PAN70**Pour armoires et
chambres de
fermentation PANIMATIC
Vendue avec gâche
vis BTR**Adaptable
PANIMATIC****POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F5/570**Poignée
poli-chroméePour petit portillon
Interchangeable
droite ou gaucheFixation sur le chant
Lever métallique

Livrée avec gâche

Réf.	Mod.
F5/570	570 SANS CLE
FF25	571 AVEC CLE

**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F5/514**Poignée
poli-chromée
Réf. 560Pour petit portillon
Interchangeable
droite ou gaucheFixation sur
le chantLever nlsan
noirLivrée avec
gâche**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F8**Poignée
poli-chromée
Réf. 880Pour portillon
Interchangeable
droite ou gaucheFixation sur
le chant

Lever métallique

Vendue
avec gâche**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F7**Poignée
poli-chromée
déportée Réf. 791Pour portillon
Interchangeable
droite ou gaucheFixation sur
le chantVendue
avec gâche.
Réf. F17

-15% * de remise à déduire sur cette page pour tout achat par lot de 2*

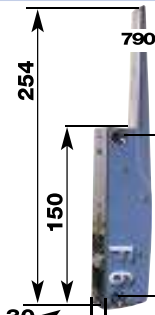
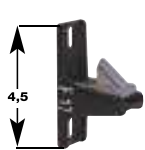
* Remise applicable pour un achat simultané de 2 références articles identiques sur cette page 41

POIGNÉE AUTOMATIQUEréf. **F6**Poignée
poli-chroméePour portillon
Interchangeable
droite ou gauche.Fixation sur le
chant

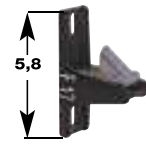
Lever métallique

Vendue
avec gâche.
Réf. F17

Réf.	Mod.
F6	790 SANS CLE
FF27	795 AVEC CLE

**GÂCHE**réf. **F17A**

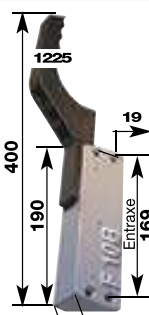
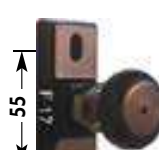
Gâche pour poignée Réf. F8

GÂCHEréf. **F17**Gâche pour poignée
Réf. F6 - F7 - F15 - F16**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F10B**

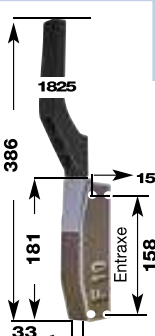
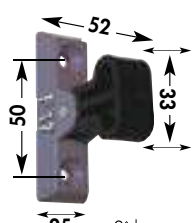
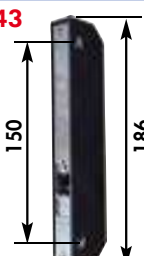
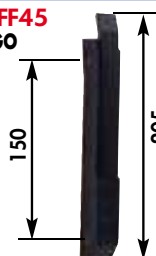
Poignée Réf. 1225

Pour portillon
Interchangeable
droite ou gauche4 trous fixation
Fixation sur le chant

Finition couleur gris

Vendue sans
gâche
Réf. F17/10B**GÂCHE**réf. **F17/10B**Gâche pour
poignée
Réf. F10B**POIGNÉE AUTOMATIQUE**réf. **F10**

Poignée Réf. 1825

Pour portillon
Interchangeable
droite ou gauche.4 trous fixation
Fixation sur le chantFinition cache
plastique grisVendue avec gâche
Réf. F17/10**GÂCHE**réf. **F17/10**Gâche pour
poignée
Réf. F10**BOÎTIER DE FERMETURE**réf. **FF43
ERGO**Modèle sans poignée
Gâche en option Réf. F52**LOQUETEAU ERGO**réf. **FF45
ERGO**Gâche en option Réf. F52
Version noire Réf. 6188**GÂCHE PANIMATIC**réf. **F17/10/PAN**

Gâche avec vis BTR

**Adaptable
PANIMATIC**

Chrono

Pièces détachées - Matériel - Emballage

Service **+** GRATUIT

01 39 35 84 84

**Commandez en ligne
24/24H - 7/7J**

Scannez-moi



Retrouvez
votre
**ÉTIQUETTE
MEMO** à
l'intérieur du
catalogue

Collez-moi

POIGNÉE AUTOMATIQUE

réf. **F11**



Poignée Réf. 921
Pour porte pivotante encastrée ou en surépaisseur.
Version standard à clé - Interchangeable gauche ou droite
Ouverture intérieure par coup de poing
Ø trou 80 mm
Vendue sans gâche Réf. F12

GÂCHE

réf. **F12**



Gâche pour poignée F11
**Décalage = épaisseur
entre le montant et la porte**
Décalage 27 x 42 mm - Décalage 42 x 57 mm
Décalage 52 x 72 mm - Décalage 65 x 85 mm

FERMETURE

réf. **FF01**



Fermeture composite réf. 430
Pour porte pivotante encastrée
ou en surépaisseur de 40 à 105 mm

FERMETURE

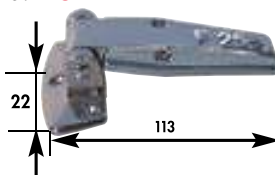
réf. **FER06**



Fermeture composite réf. 520
Fermeture avec décondamnation intérieure
par coup de poing / Livrée sans gâche

CHARNIÈRE

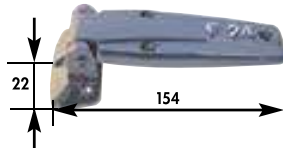
réf. **F25**



Charnière pour portillon encastré Réf. 710
Axe non corrosif - Poli-chromée
Interchangeable droite ou gauche
Décalage 22 mm

CHARNIÈRE

réf. **F24**



Charnière pour portillon encastré Réf. 720
Axe non corrosif - Poli-chromée
Interchangeable droite ou gauche
Décalage 22 mm

-15%*

de remise à déduire sur cette page pour tout achat par lot de 2*

*Remise applicable pour un achat simultané de 2 références articles identiques dans la gamme fermeture, poignée et charnière sur cette page

CHARNIÈRE

réf. **F22**

*jusqu'à épuisement des stocks

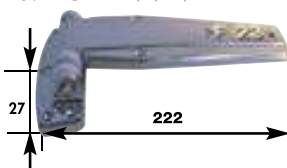


Charnière pour porte encastrée Réf. 730
Axe non corrosif - Poli-chromée
Interchangeable droite ou gauche
Décalage 27 mm

CHARNIÈRE

réf. **F23**

*jusqu'à épuisement des stocks



Charnière pour porte encastrée Réf. 731
Axe non corrosif - Poli-chromée
À préciser charnière droite ou gauche (vue de face)
Décalage 27 mm (cale 5 mm)

ARRÊT D'URGENCE COMPLET

réf. **D46**



Bouton se composant
d'un pressoir, d'un
contact marche/arrêt
complet
Ø de perçage 22,5 mm
1 contact

CHARNIÈRE DÉGONDABLE

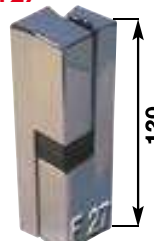
réf. **F26**



Charnière poli-chromée
Réf. 306
Pour pose sur chant de portillon
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈRE DÉGONDABLE

réf. **F27**



Charnière poli-chromée
Réf. 308
Pour pose sur chant de portillon
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈRE DÉGONDABLE

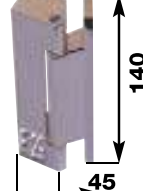
réf. **F27B**



Charnière poli-chromée
Réf. 309
Pour pose sur chant de portillon
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈRE

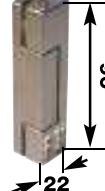
réf. **F29**



Charnière poli-chromée Réf. 361
Pour porte ou portillon en surépaisseur
Pose sur le chant - Axe non corrosif
Fixation invisible
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈRE*

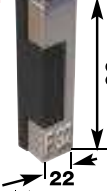
réf. **F31**



Charnière chromée mat Réf. 401
- Pour pose sur chant de portillon
- Axe non corrosif
- Interchangeable droite ou gauche
*jusqu'à épuisement des stocks

CHARNIÈRE

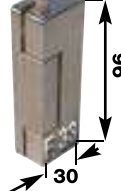
réf. **F32**



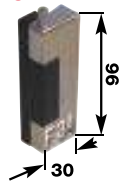
Charnière poli-chromée
Corps mobile nîsan noir
Réf. 401PV
Pour pose chant des portillons
Axe non corrosif
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈRE

réf. **F33**



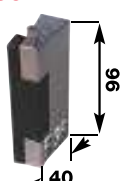
Charnière chromée mat ou
poli-chromée Réf. 402
Pour pose sur chant de portillon
Axe non corrosif
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈREréf. **F34**

Charnière chromée mat ou polichromée Réf. 402PV
Corps mobile rilsan noir
Pour pose chant de portillon
Axe non corrosif
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈREréf. **F35**

Charnière polichromée Réf. 408
Pour pose sur chant de portillon
Axe non corrosif
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈREréf. **F36**

Charnière polichromée
Corps mobile rilsan noir Réf. 408PV
Pour pose chant de portillon
Axe non corrosif
Interchangeable droite ou gauche

CHARNIÈREréf. **F37**

Charnière polichromée Réf. 525
Interchangeable droite ou gauche
Cache Inox
Coussinet L'ATON

CHARNIÈREréf. **F38**

Charnière composite
Réf. 481
Pour porte pivotante et portillon
Interchangeable droite ou gauche
Rampe à décolllement instantané

CHARNIÈREréf. **F38E**

Charnière à rampes
réf. 473
Haut. :
212,6 x 48,75 x 48,75

Pour porte
en surépaisseur

Rampe à
décolllement
instantané

Interchangeable
droite ou gauche

**CHARNIÈRE**réf. **F38F**

Charnière
à rampes réf. 456

Haut. 148

Pour porte
en surépaisseur

Rampe à
décolllement
instantané

Interchangeable
droite ou gauche

**CHARNIÈRE**réf. **F38B**

Charnière Réf. 4521
Composite à ressorts pour
porte va-et-vient
Épais. 40 mm
Poids maximum porte
pour 2 charnières : 30 kg
Arrêt à 90° incorporé.

CORPS DE PIVOTréf. **F38L-F38M**

Corps de pivot à ressort
interchangeable droite ou gauche
pour porte légère en surépaisseur

GÂCHE PRESTOréf. **FF41**

Pour poignée PRESTO 6186 (réf. FF48)

GÂCHE DUPLOréf. **FF39****SPECIAL IBT**

Pour fermeture DUPLO 6200 (réf. FF50)

GÂCHE ERGOréf. **F52**

Pour poignée
ERGO
6188
(réf. FF45)

**MÉCANISME FERMETURE FOUR**réf. **FF50****SPECIAL IBT**

Modèle DUPLO 6200

POIGNÉE FOURréf. **FF51****SPECIAL IBT**

Carré de 8

**POIGNÉE CONIQUE**réf. **D69/25X55/8**

En Bakélite taroudée femelle

POIGNÉE CYLINDRIQUEréf. **D70/28X85/8**

En Bakélite taroudée femelle

-15%

**de remise à
déduire sur
cette page
pour tout
achat par
lot de 2***

*Remise applicable pour un achat simultané
de 2 références articles identiques dans
la gamme fermeture, poignée et charnière
sur cette page

BOUTON DE LEVIERréf. **D67/19/4**

En Bakélite taroudée

BOUTON OGIVEréf. **D68/30/6**

En Bakélite taroudée femelle

BOUTON ÉTOILEréf. **D71/20/6**

En Bakélite insert laiton tarodé

BOUTON ÉTOILEréf. **D72/20/35/6**

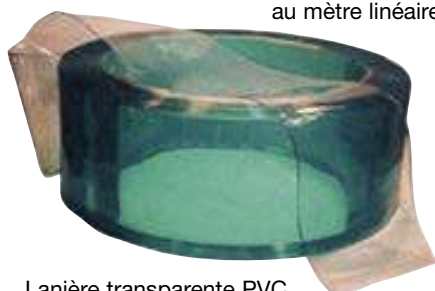
En Bakélite avec tige filetée

BOUTON ÉTOILEréf. **D73/40/6/48**

En Bakélite avec blocage latéral par vis

RIDEAU À LANIÈRESréf. **RA/L**

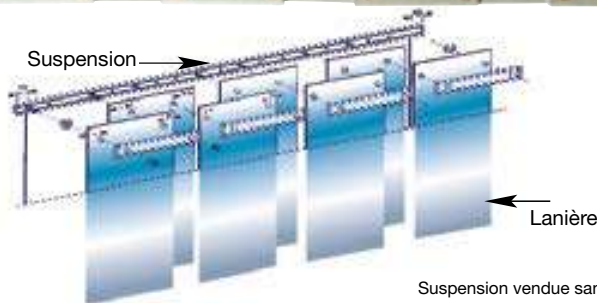
Article vendu
au mètre linéaire



Lanière transparente PVC
non perforée
Utilisation de - 40°C à + 35°C

SUSPENSION RIDEAU À LANIÈRESréf. **RA/S**

Longueur totale : 1090 mm



Suspension vendue sans lanières

Dimensions exprimées en mm

GALET POUR FOUR

réf. **RHT1**

Gilet haute température
en résine phénolique
- Utilisation jusqu'à +300°C



Réf.	Ø	Utilisation
RHT1	80 mm	Haute température
RHT2	100 mm	Haute température

Vendu avec entretoise

GALET TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RTA1**

Gilet nylon
température
ambiante

Réf.	Ø	Utilisation
RTA1	80 mm	Température ambiante
RTA2	100 mm	Température ambiante

Vendu avec entretoise

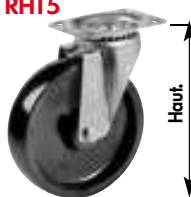
ROULETTE POUR FOUR

réf. **R55**

Chape Inox
Gilet Haute température
Ø 90 mm
Hauteur totale de 107 mm ou 127 mm
(réglage hauteur par vos soins)
Fixation platine 105 x 85 mm
Pivotante, avec roulement

Bande silicone souple **ANTI-BRUIT**

ROULETTE POUR FOUR

réf. **RHT5**

en résine phénolique
- Utilisation jusqu'à +300°C



Fixation platine 105 x 85 mm pivotante

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RHT5	80 mm	107 mm	INOX	105x85	Haute température
RHT3	80 mm	107 mm	ACIER	105x85	Haute température
RHT4	100 mm	128 mm	ACIER	105x85	Haute température
RHT6	100 mm	128 mm	INOX	105x85	Haute température

-15%* sur le lot de **4** roulettes*

-20%* sur le lot de **8** roulettes*

-25%* sur le lot de **12** roulettes*

-30%* sur le lot de **20** roulettes*

* remise applicable pour un achat par lot de références articles identiques.

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH27**

- Roulette en caoutchouc semi-élastique
- Pivotante
- Chape INOX

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RH27	80 mm	108 mm	INOX	105x85	Température ambiante
RH28	100 mm	128 mm	INOX	105x85	Température ambiante
RH29	125 mm	155 mm	INOX	105x85	Température ambiante
RH30	160 mm	200 mm	INOX	140x110	Température ambiante

ROULETTE POUR FOUR

réf. **RH03**

- Roulette haute température
- Pivotante
- Roulement à billes de précision
- Pare fils inox



Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RH03	80 mm	108 mm	INOX	105x85	Haute température
RH04	100 mm	128 mm	INOX	105x85	Haute température

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RC5**

- Roulette bandage caoutchouc
- Chape acier FIXE

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RC5	100 mm	130 mm	ACIER	105x85	Température ambiante
RC8	125 mm	152 mm	ACIER	105x85	Température ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH19**

- Roulette en caoutchouc semi-élastique
- Pivotante
- Chape zinguée

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RH19	80 mm	108 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH20	100 mm	128 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH21	125 mm	155 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH22	160 mm	200 mm	ZINGUEE	137x105	Température ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH31**

- Roulette en caoutchouc semi-élastique
- Pivotante
- Chape INOX avec FREIN

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RH31	80 mm	108 mm	INOX	105x85 +FREIN	Temp. ambiante
RH32	100 mm	128 mm	INOX	105x85 +FREIN	Temp. ambiante
RH33	125 mm	155 mm	INOX	105x85 +FREIN	Temp. ambiante
RH34	160 mm	200 mm	INOX	140x110 +FREIN	Temp. ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RC1**

Chape Acier
Fixation platine
entraxe
40 x 40 mm
Pivotante
sans frein

- Roulette caoutchouc
- Pivotante - Chape acier

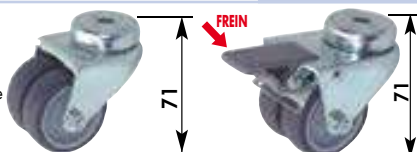
Ø 50 mm
Hauteur totale 68 mm
Charge 40 kg

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RC1	50 mm	68 mm	ACIER	55x55	Température ambiante

ROULETTE DOUBLE A CŒIL TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH38**

- Roulette à œil double
- Bandage caoutchouc
- Pivotante - Chape zinguée



Réf. : RH38

Réf. : RH39

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Ø œil	Utilisation
RH38	50 mm	71	ZINGUEE	10 mm	Température ambiante
RH39	50 mm	71	ZINGUEE	10 mm +FREIN	Température ambiante

ROULETTE À CŒIL TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RC10**

Ø 50 mm
Hauteur
totale
68 mm
Charge 40 kg

- Support Acier
- Roulette à œil
- Bandage caoutchouc
- Fixation à trou central Ø10 mm
- Pivotante avec FREIN

Réf.	Ø	Hauteur	Support	Ø œil	Utilisation
RC10	50 mm	68	ACIER	10 mm	Temp. ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RTA3**Roulette nylon
température
ambianteFixation platine
105 x 85 mm
Pivotante

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RTA3	65 mm	100 mm	ACIER	105x85	Température ambiante
RTA4	80 mm	107 mm	ACIER	105x85	Température ambiante
RTA6	80 mm	107 mm	INOX	105x85	Température ambiante
RTA5	100 mm	128 mm	ACIER	105x85	Température ambiante
RTA7	100 mm	128 mm	INOX	105x85	Température ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RTA8**

- Chape Acier
- Pivotante / Sans frein
- Bandage caoutchouc

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RTA8	100 mm	128 mm	ACIER	105x85	Température ambiante
RTA9	125 mm	156 mm	ACIER	105x85	Température ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH08**

- Roulette polypropylène à frein
- Pivotante
- Chape ZINGUÉE

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RH08	80 mm	108 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH09	100 mm	128 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH10	125 mm	155 mm	ZINGUEE	105x85	Température ambiante
RH11	160 mm	200 mm	ZINGUEE	137x105	Température ambiante

ROULETTE TEMPÉRATURE AMBIANTE AVEC FREIN

réf. **RTA8/F**

- Chape acier
- Pivotante
- Avec frein
- Bandage caoutchouc

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Dim.platine	Utilisation
RTA8/F	100 mm	128 mm	ACIER	105x85	Temp. ambiante
RTA9/F	125 mm	156 mm	ACIER	105x85	Temp. ambiante

Pensez aux fixations expansibles pour tubes ronds ou carrés réf. RC16

ROULETTE À CŒIL TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RTA12**

- Roulette bandage caoutchouc
- Support Acier
- Fixation à trou central
- Pivotante sans Frein
- Charge 100 kg

Réf.	Ø	Hauteur	Support	Ø œil	Utilisation
RTA12	100 mm	128 mm	ACIER	12 mm	Temp. ambiante
RTA13	125 mm	156 mm	ACIER	12 mm	Temp. ambiante

Pensez aux fixations expansibles pour tubes ronds ou carrés réf. RC16

ROULETTE A CŒIL TEMPERATURE AMBIANTE AVEC FREIN

réf. **RTA12/F**

- Bandage caoutchouc
- Support Acier
- Fixation à trou central
- Pivotante AVEC Frein

Réf.	Ø	Hauteur	Support	Ø œil	Utilisation
RTA12/F	100 mm	128 mm	ACIER	12 mm	Temp. ambiante
RTA13/F	125 mm	156 mm	ACIER	12 mm	Temp. ambiante

Pensez aux fixations expansibles pour tubes ronds ou carrés réf. RC16

ROULETTE À CŒIL TEMPÉRATURE AMBIANTE

réf. **RH42**

- Roulette polypropylène à œil
- Pivotante
- Chape INOX

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Ø œil	Utilisation
RH42	65 mm	98	INOX	12 mm	Température ambiante
RH43	80 mm	105	INOX	12 mm	Température ambiante
RH44	100 mm	126	INOX	12 mm	Température ambiante

Pensez aux fixations expansibles pour tubes ronds ou carrés réf. RC16

ROULETTE A CŒIL TEMPERATURE AMBIANTE

réf. **RC13**

- Roulette à œil
- Bandage caoutchouc
- Chape composite
- Fixation à trou central Ø 12 mm



Réf. RC13



Réf. RC14

Réf.	Ø	Hauteur	Chape	Ø œil	Utilisation
RC13	125 mm	165	COMPOSITE	12 mm	Température ambiante
RC14	125 mm	165	COMPOSITE	12 mm+FREIN	Température ambiante

ROULETTE TEMPERATURE AMBIANTE

réf. **RTA40-RTA40F**

- Bandage polyuréthane thermoplastique
- Corps en polyamide / Chape inox
- Utilisation sur chariots industriels
- Bonne résistance aux lavages et aux vapeurs

Réf.	Ø	Hauteur	Dim. platine
RTA40	80 mm	107	100x85
RTA41	100 mm	128	100x85
RTA42	125 mm	156	100x85
RTA40F	80 mm	107	100x85+FREIN
RTA41F	100 mm	128	100x85+FREIN
RTA42F	125 mm	156	100x85+FREIN

SPECIAL INDUSTRIE

ROULETTE À CŒIL TEMPÉRATURE AMBIANTE

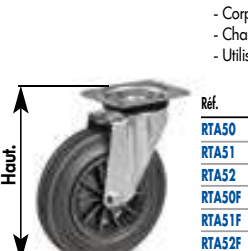
réf. **RTA14**

- Roulette bandage caoutchouc
- Support Acier
- Fixation à trou central
- Pivotante sans Frein
- Charge 40 kg

Réf.	Ø	Hauteur	Support	Ø œil	Utilisation
RTA14	50 mm	66 mm	ACIER	10 mm	Temp. ambiante

Pensez aux fixations expansibles pour tubes ronds ou carrés réf. RC16

ROULETTE TEMPERATURE AMBIANTE

réf. **RTA50-RTA50F**

- Bandage caoutchouc
- Corps en polypropylène
- Chape zinguée
- Utilisation industrielle, bacs à ordures

Réf.	Ø	Hauteur	Dim. platine
RTA50	80 mm	107	100x85
RTA51	100 mm	128	100x85
RTA52	125 mm	156	100x85
RTA50F	80 mm	107	100x85+FREIN
RTA51F	100 mm	128	100x85+FREIN
RTA52F	125 mm	156	100x85+FREIN



Dimensions exprimées en mm

Scannez

Commandez 24/24

01 39 35 84 84

FIXATION EXPANSIBLE

réf. **RC16** Pour roulettes 1 œil Ø 12 mm

Tube rond

Réf.	Forme	Dim. int.
RC16R/19	rond	19 à 21
RC16R/22	rond	22 à 24
RC16R/24	rond	24 à 27
RC16R/27	rond	27 à 30
RC16R/31	rond	31 à 35



Tube carré

Réf.	Forme	Dim. int.
RC16C/22	Carré	22 à 24
RC16C/24	Carré	24 à 27
RC16C/27	Carré	27 à 30
RC16C/32	Carré	32 à 36
RC16C/36	Carré	36 à 40

BUTOIR

réf. **RC15R - RC15C**

Axe Rond



Réf.	Dim.	Ø ext. passage
RC15R/25	Ø 25	95
RC15C/25	25 x 25	95
RC15C/30	30 x 30	95
RC15C/35	35 x 35	95

Axe Carré



VÉRIN MÉTAL

réf. **D59**

Tube carré 30 x 30
Réglage haut. 28 à 59 mm

Tube carré 35 x 35
Réglage haut. 28 à 55 mm

Tube carré 40 x 40
Réglage haut. 38 à 63 mm



Tube carré

Charge maxi 900 kg

VÉRIN COMPOSITE

réf. **D58**

Tube rond

Tube rond Ø 40
Réglage haut. 35 à 60 mm

Tube carré 30 x 30
Réglage haut. 22 à 52 mm

Tube carré 35 x 35
Réglage haut. 22 à 52 mm

Tube carré 40 x 40
Réglage haut. 33 à 67 mm

Charge maxi 90 kg



Tube carré

PIED ANTI-VIBRATOIRE

réf. **D65/30**

Ø 30 / Ø 40 / Ø 60 mm

BUTÉE CONIQUE

réf. **D66/25**

Ø 25 / Ø 30 / Ø 40 mm

PIED RÉGLABLE INOX

réf. **D63**

Charge maxi 900 kg

Pour appareils chauffants et meubles lourds

Hauteur réglable de 100 à 194 mm suivant modèles



PIED RÉGLABLE INOX

réf. **PIE08**

Charge maxi 780 kg
Pour meuble frigorifique et neutre

Hauteur réglable de 90 à 200 mm suivant modèles



PIED RÉGLABLE COMPOSITE

réf. **PIE09**

Charge maxi 1200 kg

Embout à semelle ronde

Hauteur réglable de 80 à 225 mm suivant modèles



PIED RÉGLABLE COMPOSITE

réf. **D62**

Charge maxi 1200 kg

Embout hexagonal

Hauteur réglable de 90 à 220 mm suivant modèles



SILICONE SUPÉRIEUR CHAMBRE FROIDE

réf. **D21**

Mastic silicone technique pour étanchéité et collage Pour montage de chambre froide.

Temp. utilisation : de -60°C à +200°C Existe en blanc ou translucide



SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE

réf. **D22**

Elastomère silicone, auto adhérent, prise rapide. Collage de composants, joint, porte de four, plaque etc.

Temp. d'utilisation : jusqu'à +300°C



COLLE HAUTE TEMPÉRATURE

réf. **D24**

Colle réfractaire pour fixation tresse céramique, cordon, joint, ...

Excellente adhérence sur métaux, fonte, ciment et brique réfractaire.

Temp. d'utilisation : jusqu'à +1500°C



LUBRIFIANT HAUTE TEMPÉRATURE

réf. **GR05**

Excellent pouvoir lubrifiant, antistatique, ne colle pas. Anti-corrosion et hydrofuge. Parfaite adhérence sur toutes surfaces métalliques. Adapté pour lubrification des roulettes, coussinets, paliers...

Temp. utilisation : de -50°C à +300°C



Spécial Graissage roues Haute Température

HUILE CODEX ALIMENTAIRE

réf. **HUILO1**
FLUIDE

Huile vaseline blanche FLUIDE, incolore, inodore. Pour lubrification des mécanismes de machine ayant un contact direct ou indirect avec les aliments.

Viscosité à 40°C : 15,5 CST Bidon de 5 L



HUILE BATTEUR ET PÉTRIN

réf. **HUILO7**

Huile de synthèse. Excellentes propriétés de résistance à la pression, indice de viscosité très élevé, bonne résistance contre l'oxydation et la corrosion. Utilisation : batteur et pétrin.

Avec présence de bronze (Pignon couleur bronze) Bidon de 2 L



HUILE DIVISEUSE

réf. **HUILO3**
FLUIDE

Huile hydraulique pour système comprenant des pompes à palettes, à vis ou à engrenage. Huile minérale paraffinique, améliorant d'indice de viscosité, additifs anti-usure, inhibiteur de rouille, anti-oxydant.

