LE GUIDE

2025 | 2026



HACCP & E.P.I.

2.000 innovations

saniPOUSSE

l'HACCP et l'hygiène plus zen

Sommaire

1 Traçabilité & métrologie page 7
- Plats témoins - Système Sanipousse ... 8
- Étiquettes de traçabilité, étiquettes jours & stylos ... 10
- Étiquettes de traçabilité & étiquettes jours amovibles ... 11
- Étiquettes solubles & distributeurs d'étiquettes ... 12
- Étiqueteuses à main & imprimante ... 13
- Imprimantes d'étiquettes thermiques & consommables ... 14
- Imprimantes & conservation d'étiquettes ... 15
- Mesures & contrôles des températures ... 16
- Enregistreurs de températures ... 19
- Contrôle des températures, minuteur & balances ... 20
- Mesure de ph, contrôles divers & mesure de chlore ... 21
- Auto-contrôles des surfaces, matériels & mains ... 22
- Biofilms, filtres à huile & fûts de récupération ... 24
- Contrôles des huiles de friture ... 25
- Sanibasic - Sachets plats témoins ... 26
- Sanibasic - Rangements pour sachets plats témoins ... 27

2 Nettoyer & désinfecter page 28
- Brosserie, balais ... 29
- Lavage à plat, chariots & balais avec réservoir ... 30
- Raclettes de nettoyage & manches ... 31
- Pelles, pelles aéroport, seaux, panneau & désinfection ... 32
- Brosserie, pelles & raclettes ... 33
- Brosserie, nettoyage vitres & décolle étiquettes ... 34
- Supports balais, raclettes & brosserie à manche ... 35
- Torchons & essuyage ... 36
- Kit de formation & essuyage des mains ... 37
- Essuyage des mains ... 38
- Distributeurs de gel ou savon & lave-mains ... 39
- Lavage & désinfection des mains ... 40
- Désinfection des mains, chaussures, surfaces & matériels ... 42
- Désinfection sans rinçage & supports ... 43
- Produits de nettoyage et entretien des sols & centrales ... 44
- Nettoyage professionnel & enrouleurs ... 45
- Produits d'entretien surfaces, équipements & vitres ... 46
- Nettoyage professionnel - Plonge & décontaminant végétaux ... 48
- Lavettes, éponges & abrasifs ... 50
- Grattoirs & produits planchas ... 51
- Pulvérisateurs ... 52
- Désinsectiseurs ... 53
- Purificateurs, capteurs co2 & disques auto-laveuses ... 54
- Stérilisation des couteaux & désinfection des locaux ... 55
- Décontamination & tapis d'essuyage ... 56
- Décontamination des semelles & roues de chariots ... 57

3 Ranger & organiser page 58
- Boîtes & supports distributeurs ... 59
- Supports en fil inox & fixation ... 60
- Meubles, pupitres & réhausses bacs de plonge ... 62
- Sèche-bottes et chaussures, casiers séchants & lave semelles ... 63
- Étagères, tables inox & tables à hauteur réglable ... 64
- Aménagement de chambres froides & palettes ... 65
- Protections murales, rideaux à lanières & rayonnages ... 66
- Caillebotis, bacs de rétention & feuilles absorbantes ... 67
- Vestiaires, support chaussures, tapis & cale-porte ... 68
- Vestiaires & marchepieds ... 69

4 Habiller & protéger page 70
- E.P.I. - Protections des oreilles & des yeux ... 71
- E.P.I. - Manchettes & gants anti-chaleur ... 72
- Gants anti-chaleur, manchettes & Maniques ... 73
- Gants de manutention & cutters ... 74
- Gants anti-coupure ... 75
- E.P.I. - Gants de plonge, de nettoyage & anti-froid ... 76
- Gants & manchettes usage unique ... 77
- Masques & visières ... 78
- Toques, cagoules, combinaisons & tabourets assis-debout ... 79
- Filets à cheveux, calots, charlottes & cache-barbe ... 80
- Blouses & tabliers ... 81
- Vestes & pantalons de cuisine ... 82
- Vestes, pantalons & tabliers ... 83
- Guide des tailles ... 84
- E.P.I. - Vêtements anti-froid ... 85
- E.P.I. - Sabots & chaussures de cuisine ... 86
- E.P.I. - Chaussures de cuisine, de service & bottes ... 87
- Sabots & chaussures ... 88
- Chaussures, baskets & bottes ... 89
- Sur-chaussures & semelles ... 90
- Tapis zone humide, boîtes E.P.I. & premiers secours ... 91
- Pansements, armoire & trousses à pharmacie ... 92

5 Informer lesAvclients & le personnel page 93
- Affiches bonnes pratiques en cuisine & stickers ... 94
- Horloge, minuteur & affichage ... 95
- Affichage & dalles de décontamination ... 96
- Affichage & supports sur pied ... 97
- Signalétique & agrafeuses sans agrafe ... 98
- Gestion des flux & protections comptoirs ... 99
- Traçabilité des allergènes ... 100

6 Préparer, couvrir, transporter page 101
- Housses usage unique & isothermes ... 102
- Housses bactériostatiques ... 103
- Containers isothermes & plaques eutectiques ... 104
- Containers isothermes, plateau isotherme & chariots ... 105
- Containers isothermes robustes ... 106
- Couverture & protection des bacs gastro ... 107
- Dérouleurs & dévidoirs pour films ... 108
- Film alimentaire, aluminium, papier cuisson & bacs gerbables ... 109
- Bacs à ingrédients, à pâtons & pelles ... 110
- Socles rouleurs, chariots multi-usages, échelles & seaux ... 111
- Chariots de service, chariot chef & pièces détachées ... 112
- Distributeurs d'assiettes, chariots niveau constant & casiers ... 113
- Bacs polypropylène hermétiques & bacs hautes températures ... 114
- Bacs gastronorme inox ... 115
- Bacs gastronorme polypropylène et copolyester ... 116

7 Espaces & éléments de vigilance page 117
- Le passage aux toilettes ... 118
- Le nettoyage des sanitaires & la pause cigarette ... 119

8 Prévenir les contaminations croisées page 120
- Planches à découper & rangement des planches ... 121
- Petit matériel, couteaux & affûtage ... 122
- Ustensiles HACCP & pinceaux ... 123
- Fermetures & désinfection ... 124

9 Petit matériel page 125
- Toiles, plaques & grilles ... 126
- Petit matériel ... 127
- Ouvre-boîtes & presse-boîtes ... 128
- Gamme sous-vide & ustensiles de cuisine ... 129

10 Déchets & tri sélectif page 130
- Porte-sacs & pièces détachées ... 131
- Collecteurs, conteneurs, poubelles & tri sélectif ... 133
- Conteneurs, poubelles & tri sélectif ... 134
- Sacs poubelles ... 135
- Meubles de pré-tri, tables de tri & signalétique ... 136

11 Partenaires & Informations utiles page 137
- SANIEXPERT - Documents réglementaires et audits ... 138
- SANIEXPERT - Formations ... 139
- Mycawan - suivi numérique ... 140
- Bonnes pratiques d'hygiène en vidéos ... 142
- Index ... 144
- Conditions générales de vente ... 148

sanipousse
l'HACCP et l'hygiène plus zen

Les pictogrammes qui accompagnent votre GUIDE 2025-2026

Contact alimentaire : apte au contact alimentaire conformément à l'article 16 du règlement CE n°1935/2004.

HACCP : produits ayant fait l'objet d'une certification auprès de l'organisme indépendant « HACCP international ». Les produits certifiés présentent toutes les garanties de « sécurité pour les aliments», sont faciles à utiliser, sûrs et non toxiques, adaptés à l'utilisation, spécialement étudiés pour réduire tout risque de contamination et désignés pour avoir un faible impact négatif en cas d'utilisation non appropriée.

EXCLU — Articles conçus et développés par Sanipousse ou commercialisés en exclusivité

B- — Articles d'entrée de gamme. Ils répondent aux besoins des budgets les plus serrés

Q+ — Articles de qualité supérieure. Ils entraînent une plus grande satisfaction et une durée de vie prolongée

NEW — Articles faisant leur entrée en 2025 dans le guide Sanipousse

Articles de fabrication française

Produits diminuant le risque de Troubles Musculo-Squelettiques

Articles s'inscrivant dans une démarche soucieuse de l'environnement

Produits ayant reçu la certification ECOCERT

Produits ayant reçu l'ÉCOLABEL Européen

Produits lavables en lave-vaisselle ou tunnel de plonge

Produits lavables en machine à laver le linge

Fixation à vis, adhésive ou aimantage

Produits également disponibles sur-mesure

Produits sans bisphénol

240 — Quantité vendue / conditionnement par

PEFC 10-31-1601 — Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées

IMPRIM'VERT — Votre imprimeur agit pour l'environnement



sanipousse
HACCP et l'hygiène plus zen

Vous accompagne au quotidien pour faciliter l'application des bonnes pratiques d'hygiène



Toutes les réponses à vos questions, vos besoins, vos demandes d'échantillons... du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30.

Vos présentations produits personnalisées et votre assistance terrain par nos chargé·e·s de clientèle expert·e·s P.M.S.





Expédition sous 48 h après commande, avec possibilité en 24 h pour tout besoin urgent

(indiqué avant midi, sur France métropolitaine, hors Corse).

95 % de vos besoins en stock dans notre entrepôt de 20 000 m3, idéalement placé à Blois au centre de la France.



saniprem's **Votre service premium** pour bénéficier toute l'année d'un service personnalisé et de livraisons en franco de port*

* minimum de commande : 100 € - Adhésion 12 mois Saniprem's : 33 € H.T. - Réservé aux clients France métropolitaine (hors Corse)
Hors Saniprem's, le franco de port est à partir de 385 € H.T. pour les clients France métropolitaine (hors Corse). En deçà, la participation aux frais de préparation et d'expédition est de 19,80 € H.T.. Autres destinations, nous consulter.

Sanipousse en vidéo

Vos commandes 24/7 grâce au site de vente en ligne

www.shop.sanipousse.com

Sanipousse SAS au capital de 330 000€ - 15 rue Copernic 41260 La Chaussée Saint-Victor - RCS Blois B 337 800 197.
Crédits photos : J-P. Terrien - Sanipousse - Fournisseurs Sanipousse - tous droits réservés. Edition Janvier 2025.
Les photos et les textes de ce catalogue ne sont pas contractuels. Les articles décrits sont susceptibles de modifications, changement de couleur ou d'amélioration de forme.
Les normes et les réglementations évoquées sont susceptibles d'évolution dans leur rédaction ou dans leur interprétation. Seul l'avis des autorités peut servir de référence.

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

les INCONTOURNABLES

SANIPOUSSE & SANIBASIC

Organisation des échantillons plats témoins



Vos assurances pour :

- UN PRÉLÈVEMENT SANS CONTAMINATIONS CROISÉES
- 80 À + DE 150 G DE MATIÈRE POUR ANALYSE EN CAS DE SUSPICION DE T.I.A.C.
- ADAPTÉ AUX LIQUIDES & PLATS CHAUDS
- REMPLISSAGE ET FERMETURE FACILES ET SÉCURISÉS
- STOCKAGE ORGANISÉ ÉVITANT LES OUBLIS ET FACILITANT LE CONTRÔLE



SANITEST

Auto-contrôle microbiologique

L'auto-contrôle professionnel à mettre entre toutes les mains

- TEST À INCUBATION RAPIDE : 16 H
- UTILISABLE SUR SURFACES, MATÉRIELS ET MAINS
- D.L.U. ÉLEVÉE : JUSQU'À 16 MOIS
- RÉVÉLATION PAR CHANGEMENT DE COULEUR
- INTUITIF : S'EFFECTUE & S'INTERPRÈTE FACILEMENT

PRODATE & EASYDATE

Étiquettes de traçabilité

Les étiquettes repositionnables ou solubles génératrices d'économie et de gain de temps

- MULTI-USAGES & REMPLISSAGE INTUITIF
- COLLE BIEN, SE DÉCOLLE BIEN OU SE DISSOUT FACILEMENT SANS TRACES
- IDENTIFICATION COULEUR DES PRODUITS À D.L.C. PROCHE OU PASSÉE
- CONSERVATION FACILITÉE AVEC LES « BOÎTES AUX LETTRES » TRACÉTIK
- MULTIPLES DISTRIBUTEURS À POSER OU À SUSPENDRE



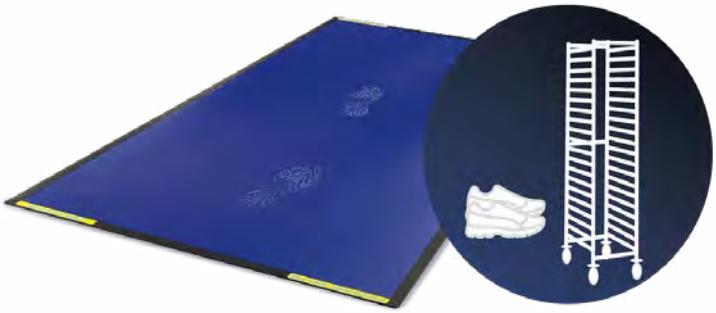


TESTUIL

Test manuel de dégradation des huiles de friture

Le test le plus simple et le plus fiable du marché

- ASSURANCE D'ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA RÉGLEMENTATION SUR LES COMPOSÉS POLAIRES (DÉCRET N° 2008-184 DU 26/02/2008)
- CONTRÔLE FACILE : SOLUTION TOUT EN 1, RÉSULTAT EN 3 MINUTES, LECTURE PAR COLORIMÉTRIE FRANCHE
- SIMPLE À STOCKER (-15°C À +40°C) ET D.L.U. LONGUE
- MODE OPÉRATOIRE SÛR : LE TEST S'EFFECTUE AVEC UNE HUILE TIÈDE ENTRE 60°C ET 80°C
- GARANTIE ÉCONOMIQUE & ÉCOLOGIQUE : RENOUVELEZ VOTRE HUILE UNIQUEMENT SI NÉCESSAIRE



DÉCONTASOL

Tapis de décontamination

Pour capter 99% des particules jusqu'à 0,2 µ

- DÉCONTAMINE LES SEMELLES DE CHAUSSURES & LES ROUES DE CHARIOTS
- 3 PAS OU 3 TOURS DE ROUES SUFFISENT À CAPTER LES PARTICULES
- ENTRETIEN TRÈS SIMPLE - SE NETTOIE AVEC LES MÊMES PRODUITS QUE VOS SOLS

SANIBRUIZ

Désinfection sans rinçage

Maîtrisez les bactéries dans les moindres recoins

- EN AÉROSOL HYDRO-ALCOOLIQUE OU EN LINGETTES IMPRÉGNÉES
- POUR SURFACES, MAINS & MATÉRIELS, pH7
- DÉSINFECTION DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, SANS RINÇAGE
- BACTÉRICIDE, FONGICIDE & LEVURICIDE





SANIFIL & SANIFIX

Plus de 70 articles pour ranger, organiser et protéger.
A visser, coller ou aimanter

- VISIBILITÉ DES PRODUITS
- DÉPÔT DE POUSSIÈRES LIMITÉ ET FACILITÉ D'ENTRETIEN
- ACCESSIBILITÉ DIRECTE DES E.P.I.

EN COLLANT OU AIMANTANT :

- PRÉSERVATION DES SURFACES (PAS DE TROUS)
- FACILITÉ ET RAPIDITÉ D'INSTALLATION
- FLEXIBILITÉ

HOUSSES & VÊTEMENTS THERMIQUES BACTÉRIOSTATIQUES

Protection thermique et hygiène parfaite

- DIMINUTION DU RISQUE DE CONTAMINATION
- GRAND CONFORT DE TRAVAIL
- ENTRETIEN FACILE - LAVAGE EN MACHINE







HOUSSES DE PROTECTION BACTÉRIOSTATIQUES LAVABLES

Couvrir les matériels & surfaces de façon éco-responsable

- POUR ÉCHELLES, CHARIOTS, TRANCHEURS ET SUPPORTS PLANCHES
- BACTÉRIOSTATIQUES SUR LES 2 FACES
- PRATIQUES & ROBUSTES
- IMPERMÉABLES & RESPIRANTES
- ENTRETIEN FACILE - LAVAGE EN MACHINE

de 2.000 produits pour vous faciliter l'application des bonnes pratiques d'hygiène et vous libérer du temps pour faire votre coeur de métier

TIAC, BACTÉRIES & RESPONSABILITÉS

BON À SAVOIR

Qu'est-ce qu'une «TIAC» ?

Selon les données publiées par l'institut national de veille sanitaire - InVS et portant sur l'année 2022 (derniers chiffres publiés au 21.02.2024) :

- 1 924 foyers de TIAC ont été déclarés en France en 2022, soit une augmentation de +47% par rapport à 2021, marquant le nombre le plus élevé enregistré depuis la mise en place de la surveillance en 1987. Cette hausse dépasse le précédent record de 2019, après une baisse notable en 2020 et 2021 liée à la pandémie de Covid-19.
- La répartition des foyers a vu un changement notable avec une augmentation dans la restauration commerciale (45% des foyers) et une diminution dans les repas familiaux (25%), tandis que la restauration collective est restée prédominante (64% des malades rapportés).
- 16 763 personnes ont été affectées, 643 ont été hospitalisées et 17 sont décédées.
- Les agents pathogènes les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient :
- Salmonella (42% des cas confirmés), avec une prévalence de Salmonella Enteritidis.
- Les agents toxiniques tels que Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, et Clostridium perfringens, représentaient ensemble 73% des TIAC pour lesquelles un agent a été suspecté, mettant en avant leur rôle prépondérant dans les infections non confirmées microbiologiquement.
- Pour les mesures correctives suite aux investigations des TIAC, 591 interventions ont été réalisées en restauration collective ou commerciale, concernant 42% de ces incidents. Ces actions comprenaient diverses mesures telles que la formation du personnel, la désinfection d'établissements, et la fermeture d'établissements.
- Cette évolution traduit une reprise des activités post-pandémie et met en lumière les défis persistants en matière de sécurité alimentaire, soulignant l'importance d'une vigilance et d'une adaptation continues des pratiques pour prévenir les TIAC.

Les principales bactéries responsables de TIAC



SALMONELLA ENTERICA (SALMONELLE)

- Bacille gram-, développement de 5 à 47°C (croissance optimum entre 34 et 40°C)
- Vecteurs : hommes, rats, bovins, insectes, volailles
- Actions préventives : suivi médical du personnel, hygiène du personnel, lutte contre les contaminations croisées, suppression des œufs crus dans les préparations.



LISTÉRIA MONOCYTOGÈNES

- Bacille gram+, très mobile, psychotrophe (croissance dès 1°C, optimum entre 30 et 37°C)
- Vecteurs : matières 1ères crues, surfaces froides mal nettoyées, mains
- Actions préventives : hygiène des chambres froides, décontamination des végétaux, lutte contre les biofilms, produits crus, hygiène du personnel.



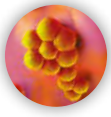
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

- Bacille gram+, sporulé, thermophile, résistance des spores jusqu'à 100°C
- Vecteurs : homme, animaux, environnement.
- Actions préventives : lutte contre les contaminations croisées, refroidissement rapide après cuisson, vigilance dans la manipulation des produits crus.

ESCHERICHIA COLI (COLIFORMES)

- Bacille gram-, mésophile (croissance optimum de 35 à 45°C)
- Vecteurs : eaux sales, mains mal nettoyées, mauvais geste d'abattage ou de découpe
- Actions préventives : procédures rigoureuses de nettoyage et de désinfection des surfaces et des mains du personnel.





STAPHYLOCOCCUS AUREUS (DORÉ)

- Cocci gram+, croissance de 6 à 46°C (optimum à 37°C, toxines à partir de 18°C)
- Vecteurs : homme, animaux, produits laitiers.
- Actions préventives : ne pas tousser, éternuer, parler au dessus des aliments. Port de masque, hygiène du personnel, protection des blessures.



CAMPYLOBACTER JEJUNI

- Bacille gram-, mésophile (croissance optimum de 35 à 45°C)
- Vecteurs : volailles, porcs, bovins, viande insuffisamment cuite, lait cru, eaux sales
- Actions préventives : lutte contre les contaminations croisées, maîtrise des températures de cuisson, hygiène du personnel, nettoyage et désinfection des surfaces, matériels et ustensiles.

RESPONSABILITÉS ET CONTRÔLES*

› Les produits alimentaires doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnables et prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle toute personne peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes (art. L221-1 du code de la consommation)

› En matière de risque sanitaire, il y a délit s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales prévues par la loi ou le règlement à la suite d'une faute d'imprudence, de négligence ou de manquement à une obligation de prudence (hygiène) ou de sécurité sanitaire des aliments (art. 121-3 du nouveau code pénal)

› Les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels sont fixées dans les règlements européens 882/2004 et 854/2004.





› Selon la loi N°2014-1170 du 13.10.2014 (en accord avec le règlement européen 882/2004) le site internet du ministère de l'agriculture diffuse les résultats des contrôles d'hygiène réalisés par les agents de la DGAL. L'information reprend : le nom de l'établissement, son adresse, la date du contrôle et le niveau d'hygiène :

- Très satisfaisant : pas de non conformités ou conformités mineures
- Satisfaisant : non conformités ne justifiant pas de mesures de police administrative
- À améliorer : mise en demeure de procéder à des mesures correctives
- À corriger de manière urgente : non conformités mettant en danger la santé, fermeture administrative

› En restauration collective, tant la collectivité publique que les agents peuvent voir leur responsabilité mise en cause en cas d'infraction à la réglementation. Si le dommage est dû à une faute personnelle détachable du service, la responsabilité civile de l'agent est engagée. Si c'est une faute de service, seule la responsabilité de l'administration est retenue.



› En restauration commerciale, tant la personne morale que le dirigeant et/ou les salariés peuvent voir leurs responsabilités engagées. La responsabilité civile est l'obligation de répondre du dommage que l'on a causé à autrui en réparant les conséquences. La responsabilité pénale est l'obligation de répondre des infractions commises, et de subir la peine prévue par le texte qui les prévoit et les réprime.

* extraits de textes et de consultations juridiques - uniquement à titre d'information.

Les résultats des contrôles sont accessibles sur le site du gouvernement : www.alim-confiance.gouv.fr

Scannez ce QR Code pour accéder au site



TRAÇABILITÉ & MÉTROLOGIE

1

- Plats témoins - système Sanipousse
- Étiquettes de traçabilité et solubles
- Étiqueteuses à main
- Imprimantes d'étiquettes
- Tracétik
- Thermomètres
- Enregistreurs de températures
- Contrôles des températures
- Mesures de pH et chlore
- Auto-contrôles
- Biofilms
- Contrôles des huiles
- Sachets plats témoins

sanipousse
l'HACCP et l'hygiène plus zen

PLATS TÉMOINS - SYSTÈME SANIPOUSSE

Système échantillons plats témoins SANIPOUSSE

Le Système Sanipousse vous permet de réaliser vos échantillons témoins en fonction de votre établissement. Les produits forment un ensemble modulable, s'adaptant à tous les contextes et tous les menus servis. Sanipousse, LA référence depuis 1986, s'est adapté pour toujours plus de traçabilité. Le gobelet GO10 permet la conservation des soupes et des mixés. La boîte BO22, plus grande, permet de conserver les 80 à 100 g réglementaires. La boîte XL BO33, répond aux demandes de certains cuisiniers ou services régionaux de la DDETSPP, qui demandent parfois d'aller plus loin que la norme en conservant jusqu'à 250 g de matière. Ces 3 contenants sont accompagnés de modules de stockage permettant une organisation complète garantissant le bon suivi de vos plats témoins.

SANIPOUSSE en vidéo

L'assurance tous risques de vos échantillons plats témoins



Les boîtes SANIPOUSSE, fabriquées sous atmosphère contrôlée, sont garanties exemptes de germes. (site de production certifié ISO9001)



Le remplissage est facile, sans contaminations croisées



Les boîtes SANIPOUSSE ont une contenance réglementaires de 80 à 100 g minimum. La boîte BO33 permet d'atteindre 250 g.



Les boîtes SANIPOUSSE sont parfaitement étanches pour garantir la conservation de vos échantillons



Plus que des boîtes, le système SANIPOUSSE, c'est une organisation complète garantissant le bon suivi de vos plats témoins.

RÉGLEMENTATION

La conservation des plats témoins

- Obligation de conserver des échantillons représentatifs des différents plats distribués. Uniquement pour les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (au moins 2). Ils ne sont pas nécessaires pour les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts...), le pain et les fruits.
- La quantité prélevée par denrée doit être au minimum de 80 à 100 g
- Chaque échantillon doit être clairement identifié, conservé individuellement, au moins 5 jours au froid positif (0 à +3°C)

Extrait de la NDS DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22-10-2012

Le geste pour la planète !

Les boîtes échantillons plats témoins Sanipousse ne sont pas concernées par la Loi EGALIM.

Tous les composants sont en mono-matière et peuvent parfaitement être jetés sans rinçage dans la poubelle jaune pour être recyclés.

A la date d'impression du présent guide, aucune matière de substitution n'offre les caractéristiques d'étanchéité suffisantes pour garantir la fiabilité de vos échantillons. Les équipes R&D de Sanipousse sont en veille permanente sur le sujet et lanceront les innovations possibles dès que les évolutions technologiques seront disponibles.

Boîtes et gobelets SANIPOUSSE

- Ouverture totale
- Couvercle facile à fermer
- Fermeture hermétique



Boîte échantillon plat témoin XL
> Réf. BO33

Boîte échantillon plat témoin - standard
> Réf. BO22



Gobelet échantillon plat témoin
> Réf. GO10

Modules de rangement



Modules M220 et M330 sur support inox SMI225

› Réf.M220 et M330

- Permettent de stocker les échantillons sur 5 ou 7 jours
- Visualisation en façade des étiquettes jours permettant de vérifier le bon suivi des échantillons plats témoins
- A poser sur les étagères de votre chambre froide ou à fixer grâce au support inox

Aucun prélèvement oublié, contrôle rapide & rotation sur 5 ou 7 jours

Les options pour garantir l'information & la traçabilité



Étiquettes jours EASYDATE



Étiquette d'identification E311



Affiche « La constitution des plats témoins » - Réf.IN5FATEM - voir p.94

Contenants plats témoins





INCONTOURNABLE



BOÎTE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN XL

› Réf.B033

- Capacité unitaire : 330 cc (jusqu'à 250 g)
- PS recyclable
- Couvercle sécable
- Conditionnement : carton de 200 boîtes

200

BOÎTE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN STANDARD

› Réf.B022

- Capacité unitaire : 220 cc (80 à 100 g)
- PP et PE recyclables
- Conditionnement : carton de 240 boîtes avec couvercles

240

GOBELET ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN

› Réf.G010

- Capacité unitaire : 110 cc (idéal pour sauces et mixés)
- PP et PE recyclables
- Conditionnement : carton de 500 gobelets avec couvercles

500

Modules plats témoins - rotation 5 jours



MODULE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN STANDARD

› Réf.M220 - blanc
› Réf.M220R - rouge
› Réf.M220B - bleu

- lxPxH (mm) : 105 x 120 x 285
- Poids (g) : 269
- Matériau : polystyrène choc recyclable



MODULE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN XL

› Réf.M330

- lxPxH (mm) : 175 x 110 x 285
- Poids (g) : 380
- Matériau : polystyrène choc recyclable
- Coloris : blanc

Rehausses - rotation 7 jours

Les rehausses s'adaptent sur les modules pour porter la durée de conservation de l'échantillon témoin de 5 à 7 jours.

POUR MODULE M220

› Réf.R210

- lxPxH (mm) : 83 x 108 x 117



POUR MODULE M330

› Réf.R310

- lxPxH (mm) : 158 x 110 x 117

Adaptateurs

Grâce à l'adaptateur et au séparateur vos modules peuvent accueillir les 3 formats de contenants Sanipousse : boîte XL, boîte standard, gobelet.

ADAPTATEUR POUR MODULES M220 ET M330

› Réf.A212

Se positionne à l'intérieur des modules pour utiliser les gobelets à échantillons GO10



SÉPARATEUR POUR MODULE M330

› Réf.S311

Permet de séparer le module en deux afin de l'utiliser avec les barquettes standards Réf. BO22 et/ou les gobelets Réf.GO10



Supports



SUPPORT POUR MODULES SANIPOUSSE

› Réf.SMI225 - lxPxH (mm) : 529 x 140 x 300
Permet de recevoir un Sanipousse constitué de 5 modules Réf.M220 ou 3 modules M220 + 1 M330
› Réf.SMI226 - lxPxH (mm) : 610 x 140 x 300
Permet de recevoir un Sanipousse constitué de 3 modules M330

- À fixer (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD66610), ce support s'accroche aux montants des rayonnages ou aux parois de chambre froide

Chariot échantillons témoins

› Réf.CH3222

- Chariot triangulaire facilitant le rangement en chambre froide
- Structure en tube 25 x 25 mm. Inox alimentaire
- Traverse tube 50 x 25 mm
- 3 roues pivotantes à chape polyamide freinées
- Équipement en modules sur 2 faces (modules M220/M330 et support SMI225)
- Permet de recevoir 30 échantillons témoins par jour
- lxlxlxH (mm) :
  - sans les supports : 535 x 535 x 770 x 1750
  - avec les supports : 675 x 675 x 945 x 1750



Chariot vendu nu. A compléter avec modules et supports

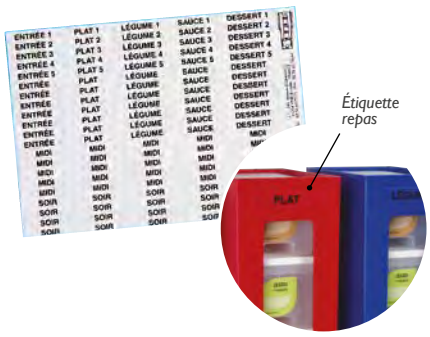
Étiquettes échantillons



› Réf.E311

- À coller sur les boîtes et gobelets afin de noter les informations nécessaires à la traçabilité de chaque échantillon
- Boîte distributrice de 250 étiquettes autocollantes

Étiquettes repas



› Réf.E230

Planche d'étiquettes permettant l'identification des modules Sanipousse en fonction du repas : midi, soir, entrée, plat, sauce, dessert, etc.

Étiquettes jours



› Réf.EASYDIST5 - 5 jours lundi au vendredi
› Réf.EASYDIST7 - 7 jours lundi au dimanche

- Elles permettent de s'assurer que l'ensemble des échantillons du jour sont réalisés en constituant des lignes horizontales de couleur identique
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)
- Détails, voir p.10

ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ, ÉTIQUETTES JOURS & STYLOS

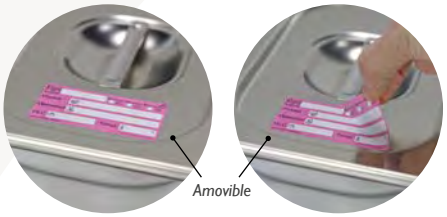
Étiquettes amovibles de traçabilité PRODATE

Fabrication Ouverture Décongélation





PRODATE en vidéo



LA SOLUTION IDÉALE

pour assurer la traçabilité, l'identification, le suivi des produits fabriqués, entamés, transportés ou décongelés

FAITES DES ÉCONOMIES EN TOUTE SÉRÉNITÉ

- Stop aux pertes de produits par oubli des D.L.C.
- Stop aux produits stockés avec des D.L.C. dépassées

PRODATE COLLE & SE DÉCOLLE

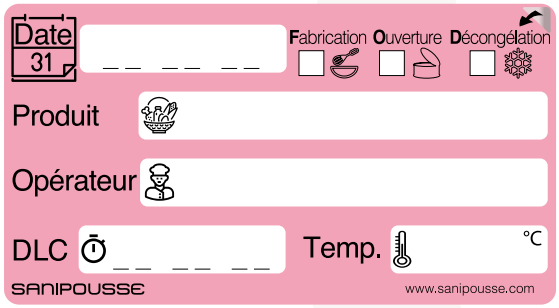
- Grâce à leur colle spéciale, les étiquettes PRODATE se collent sur tous supports
- Elles résistent au froid et à l'humidité
- Elles se décollent facilement sans laisser de traces



STYLO GRAND FROID

› Réf.TR1103

- Stylo avec encre grand froid permettant une écriture sur n'importe quelle surface ou position, adaptée pour une utilisation dans des zones avec des températures allant jusqu'à -20°C ou très humide (même sous l'eau)
- Mine rétractable
- Corps bleu avec clip
- Encre bleue
- Détectable aux détecteurs de métaux et visible aux rayons X



PRODATE en taille réelle : 73 x 40

DES COULEURS CLAIRES POUR UNE MEILLEURE LISIBILITÉ

- Adaptées à tous les métiers de la restauration
- Lxl (mm) : 73 x 40
- Rouleaux de 250 étiquettes



Grâce au support prévu vous ne cherchez plus de stylo pour remplir l'étiquette : il est à portée de main ! (stylo attaché en option)

STYLO PRODATE 3 COULEURS

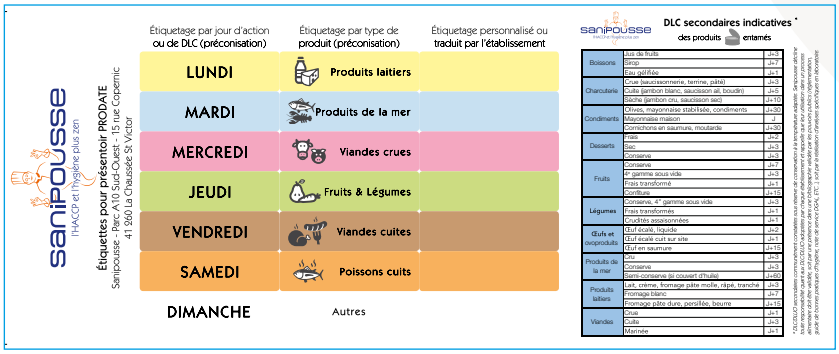
› Réf.PR770

- Stylo bille 3 couleurs : rouge, bleu, noir
- Embout tactile pour tablettes et smartphones
- Clip d'accrochage

CORDON POUR STYLO PRODATE

› Réf.CR770





Par type de produit — LA TRAÇABILITÉ QUI S'ADAPTE A VOS HABITUDES — Par jour d'action ou de D.L.C.

Chaque blister PRODATE est livré avec une planche de personnalisation et un tableau des D.L.C. secondaires indicatives des produits entamés.

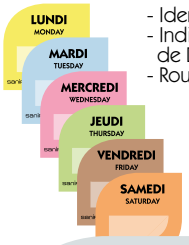


UN CONDITIONNEMENT «BLISTER» UNIVERSEL

- Blister quasi étanche
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)
- Séparation de chaque rouleau pour éviter le chevauchement et pour utiliser vos rouleaux jusqu'à la dernière étiquette

Étiquettes jours amovibles EASYDATE

EASYDATE en vidéo



- Identifiez le jour de prélèvement de vos plats témoins
- Indiquez succinctement le jour de fabrication de vos préparations ou de D.L.C. de vos produits stockés en chambre froide
- Rouleaux de 500 étiquettes



Étiquette taille réelle : 28 x 28 mm

Distributeur 5 jours lun-ven + First Use + allergènes



Distributeur 7 jours du lundi au dimanche

COMPLÉTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR EASYDATE AVEC :

- Les étiquettes allergènes permettant de repérer les préparations contenant des allergènes
- Rouleaux de 250 étiquettes



étiquette taille réelle : 58 x 28 mm



étiquette taille réelle : 28 x 31 mm

- Les étiquettes « first use » permettant d'identifier rapidement les produits « A CONSOMMER EN PRIORITÉ». Ceci afin d'éviter les dépassements de D.L.C..
- Rouleaux de 500 étiquettes

Étiquettes blanches 3 lignes



ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ AMOVIBLES 3 LIGNES

›Réf.TR1BEA250B - Boîte 1 rouleau
›Réf.TR1BEA2505R - Pack 5 rouleaux

- Rouleau de 250 étiquettes blanches 3 lignes directrices
- Adhésif repositionnable
- Boîte distributrice



Le geste pour la planète !

Réutilisez vos blisters PRODATE & EASYDATE grâce aux recharges



Bon à savoir

D.L.C. / D.L.U.O. secondaires des produits entamés

- La D.L.C. / D.L.U.O. secondaire des produits entamés ne doit jamais dépasser celle initiale
- Les P.C.E.A. - préparations culinaires élaborées à l'avance - ont une D.L.C. de 3 jours maximum. Sauf dérogation consécutive à une étude de vieillissement réalisée en laboratoire

D.L.C. / D.L.U.O. secondaires indicatives, à valider par chaque établissement

Produit	Détail produit	D.L.C. secondaire après ouverture
Boissons	Jus de fruits	J+3
	Sirop	J+7
	Eau gélifiée	J+1
Charcuterie	Crue (saucissonnerie, terrine, pâté)	J+3
	Cuite (jambon blanc, saucisson à l'ail, boudin)	J+5
	Sèche (jambon cru, saucisson sec)	J+10
Condiments	Olives, mayonnaise stabilisée, condiments	J+30
	Mayonnaise maison	J
	Cornichons en saumure, moutarde	J+30
Desserts	Frais	J+2
	Secs	J+3
	Conserve	J+3
Fruits	Conserve	J+7
	4e gamme sous vide	J+3
	Frais transformés	J+1
	Confiture	J+15
Légumes	Conserve, 4e gamme sous vide	J+3
	Frais transformés	J+1
	Crudités assaisonnées	J+1
Ovo-produits & œufs et	Œufs écalés, liquides	J+2
	Œufs écalés cuits sur site	J+1
	Œufs en saumure	J+15
Produits de la mer	Crus	J+3
	Conserve	J+3
	Semi-conserve (si couvert d'huile)	J+60
Produits laitiers	Lait, crème, fromage pâte molle, râpé, tranché	J+3
	Fromage blanc	J+7
	Fromage pâte dure, persillée, beurre	J+15
Viandes	Crue	J+1
	Cuite	J+3
	Marinée	J+1
Épicerie sèche	Pâtes, biscottes, préparation pâtissière	D.L.C./ D.L.U.O.
Produits surgelés	Tous types	D.L.C./ D.L.U.O.

Traçabilité 5 jours ou 5 produits



PRODATE 5 ROULEAUX COULEURS DIFFÉRENTES
- Réf.PR55250 - avec distributeur translucide
- Réf.5PRODADIF - pack sans distributeur

- 5 rouleaux de 250 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)



PRODATE 5 ROULEAUX COULEUR UNIQUE
- Réf.PRU5250 - avec distributeur translucide
- Réf.5PRODAUNI - pack sans distributeur

- 5 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- 7 variantes de couleur
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346) C R V J B O M



EASYDATE 5 JOURS DIFFÉRENTS
- Réf.EASYDIST5 - avec distributeur translucide
- Réf.5EASYDIF - pack sans distributeur

- 5 rouleaux de 500 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 2 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)

EASYDATE 5 ROULEAUX 1 JOUR AU CHOIX
- Réf.EASYDIST5UNI - avec distributeur translucide
- Réf.5EASYUNI - pack



- 5 rouleaux de 500 étiquettes d'un même jour, soit 2 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- 7 variantes de jour L M Me J V S D

Traçabilité 7 jours ou 7 produits



PRODATE 7 ROULEAUX COULEURS DIFFÉRENTES
- Réf.PR77250 - avec distributeur translucide
- Réf.7PRODADIF - pack sans distributeur

- 7 rouleaux de 250 étiquettes de 7 couleurs différentes, soit 1750 étiquettes en distributeur translucide ou en pack
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)



PRODATE 7 ROULEAUX COULEUR UNIQUE
- Réf.PRU7250 - avec distributeur translucide
- Réf.7PRODAUNI - pack sans distributeur

- 7 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 750 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- 7 variantes de couleur
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346) C R V J B O M



EASYDATE 7 JOURS DIFFÉRENTS
- Réf.EASYDIST7 - avec distributeur translucide
- Réf.7EASYDIF - pack sans distributeur
- Réf.7EASYDIFSPE - pack 7 rlx à panacher (hors allergènes)

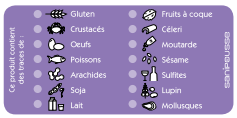
- 7 rouleaux de 500 étiquettes de 7 couleurs différentes, soit 3 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- À poser, accrocher, coller (3xCOLLAGEP) ou aimanter (2x NEOD4346)

EASYDATE 7 ROULEAUX 1 JOUR AU CHOIX
- Réf.7EASYUNI - pack



- 7 rouleaux de 500 étiquettes d'un même jour, soit 3 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack
- 7 variantes de jour L M Me J V S D

Options EASYDATE



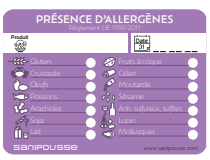


- Réf.EASYDIST52AF - avec distributeur translucide

  Correspond à EASYDIST5 + **étiquettes allergènes** (rouleau de 250 étiquettes) + **étiquettes « use first »** (rouleau de 500 étiquettes)

- Réf.FIRSTUSEDIST5 - 5 rouleaux « use first » dans un distributeur translucide
- Réf.5FIRSTUSE - 5 rouleaux « use first » en pack
- Réf.ALLERGENE2 - 1 rouleau de 250 étiquettes

Étiquettes allergènes





- Réf.EA254

- Autocollantes, adhérentes sur tout support, amovibles sans laisser de trace
- Dimensions des étiquettes Lxl (mm) : 70 x 50
- Fournies en boîte distributrice de 250 étiquettes
- Pour les préparations exposées à la consommation
- Pour l'étiquetage des produits finis ou en cours d'élaboration, stockés en chambres froides
- Obligation d'information au consommateur sur la présence de substances allergènes dans les préparations alimentaires (R. UE 1169/2011) voir p.100

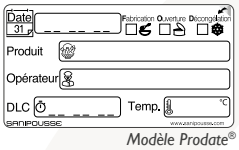
ÉTIQUETTES SOLUBLES & DISTRIBUTEURS D'ÉTIQUETTES

Étiquettes de traçabilité alimentaire solubles dans l'eau

- Permettent d'identifier les produits alimentaires déconditionnées, décongelés, entamés et/ou préparés
- 100% hydrosolubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Lxl (mm) - étiquette : 70 x 40



Exemple d'étiquette Réf.PRS250B



Modèle Prodate®

Référence étiquette	Type	Nombre d'étiquettes	Modèle d'étiquette
PRS150B	Boîte dist.	150	Blanche Prodate®
PRS250B	Boîte dist.	250	Blanche Prodate®
PRS150R	Rouleau	150	Blanche Prodate®
PRS250R	Rouleau	250	Blanche Prodate®
TR1BES150B	Boîte dist.	150	Blanche 3 lignes
TR1BES250B	Boîte dist.	250	Blanche 3 lignes
TR1BES150R	Rouleau	150	Blanche 3 lignes
TR1BES250R	Rouleau	250	Blanche 3 lignes



Modèle blanche 3 lignes



Exemple d'étiquette Réf.TR1BES250

PRODATE SOLUBLE en vidéo



Étiquette PRODATE soluble sur bac inox

Sous l'eau l'étiquette se dissout





Après quelques secondes l'étiquette est complètement dissoute et il n'y a plus de trace de colle

ÉTIQUETTES SOLUBLES EN PLANCHE POUR IMPRIMANTE DE BUREAU

› Réf.TR1PS18



- Planche A4 de 18 étiquettes vierges
- Passe dans toutes les imprimantes de bureau
- Lxl (mm) - étiquette : 63,5 x 46,6
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- Boîte de 100 planches (1.800 étiquettes)

100



ÉTIQUETTES JOURS SOLUBLES

› Réf.TR1S25

- Étiquettes jours du lundi au dimanche
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- Lxl (mm) - étiquette : 25 x 25
- Livré filmé pour une meilleure conservation des étiquettes
- Rouleau de 500 étiquettes

500

BON À SAVOIR

Il existe 4 types d'étiquettes de traçabilité :

› Les **étiquettes permanentes**, qui collent bien mais qui se décollent difficilement et peuvent laisser des traces de colle sur les contenants

› **Les étiquettes amovibles ou repositionnables** qui collent bien (Prodate) et qui se décollent bien, manuellement

› **Les étiquettes solubles**, qui se désagrègent lors du passage du contenant en machine

› **Les étiquettes «wash off»**, qui collent bien et se décollent lors du passage du contenant en machine

Distributeurs inox

› Réf.TR1D1RI

- Boîte inox pour 1 rouleau d'étiquettes
- lxPxH (mm) : 55 X 75 X 75
- Ep 15/10 Inox Brossé
- Ensemble boite, couvercle sans soudure
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD31510)





› Réf.TR1D7RI

- Boîte inox pour 7 rouleaux d'étiquettes
- lxPxH (mm) : 387 x 65 x 75
- Ep 15/10 Inox brossé avec 6 séparateurs Inox
- Ensemble boite, couvercle et séparateurs sans soudure
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD4346)

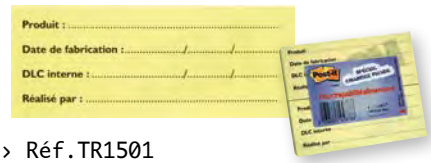


- Ces boîtes vous permettent de garantir la sécurité de vos étiquettes : l'acier inoxydable est un matériau très robuste, ce qui rend ces boîtes durables.
- Protection contre les éclaboussures
- A poser ou à fixer au mur.

Post-it de traçabilité

SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

ATTENTION : Doit être adapté à l'hygrométrie de vos lieux de stockage (risque de décollement)



› Réf.TR1501

- Permet un suivi simple et précis des plats préparés et des bacs
- Spécial chambre froide
- Utilisable au froid positif et au froid négatif
- Lxl (mm) : 100 x 40
- 300 unités (6 blocs de 50)

6 x50



DISTRIBUTEUR 7 ROULEAUX

› Réf.TR1D7R

- Pour rouleau de largeur max 50 mm
- Convient pour les rouleaux d'étiquettes de traçabilité PRODATE, d'étiquettes jours EASYDATE ou pour les rouleaux d'étiquettes solubles
- Distributeur fermé pour limiter l'humidité et la graisse sur le rouleau d'étiquettes
- Pieds anti-dérapants
- Distributeur réutilisable
- lxPxH (mm) : 470 x 140 x 120

Distributeurs plastique



DISTRIBUTEUR 1 ROULEAU

› Réf.TR1D1R

- Pour rouleau de largeur max 50 mm
- Convient pour les rouleaux d'étiquettes de traçabilité PRODATE, d'étiquettes jours EASYDATE ou pour les rouleaux d'étiquettes solubles
- Distributeur fermé pour limiter l'humidité et la graisse sur le rouleau d'étiquettes
- Pieds anti-dérapants
- Distributeur réutilisable
- lxPxH (mm) : 70 x 160 x 120





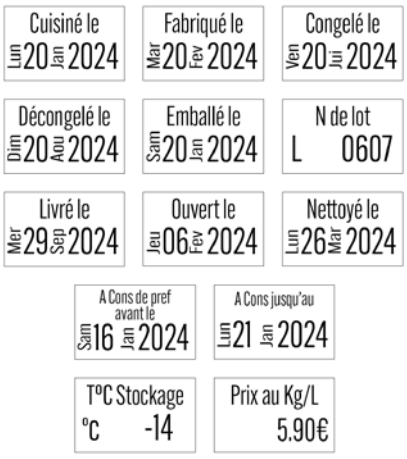
Étiqueteuses à main 2 lignes





CHANGEMENT D'ENCRE en vidéo





ÉTIQUETEUSE 2 LIGNES TEXTES PRÉ-RENSEIGNÉS - SATO
› Réf. TR1652

- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- 13 textes disponibles
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 20 caractères
- Facile à utiliser
- Consommables : voir tableau ci-dessous
- Livrée avec un rouleau d'étiquettes permanentes et un tampon encreur

ÉTIQUETEUSE 2 LIGNES
› Réf. TR1136

- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- Impression claire des dates de préparation et de retrait
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 8 positions de caractères par ligne (mois, date, heure)
- Positions pour caractère de code d'identification
- Consommables : voir tableau ci-dessous
- Livrée avec un rouleau d'étiquettes permanentes et un tampon encreur

ÉTIQUETEUSE 2 LIGNES - SATO
› Réf. TR1414

- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- Impression claire des dates de préparation et de retrait
- Impression double ligne
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 18 caractères
- Facile à utiliser
- Consommables : voir tableau ci-dessous
- Livrée avec un rouleau d'étiquettes permanentes et un tampon encreur

Étiqueteuse à main 1 ligne



ÉTIQUETEUSE 1 LIGNE - SATO
› Réf. TR1409

15/04/25

- Idéale pour l'étiquetage simple
- 1 seule ligne - 8 caractères
- Pour étiquettes Lxl (mm) : 26 x 12
- Rouleaux de 1200 étiquettes
- LxlxH (mm) : 250 x 60 x 160
- Poids (kg) : 0,45
- Facile à utiliser
- Consommables : voir tableau ci-dessous
- Livrée avec un rouleau d'étiquettes permanentes et un tampon encreur

Étiqueteuse à main 3 lignes





NEW

ÉTIQUETEUSE 3 LIGNES - SATO
›Réf. TR1208

- Idéale pour une traçabilité rapide
- 2 rouleaux encreurs facile à charger/retirer
- 3 lignes d'impression de 12 caractères
- Taille de police : entre 3 et 4,5 mm
- Pour étiquettes Lxl (mm) : 30x20,8
- Consommables : voir tableau ci-dessous
- Livrée avec 2 tampons encreurs (1 Avant et 1 Arrière)

Consommables étiqueteuses à main

Etiqueteuse	Réf.	Marque	lxH (mm) étiquette	Permanentes	Amovibles	Solubles	Pré-imprimées	Encreur
2 lignes	TR1136	AVERY	20 x 16	TR1601 8 ⓑ 1750	Sur demande	Sur demande	Permanent - TR1104 - 8 ⓑ 1750 « Fabriqué le / A consommer jusqu'au »	Inclus dans le pack de 8
	TR1414	SATO	26 x 16	TR1413 10 ⓑ 1200	TR1416 10 ⓑ 1200	TR1432 10 ⓑ 1000	Personnalisation possible à partir de : Pour TR1414 : 1 boîte de 43.200 étiquettes* Pour TR1652 : non applicable Pour TR1409 : 1 boîte de 54.000 étiquettes* Pour TR1208 : 1 boîte de 50.000 étiquettes* (cliché déjà existant pour réf. TR1241A : «Date de décongélation/DLC/T°C de stockage») *frais de cliché à prévoir	TR1434
	TR1652	SATO						
1 ligne	TR1409	SATO	26 x 12	TR1412 10 ⓑ 1500	TR1407 10 ⓑ 1500			
3 lignes	TR1208	SATO	30 x 20,8	TR1201 10 ⓑ 1000	TR1241 10 ⓑ 1000			TR1157- AV noir TR1159 - AR noir

Créez l'étiquette répondant à votre besoin



Solution imprimante FX3-LX Sato



NEW

Étiquette DateRight



Financement possible



■ Réf. TR1FX3

- Pour étiquettes de lxL (mm) : 28 à 80 x 500 max
- Impression 305 dpi à 152 mm/s
- Étiquettes permanentes, amovibles, solubles, toutes températures ou DateRight
- Entrée arrière pour étiquettes en paravent
- Écran tactile de 7" (17,8 cm), bouton d'accueil
- Recherche des étiquettes programmées par famille (entrées, plats, ...), par N°, par nom de produit, par code EAN ...
- Peut s'utiliser avec des gants tactiles
- Boitier antibactérien, facile à nettoyer
- Résiste aux éclaboussures IPx2 et petits chocs IK06
- Menu LCD disponible en 31 langues
- lxPxH (mm) : 127 x 203 x 152 - Poids (kg) : 2,49

La suite logiciel AEP (Application Enabled Printing) :
- Micro-logiciel AEP directement présent dans l'imprimante : autonome et dynamique
- Logiciel AEP Works utilisable depuis un ordinateur sous windows pour : affecter et gérer les imprimantes et créer des étiquettes ou des procédures diffusées sur les imprimantes
- AEP Tools pour la connectivité avec des bases de données Excel, SQL, etc.



Options de l'imprimante :
- Batterie
- Kit WLAN/Bluetooth
- Kit cutter / massicot
- Kit Linerless : impression d'étiquettes sans glassine
- Accrochage de l'imprimante au mur
- Scanner de codes-barres



Option

IMPRIMANTES D'ÉTIQUETTES THERMIQUES & CONSOMMABLES

Imprimantes d'étiquettes personnalisées

Les imprimantes permettent de réaliser et imprimer des étiquettes de traçabilité et d'identification personnalisées à l'aide du logiciel d'édition gratuit P-touch Editor. Elles utilisent les rouleaux DK en version continue ou encore au format étiquettes pré-découpées.
Ces imprimantes d'étiquettes offrent la possibilité d'imprimer en noir ou en noir et rouge (avec rouleau DK22251 uniquement), permettant ainsi de rendre plus visibles les informations importantes.



WiFi Bluetooth

IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES - WIFI / BT / RJ45
› Réf.QL820NWB



GARANTIE 3 ANS

- Connectable USB, Wifi, Bluetooth, Ethernet Impression possible via smartphone ou tablette
- Imprime jusqu'à 110 étiquettes par minute
- Compatible PC, MAC et Linux
- lxPxH (mm) : 125,3 x 234 x 145
- Poids (kg) (sans rouleau) : 1,12
- Application iPrint&Label pour iOS et Android

CÂBLE USB-B
› Réf.CABLEUSBB



- Pour imprimante QL820NWB
- L (mm) : 200

CORDON D'ALIMENTATION
› Réf.CORDONALIM



- Pour imprimante QL820NWB
- Cordon bipolaire

ALIMENTATION COMPLÈTE
› Réf.BLOC ALIMENTATION



- Pour imprimante QL820NWB
- Bloc d'alimentation + cordon bipolaire

Entretien

ENTRETIEN IMPRIMANTE
› Réf.ENTQLS
- entretien sans imprimante de courtoisie

› Réf.ENTQLA
- entretien avec imprimante de courtoisie



- Entretien/nettoyage
- Pour éviter la rupture de votre traçabilité ou un investissement trop important, Sanipousse vous propose la mise à disposition d'une imprimante de courtoisie
- Détail de la prestation :
  - nettoyage extérieur, tête d'impression et bloc d'alimentation
  - tests sur étiquettes
  - établissement d'un rapport SAV illustré avec photos + étiquettes de test

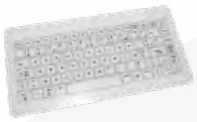


SUPPORT POUR IMPRIMANTES
› Réf.RA3IMP

- Inox
- Pour toutes les imprimantes QL
- Peut supporter un poids de 1,8 kg
- Rebord pour empêcher l'imprimante de tomber
- 2 sens de fixation
- 2 trous passe câble
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies) ou aimant (2NEOD88610)
- lxP (mm) : 240 x 135 ext.

Périphériques

CLAVIER VERRE FILAIRE TACTILE CAPACITIF IP65
■ Réf.TR1045



- Clavier tactile blanc compact high tech
- Dessus verre dépoli, fond en aluminium usiné traité
- Surface plate sans aspérité
- Filaire USB, le cordon est déconnectable du clavier
- Connectique : PC (USB-A standard) clavier (USB-C)
- Niveau de protection : IP65 dans la zone des touches
- LxlxH (mm) : 436 x 160 x 20

SOURIS SILICONE FILAIRE LAVABLE SANS FIL TRAITEMENT ANTI MICROBIEN IP65
›Réf.TR1263

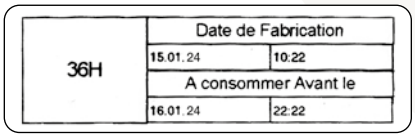


- Souris lavable 5 boutons sans fil à piles
- Surface antimicrobienne
- Entièrement étanche à l'eau et à la poussière (IP65)
- LxlxH (mm) : 115 x 65 x 40

Étiquettes Brother pour imprimantes QL

- Blanches
- Permanentes
- Fournies au rouleau
- Garantit des résultats clairs et durables

Exemples d'utilisations :



Exemple d'étiquette Réf.DK11204



Exemple d'étiquette Réf.DK22205

Référence étiquette	Type	Caractéristiques	Dimensions Lxl
DK11202	Rouleau de 300 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression noir	100 mm x 62 mm
DK11204	Rouleau de 400 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression : noir	54 mm x 17 mm
DK11209	Rouleau de 800 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression : noir	62 mm x 29 mm
DK22225	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir	30,48 m x 38 mm
DK22205	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir	30,48 m x 62 mm
DK22251	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir et rouge	15,24 m x 62 mm



Exemple d'étiquette Réf.DK22225

Étiquettes compatibles pour imprimantes QL et TD

- Couleur d'arrière-plan : Blanc
- Couleur d'impression : Noir
- Étiquettes permanentes



Référence étiquette	Type	Dimensions Lxl	Pour imprimante
COMPAT209	Rouleau de 800 étiquettes	62 mm x 29 mm	QL820NWB
COMPAT205 Support 205	Ruban de papier continu	30,48 m x 62 mm	QL820NWB
COMPATRDS05E1	Rouleau de 2580 étiquettes	51 mm x 25 mm	TD2120N

Imprimante évolutive



› Réf.TD2120N

- Compacte, rapide et transformable
- 93 étiquettes par minute
- Mémoire de stockage pour modèles d'étiquettes
- 2 capteurs pour rubans avec marquage
- Rouleaux RD ou similaires de 12 à 62 mm
- Options : adaptateur série, adaptateur wifi, station de recharge, écran avec clavier, batterie...

Décolle étiquettes

› Réf.NE2400





voir p.34

Solutions d'impression DateCodeGenie

- Impression d'étiquettes pour la restauration et les métiers de bouche
- Solutions «plug and play» pour toutes les impressions d'étiquettes de renseignement et de traçabilité
- Étiquettes en saisie libre ou utilisation d'une bibliothèque d'étiquettes
- Impression en noir. Possibilité de venir cocher des cases couleur pré-imprimées
- Vitesse d'impression 1 à 3 étiquettes par seconde
- Possibilité de création d'un «réseau» pour envoyer de nouvelles étiquettes sur un nombre illimité d'écrans connectés
- Prix d'achat tout compris - aucun abonnement







SOLUTION DATECODEGENIE TOUT-EN-UN 1 TÊTE IMP. 50MM

■ Réf. TR1DCGX2

- Impression d'étiquettes largeur 50mm
- Caisson inox comprenant écran tactile et imprimante, 220V
- Tablette tactile couleur diagonale 10" (25,4 cm) orientable 15 à 90°
- Impression thermique largeur 50 mm intégrée dans le caisson, avec cutter, sur ruban continu ou en tailles prédéfinies

- Existe aussi en double tête d'impression 50 mm et 50 mm
- La tablette de type Android est verrouillée pour éviter toute utilisation détournée
- Matériel garanti 2 ans

KIT DCGL TABLETTE, LOGICIEL & IMPRIMANTE

■ Réf. TR1DCGL

- Tablette tactile couleur diagonale 10" (255 mm) avec protection silicone
- Imprimante noire BT thermique, cutter intégré, 220 V. LxlxH (mm) : 230 x 170 x170
- Temps de réaction < à 1s.
- Largeurs d'impression de 50mm ou 75mm, sur ruban continu ou en tailles prédéfinies
- Tablette et imprimante garanties 2 ans

Consommables DateCodeGenie

lxH (mm) étiquette	Permanentes Blanches	Permanentes Transparentes	Permanentes Kraft	Permanentes Blanches Compostables	Amovibles ■ Réf.	Solubles ■ Réf.
50x25					TR1212 2 ⌀ 1000	
50x50	✆		✆		TR1222 2 ⌀ 750	TR1221 2 ⌀ 750
Ronde 50					✆	
50x75					TR1232 2 ⌀ 500	
50x100	✆	✆	✆	✆	✆	
50x150	✆			✆	TR1262 2 ⌀ 165	
Ronde 75		✆*		✆*		
75x150	✆*					

✆ *Sur demande - * Uniquement TR I DCGL*





Votre étiquette pré-imprimée



Étiquettes applicables sur les aliments préemballés et les conteneurs de réfrigération ou congélation (pas de contact alimentaire)

Tracétik - blister de conservation des étiquettes

› Réf. TRK010

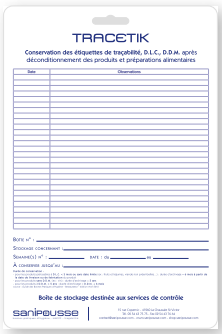
Les blisters sont livrés emboîtés et le support carton à part. Un gain de place en stockage pour vous et un système plus écologique (moins de transport d'air).