Indice de Viscosité : 32 Bidon de 5 L



HUILE DIVISEUSE SPRAY

réf. **HUIL10**

Huile végétale universelle pour diviseuse classiques ou volumétriques. Assure une protection contre l'usure des couteaux et des pistons. Permet la lubrification des trémiss à pâte, cuves et machines à trancher. Produit apte au contact alimentaire, à base de féculine de colza Aérosol de 600 ml



ETAGERE MURALE INOX 1 NIVEAU

réf. **EMI/603 à EMI/2004**

- Etagère murale à crémaillère
- Construction en acier inoxydable
- Hauteur crémaillère 350 mm

- 1 niveau réglable en hauteur
- Livré démonté (visseries non fournies)

PROFONDEUR 300 mm

Réf.	Dim. L x P mm	Prix € HT
EMI/603	600 x 300	111.98
EMI/803	800 x 300	117.20
EMI/1003	1000 x 300	122.42
EMI/1203	1200 x 300	124.74
EMI/1403	1400 x 300	132.86
EMI/1503	1500 x 300	135.76
EMI/1603	1600 x 300	137.50
EMI/1803	1800 x 300	143.30
EMI/2003	2000 x 300	150.84

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 400 mm

Réf.	Dim. L x P mm	Prix € HT
EMI/604	600 x 400	118.94
EMI/804	800 x 400	124.74
EMI/1004	1000 x 400	129.38
EMI/1204	1200 x 400	134.02
EMI/1404	1400 x 400	142.14
EMI/1504	1500 x 400	149.10
EMI/1604	1600 x 400	154.90
EMI/1804	1800 x 400	160.12
EMI/2004	2000 x 400	167.08

Acier inox AISI 201

ETAGERE MURALE INOX 2 NIVEAUX

réf. **EMI2T/603 à EMI2T/2004**

- Etagère murale à crémaillère
- Construction en acier inoxydable
- Hauteur crémaillère 700 mm

- 2 niveaux réglables en hauteur
- Livré démonté (visseries non fournies)

PROFONDEUR 300 mm

Réf.	Dim. L x P mm	Prix € HT
EMI2T/603	600 x 300	137.50
EMI2T/803	800 x 300	144.46
EMI2T/1003	1000 x 300	152.00
EMI2T/1203	1200 x 300	155.48
EMI2T/1403	1400 x 300	168.24
EMI2T/1503	1500 x 300	171.72
EMI2T/1603	1600 x 300	177.52
EMI2T/1803	1800 x 300	183.32
EMI2T/2003	2000 x 300	196.08

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 400 mm

Réf.	Dim. L x P mm	Prix € HT
EMI2T/604	600 x 400	143.30
EMI2T/804	800 x 400	150.26
EMI2T/1004	1000 x 400	165.34
EMI2T/1204	1200 x 400	171.14
EMI2T/1404	1400 x 400	178.10
EMI2T/1504	1500 x 400	192.02
EMI2T/1604	1600 x 400	202.46
EMI2T/1804	1800 x 400	211.16
EMI2T/2004	2000 x 400	218.70

Acier inox AISI 201

RAYONNAGES



MODÈLE EN LINÉAIRE



- ✓ Hauteur 1685 mm
- ✓ Structure aluminium
- ✓ Clayettes polymère amovibles
- ✓ Résistant à -30°C
- ✓ Lavable en machine
- ✓ 3, 4 ou 5 niveaux
- ✓ 3 profondeurs : 36, 46 ou 56 cm
- ✓ Configuration en linéaire, en angle ou en U



MODÈLE EN ANGLE

CHAMBRES FROIDES

GRANDES CUISINES

RÉSERVES

LABORATOIRES

Longueur en mm	657	777	897	957	1077	1197	1317	1497	1617	1737	1827	1887	1947
Profondeur en cm	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56
3 niveaux Réf.	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13
4 niveaux Réf.	R26	R27	R28	R29	R30	R31	R32	R33	R34	R35	R36	R37	R38
5 niveaux Réf.	R51	R52	R53	R54	R55	R56	R57	R58	R59	R60	R61	R62	R63

Longueur en mm	2007	2067	2127	2187	2247	2367	2427	2487	2547	2607	2667	2787
Profondeur en cm	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56	36 46 56
3 niveaux Réf.	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22	R23	R24	R25
4 niveaux Réf.	R39	R40	R41	R42	R43	R44	R45	R46	R47	R48	R49	R50
5 niveaux Réf.	R64	R65	R66	R67	R68	R69	R70	R71	R72	R73	R74	R75

Préciser la configuration de votre rayonnage lors de votre commande :
 - rayonnage linéaire - rayonnage d'angle - rayonnage en U

Vos interlocuteurs au :

**01 39 35 84 84**

réf. **TDI/606** à **TDI/2007**

- Table en acier inoxydable SANS DOSSERET
- Plan de travail renforcé et insonorisé
- Étagère en soubassement
- Piètement tube carré avec pieds ajustables
- Livré démonté

PROFONDEUR 600 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
TDI/606	600 x 600 x 850	198.98
TDI/706	700 x 600 x 850	207.10
TDI/806	800 x 600 x 850	215.22
TDI/1006	1000 x 600 x 850	232.04
TDI/1206	1200 x 600 x 850	240.74
TDI/1406	1400 x 600 x 850	254.08
TDI/1506	1500 x 600 x 850	265.10
TDI/1606	1600 x 600 x 850	269.74
TDI/1806	1800 x 600 x 850	284.24
TDI/2006	2000 x 600 x 850	302.22

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 700 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
TDI/607	600 x 700 x 850	203.62
TDI/707	700 x 700 x 850	205.94
TDI/807	800 x 700 x 850	219.28
TDI/1007	1000 x 700 x 850	234.36
TDI/1207	1200 x 700 x 850	245.96
TDI/1407	1400 x 700 x 850	262.78
TDI/1507	1500 x 700 x 850	276.70
TDI/1607	1600 x 700 x 850	278.44
TDI/1807	1800 x 700 x 850	291.78
TDI/2007	2000 x 700 x 850	319.62

Acier inox AISI 201

TABLE INOX AVEC DOSSERET

réf. **TDI/606D** à **TDI/2007D**

- Table en acier inoxydable AVEC DOSSERET
- Plan de travail renforcé et insonorisé
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Étagère en soubassement
- Piètement tube carré avec pieds ajustables
- Livré démonté

PROFONDEUR 600 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
TDI/606D	600 x 600 x 850	211.16
TDI/706D	700 x 600 x 850	218.70
TDI/806D	800 x 600 x 850	226.82
TDI/1006D	1000 x 600 x 850	240.74
TDI/1206D	1200 x 600 x 850	256.98
TDI/1406D	1400 x 600 x 850	272.64
TDI/1506D	1500 x 600 x 850	283.08
TDI/1606D	1600 x 600 x 850	290.04
TDI/1806D	1800 x 600 x 850	307.44
TDI/2006D	2000 x 600 x 850	325.42

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 700 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
TDI/607D	600 x 700 x 850	215.80
TDI/707D	700 x 700 x 850	222.76
TDI/807D	800 x 700 x 850	232.62
TDI/1007D	1000 x 700 x 850	244.80
TDI/1207D	1200 x 700 x 850	262.68
TDI/1407D	1400 x 700 x 850	281.34
TDI/1507D	1500 x 700 x 850	290.04
TDI/1607D	1600 x 700 x 850	299.90
TDI/1807D	1800 x 700 x 850	319.62
TDI/2007D	2000 x 700 x 850	342.82

Acier inox AISI 201

MEUBLE BAS INOX SANS DOSSERET

réf. **MBI/1006** à **MBI/2007**

- Meuble bas en acier inoxydable SANS DOSSERET
- Plan de travail renforcé
- Fermeture par portes coulissantes
- 1 étagère intérieure
- Pieds ajustables

PROFONDEUR 600 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
MBI/1006	1000 x 600 x 850	424.02
MBI/1206	1200 x 600 x 850	487.82
MBI/1406	1400 x 600 x 850	528.42
MBI/1506	1500 x 600 x 850	557.42
MBI/1606	1600 x 600 x 850	580.62
MBI/1806	1800 x 600 x 850	650.22
MBI/2006	2000 x 600 x 850	702.42

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 700 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
MBI/1007	1000 x 700 x 850	453.02
MBI/1207	1200 x 700 x 850	528.42
MBI/1407	1400 x 700 x 850	551.62
MBI/1507	1500 x 700 x 850	574.82
MBI/1607	1600 x 700 x 850	615.42
MBI/1807	1800 x 700 x 850	702.42
MBI/2007	2000 x 700 x 850	760.42

Acier inox AISI 201

MEUBLE BAS INOX AVEC DOSSERET

réf. **MBI/1006D** à **MBI/2007D**

- Meuble bas en acier inoxydable AVEC DOSSERET
- Plan de travail renforcé
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Fermeture par portes coulissantes
- 1 étagère intérieure
- Pieds ajustables

PROFONDEUR 600 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
MBI/1006D	1000 x 600 x 850	458.82
MBI/1206D	1200 x 600 x 850	548.42
MBI/1406D	1400 x 600 x 850	569.02
MBI/1506D	1500 x 600 x 850	586.42
MBI/1606D	1600 x 600 x 850	615.42
MBI/1806D	1800 x 600 x 850	702.42
MBI/2006D	2000 x 600 x 850	760.42

Acier inox AISI 201

PROFONDEUR 700 mm		
Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
MBI/1007D	1000 x 700 x 850	499.42
MBI/1207D	1200 x 700 x 850	574.82
MBI/1407D	1400 x 700 x 850	598.02
MBI/1507D	1500 x 700 x 850	615.42
MBI/1607D	1600 x 700 x 850	702.42
MBI/1807D	1800 x 700 x 850	760.42
MBI/2007D	2000 x 700 x 850	853.22

Acier inox AISI 201

PLACARD MURAL INOXréf. **PMI/1004 à PMI/2004**

- Placard mural en acier inoxydable
- Profondeur 400 mm
- 1 étagère intérieure
- Fermeture par portes coulissantes

Réf.	Dim. L x P x H mm	Prix € HT
PMI/1004	1000 x 400 x 650	296.42
PMI/1204	1200 x 400 x 650	331.22
PMI/1404	1400 x 400 x 650	348.62
PMI/1504	1500 x 400 x 650	389.22
PMI/1604	1600 x 400 x 650	406.62
PMI/1804	1800 x 400 x 650	412.42
PMI/2004	2000 x 400 x 650	470.42

Acier inox AISI 201 / Charge maxi 40 kg

LAVE-MAINSréf. **LM1****INOX**

Lave-mains
Commande fémorale intégrée
Dim. Cuve Ø 270
Dim. ext. 330 x 330 x 500



Réf.	Prix € H.T.
LM1	195,00

Scannez**Commandez 24/24****01 39 35 84 84****DOUCHETTE**réf. **PLI/DOUCHETTE**

Douchette avec robinet
intermédiaire hauteur sur
table : 1250 mm



Réf.	Prix € H.T.
PLI/DOUCHETTE	295,00

PLONGE INOX 1 BACréf. **PI1B/106 à PI1B/147**

- Construction en acier inoxydable
- Bac et égouttoir insonorisé
- Bord anti-ruissellement / Egouttoir nervuré
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Egouttoir positionné à gauche ou à droite suivant modèles
- Pieds réglables en hauteur
- Livré démonté (syphon et robinetterie non compris)



Egouttoir à gauche



Egouttoir à droite

Dim. L x P x H mm	Bac L x P x H	Egouttoir		Prix € HT
		à gauche	à droite	
		Réf.	Réf.	
1000 x 600 x 850+100	400 x 400 x 250	PI1B/106G	PI1B/106D	354.42
1200 x 600 x 850+100	500 x 400 x 250	PI1B/126G	PI1B/126D	400.82
1000 x 700 x 850+100	400 x 500 x 250	PI1B/107G	PI1B/107D	383.42
1200 x 700 x 850+100	500 x 500 x 250	PI1B/127G	PI1B/127D	412.42
1400 x 700 x 850+100	600 x 500 x 300	PI1B/147G	PI1B/147D	435.62

Structure Acier inox AISI 201 - Bac et égouttoir Acier inox AISI 304

PLONGE INOX 2 BACSréf. **PI2B/146 à PI2B/187**

- Construction en acier inoxydable
- Bac et égouttoir insonorisé
- Bord anti-ruissellement / Egouttoir nervuré
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Egouttoir positionné à gauche ou à droite suivant modèles
- Pieds réglables en hauteur
- Livré démonté (syphon et robinetterie non compris)



Egouttoir à gauche et existe en modèle à droite

Dim. L x P x H mm	Bac L x P x H	Egouttoir		Prix € HT
		à gauche	à droite	
		Réf.	Réf.	
1400 x 600 x 850+100	400 x 400 x 250	PI2B/146G	PI2B/146D	458.82
1600 x 600 x 850+100	500 x 400 x 250	PI2B/166G	PI2B/166D	493.62
1800 x 600 x 850+100	500 x 400 x 250	PI2B/186G	PI2B/186D	569.02
1400 x 700 x 850+100	400 x 500 x 250	PI2B/147G	PI2B/147D	482.02
1600 x 700 x 850+100	400 x 500 x 250	PI2B/167G	PI2B/167D	528.42
1800 x 700 x 850+100	500 x 500 x 300	PI2B/187G	PI2B/187D	615.42

Structure Acier inox AISI 201 - Bac et égouttoir Acier inox AISI 304

REFROIDISSEUR D'EAU COULÉE CONTINUEréf. **CTEACC**

- Intérieur / extérieur inox
- Couvercle démontable
- Rendement
150 litres/heure
- eau froide continue

**FAÇONNEUSE**réf. **FC1****FABRICATION FRANÇAISE**

- Poids de pâton de 50 g à 1200 g
- Cadence 1200 pâtons /heure
- 3 rouleaux de laminage
- Tapis indéformable

Façonneuse 3 rouleaux

**Façonneuse tous types de pains****DIVISEUSE VOLUMETRIQUE**réf. **DIVOL120****DIVISEUSE CARRÉE**réf. **DIV20D**Cuve inox
20 divisions**DIVISEUSE FORMEUSE**réf. **DIV20D/TRAD**

- Capacité tremie : 120 kg
- Vitesse réglable : 960 à 2000 pièces/h
- Poids des pâtons : de 30 g à 1300 g suivant tailles des pistons

DIVISEUSE MANUELLE SUR PIEDSréf. **DMANP**

36 divisions
Poids des pâtons de 40 à 110 g



APPEL GRATUIT
Non surtaxé

**BROYEUR À PAINS**réf. **BROYP**

Permet de transformer du pain dur en chapelure,
des céréales ou légumes secs en farine

Réf.	Diam. filtre	Production
Réf. BROYP1	2-4-5-6 mm	100 kg/h
Réf. BROYP2	2-3 mm	300 kg/h
Réf. BROYP3	2-3 mm	500 kg/h



01 39 35 16 60

Cuve démontable
en un tour de main

Pour pâte
à pain

La flexibilité
du pétrissage



Réf.	Capacité farine	Capacité pâte maxi	Vitesse	Tête
PTS03R/M	2.3 à 11.5 kg	3.6 à 18 kg	2	Relevable
PTS06R	3.8 à 19 kg	7 à 35 kg	2	Relevable
PTS06/2	3.8 à 19 kg	7 à 35 kg	2	Fixe

réf. **PTS07/2**

Pour pâte
à pain



Réf.	Capacité farine	Capacité pâte maxi	Vitesse
PTS07/2	7 à 35 kg	11 à 55 kg	2

Tableau de commande
électromécanique



Réf.	Capacité farine	Capacité pâte maxi	Coulage
PAX1	50 kg	80 kg	30 L
PAX2	80 kg	120 kg	45 L
PAX3	100 kg	160 kg	60 L

- Spécial gros débit
- Cuve, spirale et pivot central
- Racleur de cuve
- Composants mécaniques
- Cuve entraînée

Tableau de commande
électromécanique



Réf.	Capacité farine	Capacité pâte maxi	Volume cuve
PT2/M	40 kg	60 kg	100 L
PT3/M	53 kg	80 kg	130 L
PT4/M	66 kg	100 kg	160 L
PT5/M	86 kg	130 kg	200 L

Réf.	Capacité farine	Capacité pâte maxi	Volume cuve
PT6/M	106 kg	160 kg	250 L
PT7/M	133 kg	200 kg	290 L
PT8/M	166 kg	250 kg	390 L



réf. **RP1**

Entièrement démontable
Gouttières en feutre
Commande à pied en option

Réf.	Capacité de baguettes
RP1/230	230
RP1/297	297
RP1/360	360

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉEréf. **AGP1/16** à **AGP1/27****L'INDISPENSABLE**

- Fermentation contrôlée sur + de 60 heures
- Température régulée de -10°C à +35°C
- Humidité réglable de 30 à 90%
- Entièrement démontable

**400 x 600
VIENNOISERIES**

Réf.	Capacité	Dim. support
AGP1/16	16 plaques	400 x 600
AGP1/22	22 plaques	400 x 600
AGP1/27	27 plaques	400 x 600

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉEréf. **AGP1/68**
NORME 600 X 800**L'INDISPENSABLE**

Armoire de fermentation contrôlée

Capacité :

- 22 filets 600 x 800
- ou
- 20 couches automatiques
- ou
- 20 grilles 600 x 800

Existe en 2 portillons

Entrée 600 mm

**600 x 800
PAINS**

FERMENTATION :

la qualité française au juste prix

**01 39 35 16 60****ARMOIRE A CHARIOT**réf. **C1F60X80**

- Fermentation contrôlée sur + de 60 heures
- Capacité 1 chariot (en option)
- Température régulée de -10°C à +35°C
- Porte pleine à 1 vantail
- Sol isolant anti-dérapant avec rampe d'accès

Réf.	Dim. support
C1F40X60	400 x 600
C1F40X80	400 x 800
C1F60X80	600 x 800

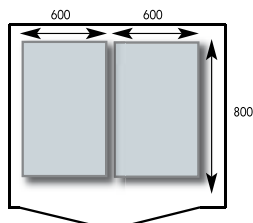
**PAINS et
VIENNOISERIES****ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE**réf. **AGP1/683**
NORME 600 X 800

Armoire de fermentation contrôlée

1 régulation

Capacité :

- 2 x 22 filets 600 x 800
- ou
- 2 x 20 couches automatiques

**600 x 800
PAINS****ARMOIRE BACS À PÂTE**réf. **AFC/8** à **AFC/32**

- Armoire destinée à recevoir des bacs à pâte rectangulaires (en option)
- Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
- Température régulée de -10 à +35°C
- Froid ventilé
- Humidité réglable de 30 à 90% par hygrométrie mécanique sans apport d'eau extérieur

Réf.	Capacité
AFC/8	8 bacs de 20 litres
AFC/10	10 bacs de 20 litres
AFC/16-10	16 bacs de 10 litres
AFC/16-20	16 bacs de 20 litres
AFC/20	20 bacs de 20 litres
AFC/32	32 bacs de 10 litres



Bac 20 litres = environ 7 kg de pâte
Bac 10 litres = environ 3,5 kg de pâte

Dimensions exprimées en mm

FERMENTATION LENTEréf. **CH/FL1**

Modèle pour chariot transpat ou chariot à grilles et couches**



** Chambre de fermentation vendue VIDE



Modèle pour chariot bacs à pâte**

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

réf. **M/AF64G**



**400 x 600
VIENNOISERIES**

- Fermentation contrôlée
- Régulation temps, température, hygrométrie
- Capacité : 20 grilles ou plaques 600x400 mm
- Intérieur inox / Extérieur inox brossé

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

réf. **M/AF68G**



- Fermentation contrôlée
- Régulation temps, température, hygrométrie
- Capacité : 20 grilles ou filets 600x800 mm
- Intérieur inox / Extérieur inox brossé



**600 x 800
PAINS**

ARMOIRE BACS À PÂTE

réf. **M/BC6420L**



- Fermentation contrôlée
- Régulation temps, température, hygrométrie
- Capacité : 9 bacs 20L - 530x405x145 mm
- Intérieur inox / Extérieur inox brossé

ARMOIRE BACS À PÂTE

réf. **M/BC6820L**



- Fermentation contrôlée
- Régulation temps, température, hygrométrie
- Capacité : 18 bacs 20L - 530x405x145 mm
- Intérieur inox / Extérieur inox brossé



CHAMBRE FERMENTATION À CHARIOTS

réf. **M/CF68/1C**



- Fermentation contrôlée
- Régulation temps, température, hygrométrie
- Capacité : 1 chariot 20 niveaux pour grilles 600x800 mm

CHAMBRE DE FERMENTATION À CHARIOTS SUR MESURE

Chambre de fermentation à chariots

Déclinaison suivant vos besoins : • Nombre de chariots
• Nombre de régulations





Réf.	Nbre portes	Type dessus
M/TR2ID	2	Inox avec dossieret
M/TR2G	2	Granit
M/TR3ID	3	Inox avec dossieret
M/TR3G	3	Granit

**GROUPE
EXTRACTIBLE**



+0°C +5°C

**PLAN DE
TRAVAIL INOX**



**PLAN DE TRAVAIL
GRANIT**



- Froid ventilé positif +2 / +5°C
- 5 niveaux de grilles 600x400 mm par porte
- Intérieur/extérieur inox
- Groupe incorporé extractible pour maintenance
- Disponible en dessus inox avec dossieret ou dessus granit

TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE

réf. **M/S8/3P**

Table de préparation salades, pizzas, sandwiches

- 3 portes GN1/1 / dessus granit
- Structure réfrigérée de capacité 8 bacs GN1/6
- Froid statique positif +2 / +8°C
- Intérieur/extérieur inox

réf. **M/300**



Structure réfrigérée à ingrédients à poser

réf. **M/S9/3P**

Table de préparation salades, pizzas, sandwiches

- 3 portes GN1/1 / dessus granit
- Froid statique positif +2 / +8°C
- Intérieur/extérieur inox



GN1/1



GN1/1

TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE

réf. **M/CP1/2PD**

Table de préparation salades, pizzas, sandwiches

- 2 portes capacité 600x400mm
- Dessus granit
- Froid ventilé positif +2 / +8°C
- Intérieur/extérieur inox

réf. **M/300**



Structure réfrigérée à ingrédients à poser

réf. **M/CP1/3PD**

Table de préparation salades, pizzas, sandwiches

- 3 portes capacité 600x400mm
- Dessus granit
- Froid ventilé positif +2 / +8°C
- Intérieur/extérieur inox



600x400



600x400

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIEréf. **M/AC700****Froid positif ventilé + 0°C +5°C**

- Capacité 20 plaques 600x400 mm
- Intérieur -extérieur inox
- Groupe tropicalisé

Capacité
20 plaques
600x400

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIEréf. **M/AC700N****Froid négatif ventilé -18°C -20°C**

- Capacité 20 plaques 600x400 mm
- Intérieur -extérieur inox
- Groupe tropicalisé

Capacité
20 plaques
600x400

ARMOIRE REFRIGERÉE DE CONSERVATIONréf. **ARC50**

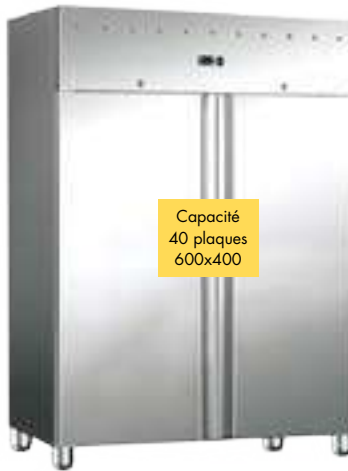
- Froid statique
- 6 grilles fixes GN2/1
- 13 paniers plastiques
- Extérieur laqué blanc
- Dégivrage manuel
- Thermostat mécanique

**Gérez mieux
vos surgelés
en éliminant
vos coffres...**

**01 39 35 16 60****ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE**réf. **M/AC1400****Froid positif ventilé + 0°C +5°C**

Capacité
40 plaques
600x400

- Capacité 40 plaques 600x400 mm
- Intérieur-extérieur inox
- Groupe tropicalisé

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIEréf. **M/AC1400N****Froid négatif ventilé -18°C -20°C**

Capacité
40 plaques
600x400

- Capacité 40 plaques 600x400 mm
- Intérieur-extérieur inox
- Groupe tropicalisé

CELLULE DE SURGELATIONréf. **CELO3****Pensez à la surgélation !**

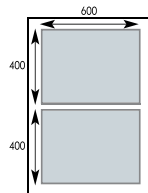
Le processus de surgélation garantit le maintien des qualités nutritionnelles, des saveurs gustatives et des textures des aliments.

La surgélation empêche la prolifération des bactéries et la contamination des denrées.