Conservation sûre, hygiénique et économique des étiquettes.
La boîte Tracétik se présente sous la forme d'un blister transparent en façade et sur les côtés.
Le dos de la boîte Tracétik permet de noter les informations de traçabilité pour un meilleur suivi de l'archivage. Le numéro de la boîte et la date conservée seront repris dans le P.M.S..
Une fente en façade, avec volet, permet d'introduire les étiquettes sans pouvoir les ressortir

- PET et carton 100% recyclables
- lxPxH (mm) : 229 x 53 x 345 - la boîte
- Conditionnement : pack de 10 boîtes



Dos du TRACÉTIK



10

Étapes pour le montage du TRACÉTIK :

TRACÉTIK en vidéo



1- Pré-plier le carton



2- Insérer le blister plastique dans l'emplacement prévu



3- Appuyer tout autour du carton pour le souder



4- Votre TRACÉTIK est prêt à être utilisé

Le geste pour la planète !
Modèle conçu spécialement pour diminuer l'empreinte carbone lors du transport



TRACÉTIK - SUPPORT

› Réf. TRK021

- Inox 304L
- Fixation 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- lxPxH (mm) : 60 x 260 x 80



RÉGLEMENTATION

La conservation des étiquettes de traçabilité

› Pour les produits périssables à D.L.C. < 3 mois ou sans date limite (ex : fruits et légumes, viande non préemballée...) : durée d'archivage = 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication du produit
› Pour les produits sans D.D.M. (ex : vin) : durée d'archivage = 5 ans
› Pour les produits à D.D.M. > 5 ans : durée d'archivage = D.D.M. + 6 mois

Source : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène - Restaurateur Édition Avril 2016

MESURES & CONTRÔLES DES TEMPÉRATURES

Thermomètres



THERMOMÈTRE CADRAN ROND
› Réf.TR1TH12

- De -50°C à +50°C
- Rond, à crochet
- Ø (mm) : 52



THERMOMÈTRE TYPE VERTICAL
› Réf.TR1TH01

- De -50°C à +40°C
- Vertical, à crochet
- L (mm) : 200



THERMOMÈTRE VERTICAL FRIGO
› Réf.TR1TH21

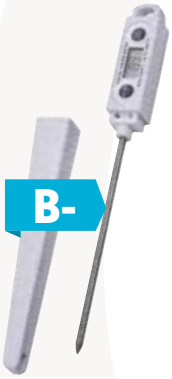
- De -50°C à +50°C
- L (mm) : 350
- Précision : ± 1°C

Thermomètres à sonde fixe



THERMOMÈTRE SONDE TYPE STYLO ÉTANCHE - IP 67
› Réf.TR1TH33N

- De -40°C à +230°C
- L (mm) - hors tout : 160
- L (mm) - sonde de pénétration inox : 80
- Précision ±1°C (de -10° à +100°C) sinon ±2°C
- Résolution : 0,1°C
- Auto calibration 0°C manuelle
- 1 pile LR44 - incluse
- Sélection °C / °F sécurisée



THERMOMÈTRE SONDE TYPE STYLO - IP 54
› Réf.TR1TH33B

- De -40°C à +300°C
- L (mm) - hors tout : 199
- L (mm) - sonde de pénétration inox : 130
- Précision ±1°C (de 0 à 100°C), ±2°C (-20 à 0°C et +100 à +200°C)
- Résolution : 0,1°C
- Auto-extinction
- 1 pile LR754 - incluse



THERMOMÈTRE SONDE À POIGNÉE ROBUSTE - IP 54
›Réf.TR1TH38

- De -50°C à +300°C
- Thermomètre robuste avec sonde pénétration inox 120 mm
- Fonction Hold, Min-Max
- Compatible induction
- Garantie 1an
- HACCP
- LxØ (mm) : 240 x 15
- Pile LR44 1,5V - incluse



THERMOMÈTRE SONDE DE POCHE ÉTANCHE Q+ - IP 67
›Réf.TH106

- De -50 à +275°C ±0,5 % v.m. (-30 à +99°C)
- Résolution : 0,1 °C
- Conforme norme NF EN 13485
- Temps de réaction : 10 s (en eau non stagnante)
- Cadence de mesure : 0,5 s
- LxØ (mm) sonde : 55 x 3 à 2,3 (pointe)
- LxlxH (mm) : 30 x 20 x 218 - Poids (kg) : 0,042
- Poids : 80 g
- Pile 3V CR2032 - 3000 H - incluse



THERMOMÈTRE SONDE DE POCHE - IP 65
› Réf.TR1TH32F

- De -50°C à + 300°C
- Résolution : 0,1°
- LxØ (mm) sonde : 110 x 3,8 à 2,5 (pointe)
- LxlxH (mm) : 45 x 45 x 210 - Poids (kg) : 0,042
- Précision : ± 0,5°C (-20 à 110°C) / ± 1°C (-30 à -20°C et 110 à 200°C) sinon ± 2°C
- Conforme norme NF EN 13485
- Temps de réaction : 6 à 7 s
- Fonction Hold (maintien de la température)
- Rétro-éclairé oet auto-off
- Inox 304 - Certificat HACCP
- Pile 3V CR2032 - 3000 H - incluse



THERMOMÈTRE SONDE 5S ÉTANCHE - IP 67
› Réf.TR1046

- De -50°C à +200°C
- Précision ±0,5°C (-20° à +100°C) sinon ±1°C
- Résolution : 0,1°C
- Étalonnage automatique à 0°C
- LxØ (mm) sonde : 125 x 3,5 à 2,5 (pointe)
- Compatible induction
- Conforme à la norme NF EN 13485
- 1 pile CR2032 fournie



THERMOMÈTRE SONDE DE POCHE ÉTANCHE - IP 67
› Réf.TR1TH32N

- De -40°C à +230°C
- Précision ±0,5°C (0 à +100°C)
- L (mm) - hors tout : 195
- L (mm) - sonde en acier inoxydable alimentaire : 100
- Convient au froid négatif
- Mesure rapide : 10 sec
- Auto-extinction
- Conforme norme NF EN 13485
- 1 Pile CR2032 - incluse

Thermomètre - Hygromètre



MINI THERMOMÈTRE HYGROMÈTRE
› Réf.TR1037

- À poser, aimanter ou suspendre
- Température et hygrométrie
- Plage : -10 à +60°C / 0-99% HR
- Résolution : 0,1°C / 1% HR
- Certificat : CE-ROHS
- Précision : ± 1°C / ± 5% HR
- 1 pile LR1130 fournie
- lxPxH (mm) : 46 x 44 x 16
- Poids (kg) : 0,022

Fixation des thermomètres

FINI LES THERMOMÈTRES CASSÉS OU AU SOL

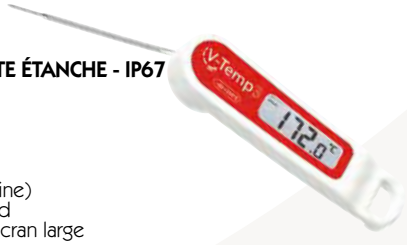




LIENS DE FIXATION & FERMETURE
› Réf.PR8LIEN

- Liens silicone réutilisables
- Pour fixer vos thermomètres dans les chambres froides
- Peuvent servir de liens de fermeture
- L (mm) : 210
- Par sachet de 10 liens
- Couleur pouvant varier

Thermomètres à sonde pliante



THERMOMÈTRE SONDE PLIANTE ÉTANCHE - IP67
› Réf. TR1862

- De -40°C à +230°C
- Conforme à la norme EN13485
- Résolution : 0,1°C
- Étanche IP67 (lavable en machine)
- Arrêt automatique 30 min, Hold
- L (mm) sonde inox : 100mm, écran large
- Marquage de traçabilité
- Compatible induction
- Conforme norme NF EN 13485, CE, ROHS, Contact alimentaire
- Pile 3V CR2032 - 3000 H - incluse



THERMOMÈTRE SONDE PLIANTE DE PRÉCISION - IP 65
› Réf. TH104

- De -50°C à +250°C
- Lecture digitale, allumage par dépliage de sonde
- Boîtier robuste, protection IP65
- Précision ±0,5°C (-30° à +100°C) sinon ±1 % v.m.
- Résolution : 0,1°C
- Protocole d'étalonnage
- Conforme norme NF EN 13485
- LxØ (mm) - sonde inox : 100 x 3
- 2 piles AAA fournies

RÉGLEMENTATION

Règles sanitaires relatives à la température de transport et conservation des produits d'origine animale (Arrêté du 21/12/2009)

Produit(s)	T° entreposage, transport ou conservation
SURGELÉS	
Glaces, crèmes glacées	-18°C
CONGELÉS	
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C
Autres denrées congelées	-12°C
RÉFRIGÉRÉS	
Viandes hachées	+2°C
Viandes séparées mécaniquement	+2°C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés	Glace fondante : 0 à +2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé	+3°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C
Préparations de viande	+4°C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+4°C
Ovo produits à l'exception des produits UHT. Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C
Autres denrées alimentaires très périssables	+4°C
Lait pasteurisé ou fromages affinés	T° sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C pour les morceaux de découpe
Autres denrées alimentaires périssables	+8°C

Spatule thermomètre



SPATULE AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ
› Réf. TR1776



- 2 en 1 : Permet de mesurer la température tout en brassant la préparation
- Avec alarme de température
- LxlxH (mm) : 350 x 70 x 30
- L (mm) - sonde inox : 110 mm
- Forme Maryse en silicone, grande taille
- Plage de température : -20 °C à +230 °C
- Précision : ± 1 °C de 0 à +100 °C
- 1 pile AAA 1,5 V - incluse

Thermomètre à sonde pliante et infrarouge

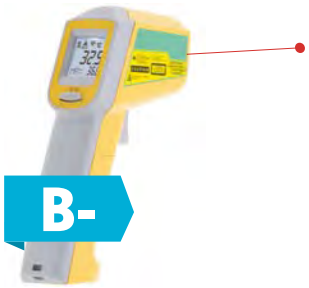


›Réf. TH104IRBT

- De -50°C à +250°C sonde / -30 °C à +250 °C infrarouge
- IP65 - Visée laser 2 points
- Protocole d'étalonnage
- Précision sonde : ±0,5°C (-30° à +100°C) sinon ±1 % v.m.
- Précision infrrouge : ±1,5°C (0° à +100°C) ±2°C (-20° à 0°C sinon ±2.5°C
- Résolution : 0,1 °C
- Temps de réaction : 10 s (en eau non stagnante)
- LxlxH (mm) sonde pliée : 178 x 48 x 21
- L (mm) sonde :100 - Poids (g) avec piles : 207
- Conforme à la norme EN 13485
- Connectable Bluetooth - export possible CSV ou PDF
- 2 piles AAA - incluses

Thermomètres infrarouge à visée laser

BON A SAVOIR !
La visée laser est juste une aide pour situer le point ou la zone de prise de température. La mesure de température se fait par infrarouge.



THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER 1 POINT
› Réf. TR1TH65

- De -38°C à +365°C
- Précision ± 2°C
- Résolution : 0,1°C
- Ratio distance : 12/1
- Affichage digital
- Éclairage écran
- Housse de protection avec attache-ceinture
- Auto-off
- 2 piles AAA - incluses



THERMOMÈTRE SANS CONTACT 1 POINT
› Réf. TH830T1

- De -30°C à +400°C
- Pistolet infrarouge à visée laser 1 point pour des mesures précises
- Précision ±1,5°C ou 1,5 % v.m. (+0,1°C à +400°C) et ±2°C ou 2 % v.m. (-30°C à 0°C)
- Résolution : 0,1°C
- Protocole d'étalonnage
- Calibrable en atelier
- 1 pile 9V - incluse



THERMOMÈTRE SANS CONTACT 2 POINTS
› Réf. TH830T2

- De -30°C à +400°C
- Pistolet infrarouge à visée laser 2 points indiquant les limites de la zone mesurée
- Précision ±1,5°C ou 1,5 % v.m. (0°C à +400°C) et ±2°C ou 2 % v.m. (-30°C à 0°C)
- Résolution : 0,1°C
- Raccord externe pour sonde de température thermocouple TC de type K
- Protocole d'étalonnage
- Calibrable en atelier
- 1 pile 9V - incluse

MESURES & CONTRÔLES DES TEMPÉRATURES

Thermomètres à sonde avec câble



THERMOMÈTRE À SONDE AVEC CÂBLE - IP 67
› Réf.TR1TH52N

- Thermomètre à sonde filaire
- Fonctions : arrêt automatique 30 min, °C/°F, hold
- Câble de 1 mètre avec sonde inox 100 mm
- Écran large
- Plage : de -40°C à +230°C
- Résolution : 0,1
- Précision : ± 0.4°C (de -10°C à 50°C) ou ± 0.5°C (de -20°C à 0°C et de 50°C à 70°C) au-delà ± 1°C
- Certificat d'étalonnage
- Marquage de traçabilité
- Compatible induction
- Conforme à la norme EN13485
- Certifié contact alimentaire
- 3 piles AAA - incluses



THERMOMÈTRE À SONDE AMOVIBLE - IP 67
› Réf.TH108

- De -50°C à +300°C
- Soft case caoutchouc
- Large écran digital, 2 boutons
- Mesure facile, rapide et précise
- Boîtier robuste, IP67
- LxØ (mm) - sonde inox : 85 x 4
- Câble souple, longueur 1 m, amovible type T
- Précision :±0,5°C (-30°C à +70°C) ±0,5°C ou + 0,5 % au delà
- Résolution: 0,1°C
- Protocole d'étalonnage
- Calibrable en atelier
- Autres sondes connectables
- Conforme norme NF EN 13485
- 3 piles AAA - incluses



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE MURAL À SONDE
› Réf.TR1146

- De -50°C à +150 ° C
- Précision : ± 0,3°C (-20 à +90°C)
- Câble 2 m
- Sonde en acier inoxydable compatible alimentaire de température à thermistance
- Fonction cal-check
- Simple à installer
- Sonde rapide à nettoyer
- Fourni sans support mural pour sonde
- Conforme norme NF EN 13485
- À accrocher ou coller (1xCOLLAGEP)

SUPPORT SONDE POUR INDICATEUR DE TEMPÉRATURE TR1146
› Réf.TR1150

RÉGLEMENTATION

«IP» qu'est ce que c'est ?

› «IP» = Indice de Protection
› 1er chiffre : protection contre les solides
- › 0 : pas de protection
- › 1 : contre des corps solides > 50 mm
- › 2 : _____"_____ > 12 mm
- › 3 : _____"_____ > 2,5 mm
- › 4 : _____"_____ > 1 mm
- › 5 : contre les dépôts de poussière
- › 6 : contre la pénétration de la poussière

› 2ème chiffre : protection contre les liquides
- › 0 : pas de protection
- › 1 : contre les gouttes d'eau, appareil en position normale
- › 2 : contre les gouttes d'eau, appareil incliné de 15°
- › 3 : contre l'eau de pluie avec angle <60° de la verticale
- › 4 : contre les éclaboussements et les projections d'eau
- › 5 : contre les jets d'eau à la lance
- › 6 : contre les paquets d'eau ou jets d'eau puissants
- › 7 : contre l'immersion pendant une période déterminée
- › 8 : contre l'immersion permanente



SONDE DE CUISSON SOUS-VIDE POUR TH108
› Réf.3392

- Sonde aiguille super rapide pour contrôle de la cuisson dans les fours et sous-vide
- -50°C à +250°C (± 0,5°C)
- LxØ (mm) - aiguille inox : 60 x 1,4
- Cordon fin longueur 1,20 m
- Adaptable au TH108

MOUSSE ADHÉSIVE POUR SONDE CUISSON SOUS-VIDE
› Réf.TR1775

- Rouleau de bande adhésive de perçage destinée à sceller le trou effectué lors de l'introduction de la sonde de température à cœur
- Conditionnement : rouleau de 3 m
- l (mm) : 20



TESTO 110 AVEC SONDE ACIER INOXYDABLE IP 65
›Réf.TH110BT

- Compatibles sondes NTC et Pt100
- Étendue de mesure : -50 à +150°C avec des sondes CTN, -200°C à +800°C avec des sondes PT 100
- Etui de protection contre les chocs et la saleté IP65
- Précision de 0,2 °C
- Connectable à un smartphone pour exporter les données au format CSV ou PDF
- Lxlxh (mm) : 135 x 60 x 28
- Poids : 187 g
- 3 piles AAA - incluses

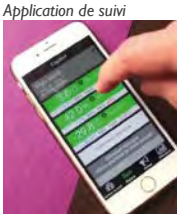
Capteurs de températures, ouverture de portes et hygrométrie connectés

THERMO'CONNECT en vidéo



KIT THERMO'CONNECT
> Réf.TR1777

Application de suivi



- Système permettant de surveiller à distance la température et l'hygrométrie d'une zone via son smartphone (IOS/Android) ou sur PC
- Surveille, alerte et enregistre sans abonnement
- Rapport PDF automatiquement généré
- Comprend :
  - un capteur de température et hygrométrie
  - une sonde filaire, longueur 1,5m, épaisseur 3 mm
  - une passerelle de transmission

PASSERELLE DE TRANSMISSION
■ Réf.TR1774

- Passerelle permettant de connecter :
  - un ou plusieurs capteur(s) de température et hygrométrie
  - un ou plusieurs capteur(s) d'ouverture de porte



CAPTEUR D'OUVERTURE DE PORTE
> Réf.TR1780

- Permet d'être alerté si une porte reste ouverte



RALLONGE POUR SONDE FILAIRE
■ Réf.TR1806

- Permet de rallonger la sonde fournie dans le kit
- Longueur 5 m - Ø 3 mm



CAPTEUR TEMPÉRATURE ET HYGROMÉTRIE
> Réf.TR1773

- Capteur de température et hygrométrie à connecter au système Thermo'Connect

Enregistreurs électroniques



KIT D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE A ÉCRAN LARGE
› Réf.175T1
- Enregistreur à large écran (logiciel gratuit à télécharger)
- Mesure (-35°C à +55°C), précision ±0,5°C
- Résolution : 0,1°C Indice de protection IP65
- Valeurs mesurées : mini/maxi, alarmes, autonomie, niveau de piles
- Intervalles d'enregistrement de 10 s à 24 h programmables
- Nombre de mesures : 1 000 000
- Fixation adhésive ou murale avec cadenas
- Protocole d'étalonnage
- Câble de connexion USB

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE LARGE ÉCRAN
› Réf.TH175T1



CÂBLE USB POUR ENREGISTREUR TH175T1
› Réf.TH0047

- Câble USB 2.0 type A vers mini B

SAVERIS 2 - ENREGISTREMENT DE DONNÉES
›Réf.SAVERIS2



- Surveillance de température et humidité en chambres froides
- Stockage dans le cloud - accès déporté 24/7
- Alarme E-mail et/ou SMS (option) en cas de dépassement de seuil
- Conforme à la norme EN12830



Étude personnalisée pour votre implantation saveris 2 : +33 2 54 43 75 75

Enregistreurs mobiles



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE USB AVEC ÉCRAN - IP55
› Réf.TR1791

- -30 + 70°C - Précision : ± 0,5° C - Rés. : 0,1° C
- Alim. : 1xCR2032 inclus - Autonomie : 1,5 an à 0°C
- Mémoire : 30240 octets
- Enregistrement automatique
- Obtention de rapports PDF des relevés avec graphique en connectant l'appareil à un ordinateur
- Configuration possible : alarme, échantillonnage Idéal pour une utilisation dans les chambres froides, véhicules, vitrines...





THERMO-BOUTON -40°C +85°C
■ Réf.TR1270

- IP65
- Précision : ±1°C - Résolution : 0,5°C
- Fréquence de mesure : 1 à 255 minutes
- Conforme à la norme EN 12830
- ExØ (mm) : 6 x 16
- Poids (g) : 21

PORTE-CLÉ POUR THERMO-BOUTON RÉF. TR1270
■ Réf. TR1273
- Porte-clé pour fixation thermo boutons
- Résiste jusqu'à 90°C
- Lxl (mm) : 48,3 x 21,6
- Disponible en d'autres coloris sur demande

B J R V N



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE USB AVEC ÉCRAN - IP67
› Réf.TR1184T3

- Plage de mesure comprise entre - 35 et +70°C
- Précision ±0,5°C
- Résolution : 0,1°C
- Mémoire : 40 000 valeurs de mesure
- Autonomie : illimitée (pile remplaçable)
- Certifié HACCP

LOGICIEL THERMOTRACK POUR THERMO-BOUTONS
■ Réf.TR1309 - pour 1 thermo-bouton
■ Réf.TR1311 - pour 5 thermo-boutons

- Paramétrage des Thermo et Hygro-Boutons
- Profils types pour démarrages plus rapides
- Relance de mission (réglages identiques à la mission précédente)
- Arrêt de mission
- Affichage des courbes avec zoom dynamique



RÉGLEMENTATION

Refroidissement et remise en température des préparations

- Refroidissement de +63°C à +10°C en moins de 2 h
- Conserver entre 0 et 3°C après refroidissement
- Remise en température de +10°C à +63°C en moins de 1 h
- Consommation le jour de la remise en température. Dans ce cas pas d'excédent possible
- Seules des analyses de risques validées permettent d'utiliser des barèmes différents

CE 2004 - 852 art. 4 et 17 + AM 21/12/2009 art.1 et 4

Enregistreurs sur disques

Enregistrement des températures sur disques diagrammes.
Une semaine par disque.



› DISQUES RÉFRIGÉRÉS





› DISQUES SURGELÉS



› Réf.ETB0370

BOITIER MINITHERM - ENREGISTREUR SUR DISQUES
› Réf.ETB0370

- Fixé à l'extérieur de la chambre froide
- Porte vitrée avec serrure
- Capillaire flexible 2,50 m avec bulbe intérieur
- T° : - 35°C à + 15°C
- Livré avec 100 disques ETB0372 + 2 stylos + 1 pile Lithium CRAA 3V (autonomie 1 an)
- Conforme normes EN 12830 et EN 13486
- A fixer (vis fournies) ou à aimanter (2 NE0D4346)

DISQUES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS POUR MINITHERM
› Réf.ETB0372
- 100 disques : - 35°C à +15°C
- Ø (mm) - disque : 125
- Ø (mm) - mandrin : 12

100

DISQUES PRODUITS SURGELÉS POUR MINITHERM
› Réf.ETB0373
- 100 disques : + 15°C à - 35°C
- Ø (mm) - disque : 125
- Ø (mm) - mandrin : 12

100

STYLOS POUR MINITHERM
› Réf.ETB0375
- 1 sachet de 5 stylos pointe fibre

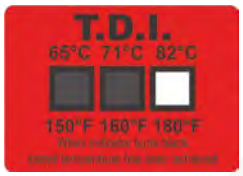
5

Contrôle de températures

THERMOMÈTRE POUR LAVE-VAISSELLE
> Réf.TR1868

- Permet de contrôler la température de l'eau pendant le cycle de nettoyage afin de garantir un lavage hygiénique et conforme au process HACCP
- IP66, conçu pour un usage professionnel régulier en collectivité ou établissement commercial
- Fonctions : Mémoire, °C/ °F, indicateur de niveau de batterie
- Plage : 0 à 90°C
- Résolution : 0,1
- Arrêt automatique : 24h
- Alimentation : 2 x CR2032
- Autonomie : 3 mois sans arrêt
- Certificat : CE, ROHS
- Précision : ± 1°C
- LxlxH (mm) : 110 x 110 x 14





INDICATEUR TEMPÉRATURE LAVE VAISSELLE
> Réf.TR1TDI

- Indicateur pour le contrôle des températures de lavage ou rinçage des lave-vaisselles
- En cas de mauvais fonctionnement du lave-vaisselle, permet de détecter l'origine : chimique ou mécanique
- Idéal pour suivre et respecter le système HACCP
- À cristaux liquides irréversibles
- Ruban étanche
- 3 paliers d'indication : 65, 71, 82°C
- Précision : ± 1°C
- Lxl (mm) : 25 x 35
- Conditionnement : Sachet de 25 indicateurs





> Réf.TR1170



> Réf.TR1252

INDICATEUR TEMPS TEMPÉRATURE (ITT)
> Réf.TR1170 - dépassement de température au dessus de -20°C pendant 0 à 8h - par 10
> Réf.TR1252 - dépassement de température au dessus de +5°C pendant 0 à 4h - par 20

- Permet de contrôler facilement les excès de température pour le respect de la chaîne du froid
- Enregistre le temps cumulé pendant lequel le produit a été exposé à une température au-dessus de -20°C ou de 5°C suivant la référence
- Pastille adhésive
- Lxl (mm) : 35 x 19

Balance à plateforme





BALANCE 60KG ÉTANCHE IP68
■ Réf.TR1481

- Balance avec indicateur déporté tout inox
- Portée mini-maxi : 0,2 -60 kg
- Précision : 20 g
- Résolution : 1 g
- Lxl (mm) - plateau : 400 x 300
- LxlxH (mm) - extérieur : 500 x 300 x 710
- Poids (kg) : 11,2
- Batterie rechargeable et alimentation externe

Balances mécaniques



> Réf.BM0963
> Réf.BM1965



> Réf.BM2962

Réf.	Portée Mini-Maxi	Graduat°	Récipient	Dimensions lxPxH (mm)
BM0963	0 - 3 kg	10 g	Bol amovible Ø (mm) : 200	140 x 210 x 250
BM1965	0 - 5 kg	20 g	Bol amovible Ø (mm) : 200	140 x 210 x 250
BM2962	0 - 20 kg	100 g	Plateau (mm) 250x250	180 x 260 x 320

BON À SAVOIR

Enregistrement des températures de chambres froides négatives

- Les chambres froides négatives doivent être équipées d'un enregistreur de température conforme à la norme NF E18-150 (Ce 37/2005)
- Norme EN 12830 : caractéristiques techniques et fonctionnelles des enregistreurs de t° pour le transport, le stockage et la distribution des marchandises thermosensibles aux températures comprises entre -80°C et +80°C
- Norme EN13486 : procédure de vérification des enregistreurs de t° qui sont conformes aux normes EN 12830 et EN 13485

Balances électroniques

BALANCE ÉLECTRONIQUE 5 KG - IP53
>Réf.BE3965

- Portée : de 10 g à 5 kg (± 0,5 g)
- LxlxH (mm) balance : 240 x 245 x 85 - plateau inox : 220 x 165
- 3 piles LR14 1,5V + adaptateur secteur (inclus)



> Réf.BE3965
> Réf.BE4910
> Réf.BE2703



BALANCE ÉLECTRONIQUE 10 KG - IP53
>Réf.BE4910

- Portée : de 20 g à 10 kg (± 1 g)
- LxlxH (mm) : 240 x 240 x 75 - plateau inox : 220 x 165
- 3 piles LR14 1,5V + adaptateur secteur (inclus)

BALANCE ÉLECTRONIQUE 30 KG - IP53
>Réf.BE2703

- Portée : de 40 g à 30 kg (± 2 g)
- LxlxH (mm) : 300 x 320 x 115 - plateau inox
- 4 piles LR14 1,5V + adaptateur secteur (inclus)

BALANCE ÉLECTRONIQUE ÉTANCHE 15 KG-IP 65
> Réf.BE3697

- Portée : de 20 g à 15 kg (± 2 g)
- Fonctions auto : arrêt, retour à zéro et tare
- LxlxH (mm) : 240 x 290 x 130 - plateau inox
- Sur batterie rechargeable (adaptateur fourni)



Minuteur

NEW



MINUTEUR 4 CANAUX
>Réf.TR1013

- Grand affichage
- 4 programmations simultanées 99H-59Min-59Sec
- Horloge 12/24H
- Alarme 80 dB
- Clip et aimant
- 2 piles LR44
- LxlxH (mm) : 90 x 68 x 20

NEW



MINI BALANCE DE HAUTE PRÉCISION 500 g /0,01 g
>Réf.TR1004

- Précision de 0,01g pour épices, levures et cuisine moléculaire
- Fonction TARE et arrêt automatique au bout de 60 secondes.
- Ecran LCD rétro-éclairé
- Couvercle de protection anti-poussière
- Lxlxh (mm) : 127x76x20 mm
- Fonctionne avec 2 piles AAA 1.5V

BON À SAVOIR

pH DE LA PEAU

› Le pH de la peau humaine au niveau des mains se situe généralement entre 4,5 et 5,5, ce qui est légèrement acide. Ce niveau d'acidité aide à protéger la peau contre les bactéries et autres agents pathogènes, tout en maintenant l'intégrité de la barrière cutanée

Importance du pH pour les produits de soin

› Utiliser des produits de soin avec un pH proche de celui de la peau est crucial pour éviter les irritations et préserver la santé de la peau. Un gel lavant pour les mains avec un pH de 5 est idéal car il est proche du pH naturel de la peau, aidant ainsi à maintenir son équilibre et à prévenir la sécheresse et les irritations.

Mesure de pH



BANDELETTES PAPIER MESURE DE pH 0 À 14

■ TR1142

- Bandelettes indicatrices de pH, Indicateur universel 0 - 14
- Conditionnement : 100 bandelettes
- Température de stockage : +2°C à +30°C
- Échelle : 0–1–2–3–4–5–6–7–8–9–10–11–12–13–14

100

BANDELETTES PAPIER MESURE DE pH 4 À 7

■ TR1545

- Bandelettes transparentes pour utilisation même en solutions troubles
- Lecture facile, échelles aux couleurs brillantes
- Les bandelettes ne déteignent pas et ne contaminent pas le milieu
- Échelle : 4 - 4.4 - 4.7 - 5.0 - 5.3 - 5.8 - 6.1 - 6.5 - 7.0

100



pH MÈTRE
› Réf.TR1100

- pH Mètre de poche adapté aux mesures de routine
- Gamme 0,00 à 14,00 pH
- Résolution 0,01 pH
- Électrode remplaçable
- Étalonnage automatique
- Durée de vie de la pile : 1.000 h
- Auto-extinction après 8 min de non utilisation
- 1 pile CR2032 et électrode fournie



pH MÈTRE THERMOMÈTRE
› Réf.TR1128

- Mesure et affiche simultanément le pH et la température
- Étanche et robuste
- Gamme -2,0 à 16,00 pH
- Température de -5,0 à 60°C
- Résolution 0,01 pH
- Électrode remplaçable
- Étalonnage automatique
- Durée de vie de la pile : 300 h
- Auto-extinction après 8 min de non utilisation
- 4 piles bouton 1,5V LR44 et électrode fournies



Testeur multi-paramètres 5 en 1



›Réf.TR1009

- Mesure des substances dissoutes dans l'eau : TDS entre 0 - 9999 ppm ±2%
- Mesure de concentration en sels dissous : 0 - 9999 µS/cm ±2%
- Mesure de pH : 0,00 - 14,00 ±0.05
- Mesure de température : 0,1 - 60°C
- Mesure de salinité : 0,01 -10%
- IP67 - étanche
- Électrode interchangeable
- Auto-étalonnable
- 4 piles LR44 1.5V fournies
- 3 solutions pH de réétalonnage incluses
- ATC entre (0.1°C et +60°C

Mesure de teneur en chlore



PHOTOMÈTRE TESTEUR DE CHLORE
› Réf.TR1701

- Idéal pour tester si les végétaux décontaminés au chlore ont bien été rincés
- Mesure du chlore avec une précision de ±0,03 mg/L
- Très simple d'utilisation
- Fourni avec 2 cuvettes de mesure, réactifs pour 6 tests et 1 pile 1,5 V AAA

RÉACTIF CHLORE LIBRE
› Réf.TR1711

- Réactif en poudre pour chlore libre
- 25 tests

25



BANDELETTES CHLORE SENSITIVE 0-10 mg/l

■ TR1160

- Bandelettes de test présence Chlore sur une échelle 0-10 mg/L (x100)
- Utilisées pour la détermination semi-quantitative rapide de Chlore en solution.
- Méthode visuelle 0,110 mg/L Cl2
- Boîte de 100 bandelettes
- Echelle : 0 - 0,1 - 0,5 - 1 - 3 - 10 mg/l de Chlore
- Boîte en aluminium
- Lecture des résultats en 15 secondes

100

AUTO-CONTRÔLES DES SURFACES, MATÉRIELS & MAINS

Sanitest

Auto-contrôles de l'état de propreté microbiologique des surfaces, des matériels et des mains*



* Coliformes uniquement

SANITEST en vidéo



- Conforme aux exigences du P.M.S.
- Permet de valider l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection
- Légèrement abrasif l'écouvillon du Sanitest permet la mise en évidence de biofilms, voir p.24
- Incubation : 16 heures en étuve régulée à 37°C
- D.L.U. : 18 mois à partir de la date de fabrication indiquée sur l'emballage

Utilisable également sur les objets sensibles pouvant être présents en cuisine ...

Kits 1er équipement ou étuve SANITEST

EXCLU

Réf.	Désignation	Le kit comprend : Étuve	Couvercle	Couvercle haut lames gélosées	Positionneur Sanitest	Positionneur lames gélosées	Gabarit de prélèvement	Cahier de fiche auto-contrôles	Carton de 30 Sanitest	Carton de 60 Sanitest
D062	1er équipement - 60 tests	●	●		●		●	●		●
D063	1er équipement - 30 tests	●	●		●		●	●	●	
DE01	Kit étuve - couvercle - positionneur Sanitest	●	●		●					
DE08	Kit étuve - couvercle - positionneur lames gélosées	●		●		●				



DE01 - Kit étuve - couvercle et positionneur

Options SANITEST

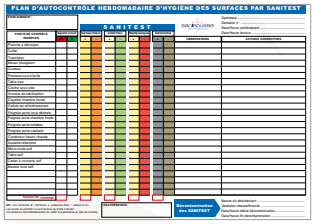


COUVERCLE DE REMPLACEMENT
› Réf.DE03
- Couvercle transparent pour étuve DE00
- LxlxE (mm) : 240 x 240 x 68



ÉTUVE ÉLECTRONIQUE AUTO-RÉGULÉE À 37°C
› Réf.DE00
- Température régulée à 37°C
- Fournie avec couvercle transparent
- Puissance : 25W, 220V
- LxlxH (mm) : 230 x 230 x 150

ÉTUVE MICROBIOLOGIQUE AVEC COUVERCLE & POSITIONNEUR DE04
› Réf.DE07
- Température régulée à 37°C
- Fournie avec couvercle transparent
- Puissance : 25W, 220V
- LxlxH (mm) : 230 x 230 x 150



CAHIER DE FICHES AUTO-CONTRÔLE
› Réf.FD20 - cuisine
› Réf.FD20R - chambres
- Après chaque lecture de tests, les résultats seront reportés dans le cahier de fiches auto-contrôle. Ce cahier sera conservé dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.).



COUVERCLE HAUT DE REMPLACEMENT
› Réf.DE011
- Couvercle haut pour étuve électronique DE08
- LxlxE (mm) :

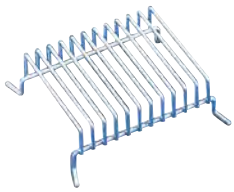


GABARIT DE PRÉLÈVEMENT
› Réf.GP11
Gabarit de (mm) : 100 x 100 permettant de déterminer la surface de test devant être frottée



THERMOMÈTRE POUR ÉTUVE
› Réf.TR1607
- Permet de contrôler que la température de l'étuve est bien de 37°C pour l'incubation des auto-contrôles Sanitest ou lames gélosées (hors lames levures moisissures pour lesquelles la température doit être de 25°C)
- À laisser dans l'étuve ou à mettre régulièrement pour vérification

Positionneurs pour étuve Réf.DE00

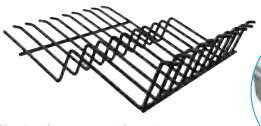


POSITIONNEUR SANITEST
› Réf.DE02
Permet d'accueillir 10 Sanitest

POSITIONNEUR LAMES GÉLOSÉES
› Réf.DE012
Permet d'accueillir 24 lames gélosées



POSITIONNEUR MIXTE
› Réf.DE04
Permet d'accueillir 10 lames gélosées ou 9 Sanitest ou un mélange des deux produits.





Boîtes contact (x 20)

- Contrôle de surface de l'hygiène des mains et des textiles
- Boite de pétri contact



- Réf.TR1420 Flore totale (PCA+TTC+NEUTR) - Incub. : 30°/72h
- Réf.TR1520 Coliformes (VRBL+NEUTR) - Incub. : 30°/24h (Coliformes fécaux 44°)
- Réf.TR1720 Levure moisissure (SAB CAF + NEUTR) - Incub. : 20/25°/48-168h

20



EXCLU

Germes totaux › Réf.D010 | Coliformes › Réf.D020 | Staphylocoques › Réf.D030 | Salmonelles › Réf.D040



Tests sur positionneur

Sanitest

- Vendu par CARTON DE 60 SANITEST (4 boîtes de 15)

INCONTOURNABLE

INTERPRÉTATION DES SANITEST

SANITEST GERMES TOTAUX
› Réf.D010

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du orange au jaune, s'opère en présence de bactéries concernées : coliformes, salmonelles, staphylocoques

Couleur d'origine, si stable après 16 h : résultat négatif / correct

Couleur jaune, après 16 h : résultat positif / mauvais

SANITEST STAPHYLOCOQUES
› Réf.D030

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du rouge au jaune, s'opère en présence de staphylocoques



Couleur d'origine, si stable après 16 h : résultat négatif / correct

Couleur jaune, après 16 h : résultat positif / mauvais



Aucun contact avec la gélose

SANITEST COLIFORMES
› Réf.D020

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du vert au jaune, s'opère en présence de coliformes

Couleur d'origine, si stable après 16 h : résultat négatif / correct

Couleur jaune, après 16 h : résultat positif / mauvais

SANITEST SALMONELLES
› Réf.D040

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du vert olive au noir, s'opère en présence de salmonelles

Couleur d'origine, si stable après 16 h : résultat négatif / correct

Couleur noire, après 16 h : résultat positif / mauvais

60

Simple, intuitif & sécurisé. Également actif en cas de biofilm

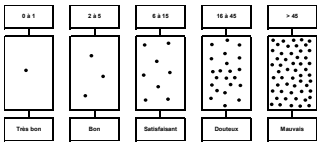
Référence	D010 GERMES TOTAUX	D020 COLIFORMES	D030 STAPHYLOCOQUES	D040 SALMONELLES
› RÉF.D060	4 boîtes de 15 - panachage au choix			
› RÉF.D060GT	4			
› RÉF.D060GTC	2	2		
› RÉF.D060D4	1	1	1	1

Lames gélosées



Produit d'auto-contrôle microbiologique
- Composée de deux faces, la lame gélosée permet de rechercher et d'analyser de manière semi quantitative la population microbienne
- Pour application sur surfaces planes uniquement
- Incubation : 24 à 48 heures en étuve régulée à 25 ou 37°C (cf ci-contre)
- D.L.U. : 5 mois à partir de la date de fabrication indiquée sur l'emballage
- Conservation : entre 15°C et 20°C, endroit sec
- Conditionnement : boîte de 20 lames

› Réf.TR1167 - germes totaux & levures / moisissures



Interprétation par comptage des U.F.C. pour la face Flore totale sur surfaces de travail



› Réf.TR1166 - germes totaux & coliformes

› Réf.TR1168 - germes totaux & entérobactéries

› Réf.TR1169 - germes totaux & germes totaux

› Réf.TR1226 flore totale & staphylocoques

20

Glacière



GLACIÈRE SOUPLE 10 LITRES POUR ÉCOUVILLONS

■ Réf.TR1237

- Pour transport d'auto-contrôles avec limitation d'impact de la température ambiante
- Isolation par mousse PE 6mm
- Pliable à plat, équipé d'une sangle ajustable
- LxlxH (mm) : 310 x 180 x 250 - 10L, équivalent à l'encombrement de 8 bouteilles de 0,5L

Tests protéiniques

PROCLEAN en vidéo



> Réf.TR1210 (x10)
> Réf.TR1225 (x25)

- Test de résidus protéiques pour contrôle de propreté des surfaces
- Identifie les résidus protéiniques post-nettoyage
- Écouvillon pré-humidifié
- Révélation de la contamination par colorimétrie
- Temps d'obtention des résultats : 10 min
- Température de stockage : 2 à 25°C

10

25

Mini étuve



MINI ÉTUVE ÉLECTRONIQUE AUTO-RÉGULÉE A 37°C
> Réf.DE05

- Température régulée à 37°C
- Pour mise en culture de 8 Sanitest ou de 3 lames gélosées
- Fournie avec couvercle transparent
- Puissance : 15 W / 230 V
- ØxH (mm) : 130 x 200

Test Listéria SPP



› Réf.TR1LIST

- Facile à utiliser
- Changement de couleur bien distinct : du ambré au noir en présence de listeria
- Incuber à 37°C pendant 18-24 heures
- Boîte de 30 tests

30

existe aussi par 10 :
› Réf.TR1LISTX10

10

BIOFILMS, FILTRES À HUILE & FÛTS DE RÉCUPÉRATION

Détection des biofilms

BIOFILMS & BIOFINDER en vidéo



› Réf. TR1313

- Produit spécialisé dans la détection des biofilms et des surfaces contaminées dans l'industrie agroalimentaire et restauration
- Participe au contrôle de l'hygiène
- Réagit au contact de micro-organismes adhérant sur des surfaces
- Révèle de manière instantanée les zones contaminées. Lorsque le résultat de contamination est positif, des micro-bulles sont immédiatement produites et apparaissent sous forme de réaction moussante
- Pulvérisateur de 500 ml
- 100 pulvérisations



Démonstration de la réaction sur une boîte de pétrie (non vendue avec le produit)

BON A SAVOIR !

Le SANITEST, voir p.22, grâce à son écouvillon légèrement abrasif, soulève les éventuels biofilms et permet la détection des bactéries.



Filtres à huile portables VITO

- Utilisation simplifiée, filtration de l'huile possible juste après friture
- Réduisez votre consommation d'huile et vos coûts jusqu'à 50%
- Améliorez la qualité et le goût des plats frits proposés
- Nettoyez et purifiez votre huile et la friteuse en moins de 5 min
- Retour sur investissement inférieur à 12 mois si vous consommez plus de 100 litres d'huile par mois









Référence	Type et flux	Adapté pour friteuses	Dim. lxPxH (mm)	Poids (kg)
VITO303GV2	Filtre mécanique 35 l/min	6 à 12 l par bac	120 x 190 x 365	6,3
VITO504G	Filtre mécanique 60 l/min	8 à 25 l par bac	120 x 190 x 445	7,3
VITO100VL	Filtre mécanique 100 l/min	À partir de 20 l	210 x 324 x 565	10.5
FV30PE10	Filtre à particules V30 (x100)			
FV5080PE100	Filtre à particules V50 ou 80 (x10)			

- Formation et mise en service sur site inclus (prévoir 1 à 2 heures)
- Fabrication allemande
- Garantie 2 ans pièces et main d'œuvre - retour entrepôt (69)

Filtre à huile manuel

- Support inox et filtre amovible
- Filtration rapide et efficace
- Filtration homogène des particules (mailles carrées régulières)
- 1000 filtrations avec un seul filtre
- Filtration fine de l'huile chaude
- Lavage rapide à l'eau chaude ou en machine
- Solution économique







Référence	Composition	pour friteuses	Filtre LxlxH (mm)	Support LxlxH (mm)	Maille
FHM2B230	Kit support + filtre	jusqu'à 15 L	230 x 230 x 210	450 x 200	90 µ
FHM2B280	Kit support + filtre	jusqu'à 28 L	280 x 230 x 180	570 x 230	45 µ
FHM2B380	Kit support + filtre	jusqu'à 38 L	280 x 230 x 180	570 x 230	90 µ
FRS2B185	Filtre	jusqu'à 15 L	230 x 230 x 210		90 µ
FRS2B280	Filtre	jusqu'à 28 L	280 x 230 x 180		45 µ
FRS2B380	Filtre	jusqu'à 38 L	280 x 230 x 180		90 µ

Fûts de récupération des huiles de friture et bacs de rétention



Pour tout conseil sur la récupération de vos huiles de friture : 02.54.43.75.75



- Polyéthylène haute densité bleu
- Couvercle noir
- Ouverture totale
- Cercle à levier galvanisé pour la fermeture
- Très hermétique
- Agrément ONU pour le transport des matières dangereuses

› Réf. C06060 - **60 L AVEC POIGNÉES**
- ØxH (mm) : 400 x 617
- Ø ouverture (mm) : 327
- Poids (kg) : 3

› Réf. C06120 - **120 L SANS POIGNÉE**
- ØxH (mm) : 492 x 800
- Ø ouverture (mm) : 400
- Poids (kg) : 5,5



PLANCHER DE RÉTENTION AVEC CAILLEBOTIS AMOVIBLES

- Plateforme de rétention en PHD pour le stockage de produits dangereux et polluants
- Excellente résistance aux produits chimiques (acides, bases...) et produits corrosifs
- Adaptée au stockage des huiles et lubrifiants
- Fournie avec caillebotis amovibles

› Réf. RA3PL120 - **120 LITRES**
- LxlxH (mm) : 1600 x 800 x 150
- Poids (kg) : 24

› Réf. RA3PL240 - **240 LITRES**
- LxlxH (mm) : 1600 x 1600 x 150
- Poids (kg) : 45

RÉGLEMENTATION



Huiles Alimentaires Usagées (HAU) et graisses

› Lorsque la teneur en composés polaires est supérieure à 25%, les HAU ou graisses sont impropres à la consommation humaine

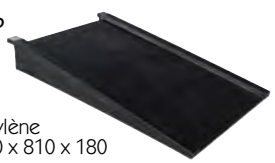
› Les huiles doivent être testées avant chaque utilisation

› Elles doivent être stockées en fûts isolés et identifiés sur bac de rétention et en aucun cas rejetées dans les égouts ou les poubelles d'ordures ménagères

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008

RAMPE D'ACCÈS POUR PLANCHERS RÉTENTION RÉF. RA3PL120 ET RA3PL240

› Réf. RA3RAMP



- Matière : Polyéthylène
- LxlxH (mm): 1290 x 810 x 180
- Poids (kg) : 15

TESTUIL, test manuel de dégradation des huiles

TESTUIL en vidéo



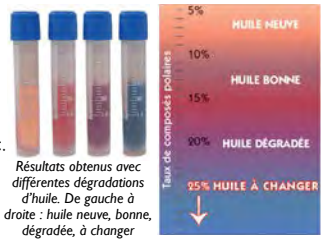
› Réf.TU0102 / TU0202 / TU0302

- Assurance d'être en conformité avec la réglementation sur les composés polaires (Décret n° 2008-184 du 26/02/2008)
- Facilité du contrôle : solution tout en 1, résultat en 3 min, lecture par colorimétrie franche
- Simplicité de stockage (-15°C à +40°C) et D.L.U. longue (12 mois à fabrication)
- Sécurité du mode opératoire : le test s'effectue avec une huile tiède entre 60°C et 80°C
- Garantie d'économies : renouvelez votre huile uniquement si nécessaire
- Fonctionne sur tous les types et toutes les marques d'huiles de friture, (hors huile de palme)
- Exempté de fiche de données de sécurité - réactifs non nocifs

Mode opératoire :
- Prélever l'huile avec la seringue fournie
- La verser dans le tube
- Mettre le bouchon bleu et agiter
- Lire le résultat avec l'échelle colorimétrique.
Si la couleur est bleue il faut remplacer l'huile, sinon elle peut être conservée.

Le geste pour la planète !
Testez régulièrement votre huile pour ne la changer que si nécessaire. Et faites des économies !

TEST LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS FIABLE DU MARCHÉ



Résultats obtenus avec différentes dégradations d'huile. De gauche à droite : huile neuve, bonne, dégradée, à changer

10 20 30

Testeurs d'huile électroniques

TESTO270 en vidéo



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE ÉLECTRONIQUE BLUETOOTH
›Réf.TESTO270BT

- Testeur d'huile de friture mesurant la température de l'huile et le pourcentage de composés polaires ou TPM (Total Polar Material)
- Test d'huile de friture réalisable entre 40° et 200°C (pour augmenter la durée d'utilisation de l'huile de friture, Sanipousse préconise de limiter la température d'utilisation à 170°C)
- IP 65
- Précision de mesure :±1,5 °C
- Résolution : 0,1 °C
- Étendue de mesure : 0,0 à 40,0% TPM
- Précision :±2 % TPM
- Résolution : 0,5 % TPM
- 2 piles AAA et pastille «prochaine inspection»- incluses









HUILE D'ÉTALONNAGE POUR TESTEUR D'HUILE
› Réf.HUILE270

- Huile de référence avec taux de composés polaires certifié
- Permet d'étalonner et, le cas échéant, calibrer votre testeur d'huile
- Procédure complexe. En cas de besoin, interrogez le service métrologie de Sanipousse ou reportez-vous sur la prestation d'étalonnage CALIB270 (ci-dessous)
- D.L.U. de 6 mois après fabrication
- Flacon 100 ml

TESTEUR D'HUILE DE FRITURE
› Réf.TR1857



- Testeur électronique utilisé pour contrôler la qualité des huiles de friture végétales
- Mesure la teneur en composés polaires de l'huile
- Voyant lumineux avec différents niveaux d'état
- Contrôle immédiat et usage simple
- Usage professionnel : Alimentaire, cuisine, CHR
- Garantie : 1 an
- Étanchéité : IP65
- 2 piles AAA - incluses
- Autonomie : 500 mesures

Étalonnage de testeur d'huile électronique

- Vous permet de respecter de façon simple et économique la recommandation d'étalonnage annuel de votre testeur d'huile
- Pour éviter la rupture du contrôle ou un investissement trop important, Sanipousse vous propose la mise à disposition d'un testeur de courtoisie
- Plus de la moitié des testeurs sont déréglés après 12 mois d'utilisation.

L'étalonnage vous permet de respecter la réglementation et d'éviter une sur-consommation d'huile de friture.

SERVICE SANIPOUSSE



› Réf.CALIB270A – Service avec testeur d'huile de courtoisie
- Mise à disposition d'un testeur de courtoisie
- Étalonnage, nettoyage, changement des piles de votre appareil
- Certificat de contrôle et calibrage si besoin
- Pastille de rappel de contrôle

› Réf.CALIB270S – Service sans testeur de courtoisie
- Prestation identique à CALIB270A sans mise à disposition de testeur de courtoisie

Languettes test de dégradation des huiles de friture

LANGUETTES TEST HUILE DE FRITURE (X50)
› Réf.TR1853



- Languettes bandelettes test pour la qualité de l'huile de friture
- Mesure la quantité d'acides gras libres
- Domaine d'utilisation : Professionnel (hygiène alimentaire en restauration)
- Dimensions ØxH (mm) : 41 x 108
- Poids (kg) : 0,044

50

POURQUOI TESTER LES HUILES DE FRITURE en vidéo

LANGUETTES 3M LRSM
› Réf.TR1120



- Évaluation de l'état de dégradation de l'huile par nombre de carrés ayant viré du bleu au jaune
- À effectuer dans l'huile entre 160°C et 185°C
- Lxl (mm) - languette : 95 x 7
- À conserver idéalement entre 0°C et 4°C

20

SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE
ATTENTION : mesure les Acides Gras Libres (AGL) et non le taux de composés polaires présents dans l'huile.



Pour testeur 3M PCT120



non fourni

LANGUETTES 3M PCT120
› Réf.TR1PCT

- Languettes constituées d'un film en PET recouvert de gel de silice
- Colorant spécial déposé au bas de la languette
- La distance parcourue par ce point de colorant est directement proportionnelle à la quantité de composés polaires
- S'utilise uniquement avec le testeur 3M PCT120 (commercialisation arrêtée en 2016)

20

SANIBASIC - sachets échantillons plats témoins

EXCLU



SACHET MONOMATIÈRE

SACHET PLAT TÉMOIN PE ZIP RECYCLABLE
› Réf. SBASPE20 / SBASPE20X50

- avec zip pour faciliter la fermeture
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes
- Prélèvement possible jusqu'à 250 g et 90°C (la réglementation demande 80 à 100 g)
- PEBD 62 µ - mono-résine recyclable
- Barrière O2 H2O : préservation garantie de votre plat témoin
- Remplissage aisé avec le support de remplissage référence SBASSUPR (double perforation en haut)
- Fabriqué en France en région Centre
- Lxl (mm) - utile : 200 x 200 - ouverture large
- Lxl (mm) - hors tout : 230 x 200
- Poids net (g) du sachet : 6,8
- Par carton de 1000 ou sachet de 50

1000 50

EXCLU



OK COMPOST

SACHET PLAT TÉMOIN COMPOSTABLE
› Réf. SBASH020

- Matière biosourcée 60 µ compostable - film TIPA302 - également compostable industriellement - Norme EN 13432 - Ne pas jeter dans la nature
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes
- Prélèvement possible jusqu'à 250 g et 80°C (la réglementation demande 80 à 100 g)
- Fabriqué en France en région Centre
- Remplissage aisé avec le support de remplissage référence SBASSUPR (double perforation en haut)
- Lxl (mm) : 200 x 230 - ouverture large
- Poids net (g) du sachet : 6,7
- 3 systèmes de fermeture possibles : clip, barrette ou soudure (scellable 120°C)
- Par sachet de 50

50



EXCLU



SACHET PLAT TÉMOIN PAPIER RECYCLABLE
› Réf. SBASPA13 / SBASPA13X25

- Kraft blanchi + polypropylène pour garantir l'étanchéité – recyclable en filière papier
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes
- Prélèvement possible jusqu'à 250 g et 100°C (la réglementation demande 80 à 100 g)
- Fabriqué en France en région Centre
- Impression couleur avec de l'encre à l'eau
- 4 systèmes de fermeture possibles : autocollant spécial, clip, barrette ou soudure (180°C)
- LxHxE (mm) du sachet : 130 x 240 x 95
- Poids net (g) du sachet : 8,7 dont 70% de papier
- Par carton de 400 ou sachet de 25

400 25

SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

Les sachets représentent l'assurance « au tiers » des échantillons plats témoins :

- le risque de contamination croisée avec les mains ou les ustensiles de prélèvement est plus élevé qu'avec une boîte Sanipousse
- il est difficile de connaître le poids du prélèvement, vous risquez d'avoir un échantillon avec un poids inférieur aux 80 à 100 g réglementaires ou à contrario vous risquez de gaspiller des denrées avec un échantillon trop important
- l'oubli de prélèvement est fréquent et le contrôle est plus compliqué- voir p.10

Si vous souhaitez une assurance tous risques, privilégiez le système Sanipousse - voir p.8

BOÎTES VS SACHETS en vidéo

Fermetures pour sachets papier ou compostables :









Dérouleur TRIDIR voir p.12





CLIP FERMETURE HERMÉTIQUE
› Réf. TR1010 pour SBASPA13
› Réf. TR1040 pour SBASH020

- CLIP de fermeture hermétique par pincement
- Polyéthylène - monomatière facilement recyclable
- L (mm) tube central TR1010 : 160 / TR1040 : 225
- L (mm) clip fermeture : TR1010: 130 /TR1040 : 195
- Ø (mm) - hors tout : 12 / tube : 7
- Poids (g) clip + tube : TR1010 : 9 / TR1040 : 13
- Lot de 10

10

ÉTIQUETTE DE FERMETURE POUR SBASPA13
› Réf. SBASET13

- Étiquettes pour fermeture des sachets plats témoins SBASPA13
- Matière : Papier FSC + adhésif permanent
- Compatible avec distributeur TR1D1R
- Lxl (mm) : 300 x 15
- Rouleau de 400 sous film

400

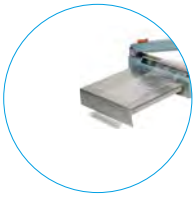
BARRETTE DE FERMETURE POUR SBASPA13
› Réf. TR1500 pour SBASPA13
› Réf. TR1502 pour SBASH020

- Barrette de fermeture hermétique
- Économique et écologique car réutilisable
- Adapté à l'usage alimentaire
- Polypropylène monomatière facile à recycler
- L (mm) TR1500 : 150 / TR1502 : 235
- Lot de 10

10

- Soudeuses par impulsion
- Temporisation électronique de soudure
- Témoin lumineux pendant le temps de soudure
- Plage de réglage de 0 à 1,4 secondes









Pour la fermeture des sachets SBASPA13 et SBASH020 voir également les pinces hermétique - voir p.124

SOUDEUSE - BRAS DE SCELLAGE INOX
■ Réf. TR1BS400I

- Pour sacs jusqu'à 150 µ et 400 mm de large





TABLETTE INOX POUR SOUDEUSES
■ Réf. TR1TABL

- Permet de poser le sachet devant le bras de scellage
- Pour sacs jusqu'à 400 mm de large
- LxlxH (mm) : 308 x 300 x 54

SOUDEUSE - BRAS DE SCELLAGE ACIER
■ Réf. TR1BS200

- Pour sacs jusqu'à 150 µ et 200 mm de large



Stylo indélébile pour tout sachet SANIBASIC voir p.114

Supports en fil inox pour sachets





SUPPORT REMPLISSAGE
› Réf. SBASSUPR

- Inox 304
- Pour un remplissage aisé des sachets échantillons plats témoins
- Légère inclinaison : pas de basculement lors du remplissage
- lxPxH (mm) : 155 x 150 x 218



SUPPORT STOCKAGE
› Réf. SBASSUPS

- Inox 304
- Pour le stockage jusqu'à 7 jours de vos sachets échantillons plats témoins
- Rotation facile grâce aux scies au fond du support
- lxPxH (mm) : 145 x 269 x 106
- À fixer sur les rayonnages à clayette, fixer (2 vis fournies), ou aimanter (2 x NEOD4346 en option)



Sachets sur support de stockage en chambre froide

Tiroirs de rangement

TIROIRS CRISTAL SOLIDARISABLES, EMPILABLES ET MODULABLES
› Réf. RA3401



- Tiroirs empilables et solidarisables
- Totalement transparents
- Permettent de stocker les échantillons plats témoins ou d'autres produits (sachets de produits secs, petits accessoires...)
- Résistent aux chocs
- Utilisables en chambre froide positive
- Peuvent être équipés de séparations amovibles (de 1 à 18 cases)
- LxlxH (mm) : 410 x 265 x125
- Contenance : 10L
- Capacité de charge : 10kg





SÉPARATION LONGITUDINALE
› Réf. RA3401L
- Permet de séparer le tiroir dans le sens de la longueur
- Possibilité de mettre jusqu'à 3 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION TRANSVERSALE
› Réf. RA3401T
- Permet de séparer le tiroir dans le sens de la largeur
- Possibilité de mettre jusqu'à 5 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION 1/2 TRANSVERSALE
› Réf. RA3401T2
- A combiner avec une séparation longitudinale réf. RA3401L
- Possibilité de mettre jusqu'à 10 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION 1/3 TRANSVERSALE
› Réf. RA3401T3
- A combiner avec 2 séparations longitudinales réf.RA3401L
- Possibilité de mettre jusqu'à 15 séparations
- Fourni à l'unité





BLOC DE 2 TIROIRS
› Réf. RA3523

- Tiroirs empilables
- Face et côtés transparents, corps bleu
- Permettent de stocker les échantillons plats témoins ou d'autres produits (sachets de produits secs, petits accessoires...)
- Utilisables en chambre froide positive
- lxPxH (mm) intérieur d'un tiroir : 155 x 310 x 93
- lxPxH (mm) hors tout : 400 x 390 x 135

Rack de rangement pour sachets SBASHO20







RACK DE RANGEMENT INOX
■ Réf. SBASR21

- Pour 10 sacs
- lxPxH (mm) : 205 x 355 x 210
- Poids (kg) : 1,4

OPTION BAC DE RÉTENTION INOX
■ Réf. SBASR21RE

- lxPxH (mm) : 220 x 360 x 30
- Poids (kg) : 1

Bacs de rangement des sachets plats témoins



Réf.TR1440



Réf.TR1470

- Pour la conservation des échantillons plats témoins
- Contenance : 3L ou 8L
- Polyéthylène haute densité
- Lavable en machine sans altération du marquage

5 7

Réf.	Contenance	LxlxH (mm)	Nombres et couleurs
TR1450	3 L	350 x 240 x 70	pack de 5
TR1470	3 L	350 x 240 x 70	pack de 7
TR1440	8 L	491 x 337 x 80	pack de 5
TR1480	8 L	491 x 337 x 80	pack de 7



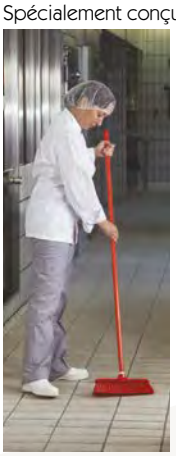
NETTOYER & DÉSINFECTER

2

- Brosserie, balais
- Lavage à plat & chariots
- Raclettes & manches
- Pelles & pelles aéroport
- Nettoyage des vitres
- Supports balais
- Torchons & essuyage
- Lavage des mains & distributeurs
- Désinfection
- Produits de nettoyage & centrales
- Lavettes & abrasifs
- Pulvérisateurs
- Désinsectiseurs
- Disques pour auto-laveuses
- Désinfection
- Tapis de décontamination

Balais souples, semi-durs et mixtes

Spécialement conçues pour le nettoyage des cuisines et des productions alimentaires, les gammes de balais, de brosserie, de raclettes et accessoires, garantissent l'hygiène.



5 à 6 codes couleurs différents permettent d'affecter une couleur à chaque zone de travail pour éviter les contaminations croisées.

- Support polypropylène
- Fibres polyester bonne rigidité
- Agrafes des fibres en inox
- Résistance thermique : 80°C à 121°C ou 135°C
- Stérilisables
- Résistance chimique



BALAI SOUPLE 29 CM

›Réf.40BB1235

- Fibre souple
- LxH (mm) : 320 x 75 - fibres : 60 mm
- T° : + 121°C
- Douille française droite

B C J R V

BALAI SEMI-DUR 29 CM

›Réf.40BB1035

- Fibre semi-dure
- LxH (mm) : 320 x 75 - fibres : 60 mm
- T° : + 135°C
- Douille française droite

B C J R V



NEW

Q+

BALAI SOUPLE/DUR 41 CM

›Réf.NE2174

- Fibres dures devant pour débris lourds et souples derrière pour particules plus fines
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C (80°C 30 mn pour contact alimentaire)
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) balai : 410 x 90 x 120 - fibres : 60 mm
- Filetage VIKAN en acier inoxydable

B C J O R V



NEW

Q+

BALAI DROIT 31 CM FIBRES MÉDIUM

›Réf.NE2166

- Idéal pour différencier les zones - méthode 5S
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C (80°C 30mn pour contact alimentaire)
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) balai : 310 x 60 x 140 - fibres : 78 mm
- Filetage VIKAN en acier inoxydable

B C J O R V

Balais-brosses lave-pont



BALAIS-BROSSES - LAVE-PONT

›Réf.40BB1025 - 29 cm
›Réf.40BB1015 - 23 cm

- Fibre dure
- LxH (mm) 29 cm : 295 x 65 - fibre : 35 mm
- LxH (mm) 23 cm : 230 x 65 - fibre : 35 mm
- T° : + 135°C
- Douille française inclinée

B C J R V



NEW

Q+

BALAI BROSSE - LAVE PONT 27 CM

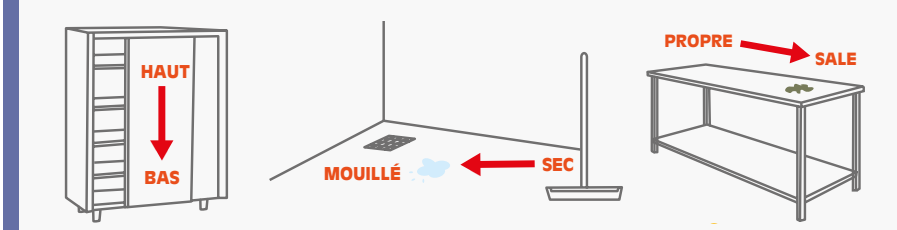
›Réf.NE2704

- Idéal pour différencier les zones - méthode 5S
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C (80°C 30mn pour contact alimentaire)
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) balai : 270 x 75 x 100 - fibres : 32 mm
- Filetage VIKAN en acier inoxydable

B C J R V

BON À SAVOIR

Les 3 règles d'or d'un bon nettoyage



1. Je nettoie du haut vers le bas (nettoyer armoire cuisine de haut en bas).
2. Je nettoie du sec vers le mouillé (nettoyer avec une raclette du bord de la pièce vers le siphon d'évacuation au sol).
3. Je nettoie du propre vers le sale (nettoyer avec une lavette une table inox de l'extérieur vers la zone de souillure).



NEW

Q+

BALAI BROSSE DESIGN EN ANGLE 26,5 CM

›Réf.NE2047

- Forme en angle unique pour nettoyage simultané haut et bas HI-LO ou en angle
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C (80°C 30mn pour contact alimentaire)
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) balai : 265 x 150 x 100 - fibres : 45 mm polyester medium
- Filetage VIKAN en acier inoxydable

B

LAVAGE À PLAT, CHARIOTS & BALAIS AVEC RÉSERVOIR

Lavage à plat magnétique

KIT LAVAGE À PLAT MAGNÉTIQUE
› Réf.LAP0471

Comprenant :



PLATEAU MAGNÉTIQUE
› Réf.PML0254
- Lxl (mm) : 400 x 110
- Ouverture au pied
- Pied manche articulé



FRANGE MICROFIBRE
› Réf.FMB0107
- Lxl (mm) : 470 x 150
- Double attaches
- Lavage et désinfection
- Coloris bleu



MANCHE ALU PERCÉ
› Réf.MAP6501
- LxØ (mm) : 1400 x 20

Chariots de lavage



CHARIOT D' IMPRÉGNATION SUPPORT SAC 120 L 3 SEAUX
› Réf.NE2610

- Chariot à 2 départements : Support sac 120L et lavage avec système de pré-imprégnation
- 2 seaux de 4L et 1 seau de 20L
- LxlxH (mm) : 800 x 580 x 1150



CHARIOT 1 BAC
› Réf.CDL8608

- Seau 20 L avec poignée
- 4 roulettes
- Cloison centrale
- 1 presse amovible à poignée
- LxlxH (mm) : 700 x 270 x 600
- Couleurs pouvant varier selon arrivages

RÉDUCTEUR DE PRESSE POUR PRESSE VERTICALE
› Réf.NE2886
- Pour un usage avec les franges à plat
- LxlxH (mm) : 185 x 100 x 20





CHARIOT 2 BACS AVEC PRESSE VERTICALE ET BARRE DE GUIDAGE
› Réf.NE2092

- Permet de séparer la solution de nettoyage et de rinçage
- Seau de rinçage 25l avec marquage rouge
- Seau 8l avec marquage bleu
- Châssis compact avec roues directionnelles 75 mm
- Barre de guidage ergonomique
- Presse verticale ergonomique
- LxlxH (mm) : 470 x 400 x 600

Lavage à plat velcro



Frange velcro à rubans de couleurs en option. Réf. NE2650



PLATEAU POUR FRANGE MICROFIBRE
› Réf.NE2533

- Extra plat pour balayer et laver sous les meubles sans les déplacer
- Pour bandes velcros amovibles (en option)
- Extrémités en plastique protégeant murs et meubles
- LxlxE (mm) : 400 x 80 x 4

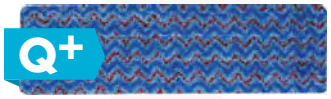




MANCHE TÉLESCOPIQUE ERGONOMIQUE
› Réf.NE2053

- Structure légère et en aluminium
- Poignée globe permettant de limiter les efforts musculaires des poignets
- Longueur réglable de 1.000 à 1.600 mm
- Ø (mm) : 22
- A utiliser avec plateau NE2533

Franges de lavage



FRANGE MICROFIBRE VELCRO
› Réf.NE2650
- Qualité supérieure agissant sur micro-organismes avec des produits neutres sans désinfectant
- Bandes de frottage en zig-zag pour se débarrasser des résidus séchés et collés
- Absorption max. : 270 % du poids du textile
- Rubans avec codes couleurs
- A utiliser avec des produits non chlorés
- Lxl (mm) : 500 x 140

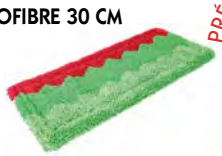


FRANGE MICROFIBRE VELCRO
› Réf.NE2151
- Frange tricotée en microfibre fixation Velcro
- Matière : microfibres 80% polyester, 20% polyamide
- Absorption maximale : 150 ml par frange
- Utilisation sur sols durs
- Lxl (mm) : 440 x 120

Lavage à plat tables et plans

FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE 30 CM
›Réf.NE2383

- Bandeau de lavage à fixation adaptable sur support velcro





SUPPORT ALUMINIUMAVEC VELCRO 25 CM
›Réf.NE2237

- Support aluminium pour frange microfibre

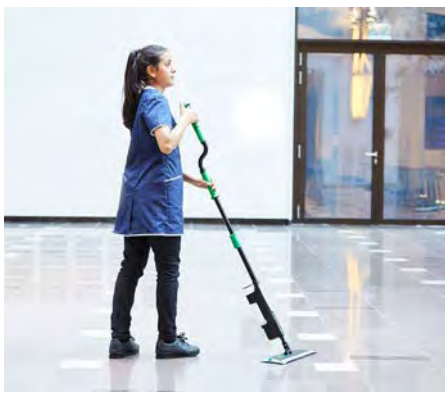


MANCHE TÉLESCOPIQUE ERGONOMIQUE LAVAGE À PLAT
›Réf.NE2110

- Longueur réglable de 665 à 1010 mm
- Ø 29 mm idéal pour limiter les TMS
- Structure légère
- Poids (kg) : 0,370

FRANGE SERPILLIÈRE
› Réf.NE2311
- Frange en coton fin, L (mm) : 250
- LxØ (mm) : 350 x 100
- Poids (g) : 220

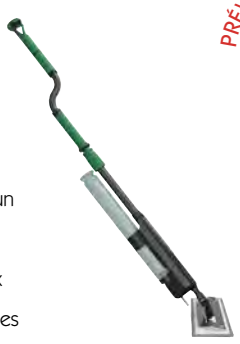




Balai avec réservoir et manche ergonomique

› Réf.NE2102

- Comprend :
  - 1 manche télescopique en «S» permettant un mouvement intuitif pour un nettoyage efficace avec un minimum d'effort
  - 1 plateau porte frange à scratch
  - 1 frange à scratch 40 cm
  - 1 réservoir 1 000 ml avec anneaux de couleurs pour mise en place d'un codage en fonction des zones ou des produits de nettoyage





UNGER erGO! clean en vidéo

Raclettes mousse

POUR TOUS TYPES DE SOLS

- Support polypropylène de couleur
- Mousse centrale copolymère blanche
- Hauteur de mousse : 28 mm
- Absorption d'eau < à 0,1 %
- Température maximum : + 65°C
- Douille française inclinée



› Réf.40BB3056 - 45 cm
- LxH (mm) : 450 x 65

B C J N R V

› Réf.40BB3156 - 55 cm
- LxH (mm) : 550 x 65

B C J N R V

› Réf.40BB3256 - 70 cm
- LxH (mm) : 700 x 65

B C J R V



Raclettes monolame



- Support polypropylène de couleur.
- Lame Evoprène super G 946.
- Hauteur de lame : 25 mm.
- Température : - 40° C à + 120° C.
- Lame changeable
- Douille française inclinée

› Réf.40BB4857 - 55 cm
- LxH (mm) : 550 x 60

› Réf.40BB4067 - 70 cm
- LxH (mm) : 700 x 60

B C J R V



SOLS LISSES



MONOLAME DE RECHANGE 55 CM
› Réf.40BB4771

MONOLAME DE RECHANGE 70 CM
› Réf.40BB4772

Raclettes mousse pivotantes

›Réf.NE2762 - 40 cm
- LxlxH (mm) : 400 x 75 x 100

›Réf.NE2764 - 60 cm
- LxlxH (mm) : 600 x 75 x 100

- Double lame pour traiter eau et résidus alimentaires sur tous types de sol
- Couleurs idéales pour différencier les zones - méthode 5S
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 90°C
- Conformité Halal et Casher
- Filetage VIKAN

B C J R V





NEW

Q+



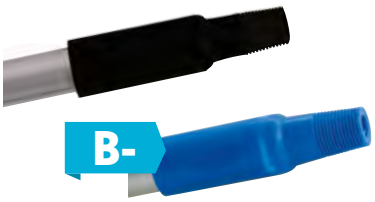


NEW

MOUSSE DE RECHANGE 40 CM
›Réf.NE2772

MOUSSE DE RECHANGE 60 CM
›Réf.NE2745

Manches pour balais et raclettes de sols



B-

MANCHE ALU ANODISÉ
› Réf.40BB0595

- Léger, rigide et économique
- LxØ (mm) : 1500 x 25
- T° : jusqu'à 135° C
- Douille : vis française

C R V J B N



MANCHE ERGONOMIQUE POLYPROPYLÈNE
› Réf.40BB0590

- Ne transmet pas le froid
- Souple et excellente résistance
- LxØ (mm) : 1450 x 25/32
- T° : jusqu'à 135°C
- Manche monobloc couleur
- Douille : vis française

B C J R V



MANCHE ALU - ABS
› Réf.40BB0598

- Léger
- Solide : aucun risque d'éclatement même si on l'écrase avec un poids
- LxØ (mm) : 1500 x 25
- T° : jusqu'à 135° C
- Douille : vis française

B C J R V



Q+



NEW

Q+



MANCHE ULTRA HYGIÉNIQUE VIKAN
›Réf.NE2962

- À utiliser avec les différents types de balais souples, médium ou durs de marque VIKAN
- Polypropylène renforcé fibre de verre, prise en mains améliorée
- Anneau de fixation
- Conformité Halal et Casher
- LxØ (mm) : 1500 x 32
- Poids (kg) : 0,590
- Filetage VIKAN

B C J O R V



MANCHE ALU ANODISÉ VIKAN
›Réf.NE2937

- À utiliser avec les différents types de balais souples, médium ou durs de marque VIKAN
- Aluminium anodisé & polypropylène
- Anneau de fixation
- Utilisation : pH 2 à 8 / T° : -20°C à 100°C
- LxØ (mm) : 1510 x 31
- Poids (kg) : 0,530
- Filetage VIKAN

B C J O R V



NEW

Q+

Couleur selon arrivage



NEW



MANCHE UNIVERSEL TÉLESCOPIQUE
›Réf.NE2609

- Support : Aluminium européen anodisé
- Composition : Boule rotative en pp filetage et poignée en pp
- Nombre de rangs : 2 brins de 0,90m soit 1,80m déployé
- Douille : Filetage français et percé pour lavage à plat standard
- LxØ (mm) : 1.000 à 1.800 x 28
- Poids (kg) : 0,365

PELLES, PELLES AÉROPORT, SEAUX, PANNEAU & DÉSINFECTION

Pelles aéroport

- S'utilisent avec la raclette référence Réf.NE2909 ou la brosse référence Réf.NE2918
- Poignée : Polypropylène
- Crochet : Polyamide
- Manche ergonomique léger en aluminium durable



PELLE AÉROPORT À PLATEAU
› Réf.NE2363

- Plateau en inox
- Réglable pour sac 20 à 30 L
- LxH (mm) : 290 x 880
- Poids (kg) : 0,7



PELLE AÉROPORT AVEC COUVERCLE BASCULANT
› Réf.NE2361

- Pelle aéroport basculante composée d'un couvercle qui se referme seul
- Contenance : 4 L
- Couvercle : ABS
- LxH (mm) : 290 x 880
- Poids (kg) : 0,860

RACLETTE POUR PELLES AÉROPORT
› Réf.NE2909

- Lame à extrémités fines en élastomère thermoplastique
- Contact optimal avec le sol
- Inclinaison angulaire pour le nettoyage des coins et autres zones difficiles à atteindre
- S'utilise à sec ou mouillée
- LxH (mm) : 350 x 950
- Poids (kg) : 0,260



BALAI POUR PELLES AÉROPORT
› Réf.NE2918

- Brosse avec extrémités dirigées vers l'extérieur : protection des meubles, murs, et plinthes
- LxH (mm) : 250 x 950
- Poids (kg) : 0,260

Pelle aéroport balayette



› Réf.NE2463

- Pelle aéroport avec couvercle, balayette et peigne
- Support : Polypropylène - ouverture 28 cm
- Fibres : PVC
- LxH (mm) : 280 x 750
- Poids (kg) : 0,850

Pince à déchets

PINCE POIGNÉE ERGONOMIQUE 97 CM
›Réf.NE2009



- Pince métallique avec poignée ergonomique
- Revêtue de caoutchouc pour une préhension précise et très puissante
- S'ouvre jusqu'à 15 cm
- Peut tenir des poids allant jusqu'à 4.5 kg
- LxØ (mm) : 97 x 7
- Poids (kg) : 0.400

Seaux



RONDS 12L
› Réf.NE2125



- Avec anse en métal
- Gradués
- Capacité : 12 litres
- ØxH (mm) : 310 x 240

B C J R V



SEAU RECTANGULAIRE 7 L
› Réf.SRB007

- Capacité : 7 litres
- LxlxH (mm) : 270 x 200 x 190
- Gradué en litre

Seaux de stockage et transport

- Pour matières liquides et solides
- PP monomatière recyclable
- Couvercle hermétique
- Volume ISO
- Personnalisable



Référence		Type
NE2624	2,6 L	ØxH (mm) ext. : 200 x 116 H (mm) int.: 102 - Charge max. (kg) : 3,9
NE2232	3,2 L	ØxH (mm) ext. : 200 x 141 H (mm) int.: 127 - Charge max. (kg) : 4,8
NE2238	3,8 L	ØxH (mm) ext. : 200 x 168 H (mm) int.: 153 - Charge max. (kg) : 5,7
NE2444	4,4 L	ØxH (mm) ext. : 226 x 150 H (mm) int.: 136 - Charge max. (kg) : 6,6
NE2655	5,6 L	ØxH (mm) ext. : 226 x 190 H (mm) int.: 175 - Charge max. (kg) : 8,4
NE2810	10,8 L	ØxH (mm) ext. : 267 x 263 H (mm) int.: 247 - Charge max. (kg) : 16,2
NE2981	12,8 L	ØxH (mm) ext. : 293 x 260 H (mm) int.: 242 - Charge max. (kg) : 19,2

Pelle à glace ou à légumes



› Réf.NE2062

- Support polypro PP monomatière
- LxlxH (mm) : 280 x 330 x 1330
- Pelle teintée dans la masse
- Manche ergonomique poignée
- Pelle à glace, pelle à légumes ou pelle à déchets

Panneau avertisseur sol glissant

› Réf.PS421TEW



- Panneau 2 faces
- Polypropylène jaune
- Impression rouge et noir
- lxH (mm) : 250 x 660

Conditionnements :
- À l'unité.
- Par carton de 5 unités.

1 5

RANGEZ VOS PANNEAUX GRÂCE AU SUPPORT EN FIL INOX À FIXER AU MUR



› Réf.SUP0367

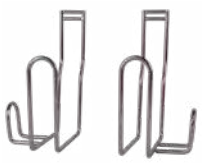
Désinfection des balais, brosses et raclettes



BAC DE DÉSINFECTION
› Réf.NE2763

- Polypropylène recyclé blanc
- Capacité du bac : 15 litres.
- lxPxH int. (mm) : 745 x 150 x 160
- lxPxH ext. (mm) : 790 x 193 x 165







SUPPORT FIL INOX POUR BAC DE DÉSINFECTION
› Réf.SUP0367
- support à fixer au mur (vis inox et chevilles fournies)

Solution désinfectante

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SURFACES ET ÉQUIPEMENTS
› Réf.NE2PENTAGERME



- Produit intégrable dans un protocole HACCP
- Non chloré
- Non parfumé
- pH : 10 ± 0,5
- Aspect : Liquide limpide jaune
- Densité : 0,99 ± 0,01g/cm3
- TP2 et TP4
- Bidon de 5 litres

1

Brosses plonge



GOUPILLON ALIMENTAIRE
› Réf.NE2733

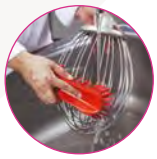
- Poignée plastique
- Support inox
- Fibres polyester
- Longueur de fibre (mm) : 150
- LxØ (mm) : 510 x 40
- T° : + 135°C



BROSSE ÉCREVISSE 20 CM
› Réf.40BB2405

- Fibre semi dure
- Longueur de fibre : 35 mm
- LxlxH (mm) : 215 x 85 x 60
- T° : + 135°C

B C J R V





BROSSE À MAIN MANCHE LONG
› Réf.NE2606

- LxlxH (mm) : 450 x 60 x 85
- Longueur du manche : 300 mm
- Hauteur des poils : 45 mm

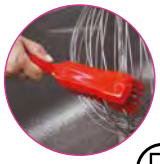
B C J R V



BROSSE À MANCHE COURT
› Réf.40BB2285

- Manche ergonomique
- Fibre semi-dure
- Longueur de fibre : 40 mm
- LxlxH (mm) : 280 x 55 x 50
- T° : + 135°C

B C J R V





BROSSE ALIMENTAIRE AVEC POIGNÉE
› Réf.NE2090

- Brosse avec poignée spéciale pour nettoyer les machines de manière plus hygiénique et sûre
- Forme pointue idéale pour nettoyage des angles
- Matière : PP - PBT
- LxlxH (mm) : 170 x 70 x 100

B C J O R V





BROSSE RONDE DE Ø 120
› Réf.NE2210

- Nettoyage de surfaces courbes et irrégulières
- Utilisable sur équipement, machinerie, plans
- Utile également pour nettoyer les casseroles et plats de taille moyenne à grande
- Dimensions øxH (mm) : 120 x 105

B C J R V

Pelle-Balayette



KIT PELLE-BALAYETTE
›Réf.40BB4655

Comprenant
- pelle et Balayette, manche ergonomique

B C J R V



BALAYETTE
› Réf.40BB4755

- Support polypropylène
- Fibres polyester souple
- Longueur des fibres : 55 mm.
- LxH (mm) : 275 x 40
- T° : + 121°C

B C J R V



PELLE RAMASSE POUSSIÈRE
› Réf.40BB4555

- Polypropylène
- LxH (mm) : 325 x 210
- T° : + 135°C

B C J R V

Pelle de débarrassage



NEW

Q+

PELLE DE DÉBARRASSAGE 29,5 CM
›Réf.NE2660

- Ramassage de liquides, aliments ou poussières
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) : 330 x 295 x 100

B C J O R V

Raclettes de table / plan de travail



NEW

Q+

RACLETTE DE TABLE / PLAN AVEC MINI MANCHE
›Réf.NE2725

- Ramassage de liquides, aliments ou poussières
- Utilisation : pH 2 à 10.5 / T° : -20°C à 100°C (50°C pour contact alimentaire)
- Conformité Halal et Casher
- LxlxH (mm) : 245 x 50 x 104

B C J O R V



RACLETTE MONOBLOC
› Réf.40BB3146

- Raclette monobloc
- Support ABS
- Lamelle tefla bloc (alliage teflon)
- Longueur (mm) : 250
- 1 couleur : blanche

Brosses à ongles & kit de désinfection

KIT DE DÉSINFECTION BROSSE À ONGLES
› Réf.KITBO

- 1 bac + 1 chaîne + 1 brosse à ongles





BAC DE DÉSINFECTION BROSSE À ONGLES
› Réf.BDI1890



- Inox qualité alimentaire
- À fixer (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD31510) à proximité du lave-mains
- 1 trou d'accrochage pour la chaînette
- À remplir d'une solution désinfectante non chlorée
- lxPxH (mm) :180 x 70 x 90



CHAÎNE INOX
› Réf.40BB2005

- Longueur : 1 m
- 2 crochets d'extrémité

sur-mesure possible



BROSSE À ONGLES
› Réf.40BB2205

- Avec patte d'accrochage
- Fibre polyester longueur 15 mm
- Support polypropylène
- LxH (mm) : 128 x 45
- Lavable en machine jusqu'à 135 °C

B C J R V

BROSSERIE, NETTOYAGE VITRES & DÉCOLLE ÉTIQUETTES

Balai-brosse rond

Adapté au nettoyage des cuves arrondies, il convient très bien au nettoyage des containers profonds, bacs de stockage, containers à déchets.

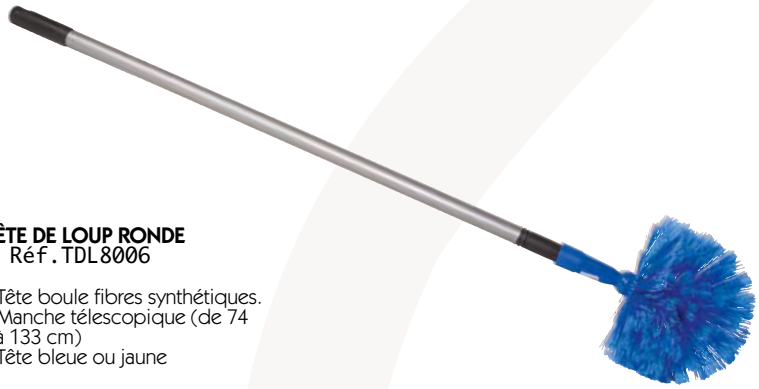


› Réf.40BB1685

- Support polypropylène blanc
- Filetage droit pour manches Réf.40BB0595
- Fibre polyester semi dure
- Longueur des fibres : 45 mm
- Lxl (mm) : 175 x 90
- T° : 135 °C
- Couleur blanche
- Fourni sans manche



Tête de loup



TÊTE DE LOUP RONDE
› Réf.TDL8006

- Tête boule fibres synthétiques.
- Manche télescopique (de 74 à 133 cm)
- Tête bleue ou jaune



Nettoyage des vitres



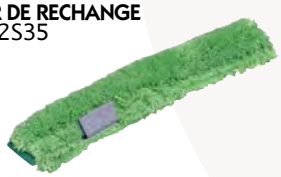
KIT DE NETTOYAGE DES VITRES
› Réf.NE2013

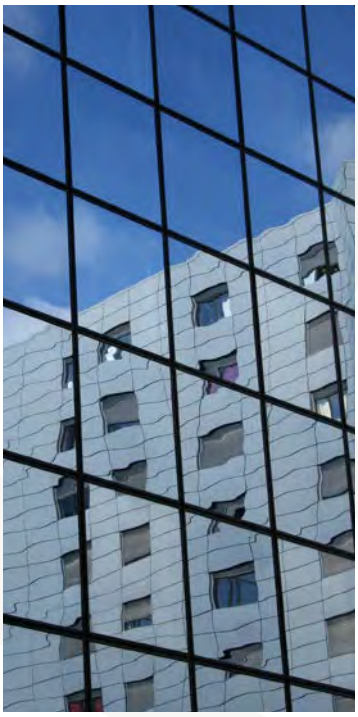
Kit comprenant :
- Seau de 18L
- Raclette en inox avec poignée longueur 350 mm
- Support en plastique ergonomique 350 mm
- Mouilleur microfibre avec pad abrasif et fermeture « velcro » 350 mm

BARRETTE DE RECHANGE POUR RACLETTE
› Réf.NE2B35



MOUILLEUR DE RECHANGE
› Réf.NE2S35







3,5

P.A.E.

LIQUIDE LAVE VITRES DÉGRAISSANT
› Réf.NE2PUREVIT1 - Spray 1 L
› Réf.NE2PUREVIT5 - Bidon 5 L

- Utilisable sur toutes surfaces vitrées (glaces, miroirs, vitres) et surfaces modernes (plexiglas, surfaces vitrées et laquées, stratifiées, écrans...)
- Bon pouvoir dégraissant
- Ne laisse pas de traces
- Efficacité prouvée par des tests de performances
- Geste écologique : rechargez le spray avec le bidon de 5 litres

Perches télescopiques

PERCHE TÉLESCOPIQUE 2,50 M
› Réf.NE2Z25

- Idéal pour travailler sans échelle
- Cône de sécurité, les outils ne tombent pas
- Utilisable avec le kit réf NE2013
- LxØ (mm) : 1.400/2.500 x 50
- Poids (kg) : 0,620



Perche NE2Z25

PERCHE TÉLESCOPIQUE 6 M
› Réf.NE2580

- Longueur jusqu'à 6 m
- Idéale pour atteindre les plafonds hauts, enseignes...
- Alu
- 3 brins
- Cône à vis française
- LxØ (mm) : 2.200/6.000 x 26
- Poids (kg) : 1,06

Décolle étiquettes

DÉCOLLE ÉTIQUETTES en vidéo





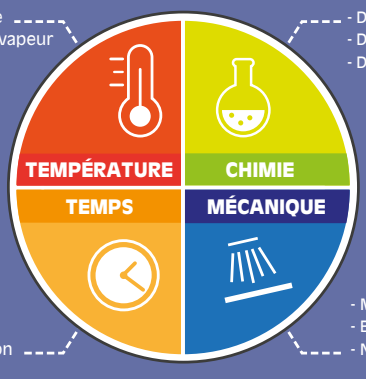
› Réf.NE2400

- Aérosol décolle étiquettes professionnel 400 ml
- Enlève les étiquettes et traces de colle
- Densité : 0,78 ± 0,02
- Parfum lavande
- Dimensions H x Ø (mm) : 200 x 65
- Volume net : 400 ml
- Conditionnement : à l'unité

BON À SAVOIR - CERCLE DE SINNER

Le bon nettoyage, il se fait avec «T.A.C.T.» :

› Température
› Action mécanique (frottage)
› Concentration / dilution du produit
› Temps de contact



Supports balais à glisser



RAIL 3 SUPPORTS
› Réf.NE2530

- Pour manches Ø 25 à 35 mm
- L (mm) - support : 500
- À fixer (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD66610)

B C J R V



RAIL 6 SUPPORTS
› Réf.NE2960

- Pour manches Ø 25 à 35 mm
- L (mm) - support : 900
- À fixer (3 vis inox fournies) ou aimanter (3 NEOD66610)

B C J R V



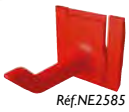
RAIL 350 MM POUR SUPPORTS & CROCHETS
› Réf.NE2350

- Pour supports manches, seau ou crochets de suspension (vis inox fournies)
- Rails aluminium, embouts blancs
- Possibilité de pose en continuité de rails toutes longueurs
- À fixer (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD66610)

Options supports à glisser

- Utilisable seul (sauf NE2585) ou sur rails Réf.NE2350 / 530 / 960
- Fixation adhésive, 2 points (vis non fournies) ou aimantée (2 NEOD43410 en option, sauf Réf. NE2585)





Réf.NE2585



Réf.NE2600



Réf.NE2313

Référence	Type	Couleurs
NE2600	support pour manche Ø 15 à 20 mm	C
NE2625	support pour manche Ø 25 à 35 mm	B C J R V
NE2620	support pour manche Ø 30 à 40 mm	C
NE2585	crochet de suspension	B C J R V
NE2313	support seau	inox

Supports balais à clipser

- Supports sophistiqués pour le rangement des balais, raclettes de sol ou tout équipement avec manche entre Ø 15 et 35 mm
- Nettoyage facile : rail démontable clipsé sur le support fixé au mur et possibilité de nettoyage derrière le rail qui est en sur-épaisseur du mur
- 8 types de supports type click'n go, faciles à monter et à démonter
- Nettoyage facile en lave vaisselle ou en autoclave

HACCP

Q+





Nouveaux crochets



Design hygiénique



Manches de différents Ø sur supports





RAIL 3 SUPPORTS
› Réf.NE2540

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- L (mm) - support : 500
- À fixer (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD66416I)

B C J O R V

RAIL 5 SUPPORTS
› Réf.NE2940

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- L (mm) - support : 940
- À fixer (3 vis inox fournies) ou aimanter (3 NEOD66416I)

B C J O R V

Options* à clipser

SUPPORT SEAU
›Réf.NE2130

- Support seau pour séchage rapide de seau maintenu à l'envers
- Charge max. : 5 kg
- lxPxH (mm) : 68 x 65 x 112
- Adaptateur inclus



SUPPORT FLACON
›Réf.RA3123

- Support de flacons
- Charge max. : 5kg
- lxPxH (mm) - support : 84 x 91 x 210 - Ø int. 71
- Adaptateur inclus



SUPPORT UNIVERSEL
›Réf.RA3116

- Support universel de suspension
- Charge max. : 5 kg
- lxPxH (mm) : 70 x 83 x 55
- Adaptateur inclus







sur rails ou autonomes



NEW

avec adaptateur universel
›Réf.NE2011

A visser, clipser, aimanter ou fixer sur tube Ø 17 à 30 mm



Option Option

SUPPORT BOÎTE DE GANTS
›Réf.RA3113

- Support pour boite de gants
- Charge max. : 5kg
- lxPxH (mm) - support : 155 x 138 x 198 - pour boîte : 143 x 65 x 220 max
- Adaptateur inclus





SUPPORT ROULEAU
›Réf.RA3133

- Support pour rouleau
- Charge max. : 5kg
- lxPxH (mm) - support : 157 x 203 x 225 - Ø int. 140
- Adaptateur inclus





SUPPORT TUYAU
›Réf.RA3118

- Support pour tuyau
- Charge max. : 5kg
- lxPxH (mm) - support : 168 x 115 x 170
- Adaptateur inclus



CROCHETS (X3)
› Réf.NE2P01

- Pour tout suspendre en fonction de vos besoins



x3

3



SUPPORTS BALAIS (X2)
›Réf.NE2201

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- Adaptateur inclus



x2

2

** Conformité contact alimentaire normes CE:1935/2003 CE:10/2001 CE:2023/2006 FR*

TORCHONS & ESSUYAGE

BON À SAVOIR

Utilisation du torchon tissu en cuisine

› Le torchon tissu est toléré en cuisine mais **attention** :

› Un stock important est nécessaire car le torchon doit être mis au sale après chaque souillure

› Humide, le torchon est dangereux en cas de contact avec du chaud car conducteur

› Une manique supporte jusqu'à 350°C et passe au lave-vaisselle

Torchon de cuisine viscose

TORCHON VISCOSE
› Réf.NE2856





- 100 % viscose
- Lxl (mm) - format : 600 x 300
- Ø (mm) - bobine : 310
- Grammage : 70g/m²
- Bobine de 330 formats
- Usage unique pour de meilleures conditions d'hygiène
- Très résistant (résiste aux bases & solvants)
- Bon isolant thermique
- Souple & doux
- Ne raye pas
- Usage à sec & humide
- Bonne élasticité
- Capacité d'absorption : assure une absorption supérieure à 700 % en moins de 10 secondes
- Couleur blanche
- Fourni à l'unité
- Poids (kg) : 4,20

NOUVELLE COMPOSITION PLUS ABSORBANTE

Torchons bleus - non tissés

- Très absorbant (495 %), liquides & huiles
- Non pelucheux, réutilisable
- Très résistant
- Performant à la chaleur
- Matière : non tissé (68 g./m²)











TORCHON NON TISSÉ BLEU - BOÎTE DISTRIB.
› Réf EC95083

- 100 formats enchevêtrés, Lxl (mm) : 500 x 350
- Boîte distributrice en carton alimentaire
- LxlxH (mm) - boîte : 360 x 110 x 210
- S'adapte sur support SMI2723

TORCHON NON TISSÉ BLEU - ROULEAU
› Réf.NE2503

- 500 formats à détacher, Lxl (mm) : 350 x 350
- ØxH (mm) - rouleau : 250 x 350
- S'adapte sur support SDI852

TORCHON NON TISSÉ BLEU - SACHET
› Réf.NE2103

- 100 formats enchevêtrés, Lxl (mm) : 500 x 350
- Emballage sachet plastique
- LxlxH (mm) - sachet : 360 x 210 x 110

Supports muraux





EXCLU

SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTE EC95083
› Réf.SMI2723

- Pour boîte distributrice non-tissé bleu
- Permet la visibilité du produit.
- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- Positionnement horizontal ou vertical.
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- LxPxH (mm) - extérieur : 230 x 140 x 335





SUPPORT DÉROULEUR TORCHON INOX
› Réf.SDI852

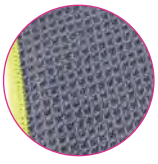
- Fil inox Ø 8 mm
- Barre centrale amovible inox Ø 20 mm
- LxHxP (mm) : 515 x 200 x 240
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- Pour bobines LxØ (mm) : 425 x 410- maxi

Prix publics conseillés consultables sur

shop.sanipousse.com

ou auprès de tous les bons distributeurs

Essuie vaisselle

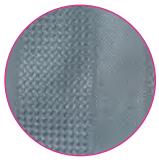




ESSUIE VAISSELLE MICROFIBRE
› Réf.TEA4080

- Microfibre 280 g/m²
- Essuyage assiettes, couverts, inox
- Très absorbant
- Séchage rapide
- Lavage machine (60 à 90°) - jusqu'à 300 cycles
- Ne laisse ni peluche, ni trace
- Traitement anti-microbien
- Lxl (mm) : 800 x 400

Essuie verrerie





ESSUIE VERRERIE MICROFIBRE (X2)
› Réf.TEV4270

- Microfibre 210 g/m²
- Essuyage des verres
- Très absorbant. Dégraisse
- Grand format adapté à toutes tailles de verres
- Lavage machine (60 à 90°)
- jusqu'à 300 cycles
- Ne laisse ni peluche, ni trace
- Sèche très rapidement
- Lxl (mm) : 700 x 420



Kit de formation hygiène des mains & surfaces

La mallette de formation Sanipousse est un kit éducatif pour l'enseignement des bonnes pratiques d'hygiène à votre personnel pour :
- Le lavage des mains
- Le nettoyage des surfaces
- Les techniques aseptiques
- La prévention des infections croisées et des contaminations par l'environnement



› Réf.NE2UV2

- 1 pot de 115 g de poudre de germes factices
- 1 flacon de 200 ml de crème de germes factices
- 1 brosse d'application
- 1 lampe UV (piles fournies)
- 1 manuel d'utilisation



Utilisation pour la formation à l'hygiène des mains



Utilisation pour la formation au nettoyage des surfaces



› Réf.NE2UVC236
Recharge crème 200 ml

› Réf.NE2UVRP53
Recharge poudre 115 g

› Réf.NE2UVTORCH
Lampe UV de rechange

Essuyage papier - ouate

COMMENT RETIRER LE MANDRIN ? en vidéo

- Ouate pure 2 plis collés : 2 fois + résistante à l'état sec ou humide / 2 fois + rapide à absorber l'humidité
- Ne peluche pas / Plus douce et plus écologique
- 16,5 gr/m²

BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL Ø 13 CM
› Réf.BDC2025



- Ø intérieur (mm) : 60
- 200 formats, Lxl (mm) : 200 x 250
- 9 bobines par colis
- Conseillée pour distributeur : Réf.DIL1320-NE2524-NE2186

9

BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL Ø 18,5 CM
› Réf.BDC2030



- Ø intérieur (mm) : 60
- 450 formats, Lxl (mm) : 200x300
- 6 bobines par colis
- Conseillée pour distributeur : Réf.DIL2020

6

BOBINE À DÉROULAGE Ø 26,5 CM
› Réf.BDU2630



- Ø intérieur (mm) : 60
- 1 000 formats , Lxl (mm) : 300 x 260
- 2 bobines par colis
- Conseillée avec support : Réf.SDI852

2

BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL SANS MANDRIN 900 FORMATS
›Réf.BDC1717



- 100% Pure ouate de cellulose ultra absorbante 2 plis blanche 15,70 g/m²
- Origine France
- ØxH (mm) bobine : 190x170 - 0,817 kg
- Lxlxh (mm) pack de 6 : 570 x 380 x 170 - 4,9 kg
- Ecolabel - FSC

6

Distributeur autocut manuel



› Réf.NE2790

- Distributeur manuel de rouleau feuille à feuille sans contact
- Fermeture par clé
- Contrôle visuel
- Coque résistante en ABS
- 8 cm dépassent pour mise en main facilitée
- lxPxH (mm) : 300 x 220 x 350
- Dos de fixation universel - pas de nouveaux trous à percer
- À fixer, coller (3 COLLAGEP) ou aimanter (3 NEOD66610)
- À utiliser avec les rouleaux Réf.NE2200

BOBINE POUR DISTRIBUTEUR AUTOCUT RÉF.NE2790
› Réf.NE2200



- Pure ouate de cellulose 2 plis (idem gamme BDC/BDU)
- Grammage par pli : 19,00 g/m²
- Longueur : 150 m
- Laize (mm) : 195
- Ø mandrin (mm) : 39,5
- Conforme à la norme NF Q34-100 (07/2017)
- 6 bobines par colis
- À utiliser avec le distributeur Réf.NE2790

6

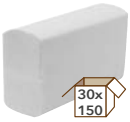


Distributeur pour serviettes pliées
› Réf.NE2507



- Distributeur de serviettes idéal pour les lieux à fort trafic
- À poser ou fixation murale
- Peut contenir 3 recharges de 150 serviettes Réf.NE2630
- lxPxH (mm) : 205 x 250 x 590

SERVIETTES POUR DISTRIBUTEUR RÉF.NE2507
› Réf.NE2630



- Pure ouate de cellulose 2 plis : 17 gr/m²
- Pliage en Z
- 30 recharges de 150 formats Lxl (mm) : 230 x 163

30x 150

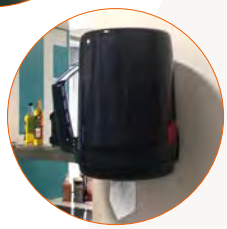
ESSUYAGE DES MAINS

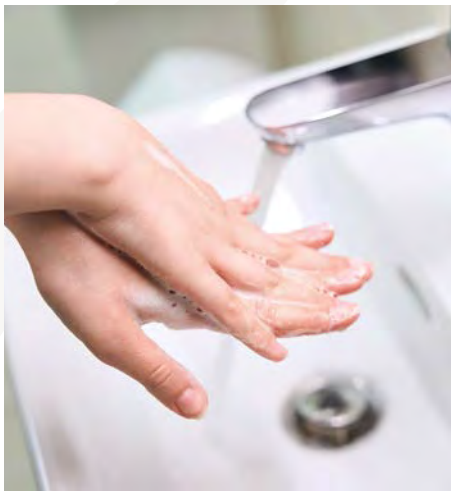
Essuyage à dévidage central mobile

LE DISTRIBUTEUR MOBILE en vidéo









DISTRIBUTEUR MOBILE À DÉVIDAGE CENTRAL
› Réf.NE2621
- Distributeur à poignée
- Pour bobine à dévidage central
- Contrôle visuel permanent
- Fermeture par pression sur le couvercle
- Fixation murale possible
- lxPxH (mm) : 254 x 220 x 180
- Poids net (kg) : 1,150





BOBINES PAPIER À DÉVIDAGE CENTRAL POUR DISTRIBUTEUR RÉF.NE2621
› Réf.NE2622
- 430 formats
- Lxl (mm) : 380x183
- Papier certifié FSC
- 6 bobines par colis

KIT DISTRIBUTEUR + 6 BOBINES
› Réf.NE2623
- Comprend :
  - 1 dévidoir
  - 6 bobines
- Poids (kg) : 1,68

Distributeur portable à dévidage central



› Réf.NE2186
- Dévidage central feuille à feuille
- Poignée robuste pour transport facile ou fixation sur chariot de nettoyage
- Rouleau complètement protégé des éclaboussures et de la saleté
- Rechargeable avec Réf.BDC2025
- LxØxH (mm) : 278 x 236 x 222
- Poids (kg) : 1,55

Distributeurs à dévidage central

Hygiéniques : le papier est protégé, seule la feuille utilisée est touchée manuellement.
Simples et pratiques : fixation et recharge faciles. Fonctionnent sans risque de panne.
Économiques : assurent une distribution feuille par feuille.



DISTRIBUTEUR PETIT MODÈLE
› Réf.DIL1320
- ABS et polypropylène
- Coloris : blanc
- lxPxH (mm) : 175 x 140 x 252
- Pour bobine HxØ (mm) : 200 x 130 - max - Réf.BDC2025
- À fixer (4 vis inox fournies), coller (pré-équipé) ou aimanter (2 NEOD43410)



DISTRIBUTEUR GRAND MODÈLE
› Réf.DIL2020
- ABS et polypropylène
- Coloris blanc
- lxPxH (mm) : 240 x 225 x 290
- Pour bobine HxØ (mm) : 200 x 200 - max - Réf.BDC2030
- À fixer (4 vis inox fournies) ou aimanter (3 NEOD43410)



DISTRIBUTEUR INOX
› Réf.NE2524
- Inox AISI 304 qualité alimentaire
- Finition brillante
- Fenêtre de contrôle du papier restant en plastique
- Fermeture sécurisée par serrure à clé en métal
- lxPxH (mm) : 270 x 270 x 370
- Pour bobine ØxH (mm) : 250 x 280 - max - Réf.BDC2025
- À fixer (3 vis inox fournies), coller (8 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD66610)



Distributeurs automatiques sans contact à remplir



DISTRIBUTEUR DE GEL & SAVON
› Réf.NE2050

- ABS
- Contenance : 1 L
- Pour gel ou savon liquide (hors microbilles)
- Distribution automatique du savon avec détection par capteur infrarouge
- Fenêtre de contrôle de la quantité restante
- Fonctionne avec 4 piles 1,5V AA non fournies
- Système de fermeture à clé
- lxPxH (mm) : 140 x 100 x 250
- Fixation 2 points (vis inox fournies)

Jusqu'à épuisement des stocks



DISTRIBUTEUR DE GEL & SAVON
› Réf.NE2015

- Sans contact, distribution automatique par détection des mains
- Pour gel ou savon liquide (hors microbilles)
- Fixation murale (vis fournies)
- Capacité du réservoir : 1,1 L
- Fonctionne avec 4 piles LR6 AA fournies
- lxPxH (mm) : 139 x 105 x 233



DISTRIBUTEUR DE GEL SUR PIED
› Réf.NE2014

- Support pour mise à disposition de gel
- Sans contact, distribution automatique par détection des mains
- Mobile
- Capacité du réservoir : 1,1 L
- Fonctionne avec 4 piles LR6 (AA) fournies
- lxPxH (mm) - distributeur : 139 x 105 x 233
- ØxH (mm) : 275 x 1009

Distributeurs de savon à remplir



DISTRIBUTEUR TRANSPARENT
› Réf.NE2141

- Corps ABS blanc, façade en SAN bleu transparent
- Contenance : 1 L
- Pour tous types de savon liquide (hors microbilles)
- Distribution par pression sur la pompe
- Système de fermeture à clé
- lxPxH (mm) : 105 x 108 x 195
- À fixer (3 vis inox fournies) ou aimanter (3 NEOD43410)



DISTRIBUTEUR EN ABS BLANC
› Réf.NE2041

- Contenance : 1 L
- Pour tous types de savon liquide (hors microbilles)
- Distribution du savon par pression en bas
- Ouverture du couvercle par bouton-poussoir
- Fenêtre de contrôle du savon restant
- lxPxH (mm) : 110 x 105 x 275
- À fixer (4 vis inox fournies), coller (2 COLLAGEP) ou aimanter (3 NEOD43410)



DISTRIBUTEUR EN INOX
› Réf.NE2036

- Contenance : 1,2 L
- Pour tous types de savon liquide (hors microbilles)
- Fenêtre de contrôle du savon restant en plastique
- Système "pull"
- Système de fermeture à clé
- lxPxH (mm) : 100 x 110 x 320
- Fixation 4 points (vis inox fournies)

Distributeurs de savon à cartouche



SAVON MOUSSE
› Réf.DSM100

- Capacité cartouche : 1000 ml
- Fenêtre de niveau du savon
- Ouverture par clé
- À fixer (vis inox fournies), coller (pré-équipé) ou aimanter (3 NEOD43410)
- lxPxH (mm) : 130 x 120 x 270
- Coloris : blanc
- Bouton poussoir gris
- À remplir avec les recharges réf. NE2M110-NE2M410, voir p.41



SAVON LIQUIDE / GEL
› Réf.DSL800

- Capacité cartouche 800 ou 900 ml suivant réf.
- Fenêtre de niveau du savon
- Ouverture par clé
- À fixer (vis inox fournies), coller (pré-équipé) ou aimanter (3 NEOD43410)
- lxPxH (mm) : 130 x 120 x 280
- Coloris : blanc
- Bouton poussoir noir
- À remplir avec les recharges réf.NE2L110-NE2L410-NE2308, voir p.41

Lave-mains autonome chauffant

■ Réf.NE2519



- Conçu pour les locaux sans arrivée d'eau
- Robuste et ergonomique
- Fonctions d'un poste de nettoyage :
  ① arrivée d'eau par
  ② commande au pied 12V alimentée par transformateur
  ③ chauffe-eau à 40°C
  ④ distributeur de savon (500 ml)
  ⑤ distributeur d'essuie-mains
  ⑥ poubelle amovible avec couvercle basculant
- 2 bidons de 13 litres (eau propre, eaux usées)
- 2 roues fixes Ø (mm) : 125
- lxPxH : 415 x 645 x 1200

Lave-mains



LAVE-MAINS AVEC DOSSERET À CUVE RECTANGULAIRE
› Réf.LVD3800

- Inox qualité alimentaire
- Pré-mélangeur EC/EF avec réglage de température
- Clapet anti-retour
- Commande au genou
- Siphon de vidange fourni
- Distributeur de savon 350 ml
- lxPxH (mm) - hors-tout : 440 x 335 x 540
- lxPxH (mm) - cuve : 345 x 245 x 120
- Poids (kg) : 8,5



LAVE-MAINS AVEC DOSSERET À CUVE RONDE
› Réf.LVD2330

- Inox qualité alimentaire
- Poids (kg) : 5,6
- Pré-mélangeur EC/EF avec réglage de température
- Clapet anti-retour
- Commande au genou
- Siphon de vidange fourni
- lxPxH (mm) - hors-tout : 350 x 330 x 500
- PxØ (mm) - cuve : 115 x 275
- Flexibles raccordement EC et EF non fournis

L'ensemble, dosseret, cuve, jupe, est réalisé en une seule pièce sans soudure, sans joint, garantissant une hygiène parfaite, une excellente aptitude au nettoyage et un design moderne.



LAVE-MAINS MONOBLOC
■ Réf.TS2013

- Inox qualité alimentaire
- Brosse à ongles
- Poids (kg) : 10
- Support de fixation murale
- Large commande fémorale
- Réglage de la température
- Corbeille à papier d'essuyage, amovible
- Siphon polypropylène
- lxPxH (mm) : 400 x 440 x 755

LAVAGE & DÉSINFECTION DES MAINS

Besoins								
Détergent	Désinfectant	Moussant	Référence & désignation Produit	Conditionnement		Classification Biocides (1)	pH pur détails p.49	Dilution / P.A.E. Prêt à l'emploi
✓		✓	**GEL LAVANT MAINS NEUTRE** › Réf.NE2PURENEUT		5L		5	P.A.E.
✓		✓	**GEL LAVANT MAINS NEUTRE - BAG** › Réf.NE2PURENEUTB		3L		5	P.A.E.
✓		✓	**GEL LAVANT MAINS** NEW › Réf.NE2PURENEUT1		1L		5	P.A.E.
✓		✓	**GEL LAVANT MAINS** NEW › Réf.NE2PURENEUTP		0,5L		5	P.A.E.
✓			**SAVON MOUSSE** › Réf.NE2M110		Cartouche 1L 1 6		5,5	P.A.E.
✓			**SAVON LIQUIDE** › Réf.NE2L110		Cartouche 1L 1 6		4,5	P.A.E.
✓	✓	✓	**GEL LAVANT BACTÉRICIDE** › Réf.NE2003		5L	TP1	7	P.A.E.
✓	✓		**SAVON DÉSINFECTANT MOUSSE** › Réf.NE2M410		Cartouche 1L 1 6	TP1	5,5	P.A.E.
✓	✓		**SAVON DÉSINFECTANT LIQUIDE** › Réf.NE2L410		Cartouche 1L 1 6	TP1	4	P.A.E.
	✓		**GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE** › Réf.NE2305		Flacon pompe 0,5L	TP1 TP2 TP4	7,5	P.A.E.
	✓		**GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE** › Réf.NE2308		Cartouche 1L 1 6	TP1 TP2 TP4	7,5	P.A.E.
	✓		**GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE** › Réf.NE2310		Flacon pompe 1L	TP1 TP2 TP4	7,5	P.A.E.
	✓		**GEL HYDROALCOOLIQUE** › Réf.NE2035		5L	TP1 TP2 TP4	7,5	P.A.E.
	✓		**SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION 600ML** › Réf.RL39SR		Aérosol 600 ml 6 Sans rinçage	TP1 TP2 TP4	7	P.A.E.
	✓		**SOLUTION HYDROALCOOLIQUE DÉSINFECTANTE** › Réf.NE2E152		Spray 1L Sans rinçage	TP1 TP2 TP4	7	P.A.E.
	✓		**SOLUTION HYDROALCOOLIQUE DÉSINFECTANTE** › Réf.NE2E150		20L Sans rinçage	TP1 TP2 TP4	7	P.A.E.

(1) Règlement européen 528/2012 - règlement biocides :
> TP1 : Hygiène humaine - Produits biocides utilisés pour l'hygiène humaine, comme les désinfectants pour les mains et le corps
> TP2 : Produits désinfectants destinés à être utilisés sur des surfaces ou matériaux qui ne sont pas en contact direct avec des denrées alimentaires (murs, sols, sanitaires, et autres surfaces dans des environnements domestiques, professionnels ou industriels)
> TP4 : Désinfectants pour l'hygiène alimentaire. Produits biocides utilisés pour désinfecter les surfaces, équipements et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Ces produits doivent être sûrs et ne pas contaminer les aliments.

Support ou distributeur	Écocert Écolabel	Normes					Pictogramme de danger	D.L.U.O. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
		Bactéricide	Fongicide	Levuricide	Virucide	Autres normes			
 NE2160								29	1 € et plus
 NE2160								29	1 € et plus
 NE2160								29	1 € et plus
 NE2160								29	1 € et plus
 DSM100						EN 22716		36	1 € et plus
 DSL800						EN 22716		36	1 € et plus
 NE2160		EN 1276						24	1 € et plus
 DSM100		EN 1276, 13727		EN 1650		EN 1499, 1500		36	1 € et plus
 DSL800		EN 1276, 13727, 1499		EN 1650, 13624	EN 14476			36	1 € et plus
		EN 1040, 1276, 13727	EN 1275	EN 1275, 1650, 13624	EN 14476	EN 1500		36	1 € et plus
 DSL800		EN 1040, 1276, 13727	EN 1275	EN 1275, 1650, 13624	EN 14476	EN 1500		36	1 € et plus
		EN 1040, 1276, 13727	EN 1275	EN 1275, 1650, 13624	EN 14476	EN 1500		36	1 € et plus
 NE2160		EN 1040, 1276, 13727	EN 1275, 1650, 13624	EN 1275, 1650, 13624	EN 14476	EN 1500		36	1 € et plus
 SX00 SMI390		EN 13727 +A2, 1276, 1500, 13697	EN 1650, 13697	EN 13624, 1650, 13697	EN 14476 +A1, 14476 +A2, 14476			24	1 € et plus
		EN 1500, 13697, 1276, 16615, 13727	EN 13697	EN 13697, 13624	EN 14476	EN 14348		24	1 € et plus
		EN 1500, 13697, 1276, 16615, 13727	EN 13697	EN 13697, 13624	EN 14476	EN 14348		24	1 € et plus

INCONTOURNABLE

SANIBRUIZ

Désinfectant universel en aérosol & lingettes

Bactéricide – fongicide – virucide – levuricide*

VALIDÉ PAR STÉPHANIE CHEVALIER LOPEZ MOF SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Désinfection ultra fine garantie :
émet des pulvérisations de l'ordre de 1 µ
(10 fois plus fines que les sprays)

- **sans rinçage**
- **TP1, TP2 et TP4**
- **pH7, préservation des inox**



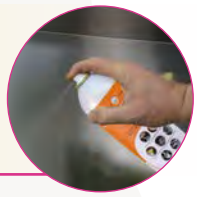




idéal pour les matériels « sensibles », les ustensiles et les emballages

CHRONO

Rapide pour les plans de travail, les façades ou les planches








Sécurisant pour la désinfection des mains

Agréable, pas d'impression « collante » et agit sur les odeurs des chaussures



2 types de buses pour une utilisation personnalisée :


DIFFUSEUR


VERTICAL

* - Réf RL39SR : bactéricide (normes EN13727+A2 - EN1276 - EN1500 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - virucide (normes EN14476 - EN14476+A1 - EN14476+A2) - levuricide (normes EN13624 - EN1650 - EN13697)

- Réf RL55 - RL46 : bactéricide (normes EN1276 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - levuricide (normes EN1650 - EN13697)

- Bactéricide (normes EN1040 - EN1276 - EN1500 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - virucide (normes EN14476) - levuricide (normes EN13697)



Idéal pour effacer les inscriptions au marqueur indélébile.