**ARMOIRE DOUBLE PROFONDEUR**réf. **M/AC68****Froid positif ventilé + 0°C +5°C**

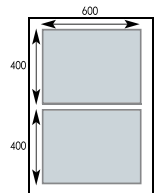
- Double profondeur
- Capacité 40 plaques 600x400 mm
- Intérieur-extérieur inox
- Groupe tropicalisé

Capacité
40 plaques
600x400
Sens d'entrée 600

**ARMOIRE DOUBLE PROFONDEUR**réf. **M/AC68N****Froid négatif ventilé -18°C -20°C**

- Double profondeur
- Capacité 40 plaques 600x400 mm
- Intérieur-extérieur inox
- Groupe tropicalisé

Capacité
40 plaques
600x400
Sens d'entrée 600



Dimensions exprimées en mm

Du positif au négatif



réf. CH



- ✓ Multiples configurations réalisables pour s'adapter à vos contraintes dimensionnelles
- ✓ Avec ou sans sol
- ✓ 2 épaisseurs d'isolation possibles
- ✓ Porte pivotante isotherme
- ✓ Equipement avec groupe frigorifique monobloc ou à distance



GRUPE MONOBLOC

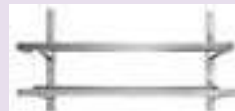


GRUPE À DISTANCE



Retrouvez toute notre

**gamme de
rayonnage**
page 47



SOS HYGIENE

**Mettez aux normes
d'hygiène votre
espace laboratoire**

**Installez vos
panneaux en
un tour de main**



AVANT



APRÈS

✓ Toutes dimensions



✓ Toutes énergies

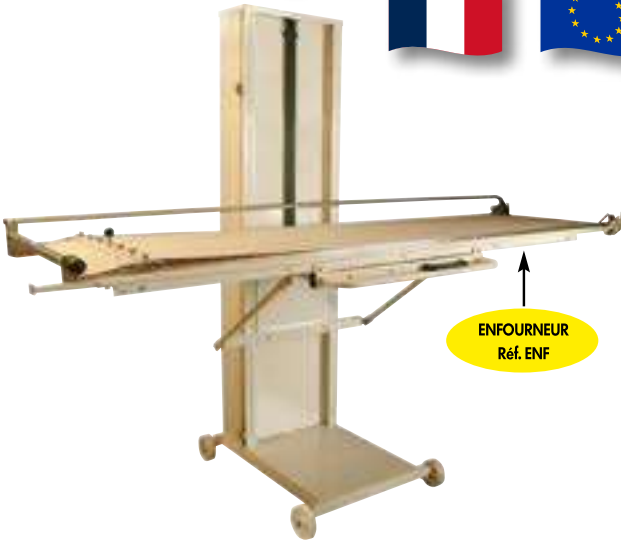


✓ Installation
France entière

✓ Matériel
français
ou européen
selon modèle



01 39 35 16 60



ENFOURNEUR
Réf. ENF



ENFOURNEUR
Réf. ENF

FOUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE

réf. **M/FB32**



Four ventilé électrique

- 7 niveaux 600 x 400 mm
- Humidificateur inclus
- Support inox inclus

600 x 400
ELECTRIQUE



**SPECIAL
BOULANGERIE**

**E
G
A
V
A
L**



**Pompe de lavage
surpuissante**



810 mm



Réf. : D8C



Réf. : D8D



**Retrouvez toute notre
GAMME INOX**
de la page 47 à 49



LAVE-VAISSELLE

réf. LV10/K

**SPECIAL
PATISSERIE
600x400**



- Pour lavage des plaques
pâtisseries 600x400

Dimensions exprimées en mm

PLONGE INOX SUR PLACARD

réf. P2BPL

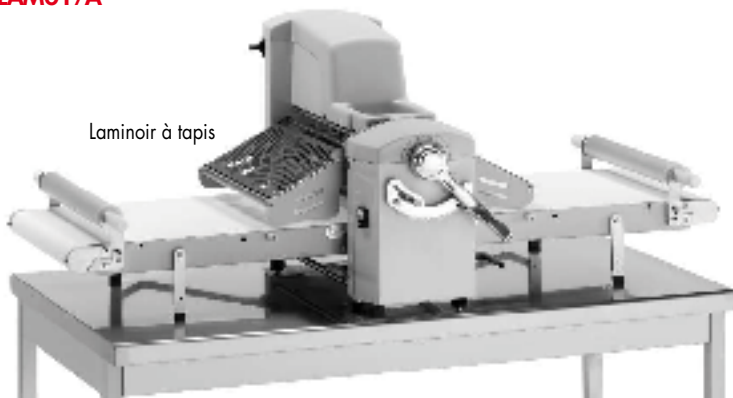


01 39 35 16 60

LAMINOIR

réf. **LAM01/A**

Laminoir à tapis



LAMINOIR

réf. **LAM04/A**

Laminoir à tablette inox



LAMINOIR A BANDES

réf. **LAM08/614**

Laminoir à bandes sur socle



Bandes de 1000, 1400 ou 1600 mm



Option outil de découpe pour bandes de 1400 et 1600 mm

01 39 35 16 60

BATEUR MELANGEUR 40L

réf. **M/BAT40**



Bateur mélangeur professionnel

- Volume cuve : 40 litres
- Capacité de farine : 10 kg
- Vitesses variables
- Livré avec 3 outils (crochet, palette, fouet)

BATEUR MELANGEUR 20L

réf. **M/BAT20**



Bateur mélangeur professionnel

- Volume cuve : 20 litres
- Capacité de farine : 5 kg
- Vitesses variables
- Livré avec 3 outils (crochet, palette, fouet)

BATEUR MELANGEUR

réf. **BAT17**



- Cuve inox
- 3 outils inclus (fouet / palette / crochet)
- Cuve amovible
- Tableau de commande à variateur + minuterie pour version 20 litres
- Sécurité relevable
- Mise à niveau réglable
- Bouton d'arrêt d'urgence

Réf.	Désignation	Capacité cuve
BAT17	Bateur	20 litres
BAT17/REDUC	Kit réduction 10 litres	10 litres

-5°C
-20°C

Vitrine
ENTREMETS
GLACÉS
Réf. **VV8**

+2°C
+10°C

Vitrine
PÂTISSERIE
Réf. **VV5- Grilles**
Réf. **VV4- Plateaux tournants**

+14°C
+18°C

Vitrine
CHOCOLATS
Réf. **VV7- Grilles**
Réf. **VV6- Plateaux tournants**



Modèle ENTREMETS
GLACÉS froid ventilé

Existe en froid statique



Modèle ENTREMETS
GLACÉS froid ventilé
VERSION LARGE

Existe en froid statique



Modèle PÂTISSERIE
avec **plateaux**
TOURNANTS



Modèle CHOCOLATS
AVEC GRILLES

COUPEUSE A PAINS

réf. **COUP2**



- Coupeuse à poser
- Semi-automatique
- Longueur maxi pain : 450 mm



COUPEUSE A PAINS

réf. **COUP3**



- Coupeuse à poser
- Automatique
- Longueur maxi pain : 450 mm



COUPEUSE A PAINS

réf. **COUP4**

Spécial XXL
Longueur du
pain 450 mm



- Coupeuse sur roulettes
- Semi-automatique
- Longueur maxi pain : 450 mm



COUPEUSE A PAINS

réf. **COUP4/DM**



- Coupeuse sur socle à roulettes
- Longueur maxi pain : 430 mm

VITRINE NÉGATIVE

réf. **VV8/T**



Modèle
ENTREMETS
GLACÉS
froid ventilé

COUPEUSE A PAINS

réf. **COUP2/DM**



- Coupeuse à poser sur table
- Longueur maxi pain : 430 mm
- Chariot sur roulettes en option
- Existe en gris anthracite



Création totale de A à Z

- ✓ Recherche de locaux adaptés
- ✓ Réalisation architecture
- ✓ Réalisation des travaux
- ✓ Mise en place et installation du matériel par nos équipes



01 39 35 16 60

Du labo au magasin



01 39 35 16 60



Agencement intérieur/extérieur



Création CHRONO de A à Z



Réalisé par nos équipes



CUL DE POULE INOXréf. **CP/160** à **CP/400**

Réf.	Diam.	Ht	Litre	Prix € H.T.
CP/160	160	90	1	19,79
CP/200	200	100	2	22,72
CP/240	240	125	3,6	22,72
CP/300	300	150	7	32,50
CP/350	350	175	11,2	42,32
CP/400	400	200	16,8	58,63

BASSINE PLASTIQUE DURréf. **CULP01** à **CULP06**

Utilisable au micro-ondes pour le réchauffage sur courte durée.



Réf.	Diam.	Haut.	Contenance	Prix € H.T.
CULP01	175	75	1 litre	3,14
CULP02	230	105	2,5 litres	4,58
CULP03	275	115	4,5 litres	5,27
CULP04	320	150	6 litres	6,85
CULP06	360	170	9 litres	8,22

BASSINE INOXréf. **BAS01** à **BAS10**

Réf.	Diam.	Ht	Litre	Prix € H.T.
BAS01	160	82	1	10,24
BAS02	180	85	1,5	10,70
BAS03	200	90	2	12,82
BAS04	220	110	3	14,81
BAS05	260	110	4	15,91
BAS06	280	130	5	19,75
BAS07	300	128	6	25,63
BAS08	320	165	8	33,29
BAS09	360	175	11	42,78
BAS10	400	210	14	48,51

RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNEréf. **RAC01**

195 X 150

Réf.	Prix € H.T.
RAC01	1,82

RACLETTE NYLON SOUPLEréf. **RAC02**

160X120

Réf.	Prix € H.T.
RAC02	0,99

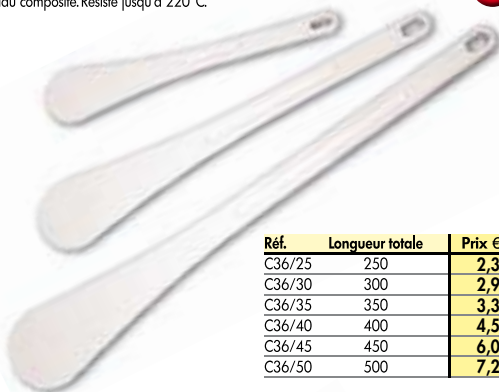
RACLETTE POLY SEMI-RIGIDEréf. **RACL9**

215x125

Réf.	Prix € H.T.
RACL9	1,98

SPATULE POLYGLASSréf. **C36/25** à **C36/50**

Matériau composite. Résiste jusqu'à 220°C.



Réf.	Longueur totale	Prix € H.T.
C36/25	250	2,39
C36/30	300	2,99
C36/35	350	3,33
C36/40	400	4,57
C36/45	450	6,09
C36/50	500	7,23

SPATULE HÊTREréf. **SPA04A**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
SPA04A	200	1,98
SPA04B	250	2,32
SPA04C	300	2,63
SPA06/35	350	2,94
SPA04E	400	3,69
SPA06/45	450	4,87
SPA06/50	500	5,40
SPA06/60	600	6,96
SPA04F	800	11,75
SPA06/100	1000	17,43
SPA06/120	1200	20,73
SPA04/M	1500	30,75

RACLETTE MARYSE - MANCHE FIBRE DE VERREréf. **SPA05E**

Température d'utilisation : + 60 °C maxi



Réf.	Longueur totale	Prix € H.T.
SPA05E	300	6,03
RACL02	400	6,41
SPA05D	520	11,98

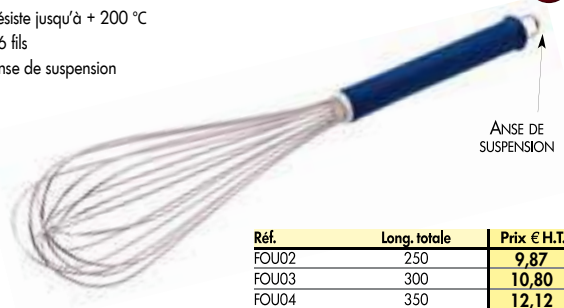
FOUET FIL INOX, MANCHE POLYAMIDEréf. **FOU02** à **FOU07**

Manche renforcé de fibre de verre

Résiste jusqu'à + 200 °C

16 fils

Anse de suspension



ANSE DE SUSPENSION

Réf.	Long. totale	Prix € H.T.
FOU02	250	9,87
FOU03	300	10,80
FOU04	350	12,12
FOU05	400	13,42
FOU06	450	15,09
FOU07	500	16,07

SPATULE FLEXIBLEréf. **SPAFL/10** à **SPAFL/21**

Lame acier inoxydable

Réf.	Long. lame	Prix € H.T.
SPAFL/10	100	8,71
SPAFL/14	140	9,75
SPAFL/18	180	10,39
SPAFL/20	200	10,91
SPAFL/23	230	13,39
SPA19	270	15,09
SPA20	300	16,51
SPA21	350	19,75

SPATULE COUDÉEréf. **SPACOU/21** à **SPACOU/27**

Lame acier inoxydable

Réf.	Long.	Prix € H.T.
SPACOU/21	210	15,47
SPACOU/27	270	16,37

COUTEAU D'OFFICEréf. **COUOFF1/10**

Lame acier inoxydable



Réf.	Long. lame	Prix € H.T.
COUOFF1/10	100	7,27

COUTEAU SCIE INOX «Pâté en Croûte»réf. **COU15-COU16**

Réf.	Long. lame	Prix € H.T.
COU15 dents fines inox	280	33,19
COU16 dents fines inox	330	36,01

COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE BISCOITTEréf. **COU17** à **COU80**

Manche ABS



Réf.	Long. lame	Prix € H.T.
COU17	210	23,80
COU18	230	26,25
COU19	250	28,35
COU20	300	31,26
COU21	350	36,16
COU80	510	42,25

ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUEréf. **ROU09**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
ROU09	120	7,95

-15%*
à déduire

*achat simultané de 3 articles identiques ou non, signalés par point rouge sur ces pages 64 et 65

sur l'achat
de 3 articles*
signalés par
un point rouge
sur les pages
64 et 65

01 39 35 16 60

BARRE AIMANTÉE SURPUISSANTEréf. **BARAIM/38 - BARAIM/60**

Réf.	Long. barre	Prix € H.T.
BARAIM/38	380 (± 10)	27,40
BARAIM/60	600 (± 10)	59,44

ROULEAU HÊTREréf. **ROUL01**

Réf.	Diam.	Long.	Prix € H.T.
ROUL01	50	500	8,39

ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLEréf. **ROU02**

5 roulettes lisses 4 bandes
Diam. roulettes 55 mm
Bande de 10 à 125 mm

Réf.	Prix € H.T.
ROU02	62,51

ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLEréf. **ROU03**

7 roulettes lisses 6 bandes
Diam. roulettes 55 mm
Bande de 10 à 125 mm

Réf.	Prix € H.T.
ROU03	77,52

RÈGLE GRADUÉEréf. **REGGR**

En plastique flexible
Épaisseur 2 mm



Réf.	Dim.	Prix € H.T.
REGGR/PM	640 x 50	6,29
REGGR/GM	1000 x 50	8,78

Dimensions exprimées en mm

TAMIS TOUT INOX

réf. **TAM11/30/10** à **TAM11/30/50**

Réf.	Diam.	Maille	Prix € H.T.
TAM11/30/10	300	10	33,45
TAM11/30/14	300	14	33,94
TAM11/30/20	300	20	49,96
TAM11/30/25	300	25	50,38
TAM11/30/35	300	35	55,09
TAM11/30/50	300	50	59,83

MAIN PLASTIQUE FARINE

réf. **MAINP01** à **MAINP05**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
MAINP04	180	2,31
MAINP01	240	2,67
MAINP05	290	3,23
MAINP02	330	4,06
MAINP03	380	5,01

MAIN ALUMINIUM

réf. **MAINA01-MAINA07**

Réf.	Long.	Cont. cl.	Prix € H.T.
MAINA01	180	11,3	3,49
MAINA07	210	17,5	3,91
MAINA02	260	41	6,59
MAINA03	310	65	9,43
MAINA04	350	110	12,99
MAINA05	400	187	18,24
MAINA06	430	258	24,62

SAUPOUDREUSE INOX

réf. **SAUP01** à **SAUP03**

Hauteur 130



Réf.	Désignation	Haut.	Prix € H.T.
SAUP01	petit débit	130	8,11
SAUP02	gros débit	130	8,11
SAUP03	tamis	130	10,34

POT GRADUÉ PLASTIQUE

réf. **POTG13**

Réf.	Diam.	Cont. L.	Haut.	Prix € H.T.
POTG13	95	0.50 L	135	3,90
POTG07	120	1 L	165	4,63
POTG10	145	2 L	215	7,88
POTG11	160	3 L	240	10,76

POT GRADUÉ PLASTIQUE

réf. **POTG12**Pot gradué plastique
Poignée fermée

Réf.	Cont. L.	Prix € H.T.
POTG12	5 L	11,23

PINCEAU PURE SOIE MANCHE PLASTIQUE

réf. **PIN2/25** à **PIN2/10**
Résistant à +120°C

Réf.	Larg.	Prix € H.T.
PIN2/2,5	25	3,92
PIN2/3	30	4,27
PIN2/3,5	35	4,43
PIN2/4	40	5,20
PIN2/4,5	45	5,60
PIN2/5	50	6,11
PIN2/6	60	6,87
PIN2/7,5	75	8,96
PIN2/10	100	10,85

PINCEAU PLAT MANCHE BOIS

réf. **PINCS12** à **17**Pois soie naturelle - Tirure 50 mm
Manche bois et virole inox

Réf.	Larg.	Prix € H.T.
PINCS12	25	3,90
PINCS14	35	4,51
PINCS15	40	4,77
PINCS17	50	5,67

CASSEROLE INOX SANS COUVERCLE

réf. **CAS01** à **CAS05**

Tous feux



Réf.	Diam.	Ht	Litre	Prix € H.T.
CAS01	160	75	1,5	35,72
CAS02	180	90	2,3	39,93
CAS03	200	100	3,1	43,26
CAS04	240	120	5,4	53,58
CAS05	280	140	8,6	72,03

Dimensions exprimées en mm

-15%*
à déduire

*achat simultané de 3 articles
identiques ou non, signalés par point
rouge sur cette page 66

**sur l'achat
de 3 articles*
signalés par
un point rouge
sur cette page**



01 39 35 16 60

BALANCE LABORATOIREréf. **BAL03/3E - BAL03/15E**provenance
FrancePortée :
3 kg / 1 g
ou 15 kg / 5 g
suivant modèleAlimentation secteur 220 V.
Accumulateurs rechargeables

Réf.	Dim. plateau	Portée	Prix € H.T.
BAL03/3E	290 x 220	3 kg / 1 g	299,00
BAL03/15E	290 x 220	15 kg / 5 g	299,00

BALANCE LABORATOIREréf. **BALC4/3 à BALC4/15**provenance
SuissePortée :
3 kg / 0.5 g
ou 6 kg / 1 g
ou 15 kg / 2 g
suivant modèle

- Balance compacte
- Plateau inox 190 x 242 mm
- Afficheurs LED à l'avant et à l'arrière
- Alimentation par adaptateur secteur ou batterie rechargeable (inclus)
- Clavier polycarbonate résistant aux chocs

Réf.	Portée / Précision	Prix € H.T.
BALC4/3	3 kg / 0.5 g	299,00
BALC4/6	6 kg / 1 g	299,00
BALC4/15	15 kg / 2 g	299,00

BALANCE MAGASIN POIDS/PRIXréf. **BALPP6 - BALPP15**provenance
FrancePortée :
6 kg / 2 g
ou 15 kg / 5 g
suivant modèle

Plateau en acier inox et clavier étanche 16 touches dont 8 touches de fonction et 4 d'appel prix direct.
25 prix en mémoire.
Affichage par LED rouge.
Alimentation secteur 220 V.
Accumulateurs rechargeables.

Réf.	Dim. plateau	Division	Portée	Prix € H.T.
BALPP6/E	290 x 220	2 g	6 kg	420,00
BALPP15/E	290 x 220	5 g	15 kg	425,00

BALANCE BOULANGERIEréf. **BAL05/30 - BAL05/50**

Balance boulangerie plateau INOX
Balance à double plage de portée
Alimentation sur secteur 220V,
avec piles (non fournies)

Portée :
de 15 kg / 5 g
à 60 kg / 20 g
suivant modèleprovenance
Allemagne

Réf.	Dim. Plateau	Portée	Prix € H.T.
BAL05/30	318x308	15kg/5g - 35kg/10g	290,00
BAL05/60	318x308	30kg/10g - 60kg/20g	300,00



BAL05/C

En option :

- Support pour vissage de l'afficheur sur la plateforme
- Support pour vissage mural de l'afficheur
- Colonne pour fixation verticale de l'afficheur
- Accu interne pour utilisation hors secteur

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BAL05/SUPP	Support pour vissage sur plateforme	55,40
BAL05/SUPM	Support pour vissage mural	42,25
BAL05/C	Colonne pour vissage vertical	185,00
ACCU/BAL05	Accu interne 30 h d'autonomie	65,00

BALANCE BOULANGERIE À COLONNEréf. **BAL05/CM**

Balance boulangerie à colonne
plateau INOX
Balance à double plage de portée
Alimentation sur secteur 220V,
avec piles (non fournies)

Portée :
de 15 kg / 5 g
à 35 kg / 10 gprovenance
Allemagne

Réf.	Dim. Plateau	Portée	Prix € H.T.
BAL05/CM	318x308	15kg/5g - 35kg/10g	450,00

BALANCE BOULANGERIEréf. **BALB4/1 - BALB4/2**

- Balance à colonne avec indicateur
- Ecran LED à haute brillance haute résolution
- Adaptateur secteur intégré
- Plateau en acier inoxydable

provenance
FrancePortée :
60 kg / 10 g
ou 150 kg / 20 g
suivant modèle

Réf.	Dim. Plateau	Portée / Précision	Prix € H.T.
BALB4/1	400 x 300	60 kg / 10 g	395,00
BALB4/2	500 x 400	150 kg / 20 g	515,00

BALANCE BOULANGERIEréf. **BALC2/30**réf. **BALC2/60**Portée :
30 kg / 5 g
ou 60 kg / 10 g
suivant modèleprovenance
Suisse

- Balance à colonne avec indicateur
- Ecran LCD rétro-éclairé
- Alimentation par adaptateur secteur ou batterie rechargeable (non incluse)
- Plateau inox 355 x 305 mm

Réf.	Portée / Précision	Prix € H.T.
BALC2/30	30 kg / 5 g	470,00
BALC2/60	60 kg / 10 g	480,00

BALANCE SPECIAL FOURNILréf. **BALC30-BALC60/5**provenance
France

- Balance à colonne et plateau inox
- Ecran LCD rétroéclairé



- Indicateur inclinable
- Colonne inox 330 mm adaptables 2 côtés du plateau
- Plateau inox 400 x 300 mm
- Alimentation secteur intégrée
- Batterie autonomie 40h
- 4 pieds caoutchouc réglables

Portée :
30 kg / 2 g
ou 60 kg / 5 g
suivant modèle

Réf.	Portée	Prix € H.T.
BALC30	30 kg / 2g	620,00
BALC60/5	60 kg / 5g	630,00

COUPE PÂTE DROITréf. **COUP01**

largeur 110

Réf.		Prix € H.T.
COUP01	Souple droit Acier	3,64
COUP13	Rigide droit Acier	3,64
COUP06	Souple droit Inox	3,53
COUP08	Rigide droit Inox	3,53

COUPE PÂTE RONDréf. **COUP02**

largeur 110

Réf.		Prix € H.T.
COUP02	Souple rond Acier	3,64
COUP14	Rigide rond Acier	3,64
COUP07	Souple rond Inox	3,53
COUP09	Rigide rond Inox	3,53

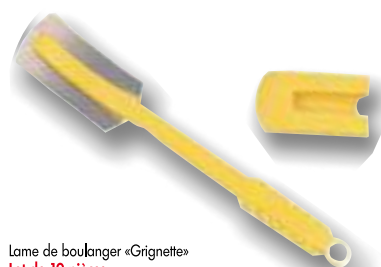
COUPE PÂTE TOUT PLASTIQUEréf. **COUP10 / COUP05**

largeur 110

Réf.		Prix € H.T.
COUP10	Droit	4,28
COUP05	Rond	4,28

COUPE PÂTE DROIT PLASTIQUEréf. **COUP03**Coupe-pâte droit plastique
bords arrondis

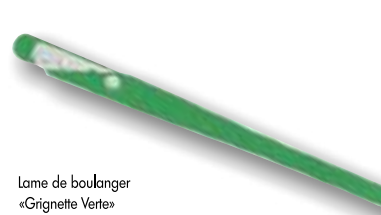
Réf.	Long.	Larg.	Prix € H.T.
COUP03	120	105	2,93

LAME DE BOULANGER MANCHE PLASTIQUEréf. **LAMBOUL01**

Lame de boulanger «Grignette»

Lot de 10 pièces

Réf.	Prix € H.T.
LAMBOUL01	26,77

LAME DE BOULANGER MANCHE PLASTIQUEréf. **LAMBOUL03**Lame de boulanger
«Grignette Verte»

Lot de 10 pièces

Réf.	Prix € H.T.
LAMBOUL03	18,97

LAME DE BOULANGERréf. **LAMBOUL04**

Lame de boulanger «Super Grignette»

Porte lame + 10 lames

Lame interchangeable, réglable pour 2 profondeurs de coupe et retournable pour utiliser les 4 angles

Réf.	Prix € H.T.
LAMBOUL04 PORTE LAME+LAME	16,16
LAMBOUL04/L LAME	6,60

GAMME EMBALLAGE

MINUTEUR 99 MINUTESréf. **MINO6**Dos aimanté
avec pince
Dim. : 60 x 50 mm
Minuteur 99 mn - 59s

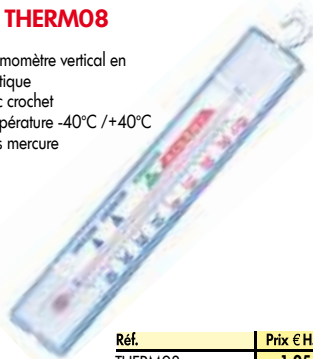
Réf.	Prix € H.T.
MINO6	9,78

MINUTEUR 20 HEURESréf. **MINO9**Dos aimanté
avec pince
Dim. : 60 x 50 mm
Minuteur 19h-59 mn

Réf.	Prix € H.T.
MINO9	9,78

MINUTEUR 100 MINUTESréf. **MINO7**Dos aimanté
Affichage
minutes/secondes de
0 à 100 mn

Réf.	Prix € H.T.
MINO7	7,54

THERMOMÈTRE FRIGOréf. **THERMO8**Thermomètre vertical en
plastique
Avec crochet
Température -40°C / +40°C
Sans mercure

Réf.	Prix € H.T.
THERMO8	1,25

THERMOMÈTRE PIC DIGITALréf. **M27B**Sonde inox 125 mm
T°C d'utilisation :
-50°C +200°C

Réf.	Prix € H.T.
M27B	14,34

THERMOMÈTRE À VISÉE LASERréf. **E33**Mesure infra-rouge de la
température de surface
des aliments, sans contact
T°C d'utilisation : -50°C
+380°C

Réf.	Prix € H.T.
E33	50,94

MOULE LUNCH - COUVERCLE TÔLE BLEUEréf. **MOULCH01**

Réf.	Long.	larg.	Haut.	Prix € H.T.
MOULCH01	400	100	100	33,97
MOULCH02	400	120	120	37,71
MOULUNCH03	400	145	145	50,86

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLEréf. **MOUPM01 à MOUPM05**

Réf.	Long.	larg.	Cont.	Prix € H.T.
MOUPM01	160	80	250 g	21,16
MOUPM02	180	85	300 g	22,06
MOUPM03	250	90	500 g	23,45
MOUPM04	270	100	800 g	25,77
MOUPM05	290	110	1000 g	28,01

MOULE À PAIN COMPLET EN TÔLE BLEUEréf. **MOUPC01 à MOUPC05**

Réf.	Long.	larg.	Ht	Prix € H.T.
MOUPC01	140	80	80	16,51
MOUPC02	160	80	80	17,30
MOUPC03	180	80	80	17,67
MOUPC04	200	80	80	17,98
MOUPC05	220	80	80	18,26

MOULE PATÉ CROUTE DÉMONTABLEréf. **MOU463**

Moule inox démontable pour pâté en croûte
Parois perforées pour une cuisson homogène

Réf.	Long.	larg.	Cont.	Prix € H.T.
MOU463	200	70	90	43,50
MOU464	250	70	90	46,30
MOU465	300	70	90	50,43
MOU466	350	70	90	53,55
MOU467	400	70	90	56,87

MOULE PAIN COMPLET ANTI-ADHÉSIFréf. **MPCAA/14**

Idéal pour la cuisson des pâtes sucrées (brioche, cake)
Graissage à effectuer lors des premières utilisations

Réf.	Long.	larg.	Haut.	Prix € H.T.
MPCAA/14	140	80	80	22,74
MPCAA/16	160	80	80	23,78
MPCAA/18	180	80	80	24,34
MPCAA/20	200	80	80	25,01
MPCAA/22	220	80	80	26,00

Vos interlocuteurs au



01 39 35 16 60

MOULE BISCOTTE TÔLE BLEUEréf. **BISCOTB1/25 à BISCOTB1/50**

Réf.	Long.	larg.	Ht	Prix € H.T.
BISCOTB1/25	250	80	80	16,68
BISCOTB1/30	300	80	80	17,67
BISCOTB1/35	350	80	80	17,90
BISCOTB1/40	400	80	80	18,41
BISCOTB1/45	450	80	80	18,73
BISCOTB1/50	500	80	80	22,62

MOULE BISCOTTE TÔLE BLEUEréf. **BISCOTB2/20 à BISCOTB2/50**

Réf.	Long.	larg.	Haut.	Prix € H.T.
BISCOTB2/20	200	95	80	16,68
BISCOTB2/25	250	95	80	17,55
BISCOTB2/30	300	95	80	17,75
BISCOTB2/35	350	95	80	18,16
BISCOTB2/40	400	95	80	18,87
BISCOTB2/45	450	95	80	19,64
BISCOTB2/50	500	95	80	22,16

MOULE BISCOTTE LARGE TÔLE BLEUEréf. **MOUBI01**

Réf.	Long.	larg.	Haut.	Prix € H.T.
MOUBI01	400	100	80	28,32
MOUBI02	500	100	80	31,84

TOAST ROND EN TÔLE BLEUERéf. **MOUMT01**Réf. **MOUT01**

Réf.	Diam.	Long.	Prix € H.T.
MOUMT01	50	300	62,59
MOUT01	70	300	50,78

MINI TRITOAST ROND EN TÔLE BLEUEréf. **MOUMT02**

MINI TRITOAST



Réf.	Diam.	Long.	Prix € H.T.
MOUMT02	50	300	123,13

TRITOAST ROND EN TÔLE BLEUEréf. **MOUT02**

TRITOAST



Réf.	Diam.	Long.	Prix € H.T.
MOUT02	70	300	124,86

ECHELLE À BAC INOX

réf. ECHB01

Echelle soudée
à bac simple
8 niveaux



690,00 € H.T
L'UNITÉ

- Pour bacs ronds réf. BACR01
ou bacs rectangulaires réf. BACRE01,
BACRE02 et BACRE04

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHB01	8	Echelle seule

ECHELLE À BAC INOX ÉQUIPÉE

réf. ECHB01/C

Echelle soudée
à bac simple
8 niveaux
+ bacs



**ECHELLE
+ BACS**

790,00 € H.T
L'UNITÉ

- Pour bacs ronds réf. BACR01
ou bacs rectangulaires réf. BACRE01,
BACRE02 et BACRE04
(à préciser)

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHB01/C	8	Echelle + 8 bacs



ECHELLE DOUBLE À BAC INOX

réf. ECHB02

Echelle soudée
à bac double
2x8 niveaux



780,00 € H.T
L'UNITÉ

- Pour bacs ronds réf. BACR01
ou bacs rectangulaires
réf. BACRE01,

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHB02	2x 8	Echelle seule

ECHELLE DOUBLE À BAC INOX ÉQUIPÉE

réf. ECHB02/C

Echelle soudée
à bac double
2x8 niveaux
+ bacs



**ECHELLE
+ BACS**

950,00 € H.T
L'ENSEMBLE

- Pour bacs ronds réf. BACR01
ou bacs rectangulaires
réf. BACRE01 (à préciser)

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHB02/C	2x8	Echelle + 16 bacs



ECHELLE À BAC INOX

réf. ECHT01

Echelle soudée
à bac

Tradition
13 niveaux



680,00 € H.T
L'UNITÉ

- Pour bacs rectangulaires
• Réf. BACRE04 - 10 L

Glissières de largeur 90 mm

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHT01	13	Echelle seule

Dimensions exprimées en mm

ECHELLE À BAC INOX ÉQUIPÉE

réf. ECHT02

Echelle soudée
+ bacs

Tradition
13 niveaux



**ECHELLE
+ BACS**

820,00 € H.T
L'ENSEMBLE

- Pour bacs rectangulaires
• Réf. BACRE04 - 10 L

Glissières de largeur 90 mm

Réf.	Niveaux	Descriptif
ECHT02	13	Echelle + 13 bacs



BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE

réf. **BACR01**

Couvercle vendu séparément

Bac à pâte rond plastique très fort
 Diam. Ht. Cont.
 480 160 19 L

Adapté aux échelles à bacs réf.
 ECHB01, ECHB01/C, ECHB02,
 ECHB02/C

-25%
 à déduire du tarif
 à partir de 15 unités

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BACR01	Bac à pâte rond	17,70
BACR01/C	Couvercle	10,10

BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE

réf. **BACRE01**

Couvercle vendu séparément

Bac à pâte rectangulaire plastique très fort

Long.	larg.	Haut.	Cont.
530	405	145	20 L

Adapté aux échelles à bacs réf. ECHB01, ECHB01/C, ECHB02,
 ECHB02/C

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BACRE01	Bac à pâte RECTANGULAIRE	18,00
BACRE01/COUV	Couvercle	10,10

-25%
 à déduire du tarif
 à partir de 15 unités

BAC A PATE RECTANGULAIRE PLASTIQUE

réf. **BACRE02**

Bac à pâte rectangulaire plastique très fort
 Adapté aux échelles à bacs réf. ECHB01,
 ECHB01/C, ECHB02, ECHB02/C

-25%
 à déduire du tarif
 à partir de 15 unités



Couvercle vendu séparément

Réf.	Désignation	Long.	Larg.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
BACRE02	Bac à pâte rectangulaire	530	400	80	10 L	17,35
BACRE01/COUV	Couvercle	525	405	30	—	10,10

BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE

réf. **BACRE07**

Bac rectangulaire conçu
 pour utilisation dans les
 échelles pâtisseries
 600 x400 mm
 Couvercle réversible
 (en option) :
 ✓ 1 sens hermétique pour
 conserver la pâte
 ✓ 1 sens aéré pour la
 fermentation de la pâte

-25%
 à déduire du tarif
 à partir de 15 unités



Couvercle vendu séparément

Réf.	Long.	Larg.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
BACRE07	600	400	82	13 L	19,90
BACRE07/C couvercle	600	400	30	-	15,50

01 39 35 16 60

BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE

réf. **BACRE04**

-25%
 à déduire du tarif
 à partir de 15 unités

Bac à pâte rectangulaire plastique très fort

Long.	larg.	Haut.	Cont.
540	385	80	10 L

Adapté aux échelles à bacs réf. ECHT01, ECHT02,

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BACRE04	Bac à pâte Rectangulaire	16,50

TOILE BAC À PÂTE

réf. **TFV01**

- Toile fibre de verre avec revêtement silicone pour faciliter le transfert du bac à la diviseuse ou au plan de travail
- Permet un travail sans farinage
- Evite le dégazage du pâton lors du transfert
- Pas de raclage du fond du bac
- Longue durée de vie

**NOUVEAUTÉ
 CHRONO**

Réf.	Dim.	Désignation	Prix € H.T.
TFV01	310 X 435	Pour bac rectangulaire	24,60
TFV02	Ø 375	Pour bac rond	24,60

Dimensions exprimées en mm

TOILE DE LIN EN ROULEAU

réf. **T3**

Toile de lin pour couche non ourlée.
Vendu en rouleau
Longueur du rouleau : 50 m
Grammage : 380 gr/m²

Réf.	Largeur	Prix € H.T. le rouleau
T3/500	500	375,00
T3/550	550	400,00
T3/600	600	420,00
T3/650	650	445,00
T3/700	700	470,00
T3/750	750	490,00
T3/800	800	515,00

-25%
sur le lot de
2 rouleaux identiques

Attention : en cas de lavage de la toile, prévoir vos dimensions + ou - 15%.

SÉCHOIR À COUCHE

réf. **SEC03****INOX**

Séchoir avec 10 bras
amovibles
(livré sans toile)
Longueur 500 mm
Longueur bras : 660 mm

Réf.	Prix € H.T.
SEC03	290,00

-10%
sur le lot de 2 unités

COUCHE AUTOMATIQUE

réf. **COA01 à COA04**

Couche automatique appelée communément «TRANSIPAT»

Nous communiquer
la dimension
de la toile

Toile + mécanisme

Réf.	Long.	larg.	Dim. hors tout	Nbre pains	Nbre baguettes	Prix € H.T.
COA01	800	600	600 x 800	5	6	109,00
COA02	800	700	700 x 800	5/6	7	115,00
COA03	800	720	737 x 800	5/6	7	118,00
COA04	800	740	750 x 800	6	7/8	120,00

Dimensions exprimées en mm

TOILE DE LIN VENDUE AU MÈTRE

réf. **T3/M/400 à T3/M/900**

**Spécial Grilles et
planches**

Toile confectionnée à vos
dimensions, dans les largeurs
proposées dans le tableau
ci-dessous. Ourlets de finition
à chaque extrémités.

Réf.	Largeur	Prix € H.T. au mètre
T3/M/500	500	12,70
T3/M/550	550	13,10
T3/M/600	600	13,50
T3/M/650	650	13,95
T3/M/700	700	14,35
T3/M/750	750	14,75
T3/M/800	800	15,20

-25%
A partir de 20 unités

SÉCHOIR À COUCHE SUR PIED

réf. **SEC05**

Pour le rangement et séchage
à l'air libre des couches

- Structure monobloc sur pieds avec roulettes
- 32 barres de stockage (2 rangées de 16 barres)
- Longueur barre : 586 mm
- Entraxe barre : 50 mm
- Dim. ext : 850(L) x 1998(h) mm

Réf.	Prix € H.T. l'unité
SEC05	1125,00

GRANDE CAPACITÉ
32 barres de stockage

Scannez



TOILE POUR COUCHE AUTOMATIQUE



Toile seule

Réf.	Dim. toile finie	Prix € H.T. l'unité
T3/COA/60x800	600 x 1680	20,11
T3/COA/66x800	650 x 1680	23,70
T3/COA/70x800	700 x 1680	20,60
T3/COA/74x800	750 x 1680	23,34
T3/COA/800x600	1600 x 600	20,47

Toile seule avec ourlets à chaque
extrémité et cordage intégré
(vendu sans tube-poignée plastique)

CHARIOT DE STOCKAGE INOX 600 x 800

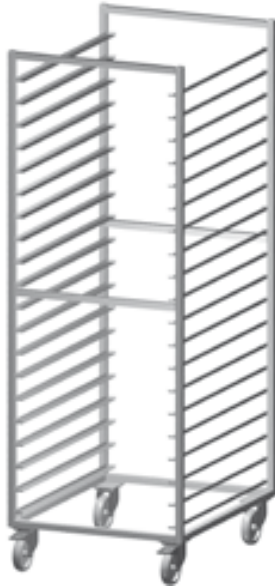
réf. **CHARST68/T**

**20 NIVEAUX
MONOBLOC**

715,00 € H.T.
L'UNITÉ

Chariot pour supports 600x800
Renforts à mi-hauteur
4 roulettes pivotantes

Réf.	Niveaux	Entrée
CHARST68/T	20	600



GRILLE BOULANGÈRE INOX

réf. **GRCF**

INOX

Arrêts



Réf.	Dim.	Long. des arrêts	Prix € H.T. à l'unité
GRCF01	600 x 800	800 + renforts	29,95
GRCF01B	800 x 600	600 + renforts	32,10
GRCF02	765 x 800	800	68,00
GRCF03	935 x 800	800	72,00
GRCF04	1050 x 800	800	78,00
GRCF06	1250 x 800	800	85,00

SÈCHE-COUCHE POUR ECHELLE

réf. **SEC06**



Pour le rangement et séchage à l'air libre des couches
A insérer dans un chariot de stockage 600 x 800 mm
entrée 600 mm

- Structure inox
- 10 barres de stockage
- Longueur barre : 730 mm
- Entraxe barre : 51 mm

Modèle présenté
avec 1 sèche-couches
Toiles de couches
non fournies

Réf.	Prix € H.T. l'unité
SEC06	480,00



REPOSE PÂTONS BAS

réf. **CHC04**

Dessus hêtre →



- Structure tout inox
- Dessus hêtre sans dossier
- 1 porte avant relevable
- 7 niveaux espacés de 80 mm

Réf.	Dim. utiles	Prix € H.T. l'unité
CHC04	Dessus HETRE 800 x 600 x 900(h)	1 470,00

CHARIOT PARISIEN 20 NIVEAUX

réf. **PARC10/V à PARC15/G**

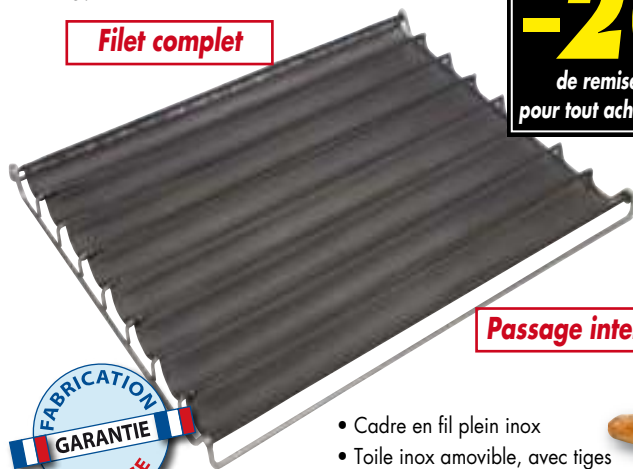
- 20 niveaux
- Chariot entièrement démontable
- Livré démonté
- Fermeture par porte bois amovible
- Structure inox et glissières en L
- Fond et côtés en habillage bois contreplaqué
- Dessus tôle inox
- Profondeur Chariot 890 mm

**pour le stockage et la
pousse naturelle de la pâte**



Parisien VIDE sans grille		
Désignation	Réf.	Prix € H.T.
Pour grilles 600 x 800 mm	PARC10/V	1301,00
Pour grilles 765 x 800 mm	PARC11/V	1412,00
Pour grilles 935 x 800 mm	PARC12/V	1523,00
Pour grilles 1050 x 800 mm	PARC13/V	1634,00
Pour grilles 1150 x 800 mm	PARC14/V	1746,00
Pour grilles 1250 x 800 mm	PARC15/V	1947,00

Parisien ÉQUIPÉ avec GRILLES incluses	
Réf.	Prix € H.T.
PARC10/G	2081,00
PARC11/G	2492,00
PARC12/G	2643,00
PARC13/G	2834,00
PARC14/G	3046,00
PARC15/G	3217,00

réf. **F41****Filet complet****Passage intensif**

- Cadre en fil plein inox
- Toile inox amovible, avec tiges

-20%*
de remise à déduire
pour tout achat par lot de 2*

Utilisation artisanale et semi-industrielle
Cuisson rapide et homogène
pour tous types cuisson

	Réf.	Dim. Utiles Entrée x Prof.	Nombres alvéoles	Prix € H.T.
DIMENSIONS STANDARDS	F41/400x600	400x600	4 (pain)	91,90
	F41/400x600	400x600	5 (baguette)	91,90
	F41/400x800	400x800	4 (pain)	105,00
	F41/400x800	400x800	5 (baguette)	105,00
	F41/600x800	600x800	6 (pain)	145,00
	F41/600x800	600x800	8 (baguette)	145,00

autres Dimensions sur demande



Sens A



Sens B

Sens du
pain à
préciser

TOILE DE FILET DE CUISSON INOX

réf. **FC/TOIL****Toile seule****Passage intensif**

- Toile inox avec tiges
- Fixation par agrafes inox

-20%*
de remise à déduire
pour tout achat par lot de 2*

Utilisation artisanale et semi-industrielle
Cuisson rapide et homogène
pour tous types cuisson

	Réf.	Dim. Utiles Entrée x Prof.	Nombres alvéoles	Prix € H.T.
DIMENSIONS STANDARDS	FC/TOIL40x60/4	400x600	4 (pain)	67,68
	FC/TOIL40x60/5	400x600	5 (baguette)	67,68
	FC/TOIL40x80/4	400x800	4 (pain)	67,47
	FC/TOIL40x80/5	400x800	5 (baguette)	67,47
	FC/TOIL60x80/6	600x800	6 (pain)	86,71
	FC/TOIL60x80/8	600x800	8 (baguette)	86,71

autres Dimensions sur demande



Sens A



Sens B

Sens du
pain à
préciser

FILET DE CUISSON ALUMINIUM « GRAND PASSAGE »

réf. **F45****Passage intensif**

-20%*
de remise à déduire
pour tout achat par lot de 2*

Utilisation artisanale et semi-industrielle
Transfert de chaleur optimal, coloration et
croustillance maîtrisées
Manipulation aisée grâce
aux angles arrondis

	Réf.	Dim. Utiles Entrée x Prof.	Nombres alvéoles	Prix € H.T.
DIM. STANDARDS	F45/40x80/4	400x800	4 (pain)	105,80
	F45/40x80/5	400x800	5 (baguette)	105,80
	F45/60x80/6	600x800	6 (pain)	133,00
	F45/60x80/8	600x800	8 (baguette)	133,00

autres Dimensions sur demande



Sens A



Sens B

Sens du
pain à
préciser

- Cadre en aluminium
- Tôle perforée en aluminium
- Angles arrondis

* Remise applicable pour un achat simultané de 2 références articles identiques

réf. **F49**

Filet complet



-20%*
de remise à déduire
pour tout achat par lot de 2*

Passage intensif

- Cadre en inox
- Toile souple amovible en fibre de verre siliconée

Utilisation artisanale et semi-industrielle
Idéal pour cuisson du cru surgelé



Réf.	Dim. Utiles Entrée x Prof.	Nombres alvéoles	Prix € H.T.
F49/400x600	400x600	4 (pain)	85,30
F49/400x600	400x600	5 (baguette)	85,30
F49/400x800	400x800	4 (pain)	103,20
F49/400x800	400x800	5 (baguette)	103,20
F49/600x800	600x800	6 (pain)	135,00
F49/600x800	600x800	8 (baguette)	135,00

autres Dimensions sur demande



Sens A



Sens B

Sens du
pain à
préciser



TOILE DE FILET DE CUISSON FIBRE DE VERRE

réf. **FC/FIB**

Toile seule



-20%*
de remise à déduire
pour tout achat par lot de 2*

Passage intensif

- Toile souple amovible en fibre de verre siliconée

Utilisation artisanale et semi-industrielle
Idéal pour cuisson du cru surgelé



Réf.	Dim. Utiles Entrée x Prof.	Nombres alvéoles	Prix € H.T.
FC/FIB40x60/4	400x600	4 (pain)	74,00
FC/FIB40x60/5	400x600	5 (baguette)	74,00
FC/FIB40x80/4	400x800	4 (pain)	82,00
FC/FIB40x80/5	400x800	5 (baguette)	82,00
FC/FIB60x80/6	600x800	6 (pain)	92,00
FC/FIB60x80/8	600x800	8 (baguette)	92,00

autres Dimensions sur demande



Sens A



Sens B

Sens du
pain à
préciser



PLAQUE À PAINS SPÉCIAL FOUR À SOLE

réf. **PLAP01** à **PLAP08**



- Intérieur gaufré évitant à la pâte de coller
- Extérieur laqué noir conducteur de chaleur
- Plaques empilables

**POUR LA
CUISSON
DES BAGUETTES
ET DE PAIN
VIENNOIS**

Réf.	Dim. Utiles Long. x Large.	Nombres gouttières	Prix € H.T.
PLAP14	600x400	5 (ficelle)	99,28
PLAP01	600x430	8 (ficelle)	127,71
PLAP02	650x430	6 (baguette)	101,77
PLAP03	750x430	6 (baguette)	103,96
PLAP05	790x580	8 (baguette)	141,38
PLAP07	790x580	6 (pain)	137,68
PLAP06	800x430	5 (pain)	111,82

réf. **PLPAL/1** à **PLPAL/8**



Réf.	Dim. Utiles Long. x Large.	Nombres gouttières	Prix € H.T.
PLPAL/2	600 x 400	5 (ficelle)	68,53
PLPAL/1	600 x 430	8 (baguette)	85,67
PLPAL/3	650 x 430	6 (baguette)	69,81
PLPAL/4	750 x 430	6 (baguette)	71,06
PLPAL/6	790 x 580	8 (baguette)	94,17
PLPAL/8	790 x 580	6 (pain)	93,03
PLPAL/7	800 x 430	5 (pain)	75,98
PLPAL/5	850 x 430	6 (baguette)	80,78

- Intérieur granulé évitant à la pâte de coller
- Extérieur téflon noir pour une meilleure cuisson
- Plaques empilables



* Remise applicable pour un achat simultané de 2 références articles identiques

Dimensions exprimées en mm

**CHÂSSIS
INOX****01 39 35 16 60****SUR MESURE**

**POUR
FOURS
TOUTES
MARQUES
...
Le sur-mesure
au prix du
standard**

Poignée interchangeable
droite/gauche

**TOILE
OFFERTE**

- Chassis inox
- Barre de relevage démontable
(positionnable à droite ou à gauche
de la structure)
- Tôles aluminium perforées

- Hauteur du socle inox : 47 mm

- Hauteur standard de la barre : 145 mm

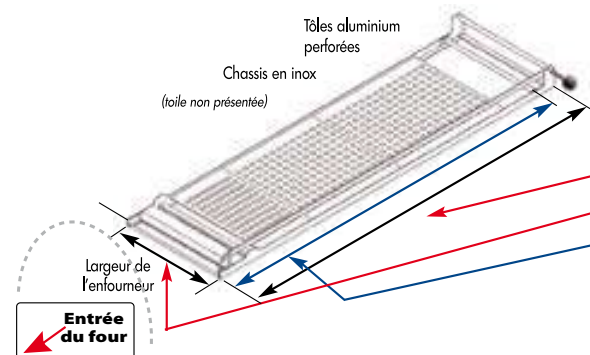


**Fiche de renseignements
pour la fabrication
de votre enfourneur**

Côtes à préciser :

Longueur de la dalle du four : =mm

Largeur de la voie du four : =mm



Type de porte : Porte relevante ☐
 Porte abattante ☐

Renseignements complémentaires :

Lieu d'accroche : Enfourneur ☐
 Four ☐
 Position barre de relevage : Droite ☐
 Gauche ☐

Longueur de l'enfourneur actuel :mm

Largeur de l'enfourneur actuel :mm

Distance de décrochage
du four à l'enfourneur :mm

Marque du four :

Modèle du four :

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DE TOILE ENFOURNEUR EN PAGE 4 ET 5

TOILE ENFOURNEUR - TYPE BONGARD AVEC BARRE

réf. L4/BON



Longueur	largeur	Longueur	largeur	Longueur	largeur	Longueur	largeur
1940	x 565	3050	x 565	2680	x 705	2310	x 755
2310	x 565	1940	x 705	3050	x 705	2680	x 755
2680	x 565	2310	x 705	1940	x 755	3050	x 755

TOILE ENFOURNEUR - TYPE PAVAILLER

réf. L4/PAV



Longueur	largeur	Longueur	largeur
4300	x 660	3850	x 640
4680	x 660	3900	x 660
5510	x 640	5220	x 660

TOILE ENFOURNEUR - TYPE URM

réf. L4/URM



Longueur	largeur	Longueur	largeur
5300	x 700	6150	x 710
4140	x 650	4900	x 700
5600	x 720		

TOILE ENFOURNEUR - TYPE TIBILETTI

réf. L4/TIB

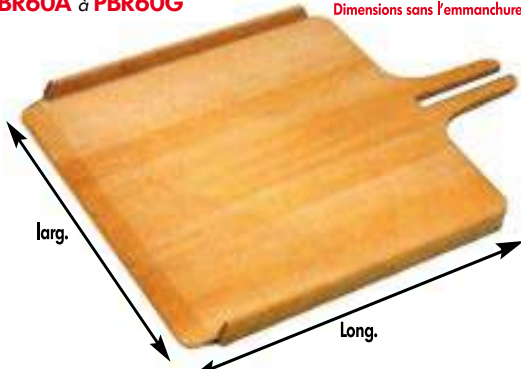


Longueur	largeur	Longueur	largeur
4750	x 1.560	5560	x 1.560
4750	x 1.710	5560	x 1.710

PELLON BOIS AVEC REBORD

réf. **PBR60A** à **PBR60G**

Dimensions sans l'emmanchure



Dimensions sans l'emmanchure

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PBR60A	600	400	66,13
PBR60B	600	450	66,13
PBR60C	600	500	70,70
PBR60D	600	550	75,27
PBR60E	600	580	78,04
PBR60F	600	630	82,61
PBR60G	600	700	88,99

-15%*
à déduire du tarif

PELLON ALUMINIUM AVEC REBORD

réf. **PA01**

-15%*
à déduire du tarif

Emmanchure carrée



Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PA01	600	580	155,87

PELLON ROND BOIS

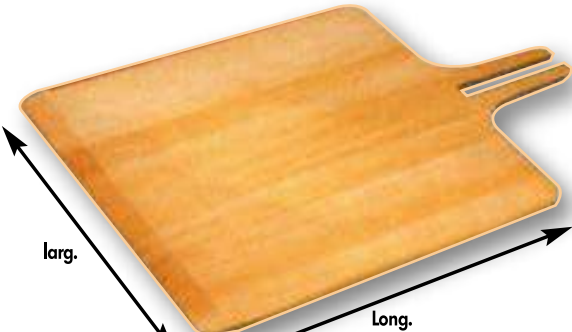
réf. **PELR25** à **PELR50**

Réf.	Diam.	Prix € H.T.
PELR25	250	25,32
PELR30	300	28,94
PELR35	350	37,00
PELR40	400	39,98
PELR45	450	46,22
PELR50	500	49,10

PELLON BOIS SANS REBORD

réf. **PB60A**

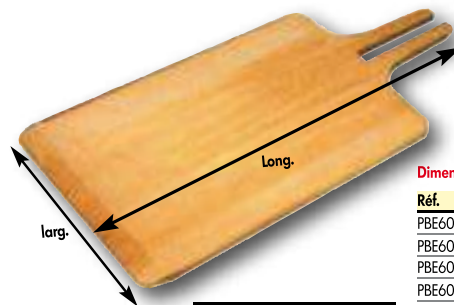
Dimensions sans l'emmanchure



-15%*
à déduire du tarif

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PB60A	600	400	43,93
PB60B	600	450	55,21

PELLON BOIS ETROIT SANS REBORD

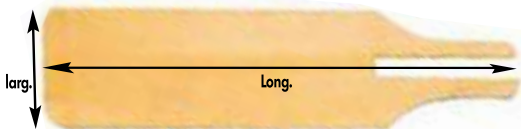
réf. **PBE60A** à **PBE80E**

Dimensions emmanchure comprise

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PBE60A	600	140	20,77
PBE60B	600	160	21,90
PBE60E	600	240	28,62
PBE60G	600	300	33,29
PBE80A	800	120	28,15
PBE80B	800	140	28,15
PBE80C	800	160	28,15
PBE80D	800	200	29,38
PBE80E	800	240	29,38

-15%*
à déduire du tarif

PELLON BOIS ETROIT SANS REBORD

réf. **PBE 60C - PB60C**

Dimensions emmanchure comprise

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PBE60C	600	180	22,66
PB60C	600	200	26,77

PLANCHETTE À PAIN EN BOIS

réf. **PLP01**

-20%*
à partir de 4 unités

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PLP01	800	120	10,52

GANTS DE PROTECTION CUIR

réf. **GAN01**

Paire de gants de protection en cuir traité
Long. manchette 200
ANTI-CHALEUR - Utilisation jusqu'à +300°C

-20%*
à partir de 3 unités

Réf.	Prix € H.T.
GAN01	19,78

MOUFLES DE PROTECTION CUIR

réf. **MOU02**

Paire de moufles de protection en cuir traité
ANTI-CHALEUR - Utilisation jusqu'à +300°C

Réf.	Long. manchette	Prix € H.T.
MOU02B	100	17,57
MOU02	200	18,38

Dimensions exprimées en mm

réf. ECH20



440,00 € H.T.
L'UNITÉ

- Modèle monobloc

Réf.	Niveaux	Entrée
ECH20/400/T	20	400
ECH20/600/T	20	600

réf. ECH20/D



Hauteur
1700 mm

**Barre de
blocage
comprise**

-10%
sur le lot de 2 unités

Echelle livrée en kit, à monter.

Barre de blocage évitant tout risque de bascule lors de la manutention

Réf.	Niveaux	Entrée	Prix € H.T.
ECH20/D	20	400	370,00

TABLE DE TRAVAIL INOX 600x400 8 NIVEAUX MONOBLOC

réf. TTRAV01

Table de travail monobloc
sur roulettes

Pour supports
600 x 400 mm

Glissières avec butées
des 2 côtés

Dim. ext. :
640 x 440 x 850(h) mm



Réf.	Niveaux	Sens d'entrée	Prix € H.T.
TTRAV01	8	400	450,00
TTI/1	8	600	486,00

TABLE DE TRAVAIL INOX 600x400 8 NIVEAUX DÉMONTABLE

réf. EC8/D



Hauteur 850 mm
Dessus inox

**Barre de
blocage
comprise**

-10%
sur le lot de 2 unités

Table livrée en kit, à monter.