BON À SAVOIR

Le lavage des mains



Temps de savonnage : 15 s minimum / 30 s optimal

© Sanipousse



Chaque centimètre de peau est couvert par 300 à 1000 germes. Même après un lavage correct ou en portant des gants, une contamination des mains est possible par simple contact avec une poignée de porte, de four, d'armoire, un chariot...

Aérosol désinfectant sans rinçage, TP1, TP2 et TP4

INCONTOURNABLE

SANIBRUIZ en vidéo



SANIBRUIZ SR3
› Réf.RL39SR

- Solution hydro-alcoolique désinfectante auto-séchante en aérosol
- Carton de 6 aérosols de 600 ml
- 1.200 pulvérisations / unité
- Fourni avec 6 buses diffuseur
- Utilisables avec supports SX00 et SMI390

6



x6





OPTION BUSE À JET VERTICAL POUR LA DÉSINFECTION DES MAINS
› Réf.OP28SR

- Utilisable avec support SX00



x6





Lingettes désinfectantes sans rinçage

- Non-tissé, 28 g/m², de couleur bleue, (couleur réservée à l'usage alimentaire)
- Désinfection rapide des surfaces, petits matériels et ustensiles de cuisine
- Utilisables pour la désinfection rapide sans rinçage, applicables sur les gants
- Contact alimentaire sans rinçage
- TP2 et TP4

LINGETTES SANIBRUIZ en vidéo





BOÎTE DE 100

4 12

Référence	Lxl (mm) lingettes	Conditionnement
RL55-4	190 x 120	4 boîtes de 100 lingettes
RL55-12	190 x 120	12 boîtes de 100 lingettes





BOÎTE DE 200

2 6

Référence	Lxl (mm) lingettes	Conditionnement
RL46-2	200 x 150	2 boîtes de 200 lingettes
RL46-6	200 x 150	6 boîtes de 200 lingettes

Lingettes désinfectantes pour mains et surfaces (x 30)



› Réf. NE2030

- Paquet de 30 lingettes désinfectantes pour les mains, objets et surfaces alimentaires
- Lingettes imprégnées de solution hydroalcoolique
- Formule contenant plus de 70% d'alcool pour une désinfection efficace
- Pour : Milieu hospitalier, médical, restauration, hôtellerie et loisirs, lieu de travail et d'éducation
- Produit biocide : TP1, TP2 et TP4
- pH : 7 +/- 0,5
- Lxl(mm) : 200 x 180
- 30% Viscose, 70% Polyester

Supports muraux en fil inox





SUPPORT POUR DÉSINFECTION DES MAINS
› Réf.SX00

- Pour boîtiers aérosols Réf.RL39SR avec option buse Réf.OP28SR
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD66610)
- lxPxH (mm) : 90 x 130 x 400





SUPPORT MURAL POUR BOÎTIERS
› Réf.SMI390

- Pour boîtiers aérosols Réf.RL39SR
- Fil inox
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD31510)
- lxPxH (mm) : 39 x 87 x 225



SUPPORT MURAL POUR BOÎTES DE LINGETTES
› Réf RL76 - Support boîte de 100
› Réf RL86 - Support boîte de 200

- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - boîte de 100 : 105 x 70 x 190
- lxPxH (mm) - boîte de 200 : 125 x 95 x 252

Fixer les boîtes de lingettes permet :
- de faciliter la fermeture des boîtes et d'éviter le risque de dessèchement
- d'éviter les contaminations croisées

Supports bidon en fil inox

- Vendus sans bidon



› Réf.NE2160

- Pour bidons de 3 L et 5 L
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies) ou aimanter (2 NEOD88610)
- lxPxH (mm) : 200 x 140 x 170



› Réf. NE2018

- Pour bidons de 10 L
- lxPxH (mm) : 280 x 250 x 200
- Poids : 0,850 kg
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies) ou aimanter (2 NEOD88610)

Support tuyau inox



› Réf. NE2089
- Permet de maintenir le tuyau en place après utilisation
- lxPxH (mm) : 200 x 210 x 255
- Poids : 0,570 kg
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies) ou aimanter (2 NEOD88610)

Venturi 2 produits



› Réf. NE2A053

- Clapet inox ou pvdf et injecteur
- Température max. 55°C
- Laiton chromé
- lxPxH (mm) : 80 x 50 x 50

Armoire en fil inox pour centrales



› Réf. NE2N006
- fermeture gauche

› Réf. NE2N007
- fermeture droite

- Pour bidons 5 L ou bag in box
- lxPxH (mm) : 210 x 165 x 820
- Inox 304
- Fermeture à clef 1 porte ou 2 portes selon modèle
- À fixer (vis inox et chevilles fournies)

PRODUITS DE NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES SOLS & CENTRALES

	Besoins: Détergent	Dégraissant	Dés-infectant	Détartrant renforcé	Moussant	Référence & désignation Produit	Conditionnement	Classification biocides(1)	Contact alimentaire après rinçage	pH pur détails p.49	Dilution / P.A.E. Prêt à l'emploi
SOLS NORMAUX	✓					**DÉTERGENT SOLS** › Réf.NE2154 *Jusqu'à épuisement des stocks*	5L			7	0,5% buse*
	✓					**DÉTERGENT MULTIUSAGE ULTRACONCENTRÉ** › Réf.NE2PUREDTUB	3L			7.5	0,5% buse*
	✓		✓			**DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2008	Spray 1L	TP4		3	P.A.E.
	✓		✓			**DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2007	5L	TP4		3	P.A.E.
	✓					**DÉTERGENT SOL & SURFACES - SENTEUR BOISÉE** › Réf.NE2D60	5L			8	0,25 à 0.5% buse*
	✓	✓	✓	✓	✓	**DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2D40	5L	TP4		2,1	2 à 6%
	✓		✓	✓		**DÉTARTRANT DÉSINFECTANT ACIDE SOLS SURFACES & EQUIPEMENT À DILUER** › Réf.NE2PENTACIDE	5L	TP4		1	1% buse*
SOLS AVEC ASPÉRITÉS	✓	✓	✓			**DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SURFACES ET ÉQUIPEMENTS À DILUER** › Réf.NE2PENTAGERME	5L	TP4		10	0,75% buse*
	✓	✓	✓	✓	✓	**DÉTARTRANT DÉSINFECTANT SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2D40	5L	TP2 TP4		2,1	2 à 6%
	✓					**DÉTERGENT SOL & SURFACES SENTEUR BOISÉE** › Réf.NE2D60	5L			8	0,25 à 0.5% buse*

* Couleur de buse théorique voir précisions p.49

Centrales de nettoyage



Existe en
10, 20, 25 m
1 ou 2 produits
nous consulter





Aspiration calibrée par buses de couleur (14 buses fournies de 0,7 à 15% - voir p.49)

CENTRALE - 15 M - 1 PRODUIT

■ Réf.NE2CE007

- Centrale avec capot
- Support bidon inox 5L
- Pistolet anti chocs laiton, 70 L/min
- Vanne double clapets NF de protection sanitaire
- Tuyau Easy Clean alimentaire
- Pression maxi : 5 bars
- LxHxP (mm) - ossature : 280 x 310 x 120
- Poids (kg) - ossature : 1,3
- À fixer ou aimanter (3 NEOD88610)



CENTRALE «TOUT EN 1» 15 M - 1 PRODUIT

■ Réf.NE2CE062



- Pour bidon 5 L ou poche dans armoire verrouillable
- Pistolet anti-chocs plastique réf NE2603
- Tuyau Easy Clean alimentaire
- Utilisation max. : T° = 50°C / Pression = 5 bars
- Vanne double clapet NF de protection sanitaire – clapet inox 316 ou PVDF
- Venturi 2 joints
- À fixer









CENTRALE SUR CHARIOT INOX POUR BIDONS 5 À 20 L

■ Réf.NE2CE080

- S'adapte aux bidons 5, 10 et 20 L grâce aux glissières réglables
- Roues qualité alimentaire
- LxlxH (mm) : 550 x 540 x 1040
- Poids 10 kg

Capots de centrales



1 PRODUIT

■ Réf.NE2A063

- Capot 1 produit pour centrales de nettoyage présentées dans ce catalogue



2 PRODUITS

■ Réf.NE2A064

- Capot 2 produits pour centrales de nettoyage présentées dans ce catalogue

Mitigeur thermostatique

■ Réf.NE2A096

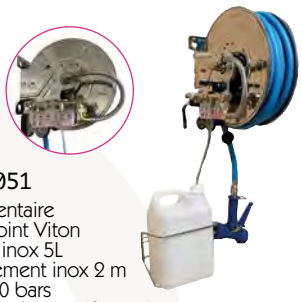
- Réglable de 30 à 50°C – T° d'entrée max. : 85°C
- Pression max. : statique 10 bars / dynamique 5 bars
- Laiton non dézincifiable
- Joints EPDM
- Raccordement : entrée ½ M sortie ½ M



(1) Règlement européen 528/2012 - règlement biocides :
> TP1 : Hygiène humaine - Produits biocides utilisés pour l'hygiène humaine, comme les désinfectants pour les mains et le corps
> TP2 : Produits désinfectants destinés à être utilisés sur des surfaces ou matériaux qui ne sont pas en contact direct avec des denrées alimentaires (murs, sols, sanitaires, et autres surfaces dans des environnements domestiques, professionnels ou industriels)
> TP4 : Désinfectants pour l'hygiène alimentaire. Produits biocides utilisés pour désinfecter les surfaces, équipements et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Ces produits doivent être sûrs et ne pas contaminer les aliments.

A utiliser en ...	Écocert Écolabel	Normes: Bactéricide	Fongicide	Legionnella	Levuricide	Tuberculocide	Virucide	Sporicide	Pictogramme de danger	D.L.U.O. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	1 à 5 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	5 à 99 cent. d'€
Manuel		EN 1276, 13727, 14561, 16615, 13697, 16437	EN 1650, 13624, 13697, 14562, 16615	EN 13623, 1276, 13697	EN 16437	EN 14563, 14348	EN 14476, 16777	EN 13704, 13697		24	1 € et plus
Manuel Nébulisation		EN 1276, 13727, 14561, 16615, 13697, 16437	EN 1650, 13624, 13697, 14562, 16615	EN 13623, 1276, 13697	EN 16437	EN 14563, 14348	EN 14476, 16777	EN 13704, 13697		24	1 € et plus
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	< 1 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		EN 1276, 13623, 13697, 14348,14563	EN 1650, 13697		EN 1650, 13697, 16615		EN 14476	EN 13704		24	5 à 99 cent. d'€
Manuel, autolaveuse, centrale de néttoyage		EN 1276		EN 1650						24	1 à 5 cent. d'€
Centrale de nettoyage / trempage		EN 1276	EN 1650							24	1 à 5 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		EN 1276, 13623, 13697, 14348,14563	EN 1650, 13697		EN 1650, 13697, 16615		EN 14476	EN 13704		24	5 à 99 cent. d'€
Manuel, autolaveuse, centrale de néttoyage										24	< 1 cent. d'€

Enrouleur inox 15 m 1 bidon centrale intégrée

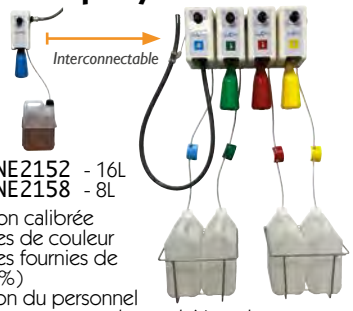


Existe aussi en 11 m, 1 ou 2 produits contactez nous

■ Réf.NE2EN051

- Tuyau PVC alimentaire
- Venturi inox - Joint Viton
- Support bidon inox 5L
- Tresse raccordement inox 2 m
- Pression max. 20 bars
- Pistolet anti-choc laiton réf. NE2605
- Vanne anti-pollution NF à 1 ou 2 clapets - clapet anti-retour inox incassable
- lxPxH (mm) : 97 x 456 x 415
- Poids (kg) : 9
- Aspiration calibrée par buses de couleur (14 buses fournies de 0,7 à 15% - voir p.49)

Doseur dilution plonge, seaux et sprays



› Réf.NE2152 - 16L
› Réf.NE2158 - 8L

- Aspiration calibrée par buses de couleur (21 buses fournies de 0,2 à 17%)
- Protection du personnel (pas de contact avec le produit) et dosage précis et constant
- Doseurs interconnectables entre eux
- lxPxH (mm) - 1 doseur : 130 x 150 x 225
- A fixer ou aimanter (3NEOD66620)
- En option : supports et flacons voir p.52
- À visser ou aimanter (3 NEOD66620)

Enrouleurs

POLYMÈRE - 16 M
› Réf.NE2EN642



- Pour passage hydraulique et pneumatique
- Pression max : 20 bars
- Poids : 10 kg
- Qualité alimentaire KPU ultra résistant
- Longueur tuyau alimentation : 1.5 m
- Support orientable à 90°
- Température max 55°C

INOX - 15M
■ Réf.NE2EN649



- Pour passage hydraulique
- Tuyau 15 m PVC alimentaire
- Pression maxi 20 bars



SUPPORT ORIENTABLE INOX POUR ENROULEUR INOX
■ Réf.NE2643

Réducteur de pression



■ Réf.NE2A095

- Pression (bar) - amont : max. 16 / aval réglable : 1 à 6 (livré en 3)
- T° max. (°C) : 40
- Raccordement : entrée : ¾ M / sortie : ¾ F

Pistolets antichoc gros débit



› Réf. NE2603

- Embout Nito
- Jet bâton/cône réglable à la gachette
- T° (°C) : 50
- Pression (bar) : 12
- Débit : 50 L/min



› Réf. NE2605

- Corps robuste en laiton
- Protection et joints en caoutchouc EPDM
- Levier et pousseur en inox
- Contrôle de jet large ou concentré
- Pression max : 25 bars - Débit : 70 L/min
- Poids (kg) : 0,92
- Utilisable avec la centrale de nettoyage et les enrouleurs polymère et inox

PRODUITS D'ENTRETIEN SURFACES, ÉQUIPEMENTS & VITRES

	Besoins: Détergent	Dégraissant	Dés-infectant	Détartrant renforcé	Moussant	Référence & désignation Produit	Conditionnement		Classification biocides(1)	Contact alimentaire après rinçage	pH pur (détails p.49)	Dilution / P.A.E. Prêt à l'emploi
SURFACES & ÉQUIPEMENTS	✓					**DÉTERGENT SOL & SURFACES SENTEUR BOISÉE** › Réf.NE2D60		5L			8	0,25 à 0,5% buse*
	✓					**DÉTERGENT MULTIUSAGE ULTRACONCENTRÉ** › Réf.NE2PUREDTUB		3L			7.5	0,75% buse*
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT MULTISURFACES ET ÉQUIPEMENTS ECOCERT** › Réf.NE2GRAIS		5L			11	0,5 à 10%
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT MULTISURFACES ET ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2GRAISB		3L			11	0,071% buse*
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT MULTISURFACES ET ÉQUIPEMENTS ECOCERT** › Réf.NE2GRAISPAE		Spray 1L			11	P.A.E.
	✓	✓	✓			**DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SURFACES ET ÉQUIPEMENTS À DILUER** › Réf.NE2PENTAGERME		5L	TP2 TP4		10	0,75% buse*
	✓		✓			**DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2008		Spray 1L	TP2 TP4		3	P.A.E.
	✓		✓			**DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2007		5L	TP2 TP4		3	P.A.E.
	✓	✓	✓	✓	✓	**DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2D40		5L	TP2 TP4		2,1	2 à 6%
	✓		✓	✓		**DÉTARTRANT DÉSINFECTANT ACIDE SOLS SURFACES & EQUIPEMENT** › Réf.NE2PENTACIDE		5L	TP2 TP4		1	1% buse*
			✓			**LINGETTES DÉSINFECTANTES POUR MAINS ET SURFACES** › Réf.NE2030		Paquet de 30 lingettes (Sans rinçage)	TP1 TP2 TP4		7	P.A.E.
			✓			**SANIBRUIZ SR3®- LINGETTES DÉSINFECTANTES** › Réf.RL55		Boîte de 100 lingettes (Sans rinçage)	TP2 TP4		7	P.A.E.
			✓			**SANIBRUIZ SR3®- LINGETTES DÉSINFECTANTES** › Réf.RL46		Boîte de 200 lingettes (Sans rinçage)	TP2 TP4		7	P.A.E.
			✓			**SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION** › Réf.RL39SR		Aérosol 600 ML (6) (Sans rinçage)	TP1 TP2 TP4		7	P.A.E.
	✓		✓			**NETTOYANT DÉSINFECTANT INSTANTANÉ MUTLI-USAGE SANS RINÇAGE PARFUMÉ À L'EUCALYPTUS** › Réf.NE2010		Spray 1L (Sans rinçage)	TP2 TP4		8	P.A.E.
	✓		✓			**NETTOYANT DÉSINFECTANT INSTANTANÉ MUTLI-USAGE SANS RINÇAGE SANS PARFUM** › Réf.NE2222		Spray 1L (Sans rinçage)	TP2 TP4		8	P.A.E.
VITRES	✓	✓				**LIQUIDE LAVE-VITRES 1L** › Réf.NE2PUREVIT1		1L (Sans rinçage)			3,5	P.A.E.
	✓	✓				**LIQUIDE LAVE-VITRES 5L** › Réf.NE2PUREVIT5		0,5L (Sans rinçage)			3,5	P.A.E.
FOURS FRITEUSES PLANCHAS	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT SPÉCIAL FOURS, PLANCHA & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2FOUR5		5L			13.5	
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT SPÉCIAL FOURS, PLANCHA & ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2PUREFOUR		Spray 1L			13.5	P.A.E.
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT MULTISURFACES ET ÉQUIPEMENTS** › Réf.NE2GRAIS		5L			11	0,5 à 10%
	✓	✓				**DÉTERGENT DÉGRAISSANT MULTISURFACES ET ÉQUIPEMENTS ULTRA CONCENTRÉ** › Réf. NE2GRAISB		3L			11	0,071% buse*

(1) Règlement européen 528/2012 - règlement biocides :
> TP1 : Hygiène humaine - Produits biocides utilisés pour l'hygiène humaine, comme les désinfectants pour les mains et le corps
> TP2 : Produits désinfectants destinés à être utilisés sur des surfaces ou matériaux qui ne sont pas en contact direct avec des denrées alimentaires (murs, sols, sanitaires, et autres surfaces dans des environnements domestiques, professionnels ou industriels)
> TP4 : Désinfectants pour l'hygiène alimentaire. Produits biocides utilisés pour désinfecter les surfaces, équipements et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Ces produits doivent être sûrs et ne pas contaminer les aliments.

A utiliser en...	Écocert Écolabel	Normes							Pictogramme de danger	D.L.U.O. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
		Bactéricide	Fongicide	Legionnella	Levuricide	Tuberculocide	Virucide	Sporicide			
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	< 1 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	5 à 99 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										48	1 à 5 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	< 1 cent. d'€
Manuel										48	1 € et plus
Centrale de nettoyage / trempage		EN 1276	EN 1650							24	1 à 5 cent. d'€
Manuel		EN 1276, 13727, 14561, 16615, 13697, 16437	EN 1650, 13624, 13697, 14562, 16615	EN 13623, 1276, 13697	EN 16437	EN 14563, 14348	EN 14476, 16777	EN 13704, 13697		24	1 € et plus
Manuel Nébulisation		EN 1276, 13727, 14561, 16615, 13697, 16437	EN 1650, 13624, 13697, 14562, 16615	EN 13623, 1276, 13697	EN 16437	EN 14563, 14348	EN 14476, 16777	EN 13704, 13697		24	1 € et plus
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		EN 1276, 13623, 13697, 14348,14563	EN 1650, 13697		EN 1650, 13697, 16615		EN 14476	EN 13704		24	5 à 99 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse		EN 1276		EN 1650						24	1 à 5 cent. d'€
		EN 1276, 13727, 1500, 16615	EN 13624		EN 13624, 1650, 16615		EN 14476			30	NON APPLICABLE
		EN 1276, 13697	EN 1650, 13697		EN 1650, 13697		EN 14476			36	NON APPLICABLE
		EN 1276, 13697	EN 1650, 13697		EN 1650, 13697		EN 14476			36	NON APPLICABLE
		EN 13727 -A2, 1276, 1500, 13697	EN 1650, 13697		EN 13624, 1650, 13697		EN 14476 -A1, 14476 -A2, 14476			24	1 € et plus
		EN 13697, 1276, 16615, 13727	EN 13697		EN 13697, 16615, 1650, 13624	EN 14348	EN 14476 - A2			24	1 € et plus
		EN 13697, 1276, 16615, 13727	EN 13697		EN 13697, 16615, 1650, 13624	EN 14348	EN 14476 - A2			24	1 € et plus
										29	1 € et plus
										29	1 € et plus
Manuel										48	1 à 5 cent. d'€
Manuel										48	1 € et plus
Manuel, autolaveuse, centrale de nettoyage										48	1 à 5 cent. d'€
Manuel, autolaveuse, centrale de nettoyage										24	< 1 cent. d'€

BON À SAVOIR

Utilisation de l'eau de Javel

- Aucune réglementation n'interdit l'eau de javel en restauration. Chaque établissement peut cependant en interdire l'usage par principe de précaution.
- En cas d'utilisation, des précautions sont à prendre : dilution à l'eau froide, respect du dosage, du temps de pose et port de gants
- L'eau de javel est un désinfectant. Il faut donc l'utiliser après un détergent et rincer ensuite à l'eau claire.

NETTOYAGE PROFESSIONNEL - PLONGE & DÉCONTAMINANT VÉGÉTAUX

	Besoins: Détergent	Dégraissant	Désinfectant	Détartrant renforcé	Moussant	Référence & désignation Produit	Conditionnement	Classification biocides(1)	Contact alimentaire après rinçage	Chloré	pH pur détails p.49
PLONGE MACHINE	✓	✓				**LIQUIDE PLONGE MACHINE TOUTES EAUX** › Réf.NE2PURELAVA	5L		✓		13,5
						LIQUIDE RINÇAGE MACHINE TOUTES EAUX À DILUER › Réf.NE2PURERINCE	5L		✓		2,5
	✓					**LIQUIDE PLONGE MACHINE EAU DURE À TRÈS DURE** › Réf.NE2L30	5L		✓		13,5
	✓	✓				**LIQUIDE PLONGE MACHINE SPÉCIAL EAU DOUCE** › Réf.NE2PUREDOUCE	5L		✓		13,5
PLONGE MANUELLE	✓					**LIQUIDE VAISSELLE TOUT USAGE** *Jusqu'à épuisement des stocks* › Réf.NE2052	5L		✓		7
	✓	✓				**LIQUIDE VAISSELLE TOUT USAGE** › Réf.NE2PUREPLOC	5L		✓		10
	✓	✓				**LIQUIDE VAISSELLE MANUEL ULTRA CONCENTRÉ À DILUER** › Réf.NE2PUREPLOCB	3L		✓		11
	✓	✓	✓			**LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT PLONGE MANUELLE** › Réf.NE2203	5L	TP4	✓		9
DÉCONTAMIN. DES VÉGÉTAUX	✓					**DÉCONTAMINANT RINÇAGE VÉGÉTAUX & LÉGUMES** › Réf.NE2006	5L		✓	oui	12

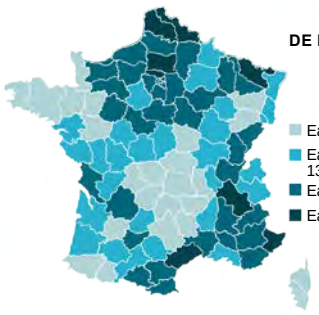
* Couleur de buse théorique voir précisions p.49

POIDS ET MESURES

Le degré TH (ou titre hydrotimétrique) ou degré fH, unité de mesure de la dureté de l'eau

- La dureté de l'eau est l'indicateur de minéralisation de l'eau
- Elle s'exprime différemment selon que l'on utilise le °TH (degré américain) ou le °fH (degré français) :
  - 1 °fH = 4 mg de calcium Ca2+ ou encore 2,4 mg de magnésium Mg par litre d'eau
  - 1°TH = 5,4 mg/L de calcium Ca2+ ou encore 3,24 mg de magnésium Mg par litre d'eau (1°TH =1,351 °fH)
- Un TH élevé sous-entend une capacité de l'eau à former du tartre
- Une eau trop dure peut altérer l'efficacité des produits d'où l'installation d'adoucisseurs d'eau
- Une eau trop douce rend le rinçage difficile
- La dureté de l'eau est indiquée sur votre facture d'eau ou peut être communiquée par votre fournisseur
- Données réactualisées de la dureté de l'eau dans votre commune sur www.eaupotable.sante.gouv.fr

CARTE DE FRANCE DE LA DURETÉ DE L'EAU



* Degrés français

Analyse dureté de l'eau



KIT D'ANALYSE DE LA DURETÉ DE L'EAU
› Réf.NE2890

- Permet le contrôle de TH en quelques secondes
- Très facile d'utilisation
- Sensibilité à 1°F ou 1 TH

Nettoyant inox protecteur

› Réf.NPI3920

- Aérosol protecteur utilisation simplifiée
- Contact alimentaire
- Nettoie et fait briller en une seule opération
- Laisse une fine pellicule protectrice
- Convient à tous les inox, acier, chrome, aluminium
- Volume net : 500 ml
- Conditionnement : à l'unité



(1) Règlement européen 528/2012 - règlement biocides :
> TP1 : Hygiène humaine - Produits biocides utilisés pour l'hygiène humaine, comme les désinfectants pour les mains et le corps
> TP2 : Produits désinfectants destinés à être utilisés sur des surfaces ou matériaux qui ne sont pas en contact direct avec des denrées alimentaires (murs, sols, sanitaires, et autres surfaces dans des environnements domestiques, professionnels ou industriels)
> TP4 : Désinfectants pour l'hygiène alimentaire. Produits biocides utilisés pour désinfecter les surfaces, équipements et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Ces produits doivent être sûrs et ne pas contaminer les aliments.

Dilution / P.A.E. Prêt à l'emploi	Écocert Écolabel	Normes Bactéricide	Pictogramme de danger	D.L.U.O. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
0,1% buse*				24	< 1 cent. d'€
0,01% buse*				24	< 1 cent. d'€
0,1 à 0,25% buse*					< 1 cent. d'€
0,1%				24	< 1 cent. d'€
0,5 à 1% buse*					< 1 cent. d'€
0,01 à 0,2% buse*				24	< 1 cent. d'€
0,01 à 0,2% buse*				24	< 1 cent. d'€
0,5 à 2%		EN 1276		24	1 à 5 cent. d'€
0,3% buse*		EN 1276		6	< 1 cent. d'€

Doseurs - dilueurs



POMPE DOSEUSE 10 ML
› Réf.NE2930
- Pour bidons de 5 L
- Se visse à la place du bouchon
- 1 cl par pression
- Pour 1 L : 1 pression =1%, 2 pressions = 2%, etc.



POMPE DOSEUSE MANUELLE
› Réf.NE2710
- Dosage directement depuis bidon vers bac de plonge ou un seau
- Réglage de la dose ajustable 15, 22 ou 30 ml par pression
- Limiteur de débit
- Compatible produits visqueux
- Tube ALU
- lxPxH (mm) : 95 x 135 x 135
- Livrée avec une plaque universelle d'installation rapide
- À visser ou aimanter (3 NEOD4346)

BON À SAVOIR

Buses de dilution pour centrales

Tester le % de vos buses

Valeurs des buses données en conditions « laboratoire » (pression d'eau : 3 bars / tuyau 15 m / T° de l'eau 20°C / produit aspiré : eau à 20°C).

0,20 %*	1,50 %	2,40 %	4,90 %	12,40%
0,70 %	1,80 %	2,70 %	7,80 %	15,00%
1,10 %	2,20 %	4,00 %	9,40%	15,60%

*Réf. NE2R02 non comprises dans réf. NE2002 (sachet de 14 buses standards.)

Sans buse ou buse transparente : 17,65%

Les valeurs sont données à titre indicatif et sont à vérifier en fonction de la variation des paramètres ci-avant et de la densité et de la viscosité du produit chimique aspiré.

Testeur de chlore Photomètre



Voir détail p.2 I

› Réf.TR1701 - Kit
› Réf.TR1711 - Consommable x 25

- Idéal pour tester le rinçage des végétaux décontaminés au chlore
- Précision : ±0,03 mg/L
- 2 cuvettes + réactifs + 6 tests + 1 pile

Entonnoir Ø 16 CM



› Réf.NE2140

- Polypropylène
- Température d'utilisation : -10°C à +120°C
- LxlxH (mm) : 160 x 160 x 185
- Poids (g) : 60

Robinets verseurs

Bouchon Robinet en polyéthylène



› Réf.NE2705 - bidon 5 ou 10 L (DIN 40) - Ø (mm) - int. : 40
› Réf.NE2720 - bidon 25 ou 30 L (DIN 60) - Ø (mm) - int. : 53

Dégrippant alimentaire

› Réf.DEA0209

- Aérosol utilisation simplifiée
- Haut pouvoir de pénétration
- Repousse l'eau
- Empêche la pénétration de l'humidité
- Protège les équipements électriques des pannes dues à l'humidité
- Compatible avec les matériaux non ferreux, les isolants électriques, les plastiques
- Volume net : 400 ml
- Conditionnement : à l'unité



Graisse alimentaire

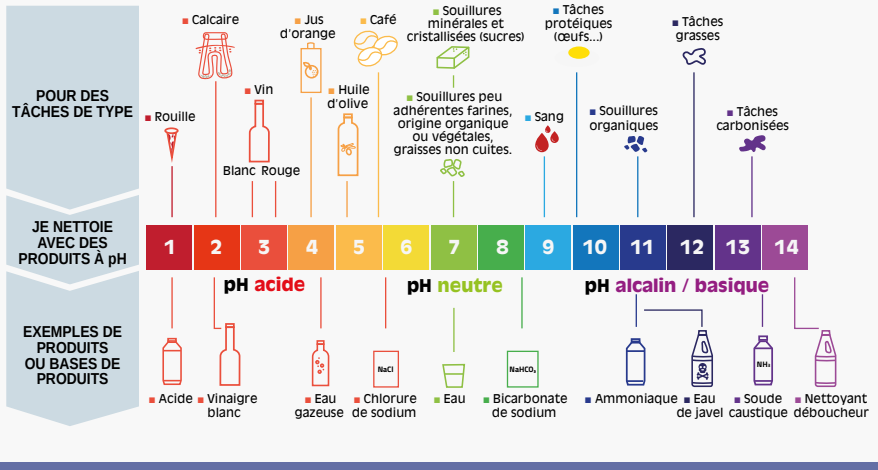
› Réf.GMC1011

- Aérosol utilisation simplifiée
- Sans solvant
- Qualité alimentaire
- Sous forme de gel translucide
- Utilisation possible -20°C / +200°C.
- Excellente pénétrabilité
- Compatible joints caoutchouc, nylon, téflon, néoprène, silicone
- Volume net : 500 ml
- Conditionnement : à l'unité



BON À SAVOIR

Tâches et pH des produits adaptés



© Sanipousse

LAVETTES, ÉPONGES & ABRASIFS

Lavettes

Les lavettes sont recommandées pour une meilleure hygiène. Les éponges sont à éviter, leur épaisseur et leur humidité favorisent les développements microbiens.

Les lavettes micro-fibres sont utilisables mouillées et essorées ou pré-imprégnées pour un nettoyage humide de toute surface avec un résultat sans trace.

B-



LAVETTES MICRO-FIBRES RECYCLÉES
› Réf.NE2095
- Lavette microfibre recyclée (env. 5 bouteilles 50 cl - peu de colorant)
- Apte au contact alimentaire
- 85% Polyester, 15% Polyamide
- Lxl (mm) : 400 x 380
- Capacité d'absorption : 400%
- 500 lavages
- Poids : 300 g/m2
- Conditionnement : Lot de 5

B J R V

5



LAVETTES MICRO-FIBRES
›Réf.MFP3040
- Lavettes microfibres colorées
- Composition : 88% Microfibre (80% polyester / 20% polyamide) - 12% Polyuréthane
- Épaisseur : 1,16 mm
- Microfibres étoilées 280 g/m²
- L x l (mm) : 330 x 370
- Poids : 34 g

B J R V

5



SUPER LAVETTES NON-TISSÉ
› Réf.20850
- non tissé 75 g/m²
- 50 % viscose, 50 % polyester
- Lxl (mm) : 350 x 500
- Capacité d'absorption : 900%
- Résistante aux détergents et désinfectants
- Lavage en machine possible
- Sachet de 25 lavettes.
- La gestion des zones ou des surfaces par couleur évite les contaminations croisées

C B J R V

25



LAVETTES COMPOSTABLES
› Réf.NE2744
- Fibres naturelles issues de sources certifiées PEFC
- Compostable (norme DIN EN 13432:2000-12)
- Capacité d'absorption : 850 %
- 80 % fibres rayonne de viscose, 20 % liant
- Non tissé
- Lxl (mm) : 430 x 320
- Sachet de 50 lavettes

R V J B

50

Éponges



ÉPONGE «MAGIQUE» - EFFACE TACHES
› Réf.NE2430
- Retirent toutes traces de stylos, semelles, graisses, tartre, café... sur n'importe quel support et n'importe quelle surface (de préférence lisse et dure)
- LxlxE (mm) : 110 x 70 x 30
- Conditionnement : pack de 10

10



ÉPONGES HACCP PANACHÉES
› Réf.NE2224
- Une couleur différente pour chaque situation de nettoyage - ne raye pas
- Polyuréthane - Mousse extra absorbante
- Structure filet : 4 x plus de pouvoir nettoyant
- LxlxE (mm) : 135 x 87 x 26
- Pack de 4 couleurs

4

Tampons peu abrasifs

PASSE EN MACHINE

TAMPONS & ABRASIFS en vidéo



TAMPON VIOLET À RÉCURER SPÉCIAL PLONGE
› Réf.TVC4005 - carton de 24
› Réf.TVC4225 - boîte de 4
- Forme papillon pour une bonne prise en main
- Remplace efficacement les boules inox
- Utilisable à l'eau chaude avec ou sans détergent
- Haute performance de récurage
- Se nettoie en machine à laver
- LxlxE (mm) : 102 x 133 x 13
- Abrasion : 0g retiré (Test de Schiefer)

24

4





TAMPON À RÉCURER SUPER INOX
› Réf.NE2091
- Tampon à récurer double-face
- Plus hygiénique qu'une boule inox
- Ne s'effiloche pas et ne rouille pas
- Lavable au lave-vaisselle (max 60°C)
- Peut être accroché à l'aide d'un crochet
- LxlxE (mm) : 135 x 90 x 18
- Conditionnement : pack de 5 tampons

5





TAMPON À RÉCURER POWER INOX
› Réf.NE2656
- Tampon à récurer double-face
- Alternative à la boule inox
- Ne s'effiloche pas et ne rouille pas
- Lavable au lave-vaisselle (max 60°C)
- LxlxE (mm) : 100 x 100 x 12
- Conditionnement : pack de 2 tampons

2



POIGNÉE TAMPON VIOLET SPÉCIAL PLONGE
› Réf.PTP0202
- Poignée en mousse absorbante bleue
- Abrasif type tampon violet
- Forme ergonomique
- Utilisation et prise en main facilitées
- Pouvoir rayant assez faible
- Abrasion : 0g retiré (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 130 x 70 x 50
- Pack de 6 unités

6





ÉPONGE GRATTOIR MARRON
› Réf.NE2116
- Partie éponge cellulosique 100% compostable
- Nappe abrasive fibres synthétiques 100% recyclées avec de la coquille de noix
- Apte au contact alimentaire
- Abrasivité Branca : 350 mg 1000 tours
- Lxl (mm) : 84 x 128
- Couleur : Blanc, Marron
- Conditionnement : Sachet de 10 éponges

10

ÉPONGE GRATTOIR VERT
› Réf.NE2959
- Fabriquée à partir de fibres synthétiques recyclées
- LxlxE (mm) : 110 x 70 x 24
- Abrasion : récurant moyen
- Lavage machine à 60°C max
- Conditionnement : pack de 10

10

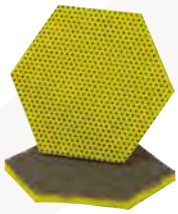
Tampons abrasifs moyens



ABRASIF VERT POUR RÉCURAGE
› Réf.RAV1041

- Rouleau de tampons prédécoupés
- 40 tampons Lxl (mm) : 200 x 100
- Abrasion : 3,1g retirés (Test de Schiefer)
- Vendu par 1 ou 6 rouleaux

1 6



TAMPON À RÉCURER 2 EN 1 RÉCURAGE PUISSANT
> Réf.NE296

- 2 faces : jaune avec les points abrasifs et verte pour le polissage
- Nettoyage facile
- Abrasion : côté jaune : 3,1g retirés, côté vert : 2,7g retirés (Test de Schiefer)
- LxE (mm) : 139 x 10
- Conditionnement : pack de 2 unités

2



SPIRALE / BOULE INOX
› Réf.NE2950 - 40g
› Réf.NE2953 - 60g

- Fil torsadé 100% inox AISI 410
- Abrasion : récurant fort
- Conditionnement : pack de 10

10

SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

MISE EN GARDE
Sanipousse vous informe des risques de délitement de ce produit & recommande l'utilisation de tampons violets Réf.TVC4225 ou super inox NE2091 ou power inox NE2656

POIGNÉE & TAMPON en vidéo

Le geste pour la planète !

Préférez la poignée grise à la rouge dont on ne peut remplacer les tampons !

Tampons abrasifs puissants



POIGNÉE TAMPON RÉCURAGE DES GRILLS
› Réf.TRG7358

- Permet l'entretien et le récurage des grills et plaques de cuisson des fourneaux.
- Tampon abrasif fixé à un support avec poignée rouge (tampon non désolidarisable).
- Efficace pour les nettoyages difficiles.
- Utilisable en présence de produit de décapage des fours.
- Abrasion : 4g retirés (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 152 x 101 x 76
- Conditionnement : 3 sachets de 4 tampons soit 12 tampons

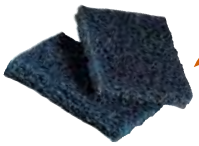
4 12



POIGNÉE TAMPON NOIR RÉCURAGE PUISSANT
› Réf.PTN0302

- Poignée en mousse, forme ergonomique
- Très haute performance de récurage 4g retirés (Test de Schiefer)
- Prévu pour détacher les résidus alimentaires brûlés.
- Risque de rayures sur les surfaces sensibles
- Très bonne longévité
- LxlxE (mm) : 130 x 70 x 50
- Conditionnement : pack de 6 unités

6



Utilisable avec la poignée NE2961





Utilisable avec la poignée NE2961

TAMPON BLEU RÉCURAGE PUISSANT
› Réf.NE2450

- Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés
- Structure très aérée : nettoyage facile
- Souple, conformable
- Très bonne longévité
- Abrasion : 2,4g retirés (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 158 x 95 x 23,5
- Conditionnement : sachet de 6

6

POIGNÉE POUR TAMPON DE RÉCURAGE
› Réf.NE2961

- Fibre nylon monomatière recyclable
- Maintient fermement les tampons Réf.NE2450 et TNE7600
- Protège les mains de la chaleur et des produits chimiques
- Accélère et simplifie le nettoyage
- LxlxH (mm) : 121 x 89 x 63

TAMPON NOIR RÉCURAGE PUISSANT
> Réf.TNE7600

- Prévu pour détacher les résidus alimentaires brûlés et incrustés
- Risque de rayure sur les surfaces sensibles
- Très bonne longévité
- Abrasion : 3,2g retirés (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 158 x 95 x 26
- Conditionnement : boîte de 10 tampons

10

Nettoyage des plaques de cuisson et planchas

GRATTOIR MANCHE LONG
› Réf.GPC2510

Conçu et parfaitement adapté pour le nettoyage, l'entretien régulier et l'hygiène des plaques lisses de cuisson (fonte, métallique ou chrome)

- Efficace : lame amovible de 10 cm double face :
  - Une face coupante très acérée
  - Une face non coupante pour enlever les résidus brûlés
- Sécurité : Protège lame amovible Attention, à manipuler avec précaution
- Manche alu 25 cm pour plus de force
- LxlxE (mm) : 330 x 110 x 30
- Fourni avec 1 lame





LAMES POUR GRATTOIR GPC2510
› Réf.LGP1010

- Jeu de 10 lames double face avec un côté coupant et un côté non coupant
- Étui protecteur de 10 lames
- Lames en inox

10

DÉTERGENT DÉGRAISSANT SPÉCIAL FOURS, PLANCHA & ÉQUIPEMENTS
› Réf.NE2PUREFOUR

- Détergent dégraissant 1L prêt à l'emploi pour le four et les équipements professionnels
- Efficace sur tous types de graisses, brûlées et carbonisées
- Très polyvalent (four, piano, grill, hotte, rôtissoires, bacs à frites…)
- Aspect : Liquide limpide
- Couleur : Ambrée
- Densité à 20°C : 1.07 ± 0,01g/cm3
- pH : 13,5 ± 0,5
- 98% des ingrédients sont d'origine naturelle

Brosse inox pour grills



› Réf.NE2001

- Brosse souple convexe
- Manche polypropylène
- Fil acier plat
- L (mm) : 260

Nettoyage friteuse

POIGNÉE POUR NETTOYAGE FRITEUSE
› Réf.NE2905



- Permet d'atteindre et de nettoyer des endroits étroits, difficiles à atteindre
- S'adapte à trois tampons de différentes abrasivité pour nettoyer tous types de surfaces
- Idéal pour nettoyer les friteuses et autres surfaces planes
- Résistant à la température et dure longtemps
- Lavable en lave-vaisselle
- Livrée sans tampon
- Lxl (mm) : 457 x 57

TAMPON RÉCURAGE PUISSANT - GRIS (X 6)
› Réf.NE2901



- Nettoie les salissures très tenaces
- Abrasion : 3,6g retirés (Test de Schiefer) - rayant
- Tampon rayant
- Résistance à la chaleur : +170°C
- LxlxE (mm) : 152 x 76 x 19

6

TAMPON NON RAYANT - BLEU (X 6)
› Réf.NE2903



- Nettoie les surfaces délicates
- Abrasion : 0g retirés (Test de Schiefer) - non rayant
- Tampon non rayant
- Résistance à la chaleur : +170°C
- LxlxE (mm) : 140 x 76 x 16

6

PULVÉRISATEURS

Pulvérisateur de liquides autonome

PULVÉRISATEUR AUTONOME en vidéo



› Réf.NE2107- pour produits acides : joints Viton
- Fonctionne non stop grâce à sa tête électro-pneumatique qui démarre et s'arrête automatiquement dès augmentation ou diminution de la pression
- Durée d'utilisation en continu : 1h30
- Remplissage facile : large entonnoir intégré
- Batterie rechargeable et pompe manuelle de secours
- Larges roues pour un déplacement facile
- Lance téléscopique inox (mm) : 900
- Pression : 1,8 bar
- Capacité utile : 12 L
- Tuyau L (mm) : 3000
- LxPxH (mm) : 320 x 250 x 590
- Poids à vide (kg) : 3,7

PULVÉRISATEUR 1 LITRE
› Réf.NE2PULVE

Jusqu'à épuisement des stocks



- Buse à jet réglable et obturable
- Tube plongeur à filtre
- Réservoir gradué
- Corps blanc translucide, tête noire

Pulvérisateurs à main



Réf.NE2412



Réf.NE2411

PULVÉRISATEUR 600 ML
› Réf.NE2412 - corps translucide tête blanche
› Réf.NE2411 - corps et tête couleur

B C J R V

- Tête de pulvérisation arrondie et ergonomique
- Buse à jet réglable et obturable
- Tube plongeur à filtre
- Réservoir PE gradué en ml



SUPPORT INOX POUR PULVÉRISATEURS
› Réf.NE2088

- lxPxH (mm) : 490 x 107 x 122
- Bidons non fournis
- A visser (2 vis inox fournies) ou aimanter (2 NEOD66610)

Pulvérisateurs de liquides

Réf. NE2132



SANS LANCE 1,5L
› Réf.NE2132
- pour produits alcalins : joints EPDM
› Réf.NE2341
- pour produits acides : joints Viton

- Réservoir avec indicateur de niveau
- Capacité utile : 1,5 L
- Buse directionnelle et réglable pour une pulvérisation plus ou moins fine
- Soupape de décharge
- Pression : 2,6 bars
- Poids à vide (kg) : 0,57

Réf. NE2341

Réf. NE2231



AVEC LANCE 6L
› Réf.NE2231
pour produits alcalins : joints EPDM
› Réf.NE2032
pour produits acides : joints Viton

- Réservoir avec indicateur de niveau
- Capacité utile : 6 L
- Fourni avec 3 buses de pulvérisation :
  - 1 buse de 0,8 L/min
  - 1 buse de 2,4 L/min
  - 1 buse ajustable
- Lance de 40 cm avec indicateur de pression
- Pression : 3,4 bars
- Sangle de transport
- Poids à vide : 2,15 kg

Réf. NE2032

Tête de pulvérisation

TÊTE MULTI USAGES
› Réf.TP219614



Jusqu'à épuisement des stocks

- Utilisable à distance à partir de tout type de bidon
- Tête avec pistolet
- Buse à jet réglable et obturable
- Joints Viton : résistants aux produits acides
- Débit : 2 ml /pression
- Tuyau longueur 1,50 m
- Crépine d'extrémité
- Coloris : bleu et blanc

Pulvérisateurs à mousse

La mousse pulvérisée permet d'augmenter le temps de contact pour une meilleure action du produit, de visualiser les surfaces traitées et ainsi d'économiser du produit.

Jusqu'à épuisement des stocks



Réf. PM108053

Réf. PP108040

AVEC LANCE 6L POUR PRODUITS ALCALINS
› Réf.NE2040



- Réservoir avec indicateur de niveau
- Capacité utile : 6 L
- Fourni avec 3 buses de pulvérisation :
  - 1 buse de 0,8 L/min
  - 1 buse de 2,4 L/min
  - 1 buse ajustable
- Lance de 40 cm avec indicateur de pression
- Pression : 3,5 bars
- Joints EPDM résistants aux substances alcalines, alcools et acétones
- Sangle de transport
- Poids à vide (kg) : 2,61

AVEC LANCE 5L POUR PRODUITS ACIDES
› Réf.NE2043



- Réservoir avec indicateur de niveau
- Capacité utile : 5 L
- Lance de 40 cm avec indicateur de pression
- Pression : 3,5 bars
- Joints Viton : résistants aux produits acides
- Sangle de transport
- Poids à vide (kg) : 2,61 kg

AVEC LANCE 8L
› Réf.PM108053
pour produits alcalins : joints EPDM
› Réf.PP108040
pour produits acides : joints Viton

Pulvérisateur à pressions préalables pour un traitement pratique de tout type de surface
- Réservoir en polypropylène translucide gradué pour un dosage précis
- Poignée de lance pro avec gâchette 2 doigts
- Tuyau armé souple et translucide
- Capacité utile : 8 L
- Buse réglable
- Poids à vide (kg) : 2

Désinsectiseurs à électrocution

DIFFÉRENTS TYPES DE DÉSINSECTISEURS en vidéo





Surface optimisée en position centrale



DÉSINSECTISEURS INOX ÉLEC. À LAMPES LED

- 3 installations possibles : posé, suspendu, mural
- Émission à 360°
- Lampe à économie d'énergie haute attractivité
- Grille électrocution optimisée
- Livré avec chaînette et lampe
- Lampes anti éclats en option

Réf.	Surf* (m²)	Lampes	lxPxH (mm)	Poids (kg)
NE220IL	60	1x5 W - LED	265 x 125 x 260	3,0
NE240IL	120	2x5 W - LED	330 x 125 x 260	3,6

DÉSINSECTISEUR INOX ÉLEC. À TUBES LED

> Réf.NE2300TIL

- Pour surface jusqu'à 180 m²
- 3 installations possibles : posé, suspendu, mural
- Émission à 360°
- Ballast ferromagnétique : longévité et fiabilité
- Inox 441, Chaîne et kit de montage de série
- Tubes 2x7 W - IP20 - 43 cm
- Tubes anti éclats en option
- lxPxH (mm) : 480 x 125 x 260
- Poids (kg) : 5,3

Désinsectiseurs à glu

Avec un désinsectiseur à glu, la propagation des odeurs et des particules d'insectes est quasiment nulle.

DÉSINSECTISEUR INOX GLU À LAMPES LED

›Réf.NE210LGI



- Pour surface jusqu'à 120 m²
- 3 installations possibles : posé, suspendu ou mural
- 1 plaque de glu 2 faces
- Lampes à économie d'énergie 2x5 W - IP20
- Lampes placées de chaque côté de la plaque de glu pour conserver l'attractivité sur les 2 cotés lorsque l'appareil est suspendu
- lxPxH (mm) : 495 x 65 x 280
- Poids (kg) : 3,3
- Livré avec accessoires : chaînettes, esses, vis et chevilles
- Lampes anti-éclats en option



DÉSINSECTISEUR DESIGN GLU À LAMPE FLUO

› Réf.ALD20

- Pour surface jusqu'à 90 m²
- Design soigné
- Adapté à la salle, l'entrée ou le comptoir
- Aluminium gris
- 1 lampe 20 W
- 1 plaque de glu
- lxPxH (mm) : 260 x 110 x 305



DÉSINSECTISEUR INOX GLU À TUBES LED

›Réf.NE214LGI

- Pour surface jusqu'à 180 m²
- Installation murale
- 1 plaque de glu 1 face
- Tubes 2x7 W - IP20
- Livré avec : tubes anti-éclats
- À fixer, coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD66610)
- lxPxH (mm) : 480 x 180 x 260
- Poids (kg) : 4,6

Consommables désinsectiseurs

Type Appareil	Référence désinsectiseur	LAMPE / TUBE FLUO FLUO AE*	LAMPE / TUBE LED LED AE*	PLAQUES GLUE (x6)
LAMPE	ALD20		LED5WE27AS	RGLUPAD
	NE210LGI	L20WE14A L20WE14AE	LED5WE14AS LED5WE14AAES	PL245x426CN1Q
	NE220I / NE220IL / NE240I / NE240IL / NE260I			
	NE240TGI			PL195x240CN2Q
	NE2LED		L14WDLED L14WDLEDAE	PLDLED
TUBE	NE230TI	TCLEO15W TCLEO15WAE		
	NE230LGI	T15W T15WAE	LED7WT8A LED7WT8AAE	PL245x426CN1Q
	NE2300TI / NE2300TIL			
	NE214LGI			PL195x460CN2Q
	NE2800TI	T36W - T36WAE	LED9WT8A LED9WT8AAE	

* AE = anti-éclat

CHANGEMENT LAMPES & STARTERS en vidéo

Désinsectiseurs LED à glu design



■ Réf.NE2DLED

- Pour surface jusqu'à 50 m²
- 2 plaques de glu totalement invisibles
- Miroir aluminium renforçant l'attractivité
- Peut être branché en direct sans câblage apparent
- lxPxH : 581 x 166 x 417
- Poids (kg) : 2,5

CN

RÉGLEMENTATION

INTERDICTION DES AMPOULES FLUOCOMPACTES & TUBES FLUORESCENTS

› La directive 2009/125/CE sur l'éco-conception et le règlement UE 2017/1369 sur l'étiquetage énergétique visent à réduire l'utilisation des ampoules basse consommation (fluocompactes) et des tubes dits "néon"

› Les productions d'ampoules fluocompactes et des tubes fluorescents UVA sont interdites à compter du 17 février 2025

› La seule permission est d'écouler les stocks disponibles

LAMPE LED UVA SYLTRAP HELIOS®

UN INVESTISSEMENT AUX MULTIPLES AVANTAGES *

› **DURÉE DE VIE** multipliée par 3 (16.000 h contre 5.000 h. Pour info, 1 an 24/24 = 8.760 h)
› **EFFICACITÉ** augmentée de 15% sur les mouches et aucune inertie à l'allumage
› **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** de 75% (5W = 44 kWh annuels vs 20W = 176 kWh par lampe)
› **COÛT TOTAL INFÉRIEUR** de 35% à l'année (achat lampe + consommation)
› **RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL** (conforme à la directive RoHS : Reduction of Hazardous Substances - pas de mercure ni de gaz argon, meilleure recyclabilité et diminution des déchets)

* comparaison avec lampe fluocompacte

COMPATIBLE AVEC LES ANCIENS DÉSINSECTISEURS





- Lampes et tubes garantis 2 ans
- "Rétrofit" garanti (convient à tous les appareils Sanipousse)
- Starters intégrés

PURIFICATEURS, CAPTEURS CO2 & DISQUES AUTO-LAVEUSES

Purificateurs d'air

LES PURIFICATEURS D'AIR en vidéo



PURIFICATEUR D'AIR - 60M²
- Réf.NE2060 - sans fonction oxygène actif
- Réf.NE2060S - avec fonction oxygène actif

- Niveau sonore min / max (dB) : 18 - 52
- Vitesses de ventilation : 5
- Puissance min / max absorbée (W) : 13 / 60-65
- lxPxH (mm) : 385 x 230 x 505
- Poids, filtres inclus (kg) : 8,9





PURIFICATEUR D'AIR - 120M²
- Réf.NE2120 - sans fonction oxygène actif
- Réf.NE2120S - avec fonction oxygène actif

- Niveau sonore min / max (dB) : 18 - 59
- Vitesses de ventilation : 5
- Puissance min / max absorbée (W) : 16 / 75-80
- lxPxH (mm) : 395 x 240 x 705
- Poids, filtres inclus (kg) : 11,8

Détecteurs de CO2



DÉTECTEUR DE CO2 DANS L'AIR
› Réf.TR1771

- Mesure du CO2 : 400-5000 ppm Sensibilité de détection de CO2 : 1 ppm
- Mesure de TVOC : 0-2 PPM
- Mesure de Température : 0 à +50°C
- Mesure d'Humidité : 0 à 99 % RH
- Mode de charge : Interface Type C USB 500 mA
- Câble de recharge 3 m en option (réf.TR1771C)



DÉTECTEUR DE CO2 DANS L'AIR AVEC ALARME
- Réf.TR1605

- Mesure du CO2 : 0-10 000 ppm - résolution 1ppm
- Mesure de Température : -10 à +50°C
- Mesure d'Humidité : 1 à 99 % RH
- Alerte visuelle et sonore (désactivable)
- Alimentation : batterie rechargeable (indicateur du niveau de batterie), autonomie 8h

BON À SAVOIR

La concentration de CO2 dans l'air

CONCENTRATION CO2 - Seuil	
380 - 480 ppm	Taux normal de l'atmosphère
600 - 800 ppm	Taux correct en lieux fermés
1000 - 1100 ppm	Taux tolérable en lieux fermés
5000 ppm	Limite haute pour 8h d'exposition

Effet sur l'homme	
6000 - 30000 ppm	Exposition très courte
3 à 8 %	Augmentation fréquence respiratoire cardiaque
Au-delà de 10 %	Nausée, vomissement, évanouissement
Au-delà de 20 %	Évanouissement rapide, décès

3M Disques pour nettoyage et décapage des sols



Tableau des disques d'entretien des sols



DISQUES DE LAVAGE VERT 432 MM
›Réf.NE2501

- Préparation des sols durs à l'application d'une nouvelle finition ou lavage-décapage des sols souples type linoléum, PVC ou vinyle souple
- Disque souple facilitant le lavage, grain moyen
- Mélange de nylon très résistant : 7.000 m² à 150 tours/min
- ØxE (mm) : 432 x 25
- Abrasivité : 1,2g sur l'échelle de Schiefer

5



DISQUES DE DÉCAPAGE NOIR 432 MM
›Réf.NE2511

- Convient aux sols durs et sols bétons en milieu industriel
- Disque dur facilitant le décapage, grain élevé
- Mélange de nylon et particules minérales très abrasives pour un décapage efficace. Très résistant : 1.500 m² à 150 tours/min
- ØxE (mm) : 432 x 26
- Abrasion : 3.2g sur l'échelle de Schiefer

5



DISQUES DE LUSTRAGE BLANC 432 MM
›Réf.NE2541

- Pour tous types de sols, lustrage de 150 à 400 tour/min
- Fibres de Polyester de différentes tailles
- ØxE (en mm) : 432 x 26
- Utilisable pour la méthode spray
- Abrasion : 0 g sur l'échelle de Schiefer

5



DISQUES DE LAVAGE ET LUSTRAGE ROUGE 432 MM
›Réf.NE2731

- Disque de lavage pour maintenance des sols
- Fibres synthétiques haute qualité formant une nappe non tissée à structure ouverte
- Grains de polissage répartis de façon homogène dans la nappe liés par une résine très résistante.
- Grain : Fin
- ØxE (mm) : 432 x 25
- Abrasion : 0,1 g sur l'échelle de Schiefer

5

Désinfection par UV-C





ARMOIRE DÉSINFECTION VIRUCIDE PAR UV-C AUTOMATISÉE
- Réf.NE2BX15

- Permet la désinfection de lunettes, masques, gants, pinces, ciseaux et autres accessoires
- Fournie avec un support pour 5 masques ou lunettes
- Temps de stérilisation virucide 30 minutes (réglage usine)
- Activation de la stérilisation dès fermeture de la porte
- Système sécurisé : l'alimentation se coupe à l'ouverture du boîtier
- Inox 304
- lxPxH (mm) : 496 x 220 x 404
- Poids (kg) : 6,5
- Certifié virucide NF T 72-281 (en 30 min)
- À utiliser avec les lampes Réf.UVCE27

Armoires de stérilisation

Les armoires de stérilisation garantissent l'hygiène alimentaire des couteaux et ustensiles de cuisine.

ARMOIRE 10 COUTEAUX
› Réf.AS0422

idem avec FERMETURE CLÉ
› Réf.AS0522



- Barre aimantée
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par lampe UV 15 W
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24
- Coupure UV à l'ouverture de porte
- lxPxH (mm) : 575 x 170 x 600
- À fixer ou coller (25 COLLAGEP)

ARMOIRE 20 COUTEAUX ET USTENSILES
› Réf.AS1423

idem avec FERMETURE CLÉ
› Réf.AS1523



- Grille support couteaux et ustensiles amovible en fils inox
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par lampe UV 15 W
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24
- Coupure UV à l'ouverture de porte
- lxPxH (mm) : 575 x 170 x 600. Compacte
- À fixer ou coller (25 COLLAGEP)

LAMPE UV 15W GERMICIDE POUR ARMOIRES DE STÉRILISATION
› Réf.L15WE27U



Désinfection par nébulisation

Désinfection par voie aérienne humide.
Permet de disperser dans un local un nuage de fines particules désinfectantes : DVA.
Cette nébulisation traite l'atmosphère ambiante du local et agit en se déposant sur les surfaces et matériels stockés.