Barre de blocage évitant tout risque de bascule lors de la manutention

Réf.	Niveaux	Entrée	Prix € H.T.
EC8/D	8	400	290,00

HOUSSE DE PROTECTION JETABLE EN ROULEAU

réf. HOUSS08 - HP3/2

Conditionné par 100 unités



14 microns

HOUSSE DE PROTECTION JETABLE POLYETHYLÈNE

réf. HOUSS07

Conditionné par 40 unités



60 microns

Réf.	Long.	larg.	Ht	Prix € H.T.
HOUSS07	680	500	1750	93,45
HP1/2	700	600	1800	104,05
Pour échelle gastro 65 x 53 cm				

TOILE FIBRE DE VERRE SILICONÉE

réf. D10

Toile anti-adhérente adaptée à la
pâtisserie et à la viennoiserie
(produits sucrés et ingrédients collants)
Maille fibre de verre
avec revêtement silicone
Utilisation en surgélation,
fermentation et cuisson
de -40°C à +300°C



Réf.	Long.	larg.	Ht	Prix € H.T.
HOUSS08	650	500	1850	50,02
HP3/2	820	700	1900	55,82
Pour échelle gastro 65 x 53 cm				
DISTR/HOUSS	Distributeur mural plastique			102,59

Dimensions exprimées en mm

Réf.	Dim	Prix € H.T.
D10	600 x 400	23,26
D10/B	800 x 400	27,30
D10/F	800 x 600	33,60

PLAQUE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENT 20/10^e

réf. **PLAQ16S**



-15%
à partir de 20 unités

Réf.	Dim.	perforée	pleine	Prix € H.T.
PLAQ16S2	600 x 400	●		32,77
PLAQ16S4	400 x 800	●		46,92
PLAQ16S6	600 x 800	●		65,42
PLAQ16S1	600 x 400		●	46,80
PLAQ16S3	400 x 800		●	53,51
PLAQ16S5	600 x 800		●	62,85

PLAQUE DE CUISSON SANS TRAITEMENT ANTI-ADHÉRENT

79

réf. **PLAQ13 à PLAQ16**



-15%
à partir de 20 unités

Réf.	Dim.	épais.	perforée	pleine	Prix € H.T.
PLAQ14	600 x 400	15/10 ^e	●		23,58
PLAQ16	600 x 400	20/10 ^e	●		24,86
PLAQ13	600 x 400	15/10 ^e		●	18,61
PLAQ15	600 x 400	20/10 ^e		●	22,40

TABLE DE TRAVAIL INOX DOUBLE

16 NIVEAUX MONOBLOC

réf. **TTRAV02**

Table de travail monobloc
double sur roulettes

2 x 8 niveaux
Pour supports
600 x 400 mm

Entrée 400 mm
Glissières avec butées des 2 côtés
Dim. ext. :
900 (l) x 640 (p) x 850(h) mm



Réf.	Niveaux	Sens d'entrée	Prix € H.T.
TTRAV02	16 (2x8)	400	750,00

GRILLE INOX

GRI01 - GRI15

INOX

-15%
à partir de 20 unités

					Prix € H.T. à l'unité
GRI02	INOX	600	400	2	11,23
GRI01	INOX	600	800	2	32,00

Réf.	Désignation	Long.	larg.	Traverse	Prix € H.T. à l'unité uniquement par 20 pièces
GRI14	INOX	530	325	2	10,65
GRI15	INOX	650	530	3	32,12

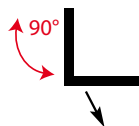


01 39 35 16 60

PLAQUE DE CUISSON TÔLE NOIRE

réf. **PLAQ01**

TÔLE NOIRE
AVEC REBORDS DROITS



Réf.	Long.	larg.	Ht	Prix € H.T.
PLAQ01	600	400	20	39,91

PLAQUE DE CUISSON TÔLE NOIRE

réf. **PLAQ02**

TÔLE NOIRE



-15%
à partir de 10 unités

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
PLAQ02	600	400	17,55

Dimensions exprimées en mm

réf. **BAT7/C****NOUVEAU****7 litres**

- Volume cuve : 7 litres
- Capacité de farine : 2.5 kg
- Tête relevable
- Vitesses variables
- Livré avec 3 outils (crochet, palette, fouet)

~~880,00 €~~ H.T.
660,00 € H.T.
 L'UNITÉ

Existe en coloris blanc ou bleu

**MODÈLE
PROFESSIONNEL****BATEUR MELANGEUR 10L**réf. **K10**

1190,00 € H.T.
 L'UNITÉ

- Batteur à poser sur table
- Cuve inox capacité 10 litres
- 3 vitesses mécaniques
- Vendu avec 3 accessoires
- Dim. ext. : 360 x 500 x 630(h) mm

**Cuve 10 litres****BATEUR MELANGEUR 20 L**réf. **K20****MODÈLE
PROFESSIONNEL**

1545,00 € H.T.
 L'UNITÉ

- Batteur à poser sur table
- Cuve inox capacité 20 litres
- 3 vitesses mécaniques
- Vendu avec 3 accessoires
- Dim. ext. : 420 x 560 x 770(h) mm

**Cuve 20 litres****RECHAUD GAZ 1 FEU**réf. **RCH01**

- 1 feu – 5.4 Kw
- Structure inox
- Grille en fonte émaillée 300 x 300 mm + 1 réducteur de grille
- Dim. : 300(l) x 430(p) x 180(h) mm

Réf.	Type de gaz	Prix € H.T.
RCH01	Butane-propane	760,00
RCH01B	Gaz naturel	760,00

Dimensions exprimées en mm

RECHAUD GAZ 2 FEUXréf. **RCH02**

- 2 feux – 5.4 Kw + 4.3 Kw
- Structure inox
- Grille en fonte émaillée 300 x 300 mm + 1 réducteur de grille
- Dim. : 600(l) x 430(p) x 180(h) mm

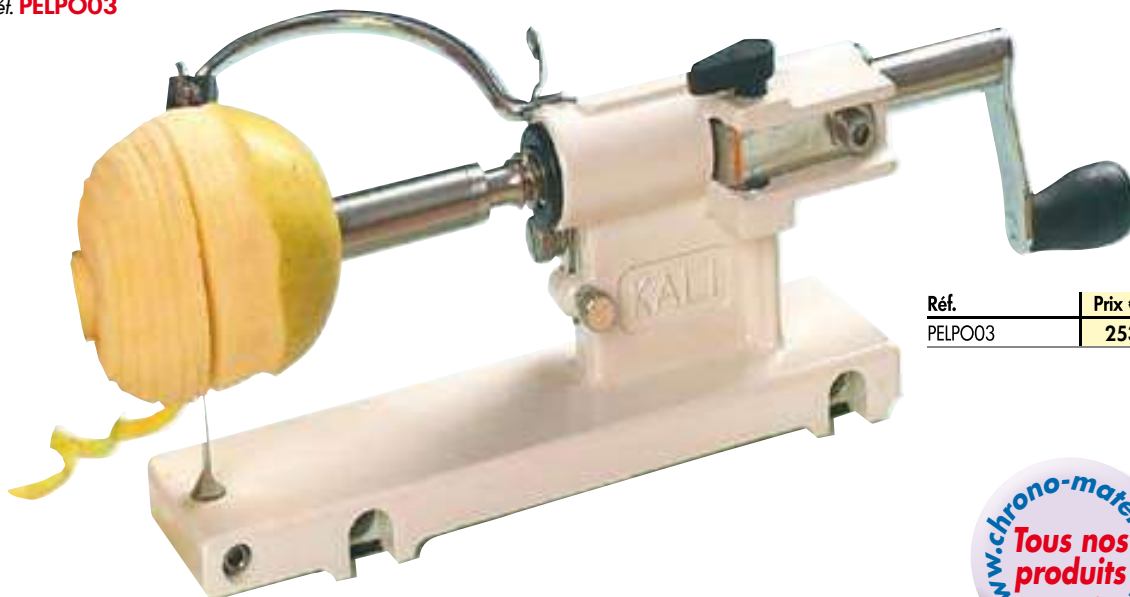
Réf.	Type de gaz	Prix € H.T.
RCH02	Butane-propane	1120,00
RCH02B	Gaz naturel	1120,00

RECHAUD TRIPATTEréf. **RCHTRIP**

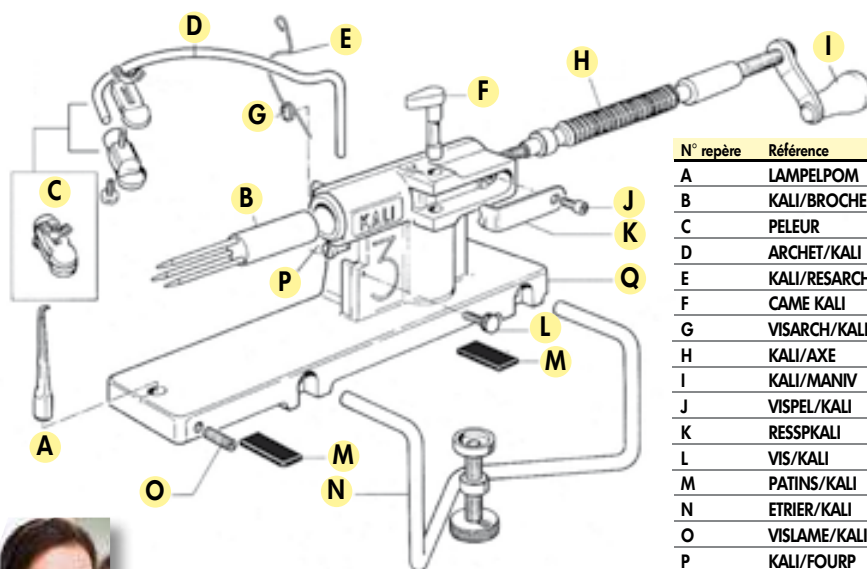
- 1 feu – 7500 W
- Dim. : 410 x 190 x 75 mm

Réf.	Type de gaz	Prix € H.T.
RCHTRIP	Butane-propane	52,60

Scannez**Commandez 24/24****01 39 35 16 60**

réf. **PELPO03**

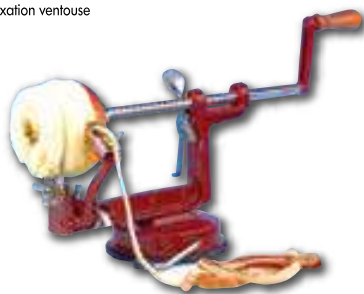
Réf.	Prix € H.T.
PELPO03	253,54



N° repère	Référence	Désignation	Prix € H.T.
A	LAMPOMPOM	Lame trancheur	25,81
B	KALI/BROCHE	Broche	19,30
C	PELEUR	Peleur complet	30,25
D	ARCHET/KALI	Archet	14,70
E	KALI/RESARCH	Ressort de l'archet	8,82
F	CAME KALI	Came	6,28
G	VISARCH/KALI	Vis ressort d'archet	3,53
H	KALI/AXE	Axe fileté	62,34
I	KALI/MANIV	Manivelle	22,73
J	VISPEL/KALI	Vis c.6x10	1,20
K	RESSPKALI	Ressort plat	7,79
L	VIS/KALI	Vis de réglage	1,78
M	PATINS/KALI	Patins (x2)	1,50
N	ETRIER/KALI	Etrier	43,97
O	VISLAME/KALI	Vis lame trancheur	5,30
P	KALI/FOURP	Foureaux plastique noir	2,22
Q	CORPS/KALI	Corps métal avec bagues	135,85

**01 39 35 16 60****APPEL GRATUIT**
Non surtaxé**PÊLE-POMMES**réf. **PELPO02/L**

Fixation ventouse



Réf.	Prix € H.T.
PELPO02/L	35,28

ENTONNOIR À FONDANTréf. **ENTFA**

Capacité : 1.9L

Vendu avec support et 2 réducteurs Ø 4 et 6 mm



Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
ENTFA	190	180	88,36



Dimensions exprimées en mm

réf. CERP01 à CERP14

Vendu à l'unité



HAUTEUR 20

Réf.	Diam.	Hauteur	Prix € H.T.
CERP01	70	20	6.23
CERP02	80	20	6.74
CERP03	90	20	7.01
CERP04	100	20	7.53
CERP05	120	20	8.63
CERP06	140	20	9.40
CERP07	160	20	10.20
CERP08	180	20	10.97
CERP09	200	20	11.88
CERP10	220	20	12.66
CERP11	240	20	13.31
CERP12	260	20	14.20
CERP13	280	20	15.11
CERP14	300	20	15.89

réf. CERP20 à CERP34

Vendu à l'unité



HAUTEUR 35

Réf.	Diam.	Hauteur	Prix € H.T.
CERP25	60	35	7.00
CERP26	70	35	7.51
CERP27	80	35	8.02
CERP28	90	35	8.50
CERP24	100	35	9.00
CERP29	120	35	10.00
CERP30	140	35	12.47
CERP31	160	35	13.49
CERP32	180	35	14.55
CERP33	200	35	15.60
CERP34	220	35	16.66
CERP20	240	35	17.71

Les micro-perforations

permettent une cuisson uniforme

Les grandes dimensions sont renforcées par des bords pliés pour une meilleure rigidité

Démoulage facile

-20%*
de remise à déduire
sur cette page pour
l'achat de 5 produits

*remise applicable pour un achat simultané de 5 articles identiques ou non sur cette page 82

RECTANGLE INOX PERFORÉ

réf. CER92/A à CER92/G

Vendu à l'unité



HAUTEUR 20

Réf.	Long.	Larg.	Hauteur	Prix € H.T.
CER92/A	100	40	20	6.96
CER92/B	110	35	20	7.29
CER92/C	120	40	20	7.59
CER92/D	200	70	20	10.76
CER92/E	240	80	20	12.34
CER92/F	280	100	20	13.05
CER92/G	300	110	20	13.80

RECTANGLE INOX PERFORÉ

réf. CER93/A à CER93/D

Vendu à l'unité



HAUTEUR 35

Réf.	Long.	Larg.	Hauteur	Prix € H.T.
CER93/A	200	70	35	14.75
CER93/B	240	80	35	16.43
CER93/C	280	100	35	18.46
CER93/D	300	110	35	19.47



01 39 35 16 60

CARRÉ INOX PERFORÉ

réf. CARRP01 à CARRP11

Vendu à l'unité



HAUTEUR 20

Réf.	Diam.	Hauteur	Prix € H.T.
CARRP01	75x75	20	7.72
CARRP02	80x80	20	8.02
CARRP03	85x85	20	8.28
CARRP04	90x90	20	8.88
CARRP05	100x100	20	9.34
CARRP06	120x120	20	10.39
CARRP07	140x140	20	11.42
CARRP08	160x160	20	12.46
CARRP09	180x180	20	13.35
CARRP10	200x200	20	14.67
CARRP11	220x220	20	15.58

CARRÉ INOX PERFORÉ

réf. CARRP12 à CARRP16

Vendu à l'unité



HAUTEUR 35

Réf.	Diam.	Hauteur	Prix € H.T.
CARRP12	75x75	35	15.07
CARRP13	80x80	35	16.38
CARRP14	85x85	35	17.78
CARRP15	90x90	35	19.13
CARRP16	100x100	35	20.47

OBLONG INOX PERFORÉ

réf. CER94/A à CER94/J

Vendu à l'unité



HAUTEUR 20

Réf.	Long.	Larg.	Hauteur	Prix € H.T.
CER94/A	120	35	20	10.13
CER94/B	130	40	20	10.76
CER94/C	140	50	20	11.40
CER94/D	180	60	20	12.03
CER94/E	200	70	20	13.30
CER94/F	240	80	20	14.56
CER94/G	260	90	20	15.45
CER94/H	280	100	20	16.22
CER94/J	300	110	20	17.10

CERCLE À TARTE INOXréf. **CERO6A****Vendu à l'unité**

Réf.	Diam.	Ht	Prix € H.T.
CERO6M	100	21	3,45
CERO6A	120	21	3,80
CERO6B	140	21	4,00
CERO6C	160	21	4,09
CERO6D	180	21	4,14
CERO6E	200	21	4,35
CERO6F	220	21	5,08
CERO6G	240	21	5,41
CERO6H	260	21	5,72
CERO6J	280	21	5,96
CERO6K	300	21	7,11
CERO6L	320	21	7,68

CERCLE À TARTE INOXréf. **CERT01****Vendu à l'unité**

Réf.	Diam.	Ht	Prix € H.T.
CERT01	70	27	3,58
CERT02	80	27	3,69
CERT03	90	27	3,80
CERT04	100	27	3,91
CERT05	120	27	4,07
CERT06	140	27	4,54
CERT07	160	27	4,73

Réf.	Diam.	Ht	Prix € H.T.
CERT09	200	27	5,71
CERT10	220	27	5,96
CERT11	240	27	6,26
CERT12	260	27	6,59
CERT13	280	27	6,93
CERT14	300	27	7,31
CERT15	320	27	7,72

CERCLE À TARTE INOX INDIVIDUELréf. **CERTIO1**

Réf.	Diamètre	Hauteur	Prix € H.T.
CERTIO1	60	16	27,39
CERTIO2	65	16	27,39
CERTIO3	70	16	27,39
CERTIO4	75	16	27,64
CERTIO5	80	16	27,64
CERTIO6	85	16	27,64
CERTIO7	90	16	27,64

RECTANGLE À TARTELETTEréf. **RECTO1 à RECTO3****Vendu à l'unité**

Réf.	dimensions	Prix € H.T.
RECTO1	100 x 40 x 20	6,64
RECTO2	110 x 40 x 20	6,82
RECTO3	120 x 40 x 20	7,00

-20%*
de remise à déduire
sur cette page pour
l'achat de 5 produits

* remise applicable pour un achat simultané de 5 articles identiques ou non sur cette page 83

CERCLE ENTREMETS INOXréf. **CERO4A****Vendu à l'unité**

Réf.	Diamètre	Hauteur	Prix € H.T.
CERO4A	100	35	6,45
CERO4B	110	35	6,52
CERO4C	120	35	6,95
CERO4D	140	35	7,17
CERO4E	150	35	7,44
CERO4F	160	35	7,66
CERO4G	180	35	8,09
CERO4H	200	35	8,66
CERO4I	220	35	9,71
CERO4J	240	35	10,14
CERO4K	260	35	11,15
CERO4L	280	35	11,98
CERO4M	300	35	13,47
CERO4N	320	35	21,01

CERCLE MOUSSE INOXréf. **CER35A****Vendu à l'unité**

Réf.	Diamètre	Hauteur	Prix € H.T.
CER35A	100	40	6,65
CER35B	120	40	7,20
CER35C	140	40	7,50
CER35D	160	40	8,79
CER35E	180	40	9,31
CER35F	200	40	9,74
CER35G	220	40	10,07
CER35H	240	40	11,51
CER35J	260	40	12,54
CER35K	280	40	16,53
CER35L	300	40	20,14
CER35M	320	40	21,72

CERCLE MOUSSE INOXréf. **CERO3A****Vendu à l'unité**

Réf.	Diamètre	Hauteur	Prix € H.T.
CERO3A	100	45	6,86
CERO3B	110	45	7,38
CERO3C	120	45	7,65
CERO3D	140	45	7,79
CERO3E	150	45	8,30
CERO3F	160	45	9,19
CERO3G	180	45	9,73
CERO3H	200	45	9,86
CERO3J	220	45	10,48
CERO3K	240	45	11,69
CERO3L	260	45	13,14
CERO3M	280	45	17,23
CERO3N	300	45	21,10
CERO3P	320	45	22,62

Dimensions exprimées en mm

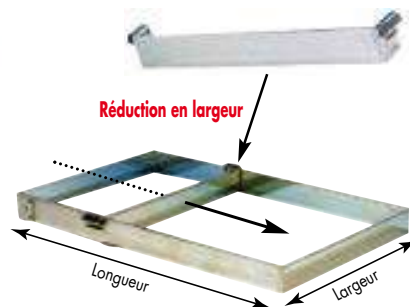
CARRÉ POUR MOUSSEréf. **CIM/14** à **CIM/30**

Réf.	Long.	larg.	Ht.	Prix € H.T.
CIM/14	140	140	45	14,10
CIM/16	160	160	45	15,12
CIM/18	180	180	45	16,73
CIM/20	200	200	45	17,51
CIM/22	220	220	45	20,84
CIM/24	240	240	45	23,25
CIM/26	260	260	45	26,84
CIM/28	280	280	45	30,29
CIM/30	300	300	45	30,60

CADRE PÂTISSIERréf. **CER27**

Pour plaque 600 x 400 mm

Réf.	Long.	larg.	Ht.	Prix € H.T.
CER27D	570	370	20	36,32
CER27G	570	370	25	36,32
CER27F	570	370	30	39,40
CER27	570	370	35	39,40
CER27B	570	370	40	46,92
CER28	570	370	45	46,92
CER27C	570	370	50	64,01
CER27H	570	370	60	64,01

RÉDUCTION POUR CADRE PÂTISSIERréf. **REDUC01**

Réf.	Long.	Haut.	Prix € H.T.
REDUC09	370	25	23,99
REDUC04	370	30	23,99
REDUC01	370	35	23,99
REDUC10	370	40	27,93
REDUC02	370	45	27,93
REDUC11	370	50	27,93
REDUC07	370	60	27,93

MOULE À MANQUÉréf. **MOUMAN01** à **MOUMAN17****ANTI-ADHÉRENT**

Existe en Fer Blanc



Réf.	Diamètre	Haut.	Prix € H.T.
MOUMAN17	100	30	5,45
MOUMAN11	120	32	6,84
MOUMAN12	140	35	7,98
MOUMAN01	160	37	8,23
MOUMAN02	180	40	10,42
MOUMAN03	200	40	12,23
MOUMAN04	220	42	13,08
MOUMAN05	240	42	14,57
MOUMAN06	260	45	16,10
MOUMAN07	280	45	17,90
MOUMAN08	300	47	21,34

CAKE DROIT FER BLANCréf. **CAKFB/12**

Vendu à l'unité



Réf.	Long.	Larg.	Haut.	Prix € H.T.
CAKFB/12	120	80	70	16,98
CAKFB/14	140	80	70	17,29
CAKFB/16	160	80	70	17,99
CAKFB/18	180	80	70	18,80
CAKFB/20	200	80	80	19,27
CAKFB/25	250	80	80	19,81
CAKFB/30	300	80	80	20,51
CAKFB/40	400	80	80	22,75
CAKFB/50	500	80	80	26,06

MOULE TARTELETTEréf. **MOUTAA01** à **MOUTAA10****ANTI-ADHÉRENT - CANNELÉE**

FOND FIXE

Existe en Fer Blanc

Réf.	Diamètre	Haut.	Prix € H.T.
MOUTAA01	45	10	1,32
MOUTAA02	50	10	1,64
MOUTAA03	60	10	1,85
MOUTAA04	70	10	2,04
MOUTAA05	80	12	2,13
MOUTAA06	90	15	2,73
MOUTAA07	100	18	3,06
MOUTAA08	110	20	3,46
MOUTAA09	120	20	3,78
MOUTAA10	140	25	4,72

MOULE TARTELETTE RONDE CANNELÉEréf. **MOUTAM01** à **MOUTAM11****ANTI-ADHÉRENT**

FOND MOBILE

Existe en Fer Blanc

Réf.	Diamètre	Haut.	Prix € H.T.
MOUTAM01	100	18	4,41
MOUTAM02	110	20	4,95
MOUTAM03	120	20	5,50
MOUTAM04	140	25	7,26
MOUTAM05	200	25	12,86
MOUTAM06	220	25	16,19
MOUTAM07	240	25	18,02
MOUTAM08	260	25	21,03
MOUTAM09	280	25	23,83
MOUTAM10	300	25	25,74
MOUTAM11	320	25	27,56

BRIOCHE FOND PLAT FER BLANCréf. **BRIOFB2**

Réf.	Diam.	Ht	Cond.	Prix € H.T.
BRIOFB2/6	60	15	25	39,62
MOUBRF02	65	24	25	41,27
BRIOFB2/7	70	28	25	44,57
BRIOFB2/8	80	32	12	22,49
BRIOFB2/9	90	36	6	9,44
BRIOFB2/10	100	4	6	11,30
BRIOFB2/14	140	50	1	4,30
BRIOFB2/16	160	65	1	4,69
BRIOFB2/18	180	73	1	5,31
BRIOFB2/20	200	79	1	7,35
BRIOFB2/22	220	105	1	9,24

DEMI-SPHÈRESréf. **MOU03****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU03	5 figures	80	40	10,58

DEMI-SPHÈRESréf. **MOU04****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU04	6 figures	70	35	10,58

DEMI-SPHÈRESréf. **MOU07****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.	Diam.		Ht	Prix € H.T.
MOU07	15 figures	40	20	10,58

PYRAMIDESréf. **MOU09****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Dim.	Ht	Prix € H.T.
MOU09	6 figures	71x71	40	10,58

MINI CANELÉSréf. **MOU23****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU23	18 figures	35	35	10,58

CANELÉS / BORDELAISréf. **MOU25****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.	Diam.		Ht	Prix € H.T.
MOU25	8 figures	55	50	10,58

FINANCIERSréf. **MOU34****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Dim.	Ht	Prix € H.T.
MOU34	7 figures	95x45	12	10,58

+ de 300 modèles différents

**CYLINDRES**réf. **MOU36****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU36	15 figures	40	20	10,58

MUFFINSréf. **MOU31****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU31	6 figures	69	35	10,58

TARTELETTESréf. **MOU17****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU17	15 figures	50	15	10,58

FEUILLE SILICONEréf. **FSIL/2**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
FSIL/2	600 x 400	24,04

MADELEINESréf. **MOU42****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

Réf.		Dim.	Ht	Prix € H.T.
MOU42	9 figures	68 x 45	17	10.58

ROSACES KOUGLOFFSréf. **MOU59****MOULE FLEXIBLE**

Plaque de 300 x 175 mm

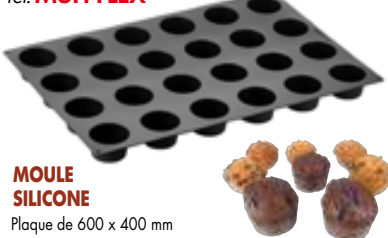
Réf.		Diam.	Ht	Prix € H.T.
MOU59	6 figures	70	36	10,58

24 DEMI-SPHERESréf. **DSPFLEX**

Plaque de 600 x 400 mm



Réf.	Diam.	Haut.	Volume	Prix € H.T.
DSPFLEX 24 figures	Ø 70	40	120 ml	67,57

24 MUFFINSréf. **MUPFLEX****MOULE SILICONE**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MUPFLEX 24 figures	70	40	67,57

44 MADELEINESréf. **MADPFLEX****MOULE SILICONE**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MADPFLEX 44 figures	78	45	67,67

24 SPIRALESréf. **SPIPFLEX****MOULE SILICONE**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
SPIPFLEX 24 figures	68	50	67,57

24 CYLINDRESréf. **CYLFLEX****MOULE SILICONE**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
CYLFLEX 24 figures	65	40	67,57

20 BANDES CREUSESréf. **BCPFLEX****MOULE SILICONE**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
BCPFLEX 20 figures	123 x 35	32	67,57

MOULE DE CUISSON FIBRE DE VERRE

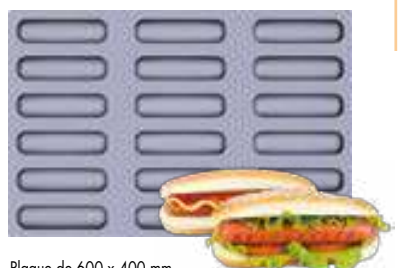
Moule de cuisson en toile de fibre de verre ajourée avec revêtement anti-adhérent silicone.

Température d'utilisation : -70°C à +260°C

Convient à toutes les pâtes crues et surgelées

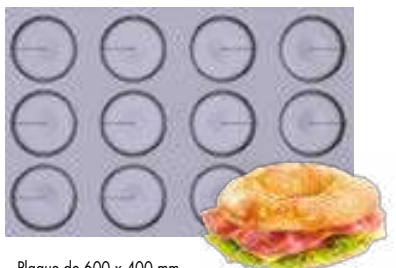
Le processus de cuisson est optimisé grâce à la maille fibre de verre qui favorise la circulation de l'air chaud permettant une cuisson homogène.

Démoulage facile grâce au revêtement anti-adhérent

**18 PAINS HOT DOG**réf. **MOU325**

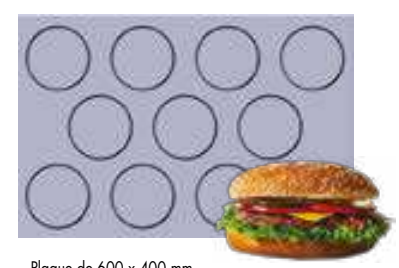
Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MOU325 18 figures	155 x 41	25	57,17

12 BAGELSréf. **MOU306**

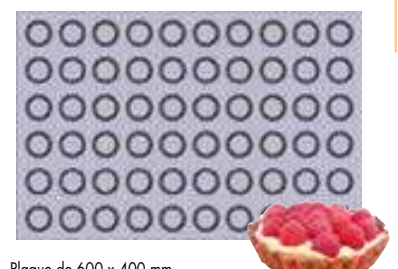
Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MOU306 12 figures	110	18	57,17

11 HAMBURGERSréf. **MOU322**

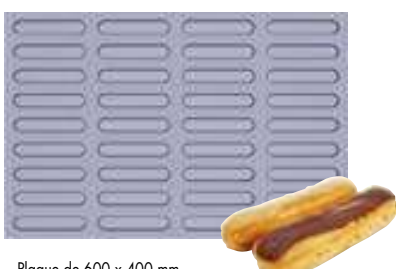
Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MOU322 11 figures	114	18	57,17

60 TARTELETTESréf. **MOU307**

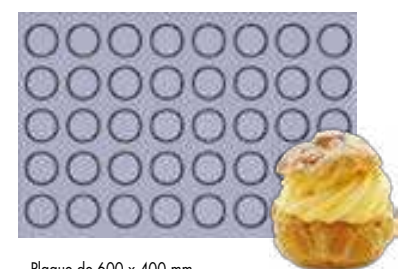
Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MOU307 60 figures	45	10	57,17

36 ECLAIRSréf. **MOU309**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
MOU309 18 figures	125 x 25	5	57,17

40 CHOUXréf. **TCU5/12**

Plaque de 600 x 400 mm

Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
TCU5/12 40 figures	59	13	57,17

Dimensions exprimées en mm

DÉCOUPOIR INOX ROND CANNÉLÉréf. **DECO1**

Boîte de 9 découpoirs ronds cannelés
Diamètre : 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100 - 110

Réf.	Prix € H.T.
DECO1	89,06

DÉCOUPOIR INOX ROND UNIréf. **DECO2**

Boîte de 9 découpoirs ronds unis
Diamètre : 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100 - 110

Réf.	Prix € H.T.
DECO2	51,70

DÉCOUPOIR POLYGLASSréf. **DECPOL1/L**

Boîte de 9 découpoirs ronds unis
Ø 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

Réf.	Ht	Prix € H.T.
DECPOL1/L	35	17,15

DÉCOUPOIR POLYGLASSréf. **DEC50**

Boîte de 9 découpoirs ronds cannelés
Ø 20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100

Réf.	Ht	Prix € H.T.
DEC50	35	17,15

DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ INOXréf. **DECO1A**

Réf.	Diamètre	Prix € H.T.
DECO1A	30	6,24
DECO1B	40	6,24
DECO1C	50	6,24
DECO1D	60	9,66
DECO1E	70	9,66
DECO1F	80	9,66
DECO1G	90	9,78
DECO1H	100	9,78
DECO1i	110	9,78
DECO1J	120	19,93
DECO1K	130	20,28
DECO1M	140	20,98
DECO1N	150	21,42
DECO1P	160	22,00

DÉCOUPOIR À CHAUSSONréf. **DEC05**

Découpoir inox ovale cannelé à poignée Pour découpe de chaussons

Réf.	Diam.	Prix € H.T.
DEC05	180	57,61

DÉCOUPOIR GALETTEréf. **DEC100**

Réf.	Diam.	Prix € H.T.
DEC100	200	31,96
DEC37	220	32,68
DEC101	240	32,90
DEC38	280	34,41



Découpoir inox à poignée Pour découpe de galette

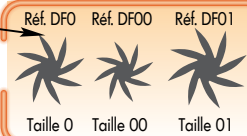
DÉCOUPOIR CHIFFRE « NUMBER CAKE »réf. **DEC108**

Découpoir chiffres inox avec tranchant biseauté
Pour la découpe de chiffres en nougatine, pastillage, pâte sablée, pâte feuilletée, génoise, pâte d'amande, pâte à sucre, biscuit, chocolat...



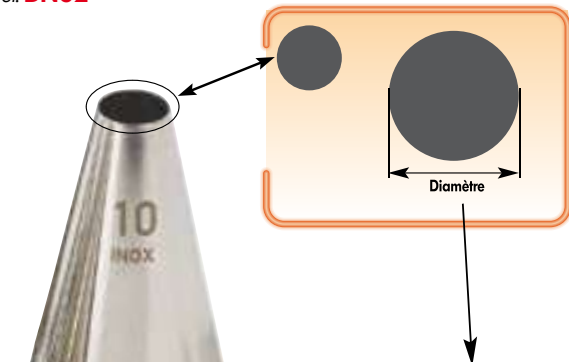
Réf.	Dim.	Haut.	Prix € H.T.
DEC108 chiffre 0	320 x 180	35	43,27
DEC105 chiffre 1	320 x 160	35	46,61
DEC106 chiffre 2	320 x 180	35	53,25
DEC129 chiffre 3	320 x 160	35	56,60
DEC107 chiffre 4	320 x 180	35	53,25
DEC130 chiffre 5	320 x 180	35	56,60
DEC131 chiffre 6 et 9	320 x 180	35	56,60
DEC132 chiffre 7	320 x 190	35	46,61
DEC104 chiffre 8	320 x 180	35	56,60
DEC133 série complète 9 chiffres			432,74

Dimensions exprimées en mm

DOUILLE INOX « Douille FLEUR »réf. **DF0**

Réf.	Numéro
DF0	0
DF00	00
DF01	1

2,08 € H.T.
La douille

DOUILLE INOX « Douille UNIE »réf. **DN02**

Réf.	Diamètre
DN02	2
DN03	3
DN04	4
DN05	5
DN06	6
DN07	7
DN08	8
DN09	9
DN10	10
DN11	11
DN12	12
DN13	13
DN14	14
DN15	15
DN16	16
DN17	17
DN18	18
DN20	20

2,08 € H.T.
La douille

**DOUILLE INOX « Douille PETIT FOUR »**réf. **DPF10**

Réf.	Nombre de dents
DPF10	10 dents
DPF12	12 dents
DPF14	14 dents
DPF16	16 dents
DPF18	18 dents

2,08 € H.T.
La douille

DOUILLE INOX « Douille CANNEÉE »réf. **DA5**

2,08 € H.T.
La douille



Réf.	Modèle	Nbre de dents	Diamètre
DA5	A5	5	3
DA6	A6	6	3
DA7	A7	7	3,5
DA8	A8	8	5
DB5	B5	5	5
DB6	B6	6	5
DB7	B7	7	6
DB8	B8	8	7
DC5	C5	5	7
DC6	C6	6	7
DC7	C7	7	7
DC8	C8	8	9
DD5	D5	5	11
DD6	D6	6	11
DD7	D7	7	11
DD8	D8	8	11
DE5	E5	5	13
DE6	E6	6	13
DE7	E7	7	13
DE8	E8	8	13
DF5	F5	5	18
DF6	F6	6	18
DF7	F7	7	18
DF8	F8	8	18

DOUILLE INOX « SAINT-HONORÉ »réf. **DSH01**

2,08 € H.T.
La douille

DOUILLE INOX « À GLACER »réf. **DG1 à DG3**

2,60 € H.T.
La douille



réf. DG1 / Larg. 15

réf. DG2 / Larg. 20

réf. DG3 / Larg. 31

DOUILLE INOX « SULTANE »réf. **DSH-DSB**

27,30 € H.T.
La douille

Pour la réalisation de
couronne de crème et
décor de religieuse



réf. DSH / Cône dépassant

réf. DSB / Cône ras

DOUILLE A GARNIRréf. **DOU29**

Lot de 3 douilles
Embout fin pour le
percer et garnir les
choux, éclairs ...

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
DOU29	Ø 4- 6 - 8	12,79

DOUILLE A NIDréf. **DOUNID**

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
DOUNID	Trous Ø 1.5 mm	2,08
DOU62	Trous Ø 3 mm	2,08

ASSORTIMENT PÂTISSIER 24 DOUILLESréf. **DOU07**

10 douilles unies : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12
12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 - C6 - C8 - D6 - D8 - E6 - E8 - F6 - F8
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
DOU07	Douilles polycarbonate	31,86

DOUILLE DÉCOR FLEURréf. **DOU33**

2,08 € H.T.
La douille

Pour obtenir des fleurs complètes en une seule pression

DOUILLE DÉCOR FLEURréf. **DOU34**

2,08 € H.T.
La douille

Pour obtenir des fleurs complètes en une seule pression

DOUILLE DÉCOR FLEURréf. **DOU32**

2,08 € H.T.
La douille

Pour obtenir des fleurs complètes en une seule pression

POCHE JETABLE POLYÉTHYLÈNE 85 MICRONSréf. **POCH03 à POCH04**

Boîte distributrice de 100 pièces



Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
POCH03	420 x 240	17,31
POCH04	550 x 300	21,21

POCHE IMPERMÉABLE SUPERNILréf. **POCH06/25 à POCH06/20**

Très souple - anti-glisse



01 39 35 16 60

Réf.	Long.	Prix € H.T.
POCH06/25	250	2,50
POCH06/30	300	2,90
POCH06/35	350	3,23
POCH06/40	400	3,89
POCH06/45	450	4,63
POCH06/50	500	5,37
POCH06/60	600	5,75

COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDEréf. **COL02 à COL19**

Colorant haute concentration pour travail du sucre
et à l'aérographe



Réf.	Coloris	Cont.	Prix € H.T.
COL02	JAUNE CITRON	100 ml	8,97
COL03	JAUNE CEUF	100 ml	8,97
COL04	BRUN CARAMEL	100 ml	8,97
COL05	VERT MENTHE	100 ml	8,97
COL06	CASSIS	100 ml	8,97
COL07	NOIR BRILLANT	100 ml	8,97
COL08	ROUGE FRAISE	100 ml	8,97
COL09	BLEU INDIGO	100 ml	8,97
COL10	BLEU CIEL	100 ml	8,97
COL12	VERT PISTACHE	100 ml	8,97
COL18	BRUN CHOCOLAT	100 ml	8,97
COL19	ROUGE FRAMBOISE	100 ml	8,97

ARÔME CONCENTRÉréf. **AROMC/1 à AROMC/69**

Arôme concentré

9,77 € H.T.
Le flacon

Flacon de 125 ml

Gamme spécialement étudiée
pour les professionnels,
pour aromatiser les crèmes,
les entremets, bonbons,
chocolats, ganaches,
macarons, glaces, sorbets...
Supporte la cuisson à haute
température sans altération
de l'arôme.

Arôme	Réf.
ABRICOT	AROMC/2
AMANDE AMERE	AROMC/1
ANIS	AROMC/4
BANANE	AROMC/6
BERGAMOTE	AROMC/7
BEURRE SALÉ	AROMC/9
CACAHUETE	AROMC/62
CAFE BRÉSIL	AROMC/10
CARAMEL	AROMC/12
CASSIS	AROMC/15
CHOCOLAT AU LAIT	AROMC/16
CITRON	AROMC/18
COLA	AROMC/20
COQUELICOT	AROMC/21
CREME PATISSIERE	AROMC/67

Arôme	Réf.
FRAISE	AROMC/23
FRAMBOISE	AROMC/26
FRUIT DE LA PASSION	AROMC/27
GUIMAUVE	AROMC/69
NOISETTE	AROMC/40
NOIX DE COCO	AROMC/42
ORANGE	AROMC/44
FLEUR D'ORANGERS	AROMC/46
PISTACHE	AROMC/50
POIRE	AROMC/51
REGLISSE	AROMC/54
ROSE	AROMC/56
SPECULOS	AROMC/83
VANILLE BOURBON	AROMC/57
VIOLETTE	AROMC/59

Dimensions exprimées en mm

PYRAMIDE À MACARONS

réf. **PMAC-PMACN**237 macarons
environ

Version transparente



Version noire

Pyramide à macarons composée de 10 plateaux amovibles en PVC, lavables et réutilisables. Réalisez des pyramides de macarons de différentes hauteurs selon vos besoins pour présentation magasin, réceptions, buffets. Les macarons se positionnent dans les plateaux, sur la tranche, sans les piquer ni les coller. Pour un ensemble complet, optez également pour le pied cristal (2 hauteurs disponibles).

Réf	Version	Diam. Base	Haut.	Prix € H.T.
PMAC	TRANSPARENTE	330	460	39,50
PMACN	NOIRE	330	460	48,78

Pour macarons de
Ø 45 maximum

Pied en option
Réf. PPMAC1



①



②



③



④

PIED CRISTAL «PMMA» POUR PYRAMIDE

réf. **PPMAC1 - PPMAC2**

Réf.	Ht	Prix € H.T.
PPMAC1	160	21,52
PPMAC2	240	26,51

PLAQUE INTERCALAIRES CHOCOLATS

réf. **CHOCO 01 à CHOCO 06**

Plaques intercalaires
en polycarbonate
pour présentation
chocolats



Réf.	Long.	Larg.	Prix € H.T.
CHOCO01	150	100	2,18
CHOCO02	200	100	2,60
CHOCO03	200	150	3,79
CHOCO04	250	150	4,75
CHOCO05	250	200	4,12
CHOCO06	300	200	7,52

Plaques intercalaires

DISQUE WEDDING CAKE

réf. **PRESPOLY7**

Disque polystyrène léger et inodore



Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
PRESPOLY7/1	140	80	2,36
PRESPOLY7/2	200	80	4,64
PRESPOLY7/3	260	80	7,83
PRESPOLY7/4	320	80	11,90
PRESPOLY7/5	140	110	2,90
PRESPOLY7/6	200	110	6,38
PRESPOLY7/7	260	110	10,74
PRESPOLY7/8	320	110	16,41

PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES PLASTIQUE

réf. **PRES10**

En plastique blanc - Démontable
et modulable

Réf.	Diam. plateau	Haut.	Prix € H.T.
PRES10	280	440	88,80

Dimensions exprimées en mm

COFFRET PLEXIGLAS

réf. **COFPLEX4**

Avec couvercle
charnière, pour
petits fours secs, bonbons, dragées...

Réf.	Diam. plateau	Haut.	Prix € H.T.
COFPLEX4	240 x 180	440	26,30

BOITE À BONBONS

réf. **BBB06**

Bloc de bacs basculants
Plastique transparent
résistant aux rayures

Dim. bac :
142 x 190 x 165 mm



Réf.	Dimension totale	Prix € H.T.
BBB04	Bloc de 3 bacs 600 x 240 x 197	60,26
BBB05	Bac seul 192 x 220 x 190	15,72
BBB06	Bloc de 4 bacs 600 x 207 x 168	60,26
BBB07	Bac seul 142 x 190 x 165	15,15

01 39 35 16 60

PLATEAU DE PRÉSENTATIONréf. **PLA40**

Plateau en plastique, pour la présentation des pâtisseries en vitrine

Réf. Coloris	Réf. Coloris	Dim.	Prix € H.T.
BLANC	NOIR		
PLA40	PLA35	200 x 150	3,33
PLA41	PLA36	280 x 190	5,05
PLA42	PLA37	350 x 240	7,73
PLA43	PLA38	420 x 300	11,02
PLA44	PLA39	500 x 360	15,83

PLATEAU INOX POUR VITRINEréf. **PLA19 à PLVIT2/6**

Permet la mise en place directe de la pâtisserie du laboratoire à la vitrine

Réf.	Long.	Larg.	Prix € H.T.
PLA19	600	90	14,13
PLA22	600	110	16,06
PLA20	600	130	17,72
PLVIT2/4	400	90	12,63
PLVIT2/5	400	110	14,59
PLVIT2/6	400	130	15,51

VITRINE OUVERTE BASSE EN PLEXIGLASréf. **VITO1 à VITO3**

Nettoyage à l'alcool déconseillé

Réf.	Long.	Larg.	Haut.	Prix € H.T.
VITO1	660	250	200	86,34
VITO2	780	250	200	93,51
VITO3	1000	250	200	102,89

PINCE À GATEAUX INOXréf. **PINC5**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
PINC5	190	17,35

PELLE À GATEAUX INOXréf. **PELO3**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
PELO3	240	5,87

PINCE MULTI-USAGES INOXréf. **PINO4**

Réf.	Long.	Prix € H.T.
PINO4	240	3,93
PINO8	300	6,47

PORTE-ETIQUETTE PLEXIGLAS «CHEVALET»réf. **POETI11/1 à PORTETIQ03**

Article conditionné par paquet de 10 unités



Réf.	Long.	Ht	Boîte de	Prix € H.T.
POETI11/1	60	40	10	20,58
POETI11/2	80	60	10	25,53
POETI11/3	100	70	10	31,15
PORTETIQ01	65	45	10	18,27
PORTETIQ02	80	50	10	22,71
PORTETIQ03	100	65	10	27,65

PORTE-ETIQUETTE TRANSLUCIDEréf. **POETI7**

Pince polycarbonate
Inclinaison réglable



Réf.	Boîte de	Prix € H.T.
POETI7	10	17,67

ÉTIQUETTE DÉCORÉE PÂTISSERIEréf. **ÉTIQ01**

Réf.	Dim.	Boîte de	Prix € H.T.
ETIQ01	65 x 45	10	13,31

ETIQUETTE CHEVALET PVCréf. **ETIQ32** Coloris noir / Paquet de 10

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
ETIQ32	70 x 60	8,92

FEUTRE CRAIEréf. **FEUC/1**

Petit modèle
Utilisable sur PVC, ardoise, vitre

Réf.	Coloris	Prix € H.T.
FEUC/1	Blanc	4,14
FEUC/2	Bleu fluo	4,14
FEUC/3	Rose fluo	4,14
FEUC/4	Jaune fluo	4,14

01 39 35 16 60

PANCARTE PRIX PAINréf. **PANC2**

12,60 € H.T.
L'unité

Livré avec
• 1 feutre noir effaçable à sec
• 1 fil nylon pour suspension
Dim. 300 x 210 mm

PANCARTE PRIX PAINréf. **PANC06**

Livré avec
• 1 feutre craie
• 1 fil nylon pour suspension

Dim. :
300 x 400 mm

25,75 € H.T.
L'unité

ETIQUETTE GRILLE A PAINréf. **ETIQ08**

Dim. 150 x 50 mm
Paquet de 10 unités

23,31 € H.T.
Le paquet

**ETIQUETTE GRILLE A PAIN**réf. **ETIQ34**

Dim. 150 x 50 mm
Paquet de 10 unités

23,31 € H.T.
Le paquet



Dimensions exprimées en mm

BANNETON LONG ENTOILÉréf. **VAN01** à **VAN04**

Réf.	Long.	larg.	Cont.	Prix € H.T.
VAN01	800	60	2 livres	86,21
VAN02	600	50	500 g	63,90
VAN03	800	40	500 g	74,20
VAN04	600	100	2 kg	90,39

BANNETON COURONNE ENTOILÉréf. **VAN13** à **VAN15**

Réf.	Diam.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
VAN13	260	70	500 g	71,96
VAN14	300	75	750 g	73,19
VAN15	360	85	1,5 kg	90,42

BANNETON ROND ENTOILÉréf. **VAN05** à **VAN11**

Réf.	Diam.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
VAN05	210	90	1 livre	47,94
VAN06	240	100	1 kg	51,62
VAN07	275	110	1,5 kg	57,34
VAN08	290	120	2 kg	60,82
VAN09	320	130	3 kg	68,72
VAN10	340	140	4 kg	74,78
VAN11	410	160	6 kg	92,20

PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUTréf. **VAN66**

Réf.	Larg.	Prof.	Ht. Avant	Ht. Arrière	Prix € H.T.
VAN66	500	500	140	650	253,52

GRILLE OSIERréf. **VAN39**

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
VAN39	600	400	48,67

CLAIE OSIERréf. **VAN19** à **VAN29**

Réf.	Ø	Haut.	Nbre baquettes environ	Prix € H.T.
VAN19	200	500	4	91,87
VAN20	300	500	6	108,85
VAN21	250	600	5	103,92
VAN22	350	600	7	134,40
VAN23	350	700	7	146,78
VAN24	350	800	7	156,58
VAN25	350	900	7	166,38
VAN26	400	700	8	169,92
VAN27	400	800	8	178,98
VAN28	400	900	8	189,31
VAN29	450	800	9	210,87

Vos interlocuteurs au
01 39 35 16 60

**PANIER À DÉFOURNER OSIER**réf. **VAN120**

Panier ovale inclinable avec fond bois.
Double fond amovible.
Protection métal. Panier sur roulettes

Réf.	Long.	Larg.	Haut. int.	Prix € H.T.
VAN120	700	500	650	376,91

CORBEILLE VIENNOISERIEréf. **VAN68** à **VAN68J**

Réf.	Larg.	Prof.	Ht. Avant	Ht. Arrière	Prix € H.T.
VAN68	300	450	100	200	106,10
VAN68A	300	500	100	200	109,89
VAN68B	300	550	100	200	125,89
VAN68C	300	600	100	200	128,18
VAN68D	400	440	100	200	116,45
VAN68E	400	540	100	200	133,30
VAN68F	430	500	100	200	137,23
VAN68G	430	600	100	200	159,61
VAN68H	500	500	100	200	141,30
VAN68J	590	500	100	200	150,29

PLATEAU RECTANGULAIRE OSIER SANS POIGNÉEréf. **VAN52** à **VAN55**

Réf.	Long.	larg.	Prix € H.T.
VAN52	400	250	63,00
VAN53	450	270	68,46
VAN54	500	370	79,07
VAN55	600	400	91,33

BANNETON ROND ENTOILÉ

réf. **BANR/1** à **BANR/6**



Réf.	Diam.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
BANR/1	210	90	500 g	28,43
BANR/2	240	100	1000 g	31,63
BANR/3	270	110	1500 g	34,80
BANR/4	290	120	2000 g	39,93
BANR/5	310	125	2500 g	47,25
BANR/6	330	130	3000 g	49,00

BANNETON COURONNE ENTOILÉ

réf. **BANC/1** à **BANC/3**



Réf.	Diam.	Haut.	Cont.	Prix € H.T.
BANC/1	260	70	500 g	40,40
BANC/2	300	75	750 g	44,63
BANC/3	330	80	1000 g	49,09

BANNETON AÉRÉ POLYPROPYLÈNE

93

réf. **VAN81** à **VAN87**

NOUVEAUTÉ
CHRONO



Les perforations permettent une aération de la pâte, favorisant la pousse. Nettoyage facile

Réf.	Couleur	Forme	Cont.	Prix € H.T.
VAN81	Vert	rectangulaire	500 g	6,27
VAN82	Orange	Rectangulaire	1000 g	8,73
VAN85	Bleu	Rectangulaire	1500 g	9,36
VAN84	Vert	Ronde	500 g	5,47
VAN86	Orange	Ronde	1000 g	7,10
VAN87	Bleu	Ronde	1500 g	8,55

CLAIE OSIER

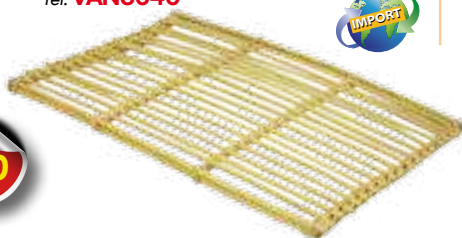
réf. **VAN130** à **VAN131**



Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
VAN130	270	520	61,07
VAN131	350	650	103,77

GRILLE OSIER

réf. **VAN6040**



Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
VAN6040	600	400	14,74

CLAIE OSIER CARRÉE

réf. **VAN132**



Réf.	Diam.	Haut.	Prix € H.T.
VAN132	400 x 400	500	118,72

PANETIÈRE OSIER

réf. **VAN74**

Présentoir comprenant :
2 panières + 1 corbeille
Structure en pin massif
Dimensions extérieures :
630 x 550 x 1960(h) mm



1055,00 € H.T.
L'unité



PANETIÈRE OSIER

réf. **VAN75**

Présentoir comprenant :
4 corbeilles
Structure en pin massif
Dimensions extérieures :
630 x 550 x 1960(h) mm



915,00 € H.T.
L'unité



**AUTRES
RÉALISATIONS OSIER
SUR DEMANDE**



01 39 35 16 60

CORBEILLE À PAIN PLASTIQUEréf. **D8**

-15%
sur le lot de 2 unités

Couleur JAUNE

Corbeille emboîtable et gerbable, avec anses plastiques et patins d'usure

Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
D8	661	465	830	180 L	138,00

CORBEILLE À PAIN PLASTIQUEréf. **D8D**

Hauteur réduite

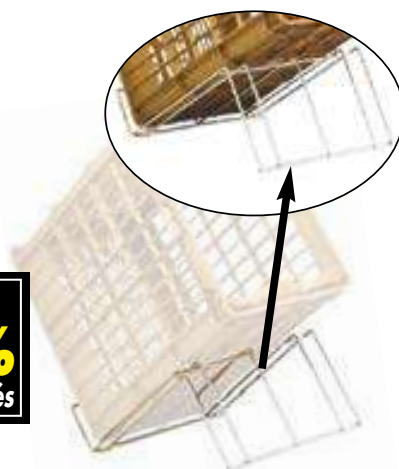
SPECIAL LAVE-BATTERIE

-15%
sur le lot de 2 unités

Couleur JAUNE

Corbeille emboîtable et gerbable, avec anses plastiques et patins d'usure

Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
D8D	661	465	700	150 L	123,00

SUPPORT INOX INCLINÉréf. **SUPI01**

Support inox incliné pour panier à pain

Facilite le défournement par l'inclinaison du panier à pain

Réf.	Prix € H.T.
SUPI01	71,73

CORBEILLE A PAIN COMPACTEréf. **D8F**

-15%
sur le lot de 2 unités

Coloris JAUNE

Empilable et emboîtable

Fond plein :

- pour isoler le contenu des poussières du sol
- pour éviter que les miettes ne tombent au sol.