NÉBULISEUR ÉLECTRIQUE
› Réf.NE2390



- Débit :	0 à 19 L/H
- Volume du local à traiter :	0 à 507 m³
- Capacité réservoir :	4 litres
- Taille des particules :	7 à 30 microns
- Poids à vide (kg) :	3,9 kg
- Alimentation :	220 V-110V / 50Hz/60Hz
- Tête de projection :	orientable à 60°
- Réservoir :	translucide
- LxlxH (mm) :	250 x 250 x 420

SOLUTION POUR NÉBULISEUR
› Réf. NE2007 - bidon 5L



- Détergent désinfectant pour les surfaces et matériaux
- Prêt à l'emploi
- pH pur : 3 ± 0,5
- Bactéricide - Fongicide - Levuricide - Virucide - Legionnella - Tuberculocide - Sporicide (détails normes voir p.41)
- Ne laisse pas de trace après usage
- Sans agent chloré ni ammonium quaternaire
- 100% origine naturelle
- DLUO : 24 mois

Produit dangereux – Veuillez respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Désinfection par fumigation

Désinfectant à fumée sèche sous forme de boîte métallique operculable. Il suffit d'allumer la mèche intérieure et de laisser la combustion agir.
La fumée dégagée permet la désinfection de l'atmosphère, des zones cachées inaccessibles et des matériels de la zone traitée.



- Désinfectant bactéricide, virucide (actif sur Coronavirus) fongicide et levuricide.
- Permet de désinfecter des locaux ne pouvant être traités par voix humide (stockage sec).

Le fumigène est simple à utiliser :
- La désinfection s'effectue après les opérations de nettoyage dans des locaux fermés, après le départ du personnel et en dehors de la présence d'opérateurs.
- Durant l'absence du personnel, le désinfectant aura tout le temps nécessaire (4 H) pour agir en profondeur. Il suffira d'aéré (de 1 à 3H) et de rincer les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires.





Le fumigène est économique.
L'intervention ne nécessite :
- ni matériel d'application
- ni eau
- ni électricité
- ni préparation
- ni dilution
- ni main d'œuvre
- ni application

Désinfection par voie aérienne sèche

Référence	Volume à traiter
NE2FUM50	50 m³ maxi
NE2FUM100	100 m³ maxi
NE2FUM200	200 m³ maxi





Permet également la désinfection des aérations

DÉCONTAMINATION & TAPIS D'ESSUYAGE

Tapis de décontamination

CLEANFOOT
› Réf.CFD106

Léger mais de conception rigide, le tapis CleanFoot se positionne facilement et décontamine les semelles de chaussures par simple piétinement sur sa surface.
La surface active bleue du tapis CleanFoot permet de capter les particules et micro-organismes de taille invisible (0,2 microns).

Entretien :
Eau + détergent non chloré et raclette.
Léger et facilement déplaçable, permet le lavage du sol.





- LxlxE (mm) : 1000 x 600 x 3
- Poids (kg) : 2,15
- Couche inférieure : membrane vinyle 1,2 mm étanche, recouverte de nombreux picots
- Couche supérieure : Copolymère bleu foncé
- Bande périphérique noire 27 mm
- Couleur de série : Midnight

MIDNIGHT

■ Autres couleurs disponibles sur commande :



INCONTOURNABLE



Placé devant le lave-mains, le tapis CleanFoot permet la décontamination des semelles de chaussures pendant le lavage des mains.



Décontamination des mains

DALLE - PUSHPAD
› Réf.IN5DAR - ROUGE TENUE A RESPECTER
› Réf.IN5DAJ - JAUNE ENTRÉE RÉSERVÉE
› Réf.IN5DAV - VERT POUSSEZ

- Dalle à coller pour portes d'accès cuisine
- Accès extérieurs ou sorties de vestiaires
- En complément des bonnes pratiques de lavage des mains
- Matériau identique au Cleanfoot et au Décontasol
- Possibilités de personnalisation sur demande
- lxH (mm) : 200 x 350

BON À SAVOIR

Germes en suspension

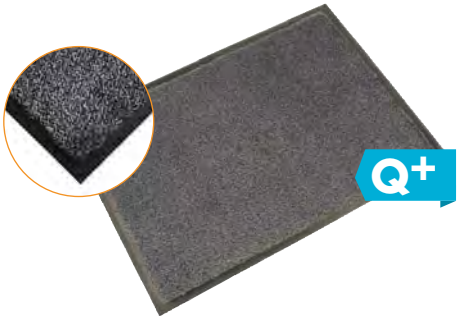
› En cuisine, il peut y avoir plus de 100.000 micro-organismes par cm^3 d'air ambiant
› Les tapis de décontamination permettent de limiter ce phénomène
› Les micro-organismes se redéposent par sédimentation.
› Il est donc nécessaire de protéger préparations, matériels, ustensiles, bacs et vaisselle par des couvercles, films ou housses
› Ces protections agissent également lors des opérations de lavage et rinçage du milieu (sols, matériels fixes, ...)

Tapis d'essuyage pour vestiaires

› Réf. NE2VP01 - lxL (cm) : 60 x 90
› Réf. NE2VP02 - lxL (cm) : 90 x 150

- Tapis d'essuyage vestiaire
- Parfait pour retenir la saleté et l'humidité
- Surface en fibres «grattantes» 100% polypropylène
- Dossier en PVC résistant aux tâches et antidérapant pour maintenir le tapis en place
- Bonne résistance aux produits chimiques
- Uniquement en usage intérieur
- Coloris : Noir/acier





› Réf. NE2LM01 - lxL (cm) : 60 x 85
› Réf. NE2LM02 - lxL (cm) : 85 x 150

- Tapis d'essuyage vestiaire pour la protection des sols
- Adapté uniquement à un usage intérieur
- Résistant aux produits chimiques
- Usage : 0 à +60°C
- Coloris : Noir acier

Tapis de décontamination

DECONTASOL en vidéo

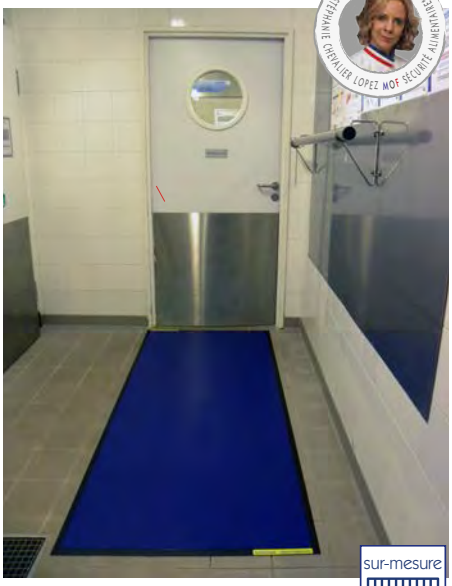
› Le tapis DÉCONTASOL réduit les risques de contamination
› Captées par le tapis, les particules contaminantes ne pénètrent plus dans la cuisine
› Permet de capter jusqu'à 99 % des particules contaminantes y compris celles invisibles à l'œil (≥ 0,2 microns)
› 3 empreintes de chaque pied ou 3 tours de roues suffisent à bloquer les micro-organismes à l'entrée des zones propres de production



AUCUN PRODUIT À AJOUTER
SE NETTOIE COMME LE SOL





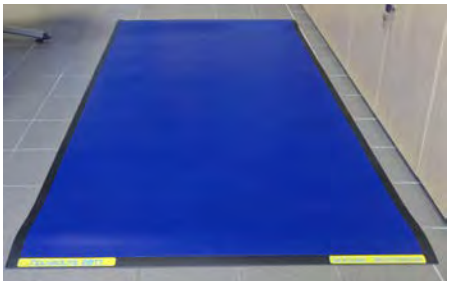


Réf.NE2DE120 et support mural

sur-mesure possible

Tapis et supports DÉCONTASOL

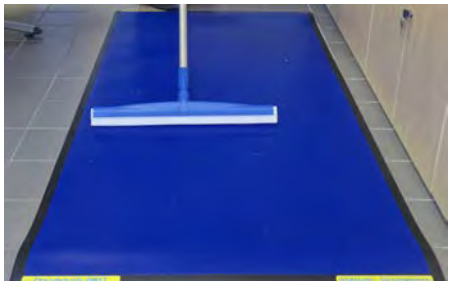
Réf.Tapis	LxlxE (mm)	Réf.Support	Longueur support (mm)
NE2DE120	2000 x 1200 x 3	SMP1502	1500
NE2DE090	2000 x 900 x 3	SMP1502	1500
NE2DE060	2000 x 600 x 3	SMP0752	750



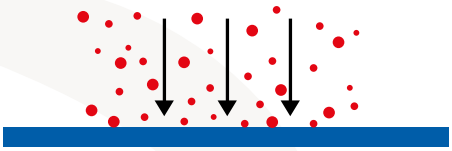
FACILE À INSTALLER !
À poser sur sol sec sans fixation



FACILE À UTILISER !
3 pas ou 3 tours de roues



FACILE À ENTRETENIR !
Produits de nettoyage classiques (hors chlore)







Les particules contaminantes restent aimantées par la surface bleue du tapis jusqu'au nettoyage. C'est l'assurance qu'elles ne pénètrent pas dans la cuisine.

Principe :
Le matériau est réalisé à partir d'une formulation très évoluée de polymères permettant ainsi d'obtenir une surface entièrement lisse et très souple. La totalité de la surface contaminante est en contact avec le tapis puisque les pas et les roues s'enfoncent dans le matériau.

- Couleur bleue : zone active
- Charge admissible : 70 kg / cm²
- Sans produit chimique
- Sans consommable
- 3 largeurs : 600, 900 et 1200 mm

Support mural DÉCONTASOL

SUPPORT MURAL DÉCONTASOL
› Réf.SMP1502 - L (mm) 1500
› Réf.SMP0852 - L (mm) 850

- Permet de faire sécher le tapis DÉCONTASOL après le nettoyage de celui-ci
- Facilite le lavage du sol
- 2 supports muraux inox
- 1 barre inox Ø (mm) 45 - amovible
- À fixer (8 vis inox et chevilles fournies) ou aimanter (8 NEOD66610)

Réf.SMP0852





RANGER & ORGANISER

3

- Boîtes & supports distributeurs
- Meubles, pupitres & réhausses
- Sèche-chaussures & bottes
- Étagères & rayonnage
- Rideaux à lanière
- Protections murales
- Chariots de rangement
- Bacs de rétention & caillebotis
- Vestiaires

Boîtes distributrices inox





DISTRIBUTEUR CHARLOTTES RONDES OU CASQUETTES
› Réf.95I00010

- Inox 304
- Pour 100 charlottes rondes Réf.CHRC002 ou 100 casquettes Réf.CHCQ004 (non fournies)
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (8 COLLAGEP) ou aimanter (8 AIMANTP)
- lxPxH (mm) - ext. : 254 x 105 x 280
- lxPxH (mm) - int. : 250 x 98 x 268





DISTRIBUTEUR POUR CHARLOTTES CLIP ACCORDÉON
› Réf.95I05010

- Inox 304
- Pour boîte de 300 charlottes réf. CHCA005 (non fournie)
- Fixation adhésive ou 2 points (vis non fournies)
- lxPxH (mm) - ext. : 305 x 280 x 195
- lxPxH (mm) - int. : 300 x 273 x 189





DISTRIBUTEUR POUR CALOTS
› Réf.95I02011*

- Inox 304
- Pour 100 calots réf.CAL000 (non fournis)
- Fourni avec planche d'autocollants
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (3 COLLAGEP) ou aimanter (3 AIMANTP)
- lxPxH (mm) - ext. : 285 x 90 x 160
- lxPxH (mm) - int. : 285 x 90 x110



DISTRIBUTEUR POUR GANTS
› Réf.95I03011*

- Inox 304
- Pour boîte de 100 gants réf.GV/GL/GN (non fournis)
- Fourni avec planche d'autocollants
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (3 COLLAGEP) ou aimanter (3 AIMANTP)
- lxPxH (mm) - ext. : 268 x 96 x 138
- lxPxH (mm) - int. : 266 x 93 x 135

DISTRIBUTEURS POUR VRAC
- Inox 304
- Pour charlottes, sur-chaussures, manchettes en vrac (non fournies)
- Couvercles supérieurs
- Fournis avec planche d'autocollants



› Réf.957400 grand*
- lxPxH (mm) XL : 200 x 200 x 410
- À fixer (3 vis inox et chevilles fournies), coller (8 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD66610 + 1 NEOD4346)

› Réf.957500 petit*
- lxPxH (mm) L : 130 x 130 x 310
- À fixer (3 vis inox et chevilles fournies), coller (6 COLLAGEP) ou aimanter (3 NEOD4346)



DISTRIBUTEUR POUR MASQUES
› Réf.95I01011*

- Inox 304
- Pour 100 masques (non fournis)
- Fourni avec planche d'autocollants
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (2 COLLAGEP) ou aimanter (2 AIMANTP)
- lxPxH (mm) - ext. : : 84 x 45 x 245
- lxPxH (mm) - int. : 82 x 44 x 243

Distributeurs pour rouleaux



SUPPORT POUR ROULEAUX AVEC COUVERCLE
› Réf.RA3SAC

- Inox 304
- Couvercle amovible
- Pour rouleaux longueur max 45 cm (sacs poubelles, film, tabliers usage unique...)
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (5 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD88610)
- lxPxH (mm) : 500 x 155 x 168





DISTRIBUTEUR POUR RLX PLASTIQUE 38 CM MAXI
› Réf.RA3180*

- Inox 304
- Fourni avec planche d'autocollants
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (8 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD88610)
- Nettoyage facile
- lxPxH (mm) - ext. : 395 x 130 x 130

Pour :
• Tablier usage unique - réf.TPE101R

*** FOURNI AVEC UNE PLANCHE D'AUTOCOLLANTS**



Support E.P.I. en sachets



SUPPORT CHARLOTTES & DIVERS E.P.I. EN SACHET
› Réf.RA3700

- Fixation 3 points (vis inox et chevilles fournies)
- Forme spécifique permettant un nettoyage facile et évitant toute stagnation d'eau à l'intérieur
- Permet une prise rapide et facile du produit
- lxPxH (mm) - ext. : 340 x 180 x 340

Pour :
• Charlottes en sachet

NORMES & RÉGLEMENTATION

La tenue des visiteurs en cuisine

› Visiteur : personne extérieure au service cuisine. C'est à dire : personnel interne (direction, serveurs, services techniques ...) ou externe (techniciens, fournisseurs ...).
› Avant d'entrer, tout visiteur doit :
  › retirer ses bijoux
  › se laver les mains
  › revêtir une tenue complète : blouse, charlotte, masque, sur-chaussures
  › être informé des consignes d'hygiène et de sécurité de l'établissement
  › attester qu'il n'est pas atteint de troubles intestinaux, rhino-pharyngés ou d'affections cutanées

affiche « Kit visiteur », voir p.94

Kit visiteurs





DISTRIBUTEUR KIT VISITEURS
› Réf.95I06011*

- Inox 304
- Pour kits visiteurs - réf.KIT001
- Fourni avec planche d'autocollants
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (4 AIMANTP)
- lxPxH (mm) - ext. : 130 x 110 x 400

SUPPORTS EN FIL INOX & FIXATION

SANIFIL : tout ranger facilement, sans obligation de percer

Supports boîtes de gants

SANIFIL en vidéo





SUPPORT 1 BOÎTE DE GANTS
› Réf.SBG1110

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - ext. : 255 x 100 x 120
- lxPxH (mm) - int. : 245 x 85 x 115





SUPPORT 2 BOÎTES DE GANTS
› Réf.SBCH001

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (2 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - ext. : 245 x 120 x 225
- lxPxH (mm) - int. : 235 x 105 x 220





SUPPORT 3 BOÎTES DE GANTS
› Réf.SBG2510

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - ext.: 255 x 100 x 400
- lxPxH (mm) - int.: 242 x 85 x 395

Supports coiffes





SUPPORT BOÎTE À CALOTS
› Réf.SBC1234

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), ou aimanter (4 NEOD31510)
- lxPxH (mm) - ext. : 300 x 110 x 90
- lxPxH (mm) - int. : 290 x 95 x 85

Pour boîtes à calots - Réf.CAL000







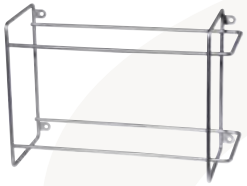
SUPPORT BOÎTE À CHARLOTTES
› Réf.SBCH001

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (2 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - ext. : 245 x 120 x 225
- lxPxH (mm) - int. : 235 x 105 x 220

Pour : boîtes à charlottes rondes - réf.CHRB003/002 et casquettes - réf.CHCQ004.

Support torchons





SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTE EC95083
› Réf.SMI2723

- Pour boîte distributrice non-tissé bleu
- Permet la visibilité du produit.
- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- Positionnement horizontal ou vertical.
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxPxH (mm) - ext. : 335 x 140 x 230

Protection boîtiers muraux





PROTECTION POUR ARRÊTS D'URGENCE, PRISES & INTERRUPTEURS
› Réf.RA3ARU / RA3ARUG

- Protection pour éviter les arrêts d'urgence involontaires ou l'arrachage de prises par les chariots ou les échelles
- Fil inox 304L Ø (mm) : 4,9
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (1 AIMANTP) uniquement si le risque vient de face
- RA3ARU : lxPxH (mm) : 138 x 98 x 133
- RA3ARUG : lxPxH (mm) : 195 x 75 x 153

Supports planches





SUPPORT POUR PLANCHES À POSER
› Réf.STEX6

- Support pour 6 planches stockées verticalement
- lxPxH (mm) : 350 x 280 x 200

A couvrir avec :
- Housse usage unique réf HP3015, voir p.68





SUPPORT MURAL POUR PLANCHES
› Réf.PR8SANIF

- Support à fixer ou aimanter (4 x NEOD88610) au mur pour stockage 6 planches (GN 1/1 et 600 x 400 - vis inox et chevilles fournies)
- lxPxH (mm) : 480 x 80 x 845

A couvrir avec :
- Housse bactériostatique Réf.HP8080, voir p.103

Crochets lève-grilles et plaques











Tôle pliée d'accrochage

› Réf.RA3CLEVA8
- Fil inox 304L Ø 8 mm
- LxH (mm) : 208 x 610
- Finition brute

› Réf.RA3CLEVA5
- Fil inox 304L Ø 5 mm
- LxH (mm) : 208 x 610
- Finition brute



› Réf.RA3SLEVA
- Tôle inox 2 mm
- lxH (mm) :145 x 95
- Pli horizontal
- Finition brute
- À coller (1 COLLAGEP)

Support cale-porte





cale-porte voir p.68

› Réf.RA3SCALE

- Fil inox qualité alimentaire Ø 6 mm
- Idéal pour ranger le cale-porte Réf.RA3CALE afin d'éviter les accidents
- À compléter avec la chaîne inox Réf.40BB2005
- lxP (mm) : 50 x 20
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies)

SANIFIX collage ou aimantage

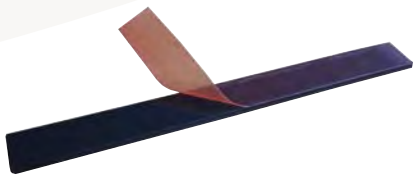
Pour suspendre tous vos supports sans faire de trous et sans faire appel au service technique

INCONTOURNABLE



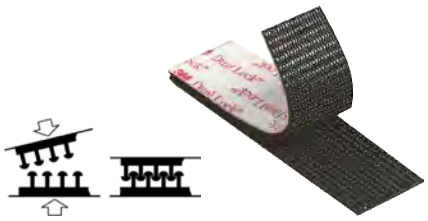
ADHÉSIF DOUBLE FACE PUISSANT
› Réf.RA3670

- Ruban gris double face mousse acrylique conformable
- Tenue en température de -40°C à +150°c
- Pour usage intérieur et extérieur
- Application sur surface propre et lisse pour éléments en métal, verre et dans une moindre mesure plastique
- Prévoir 25 cm² d'accroche par kg
- Rouleau de 33 m x 19 mm - E (mm) : 1,1



AIMANT ADHÉSIF
› Réf.AIMANT

- Caoutchouc magnétique anisotrope (adhérence élevée)
- Double face haute performance
- Prévoir 40 cm² d'accroche par kg
- LxlxE (mm) : 200 x 20 x 3



ADHÉSIF TYPE «VELCRO» PUISSANT
› Réf.RA3550

- Système de fixation ouvrable et refermable pour éléments amovibles (par ex. : capteurs)
- Application sur surface propre et lisse pour éléments en métal, verre et plastique
- Nécessite 72h de séchage avant utilisation
- E (mm) : 25,4
- Vendu au mètre
- Prévoir 25 cm² d'accroche par kg
- Vendu au mètre



AIMANT ROND EN NÉODYME
› Réf. NEOD31510-NEOD4346-NEOD43410-NEOD66610-NEOD66410I-NEOD66416I-NEOD88610-NEOD88616

- Aimant néodyme très puissant (classe 4)
- Avec vis inox
- Recouvert de caoutchouc
- Anti-glisse
- Sensible à la chaleur, température +80°C max
- Adhérence sur toute surface dite «ferromagnétique» (fer, cobalt ou nickel)

Référence de l'article	Diamètre de l'aimant	Résistance au glissement	Force portante	Épaisseur de l'aimant	Type de pas de vis
NEOD31 / NEOD31P	31	1,9 kg	8 kg	6 mm	M5
NEOD43 / NEOD43P	43	3 kg	9 kg	6 mm	M4
NEOD66 / NEOD66P	66	8 kg	25 kg	8 mm	M6
NEOD88 / NEOD88P	88	12 kg	60 kg	8,5 mm	M6

** Réf. P = posé avant expédition*

Crochet multi-usage



› Réf.RA3CROCH

- Crochet en inox avec mousqueton
- Aimant néodyme Ø 88 mm
- Pour accrocher et suspendre tout type d'objets jusqu'à 12 kg (résistance au glissement)

Support chaussures & gants



› Réf.SMC104

- Fil inox qualité alimentaire
- 6 paires de chaussures ou gants
- lxPxH (mm) : 400 x 80 x 1010
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (12 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD88610)

Supports divers



SUPPORT MURAL POUR BOÎTIERS
› Réf.SMI390

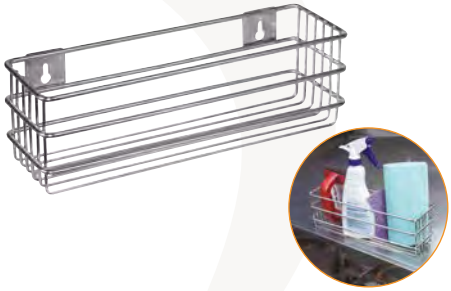
- Pour boîtiers aérosols Réf.RL39SR
- Fil inox
- Pour boîtiers Ø max 76 mm
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- lxPxH (mm) : 83 x 87 x 225



SUPPORT MURAL POUR BOÎTES DE LINGETTES
› Réf.RL76 - pour boîte de 100 Réf : RL55
› Réf.RL86 - pour boîte de 200 Réf : RL46

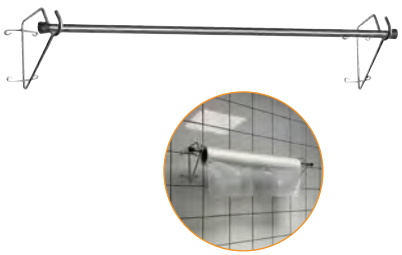
- Fil inox
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), coller (1 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD4346)
- lxPxH (mm) : 105 x 70 x 190 - RL55
  125 x 95 x 252 - RL46

Fixer les boîtes de lingettes permet :
- D'éviter les contaminations croisées
- De faciliter la fermeture des boîtes et d'éliminer le risque de dessèchement



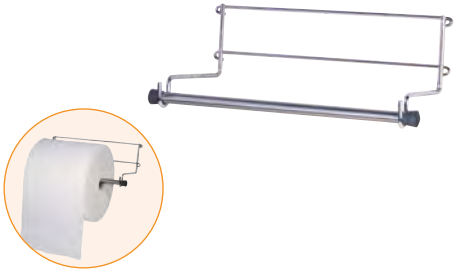
PANIER MURAL
› Réf.PMI3210

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- À fixer (2 vis inox fournies), ou aimanter (2 NEOD66610)
- Lavable en lave-vaisselle
- lxPxH (mm) : 320 x 100 x 100



DÉROULEUR MURAL INOX POUR HOUSSES USAGE UNIQUE
› Réf.DM1111

- Inox qualité alimentaire
- Pour rouleaux de 200 et 500 housses
- lxPxH (mm) : 1010 x 190 x 230
- Ø (mm) barre inox : 21,3 - Poids (kg) : 1,4
- À visser ou à aimanter (8 NEOD6610 en option)



SUPPORT BOBINES OU ROULEAUX
› Réf.SDI852

- Fil inox qualité alimentaire Ø 8 mm
- lxPxH (mm) à vide : 457 x 240 x 220
- Ø (mm) barre inox : 21,3
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- Bobines compatibles HxØ max (mm) : 425 x 410

MEUBLES, PUPITRES & RÉHAUSSES BACS DE PLONGE

Armoires pour produits d'entretien et balais



Armoire avec séparation verticale Réf.*MI1590*



Armoire sans séparation verticale Réf.*RA3954*

- Inox qualité alimentaire
- Portes battantes doublées
- Piétement - vérins inox réglables Ø (mm) : 60
- Fermeture à clé
- Charge jusqu'à 100 kg par étagère
- Dessus incliné

ARMOIRE SIMPLE
- Réf.MI1590 - avec séparation verticale
- Réf.RA3954 - sans séparation verticale
- Étagères :
  - 4 demi étagères dont 3 réglables - Réf.MI1590
  - 3 étagères réglables - Réf.RA3954
- lxPxH (mm) - hors tout : 600 x 500 x 1890

ARMOIRE DOUBLE
- Réf.MI1600 - avec séparation verticale
- Réf.RA3964 - sans séparation verticale
- Étagères :
  - 4 demi étagères dont 3 réglables - Réf.MI1600
  - 3 étagères réglables - Réf.RA3964
- lxPxH (mm) - hors tout : 1000 x 500 x 1890



Armoire avec séparation verticale Réf.*MI1600*



Armoire sans séparation verticale Réf.*RA3964*

Armoire de rangement



ARMOIRE SUSPENDUE
- Réf.AS3553

- Inox qualité alimentaire
- Portes coulissantes doubles suspendues sur un rail en partie haute
- 1 étagère intermédiaire réglable
- Fixation murale par 2 supports
- lxHxP (mm) : 1200 x 600 x 400

Meuble bas



MEUBLE BAS SUR PIEDS
- Réf.MB2634

- Inox qualité alimentaire
- Dessus, plan de travail renforcé
- Dosseret à plis écrasés, rayonné. H (mm) : 100
- Bandeau de façade rayonné 60 mm
- Portes coulissantes doubles suspendues sur un rail en partie haute
- Étagère intérieure réglable en hauteur
- Piétement inox réglable
- Passage de tuyaux
- lxHxP (mm) : 1200 x 900 x 700

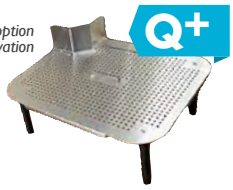
RÉGLEMENTATION

Stockage des produits d'entretien

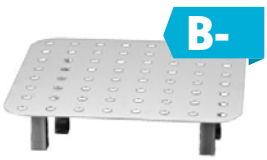
- Les produits d'entretien doivent être stockés dans une armoire prévue à cet effet ou dans un local dédié avec accès contrôlé
- Les bacs de rétention, équipements absorbants en cas de déversements accidentels et les moyens de lutte contre l'incendie sont obligatoires
- Ne jamais mélanger des produits incompatibles, notamment acides - pH<7 (ex : détartrant) et alcalins - pH>7 (ex : eau de javel)

Réhausses pour bac de plonge

Rehausse avec option tôle de dérivation







RÉHAUSSE SUR MESURE
- Acier inoxydable perforé
- Finition soignée permettant un aspect de surface homogène
- Poids réduit au minimum
- Poignée de préhension rétractable sur le dessus pour faciliter pose et dépose dans évier
- Ouverture pour passage bouchon évier
- Option : tôle de dérivation pour rehausse
- Dimensions : sur mesure

sur-mesure

RÉHAUSSE STANDARD
- Réf.RA3380 - 380 x 380 mm
- Réf.RA3480 - 480 x 480 mm

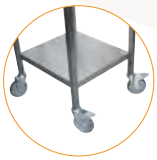
- Acier inoxydable perforé
- Sans poignée
- H (mm) : 150

Pupitres



PUPITRE COFFRE AVEC ABATTANT
- Réf.MI1000
- Réf.MI1010 - avec 4 roulettes dont 2 à freins

- Inox qualité alimentaire
- Plan de travail incliné
- Dosseret et tablette basse
- 4 pieds réglables
- lxPxH (mm) - hors tout : 565 x 510 x 1300



Réf.*MI1010*

Tubes surverses



Tube avec crépine



Surverse simple



- Tubes surverses en laiton chromé
- Livré avec bonde
- Pour bacs entre 250 mm et 340 mm
- Avec ou sans crépine

Réf.	Pour bac H (mm)	A crépine
RA3171	280	NON
RA3172	340	NON
RA3688	250	OUI
RA3689	300 et +	OUI

BON À SAVOIR

Entretien des inox

- L'acier inoxydable ou «Inox» contient du chrome. Une couche de protection passive d'oxyde de chrome se forme en surface et protège de l'oxydation du fer (rouille)
- La couche d'oxyde de chrome est détruite par les produits acides (chlorhydrique ou sulfurique) et tous les produits chlorés (eau de javel, désinfectants, sel ...). Proscrire ces produits ou bien nettoyer et rincer à l'eau claire en cas d'utilisation
- Les nettoyants usuels peuvent être utilisés
- Les tampons abrasifs rayent les inox, en cas de besoin, veiller à la légèreté et la modération d'utilisation
- Un séchage des surfaces planes avec de l'usage unique ou une raclette permet d'éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau
- Les produits d'entretien de l'inox pulvérisés après nettoyage déposent une fine pellicule protectrice

Nettoyant inox protecteur et torchon non tissé bleu - voir p.48



Sèche-bottes et chaussures



- Séchage à air chaud en moins d'1 heure
- Manchon support inox équipé d'une valve anti-déperdition activée par le poids de la botte ou de la chaussure
- Structure acier époxy inox 304L
- Programmation des cycles par horloge pour départ et arrêt en automatique
- 1kWh pour un cycle complet
- Désinfection et désodorisation garantie par lampe germicide à formation d'ozone avec élimination totale des bactéries responsables des mauvaises odeurs et d'affections cutanées (Durée du cycle : 1 h 30)
- Pouvoirs assainissants certifiés par un Laboratoire d'Analyses Vétérinaires
- H avec bottes (mm) : 2075

Options :
- Manchons sèche gants réf.RA3MA23
- Identification des paires par étiquettes personnalisées réf.RA3NU01
- Pieds et roulettes pour sèche bottes 5 paires réf.RA3PR00
- Attache murale réf.RA3SUPP

Réf.	Nombre paires	Dimensions lxPxH (mm)	Poids kg	Puissance W	Pieds
RA3SB05	5 paires	360 x 470 x 1950	48	550	en option réf. RA3PR00
RA3SB10	10 paires	600 x 470 x 1950	58	1 100	4 roues*
RA3SB15	15 paires	840 x 470 x 1950	63	1 100	4 roues*
RA3SB20	20 paires	1080 x 470 x 1950	64	1 100	4 roues*

** Ou fixation murale RA3SUPP*

Sèche bottes 5 paires fixé au mur (penser à l'option pieds et roues, si besoin)



Option manchon sèche gants



Option attache murale sèche-bottes et chaussures



Sèche bottes 20 paires

Casiers sèche-chaussures



- Séchage à air chaud en 1h30
- Pour chaussures, mocassins et sabots hauteur maximum de 190 mm
- Construction 100% inox 304L
- Tiroirs indépendants et basculants - Toit incliné
- Cloison de séparation des paires
- Programmation des cycles par horloge pour départ et arrêt en automatique
- Moins d'1kWh pour un cycle complet
- Désinfection et désodorisation garantie par lampe germicide à formation d'ozone avec élimination totale des bactéries responsables des mauvaises odeurs et d'affections cutanées (Durée du cycle : 1 h 30)
- Pouvoirs assainissants certifiés par un Laboratoire d'Analyses Vétérinaires
- Appareil livré sur vérins réglables (à partir de 8 paires) et fixation murale

Options :
- Pieds inox réglables réf.RA3PIEDS
- Identification des paires par étiquettes personnalisées réf.RA3NU01
- Serrure cadenassable par tiroir réf.RA3SERR

Réf.	Nombre paires	Dimensions lxPxH (mm)	Poids kg	Puissance W
RA3CS04	4 paires	510 x 200 x 955	54	550
RA3CS06	6 paires	510 x 200 x 1 300	60	550
RA3CS08	8 paires	510 x 200 x 1 645	66	550
RA3CS10	10 paires	510 x 200 x 2 005	70	550
RA3CS15	15 paires	760 x 200 x 2 005	90	550
RA3CS20	20 paires	990 x 200 x 2 005	110	1 100

Casier 10 paires ouvert



Cloison de séparation



Option serrure cadenassable



Casier 10 paires fermé

Support bottes mural



5 PAIRES
Réf.RA3005

- Idéal pour le stockage des bottes ou des gants dans de parfaites conditions d'hygiène
- Capacité : 5 paires
- Construction 100% inox 304L (anti-corrosion et antibactérien)
- Tube support à embout rond
- Fixation murale
- lxPxH (mm) : 170 x 390 x 1820

Lave-semelles pour bottes et chaussures





Réf.RA3100

- Nettoyage et désinfection des semelles rapides assurés par l'action d'un mélange eau/détergent ne laissant aucun résidu comme le gras, la saleté déshydratée, etc.
- Utilisable avec la réf.NE2D40 (non inclus)
- Mise en route et utilisation d'une grande facilité
- Construction 100% inox 304L
- Structure robuste et stable pourvue de 4 vérins
- Porte bidon pour produit de lavage désinfectant
- Moteur frein pour un maximum de sécurité
- Protection IP65
- Brosse en fibre de nylon pour une durée de vie accrue
- 2 sens de rotation pour un résultat optimal
- Faible consommation énergétique (0,18 Kw)
- Conforme aux différentes normes CE en vigueur
- lxPxH (mm) : 550 x 800 x 1290
- Poids (kg) : 40



ÉTAGÈRES, TABLES INOX & TABLES À HAUTEUR RÉGLABLE

Étagères murales



ÉTAGÈRE SIMPLE

- Étagère inox 441 qualité alimentaire
- 1 niveau
- Dosseret H (mm) : 50
- Charge répartie (kg) : 100
- Profondeur utile (mm) : 360

Réf.	lxP (mm)
EP1000	1000 x 400
EP1200	1200 x 400
EP1400	1400 x 400
EP1500	1500 x 400
EP1600	1600 x 400

Autres dimensions, nous consulter.



ÉTAGÈRE À CRÉMAILLÈRE

- Inox 441 qualité alimentaire
- 2 crémaillères inox
- Longueur des crémaillères : 700 mm
- Réglage des plateaux tous les 55 mm
- 2 plateaux inox
- Dosseret de 40 mm

Réf.	lxP (mm)
EC1000	1000 x 390
EC1200	1200 x 390
EC1400	1400 x 390
EC1500	1500 x 390
EC1600	1600 x 390

Autres dimensions, nous consulter.



ÉTAGÈRE BASIQUE

- Inox 441 qualité alimentaire
- Étagère à plateau
- Épaisseur 12/10ème mm
- Dosseret de 40 mm
- Profondeur utile : 360 mm

Réf.	lxP (mm)
ECHR1000	1000 x 400
ECHR1200	1200 x 400

Autres dimensions, nous consulter.

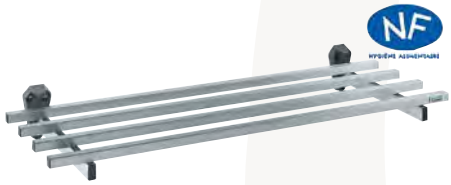


ÉTAGÈRE POUR PANIER À VAISSELLE

- Pour paniers standards 500 x 500 mm
- Construction inox 441 qualité alimentaire

Réf.	lxP (mm)
EPV1100	1.100 x 500
EPV1600	1.600 x 500

Autres dimensions, nous consulter.



ÉTAGÈRE 4 BARRES

- Construction inox 441 qualité alimentaire
- Charge répartie (kg) : 150

Réf.	lxP (mm)
E4B1000	1.000 x 400
E4B1200	1.200 x 400

Autres dimensions, nous consulter.



1.000 mm : 4 bacs
1.200 mm : 5 bacs

ÉTAGÈRE BASIQUE AVEC BACS GN

- Inox 441 qualité alimentaire
- Étagère avec bacs GN inox 1/3 profondeur 100 mm fournis
- Épaisseur 12/10ème mm
- Charge répartie (kg) : 100
- Profondeur utile (mm) : 360

Réf.	lxP (mm)
ECHRB1000	1.000x400
ECHRB1200	1.200x400

Autres dimensions, nous consulter.

Casiers à batterie



- Construction en tube carré soudé
- Inox 441 qualité alimentaire
- 4 niveaux de stockage

Réf.	lxPxH (mm)
CB1000	1000 x 600 x 1800
CB1400	1400 x 600 x 1800
CB1800	1800 x 600 x 1800

Autres dimensions, nous consulter.

Tables de travail

TABLES DE TRAVAIL INOX



Étagère basse en option.

- Inox 441 qualité alimentaire
- Avec ou sans dosseret (100 mm)
- Plan de travail renforcé
- 4 pieds ronds réglables
- H (mm) - hors dosseret : 900

Table centrale (sans dosseret)	Table avec dosseret 10 cm	Lxl (mm)
TCC2023	TCD2223	1000 x 700
TCC3023	TCD3223	1200 x 700
TCC4023	TCD4223	1400 x 700
TCC6023	TCD6223	1600 x 700
TCC7023	TCD7223	1800 x 700

Autres dimensions, nous consulter.

Bon à savoir

L'AISI (American Iron and Steel Institute) a établi une classification pour les aciers inoxydables, dont les plus connus sont les grades :

> **304** (C = 0,02%- Cr = 17 à 19% Ni = 9 à 11%), bon rapport qualité-prix, polyvalence et résistance à la corrosion.

> **316** (C = 0,08% - Cr = 16 à 18% - Ni = 10 à 14 % - Mo = 2 à 3 %), haute résistance en milieu corrosif grâce au molybdène. Idéal pour les applications marines ou acides.

> **430** (C = 0,12% - Cr = 16 à 18%), famille des aciers inoxydables ferritiques (magnétique) coût relativement faible.

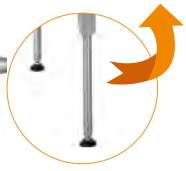
> **441** (C = 0,03% - Cr = 18 à 19% - Ti + Nb = 0,3 à 1 %), famille des aciers inoxydables ferritiques amélioré (magnétique) bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation à haute température.

Tables de travail à hauteur réglable

Plan de travail à hauteur réglable permettant à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient, en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer.
Contribue à réduire les risques de T.M.S. (Troubles Musculo-Squelettiques).
L'actionnement manuel de la manivelle permet de monter ou descendre le plateau en fonction du besoin de l'utilisateur. Sans raccordement électrique.
La manivelle peut être repliée sous le plan de travail, évitant ainsi les risques d'accrochages ou de chocs.







La hauteur de la table se règle grâce à une manivelle

- **Réf.RA3705**
  - LxlxH (mm) : 1600 x 700 x 800/1100
- **Réf.RA3706**
  - LxlxH (mm) : 1800 x 700 x 800/1100

- Inox AISI 441 qualité alimentaire
- Plan de travail renforcé
- Charge maximale : 250 kg
- Options : dosseret, roues, étagère inférieure
- Livrées montées



NEW

BOÎTES DE RANGEMENT

›**Réf.HA4S3T** - 3 bacs
- lxPxH (mm) boîte : 600 x 197 x 240
- lxPxH (mm) tiroir : 180 x 146 x 160/215

›**Réf.HA4S4T** - 4 bacs
- lxPxH (mm) boîte : 600 x 168 x 207
- lxPxH (mm) tiroir : 130 x 121 x 142/187

- Polycarbonate transparent 100% recyclable
- Butée de blocage pour maintien ouvert des tiroirs
- À fixer, ou aimanter (2 NEOD88616)
- Autocollants voir p.94

Rayonnages à clayettes

UNE PERSONNE ASSEMBLE
5 M EN 5 MIN !

RAYONNAGES À CLAYETTES AMOVIBLES

Montage rapide, sans outils, par simple emboîtement :

- Échelles verticales et longerons en aluminium anodisé
- Clayettes en polypropylène haute densité amovibles
- Vérins de pieds réglables
- Charge : 200 kg par niveau
- Clayettes lavables en lave-vaisselle
- Possibilité d'écrire sur les clayettes avec un feutre à encre effaçable : gestion du stock de denrées alimentaires facilitée
- Nombreuses combinaisons possibles pour :
  - montage en angle
  - montage en ligne





Montage en ligne

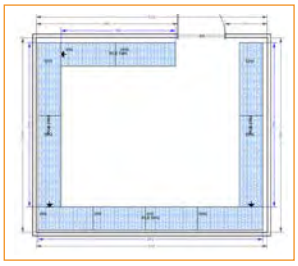


Montage en angle

Réf.	■ Nombre de niveaux	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)
PLD1192	3	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560
PLE1192	4	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560
PLF1192	5	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560



Consultez-nous au 02 54 43 75 75 pour toutes vos études d'aménagement de chambres froides & zones de stockage



RAYONNAGES MOBILES AVEC GUIDAGE

Coulisse sur rail

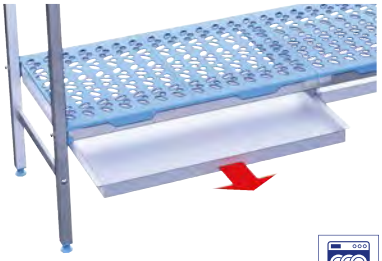
Ensemble constitué de deux rayonnages fixes placés aux extrémités et reliés par deux barres de guidage fixées en partie supérieure
Au centre sont disposés plusieurs rayonnages sur roues fixes tournées vers l'intérieur qui peuvent être déplacés à volonté
Rayonnage à 5 niveaux :
- H (mm) : 2.050

La longueur de l'ensemble varie de 2,50 m à 6 m
Charge : 200 kg par niveau



BAC DE RÉTENTION CROCHETABLE POUR RAYONNAGES À CLAYETTES

■ Réf.RA3089 - 500 mm
autres profondeurs nous consulter



- Bac à crocheter sous l'étagère pour le stockage en toute sécurité des produits dangereux
- Hauteur du bac : 40 mm
- Fourni au mètre avec crochets
- Contenances (L) : 560 mm : 20 / 500 mm : 18 / 400 mm : 14

Option rayonnage



MAILLET ANTI-REBONDS
› Réf.RA3838

Ø (mm) tête : 50
LxlxH (mm) : 100x50x325



Palettes de réception et stockage

Pour la réception, le stockage et la distribution des produits alimentaires conditionnés.



PALETTE POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 16 CM
› Réf.RA3434

- PEHD vierge
- LxlxH (mm) : 1200 x 800 x 160
- Charge dynamique : 1500 kg
- Charge statique : 7500 kg
- Charge sur rack : 1000 kg
- Températures d'utilisation : -40°C à +70°C
- Poids à vide (kg) : 18 kg



DEMI-PALETTE PLASTIQUE
› Réf.RA3122

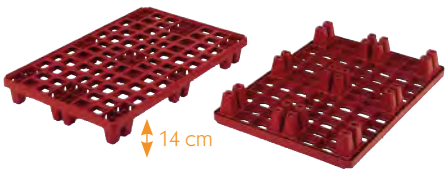
- PEHD recyclé ou vierge
- LxlxH (mm) : 800 x 600 x 150
- Charge dynamique (kg) : 400
- Charge statique (kg) : 800
- Poids à vide (kg) : 3,9



PALETTE POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 12 CM

- Matière : polypropylène
- Structure très résistante
- Température : -10°C à +70°C
- Poids minimum à vide : 3,9 kg

Référence	Charge max.	LxlxH (mm)	Pieds
RA3011	500 kg	600 x 400 x 120	4
■ RA3028	500 kg	800 x 600 x 120	5



PALETTE PLASTIQUE FORMAT «EUROPE» BRUN-ROUGE
› Réf.PP3Z003

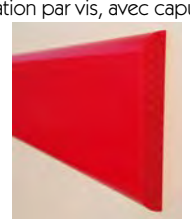
- Plancher ajouré PEHD résistant avec rebord
- 9 plots
- LxlxH (mm) : 1200 x 800 x 147
- Charge dynamique (kg) : 500
- Charge statique (kg) : 1 000
- Poids à vide (kg) : 6,1

PROTECTIONS MURALES, RIDEAUX À LANIÈRES & RAYONNAGES

Cornières, lisses et plinthes

Protection murale efficace face aux chocs répétés des chariots, échelles à glissières, transpalettes, chaises, dessertes, lits ou fauteuils roulants…

- Polyéthylène massif :
  - Extrêmement résistant aux chocs
  - Imputrescible
  - Résistant à l'eau et aux produits de nettoyage
- Bords arrondis
- Fixation par vis, avec capuchons cache-vis



LISSES DE PROTECTION MURALES
■ Réf.RA3LIS

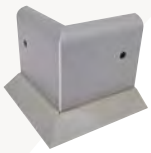
- Sur mesure uniquement :
  - H (mm) - mini : 50
  - H (mm) - standard : 90

CORNIÈRES
■ Réf.RA3COR

- lxlxHxE (mm) - standard : 100 x 100 x 2.000 x 15
- Sur mesure possible



sur-mesure



ANGLE DE PLINTHE
■ Réf.RA3ANG



PLINTHE EN POLYÉTHYLÈNE AVEC TALON
■ Réf.RA3PLT

- Sur mesure uniquement :
  - H (mm) - mini : 100



Rideaux à lanières

›Réf.RIDEAUXSM

- Rideaux à lanières fixes à suspension composite
- Idéals pour séparer et isoler les zones sensibles au froid, à la propreté, au bruit et aux U.V.
- Parfaits dans le cadre de la démarche HACCP, les rideaux à lanières contribuent à :
  - Minimiser les variations de températures
  - Prolonger la vie des composants frigorifiques
  - Économiser l'énergie
  - Diminuer les formations de glace en température négative
- Facile et rapide à monter
- Lanières :
  - PVC avec recouvrement de 40, 50 ou 80% selon modèle
  - Qualité standard (positif) pour des températures de – 10°C à + 50°C
  - Qualité Grand Froid (négatif) pour des températures de – 40°C à + 10°C
  - Lanières d'extrémités orange disponibles uniquement en qualité standard
- Bandeau équipé de crochets pré-montés prêt à la pose
- Bandeau et crochets en Composite
- Sur mesure uniquement
- Options : rideaux coulissants et suspension plafond



option suspension plafond

sur-mesure



Pour la réalisation de votre rideau à lanières consultez-nous au 02 54 43 75 75



Chariots de rangement - bacs gastro et planches



■ Réf.CBG2065 - petit modèle lxPxH (mm) - hors tout : 1270 x 620 x 1705
■ Réf.RA3605 - grand modèle lxPxH (mm) - hors tout : 1670 x 620 x 1705

- Inox qualité alimentaire
- Structure en tube 25 x 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- 4 pare-chocs caoutchouc
- 2 configurations possibles par taille :
  - Petit modèle :
    4 niveaux de 38 positions en GN 1/1
    ou 2 niveaux de 38 positions en GN 1/1 + 1 niveau de 38 positions en GN 2/1
  - Grand modèle :
    4 niveaux de 51 positions en GN 1/1
    ou 2 niveaux de 51 positions en GN 1/1 + 1 niveau de 51 positions en GN 2/1



Chariot très pratique pour votre stockage sans risque de contaminations croisées.
Possibilités de réalisations sur-mesure consultez-nous au 02 54 43 75 75



Chariot pour 56 planches, avec plateau amovible de récupération des eaux avec vanne 1/4 de tour

sur-mesure possible

RAYONNAGE DE RANGEMENT POUR PLANCHES 600X400 OU PLATEAUX
■ Réf.RA3603

- 3 niveaux
- Pour séchage hygiénique des planches
- Capacité : 84 planches E (mm) : 33 - max
- Fixe - existe à roues pour plateaux
- lxPxH (mm) : 1180 x 600 x 1790
- Poids max. par étagère : 200 kg





Ouverture des portes sans contact

LES ADAPTATEURS en vidéo



principe de montage





Jusqu'à épuisement des stocks



24 x 21 mm
28 x 15 mm
31 x 4 mm

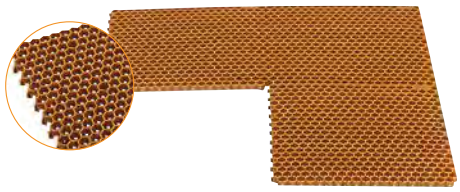


Ø max 24 mm
Ø min 15 mm
27 x 12 mm

ADAPTATEUR OUVERTURE PORTE AVEC AVANT-BRAS
› Réf.PR8A0

- Idéal pour ouvrir les portes sans risque de contamination par la poignée
- S'adapte à tout type de poignée (rond/rectangle/mégalithe)
- Pas besoin de percer, l'ouvre-porte se visse
- 4 couleurs : C G V B

Caillebotis





Pattes d'accrochage





CAILLEBOTIS ANTI-DÉRAPANT
› Réf.CA61800

- Adapté aux zones humides (plonge, laverie, chambre froide, préparation froide) et aux zones comportant des résidus alimentaires glissants
- Dalles clipsables, démontables et lavables
- Polyéthylène à structure alvéolée
- En îlot central, fixation au sol conseillée
- LxlxE (mm) - par dalle : 503 x 486 x 20
- Poids par dalle (kg) : 0,750
- Par carton de 20 dalles (4,89 m²)

20

CAILLEBOTIS ISOLANT ANTI-DÉRAPANT
› Réf.RA3402

- Adapté aux zones humides et glissantes
- Canaux d'écoulement de chaque côté pour évacuation optimale des liquides
- Dalles PEHD clipsables, démontables et lavables
- LxlxE (mm) - par dalle : 500 x 500 x 22
- Poids par dalle (kg) : 1,02
- Conditionnement : unité

C R V J B

Bacs et planchers de rétention

BACS AVEC OU SANS CAILLEBOTIS - 10 À 240 L
- PEHD
- Permet le stockage de petits et gros conditionnements (bidons, flacons, pots)
- Résistance aux produits chimiques et corrosifs
- Permet de protéger l'environnement d'une pollution accidentelle lors du stockage de produits dangereux (arrêté du 2 février 1998)
- Les petits modèles peuvent se placer sur vos clayettes

Réf. avec caillebotis	Contenance	Poids (kg)	LxlxH (mm)	Réf. sans caillebotis	Poids (kg)
RA3BR10	10 L	2,2	400 x 300 x 155	RA3BRSC10	1,5
RA3BR20	20 L	3	600 x 400 x 155	RA3BRSC20	2
RA3BR30	30 L	4,5	800 x 400 x 155	RA3BRSC30	3
RA3BR40	40 L	6,5	800 x 600 x 155	RA3BRSC40	4
RA3BR60	60 L	8,5	1000 x 600 x175	RA3BRSC60	4,5
RA3BR100	100 L	16	1200 x 800 x 175		



Bac sans caillebotis

Bacs avec caillebotis



RÉGLEMENTATION

Bacs de rétention et stockage des produits chimiques

› Il est interdit de stocker des produits chimiques en chambre froide ou dans un local où des denrées sont entreposées
› Les produits dangereux doivent être stockés sur des bacs de rétention à volume adapté :
  › capacité de rétention ≥ 100% pour un seul volume
  › capacité de rétention ≥ 50% pour plusieurs volumes sans être ≤ à 100% du plus grand volume

Affiche Réf.IN5FALES «Le stockage des produits lessiviels» voir p.94›

A R.4412-1 code du travail + A 2/2/1998 art.10



BAC À REBORDS 70 OU 150 L

- Fabrication monobloc 100% plastique
- Plancher ajouré amovible
- Déplaçable par transpalette
- Nettoyage aisé eau chaude ou haute pression
- Charge dynamique : 500 kg

Référence	Contenance (L)	LxlxH (mm)	Poids vide (kg)
XS0107	70	860 x 660 x 230	8,3
XS007	150	1250 x 850 x 230	16



Option rampe d'accès voir p.24



PLANCHER DE RÉTENTION AVEC CAILLEBOTIS AMOVIBLES

- Plateforme de rétention en PHD 120 litres pour le stockage de produits dangereux et polluants
- Excellente résistance aux produits chimiques (acides, bases...) et produits corrosifs
- Adaptée au stockage des huiles et lubrifiants
- Fournie avec caillebotis amovibles

Réf. avec caillebotis	Contenance	Poids (kg)	LxlxH (mm)
RA3PL120	120 L	24	1600 x 800 x 150
RA3PL240	240 L	45	1600 x 1600 x 150



stockage de bidons dans des bacs de rétention

Feuilles absorbantes de liquides



FEUILLES DE RÉTENTION ABSORBANTES
› Réf.RA3200

- Permet l'absorption rapide des liquides et huiles répandus accidentellement. Évite les risques d'accidents et de dégradation des matériels
- Capacité d'absorption Norme NF 96-360 : 26 litres (moyenne retenue)
- Utilisable en rétention sur tables, étagères, armoires de produits d'entretien ou alimentaires
- Fibres pur polypropylène pour une meilleure capacité d'absorption
- Pouvoir d'absorption : 1 L par feuille
- Grammage : 190 g/m²
- Lxl (mm) - feuille : 400 x 500
- Sac de 50 feuilles (10 m²), coloris jaune

50

VESTIAIRES, SUPPORT CHAUSSURES, TAPIS & CALE-PORTE

Options socles vestiaires

SOCLE BANC ESCAMOTABLE



- Banc escamotable
- Coulisse et permet le dégagement des allées
- 2 lames chêne protection huilée
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe

Référence	Nbre de largeurs	Dimensions lxPxH (mm)
RA3SBEM08	2	800 x 500/770 x 400
RA3SBEM12	3	1200 x 500/770 x 400

SOCLE BANC FIXE



- Socle avec banc intégré
- 2 lames chêne protection huilée
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe

Référence	Nbre de largeurs	Dimensions lxPxH (mm)
RA3SBDM08	2	800 x 800 x 400
RA3SBDM12	3	1200 x 800 x 400

SOCLE REHAUSSE



- Rehausse pour armoires vestiaires tous types
- H (mm) : 400
- Uniquement pour 2 ou 3 largeurs
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe

Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3SODM08	2	800 x 500 x 400
RA3SODM12	3	1200 x 500 x 400



› Réf.IN5FABIJ
Port de bijoux



› Réf.IN5FAVES
Rangement des vestiaires

Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p.94

Rangement des Chaussures et gants





SUPPORT MURAL INOX - 6 PAIRES DE CHAUSSURES - GANTS

› Réf. SMC104

- Fil inox alimentaire Ø (mm) : 5
- 6 paires de chaussures ou gants
- lxPxH (mm) : 400 x 80 x 1010
- À fixer (4 vis inox et chevilles fournies), coller (12 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD88610)

SOCLE BANC TABLETTE

- Rehausse avec tablette pour armoires vestiaires tous types
- H (mm) : 400
- Uniquement pour 2 ou 3 largeurs
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe



Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3SBDMTAB08	2	800 x 500 x 400
RA3SBDMTAB12	3	1200 x 500 x 400

Bancs vestiaires



BANC CENTRAL VESTIAIRE 1.200 MM

■ Réf.RA3BDM12

- 3 lames chêne protection huilée
- LxlxH (mm) : 1200 x 380 x 465



BANC VESTIAIRE 1 OU 2 NIVEAUX 1.190 MM

■ Réf.RA3B16 - simple niveau
■ Réf.RA3B26 - double niveaux

- Structure duralinox
- Clayettes en polymère lavables au lave vaisselle
- Hauteur d'assise 560 mm
- Poids maxi 175 kg par niveau
- LxlxH (mm) : 1197 x 460 x 600



BANC VESTIAIRE À PATÈRES 1.500 MM

■ Réf.RA3BDPD15

- 3 lames chêne protection huilée de chaque côté
- 10 patères (5 de chaque côté)
- Hauteur assise : 450 mm
- LxlxH (mm) : 1500 x 860 x 1750

Tapis d'essuyage pour vestiaires

› Réf. NE2VP01 - lxL (cm) : 60 x 90
› Réf. NE2VP02 - lxL (cm) : 90 x 150

- Tapis d'essuyage vestiaire
- Parfait pour retenir la saleté et l'humidité
- Surface en fibres «grattantes» 100% polypropylène
- Dossier en PVC résistant aux tâches et antidérapant pour maintenir le tapis en place
- Bonne résistance aux produits chimiques
- Uniquement en usage intérieur
- Coloris : Noir/acier





› Réf. NE2LM01 - lxL (cm) : 60 x 85
› Réf. NE2LM02 - lxL (cm) : 85 x 150

- Tapis d'essuyage vestiaire pour la protection des sols
- Adapté uniquement à un usage intérieur
- Résistant aux produits chimiques
- Usage : 0 à +60°C
- Coloris : Noir acier

Kit Cale-porte

› Réf.KITCALE
› Réf.RA3CALE - cale seule

Composistion du kit
- Cale rouge polypropylène RA3CALE
- LxlxE (mm) : 150 x 45 x 25
- Chaîne inox 100 cm 40BB2005
- Support cale porte RA3SCALE
- A visser (2 vis inox fournies)







Vestiaires à cloison centrale

- Armoire métallique peinte
- Conception anti-effraction
- Angles arrondis pour une sécurité accrue
- Aération en façade et dessous
- Séparation verticale 2 compartiments pour vêtements ville et travail

- Porte ouvrante 120° non-dégondable
- Aménagement intérieur :
  - 1 étagère haute - range casque
  - 2 barres à cintres
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point en applique par moraillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Répond aux exigences de durabilité et d'adaptabilité de la norme NF D 65760.





Fermeture à moraillon à cadenas de série

G B

Pieds en option

Référence	Nbre de vestiaires	Couleur portes	lxPxH (mm)
RA3VESB1B	1	Bleu	400 x 500 x 1800
RA3VESB2B	2	Bleu	800 x 500 x 1800
RA3VESB3B	3	Bleu	1200 x 500 x 1800
RA3VESB1G	1	Gris	400 x 500 x 1800
RA3VESB2G	2	Gris	800 x 500 x 1800
RA3VESB3G	3	Gris	1200 x 500 x 1800

VESTIAIRES - COLORIS FUN

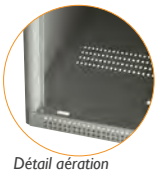
- Porte ouvrante 180° non-dégondable
- Aménagement intérieur :
  - 1 étagère haute - range casque
  - 2 barres à cintres
  - 1 miroir aimanté et 1 porte serviette à l'intérieur de la porte
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point dans boîtier serrure par moraillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Conforme aux normes NF D 65760 (2007) et NF D 60050 (2009)



Pieds en option



Détail tringle, miroir et porte-serviette



Détail aération

GRAND CHOIX DE 10 COULEURS FUN

G B T V L
J O Bl R Gr

Référence	Nbre de vestiaires	lxPxH (mm)
RA3VOSB1	1	400 x 500 x 1800
RA3VOSB2	2	800 x 500 x 1800
RA3VOSB3	3	1200 x 500 x 1800

VESTIAIRES MI-HAUTEUR

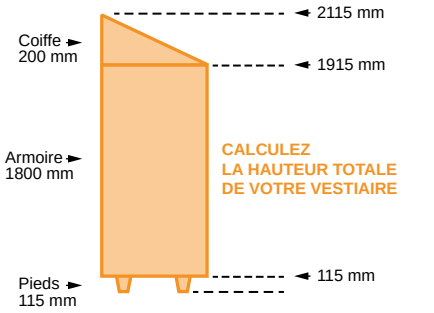
- Porte ouvrante 180° non-dégondable
- Aménagement intérieur :
  - 1 étagère
  - 1 tringle porte-cintres
  - 2 patères et 2 crochets
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point en applique par moraillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Conforme à la norme NF D65-760-2 (2007)



Pieds en option

G B T V L
J O Bl R Gr

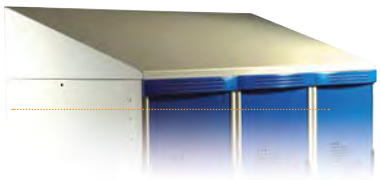
Référence	Nbre de casiers	lxPxH (mm)
RA3SB2	2	400 x 500 x 1800
RA3SB4	4	800 x 500 x 1800
RA3SB6	6	1200 x 500 x 1800



Options vestiaires

OPTION COIFFE INCLINÉE POUR VESTIAIRES

- Toits pentés en coiffe
- H (mm) : 200 - arrière
- Bords de façade arrondis
- Coloris : gris clair



Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3CS1	1	400 x 500 x 200
RA3CS2	2	800 x 500 x 200
RA3CS3	3	1200 x 500 x 200

OPTION FERMETURE À CADENAS VISITABLE

■ Réf.RA3D4

- Moraillon porte cadenas visitable
- Clé «passe» de visite
- Anse (mm) 6 à 8
- Pour série RA3VOSB



Cadenas non fourni.

OPTION FERMETURE À CODE

■ Réf.RA3B7

- Serrure à code 4 chiffres fixe
- Clé «passe», permettant de ré-afficher le dernier code validé



OPTION JEU DE 4 PIEDS

■ Réf.RA3PPS4

- Adaptables sur toutes les armoires vestiaires
- Structure en polypropylène compatible avec les milieux humides agroalimentaires
- Munis de vérins de mise à niveau
- H (mm) : 115



RÉGLEMENTATION

Avant d'entrer en cuisine, laisser ses bijoux en dehors

- Pas de bijoux
- Pas de bagues (alliance lisse tolérée)
- Pas de montre
- Pas de bracelet ou gourmette
- Ongles courts et sans vernis
- Pas de pendentifs
- Pas de boucles d'oreilles

RÉGLEMENTATION

Les vestiaires

- Les locaux doivent être tenus dans des conditions d'hygiène et de salubrité idéales pour la santé du personnel
- Les armoires individuelles doivent avoir une séparation entre vêtements de ville et vêtements de travail pour éviter les contaminations croisées
- Des cadenas ou serrures doivent être placés sur les armoires
- Les lavabos doivent être à commande non manuelle ou automatique

Extraits art. R. 4228-5 & 6 code du travail

Marchepieds anti-dérapants



INOX 2 MARCHES

› Réf.RA3191

- Structure tube inox 25x25 mm
- 2 marches en tôle anti-dérapantes
- Pieds embout plastique
- Charge maxi 150 kg
- Conforme à la norme NF EN 14183 (charge et adhérence)
- lxPxH (mm) : 500 x 500 x 500
- Poids (kg) : 7,00



POLYPROPYLÈNE PLIABLE

› Réf.RA3721

- Marchepieds stable avec marches anti-dérapantes
- Facile à ranger et à transporter
- Résistance thermique : 0 à + 50°C
- LxlxH (mm) - plié : 495 x 220 x 640
- LxlxH (mm) - ouvert : 495 x 515 x 585
- Poids (kg) : 3,29



HABILLER & PROTÉGER

4

- E.P.I. yeux & oreilles
- E.P.I. anti-chaleur
- E.P.I. anti-coupures
- Protections plonge
- E.P.I. anti-froid
- Gants, masques & visières
- Toques & combinaisons
- Coiffes & cache-barbe
- Blouses & tabliers usage unique
- Vestes, pantalons & tabliers
- Chaussures, sabots & bottes
- Sur-chaussures
- Tapis zone humide
- Boîtes E.P.I., pansements & pharmacie

Protections anti-bruit



DISTRIBUTEUR POUR BOUCHONS D'OREILLES
› Réf.HA4500

- Distributeur livré avec 500 paires de bouchons d'oreilles
- À compléter avec recharge réf. HA4501
- Accès facile, distribution par rotation de la molette
- Bassin de captage qui empêche les bouchons d'oreilles de tomber au sol
- À poser ou fixer au mur
- lxPxH (mm) : 90 x 170 x 365





BOUCHONS D'OREILLES JETABLES POUR RÉF.HA4500
› Réf.HA4501

- Les bouchons en polyuréthane, confort optimal
- Forme conique
- Pellicule lisse prévenant tout dépôt de salissures
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 36 dB
- Conditionnement : sachet de 500 paires
- Norme NF EN 352-2:2002
- Ø (mm) : 7/12

500 P.

RÉGLEMENTATION

Protection au bruit

› Au delà de 80 dB l'employeur doit mettre à disposition des salariés des protections auditives
› Au delà de 85 dB le port de protections auditives est obligatoire
› Un grand nombre d'applications gratuites «sonomètre» sont disponibles. Elles permettent de faire une estimation qui pourra être confirmée par une analyse professionnelle

Décret 2006-892 du 19/07/2006



BOUCHONS D'OREILLES JETABLES AVEC CORDELETTE
› Réf.HA4400

- En mousse préformée malléable
- Forme ergonomique : mise en place optimale dans le canal auditif
- Paire cordée sous sachet
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 35 dB
- Couleur orange, haute visibilité
- Conditionnement : boîte de 200 paires
- Norme NF EN 352-2:2002

200p



Réf.HA4402



ARCEAUX PORTE BOUCHONS D'OREILLES RÉUTILISABLES
› Réf.HA4401
› Réf.HA4402 - Bouchons de rechange (10 paires)

- Arceau ergonomique très stable : très bonne tenue en utilisation
- Bouchons ronds très confortables en mousse polyuréthane lisses et ergonomiques
- Conçu pour des expositions sonores temporaires ou intermittentes
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 29 dB
- Conditionnement : sachet d'un arceau
- Norme NF EN 352-2:2002

1



CASQUE ANTI-BRUIT PLIABLE
› Réf.HA4243

- Coquilles ABS
- Coussinets rembourrés en mousse synthétique
- Double arceau plastique (POM), réglable en hauteur, avec renfort mousse pour un meilleur confort
- Outil porte casque à la ceinture inclus
- EN352-1:2002 Protection contre le bruit : Serre-têtes
- SNR 30 dB Atténuation moyenne du bruit
- H 33 : Atténuation haute fréquence
- M 29 : Atténuation moyenne fréquence
- L 19 : Atténuation basse fréquence

Lunettes et visières de sécurité





SUR-LUNETTES DE SÉCURITÉ
› Réf.HA4901

- Utilisable en lunettes et par dessus des lunettes correctives
- Branches courbées
- Montures en polycarbonate
- Protection latérale transparente
- Pont de nez universel
- Poids (g) : 44
- Norme NF EN 166, NF EN 170



LUNETTES MASQUE SÉCURITÉ ÉCRAN PANORAMIQUE COMPATIBLE PORT DE LUNETTES
› Réf.HA4GALE

- Lunettes masques de protection incolores
- Matériaux des verres : Polycarbonate
- Traitement du verre : Anti-buée (classique), Anti-rayures (classique)
- Style de verres : Monobloc
- Caractéristiques des verres : Incurvés
- Matériau du pont de nez : PVC
- Matériau de la monture : Nylon, PVC
- Monture : Élastique
- Élastique : Textile
- Poids (g) : 104



› Réf.INSFACUI

LUNETTES ÉCRAN DE SÉCURITÉ POLYCARBONATE INCOLORE
› Réf.HA4IRA

- Lunettes de protection polycarbonate
- Protège contre les chocs et les UV/IR
- Traitement du verre : Antibuée (classique), Anti-rayures (classique), UV400
- Style de verres : Bi-oculaire
- Couleur du verre : Incolore
- Caractéristique des verres : Incurvés
- Matériau du pont de nez : TPR (Thermoplastic Rubber)
- Matériau de la monture : Polycarbonate
- Monture : Branches
- Couleur de la monture : Noir, Jaune
- Caractéristiques de confort des branches : Branches anti-glissement
- Poids (g) : 61
- Perception des couleurs
- Norme EN166:2001 - Protection individuelle de l'œil
- Norme EN170:2002 - Filtres pour l'ultraviolet
- Domaines d'application : Production/Transformation, Hôtellerie et Restauration, Nettoyage, Stockage





Cordon d'attache





VISIÈRE DE PROTECTION RELEVABLE
› Réf.HA4102

- Protège le visage pendant les opérations de nettoyage des fours, friteuses, etc.
- Ajustable en fonction du tour de tête
- Visière transparente relevable
- Polycarbonate

E.P.I. - MANCHETTES & GANTS ANTI-CHALEUR

Manchettes anti-chaleur

Jusqu'à épuisement des stocks



Protection de l'avant-bras et de la paume de la main, aux risques de coupure et à la chaleur par contact.

MANCHETTES DE PROTECTION À LA CHALEUR
› Réf.4402835
- Fils Kevlar tricotés, double épaisseur
- Trou de passage du pouce
- L (mm) : 450
- Coloris : jaune
- Une seule taille équivalant S/M
- Normes NF EN 388-1X2XC, NF EN 407-X1XXXX
- Fournies par paire



MANCHETTE DE PROTECTION À LA CHALEUR ET AUX COUPURES
› Réf.HA4VENIC

- Manchette de protection anti coupure et anti chaleur pour cuisine professionnelle
- Manchette tricotée avec trou pour le pouce
- Matière : Fibre de polyéthylène haute performance HEATnocut
- Anti coupure niveau C (selon barème ISO 13997 de A à F)
- Jauge : 13 (13 mailles par pouce linéaire, bon équilibre entre dextérité et protection)
- Niveau de protection du bras : Longueur coudre
- Couleur : Gris - Jaune
- Taille unique

+100°



Gants anti-chaleur 3 doigts



GANT ANTI-CHALEUR 3 DOIGTS SILICONE 28 CM
› Réf.ACC072

- Type pouce, index et 3 doigts
- 33 secondes à 350°C
- Lavable au lave-vaisselle
- Ambidextre
- Taille unique
- Normes NF EN 388-1121X et NF EN 407-33XXXX
- Fourni à l'unité

+350°



GANT ANTI-CHALEUR 3 DOIGTS SILICONE 38 CM
› Réf.ACC082

- Type pouce, index et 3 doigts
- 33 secondes à 350°C
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Ambidextre
- Taille unique
- Normes NF EN 388-1121X et NF EN 407-33XXXX
- Fourni à l'unité

+350°



GANTS ANTI-CHALEUR 3 DOIGTS FLXAPRENE 42 CM (X2)
›Réf.HA4544

- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement anti-bactérien non poreux pour réduire les risques de contamination
- Paume en Nomex pour une meilleure résistance à la chaleur

+260° -92°

Gants anti-chaleur 5 doigts



GANT EXTENSIBLE ANTI-CHALEUR EN FLXAPRÈNE 5 DOIGTS
›Réf.HA4211

- 2 gants à four 5 doigts
- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. Traitement de surface breveté avec un design en relief pour un gain en isolation
- Revers dépliant sur le gant permettant de protéger une partie de l'avant-bras
- Revêtement antibactérien non poreux pour empêcher l'accumulation des microbes sur le gant
- Taille unique
- Couleur : Noir / Rouge

+260° -92°



GANTS ANTI-CHALEUR 5 DOIGTS FLXAPRENE
›Réf.HA4430 - 38 cm
›Réf.HA4431 - 42 cm
›Réf.HA4437 - 43 cm

- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. Traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement anti-bactérien non poreux pour réduire les risques de contamination
- Coûture en Kevlar et en Z

+260° -92°





GANTS NITRILE ANTI-CHALEUR
› Réf.HA4476

- Gant nitrile, intérieur tricot
- Protection jusqu'à 250° C
- Grande longueur : protection de l'avant bras
- Longueur : 450 mm
- 100% étanche
- Tailles : 7 - 9 - 10
- Dextérité : 1
- Normes EN 407-X2XXXX, EN 388-4443D et EN 420, EN 374-1 type A (AFGJOT), EN ISO 374-5, EN 511-111
- Fournis par paire

+250°



GANTS ANTI-CHALEUR AMBIDEXTRE FIBRE HEATNOCUT POIGNÉE ÉLASTIQUE
› Réf.HA4PG10

- Paire de gants thermiques anti-coupure ambidextre 5 doigts sans couture
- Anti-coupure niveau D (selon ISO 13997, sur une jauge de A à F)
- Produit alliant résistance thermique et finesse de travail
- Idéal en milieu chaud
- Extérieur 100% Kevlar
- Intérieur 100% Coton
- Poignet bord côte élastique de 10 cm
- Taille 9
- Normes EN 388 -1x4xD, EN 402 42XXXX

+250°



LES GANTS ANTI-CHALEUR en vidéo

Gants anti-chaleur moufle et pince



GANT ANTI-CHALEUR MOUFLE FLXAPRENE 28 - 35 CM (X1)
› Réf.HA4116

- Gant à four extensible en FLXaprène
- Coutures en Kevlar
- Résistant à la chaleur et au froid (de -92 à +260°C)
- Résistant aux tâches
- Imperméable
- Flexible et antidérapant
- Motif pointillé procurant une excellente prise
- Taille unique
- Coloris : Rouge et Noir
- LxlxH (mm) : 280 x 150 x 16
- Longueur extensible jusqu'à 360 mm
- Poids (kg) : 0,060



GANT ANTI-CHALEUR MOUFLE FLXAPRENE 30,5 OU 42 CM (X2)
›Réf.HA4543 - 30,5 cm
›Réf.HA4431 - 42 cm

- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement anti-bactérien non poreux pour réduire les risques de contamination
- Couture en Kevlar et en Z



GANT ANTI-CHALEUR MOUFLE BI-MATIÈRE 38 CM
› Réf.HA41538

- Silicone et doublure coton
- 45 secondes à 365°C
- Étiquette magnétique et boucle de suspension
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Taille unique
- Fourni à l'unité



GANT ANTI-CHALEUR PINCE ULTIGRIP - NÉOPRÈNE 41 CM
› Réf.HA4UPM

- Type moufle en Néoprène
- Revêtement anti-glisse
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Taille unique
- Normes NF EN 420 , NF EN 388-1121X et NF EN 407-4443XX
- Fourni à l'unité



GANT ANTI-CHALEUR PINCE FLXAPRENE 43 CM
›Réf.HA4434

- Gant type marionnette
- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement anti-bactérien non poreux pour réduire les risques de contamination
- Couture en Kevlar et en Z



GANT ANTI-CHALEUR MOUFLE BI-MATIÈRE 43 CM
› Réf.HA41743

- Silicone et doublure coton
- 45 secondes à 365°C
- Étiquette magnétique et boucle de suspension
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Taille unique
- Fourni à l'unité

Maniques silicone

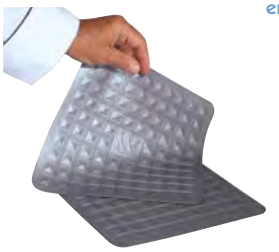


MANIQUES SILICONE 17,5 X 17,5 CM
› Réf.MPC5741

- Silicone anti-glisse
- Forte protection à la chaleur
- Normes EN 407 - Niveau 2 - 27 secondes à 230°C, EN 388:2016+A1:2008 en EN 420
- Lavable au lave-vaisselle
- Existe en 5 couleurs
- Fournies par 6 maniques de même couleur

R B G O N

LES MANIQUES en vidéo



MANIQUES SILICONE 25 X 25 CM
› Réf.MPC4250

- Silicone anti-glisse
- Forte protection à la chaleur
- EN 407 - Niveau 2 - 27 secondes à 250°C
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : gris
- Fournies par 6 maniques



MANIQUE PINCE GRIP SILICONE
› Réf.HA4071

- Silicone sans BPA
- Vendue à l'unité
- Lxl (mm) : 185 x 80 à 120

Maniques FLXaprène

jusqu'à épuisement des stocks



MANIQUES FLXAPRENE 18X18 CM
› Réf.HA4303

- Maniques en Flxaprène
- Antidérapantes
- 1 face noire et 1 face rouge
- Dimensions Lxl (mm) : 180 x 180

Anneau pour attache de la manique au doigt





MANIQUE FLXAPRENE SÉCURITÉ 18X18 CM
›Réf.HA4371

- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. Traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement antibactérien non poreux pour réduire les risques de contamination



MANIQUE FLXAPRENE 25X25 CM
›Réf.HA4421

- FLXaprène ignifugé qui protège les mains des brûlures. traitement de surface breveté.
- Imperméable
- Anti-dérapant pour une prise en main sûre
- Revêtement antibactérien non poreux pour réduire les risques de contamination

GANTS DE MANUTENTION & CUTTERS

Gants de manutention



GANTS DE MANUTENTION POUR TRAVAUX MOYENS OU LOURDS
› Réf.HA4049

- Cuir pleine fleur de bovin
- Coupe américaine présentant peu de coutures sur la paume et donc peu de fragilités
- Dextérité : 5
- Tailles de 7 à 11
- Normes NF EN 420 et NF EN 388 -3122X
- Fournis par paire



GANTS DE MANUTENTION POUR TRAVAUX DE PRÉCISION
› Réf.HA4548

- Gant tricoté
- Enduction en polyuréthane sur la paume et les doigts
- E.P.I. de catégorie 2
- Dextérité : 5
- Tailles de 5 à 11
- Normes NF EN 420 : 2003 + A1:2009, NF EN 388 -3121X
- Fournis par paire

BON À SAVOIR

Qu'est-ce qu'un «E.P.I.»

› Un E.P.I., équipement de protection individuelle, est un dispositif ou un moyen destiné à être porté ou être tenu par une personne en vue de la protéger contre un ou plusieurs risques susceptibles de menacer sa santé ainsi que sa sécurité (A. R233-83-3 du code du travail)
› La directive 89/656 CE précise que l'employeur doit mettre à disposition les E.P.I. à destination des salariés, les informer et veiller à leur utilisation effective
› Divers modes de certification sont prévus selon la catégorie d'appartenance (directive E.P.I. CE/89/686) :
  › Cat. I : simple - risque mineur
  › Cat. II : intermédiaire - risque moyen
  › Cat. III : complexe - risque majeur voir mortel

Cutters de sécurité

CUTTER en vidéo



COUTEAU / CUTTER DOUBLE LAME JETABLE
› Réf.HA4145

- Cutter de sécurité pour tous les travaux de coupe courants
- Lame utilisable sur 2 côtés
- Ergonomique et ambidextre
- Pas de changement de lame (jetable)
- Profondeur de coupe : 4 mm
- Épaisseur de lame : 0,5 mm
- LxHxE (mm) : 118 x 35 x 4

COUTEAU / CUTTER DE SÉCURITÉ
› Réf.HA4388
› Réf.HA4254 - lames de recharge (x10)







- Gâchette flexible
- Forme ergonomique ambidextre
- Plastique renforcé de fibres de verre pour une durée de vie augmentée
- Verrouillage 3 en 1 : sécurité / utilisation / changement de lame (sans outil)
- Lame utilisable sur deux côtés
- Épaisseur de lame : 0,53 mm
- LxHxE (mm) : 139 x 50 x 16
- Fourni avec 1 lame



COUTEAU / CUTTER POUR FILM & CERCLAGE
› Réf.HA4350
› Réf.HA4355 - lames de recharge (x10)

- Coupe : carton - film étirable & thermo rétractable - adhésif - cerclage plastique - sacs - bandes de films et papiers - textile - fils & ficelles - feutre
- Lame protégée : risque de coupure réduit
- Ergonomique et ambidextre
- Changement de lame sans outils
- Profondeur de coupe 6 mm
- Épaisseur de lame : 0,3 mm
- LxHxE (mm) : 154 x 40 x 12
- Fourni avec 1 lame

Gants pour service au comptoir



KIT CLEANHANDS COMPTOIR
› Réf.HA4CHC0

- Base plexiglas aimantée
- Fixation par 4 patins autocollants
- Gants usage unique taille universelle
- Bracelet magnétique ambidextre
- LxlxH (mm) - support : 205 x 120 x 85



KIT CLEANHANDS MULTI
› Réf.HA4CHMU

- Base plexiglas aimantée
- Fixation autocollante possible
- Utilisations multiples : base posée ou à la ceinture
- Gants usage unique taille universelle
- Bracelet magnétique ambidextre
- LxlxH (mm) - support : 140 x 90 x 33

Référence	Contenu
HA4CHC0	2 bracelets polypropylène 2 supports aimantés en Plexiglas 10 gants à usage unique
HA4CHMU	1 bracelet polypropylène 1 support multi-usages aimanté en Plexiglas 5 gants moufles à usage unique
HA4CHM0	Boîte de 100 moufles



GANT MOUFLE
› Réf.HA4CHM0

- Gants moufles à usage unique
- Taille universelle
- En COEX 100% recyclable

100



Gants anti-coupure

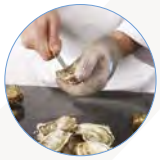


GANT COTTE DE MAILLES ANTI-COUPURE
› Réf. 253300

- Protection lors de travaux avec couteaux et objets coupants ou perforants
- Cotte de mailles inox AISI 316L
- Fermeture par sangle ressort inox auto réglable - ambidextre
- Lavable en lave-vaisselle
- E.P.I. catégorie 2
- Normes NF EN 1082-1, NF EN 13999-1, NF EN 14328 et NF NF EN 1811+A1
- Fourni à l'unité

Correspondance des tailles							
00	0	1	2	3	4	5	6
4,5	5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,5	11
XXXS	XXS	XS	S	M	L	XL	XXL







sans fixe gant

FIXE GANT COTTE DE MAILLE
› Réf. HA4GEDM - pour gant taille 00 à 3
› Réf. HA4GEDL - pour gant taille 4 à 6

- Fixe-gant cotte de mailles
- Permet au gant en cotte de mailles d'épouser la forme de la main et facilite la préhension de petits objets
- Ambidextre : convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers
- Coloris : bleu
- Conditionnement : sachet de 100

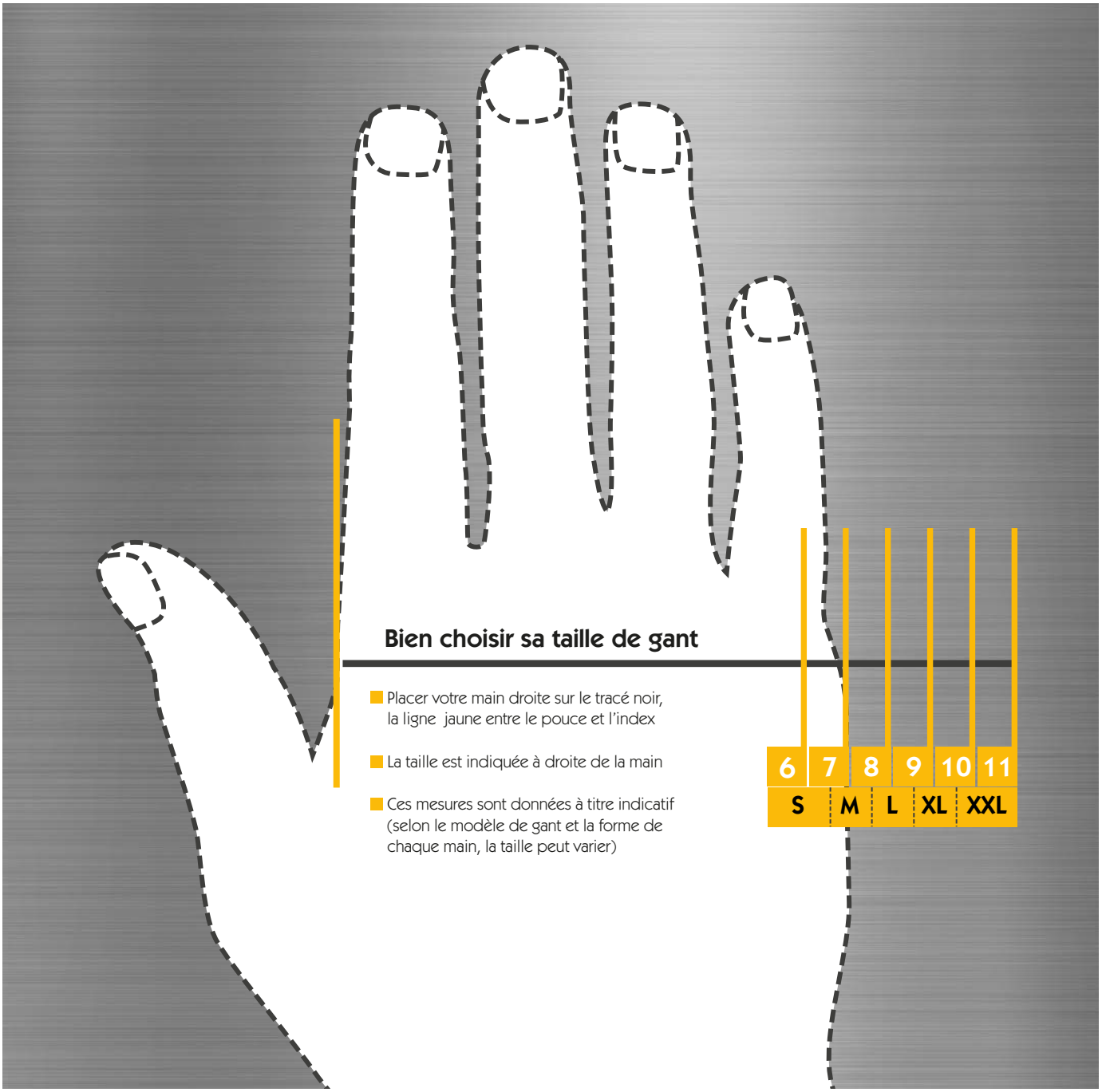


Pour éviter un lavage trop fréquent portez un gant à usage unique par dessus



GANTS ANTI-COUPURE TRICOTÉS
› Réf. HA4838

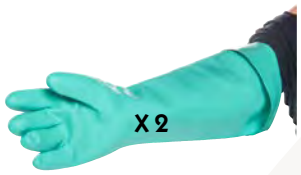
- Protection coupure optimale pour l'industrie alimentaire
- E.P.I. de catégorie 2
- Longue manchette : protection de l'avant-bras
- Lavables jusqu'à 20 cycles à 90°C sans altération des performances
- Dextérité : 5
- L (mm) : 340
- Couleur : bleu
- Tailles de 7 à 10
- Normes NF EN 420, NFEN 388-2X4XE et ISO 13997:24.2N (2467g)
- Fourni à l'unité



E.P.I. - GANTS DE PLONGE, DE NETTOYAGE & ANTI-FROID

Gants de plonge et de nettoyage

Adaptés à la protection des mains lors des opérations de lavage et ménage. Ils conviennent à la manipulation de produits chlorés.





GANTS DE NETTOYAGE CHLORINÉS
› Réf.HA4472



- Gants étanches en nitrile
- Finition intérieure chlorinée pour une meilleure protection des produits manipulés
- Finition extérieure granitée : bon grip et faible encrassement du gant
- Dextérité : 5
- Coloris : bleu
- L (mm) : 310 - Tailles de 7 à 10
- Normes : NF EN 420 , NF EN 388-2101X, EN ISO 374-1 Type B (JOT), EN ISO 374-5 (VIRUS), EN 421
- Fournis par 10 paires

10 p.

GANTS DE PLONGE NITRILE - 64 CM
›Réf.HA4580



- Nitrile vert - Sans silicone - Sans latex
- Manchette longue
- Surface adhérisée à losange
- Antistatique
- EPI destiné à la protection contre les risques de catégorie III
- Tailles : 8 9
- Normes : EN ISO 374-1 / Type AAJKOPT EN 388:2016//4102X EN ISO 374-5:2016 TYPE A EN 1149

GANTS DE PLONGE NITRILE - 46 CM
› Réf.HA4480

- Poignet manchette droite
- Finition intérieure chlorinée
- Finition extérieure relief antidérapant
- Grande résistance aux produits chimiques
- E.P.I. de catégorie III
- L (mm) : 460 - totale
- Tailles : 7 à 10
- Dextérité : 5
- Normes : EN ISO 374-5, EN 388 - 4102X, EN ISO 374-1 Type A (AJKOPT), ISO 18889
- Fournis par paire

GANTS DE MÉNAGE MULTI COULEURS
› Réf.HA4115 - rose
› Réf.HA4117 - bleu
› Réf.HA4124 - jaune
› Réf.HA4168 - vert *(Jusqu'à épuisement des stocks)*
› Réf.HA4185 - rouge *(Jusqu'à épuisement des stocks)*



- Gants étanches en latex
- Poignet : Manchette droite
- Finition intérieure : Flockée
- Finition extérieure : Relief antidérapant
- LxE (mm) : 310 x 0,35
- Tailles de 6 à 9
- Dextérité : 5
- Normes : NF EN 420 , NF EN 388-0010X, EN ISO 374-1 Type B (KPT), EN ISO 374-5 (VIRUS), EN 421
- Fournis par 10 paires

Ro R V J B

10 p.

Gants de plonge élastiqués

- Normes EN 420, EN 374, EN 388, EN 388
- Fournis par paire



› Réf.HA4525
- Gant de protection pour la plonge
- L (mm) - taille L : 620
- E (mm) : 0,25

Gants anti-froid milieux humides



GANTS WINTER PRO - PROTECTION AU FROID HUMIDE
› Réf.HA4780

- Gants étanches PVC-nitrile
- Intérieur tricot polyamide
- Grande protection au froid : jusqu'à -20°C
- Revêtement anti-glisse
- L (mm) : 300
- Coloris bleu
- Tailles : 9 et 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 420 -2003, NF EN 388-4221X, NF EN 511-121, EN ISO 374-1
- Fournis par paire

-20°



Jusqu'à épuisement des stocks

GANTS TRICOTRIL - ÉTANCHES PROTECTION AU FROID
› Réf.TWL739



- Nitrile, intérieur laine
- Étanche, paume anti-glisse
- EN 407 Niveau 2
- Protection au froid jusqu'à -20°C
- Contact alimentaire
- Protection avant-bras. L (mm) : 410
- Coloris : vert
- Tailles : 8 et 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 407-X1XXXX, NF EN 388-3121X et NF EN 374-3
- Fournis par paire

+100° -20°



Jusqu'à épuisement des stocks

› Réf.507620
- Manchette PVC sur gants PVC noir 0,65 mm
- Traitement anti-allergique - L (mm) - taille S : 710





Jusqu'à épuisement des stocks

› Réf.HA4878
- Manchette PVC rose sur gant vinyle jaune
- intérieur viscose
- Tailles 8 (67 cm) / 9 (69 cm)

Gants et sous-gants anti-froid

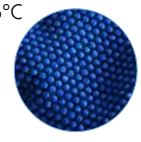
LES GANTS ANTI-FROID en vidéo



GANTS PROTECTION AU FROID SEC
› Réf.HA4314

- Gants de contact au froid sec
- Acrylique tricoté sans couture
- Micro-picots PVC sur paume et doigts : préhension accrue
- A utiliser entre -5°C et +5°C
- L (mm) taille 7 : 225
- Coloris bleu
- Tailles : 7 et 9
- Normes NF EN 511-010, NF EN 388-312XB
- Fournis par paire

-5° +5°





GANTS ANTI-FROID BONNE DEXTÉRITÉ
› Réf.HA4070

- Adaptés pour les environnements humides et froids
- Poignet tricot
- Finition intérieure : tricot protection thermique
- Finition extérieure : grip & proof antidérapant
- Lavables 5 fois à 60°C sans altération des performances
- L (mm) taille 9 : 240
- Coloris bleu et noir
- Tailles : 7 à 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 511-02X, NF EN 388-3222X
- Fournis par paire

-10° +5°

La superposition idéale contre le froid!





SOUS GANTS THERMOLACTYL ET SOIE EXTRA FIN
› Réf.HA4287

- 15% de soie
- Bord-côtes double aux poignets
- Fine côte souple
- Combinent la douceur de la soie et la chaleur du Thermolactyl
- Bonne respirabilité et évacuation rapide de la transpiration
- Lavables en machine à 40°C
- Tailles : 6,5 à 10
- Fournis par paire



Mitaines voir p.85

Manchettes



MANCHETTES BLEUES
› Réf.MAP001

- Polyéthylène 25 µ
- Élastiques soudés
- Lxl (mm) : 400 x 200
- Sachet de 50 paires

50p

Gants vinyle

Nos gants à usage unique sont ambidextres et disponibles en 4 tailles : S-M-L-XL

Correspondance des tailles	
S	6 - 7
M	7 - 8
L	8 - 9
XL	9 - 10





GANTS VINYLE NATURELS POUDRÉS AQL 1.5
› Réf.GVTP004

- Boîte de 100 gants
- E (mm) : 0,08 - paume
- E (mm) : 0,08 - doigt
- E.P.I. catégorie III
- Normes EN ISO 21420, EN ISO 374-1/2/4/5

100

GANTS VINYLE NATURELS NON POUDRÉS AQL 1.5
› Réf.GVTN005

- Boîte de 100 gants
- E.P.I. de catégorie 1
- Norme EN 455-1/2/3/4, EN ISO 21420, EN ISO 374-1/2/3/4/5

100

Gants latex





GANTS LATEX NATURELS POUDRÉS AQL 1.5
› Réf.GLLP180

- Boîte de 100 gants
- E.P.I. catégorie I
- Normes NF EN 420

100

GANTS À USAGE UNIQUE EN LATEX NATUREL NON POUDRÉS
› Réf.GLLN002

- Boîte de 100 gants
- Longueur du gant : 240 mm
- E.P.I. catégorie I
- Norme EN 374-2, EN 374-3, EN 455-1, EN 455-1, EN 455-2, EN 455-2

100

Gants nitrile





GANTS NITRILE BLEUS NON POUDRÉS AQL 1.5
› Réf.GNBN280

- E.P.I. catégorie III
- Boîte de 100 gants
- Normes NF EN 420, NF EN 374/5, NF EN 455 1/2/3/4.

100

GANTS NITRILE NOIRS NON POUDRÉS AQL 1.5
› Réf.GNNN160

- E.P.I. catégorie I
- Boîte de 100 gants
- Norme NF EN 420

100

BON À SAVOIR

Gant poudré ou non poudré ?

› Un gant à usage unique est fabriqué poudré

› La poudre présente dans le gant facilite le gantage et le dégantage. La poudre en elle-même n'est pas allergisante, cependant les substances qu'elle fait migrer peuvent être source d'allergies. De plus la poudre se disperse dans l'air (lorsque l'on sort le gant de la boîte, qu'on le retire) et peut être source de contaminations. Cependant le gant poudré est souvent apprécié car il limite la sudation.

› Un gant dit « non poudré » est passé par une chlorination en fin de fabrication. Cette étape de chlorination douce permet de retirer la poudre du gant et d'avoir un gant confortable et performant qui s'enfile et se retire facilement. L'absence de protéines du latex ou de la poudre limite les effets allergisants et la dispersion des substances allergènes.



RÉGLEMENTATION

Les normes des gants de protection

› **Norme NF EN 420 :** norme de base à caractère obligatoire et s'appliquant à tous les gants dits « de protection ».

› **Norme NF EN 388 :** norme européenne indiquant les exigences, méthodes d'essai, marquage et information à fournir pour les gants de protection en ce qui concerne les agressions mécaniques par abrasion, coupure par tranchage, déchirure et perforation

› **Norme NF EN 511 :** norme spécifiant les capacités de résistance thermique et d'isolation du gant

› **Norme NF EN 407 :** norme spécifiant les risques thermiques

› **Norme NF EN 14328 :** norme européenne spécifiant les exigences concernant la résistance à la coupure par des couteaux électriques

› **Norme NF EN ISO 374-1 :** norme spécifiant les risques chimiques

› **Norme NF EN 1082 :** norme spécifiant la résistance des gants et des protège-bras à la coupure par impact (piqûres provoquées par des couteaux à main)

Pictogrammes des normes de gants :



EN 420 *EN 388* *EN 511* *EN 407* *EN 374-1* *EN 1082*

MASQUES & VISIÈRES



Masques «FFP» de protection



MASQUE RESPIRATOIRE FFP2 AVEC VALVE HAUTE PERFORMANCE
› Réf.HA4205

- Demi-masque jetable FFP2 pliable 4 volets avec valve
- Matière du masque : Fibre synthétique non tissée
- Lanières : Élastique
- Adaptable pour tous types de visage
- Barrette nasale de réglage
- Renfort bord mousse sous barrette nasale
- Valve d'expiration haute performance
- Sachet individuel hygiénique
- Poids d'un masque : 202 g
- Couleur : Blanc
- Norme : EN149 : 2001+A1 : 2009

10



MASQUE RESPIRATOIRE FFP3 AVEC VALVE
› Réf.HA4300

- Masque respiratoire jetable FFP3 pliage vertical
- Avec valve pour une aisance respiratoire optimisée
- Protège contre les risques biologiques et les particules
- Matériau du masque : Synthétique non tissé
- Matériau de la barrette nasale : Acier
- Fixation par brides
- Ajustable, sans agrafes, sans graphène
- Poids du masque : 215 g

10

Masques «chirurgicaux» anti-projections



MASQUE HAUTE FILTRATION 3 PLIS
› Réf.MA7P007

- Non-tissé 3 plis
- Sans latex
- 2 boucles élastiques et confortables
- Barrette nasale anti-buée
- Non stérile
- Coloris : bleu
- Boite distributrice de 50
- Norme EN 14683

50



MASQUE HAUTE FILTRATION 3 PLIS - NOIRS
› Réf.MA11P0011

- Non-tissé 3 plis
- Sans latex
- 2 boucles élastiques et confortables
- Barrette nasale anti-buée
- Non stérile
- Coloris : noir
- Norme EN 14683:2019 + AC:2019
- Boite distributrice de 40

Jusqu'à épuisement des stocks

40

BON À SAVOIR

La norme NF EN 14683

› Masque à usage médical : évitant la projection de gouttelettes émises par le porteur du masque. Limite la contamination de l'environnement extérieur et des autres personnes. Il existe plusieurs types :

- Type I : efficacité de filtration bactérienne > 95 % d'un aérosol de taille moyenne 3 µ
- Type II : efficacité de filtration bactérienne > 98 % d'un aérosol de taille moyenne 3 µ
- Type IIR : efficacité de filtration bactérienne > 98 % d'un aérosol de taille moyenne 3 µ et résistant aux éclaboussures.

Les types II et IIR sont destinés à un usage en chirurgie.

La norme NF EN 149

› S'applique aux masques FFP (filtering face piece) : appareils de protection respiratoire.

› Il existe trois catégories de masques FFP (en fonction de l'efficacité du filtre et de la fuite au visage) :

- Les masques FFP1 filtrant au moins 80 % des aérosols de taille moyenne 0,6 µ (fuite totale vers l'intérieur < 22 %).
- Les masques FFP2 filtrant au moins 94 % des aérosols de taille moyenne 0,6 µ (fuite totale vers l'intérieur < 8 %).
- Les masques FFP3 filtrant au moins 99 % des aérosols de taille moyenne 0,6 µ (fuite totale vers l'intérieur < 2 %).

Attache de protection des oreilles pour masque





> Réf.MAPATTACH

- Attache permettant de soulager la pression et la douleur au niveau des oreilles
- Sachet de 10

10

Visière de sécurité



VISIÈRE DE PROTECTION RELEVABLE
› Réf.HA4102

- Protège le visage pendant les opérations de nettoyage des fours, friteuses, etc.
- Ajustable en fonction du tour de tête
- Visière transparente relevable
- Polycarbonate

BON À SAVOIR

Le port du masque

› Le port du masque est obligatoire en cas d'angine, rhume ou toute autre maladie des voies respiratoires.

› Le masque doit couvrir totalement le nez et la bouche.

› Un salarié malade doit en informer son employeur.

› Un porteur de germes pathogènes (symptomatique ou non) peut contaminer un plat avec un simple postillon.

Demi-masque respiratoire filtrant



DEMI-MASQUE RESPIRATOIRE
› Réf.HA4640

- Protection respiratoire de haut niveau
- Confort optimal durant le port
- Résistance accrue et sécurité renforcée
- Certification NF EN 140 : 1998
- À utiliser avec les cartouches réf.HA4641
- Livré sans cartouche



CARTOUCHES POUR DEMI-MASQUE
› Réf.HA4641

- Mise en place sécurisée par un ancrage à baïonnette
- Excellente capacité d'absorption
- Charbon actif
- Fournies par 2

2

Toques



TOQUES UNIVERSELLES BLANCHES
› Réf. TOU001

- Viscose 100 % absorbante
- Non tissée et non plissée
- Sans fond
- Réglable
- Bandeau
- Possibilité de flocage sur demande
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 210
- Sachet de 10 à plat

10



TOQUES UNIVERSELLES NOIRES
› Réf. TOU002

- Viscose 100 % absorbante
- Non tissée et non plissée
- Sans fond
- Réglable
- Bandeau
- Possibilité de flocage sur demande
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 210
- Sachet de 10 à plat

10



TOQUES HAUTES
› Réf. TOL002 - sachet de 5 pliées
› Réf. TOL002F - sachet de 10 à plat pour flocage

- Toques grand standing
- Anti-transpiration
- Viscose absorbante
- Non tissée, plissée
- Bandeau et fond amovible
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 250

5 10

Cagoule



CAGOULE AVEC MASQUE
› Réf. CMI703

- Polypropylène blanc 25 g/m² avec masque 2 couches non tissé, intégré
- Cousue et élastiquée
- Barrette nasale sur le masque
- Boîte de 500 pièces (10 sachets de 50 pièces)

10 x50

Personnalisez vos toques grâce au département flocage SANIPOUSSE





TOQUES BASSES
› Réf. TOB003

- Non tissé 100% viscose
- Réglable
- Bandeau et fond ajouré
- LxH (mm) : 270 (à plat) x 200
- Sachet de 10

10

Combinaisons



COMBINAISON AVEC COL
› Réf. CPSC001

- Polypropylène 40 g/m²
- Couleur blanche
- Col, poignets, chevilles et taille élastiqués
- Fermeture à glissière
- Tailles 3, 4, 5
- Par 5 unités en sachets individuels

5 x1



COMBINAISON À CAPUCHE
› Réf. CPAC002

- Polypropylène 40 g/m²
- Poignets, chevilles et taille élastiqués
- Fermeture à glissière
- Tailles 3, 4, 5
- Par 5 unités en sachets individuels

5 x1



COMBINAISONS NON TISSÉES PP À CAGOULE
› Réf. HA4WLC

- Combinaisons avec cagoule, taille et chevilles élastiquées
- Poignets Jersey
- Rabat autocollant sur fermeture à glissière
- Matériau : SMS
- Couture surjetée 4 fils
- Application : Nettoyage et maintenance industrielle
- Usage unique

5 x1

Tabourets assis-debout

Les tabourets assis-debout permettent à l'opérateur une position plus confortable et limitent les T.M.S.
Ils sont régulièrement préconisés par la médecine du travail.



TABOURET ERGONOMIQUE ASSIS DEBOUT BLANC V-KOOR ET INOX À PATINS
› Réf. HA4903

- Siège ergonomique blanc inox 316 L
- Piétement acier inox 5 branches à patins
- Colonne tout inox à réglage par vis inox cachée pour hauteur d'assise réglable de 520 à 780 mm
- Assise ergonomique en V-Korr blanc très grande résistance, inclinée vers l'avant



SIÈGE ERGONOMIQUE BLANC V-KOOR ET INOX AVEC DOSSERET À PATINS
› Réf. HA4904

- Siège ergonomique blanc avec dosseret inox 316 L
- Piétement acier inox 5 branches à patins
- Colonne tout inox à réglage par vis inox cachée pour hauteur d'assise réglable de 520 à 780 mm
- Repose-pieds acier inox
- Assise ergonomique et dossier en V-Korr blanc très grande résistance





ASSIS DEBOUT INOX ET POLYURÉTHANE AVEC PIÉTEMENT FER À CHEVAL
› Réf. HA4905

- Siège assis debout inox polyuréthane noir
- Piétement «fer à cheval» inox enrobé de PVC plastifié noir
- Hauteur d'assise : réglable de 710 à 990 mm
- Assise cylindrique en mousse de polyuréthane souple avec poignée

FILETS À CHEVEUX, CALOTS, CHARLOTTES & CACHE-BARBE

Filet à cheveux





FILET À CHEVEUX EXTRA-FIN
› Réf.HA4001

LE PLUS FIN DU MARCHÉ

- Tissage en 100% fil nylon
- Très résistant
- Usage unique
- Taille unique (mm) : 600
- Coloris : noir, marron et blanc
- Boîte distributrice de 108

N M C — 108





FILET À CHEVEUX FIN MARRON
› Réf.HA42711

B-

- Filet à cheveux marron en nylon
- Fin et Discret
- Taille unique
- Conditionnement : Lot de 144 filets sous forme d'un cercle disposé dans un sachet

144



FILET À CHEVEUX NOIRS
› Réf.HA4309

B-

- Élastique longueur 0-53 cm
- Résistant
- Usage unique
- Taille unique
- Matière : Nylon

100

Calots tissu





BANDANA BLANC
› Réf.BN32001
- Sergé 65 % polyester, 35 % coton
- H (mm) : 120
- 2 bandes de tissu à nouer à l'arrière
- Œillets d'aération
- Taille unique



BANDANA NOIR
› Réf.BN32279
- Sergé 65 % polyester, 35 % coton
- H (mm) : 120
- 2 bandes de tissu à nouer à l'arrière
- Œillets d'aération
- Taille unique

BON À SAVOIR

Le filet à cheveux

› Le filet ne répond pas correctement aux normes car il ne fait que limiter la chute de cheveux et le contact mains / cuir chevelu

› Il permet simplement de palier aux revendications esthétiques de refus de port de la charlotte



› Dans ce cas, privilégier une solution filet + calot ou filet + toque

Charlottes



CHARLOTTE RONDE BLEUE
› Réf.CHRB003 - Boîte distributrice de 100
› Réf.CHRB002S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu

100



CHARLOTTE RONDE BLANCHE
› Réf.CHRC002 - Boîte distributrice de 100
› Réf.CHRC001S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu

100



CHARLOTTE CLIP ACCORDÉON
› Réf.CHCA005 - Bleu - Boîte distributrice de 300
› Réf.CHCA102S - Bleu - Sachet économique de 100
› Réf.HA4111 - Blanc - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu

C B — 100 — 300











● Réf.HA4724 ● Réf.HA4701 ● Réf.HA4713 ● Réf.HA4711 ● Réf.HA4704

CHARLOTTES CLIP ACCORDÉON COULEURS

- Polypropylène
- Couvre l'intégralité de la chevelure
- Double élastique
- Conditionnement : boîte distributrice de 250

R C V N J — 250

Calots papier

› Réf.CAL000



- Papier blanc lisse
- Fond perforé 15 g
- Réglable
- H (mm) : 85
- Boîte distributrice de 100



- 3 variantes de couleur : tout blanc, liseré rouge et liseré bleu

C R B — 100

Charlottes casquette



CHARLOTTE CASQUETTE BLANCHE
› Réf.CHCQ004 - Boîte distributrice de 100
› Réf.CHCQ201S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé, avec visière
- Élastique cousu

100



CHARLOTTE RÉSILLE CHEVEUX LONGS BLANCHE
› Réf.CASR401 - Boîte distributrice de 100
› Réf.CASR401S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu

100

Cache-barbe



› Réf.CABA801

- Polypropylène blanc 8g/m²
- Élastique cousu
- Le cache barbe couvre la partie basse du visage, il est adapté contre les chutes de poils de barbe
- Conditionnement : sachet de 100

100

Blouses tissu



BLOUSE BLANCHE HOMME
› Réf.HA4890

- 65% polyester 35% coton sergé 210g/m²
- Col tailleur
- 4 poches : 2 basses - 1 poitrine - 1 intérieure
- Fermeture centrale par grippers
- Fente dos - Longueur milieu dos 110 cm
- Tailles du 00 à 6



BLOUSE BLANCHE FEMME
› Réf.HA4892

- 65% polyester 35% coton sergé 210g/m²
- Col tailleur
- 2 poches basses - 1 poche poitrine
- Fermeture centrale par grippers
- Longueur milieu dos 100 cm
- Tailles du 00 à 6

Blouses lavables

Jusqu'à épuisement des stocks



BLOUSE LAVABLE 30 FOIS
> Réf.HA4705

- Lavable 30 fois à 95°C
- Imperméable et respirant
- Manches longues
- 4 liens
- Coloris : blanc
- Taille unique (L)

Blouses usage unique



BLOUSE POLYÉTHYLÈNE BLANCHE OPAQUE À CAPUCHE
› Réf.BPEC001

- Fermeture par boutons pression
- Taille unique
- L (mm) : 1600
- Sachet de 10

10



BLOUSE POLYPROPYLÈNE BLANCHE
› Réf.BPPS002
- 2 poches intérieures
- Fermeture boutons pression
- 2 tailles : XXL et XXXL
- 40 g/m²
- Col sans rabat
- 1 poche intérieure
- Poignets élastiqués
- Fermeture par zip
- Taille unique
- L (mm) : 1150
- Sachet de 10

10

Tablier de plonge & préparation ultra-léger



› Réf.HA4005

- Effet bactériostatique sur les 2 faces, testé sur Staphylococcus aureus résistant à la Méticilline
- Traitement antibactérien permanent
- Activité antifongique et anti-acarien permanente
- Polyuréthane bactériostatique
- Coloris blanc
- Lien de cou
- Liens de taille ajustables
- Imperméable, robuste
- Lavable à 60°
- lxH (mm) : 1000 x 1150
- Vendu à l'unité

Tabliers tissu



TABLIER COTON
› Réf.TP4800-151 - Bleu
› Réf.TP4800-001 - Blanc

- Sergé 100 % coton
- Une poche ventrale séparée en deux
- Lien tour de cou
- Liens de tour de taille
- lxH (mm) : 1000 x 1.050
- Livré par 5 unités

5



TABLIER DE COULEUR
› Réf.TC195

- Polycoton 65/35
- 245 g/m²
- Bavette
- lxH (mm) : 950 x 900
- 1 poche centrale
- Liens coulissants réglables
- Lavage en machine 40°C
- Taille unique
- Coloris :

N V O M F





DEMI-TABLIER 100% COTON
›Réf.HA4PHOEN

- Tablier mixte bas
- Ceinture en lacette de 100 cm
- Tablier fini par ourlets tout autour
- Epaisseur de 245g/m²
- Hauteur totale 60 cm
- Largeur totale 105 cm

C N

Tablier fécule de pomme de terre



■ Réf.HA4TABBIO
- Compostable
- Hxl (mm) taille adulte : 1200 x 700
- Hxl (mm) taille enfant 7-10 ans : 800 x 600
- Hxl (mm) taille enfant 3-6 ans : 700 x 500
- Épaisseur : 25 µ
- Temps de décomposition :15 à 90 jours en Home Compost
- Par carton de 14 liasses de 40 = 560

560

Tabliers usage unique



TABLIER BLANC EN SACHET
› Réf.TPE001 - 25 µ
› Réf.HA4GA11 - 25 µ
Jusqu'à épuisement des stocks

- Polyéthylène Gaufré -TPE001
- lxH (mm) - TPE001 : 700 x 1200
- lxH (mm) - HA4GA : 380 x 1150
- Taille unique

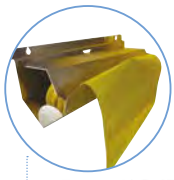
100

TABLIER BLEU EN SACHET
› Réf.TPE002

- Polyéthylène gaufré 25 µ
- lxH (mm) : 1200 x 700
- Taille unique
- Sachet de 100

100





Distributeur pour rouleaux plastique 38 cm max - réf.RA3SAC, voir p.59



TABLIER BLANC EN ROULEAU
› Réf.TPE101R

- Polyéthylène 18 µ
- lxH (mm) - tablier : 690 x 1170
- lxØ (mm) - rouleau : 340 x 110
- Rouleau de 200

200

VESTES & PANTALONS DE CUISINE

GUIDE DES TAILLES VOIR P.84

Vestes homme



ABAX MANCHES LONGUES
› Réf.HA4ABAX

- Polycoton respirant
- 65% Polyester - 35%Coton / 210 g/m²
- Col officier
- Devant fermé par boutons pressions cachés
- Poche stylo sur manche gauche au porter:
- Découpe côté en maille
- Découpe carrure dos avec 2 piqûres
- Taille : de 00 à 6



PREMIUM MANCHES LONGUES
› Réf.VC2328

- Polycoton 50/50 blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions à calottes blanches
- Manches longues
- Poignets arrondis bas de manche avec fente
- Poche intérieure
- Tailles de XS à 3XL



NOIRE MANCHES LONGUES
› Réf.VCN2660

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions à calottes grises
- Revers bas de manches arrondis
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de XS à 3XL

Personnalisez vos vêtements grâce au département broderie SANIPOUSSE



BLANCHE MANCHES COURTES
› Réf.VC1426

- Polycoton 50/50 blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions à calottes blanches
- Manches courtes
- Poche intérieure
- Œillets d'aération sous les bras
- Tailles de XS à 3XL



NOIRE MANCHES COURTES
› Réf.VCN2625

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions à calottes grises
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de XS à 3XL

Vestes femme



ELBAX MANCHES LONGUES
› Réf.HA4ELBAX

- Polycoton respirant
- 65% Polyester - 35% Coton / 210 g/m²
- Col officier - pinces poitrine
- Devant fermé par boutons pressions cachés
- Poche stylo sur manche gauche au porter:
- Bande en maille respirante sur les côtés
- Découpe carrure dos avec 2 piqûres
- Taille : de 00 à 5



BUSI ML OU MC
› Réf.VC3575 - Manches longues
› Réf.VC3574 - Manches courtes

- Polycoton 50/50, blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions cachées
- Bas de manches arrondis (sur ML)
- Poche stylos sur manche gauche
- Œillets d'aération sous les bras
- Tailles de 0 à 6



BAMA ML OU MC
› Réf.VCN3576 - Manches longues
› Réf.VCN3577 - Manches courtes

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions cachées
- Bas de manches arrondis (sur ML)
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de 0 à 6

Pantalons mixtes

Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60





PIED DE POULE
› Réf.HA4UMIPC

- Polycoton 65/35
- Pied de poule
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglables par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6



PANTALON BLANC
› Réf.HA4UMIBL

- Polycoton 65/35
- Blanc
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglables par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6



PANTALON NOIR
› Réf.HA4UMINO

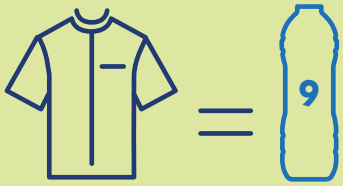
- Polycoton 65/35
- Noir
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglable par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6

Le geste pour la planète !

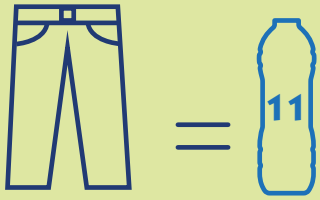
En collaboration avec des ONG, des pêcheurs, des autorités locales et des communautés, SEAQUAL INITIATIVE® contribue à nettoyer nos océans des déchets marins.