Manne pour pains courts, pains spéciaux



réf.	Long.	Larg.	Haut.	Capac.	Prix € H.T.
D8F	640	450	555	120	118,00

BAC DE STOCKAGEréf. **BACRECG/25**

Bac de stockage en plastique renforcé 600 x 400 mm

Utilisation en froid positif ou négatif

Couvercle vendu séparément

Réf.	Hauteur	Capacité	Prix € H.T.
BACRECG/25	165	25 L	20,14
BACRECG/35	217	35 L	22,18
BACRECG/55	315	55 L	28,69
COUV/600X400	Couvercle seul		19,64

Dimensions exprimées en mm

SOCLE ROULANTréf. **PRC04**

Norme Europe 600x400

et pour corbeille

Charge maxi 180 kg

Charge maxi 180 kg



Réf.	Prix € H.T.
PRC04	70,89

BAC PLASTIQUE GERBABLEréf. **BACG3/1 à BACG3/2**

Dim. 600 x 400 X 412 (h) mm

Capacité 75 L



Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BACG3/1	Fond et parois pleins	49,17
BACG3/2	Fond plein parois ajourées	50,90

Scannez



Commandez 24/24

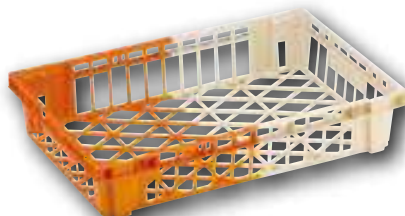


01 39 35 16 60

CAISSE VIENNOISERIES

réf. **BACO1**
Emboîtable et gerbable
Fond et parois ajourés

-20%
à partir de 15 unités



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
BAC01	600	400	120	20 L	11,06

Les dimensions mentionnées sont des dimensions extérieures

CAISSE VIENNOISERIES

réf. **BACO1B**
Fond et parois ajourés
Empilable et emboîtable
Poignées intégrées



Réf.	Long.	larg.	Haut.	Capacité	Prix € H.T.
BAC01B	600	380	155	28 L	23,00

Les dimensions mentionnées sont des dimensions extérieures

BAC EMBOÏTABLE GERBABLE

réf. **BAC41**
Fond et parois ajourés
Empilable et emboîtable



Réf.	Long.	larg.	Haut.	Capacité	Prix € H.T.
BAC41	600	400	232	45 L	31,34

Les dimensions mentionnées sont des dimensions extérieures

**une question ?
un conseil ?**
**Notre service client
est là pour vous**
**Contactez nous au
01 39 35 16 60**

PANIER À DÉFOURNER OSIER

réf. **VAN120**



Contenance
45 à 50 baguettes

Panier ovale
inclinable avec
fond bois.
Double fond
amovible.
Protection métal.
Panier sur roulettes



Réf.	Long.	larg.	Haut. int.	Prix € H.T.
VAN120	700	500	650	376,91

CAISSE PLASTIQUE GERBABLE 600 X 400

réf. **CAISPL01**
Fond et parois ajourés
Couleur GRIS



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
CAISPL01	600	400	118	21 L	18,20

CAISSE PLASTIQUE GERBABLE 600 X 400

réf. **CAISPL02**
Fond plein et parois ajourées
Couleur GRIS



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
CAISPL02	600	400	118	21 L	21,58

CAISSE PLASTIQUE GERBABLE 600 X 400

réf. **CAISPL03**
Fond et parois pleins
Couleur GRIS



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
CAISPL03	600	400	118	21 L	20,15

CAISSE PLASTIQUE GERBABLE 600 X 400

réf. **CAISPL04**
Fond et parois pleins
Couleur GRIS



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
CAISPL04	600	400	150	28 L	20,50

CAISSE PLASTIQUE GERBABLE 600 X 400

réf. **CAISPL05**
Fond et parois ajourés
Couleur GRIS



Réf.	Long.	larg.	Ht.	Capac.	Prix € H.T.
CAISPL05	600	400	150	28 L	20,50

MANNE À PAIN

réf. **MPEG**



Fond et parois ajourés
Emboîtable et gerbable
Conçu pour les pains courts



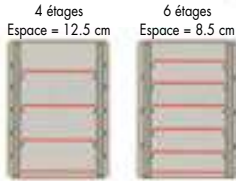
Réf.	Long.	larg.	Haut.	Capacité	Prix € H.T.
MPEG	600	400	400	70 L	38,51

Dimensions exprimées en mm

CAISSON ISOTHERMEréf. **BOX01**

En polypropylène léger, robuste et durable.
Résistant aux chocs. S'utilise pour le transport et le stockage. Utilisable de -40°C à +120°C Nettoyage à l'eau chaude. Conforme aux normes d'hygiène HACCP - Neutre, ne prend pas les odeurs.

Parois latérales comprenant deux divisions pouvant être changées alternativement par simple extraction.-
Caisson empilable.
Dim. int. : 620 x 405 x 510 (H)
Dim. ext. : 700 x 580 x 620 (H)

**Pour supports 600x400**

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BOX01	4 ou 6 étages	414,24
BOX01B	2 ou 10 étages	414,24

BOX ISOTHERME EMPILABLEréf. **BOXEMP/1****POUR SUPPORTS 600x400**

En polypropylène léger, robuste et durable
Avec couvercle

Dim. int. : 625 x 425 mm
Dim. ext. : 685 x 485 mm



Réf.	Hauteur	Prix € H.T.
BOXEMP/1	120	65,67
BOXEMP/2	200	73,41
BOXEMP/3	300	87,53

BOX ISOTHERMEréf. **BOX10**

En polypropylène léger, robuste et durable
Pour le transport et le stockage
Utilisable de -40°C à +120°C
4 étages de 55 mm
Dim. intérieures : 605 x 405 x 325(h) mm
Dim. extérieures : 680 x 490 x 405(h) mm

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BOX10	4 étages	230,82

CONTENEUR UNIVERSEL EMPILABLEréf. **BAC22-BAC23**

Bac 15 litres
réf. BAC23
(couvercle vendu séparément)



Socle roulant
réf. SOCROU3

Bac 40 litres
réf. BAC22
(couvercle vendu séparément)

Bac à ingrédients en polypropylène, empilable, pour petites quantités
Le système de couvercle permet un retrait des ingrédients alors même que les bacs sont empilés

Réf.	Désignation	Dim.	Prix € H.T.
BAC22	Bac seul 40 litres	435 x 610 x 435(h)	39,91
BAC22/C	Couvercle pour bac 40 litres		26,87
SOCROU3	Socle roulant pour bac 40 litres		76,61
BAC23	Bac seul 15 litres	440 x 400 x 280(h)	18,98
BAC23/C	Couvercle pour bac 15 litres		15,26

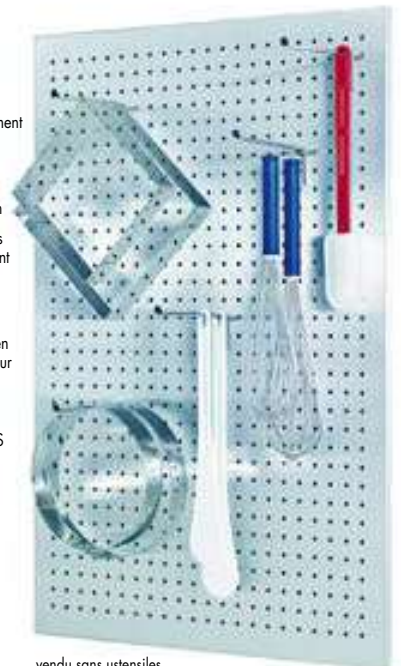
Dimensions exprimées en mm

Commandez en ligne
24/24H - 7/7J

**Service + GRATUIT****01 39 35 84 84****SUPPORT USTENSILES MURAL**réf. **SUPUS2**

- Panneau perforé en inox pour le rangement et stockage des ustensiles, cercles pâtisseries...
- Perforations Ø 5mm
- Système de crochets amovibles permettant de moduler le rangement suivant votre besoin
- Possibilité de fixer en hauteur ou en largeur
- Vis et chevilles de fixations fournies
- Panneau livré SANS crochet (en option)

- Dim. du panneau : 885 x 600 mm
- Longueur crochet : 200 mm



vendu sans ustensiles

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SUPUS2	Panneau support ustensiles (vendu sans crochet)	180,83
SUPUS2/C	Crochet inox (lot de 5 unités)	22,35

LAVE-MAINS

réf. **LM1**

INOX

Lave-mains
Commande fémorale intégrée
Dim. Cuve Ø 270
Dim. ext. 330 x 330 x 500



Réf.	Prix € H.T.
LM1	195,00

LAVE-MAINS

réf. **LM2**

INOX



Commande par tige fémorale
Dimension cuve :
380 x 330 x 200

Réf.	Prix € H.T.
LM2	150,00

DOUCHETTE

réf. **PLI/DOUCHETTE**

Douchette avec robinet
intermédiaire hauteur sur
table : 1250 mm



Réf.	Prix € H.T.
PLI/DOUCHETTE	295,00

Scannez-moi



Retrouvez
votre
**ÉTIQUETTE
MEMO** à
l'intérieur du
catalogue

SABOT DE SÉCURITÉ

réf. **SAB06**



Bride arrière pivotante et amovible
Semelle extérieure antidérapante
Semelle intérieure antistatique, lavable et amovible
Coquille acier

Réf.	taille
SAB06/36	36
SAB06/37	37
SAB06/38	38
SAB06/39	39
SAB06/40	40
SAB06/41	41
SAB06/42	42
SAB06/43	43
SAB06/44	44
SAB06/45	45
SAB06/46	46

62,00 € H.T.
La paire

VESTE

réf. **VE1**

20,00 € H.T.
L'unité

Manches courtes
Tissu léger
coton 180 g
5 pressions,
1 poche
intérieure
Tailles 0 à 6

Veste
Réf. VE1



Réf.	taille
VE1/0	36-38
VE1/1	40-42
VE1/2	44-46
VE1/3	48-50
VE1/4	52-54
VE1/5	56-58
VE1/6	60-62

PANTALON

réf. **PA2**

20,00 € H.T.
L'unité

Pied de poule
marine
100% coton
2 poches devant
1 poche
revolver
Avec pinces
Braguette
fermeture
glissière
Tailles 36 à 62



Réf.	taille
Réf. PA2/36	36
Réf. PA2/38	38
Réf. PA2/40	40
Réf. PA2/42	42
Réf. PA2/44	44
Réf. PA2/46	46
Réf. PA2/48	48
Réf. PA2/50	50
Réf. PA2/52	52
Réf. PA2/54	54
Réf. PA2/56	56
Réf. PA2/58	58
Réf. PA2/60	60
Réf. PA2/62	62

GANT VINYL

réf. **GAN05 à GAN07**



Intérieur poudré, extérieur lisse
Longueur 24 cm

Réf.	Tailles	Prix € H.T.
GAN07	PM 60 / 65	5,82
GAN06	MM 70 / 75	5,82
GAN05	GM 80 / 85	5,82

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

réf. **SAB05**

60,59 € H.T.
La paire



Coloris blanc
Semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant
Coquille en acier inoxydable
Dessus imperméabilisé

Réf.	taille
SAB05/36	36
SAB05/37	37
SAB05/38	38
SAB05/39	39
SAB05/40	40
SAB05/41	41
SAB05/42	42
SAB05/43	43
SAB05/44	44
SAB05/45	45
SAB05/46	46

Encore plus de choix sur :

www.chrono-mat.com



01 39 35 16 60

réf. **ASPIO2** Cuve inox 60 litres

Réf.	Nbre Moteur	Prix € H.T.
ASPIO2	2	1105,00
ASPIO2/3M	3	1258,00

vendu avec kit haute T°C + kit eau et poussière
Dim. 560 x 560 x 920(h) mm
Système anti-statique évitant les décharges électrique

réf. **ASPIO2/3M** Cuve inox 60 litres

3 moteurs

KIT HAUTE TEMPÉRATURE

réf. **KF01**

Kit four complet

1 flexible + 3 rallonges + 1 raclette four alu

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
KF01	Kit four complet	456,00

RACLETTE FOUR ALU

réf. **RFAL01 / RFAL02**

Raclette aluminium complète avec jeu de bavettes **pour kit four**

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
RFAL01	Pour kit four avant 01/2016	207,00
RFAL02	Pour kit four après 01/2016	143,00

BAVETTE POUR RACLETTE FOUR

réf. **BAVKF01 / BAVKF02**Réf. **BAVKF01**Réf. **BAVKF02**

Bavette silicone adaptables sur raclette alu de kit four

Réf.	Désignation	Condt	Prix € H.T.
BAVKF01	Pour kit four avant 01/2016	Lot de 2 jeux de 2	58,30
BAVKF02	Pour kit four après 01/2016	Jeu de 2	40,80

SUCEUR PLAT

réf. **SPF01**

Suceur plat pour aspirateur **boulangerie** ASPIO2 et ASPIO2/3M

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SPF01	Ø 40 mm	18,00

BROSSE RONDE

réf. **BRF01**

Brosse ronde pour aspirateur **boulangerie** ASPIO2 et ASPIO2/3M

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRF01	Ø 40 mm	18,00

RACLETTE EAU POUSSIÈRE

réf. **RCFE01 / RCFP01**

Raclette complète avec bavettes pour aspirateur **boulangerie** ASPIO2 et ASPIO2/3M
Longueur 400 mm - Ø 40 mm

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
RCFE01	Raclette complète eau	48,00
RCFP01	Raclette complète poussière	48,00

RACLETTE POUSSIÈRE COMPLÈTE

réf. **RCPM01**

Raclette poussière complète **pour aspirateur magasin** ASPIO3

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
RCPM01	Ø 36 mm	43,00

SUCEUR PLAT HORIZONTAL

réf. **SPHM01**

Suceur plat horizontal **pour aspirateur magasin** ASPIO3

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SPHM01	Ø 36 mm	7,60

SUCEUR PLAT

réf. **SPM01**

Suceur plat **pour aspirateur magasin** ASPIO3

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SPM01	Ø 36 mm	7,60

BROSSE RONDE

réf. **BRM01**

Brosse ronde **pour aspirateur magasin** ASPIO3

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRM01	Ø 36 mm	7,60

SACS ASPIRATEUR

réf. **SACPAM**

Sac papier **pour aspirateur magasin** ASPIO3

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SACPAM	Paquet de 10 sacs	39,20

ASPIRATEUR SPÉCIAL MAGASIN

réf. **ASPI03**

Avec sac



Réf.	Moteur	Prix € H.T.
ASPI03	1	235,00

Cuve PVC 20 litres

Pour aspiration poussières et farine pour magasin uniquement

Dimensions : 360 x 360 x 560

BROSSE INOX

réf. **BR040**



Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRO40	150 x 40 mm	22,35

BROSSE GRATTOIR POUR FOUR

réf. **BR020**

Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés



Réf.	Long. / Ht	Prix € H.T.
BRO20	200 110	40,02

BROSSE BALAI POUR FOUR

réf. **BR005**

Brosse balai four vapeur
SANS MANCHE long. 320



Réf.	Long.	Prix € H.T.
BRO05	320	19,31

BROSSE BALAI POUR FOUR

réf. **BR007B**



- Brosse balai four vapeur avec
EMMANCHURE MÉTAL

Réf.	Long.	Prix € H.T.
BRO07B	600	35,74
BRO07	450	28,09
MANCH02	1800 manche	35,00
MANCH02/3	3500 manche	65,00

BROSSE HOLLANDAISE SANS TÊTE

réf. **BRO03-BRO04**

Brosse comptoir hollandaise
sans tête



BRO03



BRO04

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRO03	Soie blanche	13,25
BRO04	Soie noire	13,25

BROSSE 1/2 TÊTE SOIE

réf. **BRO01-BRO02**

Brosse comptoir 1/2 tête



BRO01



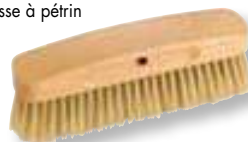
BRO02

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRO01	Soie blanche	15,81
BRO02	Soie noire	15,81

BROSSE À PÉTRIN

réf. **BRO08-BRO23**

Brosse à pétrin



BRO08



BRO23

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRO08	Soie blanche	11,60
BRO23	Soie noire	11,60

BROSSE LONG MANCHE

réf. **BR021**



Brosse long manche 600 mm

Réf.	Prix € H.T.
BRO21	13,83

BALAI DE SOIE

réf. **BR019**



Balai de soie emmanchure métal
Utilisation température ambiante

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
BRO19	Long. 600 mm	33,69

BROSSE COCO

réf. **BR011**



Brosse coco manche bois

Réf.	Prix € H.T.
BRO11	9,55

Dimensions exprimées en mm

Scannez



Commandez 24/24

01 39 35 16 60

- Apte au contact alimentaire
- Conformité aux normes européennes

HAUTEUR 50 mm**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP165A	160x160x50	7,72
BP185A	180x180x50	8,33
BP205A	200x200x50	10,44
BP235A	230x230x50	11,62
BP265A	260x260x50	14,45
BP295A	290x290x50	18,46
BP325A	320x320x50	23,84

A partir de

0,15 € HT
l'unité
HAUTEUR 80 mm**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP168A	160x160x80	9,57
BP188A	180x180x80	10,41
BP208A	200x200x80	12,67
BP228A	220x220x80	15,53
BP258A	250x250x80	20,08
BP288A	280x280x80	22,43
BP308A	300x300x80	25,38
BP328A	320x320x80	30,30

HAUTEUR 100 mm**Conditionné par 25 unités**

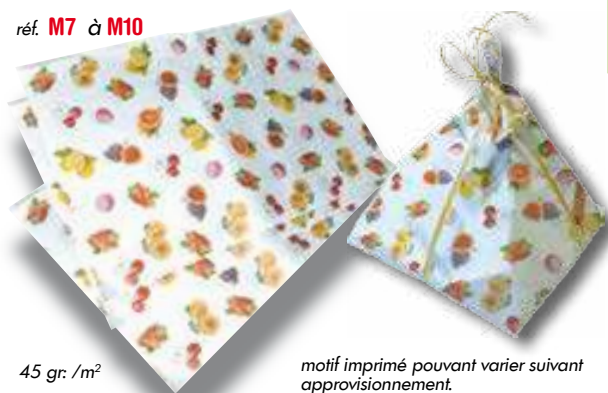
Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP201A	200x200x100	12,34
BP231A	230x230x100	15,23
BP261A	260x260x100	16,67
BP291A	290x290x100	19,46
BP321A	320x320x100	21,47

**BOÎTES SANS COUVERCLE**réf. **BPFA01 à BPFA05**
A partir de
0,05 € HT
l'unité
**Conditionné par 100 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BPFA01	140x100x50	5,10
BPFA02	160x110x50	5,76
BPFA03	180x120x50	6,36
BPFA04	200x130x50	7,02
BPFA05	220x140x60	11,11

BOÎTES PÂTISSIÈRES À POIGNÉEréf. **BPP11A à BPP20A**
A partir de
0,14 € HT
l'unité
**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Ht. maxi	Prix € H.T.
BPP11A	110x100	135	7,06
BPP18A	180x100	135	9,30
BPP16A	160x180	135	13,40
BPP20A	200x180	135	16,32

PAPIER PAQUET MONTÉ pour gâteauréf. **M7 à M10**

45 gr. /m²

motif imprimé pouvant varier suivant
approvisionnement.**Rame de 10 kg**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
M7	400 x 300	78,01
M8	500 x 320	78,01
M9	600 x 400	78,01
M10	650 x 500	78,01

Dimensions exprimées en mm

**Encore + de
choix sur**
www.chrono-emballage.com




- Apte au contact alimentaire
- Conformité aux normes européennes

HAUTEUR 50 mm**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP165W	160x160x50	5,99
BP185W	180x180x50	7,04
BP205W	200x200x50	9,03
BP235W	230x230x50	10,12
BP265W	260x260x50	11,57
BP295W	290x290x50	15,73
BP325W	320x320x50	21,87
BP355W*	350x350x50*	12,43

* Attention ! Conditionné par 25 unités

HAUTEUR 80 mm**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP168W	160x160x80	8,34
BP188W	180x180x80	8,94
BP208W	200x200x80	11,17
BP228W	220x220x80	13,59
BP258W	250x250x80	15,79
BP288W	280x280x80	19,84
BP308W	300x300x80	21,72
BP328W	320x320x80	25,25
BP358W*	350x350x80*	17,25

* Attention ! Conditionné par 25 unités

HAUTEUR 100 mm**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BP181W	180x180x100	12,65
BP201W	200x200x100	13,45
BP231W	230x230x100	17,44
BP251W	250x250x100	18,09
BP271W	270x270x100	19,30
BP291W*	300x300x100*	12,25
BP321W*	320x320x100*	12,82

* Attention ! Conditionné par 25 unités

**BOÎTES PÂTISSIÈRES À POIGNÉE**réf. **BPP11W à BPP20W**

A partir de
0,09 € HT
l'unité

**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Ht. maxi	Prix € H.T.
BPP11W	110x100	135	4,70
BPP18W	180x100	135	5,59
BPP16W	160x180	135	10,15
BPP20W	200x180	135	13,13

**BOÎTES SANS COUVERCLE**réf. **BPF01 à BPF05**

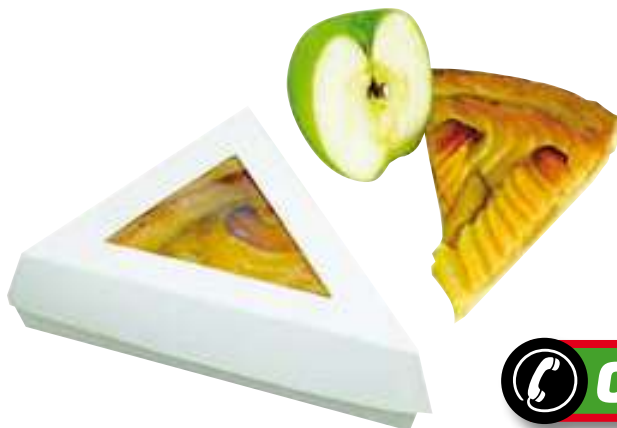
A partir de
0,05 € HT
l'unité

**Conditionné par 100 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BPF01	140x100x50	5,19
BPF02	160x120x50	5,96
BPF03	180x120x50	6,72
BPF04	200x130x50	7,27
BPF05	220x140x60	8,68
BPF06	240x150x70	10,61
BPF07	260x160x70	13,25

**BOÎTE TRIANGLE FENÊTRE**réf. **BPT1**Boîte blanche avec couvercle
et fenêtre**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BPT1	170 x 120 x 50	24,71

**BOÎTE ECLAIR FENÊTRE**réf. **BPL1**Boîte blanche avec couvercle
et fenêtre**Conditionné par 50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
BPL1	150 x 50 x 50	24,84

**01 39 91 52 50**

réf. ROND01 à ROND13



Conditionné par 100 unités

Réf.	Diamètre	Prix € H.T.
ROND01	Ø 140	6,14
ROND02	Ø 160	7,05
ROND03	Ø 180	8,83
ROND04	Ø 200	10,08
ROND05	Ø 220	13,03
ROND06	Ø 240	15,54
ROND07	Ø 260	17,62
ROND08	Ø 280	21,42
ROND09	Ø 300	25,19
ROND10	Ø 320	28,57
ROND11	Ø 340	31,25
ROND12	Ø 360	32,59
ROND13	Ø 400	43,67

Double face
OR / NOIR

Épaisseur 1100g/m²

A partir de
0,06 € HT
l'unité

PLAQUES OR ANGLES DROITS

réf. PLAOR01

Double face OR / NOIR

Épaisseur 1100g/m²

Conditionné par 25 unités

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
PLAOR01	600 x 400	19,30

ROND LANGUETTE OR

réf. RONDLA01 à RONDLA06

Double face OR / NOIR

Épaisseur 1100g/m²



Conditionné par 200 unités

Réf.	Diamètre	Prix € H.T.
RONDLA01	Ø 40	5,97
RONDLA02	Ø 50	6,15
RONDLA03	Ø 60	7,57
RONDLA04	Ø 70	9,91
RONDLA05	Ø 80	10,91
RONDLA06	Ø 90	12,34

RECTANGLE LANGUETTE OR

réf. LANGOR-LOR01

Double face OR / NOIR

Épaisseur 1100g/m²



Conditionné par 200 unités

Réf.	Longueur	Largeur	Prix € H.T.
LOR01	95	55	11,34
LANGOR	pour bandes 130	45	13,85

CARRÉ OR ANGLES DROITS

réf. CORD01 à CORD12



Conditionné par 50 unités

Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
CORD01	140 x 140	8,57
CORD02	160 x 160	10,99
CORD03	170 x 170	11,36
CORD04	180 x 180	11,73
CORD05	200 x 200	15,28
CORD06	220 x 220	17,62
CORD07	230 x 230	20,73
CORD08	240 x 240	23,85
CORD09	260 x 260	26,36
CORD10	280 x 280	28,70
CORD11	290 x 290	32,66
CORD12	300 x 300	36,62
CORD12	320 x 320	39,13

Double face OR / NOIR
Épaisseur 1100g/m²

A partir de
0,17 € HT
l'unité

CARRÉ LANGUETTE OR

réf. CDFON/7
à CDFON/9

Double face OR / NOIR

Épaisseur 1100g/m²

Conditionné par 200 unités

Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
CDFON/7	60 x 60	12,73
CDFON/8	70 x 70	15,19
CDFON/9	80 x 80	15,43

COUPELLE OR

Double face OR/NOIR
Épaisseur 380g/m²

Conditionné par 200 unités

Réf.	Diamètre.	Prix € H.T.
CPLOR1	Intérieur OR Ø 90	12,60
CPLN1	Intérieur NOIR Ø 90	12,60

FOND PLIÉ OR

réf. FPC1 à FPC4

Double face OR / NOIR

Épaisseur 380g/m²



Conditionné par 200 unités

Réf.	Long.	Larg.	Haut. rebord	Prix € H.T.
FPC1	Intérieur NOIR 100	45	15	6,71
FPC2	Intérieur NOIR 130	45	15	9,22
FPC3	Intérieur OR 100	45	15	6,71
FPC4	Intérieur OR 130	45	15	9,22

ROND COULEUR DOUBLE FACEréf. **RONCA-RONCJ**Épaisseur 1100g/m²Conditionné par **100 unités**

Réf.	Diam.	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE		
RONCA4	Ø 200	11,17
RONCA5	Ø 220	13,59
RONCA6	Ø 240	15,93
ORANGE/JAUNE		
RONCJ4	Ø 200	11,17
RONCJ5	Ø 220	13,59
RONCJ6	Ø 240	15,93

**1 COULEUR PAR FACE****COUPELLE COULEUR DOUBLE FACE**réf. **CPLC5-CPLC6****1 COULEUR PAR FACE**Conditionné par **200 unités**

Réf.	Dim.	Coul. Intérieure	Coul. Extérieure	Prix € H.T.
CPLC5	Ø 80	NOIR	BLANC	17,98
CPLC6	Ø 80	BLANC	NOIR	17,98

**ROND LANGUETTE COULEUR DOUBLE FACE**réf. **RLAC1-RLAC2**Épaisseur 1100g/m²**1 COULEUR PAR FACE**Conditionné par **200 unités**

Réf.	Diam.	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE		
RLAC1	Ø 80	11,60
ORANGE/JAUNE		
RLAC2	Ø 80	11,60

RECTANGLE LANGUETTE COULEUR DOUBLE FACEréf. **RCA-RCJ** Épaisseur 1100g/m²Conditionné par **200 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE		
RCA4	95 x 55	11,99
RCA5	130 x 45	14,11
ORANGE/JAUNE		
RCJ4	95 x 55	11,99
RCJ5	130 x 45	14,11

**1 COULEUR PAR FACE****CARRÉ COULEUR ANGLE DROITS DOUBLE FACE**réf. **CARCA - CARCJ**Épaisseur 1100g/m²Conditionné par **50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE		
CARCA4	180 x 180	12,30
CARCA5	200 x 200	16,14
CARCA6	220 x 220	18,53
ORANGE/JAUNE		
CARCJ4	180 x 180	12,30
CARCJ5	200 x 200	16,14
CARCJ6	220 x 220	18,53

**1 COULEUR PAR FACE****COUPELLE COULEUR DOUBLE FACE**réf. **CPLC1-CPLC4****1 COULEUR PAR FACE**Conditionné par **200 unités**

Réf.	Dim.	Coul. Intérieure	Coul. Extérieure	Prix € H.T.
CPLC1	Ø 80	ANIS	FUSCHIA	13,38
CPLC2	Ø 80	FUSCHIA	ANIS	13,38
CPLC3	Ø 80	ORANGE	JAUNE	13,38
CPLC4	Ø 80	JAUNE	ORANGE	13,38

CARRÉ LANGUETTE COULEUR DOUBLE FACEréf. **CARLA1-CARLA2** Épaisseur 1100g/m²**1 COULEUR PAR FACE**Conditionné par **200 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE		
CARLA1	80 x 80	12,60
ORANGE/JAUNE		
CARLA2	80 x 80	12,60

FOND PLIÉ COULEUR DOUBLE FACEréf. **FPA - FPJ****1 COULEUR PAR FACE**Épaisseur
380g/m²Conditionné par **200 unités**

Réf.	Coul. Intérieure	Coul. Extérieure	Long.	Larg.	Haut. rebord	Prix € H.T.
ANIS/FRAMBOISE						
FPA1	ANIS	FRAMBOISE	100	45	15	7,24
FPA2	ANIS	FRAMBOISE	130	45	15	9,74
FPF1	FRAMBOISE	ANIS	100	45	15	7,24
FPF2	FRAMBOISE	ANIS	130	45	15	9,74
ORANGE/JAUNE						
FPO1	ORANGE	JAUNE	100	45	15	7,24
FPO2	ORANGE	JAUNE	130	45	15	9,74
FPJ1	JAUNE	ORANGE	100	45	15	7,24
FPJ2	JAUNE	ORANGE	130	45	15	9,74

PLATEAU TRAITEUR OR

réf. **PLOR01 à PLOR08**



Egalement disponible
en Argent

Conditionné par **50 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
PLOR01	100 x 160	7,06
PLOR02	140 x 210	12,10
PLOR03	160 x 220	13,90

Intérieur Or simple face

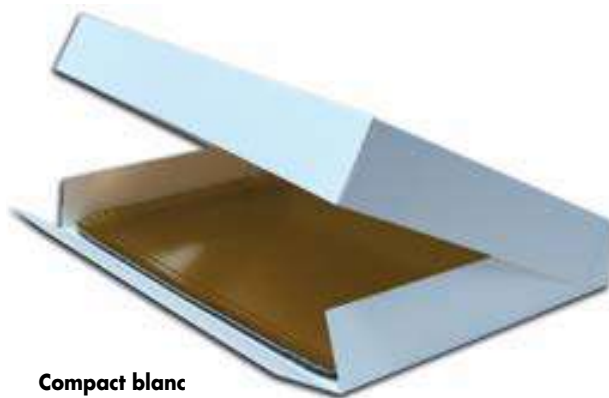
Conditionné par **25 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
PLOR04	190 x 280	6,37
PLOR05	250 x 340	12,65
PLOR06	280 x 420	13,86
PLOR08	320 x 420	17,94

Intérieur Or / Extérieur noir

BOITE PLATEAU TRAITEUR

réf. **BPT01B à BPT03B**



Compact blanc
(type boîte
pâtisserie)

Vendu sans plateau traiteur

Conditionné par **100 unités**

Réf.	Pour plateau de dimensions	Haut.	Prix € H.T.
BPT01B	190 x 280	60	60,79
BPT02B	280 x 420	60	89,19
BPT03B	320 x 420	60	117,36

ASSIETTE OR

réf. **ASSOR04 à ASSOR09**



Conditionné par **50 unités**

Réf.	Diamètre	Prix € H.T.
ASSOR04	Ø 210	15,10
ASSOR05	Ø 230	17,00
ASSOR06	Ø 250	20,17
ASSOR07	Ø 270	24,88
ASSOR08	Ø 300	29,91
ASSOR09	Ø 320	36,78

FEUILLETES POLYPROPYLENE

réf. **FMPP03**

Impression passe-partout bistro



Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
FMPP03	130 x 90	10,60

Pour la présentation
et la manipulation de parts
individuelles de gâteau.