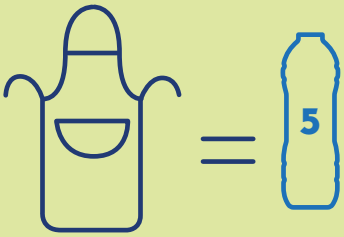
Veste manches longues



Veste manches courtes



Pantalon



Tablier

Vestes homme à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Col officier noir et poche poitrine passepoilée
- Fermeture par boutons pression cachés
- Revers de manches et passepoils bleus océan
- Empiècement maille sous bras

PROCESS SEAQUAL® en vidéo





VESTE NOIRE MANCHES LONGUES
■ Réf. HA4DMLN

- Tailles de 0 à 6

VESTE NOIRE MANCHES COURTES
■ Réf. HA4DMCN

- Tailles de 0 à 6

Vestes femme à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Fermeture par boutons pression cachés
- Col officier et poche poitrine passepoilée
- Revers de manches et passepoils bleus océan
- Empiècement maille sous bras





NEW

VESTE NOIRE MANCHES COURTES
■ Réf. HA4EMCN

- Tailles de 0 à 5

VESTE NOIRE MANCHES LONGUES
■ Réf. HA4EMLN

- Tailles de 0 à 5

Pantalons à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20%Polyester Seaqual®
- Ceinture avec passants
- Boutons effet corne satinés et zip
- 2 poches italiennes devant



PANTALON FEMME NOIR
■ Réf. HA4ECN - Noir

- Tailles du 34 au 58
- Pinces dos
- 1 poche fendue dans découpé dos droit



PANTALON HOMME NOIR
■ Réf. HA4DEN -

- Tailles du 34 au 60
- 1 poche passepoilée dos



Tabliers à base de plastique marin recyclé



TABLIER À BAVETTE
› Réf. HA4DAX

- Tablier mixte
- 185 g/m²
- 2 poches
- Tour de cou en tissu ajustable
- Ceinture tissu (mm) : 1100
- lxH (mm) : 700 x 900

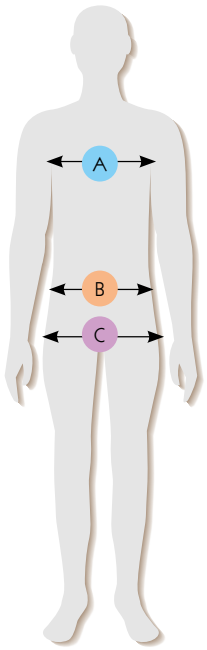
N B

GUIDE DES TAILLES

A TOUR DE POITRINE: Il doit être mesuré à l'endroit le plus fort

B TOUR DE CEINTURE: Il doit être mesuré sous le nombril

C TOUR DE BASSIN: Il doit être mesuré à l'endroit le plus fort des hanches



Tailles Homme HAUTS

Tailles			Tour de poitrine
0	XS	36	78 - 82 cm
		38	82 - 86 cm
1	S	40	86 - 90 cm
		42	90 - 94 cm
2	M	44	94 - 98 cm
		46	98 - 102 cm
3	L	48	102 - 106 cm
		50	106 - 110 cm
4	XL	52	110 - 114 cm
		54	114 - 118 cm
5	XXL	56	118 - 122 cm
		58	122 - 126 cm
6	XXXL	60	126 - 130 cm
		62	130 - 134 cm

Tailles Femme HAUTS

Tailles			Tour de poitrine
0	XS	34	78 - 82 cm
		36	82 - 86 cm
1	S	38	86 - 90 cm
		40	90 - 94 cm
2	M	42	94 - 98 cm
		44	98 - 102 cm
3	L	46	102 - 106 cm
		48	106 - 110 cm
4	XL	50	110 - 117 cm
		52	117 - 123 cm
5	XXL	54	123 - 129 cm
		56	129 - 135 cm
6	XXXL	58	135 - 141 cm
		60	141 - 147 cm

Tailles Homme PANTALONS

molinel

Tailles			Tour de ceinture	Tour de bassin
0	XS	36	69 - 73 cm	89 - 92 cm
		38	73 - 77 cm	92 - 95 cm
1	S	40	77 - 81 cm	95 - 98 cm
		42	81 - 85 cm	98 - 101 cm
2	M	44	85 - 89 cm	101 - 104 cm
		46	89 - 93 cm	104 - 107 cm
3	L	48	93 - 97 cm	107 - 110 cm
		50	97 - 101 cm	110 - 113 cm
4	XL	52	101 - 105 cm	113 - 116 cm
		54	105 - 109 cm	116 - 119 cm
5	XXL	56	109 - 113 cm	119 - 122 cm
		58	113 - 117 cm	122 - 125 cm
6	XXXL	60	117 - 121 cm	125 - 128 cm
		62	121 - 125 cm	128 - 131 cm

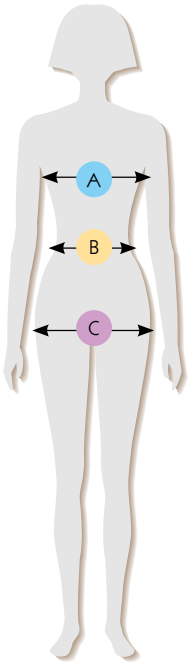
Tailles Femme PANTALONS

Tailles			Tour de taille	Tour de bassin
0	XS	34	59 - 62 cm	86 - 90 cm
		36	62 - 65 cm	90 - 94 cm
1	S	38	65 - 69 cm	94 - 98 cm
		40	69 - 73 cm	98 - 102 cm
2	M	42	73 - 77 cm	102 - 106 cm
		44	77 - 81 cm	106 - 110 cm
3	L	46	81 - 85 cm	110 - 114 cm
		48	85 - 89 cm	114 - 119 cm
4	XL	50	89 - 97 cm	119 - 125 cm
		52	97 - 105 cm	125 - 131 cm
5	XXL	54	105 - 113 cm	131 - 137 cm
		56	113 - 121 cm	137 - 143 cm
6	XXXL	58	121 - 129 cm	143 - 149 cm
		60	129 - 137 cm	149 - 155 cm

A TOUR DE POITRINE: Il doit être mesuré à l'endroit le plus fort

B TOUR DE TAILLE : Il doit être mesuré à l'endroit le plus creux

C TOUR DE BASSIN: Il doit être mesuré à l'endroit le plus fort des hanches



Tailles Homme et Mixte HAUTS

Tailles			Tour de poitrine
0	XS	38	74 - 77 cm
		40	78 - 81 cm
1	S	42	82 - 85 cm
		44	86 - 89 cm
2	M	46	90 - 93 cm
		48	94 - 97 cm
3	L	50	98 - 101 cm
		52	102 - 105 cm
4	XL	54	106 - 109 cm
		56	110 - 113 cm
5	XXL	58	114 - 117 cm
		60	118 - 121 cm
6	XXXL	62	122 - 125 cm
		64	126 - 129 cm

Tailles Femme HAUTS

Tailles			Tour de poitrine
0	XS	34	78 - 81 cm
		36	82 - 85 cm
1	S	38	86 - 89 cm
		40	90 - 93 cm
2	M	42	94 - 97 cm
		44	98 - 101 cm
3	L	46	102 - 105 cm
		48	106 - 109 cm
4	XL	50	110 - 113 cm
		52	114 - 117 cm
5	XXL	54	118 - 121 cm
		56	122 - 125 cm
6	XXXL	58	126 - 129 cm
		60	130 - 133 cm

Tailles Homme et Mixte PANTALONS

RobuR

Tailles			Tour de taille	Tour de bassin
0	XS	34	66 - 69 cm	85 - 87 cm
		36	70 - 73 cm	88 - 90 cm
1	S	38	74 - 77 cm	91 - 94 cm
		40	78 - 81 cm	95 - 98 cm
2	M	42	82 - 85 cm	99 - 101 cm
		44	86 - 89 cm	102 - 104 cm
3	L	46	90 - 93 cm	105 - 107 cm
		48	94 - 97 cm	108 - 110 cm
4	XL	50	98 - 101 cm	111 - 113 cm
		52	102 - 105 cm	114 - 116 cm
5	XXL	54	106 - 109 cm	117 - 119 cm
		56	110 - 113 cm	120 - 122 cm
6	XXXL	58	114 - 117 cm	123 - 126 cm
		60	118 - 121 cm	127 - 129 cm

Tailles Femme PANTALONS

Tailles			Tour de taille	Tour de bassin
0	XS	34	60 - 63 cm	84 - 86 cm
		36	64 - 67 cm	87 - 92 cm
1	S	38	68 - 71 cm	93 - 94 cm
		40	72 - 75 cm	95 - 100 cm
2	M	42	76 - 79 cm	101 - 103 cm
		44	80 - 83 cm	104 - 108 cm
3	L	46	84 - 87 cm	109 - 111 cm
		48	88 - 91 cm	112 - 116 cm
4	XL	50	92 - 95 cm	117 - 120 cm
		52	96 - 99 cm	121 - 124 cm
5	XXL	54	100 - 103 cm	125 - 127 cm
		56	104 - 107 cm	128 - 131 cm
6	XXXL	58	108 - 111 cm	132 - 136 cm
		60	112 - 115 cm	137 - 139 cm

Vestes matelassées anti-froid

Avec manches





› Réf.HA4105
Bleu marine
Tailles de S à XXL

› Réf.HA4144
Blanc - Tailles de S à XXL

■ Réf.HA4144GT
Blanc - Taille XXXL

Sans manches





› Réf.HA4138
Bleu marine
Tailles de S à XXL

› Réf.HA4139
Blanc - Tailles de S à XXL

■ Réf.HA4139GT
Blanc - Taille XXXL

- Matelassage en polyester avec ouate de polyester hautement isolante
- Col légèrement incurvé avec nervure intérieure qui s'adapte étroitement au cou
- Dos allongé
- Poignets côtelés
- Lavable à 60°C

Blouson anti-froid



› Réf.HA4330

- Blouson étudié pour travailler en zone froide
- Isolation 100% polyester padding 150g/m²
- Rembourrage 100% polyester 60g/m²
- Col haut
- Poignets côtelés
- Lavable à 40°C
- Bleu marine et épaules vertes
- Tailles de S à XL

Gilets anti-froid

molinel



B-

GILETS ANTI-FROID
› Réf.AF31012 - blanc
› Réf.AF40011 - bleu marine

- Extérieur : polyamide enduit polyuréthane
- Intérieur : polyester – Ouate polyester
- Col intérieur en polaire bleu marine
- Lavable à 30°C
- Fermeture à glissière sous patte velcro
- Poche poitrine téléphone
- 2 poches latérales avec velcro
- Coloris blanc / bleu marine
- Tailles de S à XXXL

Parka grand froid



› Réf.HA4226
Tailles de S à XL

- Parka de cuisine manches longues à capuche
- Couleur : Bleu foncé
- Isolation : 100% polyester fibre high tech 300 g/m²
- Doublure : 100% polyester 60 g/m² rouge
- Doublure capuche : 100% P.A.6.6
- Manchette : 100% polyester 520 g/m²
- Fermeture : Fermeture à glissière polyester moulé 8 mm
- Boutons pression
- Équipement de Protection Individuelle de catégorie 2 : Protection contre les risques majeurs

Parka anti-froid



› Réf.HA4320
Tailles de S à XL

■ Réf.HA4320GT
Tailles de 2XL à 3XL

- Blouson étudié pour travailler en zone froide
- Isolation 100% fibre en polyester haute-technologie 150g/m²
- Col haut
- Poignets côtelés
- Fermeture : zip et boutons pression
- Lavable à 40°C
- Bleu royal

Mitaines





MITAINES ANTI-FROID DAMART PRO
› Réf.HA4284

- Excellente protection au froid
- 80% Modacrylique - 20% Acrylique
- Intérieur en maille grattée garantissant douceur et chaleur
- Large bord côte aux poignets
- Taille 1 - Homme / Taille 2 - Femme

Sous-vêtements thermiques

- Chaud et résistant
- Maille souple et résistante : liberté de mouvement
- Bonne conservation de la chaleur
- Froid statique
- Degré 3 : -5°C à +5°C
- Autres couleurs : nous consulter



TEE SHIRT ML MODÈLE HOMME
› Réf.HA4312
- Col rond
- Sans coutures côtés pour plus de confort
- Coupe longue près du corps
- Gris
- Tailles de S à XL

CALEÇON MODÈLE HOMME
› Réf.HA4297
- Ceinture élastique
- Stature : 170 cm et 185 cm
- Gris
- Tailles de S à XL

PRÉVENTION DES T.M.S.

TEE SHIRT ML MODÈLE FEMME
› Réf.HA4307
- Col rond
- Sans coutures côtés
- Coupe ajustée pour le confort
- Blanc
- Tailles de S à XL

CALEÇON MODÈLE FEMME
› Réf.HA4315
- Taille élastiquée
- Fine côte qui permet une meilleure liberté de mouvement
- Blanc
- Tailles de S à XL

Tour de cou bactériostatique



› Réf.HA4004

- Protection du cou et de la nuque contre le froid
- Assemblage innovant de 3 matériaux : polyuréthane bactériostatique (face intérieure), ouate de fibres polyester thermoliées, polyester enduit (face extérieure)
- Désinfection avec produits non chlorés
- Fermeture réglable par velcro
- Peu salissant et imperméable
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique

Calot bactériostatique



› Réf.HA4003
- Protection de la tête contre le froid
- Conçu avec le même assemblage de matériaux que les gilets
- Désinfection avec produits non chlorés
- Peu salissant et imperméable
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique

Bonnet anti-froid



› Réf.HA4311
- Protection de la tête contre le froid
- Bonne isolation thermique : doublure polaire
- Noir
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique

Col plastron noir thermolactyl



›Réf.HA4060

- Col roulé en côte élastiqué
- Protection renforcée haut du dos et poitrine
- Intérieur gratté
- Taille unique

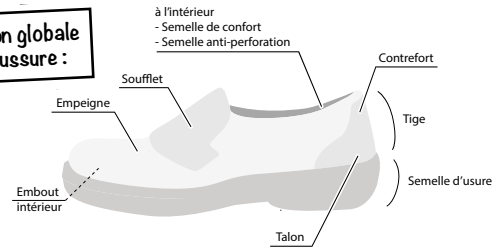
Cagoule grand froid



› Réf.HA4310
- Protection de la tête et du cou contre le froid
- Tissu haute résistance
- Fermeture ajustable par velcro
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique

E.P.I. - SABOTS & CHAUSSURES DE CUISINE

Composition globale de la chaussure :



Risque intégré dans les normes,
EN 345 version 2011 (lettre S) ,
EN 345 version 2022 (lettre S) ,
EN 347 (lettre O) ou en option (1)

Indice dans la norme					
B	1	2	3	4	5
Tous matériaux	Cuir et/ou autres matériaux sauf caoutchouc et matières polymères / milieux secs ou humides			Caoutchouc ou matières polymères en un seul tenant / milieux très humides	

Cuisine

Sabot microfibre	Sabot PVC	Mocassin microfibre B-	
			
> HA4015C	> HA4EZIB	> HA4290	> HA4019C
			
> HA4015N	> HA4EZIN	> HA4291	> HA4019N

Risque principal		Précision du risque ou de la mesure	Option complémentaire								
Choc / écrasement		Embout de protection des orteils		Embout avec résistance 200 J (1)						S2 Embout composite	SB Embout composite	S2 Embout acier	S2 Embout composite
				Pas d'embout de sécurité									
		Protection de l'arrière du pied : L'arrière fermé			S1	S2	S3	S4	S5	S2		S2	S2
					O1	O2	O3	O4	O5				
		Absorption chocs talons : Compression de la semelle jusqu'à une limite de 5000N (509 kg). Le talon doit absorber une énergie ≥ 20 Joules (5 kg tombant de 0,4m)	E (energy)		S1	S2	S3	S4	S5	S2	E	S2	S2
					O1	O2	O3	O4	O5				
		Protection de cheville ou des malléoles	AN (ankle)	OPTION complémentaire à la norme									
		Protection métatarse : La chaussure de sécurité intègre un dispositif de protection des métatarses résistant à un impact de 100 joules (10 kg tombant de 1m)	M (metatarse)	OPTION complémentaire à la norme						La qualification M s'applique à des travaux extrêmes type : pompiers, Ces modèles couvrent le métatarse sans aller			
Électricité statique / électricité		Risque d'électrisation («chataîgne») : Résistance de contact comprise entre 100 kΩ et 1 GΩ. En dessous, la chaussure est considérée comme conductrice. Au dessus, comme isolante.	A (antistatic)		S1	S2	S3	S4	S5	S2	A	S2	S2
					O1	O2	O3	O4	O5				
		Risque d'électrocution : Dissipation de surcharges électrostatiques	ESD (electrostatic shoe discharge) NF EN 61340-4-3	OPTION complémentaire à la norme						La qualification ESD est très spécifique pour les métiers en rapport avec L'environnement de la restauration			
Perforation / détérioration		Résistance aux huiles et hydrocarbures : La semelle d'usure ne doit pas avoir une augmentation de son volume supérieure à 12 % en contact avec des hydrocarbures	FO (fuel and oil)		S1	S2	S3	S4	S5			S2	
					OPTION FO					FO			FO
					O1	O2	O3	O4	O5				
		Perforation insert semelle d'usure (résistance à une force de 1.100 N [113 kg]) métallique avec clou Ø 4,5 mm composite avec clou Ø 3,0 mm	(perforation) P PL PS				S3		S5				
							O3		O5				
		Perforation de la tige : L'indice de résistance aux coupures (décrit dans la norme EN 388) ne doit pas être inférieur à 2,5	CR (cut resistant upper)	OPTION complémentaire à la norme						La qualification CR s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles couvrent la perforation de la			
Humidité		Résistance de la tige à la pénétration d'eau : La tige est déperlante et imperméable	WRU (water resistance upper)			S2	S3	S4	S5	S2		S2	S2
						O2	O3	O4	O5				
		Résistance de la tige à l'absorption d'eau, ajout de membrane hydrofuge et coutures soudées. 0 pénétration d'eau après 15 s de marche dans 7 cm d'eau ou sur plus de 3 cm² après 100 pas	WR (water repellent)					S4	S5				
								O4	O5				
Glissade		Glissade sur sol cabossé : La semelle d'usure est à crampons					S3		S5				
							O3		O5				
	Glissade sur sol mouillé, pentu ou huileux	SRA (slip resistance A) : sur sol carrelé recouvert d'eau et détergent (savon) : ≥ 0,32* à plat / ≥ 0,28** marche sur talon		OPTION complémentaire à la norme							0,38 / 0,36 + 0,22 / 0,13 = SRC	0,53 / - + 0,24 / - = SRC	
		SRB : sur sol acier recouvert de glycérine (lubrifiant) ≥ 0,18* à plat / ≥ 0,13** marche sur talon		OPTION complémentaire à la norme									
		SRC : les 2 conditions SRA et SRB sont remplies * coefficient de frottement ** coefficient de friction		OPTION complémentaire à la norme									
		Sur sol carrelé recouvert d'eau et de détergent >0,31 >0.36		SB	S1	S2	S3	S4	S5	0,42 / 0,48 S2			0,42 / 0,48 S2
		SR : sur sol carrelé recouvert d'eau et de glycérine >0,19 >0.22								0,29 / 0,28 SR			0,29 / 0,28 SR
Températures		Résistance à la chaleur : pas d'augmentation de plus de 22°C à l'intérieur de la chaussure si la semelle et les 3 premiers cm sont chauffés à 150°C pendant 30 min	HI (heat insulation)	OPTION complémentaire à la norme						La qualification HI s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles supportent la chaleur de l'environnement restauration			
		Résistance de la semelle d'usure aux hautes températures : Résistance à une température de 300°C pendant 60 secondes minimum	HRO (heat resistance outsole)	OPTION complémentaire à la norme								HRO	
		Résistance de la chaussure au froid : Pas de diminution de plus de 10°C à l'intérieur de la chaussure enfermée dans une boite froide à -17°C pendant 30 min	CI (cold insulation)	OPTION complémentaire à la norme						La qualification CI s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles supportent les températures froides de l'environnement			
		Poids (g) pointure 42								860 g	640 g	900 g	890 g
		Semelle de confort								semelle légère mono-densité	amovible en polyuréthane avec couverture textile / antistatique	isolante thermique non amovible	amovible / antistatique

(1) Il existe 3 normes générales concernant les types de chaussures à usage professionnel :
> la norme NF EN ISO 20345 version 2011 ou version 2022 : chaussures de sécurité ayant une embout de protection résistant à un choc de 200 Joules (20 kg tombant de 1m) et un écrasement de 15000 N (1,500 kg)
> la norme NF EN ISO 20346 : chaussures de protection ayant un embout de protection résistant à un choc de 100 Joules (10 kg tombant de 1m) et un écrasement de 10000 N (1 kg). Nous avons préféré intégrer des chaussures de sécurité en NF EN ISO 20345 qui ont une meilleure résistance. C'est pourquoi, vous ne trouverez pas cette norme dans le tableau.
> la norme NF EN ISO 20347 : chaussures de travail sans embout de protection

E.P.I. - CHAUSSURES DE CUISINE, DE SERVICE & BOTTES

Combiné			Service				Magasin		Bottes	
Mocassin microfibre Q+	Basket microfibre	Chaussure Homme type Derby	Chaussure Homme	Chaussures Femme	Chaussure magasinier.ère	Basket de service	Chaussure magasinier.ère		Botte PVC	Botte polyuréthane
										
> HA4ALFC	> HA4018C									
										
> HA4ALFN	> HA4018N	> HA4MAXI	> HA4FRAN	> HA4BAIL	> HA4SALON	> HA4ATLAN	> HA4GOTH	> HA4BOA	> GRE25	> DEL26
S2 Embout acier	S2 Embout composite	S2 Embout acier					S3 Embout acier	S3 Embout alu	S4 Embout acier	S4 Embout composite
			OB	OB / O1	OB / O1	O1				
S2	S2	S2					S3	S3	S4	S4
			X	- / O1	- / O1	O1				
S2	S2	S2					S3	S3	S4	S4
				- / O1	- / O1	O1				
bûcherons, industries mécaniques, etc. jusqu'à la qualification M.						La qualification M s'applique à des travaux extrêmes type : pompiers, bûcherons, industries mécaniques, etc. Ces modèles couvrent le métatarse sans aller jusqu'à la qualification M.				
S2	S2	S2					S3	S3	S4	S4
				A / O1	A / O1	O1				
des risques électriques ou des personnes travaillant en zone ATEX (ATmosphères EXplosives). n'est pas concerné par cette norme.								ESD		
S2		S2					S3		S4	S4
	FO							FO		
				- / O1	- / O1	O1				
							S3	S3		
pompiers, bûcherons, industries mécaniques, etc. tige sans aller jusqu'à la qualification CR.							La qualification CR s'applique à des travaux extrêmes type : pompiers, bûcherons, industries mécaniques, etc. Ces modèles couvrent la perforation de la tige sans aller jusqu'à la qualification CR.			
S2	S2	S2					S3	S3	S4	S4
									S4	S4
							S3	S3		
0,33 / 0,30 + 0,19 / 0,14 = SRC		0,41 / 0,34 + 0,19 / 0,14 = SRC	SRA	SRA	SRA	SRA + SRB = SRC	SRA + SRB = SRC		0,4 / - + 0,18 / - = SRC	0,35 / - + 0,22 / - = SRC
	0,42 / 0,48 S2							0,39 / 0,42 S3		
	0,29 / 0,28 SR							0,24 / 0,25 SR		
pompiers, sidérurgie, voirie, etc. sans aller jusqu'à la qualification HI.							La qualification HI s'applique à des travaux extrêmes type : pompiers, sidérurgie, voirie, etc. Ces modèles supportent la chaleur de l'environnement restauration sans aller jusqu'à la qualification HI.			
alpinistes, voirie, bâtiment, etc. restauration sans aller jusqu'à la qualification CI.							La qualification CI s'applique à des travaux extrêmes type : alpinistes, voirie, bâtiment, etc. Ces modèles supportent les températures froides de l'environnement restauration sans aller jusqu'à la qualification CI.			CI
920 g intérieure amovible	925 g amovible / antistatique	930 g amovible / anatomique / antistatique	660 g	438 g	506 g	682 g rembourrée, mousse bi-composant	1054 g PU double densité amovible	1120 g PU double densité movible	2300 g basique	1790 g amovible / antistatique / lavable / traitement antibactérien / antimycoses
			rembourrée / traitement antibactérien et charbon actif / coussinet pour talons							

SABOTS & CHAUSSURES

Chaussures de cuisine



MOCASSINS MICROFIBRE B-
› Réf.HA4290 - blanc
› Réf.HA4291 - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) HRO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids (g) : 900 - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 48

35-48



MOCASSINS MICROFIBRE
›Réf.HA4019C
›Réf.HA4019N

- Tige microfibre tissée facile à chausser, doublure en tissu respirant
- Semelle monodensité anti-statique, anti-choc, anti-dérapante et traitée anti-jaunissement
- Coquille composite - résistance choc 200 J, compression 1.500 kg
- Poids (g) la paire en 42 : 890 - ultra légère

35-48



MOCASSINS MICROFIBRE CONFORT Q+
› Réf.HA4ALFC - blanc
› Réf.HA4ALFN - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids (g) 920 - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47

35-47

Sabots



SABOTS CUISINE MICROFIBRE - S2-FO-SR
›Réf.HA4015C
›Réf.HA4015N

- Norme NF EN 20345 SB E A FO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids (g) : 860 - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 48

35-48



SABOTS DE CUISINE PVC
› Réf.HA4EZIB - blanc
› Réf.HA4EZIN - noir

- Norme NF EN 20345 SB E A SRC*
- Embout de sécurité composite 200J
- Lavable à 30°C
- Poids (g) : 640 - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 47

36-47

Chaussures de cuisine et salle



BASKETS COQUÉES CUISINE & SALLE
›Réf.HA4018N
›Réf.HA4018C

- Tige microfibre tissée facile à chausser, doublure en tissu respirant
- Semelle monodensité anti-statique, anti-choc, anti-dérapante et traitée anti-jaunissement
- Coquille composite - résistance choc 200 J, compression 1.500 kg
- Poids (g) la paire en 42 : 925

35-48



MOCASSINS MICROFIBRE TYPE DERBY POUR HOMME
› Réf.HA4MAXI - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- En microfibre
- Lavable à 30°C
- Poids (g) : 930 - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 47

36-47

BON À SAVOIR

Évolution de la Norme EN ISO 20345 (2011 à 2022)

La norme EN ISO 20345, régissant les chaussures de sécurité en Europe, a évolué de 2011 à 2022 pour améliorer la sécurité et le confort. Voici les principales modifications :

1. Résistance au Glissement :

> 2011 : Marquages SRA, SRB, SRC pour différents sols (acier, carrelage).

> 2022 : Test unique intégré dans les exigences fondamentales (SB) pour sols carrelés avec détergent. Introduction du marquage SR pour sols carrelés avec huile.

2. Résistance à la Perforation :

> 2011 : Marquage P.

> 2022 : Exigences renforcées pour une meilleure protection contre les objets tranchants.

3. Résistance aux Hydrocarbures (FO) :

> 2011 : Exigence de base pour toutes les chaussures de sécurité.

> 2022 : Devenue une option supplémentaire, indiquant une semelle résistante aux hydrocarbures.

Les normes EN ISO 20345:2011 et EN ISO 20345:2022 cohabiteront jusqu'en 2029, permettant une transition progressive pour les fabricants et utilisateurs. Il est donc important de bien identifier la version de la norme applicable à vos chaussures.

Chaussures de service / salle



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE BALLERINES POUR FEMME
› Réf.HA4BAIL - noir

- En cuir pleine fleur et doublure microfibre
- Norme NF EN 20347 OB SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids (g) : 438 - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 42

35-42



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE ESCARPINS POUR FEMME
› Réf.HA4SALON - noir

- Cuir pleine fleur et doublure microfibre technique
- Norme NF EN 2016/425 O1 FO SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids (g) : 506 - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 42

35-42



BASKETS DE SERVICE MIXTE
›Réf.HA4ATLAN

- Col de cheville et lacets élastiqués
- Semelle intérieure mousse bi-composant
- Tige respirante et déperlante
- Lavables en machine
- Certificat CE, norme EN-ISO-20347:2012 UE 425/2016
- Niveau de protection SRC+O1
- SRC = (SRA+SRB) antidérapante sur carrelage
- Poids (g) en 42 : 880

35-47



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE DERBY POUR HOMME
› Réf.HA4FRAN - noir

- En cuir pleine fleur et doublure microfibre
- Norme NF EN 20347 OB SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids (g) : 660 - la paire en 42
- Pointures : du 39 au 46

39-46

Chaussures de magasinier·ère



CHAUSSURES DE SÉCURITE MAGASINIER S3 SRC
›Réf.HA4GOTH

- Embout en acier
- Résiste à un choc de 200 Joules et une compression de 1500 Kg.
- Chaussure antistatique
- Semelle isolante thermique non amovible.
- Lame anti-perforation en composite
- Semelle full protection Pu/Pu double densité injectée.

38-47



CHAUSSURES MAGASINIER FERMETURE BOA
›Réf.HA4BOA

fermeture par rotation BOA

- Tige en microfibre de nubuck, traitement hydrofuge
- Doublure intérieure respirante en maille
- Embout alu 200J et semelle anti-perforation en composite
- Absorption d'énergie au talon par nid d'abeille
- Poids (g) en 42 : 1.120

36-48

Bottes de sécurité



BOTTES DE SÉCURITÉ EN PVC
› Réf.GRE25

- Norme NF EN 20345 S4 (E A FO WRU) SRC
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids (g) : 2.300 - la paire en 42

36-48



BOTTES DE SÉCURITÉ EN POLYURÉTHANE
› Réf.DEL26

- Norme NF EN 20345 S4 (E A FO WRU) CI SRC
- Embout de sécurité composite 200J
- Poids (g) : 1.790 - la paire en 42

38-47

Sur-chaussettes



› Réf.HA4125

- Sur-chaussettes à usage unique à utiliser lors de prêt de chaussures / bottes
- Polypropylène blanc 32 g/m²
- Large ouverture : 175 mm
- LxH (mm) : 570 x 310
- Conditionnement : sachet de 50 paires

50 p.

SUR-CHAUSSURES & SEMELLES

Sur-chaussures anti-dérapantes



SUR-CHAUSSURES EN CAOUTCHOUC
› Réf.HA4EASY

- Norme EN 20347 - SRC (SRA 0,62/0,54 SRB 0,62/0,18)
- Résistante à l'usure
- Anti-dérapante avec crampons autonettoyants
- Réutilisable et lavable à la main ou en autoclave
- 4 tailles extensibles pour couvrir du 34 au 50 (sur chaussures non coquées*) : S : 34 au 37 / M : 37 au 41 / L : 41 au 45 / XL : 45 au 50
- Un code couleur permet d'identifier la taille à l'intérieur de la sur-chaussure

* sur chaussures de sécurité coquées, compter 5 tailles de plus

S M L XL



SUR-CHAUSSURES EN CAOUTCHOUC AVEC EMBOUT DE PROTECTION
› Réf.HA4TOTA

- Norme EN 20347 - SRC (SRA 0,62/0,54 SRB 0,62/0,18)
- Résistante à l'usure
- Embout de protection en aluminium/titane
- Anti-dérapante avec crampons autonettoyants
- Réutilisable et lavable à la main ou en autoclave
- 4 tailles extensibles pour couvrir du 34 au 50 : S : 34 au 37 / M : 37 au 41 / L : 41 au 45 / XL : 45 au 50*

S M L XL

Kit visiteur



› Réf.KIT001

Composé de :
- 1 blouse polyéthylène à fermeture par bouton pression
- 1 charlotte ronde
- 1 masque papier 1 pli
- 2 sur-chaussures polyéthylène bleues
- Boîte de 100 kits

100

Sur-chaussures à usage unique

** CS : chaussures de sécurité coquées - CV : chaussures de ville non coquées



SUR-CHAUSSURES BLEUES
› Réf.SCB001

- Conforme aux norme NF EN ISO 9073-1 et NF EN ISO 9073-3
- Élastique soudé
- LxH (mm) : 380 x 140
- Convient jusqu'au 46 CS** et 48 CV**
- Sachet de 50 paires

50 p.



SUR-CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ET RESPIRANTES
› Réf.SCA003

- Polypropylène et polyéthylène blanc 40 g/m²
- Semelle haute résistance en polyéthylène calandré 60 microns
- Élastique soudé
- LxH (mm) : 370 x 150
- Convient jusqu'au 44 CS** et 46 CV**
- Sachet de 25 paires

25 p.



SUR-CHAUSSURES GRANDE TAILLE
› Réf.HA4010

- Modèle grande taille, s'adapte à toutes les chaussures de sécurité
- Polypropylène non tissé
- Semelle antidérapante PE
- Élastique de maintien à la cheville
- LxH (mm) : 420 x 230
- Convient jusqu'au 50 CS ou CV**
- Sachet de 300 unités soit 150 paires

150 p.

Distributeurs de sur-chaussures



DISTRIBUTEUR ABS
› Réf.HA4561

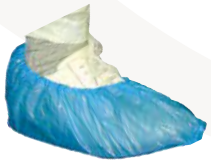
- Fonctionnement mécanique sans piles
- Se pose directement au sol
- LxlxH (mm) : 400 x 205 x 120

Comment l'utiliser ? en vidéo



DISTRIBUTEUR ALUMINIUM
› Réf.HA4560

- Fonctionnement mécanique sans piles
- Se pose directement au sol
- LxlxH (mm) : 430 x 235 x 153





Clips permettant de fixer les sur-chaussures dans le distributeur

SUR-CHAUSSURES POUR DISTRIBUTEUR
› Réf.HA4613

- Polyéthylène
- LxH (mm) : 500 x 140
- Sachet de 50 paires
- Convient jusqu'au 47 CS ou CV**

50 p.

Semelles



Capsule en gel

SEMELLE ANATOMIQUE AVEC CAPSULE EN GEL
› Réf.HA4186

- Textile technique
- 100 % polyester
- Mousse polyuréthane thermoformée
- Bonne absorption de la transpiration
- Procédé actif exclusif S3F® limitant les mauvaises odeurs et les mycoses
- Amortissement des chocs au niveau du talon
- Antistatique
- Normes : NF EN 22649, NF EN 13520 et NF EN ISO 20344 §5.10
- Pointures : du 36 au 47

Flacon oculaire



FLACON OCULAIRE 250 ML AVEC SUPPORT
› Réf.HA47250C
› Réf.HA42500C - recharge

- Destiné aux rinçages des yeux en cas de projections de particules solides
- Flacon muni d'œillères ergonomiques
- Fourni avec son support mural. Cette version permet une installation du flacon aux endroits stratégiques
- A fixer (vis non fournies) ou coller (1 COLLAGEP en option)

RÉGLEMENTATION

Matériel de premiers secours

› Les lieux de travail doivent être équipés de matériel de premiers secours adapté à la nature des risques et facilement accessible (A. R4224.14 du code du travail). Un véhicule professionnel est considéré comme un lieu de travail.

Pourquoi utiliser du bleu en cuisine ?

› Aucun aliment n'est bleu
› Au cas où un pansement bleu, un morceau de gant ou de torchon bleu tomberait dans une préparation, il sera plus facilement détecté. Le risque de décevoir un convive est plus limité.

Couvertures anti-feu



› Réf.HA4053CO - boitier rigide
- Lxl (mm) - couverture : 1200 x 1200
- lxPxH (mm) - boîte : 175 x 40 x 250
- Conformes à la norme européenne NF EN 1869 - 1997
- Dispositif d'accroche murale
- 2 poignées apparentes permettant une préhension rapide et immédiate dans le bon sens d'utilisation



› Réf.HA4052CO - étui souple
- Lxl (mm) : 1.200 x 1.800 - couverture
- lxPxH (mm) : 210 x 45 x 300 - étui

Défibrillateur



DÉFIBRILLATEUR AUTOMATIQUE

■ Réf.HA4107

- Contient :
  - Pack sauveteur
  - Housse de transport
  - Panneau de signalisation
  - 2 pad pack (batterie et électrodes)
- Utilisation simplifiée
- Aide visuelle et vocale à la réanimation cardio pulmonaire (métronome)
- Garantie 8 ans, sauf batterie et électrodes : 4 ans
- IP 56
- lxPxH (mm) : 200 x 48 x 184
- Poids (kg) : 1,1

Tapis zone humide



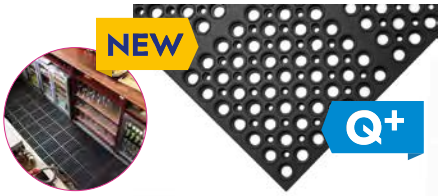
TAPIS DE SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT

› Réf.HA4120 - Tapis rouge
- LxlxE (mm) : 1520 x 910 x 13

Jusqu'à épuisement des stocks

› Réf.HA4RP01 - Tapis noir
- LxlxE (mm) : 1500 x 900 x 10

- Permet une station debout sûre et confortable
- Résistant aux graisses et aux détergents
- Bordure chanfreinée



TAPIS DE CONFORT & SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT

›Réf.HA4DS02

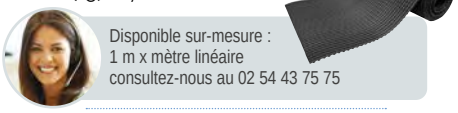
- Surface texturée antidérapante adaptée ext. et int. zones sèches et humides
- R10 selon norme anti-glissance DIN51130
- Caoutchouc naturel noir incluant 43% de matériau recyclé
- LxlxE (mm) unité : 1000x1500x18,5 - 15 kg
- Ø (mm) trous : 13/24 pour écoulement efficace des liquides



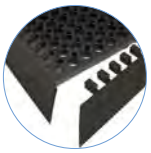
TAPIS DE CONFORT & SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT

›Réf.HA4DS01

- Tapis noir de sécurité en vinyle strié
- Convient aux environnements intérieurs humides et secs
- Surface texturée pour des propriétés antidérapantes
- R10 selon norme anti-glissance DIN51130
- Matière : Vinyle avec couche de PVC
- LxlxE (mm) : 1500 x 1000 x 11,5
- Poids (kg) : 7,5

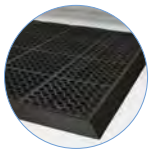


Disponible sur-mesure : 1 m x mètre linéaire
consultez-nous au 02 54 43 75 75



BORD LONG 156,5 X 5 CM TAPIS DE CONFORT HA4DS02

›Réf.HA4DS02BL



BORD COURT 107,4 X 5 CM TAPIS DE CONFORT HA4DS02

›Réf.HA4DS02BC



CONNECTEUR POUR TAPIS DE CONFORT HA4DS02

›Réf.HA4DS02CO

Boîtes E.P.I.

Permet de conserver de manière sûre, hygiénique et visible les E.P.I. sur le lieu de travail. Couvercle transparent. Fixation adhésive ou 4 pts (vis inox et chevilles fournies)



BOÎTE E.P.I. GRAND MODÈLE AVEC 1 AUTOCOLLANT Ø 180

› Réf.HA4200
› Réf.HA4104 - option 12 compartiments

- À fixer, coller (6 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxHxP (mm) : 236 x 315 x 205
- Livrée avec 1 autocollant Ø 180 mm au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir p.94
- Livrée sans compartiments



BOÎTE E.P.I. GRAND MODÈLE À COMPARTIMENTS AVEC 3 AUTOCOLLANTS Ø 74 MM

› Réf.HA4305

- À fixer, coller (6 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD4346)
- lxHxP (mm) : 236 x 315 x 205
- Livrée avec 12 compartiments et 3 autocollants Ø 74 mm : lunettes, gants et masques
- Possibilité d'adapter les compartiments pour disposer de 7 ou 10 cases





BOÎTE E.P.I. MOYEN MODÈLE AVEC 1 AUTOCOLLANT Ø 110 MM

› Réf.HA4420

- À fixer, coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD4346)
- lxPxH (mm) : 236 x 125 x 225
- Livrée avec 1 autocollant Ø 110 mm : au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir p.94



BOÎTE E.P.I. PETIT MODÈLE 1 AUTOCOLLANT Ø 74 MM

› Réf.HA4410

- À fixer, coller (3 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD31510)
- lxPxH (mm) : 236 x 120 x 120
- Livrée avec 1 autocollant Ø 74 mm : au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir p.94

Toute la signalétique voir p.94



jusqu'à épuisement des stocks

BOÎTE E.P.I. À TIROIRS

› Réf.HA4202 - 3 tiroirs
- lxPxH (mm) : 600 x 160 x 240

› Réf.HA4219 - 4 tiroirs
- lxPxH (mm) : 610 x 185 x 220

- Conçu pour un usage intensif
- Permet d'identifier rapidement les E.P.I. présents dans les tiroirs
- Tiroirs avec butée de blocage pour les maintenir ouverts ou en position fermée
- À fixer, ou aimanter (2 NEOD88616)



BOÎTE E.P.I. À BACS

›Réf.HA4S3T - 3 bacs
- lxPxH (mm) boîte : 600 x 197 x 240
- lxPxH (mm) tiroir : 180 x 146 x 160/215

›Réf.HA4S4T - 4 bacs
- lxPxH (mm) boîte : 600 x 168 x 207
- lxPxH (mm) tiroir : 130 x 121 x 142/187

- Polycarbonate transparent 100% recyclable
- Butée de blocage pour maintien ouvert des tiroirs
- À fixer, ou aimanter (2 NEOD88616)
- Autocollants voir p.94

PANSEMENTS, ARMOIRE & TROUSSES À PHARMACIE

Pansements

Ces pansements adhésifs, résistants à l'eau, en plastique, répondent aux besoins particuliers des métiers de bouche. De couleur bleue, les détectables possèdent également un film métallique incorporé sous la compresse ce qui permet, en agroalimentaire, un repérage immédiat par les détecteurs de métaux.

PANSEMENTS AUTO-ADHÉSIFS BLEUS



› Réf.HA4600PB
- Agréable à porter, ne colle pas à la peau
- Flexible et extensible
- Résistant à l'eau et aux corps gras
- Facile à déchirer

PANSEMENTS POLYÉTHYLÈNE BLEUS



25 X 72 MM
› Réf.HA4310PB
- Boîte de 100
- Détectables

100



50 X 72 MM
› Réf.HA4311PB
- Boîte de 50
- Détectables

50

PANSEMENTS POLYURÉTHANE BLEUS



SPÉCIAL BOUT DE DOIGT
› Réf.HA4312PB
- Boîte de 50
- Détectables

50



SPÉCIAL ARTICULATION
› Réf.HA4313PB
- Boîte de 50
- Détectables

50

KIT 100 PANSEMENTS BLEUS DÉTECTABLES EN PLASTIQUE & PULVÉRISATEUR



› Réf.HA4001PB
- 50 pansements 25 x 72 mm
- 20 pansements 50 x 72 mm
- 20 pansements «Bout de doigts»
- 10 pansements «Articulations»
- 1 pulvérisateur de 50 ml de nettoyant assainissant cutané à la chlorhexidine

100

Distributeur de pansements

DISTRIBUTEUR en vidéo





DISTRIBUTEUR DE PANSEMENTS ANTIVOL
› Réf.HA4620
› Réf.HA4626 - recharge 3 x 80

- Distribution de pansements un à un utilisable d'une seule main et prêt à l'emploi
- Couvercle de protection des pansements
- Clé de sécurité fournie pour éviter le vol
- Rechargement facile
- Fixation murale (vis et chevilles fournies)
- lxPxH (mm) : 180 x 30 x 110
- 80 pans. tissu bleu (48 en 19x72 + 32 en 25x72

80

Traitement des brûlures

GEL POUR BRÛLURES
› Réf.HA4056GE



- Gel aqueux stérile pour refroidissement rapide des brûlures
- Dose : 15 g





COMPRESSES STÉRILES SPÉCIALES BRÛLURES
› Réf.HA4057CO

- Lxl (mm) : 50 x 50
- Indiquées pour les soins locaux des brûlures
- Emballage individuel
- Boîte de 40

40

PANSEMENTS BRÛLURES

› Réf.HA4203 - (x 6)
- Lxl (mm) - Format du tulle : 45 x 25

6

› Réf.HA4204 - (x 4)
- Lxl (mm) - Format du tulle : 70 x 45

4

- Traitement des brûlures du second degré superficiel et des blessures de type éraflures
- Lxl (mm) - Format du tulle : 45 x 25
- Incorporation de particules hydrocolloïdes et de vaseline

Doigtier



DOIGTIER CAOUTCHOUC BLEU
› Réf.HA4316DO

- Sans latex
- Légèrement poudré
- Bonne dextérité
- A usage unique
- Taille unique par sachet de 10

10

Armoire à pharmacie



ARMOIRE 1 PORTE FERMETURE À CLÉ
› Réf.HA4041

- Armoire à pharmacie professionnelle 1 porte et 2 étagères intérieures
- Verrouillage par serrure à clé
- Livrée vide
- lxPxH (mm) : 360 x 157 x 450
- À fixer, coller (10 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD66610)



RECHARGE POUR ARMOIRE À PHARMACIE
› Réf.HA4011

- Recharge 10 à 20 personnes
- Idéal pour parer aux : coupures, brûlures, projections oculaires, coups
- Contient un assortiment de pansements bleus, compresses, bandes, sérum physiologique ...

Trousses et coffrets à pharmacie





2 À 4 PERSONNES
› Réf.HA4311TS

- Répond aux besoins des travailleurs en milieux alimentaires
- Fermeture par zip
- Accroche ceinture par sangle
- Multi poches de rangement - Poignée
- EVA bleu fluo avec croix rétro réfléchissante
- LxlxE (mm) : 215 x 135 x 60
- Poids (g) : 330

Ces 3 coffrets, munis d'un support mural, ont été conçus pour répondre aux besoins caractéristiques des travailleurs en milieux alimentaires. Ils contiennent tous les éléments de premiers soins pour intervenir en cas de :
- Coupures : divers pansements bleus, solution nettoyante et assainissante cutanée, bandes bleues, compresses et sparadrap bleu
- Brûlures : pansements brûlures stériles
- Projections oculaires : dosettes de sérum physiologique stérile
- Coups : lingettes imprégnées de solution apaisante au calendula
- À fixer ou aimanter (4 NEOD3410)

Nombre de personnes	Réf.	Réf. recharge
2 À 4	HA4310TP	HA4312RE
4 À 8	HA4030TP	HA4032RE
8 À 12	HA4040TP	HA4042RE



Trousse pharmacie 8-12 personnes



Trousse pharmacie 4-8 personnes



Trousse pharmacie 2-4 personnes

INFORMER LES CLIENTS & LE PERSONNEL

5

- Affichage bonnes pratiques d'hygiène
- Horloge perpétuelle & timer
- Affichage & cadres
- Signalétique
- Gestion des flux
- Information allergènes

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

AFFICHES BONNES PRATIQUES EN CUISINE & STICKERS

Affiches bonnes pratiques d'hygiène

- Autocollants A4 ou A3 (3 références précisées ci-dessous)
- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement et résistance au lavage
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple
- lxH (mm) : A4 : 210 x 297
  A3 : 297 x 420

L'AFFICHAGE QUI DIVISE PAR 10 LE TEMPS D'ASSIMILATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Thème	Réf	Format
PORT DE BIJOUX & ACCESSOIRES	IN5FABIJ	A4
	IN5FA3BIJ	A3
LAVAGE DES MAINS	IN5FALAV	A4
	IN5FA3LAV	A3
RANGEMENT DES VESTIAIRES	IN5FAVES	A4
	IN5FA3VES	A3

Thème	Réf	Format
SI VOUS ÊTES MALADE	IN5FAMAL	A4
LES CONTAMINATIONS CROISÉES	IN5FACON	A4
PORT DU KIT VISITEUR	IN5FAVIS	A4
LE PORT DES GANTS	IN5FAGAN	A4
LE SUIVI DES HUILES DE FRITURE	IN5FAHUI	A4
LA CONSTITUTION DES PLATS TÉMOINS	IN5FATEM	A4
LA DÉCONTAMINATION DES LÉGUMES	IN5FADEC	A4
GESTES ET POSTURES - LE DOS	IN5FADOS	A4
LES CONTRÔLES À RÉCEPTION	IN5FAREC	A4
LA TENUE DE TRAVAIL EN CUISINE	IN5FACUI	A4
LE STOCKAGE DES PRODUITS LESSIVIELS	IN5FALES	A4

saniexpert — De la théorie à la pratique

Réalisé en partenariat avec le réseau des experts SANIEXPERT. Intervenants près de chez vous pour accompagner dans :
- La conception de vos documents réglementaires
- Vos formations
- Vos audits d'aide à la décision - détails voir p.138



A4 › Réf.IN5FABIJ
A3 › Réf.IN5FA3BIJ

A4 › Réf.IN5FALAV
A3 › Réf.IN5FA3LAV





A4 › Réf.IN5FAVES
A3 › Réf.IN5FA3VES

› Réf.IN5FAMAL





› Réf.IN5FACON

› Réf.IN5FAVIS





› Réf.IN5FAGAN



› Réf.IN5FAHUI

› Réf.IN5FATEM





› Réf.IN5FADEC

› Réf.IN5FADOS





› Réf.IN5FAREC

› Réf.IN5FACUI





› Réf.IN5FALES

Signalétique cuisine

- Autocollant - de 1 à 3 dimensions différentes (tableau ci-contre)
- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple
- Autres pictos disponibles sur demande


Port de sur-chaussures


Port de masque


Port de lunettes


Port de protections auditives


Portable interdit


Port du calot


Lavage des mains


Port de chaussures de sécurité


Port de gants


Port de coiffe


Marche en avant


Port de tablier


Port de blouse


Stationnement gênant ultra-déchirable

Modèle	Ø (mm)	Réf.
Port de sur-chaussures	180	IN5468
Port de masque	180	IN5437
	110	IN5242
	74	IN5142
Port de lunettes	110	IN5240
	74	IN5140
Port de protections auditives	110	IN5241
	74	IN5141
Port de calot	180	IN5444
Lavage des mains	180	IN5420
Port de chaussures de sécurité	180	IN5380
Port de gants	180	IN5410
	110	IN5243
	74	IN5143
Port de coiffe	180	IN5482
	110	IN5245
	74	IN5145
Marche en avant	180	IN5552
Port de tablier	180	IN5451
Port de blouse	180	IN5475
Portable interdit	180	IN5190
Stationnement gênant	145 x 105	IN5STA

Horloge perpétuelle



HORLOGE ÉTANCHE RADIO-CONTRÔLÉE
› Réf.IN5385

- Mise à l'heure et changements d'heure été/hiver automatiques
- Inox
- IP45 : utilisation intérieure et extérieure
- T° de fonctionnement : -10°C à +50°C
- Visibilité 40 m
- ØxE (mm) : 355 x 45
- Poids (kg) : 1,035
- 1 pile LR6 - incluse

Minuteur



MINUTEUR 4 CANAUX
›Réf.TR1013

- Grand affichage
- 4 programmations simultanées 99H-59Min-59Sec
- Horloge 12/24H
- Alarme 80 dB
- Clip et aimant
- 2 piles LR44 incluses
- LxlxH (mm) : 90 x 68 x 20

Pochettes repositionnables A4



› Réf.TMI5125

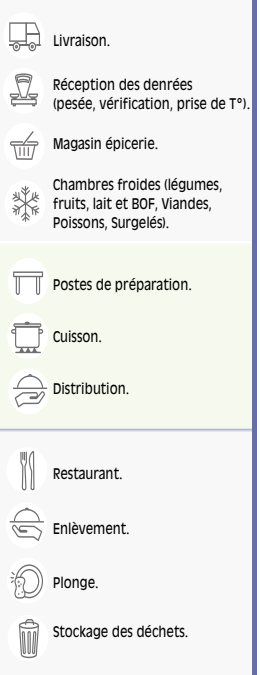
- Pochette PVC souple antireflets format A4
- Fermeture assurée par un aimant pour faciliter son utilisation
- Positionnement parfait grâce aux 2 bandes adhésives placées au dos
- Lot de 5 pochettes, angle de couleur (vert, orange, bleu, rouge, jaune)

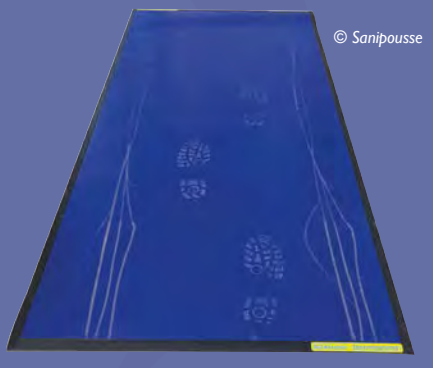
5

BON À SAVOIR

La marche en avant







Tapis de décontamination voir p.56

Cadres magnétiques

Gamme DURAFRAME



INFODREAM MAGNÉTIQUE A4
› Réf.IN5985

- S'aimante sur toutes surfaces métalliques
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Protège les documents de la poussière et des éclaboussures
- S'utilise au format portrait ou paysage
- Conditionnement : sachet de 2

A N

2



INFODREAM MAGNÉTIQUE NOTE A4
› Réf.IN5989

- Ecriture directe sur le document A4 inséré
- Utilisable pour les plannings, documents à signer, notes, etc.
- Remplacement facile et rapide du document grâce au contour magnétique
- Format portrait ou paysage
- Contient jusqu'à 5 feuilles de 80 g
- Porte-stylo
- Couleur argent
- Conditionnement : à l'unité



INFODREAM CONTOUR MAGNÉTIQUE A4
› Réf.IN5869

- Contour magnétique de couleur
- Document protégé et valorisé, glissé sous le cadre magnétique
- Actualisation simple et rapide des documents
- Idéal pour l'affichage de règlements, instructions, plannings, notes de services, plans, photos, etc.
- S'utilise au format portrait ou paysage
- S'aimante sur toutes surfaces métalliques
- Conditionnement : par 5

R B A V J O

5

Support mural



PROTÈGE DOCUMENTS MURAL INOX - 20 FACES
› Réf.TMI0385

- Support mural inox
- Butées latérales pour le maintien des pochettes
- 10 pochettes transparentes A4 (20 faces)
- 5 couleurs : bleu, jaune, noir, rouge, vert
- Matériel de fixation : vis, chevilles et entretoise
- lxPxH (mm) - fermé : 240 x 80 x 348
- lxPxH (mm) - ouvert : 510 x 80 x 348
- Permet de libérer le plan de travail et de respecter les normes d'hygiène

AFFICHAGE & DALLES DE DÉCONTAMINATION

Cadres adhésifs repositionnables

Gamme DURAFRAME



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE A4

›Réf.IN5882 - 10 INFODREAM (couleur au choix)
›Réf.IN5882J - 2 INFODREAM (jaune)

- Cadre d'affichage avec dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides.
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité.
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Affichage recto verso sur surface vitrée
- S'utilise en format portrait ou paysage

R B A V N O J

2
10



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE A3

› Réf.IN5883

- Cadre d'affichage avec dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Affichage recto verso sur surface vitrée
- S'utilise en format portrait ou paysage
- Conditionnement : par 6

R B A V N

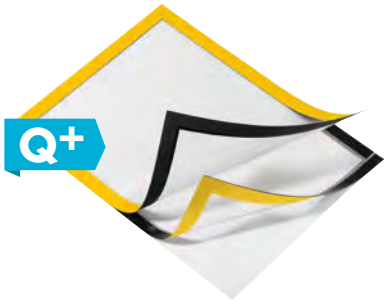
6



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE NOTE A4

› Réf.IN5993

- Ecriture directe sur le document A4 inséré
- Utilisable pour les plannings, documents à signer, notes, etc.
- Remplacement facile et rapide du document grâce au contour magnétique
- Dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides
- Format portrait ou paysage
- Contient jusqu'à 5 feuilles de 80 g
- Porte-stylo
- Couleur argent
- Conditionnement : à l'unité



PANACHAGE INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE A4

›Réf.IN5882PAN

- Cadre d'affichage avec dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides.
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité.
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Affichage recto verso sur surface vitrée
- S'utilise en format portrait ou paysage
- Conditionnement : par 2 x 5 couleurs

R B A V J

10



Plastification à froid



AUTOPLAST-PLASTIFICATION ADHÉSIVE REPOSITIONNABLE A4

› Réf.IN5237

- Pochette de plastification à froid, pour l'affichage de documents A4.
- Dos adhésif repositionnable pour décoller et recoller facilement la pochette sur toutes surfaces lisses.
- Idéal pour afficher des documents permanents tels que des instructions, règlements...
- Conditionnement : par 10

10

Barres d'affichage adhésives







INFODREAM CLIP

› Réf.IN5705

- Clip à fixation adhésive
- Fermeture magnétique pour changer facilement les documents
- Retrait facile de la surface, ne laisse pas de traces
- Se fixe à la verticale ou à l'horizontale
- Utilisation simple et rapide
- lxH (mm) : 60 x 17
- Conditionnement : par 5

A

5

INFODREAM ROLL

› Réf.IN5708

- Ruban à fixation adhésive
- Fermeture magnétique pour changer facilement les documents
- Retrait facile de la surface, ne laisse pas de traces
- Se fixe à la verticale ou à l'horizontale
- Utilisation simple et rapide
- LxH (mm) : 5000 x 17
- Rouleau de 5m à découper

A

Décontamination des mains



DALLE - PUSHPAD

› Réf.IN5DAR - ROUGE - TENUE A RESPECTER
› Réf.IN5DAJ - JAUNE - ENTRÉE RÉSERVÉE
› Réf.IN5DAV - VERT - POUSSEZ

- Dalle à coller pour portes d'accès cuisine
- Accès extérieurs ou sorties de vestiaires
- En complément des bonnes pratiques de lavage des mains
- Matériau identique au Cleanfoot et au Décontasol
- Possibilité de personnalisation sur demande
- lxH (mm) : 200 x 350

Pochettes d'affichage



POCHETTE DOS ADHÉSIF PUISSANT AFFICHAGE A4
› Réf.IN5096

- Pochette adhésive transparente de format A4 avec insertion du document par le haut.
- S'utilise pour l'affichage ou l'identification de dossiers, chemises ou classeurs.
- Dos adhésif puissant
- Conditionnement : par 25

25



POCHETTE ÉTANCHE A4 - MAGNÉTIQUE

›Réf.IN5819

- Pour affichage 2 feuilles (160 g/m²), zone humide ou arrosée
- Fermeture étanche à pression zip côté long
- Transparent recto-verso anti-UV-reflets-rayures
- Fixation avec 2 bandes aimantées pour surfaces métalliques
- lxHxE (mm) : 247 x 325 x 0,6

5



POCHETTE ÉTANCHE A4 - ADHÉSIVE

›Réf.IN5619

- Pour affichage 2 feuilles (160 g/m²), zone humide ou arrosée
- Fermeture étanche à pression zip côté long
- Transparent recto-verso anti-UV-reflets-rayures
- Fixation 4 pastilles adhésives repositionnables portrait ou paysage
- lxHxE (mm) : 247 x 325 x 0,6Peut être scanné
- Norme IPX5 (protection contre les jets d'eau provenant de toutes les directions)

5

Porte-affiches



PORTE-AFFICHE A4 MAGNÉTIQUE | 80% RPET

›Réf.IN5048

- Capacité : 1 Feuille 80 g - remplacement par glissement latéral
- Transparent anti-reflets, mode portrait uniquement, 2 bandes magnétiques au dos
- -50 à +70°C sur surface magnétique ou ferromagnétique : tableaux blancs, casiers, machines de production ...
- lxHxE (mm) : 211 x 299 x 0,4
- PET - 80% recyclé post consommation

5



PORTE-AFFICHE A3 MAGNÉTIQUE | 80% RPET

›Réf.IN5049

- Capacité : 1 Feuille 80 g - remplacement par glissement latéral
- Transparent anti-reflets, mode portrait uniquement, 2 bandes magnétiques au dos
- -50 à +70°C sur surface magnétique ou ferromagnétique : tableaux blancs, casiers, machines de production ...
- lxHxE (mm) : 298 x 422 x 0,4
- PET - 80% recyclé post consommation

5



PORTE-AFFICHE A4 ADHÉSIF | 80% RPET

›Réf.IN5044

- Capacité : 1 Feuille 80 g - remplacement par glissement latéral
- Transparent anti-reflets, mode portrait uniquement, 2 bandes adhésives au dos
- -50 à +70°C sur surface lisse ou irrégulière amovible uniquement sur verre
- lxHxE (mm) : 211 x 299 x 0,4
- PET - 80% recyclé post consommation

5



PORTE-AFFICHE A3 ADHÉSIF | 80% RPET

›Réf.IN5045

- Capacité : 1 Feuille A3 80 g - remplacement par glissement latéral
- Transparent anti-reflets, mode portrait uniquement, 2 bandes adhésives au dos
- -50 à +70°C sur surface lisse ou irrégulière amovible uniquement sur verre
- lxHxE (mm) : 298 x 422 x 0,4
- PET - 80% recyclé post consommation

5

Supports sur pied



SUPPORT INFORMATION SUR PIED CADRE ALUMINIUM A4

›Réf.IN5798

- Support à hauteur réglable de 770 mm à 1205mm
- Les montants pivotent à 360°
- L'angle de lecture est réglable de 5° à 90°
- Ouverture des 4 côtés
- Antidérapant
- Socle stabilisé par un socle lestable avec du sable non fourni
- Format A4
- ØxH (mm) : 250 x 1205 (maxi) - 250 x 770 (mini)
- Capacité d'1 feuille
- Orientation format portrait ou paysage



SUPPORT INFORMATION SUR PIED CADRE ALUMINIUM A3

■ Réf.IN5799

- Support à hauteur réglable de 860 mm à 1290 mm
- Les montants pivotent à 360°
- L'angle de lecture est réglable de 5° à 90°
- Ouverture des 4 côtés
- Antidérapant avec patins caoutchouc
- Stabilisé par un socle lestable avec du sable non fourni
- Format A3
- ØxH (mm) : 250 x 1290 (maxi) - 250 x 860 (mini)
- Capacité d'1 feuille
- Orientation format portrait ou paysage

SIGNALÉTIQUE & AGRAFEUSES SANS AGRAFE

Cadres d'affichage à bords clips







CADRE D'AFFICHAGE ALU A4 - BORDS CLIPSABLES

›Réf.IN5796

- Portrait ou paysage, couleur argent, clips sur 4 côtés
- Anti-reflets, résistant UV 2 ans
- A coller ou visser (4 vis incluses) int. ou ext. zone protégée
- lxHxE (mm) ext. : 240 x 329 x 10 / visible : 192 x 279 / bord : 25
- Panneau arrière en polystyrène résistant aux chocs

CADRE D'AFFICHAGE ALU A3 - BORDS CLIPSABLES

■ Réf.IN5797

- Portrait ou paysage, couleur argent, clips sur 4 côtés
- Anti-reflets, résistant UV 2 ans
- A coller ou visser (4 vis incluses) int. ou ext. zone protégée
- lxHxE (mm) ext. : 327 x 451 x 12 / visible : 278 x 402 / bord : 25
- Panneau arrière en polystyrène résistant aux chocs

SANISIGN

MARQUAGE DE VOS PORTES VISANT À RENDRE PLUS CONVIVIALE ET INTUITIVE LA COMMUNICATION INTERNE.



exemple d'application SANISIGN Légumerie

SANISIGN EST UNE SOLUTION PERSONNALISABLE

1. Commandez uniquement les textes à mettre sur vos portes

Légumerie

(le texte fait maximum 70 cm de large.
Il est accompagné de 2 traits de 70 cm permettant de prolonger le texte pour des largeurs de portes allant jusqu'à 140 cm)

2. Ajoutez si vous le souhaitez des pictos pour agrémenter votre signalétique.



Vous recevez alors une planche de 8 pictos
en rapport avec les textes. Vous pouvez coller ces pictos en totalité ou partiellement si certains sont différents de votre organisation.