RUBAN PVC PÂTISSIER INCOLORE

réf. **PVC01 à PVC06**

100 microns / Pour mousse

Conditionné par **1 unité**

Réf.	Long.	Larg.	Prix € H.T.
PVC01	100 m	30	7,32
PVC02	100 m	35	8,16
PVC03	100 m	40	9,30
PVC04	100 m	45	10,50
PVC05	100 m	50	11,67
PVC06	100 m	60	13,98



CAISSETTE PAPIER TULICUP COULEUR

réf. **CPT03 à CPT05**



Micro
ondes



Four

Réf.	Couleur	Ø Fond	Ø Haut	Paquet de	Prix € H.T.
CPT03	ECRU	50	70	200 unités	15,24
CPT04	NOIR	50	80	200 unités	14,16
CPT05	ORANGE	50	80	200 unités	14,16

Dimensions exprimées en mm

CAISSETTE PAPIER TULICUP

réf. **CPT01 à CPT06**



Micro
ondes



Four

Réf.	Taille	Ø Fond	Ø Haut	Paquet de	Prix € H.T.
CPT01	PM	35	60	300 unités	24,44
CPT06	MM	50	80	200 unités	14,16
CPT02	GM	50	95	200 unités	15,33



Conditionné par 1000 unités

			BLANCHE		NOIRE	
Modèle	Ø fond	Haut.	réf.	Prix € HT	réf.	Prix € HT
n°2	20	15	CR01	7,33	—	—
n°3	23	17	CR13	7,36	CRN13	13,91
n°4	25	18	CR02	7,66	CRN2	14,70
n°5	28	20	CR14	8,62	CRN14	16,27
n°6	33	20	CR03	9,78	CRN3	16,57
n°7	35	23	CR19	9,89	CRN19	17,24
n°8	40	25	CR04	10,47	CRN4	18,69
n°9	43	27	CR20	11,79	CRN20	22,26
n°9F55	55	21	CR05	11,98	—	—
n°10	48	30	CR06	12,59	CRN6	22,26
n°10 BIS	53	32	CR15	15,34	CRN15	25,77
n°1201	60	25	CR07	12,81	CRN7	24,50
n°1201F70	70	20	CR16	12,81	CRN16	24,80
n°1202	35	13	CR08	7,96	CRN8	14,27
n°1203	40	15	CR17	10,14	CRN17	16,87
n°1204	45	18	CR09	10,80	—	—
n°1205	50	20	CR18	11,79	—	—
n°1207	70	30	CR10	16,25	CRN10	28,55
n°1208	78	23	CR11	14,85	CRN11	31,69
n°1209	89	30	CR12	20,36	—	—



Conditionné par 1000 unités

			BLANCHE		NOIRE	
Modèle	Lxl - fond	Haut.	réf.	Prix € HT	réf.	Prix € HT
n°80	40x15	15	CP01	8,76	—	—
n°80 BIS	50x20	15	CP02	10,47	CPN2	15,54
n°81	60x17	15	CP03	10,99	CPN3	18,20
n°81 BIS	67x23	16	CP04	11,02	CPN4	17,54
n°82	72x28	20	CP05	12,70	—	—
n°86	83x33	22	CP06	17,83	CPN6	25,77
n°88	105x40	25	CP07	20,42	CPN7	31,21
n°90 éclair	136x34	26	CP08	23,58	CPN8	39,20

réf. **BMAC20**



Boîte à fenêtre
Boîte et calage
vendus
indépendamment

Boîte Conditionné par 50 unités

Calage Conditionné par 50 unités

Réf.	Long.	Larg.	Ht.	Nombre macarons	Prix € H.T.	Réf.	Calage	Prix € H.T.
BMAC20	230	50	55	8	51,04	BMAC20/C	Calage pour réf BMAC20	29,53
BMAC21	175	120	55	16	54,80	BMAC21/C	Calage pour réf BMAC21	30,89
BMAC22	220	150	55	32	68,44	BMAC22/C	Calage pour réf BMAC22	32,56

réf. **BMAC1/1** à **BMAC1/8**



Réf.	Long.	Larg.	Ht.	Nbre de Macarons	conditionnement	Prix € H.T.
BMAC1/1	180 x 45 x 45			6	100	164,01
BMAC1/2	240 x 45 x 45			9	60	116,59
*BMAC1/3	172 x 107 x 43			12	50	127,46
*BMAC1/4	257 x 107 x 43			18	50	184,51
*BMAC1/5	342 x 107 x 43			24	25	106,97

* Réf. BMAC 1/3 - livré avec 2 calages / * Réf. BMAC 1/4 - livré avec 3 calages
* Réf. BMAC 1/5 - livré avec 4 calages

réf. **BMAC2/1** à **BMAC2/2**



Boîte à macarons
en carton avec
couvercle PVC

Réf.	Long.	Larg.	Haut.	Nbre macarons	Cond.	Prix € H.T.
BMAC2/1	210	50	45	6/8	45	130,66
BMAC2/2	160	155	45	12/15	50	175,73

SACS À CROISSANTS

réf. **SACCK11** à **SACCK17**Kraft brun 30g/m²Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Dim.	Numéro	Prix € H.T.
SACCK11	120 + 50 x 160	1	11,37
SACCK12	120 + 50 x 210	2	14,44
SACCK13	140 + 70 x 210	3	16,87
SACCK14	140 + 70 x 280	4	19,35
SACCK15	180 + 75 x 280	5	25,37
SACCK16	180 + 75 x 350	6	31,34
SACCK17	260 + 85 x 350	Brioche	41,22

impression passe-partout

01 39 91 52 50

SACS À CROISSANTS

réf. **SACCR01** à **SACCR06**
impression passe-partoutKraft blanchi 30g/m²Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Dim.	Numéro	Prix € H.T.
SACCR01	110 + 70 x 140	1	12,03
SACCR02	120 + 70 x 210	2	16,78
SACCR03	140 + 80 x 210	3	19,12
SACCR04	140 + 80 x 250	4	23,04
SACCR05	160 + 80 x 300	5	29,03
SACCR06	190 + 80 x 340	6	35,49

SACS A CROISSANTS

réf. **SACCB01** à **SACCB06**Kraft blanc 30g/m²
Sans impressionConditionné par **1000 unités**

Réf.	Dim.	Numéro	Prix € H.T.
SACCB01	120 + 50 x 150	1	10,43
SACCB02	120 + 50 x 220	2	13,66
SACCB03	140 + 70 x 220	3	16,19
SACCB04	140 + 70 x 260	4	18,23
SACCB05	180 + 75 x 280	5	23,97
SACCB06	180 + 75 x 350	6	28,17

PLATEAU CARTON TRANSPORT

réf. **CAG10** à **CAG02**Cagette
carton brun
microcannelure
Pour le transport
des pâtisseries,
viennoiseries
et produit traiteurConditionné par **50 unités**

Réf.	Dimensions	Utilisation	Prix € H.T.
CAG10	560 x 420 x 75(h) mm	modèle traiteur	43,20
CAG11	560 x 420 x 100(h) mm	modèle traiteur	50,40
CAG02	640 x 420 x 90(h) mm	spécial grille 60x40	62,44

SAC CELLOPHANE PLAT

réf. **SC/1**Sachet plat transparent
Idéal pour conditionner
vos confiseries, chocolats,
biscuitsConditionné par **100 unités**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
SC/1	70 x 130	5,57
SACC04	80 x 160	6,18
SACC03	90 x 180	6,73
SC/7	100 x 200	7,85
SC/9	110 x 220	8,00
SACC120	120 x 240	8,92

Dimensions exprimées en mm

SAC NEUTRE

réf. **SACFC09** à **SACFC12**Sac polypropylène
Fond cartonConditionné par **100 unités**

Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
SACFC09	100 x 220	16,27
SACFC10	120 x 260	17,16
SACFC11	140 x 305	19,18
SACFC12	170 x 320	24,26

SAC POLYKRAFT ÉCRU

réf. **SAC46/1** à **SAC46/3**Sac kraft écru avec fenêtre polypropylène
Fond cartonConditionné par **100 unités**

Réf.	Dimensions	Prix € H.T.
SAC46/1	100 x 220	26,09
SAC46/2	120 x 260	31,04
SAC46/3	140 x 305	35,99

réf. **SACPT20** à **SACPT26**
40% de matières biosourcées
Sacs transparents-macroperforés

**100% biodégradable
et compostable**

Conforme à la loi
de transition énergétique (L.T.E.)

Conditionné par **200 unités**

Réf.	Dim.	Coloris	Prix € H.T.
SACPT20	120 x 350	Jaune	7,35
SACPT21	120 x 450	Marron	8,77
SACPT22	160 x 350	Vert	8,12
SACPT23	160 x 450	Bleu	10,52
SACPT24	230 x 420	Beige	12,26
SACPT25	160 x 600	Rouge	13,47
SACPT26	230 x 500	Violet	14,85

SACS À PAIN KRAFT BLANCHI

réf. **SACP05** à **SACP07**

Kraft blanchi 40g/m²

Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Dim.	Désignation	Prix € H.T.
SACP05	580 x 90 + 35	BAGUETTE	27,31
SACP06	580 x 90 + 65	PAIN	45,49
SACP07	580 x 140 + 70	GROS PAIN	62,70

MOUSSELINE 35 g/m² BLANC

réf. **M1** à **M3**

Rame de **10 kg**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
M1	300 x 200	41,30
M2	400 x 300	41,30
M3	600 x 400	41,30

MOUSSELINE 35 g/m² avec impression passe-partout

réf. **M4** à **M6**

Kraft blanc 35 g/m²

Rame de **10 kg**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
M4	300 x 200	44,95
M5	400 x 300	44,95
M6	600 x 400	44,95

Dimensions exprimées en mm

motif imprimé pouvant varier suivant approvisionnement.

Scannez



Commandez 24/24



01 39 91 52 50

SAC DE REGROUPEMENT KRAFT BRUN

réf. **SACGR01**



Conditionné par **100 unités**

Réf.	Long.	Larg.	Soufflets	Prix € H.T.
SACGR01	900	300	2 x 100	27,00

MOUSSELINE 35 g/m² avec impression passe-partout

réf. **M30** à **M32**

Kraft brun 35 g/m²

Rame de **10 kg**

Réf.	Dim.	Prix € H.T.
M30	200 x 300	44,95
M31	300 x 400	44,95
M32	400 x 600	44,95

**NOUVEAUTÉ
CHRONO**

motif imprimé pouvant varier suivant approvisionnement.

SACS SANDWICH KRAFT

réf. **SACS20** à **SACS21**Sacs sandwich kraft blanc 40 g/m²

Format : 100/20+20 x 350 mm

Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SACS20	Sans impression	22,64
SACS21	Impression passe-partout	20,28

Motif pouvant varier suivant nos approvisionnements

SACS SANDWICH KRAFT

réf. **SACS22**

Sacs sandwich kraft brun à fenêtre

Sans impression - 40g/m²

Format: 100/20+20 x 350 mm

Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Désignation	Prix € H.T.
SACS22	Sans impression	30,03

POT À DESSERT

réf. **CPDES5**Conditionné par **50 unités**

Réf.	Diam.	Haut	Prix € H.T.
CPDES5	95	53	7,70
CPDES6	95	68	8,20
CPDES7	95	80	9,50
CPDES/CP	Couvercle plat	12	2,50
CPDES/CD	Couvercle dôme	27	2,50

GOBELET CARTON

réf. **GOBC10** à **GOBC30**Utilisation
chaud/froid**GOBELETS** - Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Contenance	Prix € H.T.
GOBC10	10 cl	34,84
GOBC18	18 cl	43,82
GOBC25	25 cl	51,16
GOBC30	30 cl	70,84

COUVERCLES - Conditionné par **1000 unités**

Réf.	Adaptable gobelet	Prix € H.T.
CVGOB10	10 cl	29,34
CVGOB18	18 cl	31,61
CVGOB25	25 cl	32,83
CVGOB30	30 cl	28,53

ALUMINIUM ALIMENTAIRE

réf. **ALU29BD** à **ALU45R****200m**Boîte
distributrice

Recharge

Conditionné par **1 Unité**

Réf.	Désignation	Format	Prix € H.T.
ALU29BD	Boîte distributrice	200 m x 29 cm	15,12
ALU33BD	Boîte distributrice	200 m x 33 cm	18,38
ALU45BD	Boîte distributrice	200 m x 45 cm	23,39
ALU29R	Recharge	200 m x 29 cm	16,37
ALU33R	Recharge	200 m x 33 cm	18,38
ALU45R	Recharge	200 m x 45 cm	24,15

FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE

réf. **FILM30B** à **RECH04B****300m**Boîte
distributrice

Recharge

Conditionné par **1 Unité**

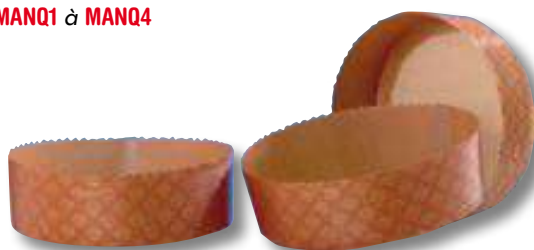
Réf.	Désignation	Format	Prix € H.T.
FILM30B	Boîte distributrice	300 m x 30 cm	7,45
FILM45B	Boîte distributrice	300 m x 45 cm	10,75
RECH03B	Recharge	300 m x 30 cm	6,86
RECH04B	Recharge	300 m x 45 cm	9,72

TOUTIÈRE PAPIER

réf. **T05 à T010**

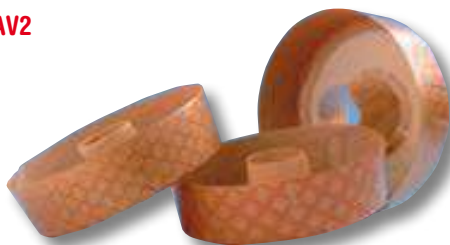
Réf.	Mod.	Diam. Fond	Diam. Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
TO5	MBB100	100	105	30	50	24,37
TO6	MBB120	120	125	30	50	25,51
TO7	MBB170	170	179	35	50	31,48
TO8	MBB185	185	194	35	50	32,20
TO9	MBB200	200	207	35	50	34,41
TO10	MBB220	220	227	35	50	38,77

MANQUÉ

réf. **MANQ1 à MANQ4**

Réf.		Ø Fond	Ø Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
MANQ1	M155	155	166	55	50 unités	34,41
MANQ2	M185	185	197	60	50 unités	38,77
MANQ3	M200	200	213	65	50 unités	41,10
MANQ4	M220	220	233	70	50 unités	45,48

SAVARIN

réf. **SAV1 à SAV2**Conditionné par **50 unités**

Réf.		Ø Fond	Ø Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
SAV1	MBC185	185	195	40	50 unités	38,77
SAV2	MBC200	200	213	60	50 unités	38,77

CAKE

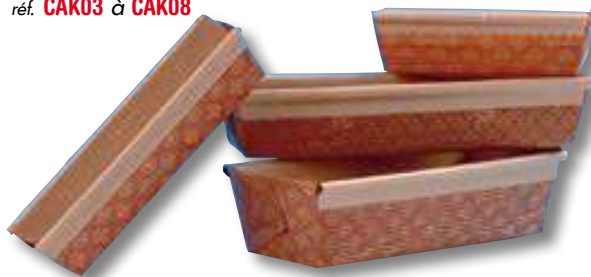
réf. **CAK01 à CAK09**

Rebords renforcés permettant une bonne résistance du moule à la poussée.



Réf.	Mod.	Dim. Fond	Dim. Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
CAK01	MO600	165x65	200x80	45	30	18,38
CAK02	MO1100	200x80	230x98	70	40	26,94
CAK09	MO1600	232x85	260x107	70	40	29,50

CAKE

réf. **CAK03 à CAK08**

Réf.	Mod.	Dim. Fond	Dim. Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
CAK03	PM150	65x150	82x170	50	50	24,24
CAK04	PM200	65x200	82x220	50	50	28,87
CAK05	PM227	70x227	92x253	65	50	31,07
CAK06	PM238	75x238	99x263	70	50	31,24
CAK07	PM260	65x260	84x282	55	50	34,82

BARQUETTE CUISSON BOIS

réf. **BARQCU03 à BARQCU06**

Barquettes bois fournies avec caissettes plissées en papier siliconé double face permettant la cuisson au four et au micro-ondes.

Moule étanches à usage unique.

Conditionné par **50 unités**

Réf.	Dim.	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
BARQCU04	120 x 60	40	50 unités	21,83
BARQCU05	140 x 90	45	50 unités	22,77
BARQCU03	185 x 115	55	50 unités	26,11
BARQCU06	255 x 115	70	50 unités	39,38

TOURTIÈRE

réf. **T01 à T011**

Rebords renforcés permettant une bonne résistance du moule à la poussée.



Réf.	Mod.	Dim. Fond	Dim. Bord	Ht	Paquet de	Prix € H.T.
TO11	TO109	90	110	21	75	11,45
TO1	TOH185	170	180	35	70	32,51
TO2	TO214	185	209	19	50	19,42
TO3	TO247	218	230	23	50	25,09
TO4	TO270	248	260	23	50	26,66

réf. **BOLD4A** à **BOLD4S**
Largeur 5 mm
Bobine de 500 m

Conditionné par 1 unité

Réf.	Coloris
BOLD4A	Argent
BOLD4B	Blanc
BOLD4C	Bleu ciel
BOLD4D	Bleu roy
BOLD4E	Bordeaux
BOLD4F	Brun foncé
BOLD4H	Cyclamen
BOLD4J	Jaune citron
BOLD4K	Jaune Pâques
BOLD4L	Noir
BOLD4M	Or
BOLD4N	Orange
BOLD4O	Rose
BOLD4P	Rouge
BOLD4Q	Vert
BOLD4S	Violet

Largeur 5 mm
2,08 € H.T.
La bobine

Largeur 7 mm
3,24 € H.T.
La bobine

réf. **BOLD7A** à **BOLD7S**
Largeur 7 mm
Bobine de 500 m

Conditionné par 1 unité

Réf.	Coloris
BOLD7A	Argent
BOLD7B	Blanc
BOLD7C	Bleu ciel
BOLD7D	Bleu roy
BOLD7E	Bordeaux
BOLD7F	Brun foncé
BOLD7H	Cyclamen
BOLD7J	Jaune citron
BOLD7K	Jaune Pâques
BOLD7L	Noir
BOLD7M	Or
BOLD7N	Orange
BOLD7O	Rose
BOLD7P	Rouge
BOLD7Q	Vert
BOLD7S	Violet

DEVIDOIR À ADHÉSIF

réf. **DEV01**

5,82 € H.T.
L'unité



Dévidoir de comptoir pour
rouleau adhésif
Vendu sans adhésif

BOLDUC MIROIR

réf. **BOLDM7/A** à **BOLDM7/10**
Largeur 7 mm

Conditionné par 1 bobine

Réf.	Coloris
BOLDM7/A	Argent
BOLDM7/B	Bleu Roy
BOLDM7/C	Or
BOLDM7/D	Rouge
BOLDM7/E	Vert
BOLDM7/F	Rose
BOLDM7/G	Cuivre
BOLDM7/8	Chocolat
BOLDM7/9	Orange
BOLDM7/10	Vert Anis

5,93 € H.T.
La bobine


Bobine de 250 m
RAPHIA

réf. **RAPHS/1** à **RAPHS/20**

Conditionné par 1 bobine

8,11 € H.T.
La bobine


Bobine de 200 m

Réf.	Coloris	Réf.	Coloris
RAPHS/1	Blanc	RAPHS/11	Naturel
RAPHS/2	Ecrû	RAPHS/12	Chocolat
RAPHS/3	Bleu clair	RAPHS/13	Noir
RAPHS/4	Framboise	RAPHS/14	Bordeaux
RAPHS/5	Rouge	RAPHS/15	Vert sapin
RAPHS/6	Pivoine	RAPHS/16	Vert anis
RAPHS/7	Jaune	RAPHS/17	Fuschia
RAPHS/8	Orange	RAPHS/18	Rose
RAPHS/9	Lilas	RAPHS/19	Or
		RAPHS/20	Argent

Dimensions exprimées **en mm**

Pour une décoration naturelle de vos emballages

réf. **RUSAT/1** à **RUSAT/80**

Boîte dévidoir
bobine de **100 m**



Coloris	Larg. 7 mm	Larg. 10 mm	Larg. 15 mm	Larg. 25 mm	Larg. 40 mm
	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.
Jaune pâle	RUSAT/1	RUSAT/17	RUSAT/33	RUSAT/49	RUSAT/65
Vert	RUSAT/2	RUSAT/18	RUSAT/34	RUSAT/50	RUSAT/66
Rouge	RUSAT/3	RUSAT/19	RUSAT/35	RUSAT/51	RUSAT/67
Mauve	RUSAT/4	RUSAT/20	RUSAT/36	RUSAT/52	RUSAT/68
Blanc	RUSAT/5	RUSAT/21	RUSAT/37	RUSAT/53	RUSAT/69
Rose	RUSAT/6	RUSAT/22		RUSAT/54	RUSAT/70
Jaune fluo	RUSAT/7	RUSAT/23	RUSAT/39	RUSAT/55	RUSAT/71
Bleu pâle	RUSAT/8	RUSAT/24	RUSAT/40	RUSAT/56	RUSAT/72
Jaune	RUSAT/9	RUSAT/25	RUSAT/41	RUSAT/57	RUSAT/73
Orange		RUSAT/26	RUSAT/42	RUSAT/58	RUSAT/74
Marron	RUSAT/11	RUSAT/27	RUSAT/43	RUSAT/59	RUSAT/75
Bleu	RUSAT/12	RUSAT/28	RUSAT/44	RUSAT/60	RUSAT/76
Bordeaux	RUSAT/13	RUSAT/29	RUSAT/45	RUSAT/61	RUSAT/77
Turquoise	RUSAT/14	RUSAT/30	RUSAT/46	RUSAT/62	RUSAT/78
Bleu marine	RUSAT/15	RUSAT/31	RUSAT/47	RUSAT/63	RUSAT/79
Fuschia		RUSAT/32	RUSAT/48	RUSAT/64	RUSAT/80
Prix € H.T.					
	11,26	12,53	17,25	26,69	40,14

ATTACHE CELLO

réf. **ATCEL/1** à **ATCEL/5**

6,86 € H.T.
La boîte

Conditionné par **1000 unités**



Réf.	Coloris
ATCEL/1	Jaune
ATCEL/2	Vert
ATCEL/3	Bleu
ATCEL/4	Rouge
ATCEL/5	Incolore

Dim. **90 mm x 7 mm**
armée **2 fils**

SCELLEUSE À SACS

réf. **SCE01**

17,24 € H.T.
L'unité



Scelleuse à sacs en métal
Pour une fermeture rapide et facile de
vos sachets plastique
Vendu sans adhésif

ADHÉSIF POUR SCELLEUSE

réf. **ADH03** à **ADH06**

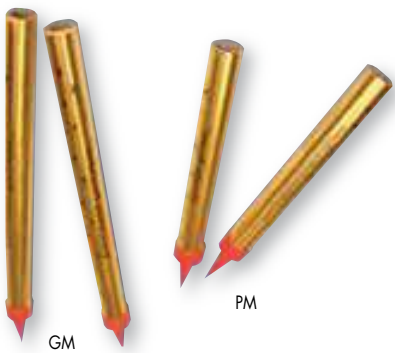


Ruban adhésif à utiliser avec
la scelleuse réf. SCE01
Longueur : **66 m**
Largeur **12 mm**

Réf.	Coloris	Conditionnement	Prix € H.T.
ADH03	Bleu	24 rouleaux	62,47
ADH04	Jaune	24 rouleaux	62,47
ADH05	Rouge	24 rouleaux	62,47
ADH06	Vert	24 rouleaux	62,47

BOUGIE FONTAINE MAGIQUE

réf. **BFM1** à **BFM3**



Réf.	Durée gerbe	L.	Conditionnement	Prix € H.T.
BFM1	G.M.	120 s. env.	250	10,60
BFM3	P.M.	60 s. env.	120	48,08
BFM2	P.M.	60 s. env.	120	8,47

BOUGIE DIZAINE AVEC SUPPORT CHIFFRES DORÉS

réf. **BG10/0** à **BG10/9**



Conditionné par **10 unités**

Réf.	Numéro	Haut.
BG10/0	N°0	70
BG10/1	N°1	70
BG10/2	N°2	70
BG10/3	N°0	70
BG10/4	N°4	70
BG10/5	N°5	70
BG10/6	N°6	70
BG10/7	N°7	70
BG10/8	N°8	70
BG10/9	N°9	70

8,68 € H.T.
La boîte

Jusqu'à **-30%** de remise

Version-S30-15

Votre étiquette-Mémo à l'intérieur

+ de 35000
références
en stock

Scannez
moi !

Chrono
Pièces détachées - Matériel - Emballage

Commandez en ligne
24/24H - 7/7J

Scannez-moi

Collez-moi

Service **+** GRATUIT
01 39 35 84 84

Collez-moi
Conservez-moi

Notre équipe
à votre
service

Livraison rapide



Service + Gratuit 01 39 35 84 84

Les photos et couleurs de type Lexan ne sont pas contractuelles car nous nous approvisionnons par lots afin d'obtenir les meilleurs prix.

© 2025 - Photos non contractuelles - Crédits photos : Chrono - Fotolia - Adobe Stock - Freepicks • Prix valables sauf erreur typographique.

Toute reproduction, même partielle, de ce catalogue est interdite sans autorisation écrite de l'éditeur (Loi du 11/03/1957 sur la protection et les droits d'Auteurs) OUAKIL COMPAGNY ©2025

Nous nous réservons la possibilité de modifier en cours d'année, sans préavis, les prix des articles et frais additionnels (FAD) figurant à notre catalogue suivant l'évolution des tarifs de nos fournisseurs ou des cours monétaires.