THÈMES STANDARDS DISPONIBLES
(renseignez-vous sur les possibilités de personnalisation)

■ Modèle	Code texte	Code pictos
SANISIGN CUISINE	SIGNTCUI	SIGNPCUI
SANISIGN VESTIAIRES	SIGNTVES	SIGNPVES
SANISIGN PLONGE	SIGNTPLO	SIGNPPLO
SANISIGN TOILETTES	SIGNTTOI	SIGNPTOI
SANISIGN PÂTISSERIE	SIGNTPAT	SIGNPPAT
SANISIGN FROID POSITIF	SIGNTPOS	SIGNPPOS
SANISIGN FROID NÉGATIF	SIGNTNEG	SIGNPNEG
SANISIGN RÉSERVE MATÉRIEL	SIGNTMAT	SIGNPMAT
SANISIGN LÉGUMERIE	SIGNTLEG	SIGNPLEG
SANISIGN PRODUITS ENTRETIEN	SIGNTENT	SIGNPENT
SANISIGN LIQUIDES	SIGNTLIQU	SIGNPLIQU
SANISIGN LOCAL POUBELLES	SIGNTPOU	SIGNPPOU
SANISIGN ÉPICERIE	SIGNTEPI	SIGNPEPI

AUTOCOLLANTS
- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement et résistance au lavage
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple

Agrafeuses sans agrafe

AGRAFEUSES SANS AGRAFE en vidéo

- Attachez ensemble jusqu'à 10 feuilles de papier (suivant réf.) sans utiliser d'agrafes
- L'agrafeuse sans agrafe permet d'éliminer définitivement le risque de contamination provoqué par des agrafes égarées
- Possibilité d'agrafer les feuilles par coins ou bords
- Le mécanisme d'agrafage assisté réduit la force nécessaire
- Écologique :
  - pas de consommables
  - fabriquées à partir de plastique recyclé





POUR 6 FEUILLES MAXIMUM
› Réf.IN5103

- Matériaux : acier et plastique recyclé
- Poids (kg) : 0,130
- LxlxH (mm) : 108 x 32 x 74
- Bleue





POUR 10 FEUILLES MAXIMUM
› Réf.IN5107

- Matériaux : acier et plastique recyclé
- Poids (kg) : 0,343
- LxlxH (mm) : 125 x 63 x 110
- Bleue



Barrières



POTEAU INOX À SANGLE
› Réf. IN5351

- Inox AISI 430
- Socle portable lesté
- Sangle rouge L 2 m
- Poids (kg) : 8,4
- HxØ (mm) : 950 x 360
- Sans récepteur mural (Voir réf. IN5987)
- À l'unité



RÉCEPTEUR MURAL POUR POTEAU À SANGLE RÉF.IHN5351
› Réf. IN5987

- Adapté pour réception sangle 50 mm
- Fixation par 2 vis fournies



SANGLE ROUGE DE BALISAGE MURALE 2 M
› Réf. IN5391

- Sangle LxH (mm) : 2.000 x 50
- Support mural plastique
- Dérouleur inox
- LxlxH (mm) : 60 x 60 x 120
- Récepteur mural fourni

Adhésifs de sols



› Réf. IN5317 ou Réf. IN5317S

- Utile pour le marquage des zones sécuritaires et autres
- Adhésif sur la plupart des supports lisses et propres, non gras
- Rouleau de 33 m
- l (mm) : 50



ADHÉSIF DISTANCE DE SÉCURITÉ 1,5 M
> Réf. RA3211



- Message imprimé : « Veuillez conserver une distance de 1,5 mètre. Cet adhésif fait 0,5 mètre. »
- Permet de limiter la proximité des personnes et de visualiser rapidement les distances à respecter.
- Applicable sur diverses surfaces : carton, papier, plastique, etc.
- Application au sol sur surface propre et lisse
- Rouleau de 66 m



Adhésif «scotch» non-conforme



ADHÉSIF «SCOTCH» NON-CONFORME
› Réf. IN5631

- Utile pour le marquage des réceptions marchandises
- Adhésif 28 µ
- Rouleau de 100 m
- L (mm) :48

Indicateur de rappel



PASTILLE ADHÉSIVE «PROCHAINE INSPECTION»
› Réf. IN5254

- En polyester laminé avec film protecteur garantissant la longévité du texte imprimé
- Pour vous aider à penser aux contrôles réguliers
- Par exemple :
  - Testeurs d'huile (étalonnage annuel)
  - Désinsectiseurs (remplacement annuel des lampes ou tubes)
- Conditionnement : par sachet de 10



Testeurs d'huile, voir p.25



Désinsectiseurs, voir p.53

10

Panneau avertisseur sol glissant

DANGER ! RISQUE DE CHUTE

› Réf. PS421TEW

- Panneau 2 faces
- Polypropylène jaune
- Impression rouge et noir
- LxH (mm) : 250 x 660

Conditionnements :
- À l'unité.
- Par carton de 5 unités.

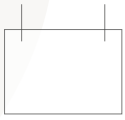
1 5



RANGEZ VOS PANNEAUX GRÂCE AU SUPPORT EN FIL INOX À FIXER AU MUR
› Réf. SUP0367



Protections comptoirs

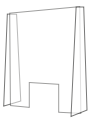


PROTECTION COMPTOIR SUSPENDUE
› Réf. HA4HANG

- Protection plexiglass à suspendre à l'aide de chaines (fournies)
- PET 3 mm
- LxH (mm) : 1000 x 750

Jusqu'à épuisement des stocks





PROTECTION COMPTOIR À POSER
› Réf. HA4COUNT

- Protection plexiglass
- Ruban adhésif double face pour fixer au comptoir fourni
- PET 3 mm
- LxPxH (mm) : 680 x 200 x 760

Jusqu'à épuisement des stocks



TRAÇABILITÉ DES ALLERGÈNES

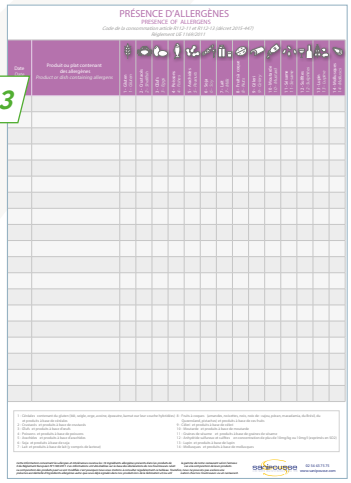
Tableaux présence allergènes

- Tableaux permettant d'indiquer la présence d'allergènes
- Jusqu'à 45 ou 60 (suivant format) plats contenant des allergènes
- Formats : A4 ou A3
- Recto-verso
- Incluant la traduction anglaise des allergènes





Exemple de stylos utilisables non fournis



GOMMABLE
› Réf. INSTABAL - format A4

- Cartonné 350 g/m²
- Papier gommable

EFFAÇABLE À SEC - VELLEDA
› Réf. INSTABALV - format A4

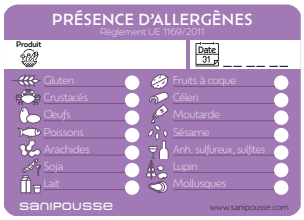
- Papier PVC
- Utilisable avec feutres pour tableau blanc

GOMMABLE
› Réf. INSTABALA3 - format A3

- Cartonné 350 g/m²
- Papier gommable

Étiquettes allergènes





ÉTIQUETTES ALLERGÈNES
› Réf. EA254

- Autocollantes
- Adhérentes sur tout support
- Amovibles sans laisser de trace
- Lxl (mm) : 58 x 28
- Fournies en boîte distributrice de 250 étiquettes

Utilisation :
- pour les préparations exposées à la consommation
- pour l'étiquetage des produits finis ou en cours d'élaboration, stockés en chambres froides.



RÉGLEMENTATION

Information sur les allergènes & règlement INCO

› Le consommateur doit être informé de la présence de tout produit, ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies (A. R112-11 du D. 2015-447)

› Il est établi une liste des substances allergènes à déclaration obligatoire (ADO) (annexe II du règlement UE 1169/2011)

› Le point de vente doit communiquer ces informations pour toutes les denrées alimentaires non pré-emballées. Soit :

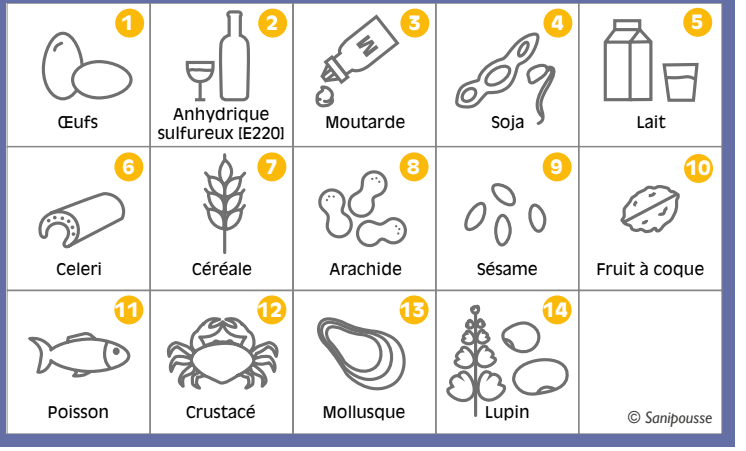
› Sur le produit lui même

› En informant le consommateur des modalités selon lesquelles les informations relatives à l'article R112-11 sont tenues à sa disposition. Le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement aux informations sous forme écrite (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

› Le règlement INCO (information consommateur), du 13/12/2011 indique également que l'étiquetage nutritionnel est obligatoire depuis le 13/12/2016

› L'étiquetage nutritionnel doit faire apparaître 7 éléments obligatoires par 100 g/ml : valeur énergétique, matières grasses dont acides gras saturés, glucides dont sucres, protéines, sel

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	222kJ / 52,9kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	6,59 g
- dont sucres	4,6 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



© Sanipousse

 Prix publics conseillés consultables sur **shop.sanipousse.com** et au **+33 2 54 43 75 75** ou auprès de tous les bons distributeurs de produits HACCP

PRÉPARER, COUVRIR, TRANSPORTER

6

- Housses usage unique
- Housses thermiques
- Housses bactériostatiques
- Containers isothermes
- Couverture bacs GN
- Film alimentaire
- Film aluminium
- Bacs gerbables
- Bacs à roulettes
- Bacs à pâtons
- Bacs de rangement
- Socles & chariots
- Échelles & chariots
- Bacs gastronorme

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

HOUSSES USAGE UNIQUE & ISOTHERMES

Housses à usage unique

Les housses à usage unique protègent des risques de contamination
Prédécoupées elles sont faciles à utiliser
Pensez-au dérouleur mural - Réf.DM1111 - pour un stockage optimisé et un déroulage simplifié
Polyéthylène haute densité translucide
Qualité alimentaire
100 % recyclable



Pour échelles :
- ✓ GN1/1
- ✓ GN2/1
- ✓ 600x400
- ✓ PÂTISSIÈRES





SUPPORT DÉROULEUR INOX POUR HOUSSES USAGE UNIQUE SUR MANDRIN
› Réf.DM1111

- Inox qualité alimentaire
- Pour rouleaux de 200 et 500 housses
- lxPxH (mm) : 1010 x 190 x 230
- Poids (kg) : 1,4
- À visser ou à aimanter (8 NEOD6610 en option)

EXISTE EN 100

HOUSSES PRÉDÉCOUPÉES POUR ÉCHELLES À GLISSIÈRES

GN 1/1
› Réf.HP1015 - Rouleau de 200 - 12.8 kg (200)
› Réf.C06115 - Rouleau de 100 - 6.77 kg (100)
- Périmètre 2.300 mm
- Largeur dépliée 1.650 mm
- Largeur pliée : 750 mm
- Hauteur : 1.800 mm

GN 2/1 ET 600X400
› Réf.HP2015 - Rouleau de 200 - 15.3 kg (200)
› Réf.C06215 - Rouleau de 100 - 8.4 kg (100)
- Périmètre 2.900 mm
- Largeur dépliée : 1450 mm
- Largeur pliée : 780 mm
- Hauteur : 1.800 mm



HOUSSES POUR CHARIOTS 200 ASSIETTES
› Réf.HP4015

- Périmètre 3.160 mm
- Hauteur 1.300 mm
- Rouleau de 200 housses prédécoupées. (200)

HOUSSES POUR TRANCHEURS
› Réf.HP3015

- Périmètre 2.300 mm
- Hauteur 750 mm
- Rouleau de 500 housses prédécoupées. (500)

Housses bactériostatiques isothermes pour échelles

HOUSSES ISOTHERMES en vidéo

INCONTOURNABLE

Maintien des températures chaudes et froides.

Caractéristiques :
- Polyester bleu enduit à l'extérieur.
- Polyuréthane vert bactériostatique à l'intérieur.
- Ouate polyester à fibres thermoliées.
- Protection recouvrant totalement l'échelle à glissières.
- Maintient la température.
- Fermeture à glissières permettant l'ouverture du petit côté.
- Lavable et séchable en machine

Référence	Modèle	LxlxH (mm)	Pour échelles
HP1010TH	Standard	600 x 410 x 1640	GN 1/1
HP1011TH	Évolution	600 x 410 x 1640	GN 1/1
HP2020TH	Standard	720 x 610 x 1640	GN 2/1
HP2021TH	Évolution	720 x 610 x 1640	GN 2/1
HP6060TH	Standard	680 x 490 x 1640	600 x 400
HP6061TH	Évolution	680 x 490 x 1640	600 x 400



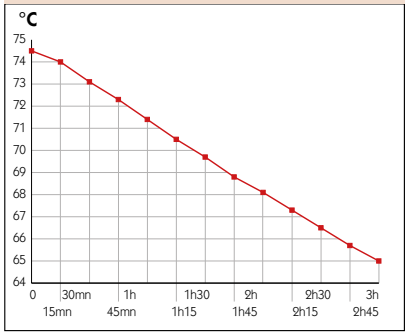
Modèle évolution *Modèle standard*





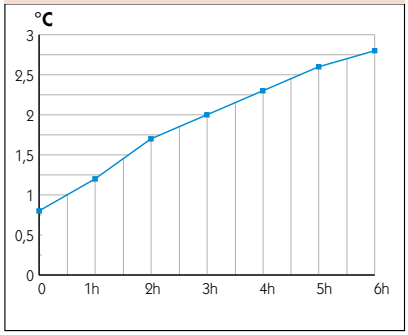
sur-mesure possible

Courbe de température d'un liquide chaud avec housse thermique



Température ambiante 20° C (±0,5° C)

Courbe de température d'un liquide froid avec housse thermique



Température ambiante 20° C (±0,5° C)

Housses de protection bactériostatiques

Les housses bactériostatiques protègent des risques de contamination. Destinées à recouvrir les chariots à glissières, les chariots à vaisselle et le trancheur à jambon, les housses bactériostatiques sont conçues à partir d'un polyuréthane bactériostatique dont l'effet permet de réduire le développement des bactéries.

INCONTOURNABLE

HOUSSES BACTÉRIOSTATIQUES en vidéo

CARACTÉRISTIQUES

- Bactériostatiques sur les 2 faces
- Pratiques et robustes
- Imperméables
- Entretien facile
- Lavables en machine
- Coloris disponibles :
  - Vert amande (standard)
  - Bleu marine (sur devis)
  - Rouge (sur devis)
  - Blanc (sur devis)

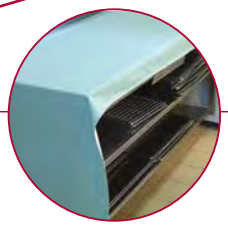


sur-mesure possible

HOUSSES STANDARDS & SUR MESURE



Julie couturière chez Sanipousse réalise toutes vos housses sur mesure



Housse sur mesure pour table



Housse sur mesure pour robot

Personnalisez vos housses grâce au département flocage SANIPOUSSE

Le geste pour la planète !

Les housses lavables remplacent les housses à usage unique







HOUSSES POUR CHARIOTS À GLISSIÈRES

Référence	LxlxH (mm)	Matériels concernés
HP1010	600 x 410 x 1640	Chariot à glissières GN 1/1
HP2020	720 x 610 x 1640	Chariot à glissières GN 2/1
HP6060	680 x 490 x 1640	Chariot à glissières 600 x 400

HOUSSES POUR SUPPORT PLANCHES

› Réf.HP8080

- lxH (mm) : 640 x 1040

HOUSSES POUR TRANCHEURS

Référence	LxlxH (mm)	Taille
HP3030	610 x 480 x 520	S
HP3031	740 x 630 x 580	M
HP3032	800 x 560 x 670	L







HOUSSES POUR CHARIOTS À ASSIETTES

Référence	LxlxH (mm)	Matériels concernés
HP4040	1070 x 440 x 590	Chariot à 200 assiettes
HP5050	1070 x 660 x 590	Chariot à 400 assiettes

HOUSSES POUR CHARIOTS À DÉBARRASSER

Référence	LxlxH (mm)	Matériels concernés
HP2085	900 x 630 x 960	Chariot 800 x 530
HP2106	1110 x 700 x 960	Chariot 1000 x 600

HOUSSE POUR CHARIOT DE RANGEMENT

› Réf.HP7070

- Fermeture à glissières sur toute la hauteur aux 2 extrémités
- 2 «Velcro» de maintien ouvert à l'arrière
- LxlxH (mm) : 1220 x 560 x 1535

CONTAINERS ISOTHERMES & PLAQUES EUTECTIQUES

Containers isothermes polypropylène légers

- 100 % recyclable
- Polypropylène expansé 30 mg/l à cellule fermée
- Résistants, légers, sans angles saillants
- Gerbables, lavables à l'eau chaude (110°C)
- Supportent les détergents et désinfectants
- Poignée basse encastrée
- Propriétés isothermiques
- Couvercle amovible
- Baisse thermique : 1,5 à 2,5°C par heure et par container
- Température de fonctionnement : -40 à + 120°C


Ceinture


Polibox Réf.PB1110

Polibox Réf.PB1130 avec rehausse pour plaque eutectique



Polibox Réf.PB1110 avec rehausse et plaque eutectique chaude.



Plaques eutectiques



FROID NÉGATIF
- **Réf.PEFN100** - GN1/1 - ± 4,0 kg
- **Réf.PEFN600** - 600 x 400 - ± 5,5 kg

- Qualité alimentaire
- Température restituée : -10 à -13°C
- E (mm) : 30
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

FROID POSITIF
- **Réf.PEFP125** - GN1/1 - ± 4,0 kg
- **Réf.PEFP625** - 600 x 400 - ± 5,5 kg

- Qualité alimentaire
- Température restituée : +2 à +5°C
- E (mm) : 30
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

FRAÎCHE
- **Réf.PEFP100**



- Pour container :
  - à chargement frontal ou par le haut
  - GN 1/1 ou 600 x 400
- Peut venir en complément des plaques froid positif ou négatif
- Température restituée : -6 à 0°C
- LxlxE (mm) : 380 x 215 x 30
- Poids (kg) : ± 1,9
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

CHAUDE
- **Réf.PEC100** - GN1/1 - ± 4,0 kg
- **Réf.PEC600** - 600 x 400 - ± 5,5 kg



- Qualité alimentaire
- Température restituée : +65°C
- E (mm) : 30
- Doit être montée en température avant usage en four mixte vapeur ou bain marie (75°C pendant 35 min maximum)

Réf.	LxlxH (mm) - ext. LxlxH (mm) - int.	Pour bacs	Volume (L)	Plaques eutectiques (température restituée) Références			Rehausses	Ceintures
				Froid positif +2/+5°C	Froid négatif -10/-13°C	Chaude +65°C		
PB1110	600 x 400 x 170 540 x 340 x 110	GN 1/1 Prof. 100 mm	20,2	PEFP125	PEFN100	PEC100	REH100	CEI100
PB1120	600 x 400 x 270 540 x 340 x 210	GN 1/1 Prof. 200 mm	38,6	PEFP125	PEFN100	PEC100	REH100	CEI200
PB1130	685 x 485 x 330 625 x 425 x 260	60 x 40 Prof. 250 mm	71,7	PEFP625	PEFN600	PEC600	REH600	-

POUR LE TRANSPORT SANS EFFORT DE VOS CONTAINERS RETROUVEZ NOS SOCLES ROULEURS **VOIR P.105**



Containers à ouverture frontale





GN1/1
- **Réf.CF11300**

- Chargement frontal, porte amovible
- Polypropylène expansé
- Chute thermique : 1 à 2°C par heure
- 12 niveaux – espace entre niveaux : 3,5 cm
- Empilable, ouverture et fermeture faciles même en position empilée
- LxlxH (mm) - extérieures : 650 x 500 x 610
- LxlxH (mm) - intérieures : 540 x 330 x 480
- Volume : 83 litres.
- Poids (kg) : 4,5

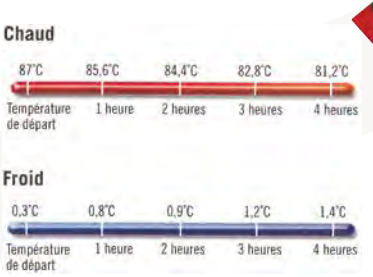
600 X 400
- **Réf.CF11600**

- Chargement frontal, porte amovible
- Polypropylène expansé
- Chute thermique : 1 à 2°C par heure
- 9 niveaux - espace entre niveaux : 3,5 cm
- Empilable, ouverture et fermeture faciles même en position empilée
- LxlxH (mm) - extérieures : 720 x 600 x 630
- LxlxH (mm) - intérieures : 600 x 400 x 500
- Volume : 128,10 litres.
- Poids (kg) : 5,15

Containers isothermes légers - chargement par le haut

- Léger
- Polypropylène expansé
- Chargement par le haut
- Poignées ergonomiques
- 100 % recyclable
- Empilable
- Facile à charger et décharger
- Lavable en lave vaisselle
- Résistance thermique
- Résistance chimique
- Baisse thermique : 0,5 à 1 °C par heure et par container
- Option : 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu - Réf.EPPI05

Réf.	LxlxH (mm) - ext. LxlxH (mm) - int.	Pour bacs	Volume (L)	Rehausse	Plaques eutectiques Références LxlxE (mm)	
					Froide	Chaude
C06160	600 x 400 x 257 538 x 338 x 193	GN 1/1 Prof. 150 mm	35,5	C06EPP	C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06810	600 x 400 x 320 538 x 338 x 253	GN 1/1 Prof. 200 mm	46	C06EPP	C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06030	690 x 490 x 370 625 x 425 x 305	600 x 400 Prof. 300 mm	80		C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06260	390 x 330 x 257 330 x 270 x 193	GN 1/2 Prof. 150 mm	16,9		C06632CP 325 x 265 x 30	C06632HP 325 x 265 x 30
C06280	390 x 330 x 316 330 x 270 x 253	GN 1/2 Prof. 200 mm	22,3		C06632CP 325 x 265 x 30	C06632HP 325 x 265 x 30





Réf.C06160
Bac GN1/1 - Prof. 150 mm



Réf.C06810
Bac GN1/1 - Prof. 200 mm



Container avec rehausse C06EPP

PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE
- Réf.C06253CP
- GN 1/1 ou 600 x 400
- Poids (kg) : 3,9
- Réf.C06632CP
- GN 1/2 - Poids (kg) : 1,75



- Pour container à chargement frontal ou par le haut
- A placer à plat 24h mini au congélateur avant usage

PLAQUE EUTECTIQUE CHAUDE
- Réf.C06253HP
- GN 1/1 ou 600 x 400
- Poids (kg) : 3,25
- Réf.C06632HP
- GN 1/2 - Poids (kg) : 1,75



- Pour container à chargement frontal ou par le haut
- Doit être montée en température avant usage en bain marie afin d'éviter tout risque de craquement

PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE
- Réf.C06100 - 100 Watts
- Réf.C06200 - 200 Watts



- Plateau chauffant léger pour containers à chargement par le haut ou frontal
- Chauffe à 75°C en 10 minutes
- LxlxE (mm) : 495 x 285 x 12

Containers isothermes légers - chargement frontal

- Polypropylène expansé
- Ouverture à 270° et fermeture faciles
- Empilable
- Manipulation possible des 4 côtes
- Facilité d'égouttement
- Résistance thermique et chimique
- Baisse thermique : 0,5 à 1 °C par heure et par container



Container avec plaque eutectique C06253CP





GN 1/1
- Réf.C06400

- 12 glissières
- LxlxH (mm) : 640 x 440 x 625 - ext.
- LxlxH (mm) : 535 x 330 x 525 - int.
- Volume : 86 litres
- Poids (kg) : 3,9
- Livré avec 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu



600X400
- Réf.C06040

- 9 glissières
- LxlxH (mm) : 770 x 540 x 687 - ext.
- LxlxH (mm) : 615 x 410 x 585 - int.
- Volume : 126 litres
- Poids (kg) : 6,6
- Option : 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu - Réf.EPPI05

Chariots pour containers isothermes légers







GN 1/1
- Réf.C06325

- Idéal pour un transport sans effort de vos bacs isothermes légers
- LxlxH (mm) : 625 x 421 x 165 - extérieur
- Lxl (mm) : 615 x 410 - intérieur plateau
- Structure : ABS (Copolymère)
- 4 Roues :
  - 2 pivotantes à frein
  - acier chromé, TPE, PP

600 X 400
- Réf.C06406

- Idéal pour un transport sans effort de vos bacs isothermes légers
- LxlxH (mm) : 710 x 510 x 160
- Structure : ABS
- 4 Roues :
  - 2 pivotantes à frein
  - acier chromé, TPE, PP

Plateau repas



POLYPROPYLÈNE ISOTHERME
- Réf.ITPD3753T

- Polypropylène + mousse isolante.
- Maintien de la température (65°C pendant 1 heure)
- Lavable et empilable
- LxlxH (mm) : 370 x 530 x 105
- 1 plaque eutectique chaude
- 1 assiette porcelaine repas 2 compartiments
- 3 bols porcelaine multi-usage
- 4 couvercles polypropylène avec joint d'étanchéité
- Coloris : gris et bleu

CONTAINERS ISOTHERMES ROBUSTES

Containers polyéthylène robustes

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE-GN1/1

- Polyéthylène et mousse polyuréthane
- Double compartiment permettant de conserver et transporter les aliments chauds et/ou froids
- 2 portes frontales à ouverture totale, équipées de joints d'étanchéité amovibles
- 1 poignée nylon de fermeture par porte.
- Poignée de manœuvre et pare chocs moulé
- Clapets d'aération équilibrant la pression
- Glissières intérieures moulées
- Lavage facile avec pente intérieure évitant l'eau stagnante
- Indéformables et robustes.
- 4 roues de 152 mm : 2 pivotantes , 1 frein, sauf UPC400 et UPCH4002
- Coloris : bleu ardoise – Granité vert – Granité sable
- Dimensions et références : voir tableau ci-dessous



● Réf.UPC800



● Réf.UPC400

Bacs profondeur	■ Références UPC400 UPCH4002	UPC800 UPCH8002	UPC1600 UPCH16002
65 mm	6 x GN1/1	12 x GN1/1	24 x GN 1/1 ou 12 x GN 2/1
100 mm	4 x GN1/1	8 x GN1/1	16 x GN 1/1 ou 8 x GN 2/1
150 mm	3 x GN1/1	6 x GN1/1	12 x GN 1/1 ou 6 x GN 2/1
200 mm	2 x GN1/1	4 x GN1/1	8 x GN 1/1 ou 4 x GN 2/1
lxPxH (mm)	460 x 633 x 620	520 x 690 x 1370	715 x 820 x 1350
Options	Réf.	Réf.	Réf.
Plaque eutectique froide	C06253CP	C06253CP	C06253CP
Plaque eutectique chaude	1210PW	1210PW	Non
Plaque isolante chaud / froid	400DIV	400DIV	1600DIV

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE CHAUFFANT-GN1/1

- Caractéristiques identiques au descriptif précédent
- Chauffage électrique avec prise et cordon 2,70 m
- Tension : 220 V
- Puissance : > Réf.UPCH4002 = 265 W
  > Réf.UPCH8002 = 265 W
  > Réf.UPCH16002 = 506 W
- Température intérieure : 65°C / 74°C
- Temps de chauffe : 45 mn de 21° à 65°C
- Temps de rétablissement ouverture de porte 30 s. : 3 mn
- Temps de transport (Température de 88°C à 80°C: 4 heures)
- Possibilité d'un compartiment sur deux chauffant pour les modèles UPCH8002 et UPCH16002
- Dimensions et références : voir tableau ci-dessus



Containers polyéthylène bacs GN



● Réf.UPC140



CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE-GN1/1

- Polyéthylène et mousse isolante
- Couvercle amovible avec joint
- 4 fermetures solides en nylon
- Perte de 2°C à 4°C en 2 heures
- Lavables et empilables
- Coloris : bleu ardoise, granité vert, granité sable

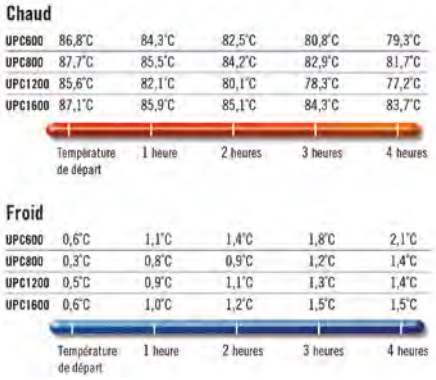
■ Référence	Profondeur (mm)	Option chariot	Dimensions LxlxH (mm)
UPC140	100	CD160	630 x 440 x 210
UPC160	150	CD160	630 x 440 x 260
UPC180	200	CD160	630 x 440 x 305

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE - GN1/1

■ Réf.UPCS400

- Polyéthylène et mousse de polyuréthane
- Maintien de la température (perte de 0,5°C à 3,5°C en 2 heures)
- Porte frontale à ouverture totale et amovible.
- 1 poignée nylon de fermeture
- 12 niveaux de glissières moulées
- Poignées de transport moulées
- Capacité en bacs GN 1/1 : - 6 x 65 mm – 4 x 100 mm – 3 x 150 mm – 2 x 200 mm
- Clapet d'aération équilibrant la pression
- Lavable et empilable
- LxlxH (mm) : 635 x 460 x 630
- Coloris : gris moucheté

Comportement thermique de la gamme UPC



Plaques eutectiques

Plaque eutectique chaude



●Réf.1210PW

LxlxH (mm) : 340 x 275 x 40



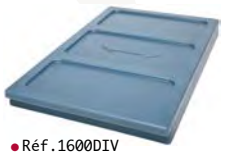
Plaque Réf.1210PW dans un container Réf.UPC400

Plaque isolante de séparation chaud / froid



● Réf.400DIV

LxlxH (mm) : 540 x 330 x 38



● Réf.1600DIV

LxlxH (mm) : 530 x 330 x 38

CHARIOT POUR CONTAINER UPC400

■ Réf.CD400

- 4 roues 127 mm dont 2 pivotantes
- 1 frein



SANGLE POUR CHARIOT CD400

■ Réf CD400SG

Containers liquides

Liaisons chaude et froide des boissons



CONTAINER ISOTHERME - LIQUIDES

- Polyéthylène et mousse isolante
- Maintien de la température (perte de 0.5°C à 4°C en 2 heures)
- Lavable et empilable
- Poignées de transport moulées
- Fermeture solide et pratique
- Robinet anti-gouttes sauf UC1000
- Bouchon d'aération équilibrant la pression
- Coloris : bleu ardoise / granite gris / granite vert.

■ Référence	Capacité	Chariot	LxlxH (mm)
UC250	10,4 L	CD100	425 x 300 x 500
UC500	19,9 L	CD100	425 x 300 x 680
UC1000	39,7 L	CD100	520 x 415 x 655

RÉTRACT'COVER - couvercles thermo-rétractables pour bacs GN

RÉTRACT'COVER en vidéo

- Couvercle quasi hermétique pour bacs gastro
- Rétractable en 8 sec. au four entre 100 et 200 °C
- Permet ensuite de cuire (200 °C maximum), réchauffer, conserver et transporter
- Conserve l'hydratation des aliments
- Les bacs équipés de Rétract'cover sont empilables

Référence	Modèle	Conditionnement
C06301	GN 1/1	Carton de 50 unités
C06302	GN 1/2	Carton de 50 unités
C06303	GN 1/3	Carton de 50 unités *Jusqu'à épuisement des stocks*





1. Couvrir le bac



2. Enfourner



3. Huit sec. plus tard le Rétract'cover est en place

PANCOVER - couvercles élastiques pour bacs GN

- Housse à usage unique
- GN1/1 ou GN 1/2
- Polyéthylène translucide : visualisation rapide des aliments
- Élastique de maintien
- Résistant jusqu'à 100°C



Référence	Modèle	Conditionnement
PAC5210	GN 1/1	Carton de 100 unités
PAC5211	GN 1/2	Carton de 200 unités

PANSAVER - Protection des bacs inox

PANSAVER en vidéo

GRATINER SANS RÉCURER !



Le PanSaver est un sac protecteur des bacs gastro.
Positionné à l'intérieur des bacs, le PanSaver permet de cuire et refroidir les préparations alimentaires en évitant de brûler et dessécher les aliments et d'attacher au fond des bacs.

Le pansaver est fabriqué à partir de matériau bio-sourcé (huile de colza)

Cuisiner dans des conditions d'hygiène améliorées
- Aucun contact entre le métal et les aliments.
- Les préparations alimentaires restent plus savoureuses et appétissantes.
- Les aliments ne dessèchent pas et ne brûlent plus sur le fond des bacs.

Gagner près de 100 % du temps de lavage des bacs gastro
- Après avoir retiré le film protecteur contenant les restes du plat, il suffit de rincer simplement le bac inox.

Faire des économies importantes
- Diminution importante des consommations d'eau et de produits lessiviels.
- Réduction du temps passé à récurer et à nettoyer les bacs.
- Conservation des bacs gastro plus longtemps et en meilleur état.

Référence	Dénomination	Dimensions			Conditionnement
		L x l (mm)	P (mm)	Litres	Par boîte
PS0001	1/1 GN Normal	530 x 325	65 - 100	9 - 14	100 pièces
PS0002	1/1 GN Profond	530 x 325	150	21	50 pièces
PS0035	1/1 GN XL	530 x 325	200	28	50 pièces
PS0003	1/2 GN Normal	325 x 265	65	4	100 pièces
PS0004	1/2 GN Profond	325 x 265	100 - 150	6,5 - 9,5	100 pièces
PS0006	1/3 GN + 1/4 GN Profond	325 x 176	100 - 150	4 - 5,7	100 pièces
PS0007	1/6 GN Profond	176 x 162	150	2,4	100 pièces



1- Mouiller l'intérieur du bac gastro et placer le sac protecteur PanSaver à l'intérieur du bac en l'ajustant sur les bords.



2- Mettre les aliments sur le film protecteur.



3- Positionner le bac gastro dans le four (convient au four micro-ondes). Température maximum : 204° C.



4- Après cuisson servir directement les mets ou les maintenir à température au bain marie.



5- Retirer par les bords, le film protecteur PanSaver comme un sac contenant les restes alimentaires, puis rincer simplement le bac gastro.



DÉROULEURS & DÉVIDOIRS POUR FILMS

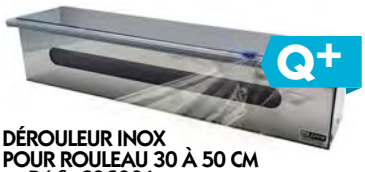
Dérouleurs



DÉVIDOIR OUVERT POUR ROULEAU 30 OU 45 CM

- Plastique blanc
- Sans couvercle
- Fixation murale et à poser
- Banc denté de coupe
- Livré sans bobine

Référence	L (cm) rouleau
DP030	30
DP045	45



DÉROULEUR INOX POUR ROULEAU 30 À 50 CM
› Réf.C06001

- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies) ou à poser sur table (ventouses)
- Pour rouleau de film ou aluminium de 30 à 50 cm
- Coupe en 1 seul passage par réglette mobile
- LxPxH (mm) : 540 x 110 x 110
- Poids (kg) : 3

RÉGLETTE DE REMPLACEMENT
› Réf.C06480

- Réglette coupe-film alimentaire en plastique
- Pièce de remplacement
- L (mm) : 505





DÉROULEUR À POIGNÉES POUR FILM ALIMENTAIRE
› Réf.C06008

- Poignées souples en caoutchouc
- Socle léger en aluminium
- Tension variable par rotation de la poignée supérieure montée sur roulement à billes
- Laize réglable de 30 à 50 cm
- Pour mandrins de 38 à 75 mm

Dévidoirs Wrapmaster pour film alimentaire, aluminium et papier cuisson

Le distributeur Wrapmaster assure une distribution sans effort avec une coupe sans enchevêtrement parfaite à chaque fois.
Économisez du temps et de l'argent dans votre cuisine (30% d'économie à l'usage).

- Poignée de transport solide en ABS
- Boîtier robuste, facile à nettoyer
- Couvercle refermable : évite les contaminations croisées
- Se pose (patins antidérapants) ou se fixe au mur
- Toujours prêt à couper
- Distribution toujours libre sans enchevêtrement
- Lame protégée en acier inoxydable
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à 90°C
- Pour rouleau 30 cm et 45 cm
- Utilisable avec les recharges Wrapmaster
- Tête de coupe « push-down » à ressort brevetée
- Couvercle verrouillable
- LxlxH (mm) dévidoir pour rouleau :
  - Réf.C06390 - 30 cm : 390 x 155 x 135
  - Réf.C06391 - 45 cm : 520 x 145 x 155
  - Réf.C06350 - duo 45 cm : 530 x 160 x 210

Référence dévidoir	l (cm)	Référence recharge	Nbre rlx par recharge
C06390	30	C06180 - film C06462 - alu C06211 - cuisson	3 x 300 ml 3 x 200 ml 3 x 50 ml
C06391	45	C06170 - film C06181 - film C06389 - alu C06212 - cuisson	1 x 200 ml 3 x 300 ml 3 x 200 ml 3 x 50 ml
C06350 - DUO	45	C06170 - film C06181 - film C06389 - alu C06212 - cuisson	1 x 200 ml 3 x 300 ml 3 x 200 ml 3 x 50 ml



● Réf.C06390



● Réf.C06391



● Réf.C06350

Film alimentaire compostable



● Réf.C06170

Les recharges 45 cm



● Réf.C06181



● Réf.C06389



● Réf.C06212

RÉGLEMENTATION



Protection et stockage des denrées alimentaires

› Les denrées alimentaires doivent être protégées le plus tôt possible
› Elles doivent être stockées dans des conditionnements adaptés ou couvertes de film alimentaire
› La conservation y compris sur une durée courte sera faite à température adéquate (<4°C ou >63°C)







Film alimentaire



FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE - BOÎTE DISTRIBUTRICE
- Film d'emballage 7,5µ
- 2 largeurs : 30 et 45 cm
- Utilisation de -30°c à +120 °C
- Utilisable au micro ondes
- Sans phtalate ni bisphénol A
- Boîte distributrice avec Zip Cut pour chaque rouleau
- Conditionnement : par 1 ou 6 boîtes

Référence	l (cm)	L (ml)	Recharge (x 4)
FAS301	30	300	RFA304
FAS451	45	300	RFA454



1 ou 6 — Rech. x4

Papier aluminium



ROULEAU ALUMINIUM - BOÎTE DISTRIBUTRICE
- Papier 10,5µ
- 2 largeurs : 29 ou 44 cm
- Boîte distributrice cutter box pour chaque rouleau
- Conditionnement : par 1 ou 6 boîtes

Référence	l (cm)	L (ml)	Recharge (x 3)
RAL300	29	200	RAL301
RAL450	44	200	RAL451



1 ou 6 — Rech. x3

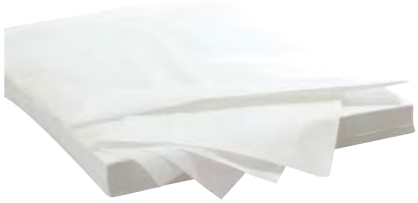
Film de cuisson



FILM CUISSON PAPILLOTE
› Réf.FCP220

- Cuisson jusqu'à 200°C
- Bobine 50 cm x 50 m
- Épaisseur : 12µ
- Fourni avec 48 liens hautes températures
- Sans phtalate ni bisphénol A
- Vendu à l'unité

Papier cuisson





PAPIER CUISSON SILICONÉ
› Réf.PCS645 - Lxl (mm) : 600 x 400
› Réf.PCS535 - Lxl (mm) : 530 x 325 - GN1/1

- Feuilles siliconées 2 faces
- Boîte de 500 feuilles
- Grammage : 39 g/m²
- Épaisseur : 63µ
- Température : max 220°C pendant 40 min

500

Spray de démoulage



› Réf.C06222

- Permet le graissage des plats et le démoulage en toute simplicité
- Sans allergènes
- Fonctionne à chaud et à froid
- Ne transmet pas de goût au produit final
- Convient pour tous types de moules et supports
- Contient 97,4% d'huile de Colza
- T° de cuisson max. : 220°C
- Vendu à l'unité

Bacs gerbables ajourés

Pour s'assurer des meilleures conditions d'hygiène de conservation des aliments en chambre froide et de maintien des températures en liaison froide et en liaison chaude.



BAC GERBABLE AJOURÉ 27 L - BLEU/VERT
› Réf.13A24



- Polyéthylène
- Modèle renforcé
- LxlxH (mm) - extérieures : 600 x 400 x 153
- LxlxH (mm) - intérieures : 556 x 357 x 135
- Emboîtable et gerbable
- Hauteur d'emboîtage : 79 mm
- Utilisation de -30 °C à +30°C
- Poids (kg) : 1,53
- Vendu à l'unité

BAC GERBABLE AJOURÉ 27 L - MONOCHROME
› Réf.C06210

- Idéal en cuisine centrale pour liaison froide
- Aération du contenu
- Gestion de traçabilité
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -40 °C à +90°C
- LxlxH (mm) - extérieures : 602 x 401 x 146
- Étiquette intégrée
- Vendu à l'unité

C R V J B



Manne à pain emboîtable





■ Réf.C06423
- Stockage et distribution du pain
- Polyéthylène haute densité
- Fond et parois ventilés
- Emboîtable à vide
- LxlxH (mm) - extérieures : 665 x 460 x 850
- Capacité : 180 litres
- Coloris : beige
- Utilisation de -40°C à +90°C
- Utilisable avec les socles rouleurs Réf.CO6324 et CO6317
- Vendu à l'unité

BACS À INGRÉDIENTS, À PÂTONS & PELLES

Bacs à ingrédients



Bac et couvercle Réf.C06827

BAC AUTOPORTEUR 310 L ROUES INOX
■ Réf.C06921
- Vidange gros débit intégrée
- Idéal pour transport de glace, préparation culinaire et trempage
- Structure isotherme pour un meilleur maintien des températures
- LxlxH (mm) : 1200 x 800 x 805

COUVERCLE POUR BAC AUTOPORTEUR CO6921
■ Réf.C06827
- Aucune zone de rétention
- Nettoyage facile
- LxlxH (mm) : 1204 x 807 x 55



BAC À INGRÉDIENTS 100 L
› Réf.C06620
- Couvercle intégral coiffant pour préserver la qualité des aliments
- Polypropylène blanc
- 4 roulettes caoutchouc non freinées dont 2 pivotantes
- Pour stockage de -20 à +90°C
- lxPxH (mm) : 410 x 725 x 675



VANNE 1/4 DE TOUR POUR BAC AUTOPORTEUR CO6921
■ Réf.C06441
- Assure un gros débit



3 BACS À INGRÉDIENTS 30 L EMPILABLES
› Réf.C06657
- 3 bacs 30 L transparents
- LxlxH (mm) - par bac avec couvercle : 580 x 320 x 300
- lxPxH (mm) - hors tout : 320 x 580 x 1025
- Ouverture/fermeture clipsable
- Empilable avec couvercle et emboîtable sans couvercle
- 4 roulettes caoutchouc non freinées
- Pour stockage de -20 à +90°C



BAC À INGRÉDIENTS 40 L
› Réf.C06721
- Bac PEHD blanc
- lxPxH (mm) - le bac : 398 x 583 x 442
- Empilable avec couvercle et emboîtable sans couvercle
- Couvercle PE transparent ou couleur
- Ouverture/fermeture clipsable
- Poids (kg) : 3,02
- Pour stockage de -20°C à +90°C

Bacs sur socle (en option)

C R V J B



Bacs à pâtons 600 x 400

› Réf.C06420



- PEHD
- Caisse pleine 600 x 400
- Capacité : 15 L
- Empilable avec et sans couvercle
- Fond plat sans zone de rétention, nettoyage facile
- Utilisation de -40°C à +90°C
- LxlxH (mm) - extérieur : 600x400x90
- LxlxH (mm) - intérieur : 565x365x80
- Poids (kg) : 1,26
- Vendu à l'unité

C R V J B



COUVERCLE POUR BAC À PÂTONS
› Réf.C06221
- PEHD
- Utilisation de -40°C à +90°C
- Poids (kg) : 0,710
- Existe uniquement en blanc
- LxlxH (mm) : 600 x 400 x 25
- Vendu à l'unité



BAC BIOSOURCÉ
■ Réf.C06491
- PEHD biosourcé
- Coloris : blanc (sans colorant)
- Capacité : 15 L
- Poids (kg) : 1,270
- LxlxH (mm) - extérieur : 600 x 400 x 90

Bacs à pâtons GN 1/1

› Réf.C06799 - PEHD
- LxlxH (mm) : 530 x 325 x 90
- Caisse pleine 530 x 325
- Capacité : 12 L
- Utilisation de -40°C à +90°C



› Réf.C06213 - PEHD
- LxlxH (mm) : 530 x 325 x 20
- Couvercle pour bac à pâton GN 1/1 blanc
- Empilable



Bacs biosourcés

- PEHD biosourcé
- Coloris : blanc (sans colorant)



BAC 3L
■ Réf.C06121
- LxlxH (mm) : 280 x 165 x 67

BAC 5L
■ Réf.C06321
- LxlxH (mm) : 380 x 220 x 72

BAC 8L
■ Réf.C06421
- LxlxH (mm) : 420 x 265 x 72

Pelles alimentaires



PELLE À MAIN 0,5 LITRES
› Réf.NE2106
- Collecte de produits en poudre, semi-liquides et granulés
- Polypropylène
- LxlxH (mm) : 250 x 117 x 75

C R V J B

Bacs alimentaires

BACS RECTANGULAIRES HACCP
- Cartouche d'identification ré-inscriptible pour le suivi du stockage
- Lavable en machine



Réf.	Contenance	LxlxH (mm)
RA3600	15 L	400 x 300 x 228
RA3800	35 L	600 x 400 x 230
RA3900	55 L	600 x 400 x 334

C R V J B

BACS BACTÉRIOSTATIQUES HACCP
- Cartouche d'identification ré-inscriptible pour le suivi du stockage - lavable en machine
- Parois intérieures lisses et angles arrondis pour faciliter le nettoyage



Réf.	Contenance	LxlxH (mm)
RA3690	15 L	400 x 300 x 228
RA3890	35 L	600 x 400 x 230
RA3990	55 L	600 x 400 x 334

B

Jusqu'à épuisement des stocks

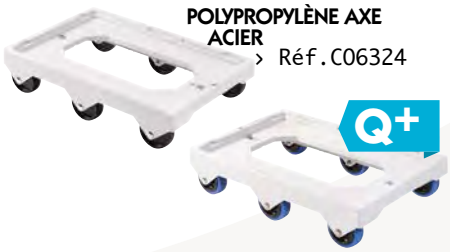
R V

PELLE DE SERVICE POUR BACS - 34 CM
› Réf.C06012
- Couleur : blanc
- Polypropylène
- Contenance : 0,75 L
- Lxl (mm) : 320 x 120

Socles bacs

SOCLE 6 ROUES BACS/CAISSES
- Adapté bacs et caisses 600x400 et 400x300 mm
- Maniabilité renforcée
- Charge possible : 250 kg
- Stabilité renforcée
- Franchissement de seuils facilité par les 2 roues centrales décalées

POLYPROPYLÈNE AXE ACIER
› Réf.C06324



AXE INOX ET ROULEMENT SILENCE
› Réf.C06317

TIMON POUR SOCLES 6 ROUES CO6324 & CO6317
› Réf.C06428

- Permet de tirer et de pousser le socle sans effort
- Revient systématiquement à sa position verticale
- Base de fixation incluse, système de fixation avec goupille amovible
- Manche inox
- LxH (mm) : 92 x 925
- Poids (kg) : 1,100





base de fixation incluse



utilisation du socle avec bacs et timon

SOCLE 4 ROUES POLYPROPYLÈNE - BACS & CAISSES
Réf.91025



- Pour bacs 20 L et 27 L (600 x 400 mm) Polypropylène haute densité
- Coloris gris
- 4 roues pivotantes nylon Ø 10 cm
- Poids (kg) : 4
- Charge dynamique : 250 kg
- LxlxH (mm) - extérieures : 604 x 402 x 162

BASE DE FIXATION POUR TIMON CO6428
> Réf. C06118



Porte-paniers & plateaux



● Réf.CHP1010



● Réf.CHP2010

SOCLE 4 ROUES INOX - PANIERS VAISSELLE/ PLATEAUX

- Construction en inox de qualité alimentaire
- Lxl (mm) - plateau : 510 x 510
- 4 roues pivotantes Ø 10 cm

Référence	LxlxH (mm)	Poignée
CHP1010	515 x 515 x 165	non
CHP2010	600 x 515 x 850	avec poignée en tube faisant dosseret

Chariot de déchargement à plate-forme



■ Réf.CPF106

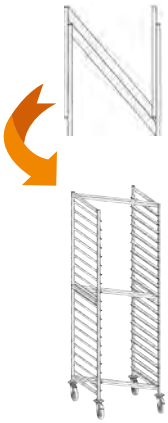
- 4 roues Ø 160 à chape acier électrozingué, bandage caoutchouc, 2 pivotantes
- Barre de poussage sur dosseret
- Charge maxi : 350 kg
- Lxl (mm) - plateau : 1.000 x 600
- LxlxH (mm) - hors tout : 1250 x 600 x 1000

Échelles à glissières GN 1/1 ou 2/1



- Inox qualité alimentaire
- Structure tube 25 x 25 mm
- Glissières soudées avec butées
- Bonne aptitude au nettoyage
- Marque NF - Hygiène alimentaire

Échelles emboîtables



Échelles en Z



ÉCHELLES GASTRONORME GN1/1 OU GN2/1

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Ø 125 mm – chape polyamide
- Pare-chocs caoutchouc
- Marque NF - Hygiène alimentaire
- Bonne aptitude au nettoyage

ÉCHELLES EN Z

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Ø 125 mm – chape polyamide
- Pare-chocs caoutchouc
- Bonne aptitude au nettoyage

Réf.	Type	Niv.	Entre glissières (mm)	Lxl (mm) hors tout	H (mm)
EG1117	GN 1/1	17	81	655 x 455	1650
EG1120	GN 1/1	20	77	655 x 455	1785
■ EZ1120	GN 1/1 en Z	20	77	653 x 454	1785
EG2117	GN 2/1	17	81	775 x 660	1650
EG2120	GN 2/1	20	77	775 x 660	1785
■ EZ2120	GN 2/1 en Z	20	77	773 x 654	1785

Échelles à glissières 600 x 400





› Réf.EG6416
- 4 roues pivotantes dont 2 électrozinguées

› Réf.EG6417
- 4 roues inox dont 2 avec freins

- Entrée en 400 mm
- 16 niveaux
- LxlxH (mm) : 725 x 540 x 1785

Seaux alimentaires











SEAU CARRÉ COUVERCLE BEC VERSEUR 12 L
› Réf.RA3710

- Forme carrée permet un gain de place
- Très fonctionnel : couvercle hermétique et bec verseur
- Emboîtable à vide et empilable sur le couvercle
- Étiquettes d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité pour la version HACCP
- Anse inox
- LxlxH (mm) : 310 x 310 x 340

C R V J B

CHARIOTS DE SERVICE, CHARIOT CHEF & PIÈCES DÉTACHÉES

Chariots de service



CHARIOTS DE SERVICE COULEURS
› Réf.C06488

- 3 plateaux polypropylène lisses faciles à nettoyer
- Charge : 90,7 kg
- Poignées ergonomiques pour plus de confort
- Roues en plastique pour une utilisation silencieuse
- 4 roues pivotantes, Ø (mm) : 102
- Polypropylène
- LxlxH (mm) : 854 x 473 x 959
- A monter soi-même, montage facile

C N



CHARIOTS DE SERVICE SILENCIEUX
› Réf.CH340

- Montants aluminium.
- 3 plateaux polypropylène avec bords de retenue
- Charge : 180 kg
- Arceaux de déplacement
- 4 roues pivotantes, sans frein, Ø (mm) : 127
- Livrés à monter
- LxlxH (mm) - plateaux : 800 x 510 x 298
- LxlxH (mm) - hors tout : 1015 x 540 x 950



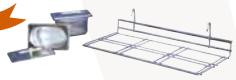
CHARIOTS À DÉBARRASSER INOX
- Inox qualité alimentaire
- Structure tube 25 mm
- Arceaux de déplacement
- 2, 3 ou 4 plateaux emboutis
- 4 roues pivotantes, 2 avec frein, chape polyamide
- 4 pare-chocs
- Poids par niveau : 50 kg

Réf.	Plateaux (mm)	Pltx	Entre pltx	LxlxH (mm)
CHD2085	800 x 530	2	56	895 x 625 x 960
CHD3085	800 x 530	3	26	895 x 625 x 960
CHD4085	800 x 530	4	26	895 x 625 x 1260
CHD2106	1000 x 600	2	56	1095 x 695 x 960
CHD3106	1000 x 600	3	26	1095 x 695 x 960
CHD4106	1000 x 600	4	26	1095 x 695 x 1260

Chariot chef

Chariot servante CH10, plan de travail mobile. Permet au cuisinier d'avoir à portée de mains tous ses ustensiles, épices, bacs et planches à découper.





OPTION SUPPORT BACS À ÉPICES
› Réf.CH11
Peut recevoir 6 bacs inox GN 1/9

OPTION SUPPORT À COUTEAUX
› Réf.CH16

› Réf.CH10
- Inox alimentaire
- Support ustensiles
- 1 barre à louches
- 4 roues dont 2 avec freins
- 4 niveaux de glissières à profil en Z pour bacs gastronorme ou grilles 600 x 400
- Plan de travail 460 x 550 mm avec dosseret
- LxlxH (mm) : 750 x 460 x 1650
- Poids (kg) : 22

Chariots de service à visser



CHARIOTS À DÉBARRASSER INOX
■ Réf.CHD2106P - 2 plateaux
› Réf.CHD3106P - 3 plateaux

- Inox qualité alimentaire
- Dimensions des plateaux : 1000 x 600 mm
- Arceaux de déplacement
- Livré à plat sous carton
- Assemblage par vis selon la hauteur préréglée
- 4 roues piv., chape polyamide et pare-chocs
- 2 roues avec frein
- Espacement entre plateaux (cm) : 2P. : 56 / 3P. : 26
- LxlxH (mm) : 1095 x 695 x 960

Accessoires chariots

SUPPORT SAC POUBELLE 100-110 L CROCHETABLE
> Réf.CHD538

- Idéal pour un débarrassage rapide
- LxlxH (mm) : 360 x 355 x 810





BAC À COUVERTS GN1/3 CROCHETABLE
> Réf.CHD395

- LxlxH (mm) : 325 x 176 x 200

BAC À DÉCHETS CROCHETABLE
> Réf.CHD537

- LxlxH (mm) : 420 x 200 x 250



Pièces détachées pour chariots

Remplacez les roues et rondelles buttoirs abîmées de vos chariots et échelles à glissières.


Roue à tige sans frein


Roue à œil sans frein


Roue à œil avec frein


Roue à tige avec frein

ROUES

> Réf.	Type de fixation	Type de roue	HxØ (mm) roue	Ø fixation (mm)
RA3284	à œil	Chape polyamide sans frein	160 x 125	
RA3285	à œil	Chape polyamide avec frein		
RA3286	à tige	Chape polyamide sans frein		22
RA3287	à tige	Chape polyamide avec frein		22
RA3263	à tige	Chape inox avec frein		
RA3264	à tige	Chape inox avec frein		

Le geste pour la planète !
Remplacez vos roues plutôt que de changer vos chariots !


Rondelle buttoir pour tube rond


Rondelle buttoir pour tube carré

RONDELLES BUTTOIR
> Réf.RA3936 - pour tube carré
> Réf.RA3937 - pour tube rond

- Pour roues à œil ou roues à tige

DOUILLE POUR ADAPTATION ROUE À TIGE DANS TUBE CARRÉ 25X25
> Réf.RA3501



- Permet de fixer une roue à tige ronde (réf.RA3286 ou réf. RA3287) sur un chariot ayant un tube carré 25x25 mm

VIS POUR ROUES À TIGE RÉF.RA3286 ET RA3287
> Réf.RA3252



Distributeurs d'assiettes chauffants

- Inox qualité alimentaire
- Régulation de chauffe de 0 à 90°C
- 4 roues pivotantes Ø (mm) : 125 dont 2 à freins
- Tension 230 V
- Distributeur à niveau constant amovible pour faciliter l'entretien et l'hygiène



ACCESSOIRE POUR CHARIOT
> Réf.C06230

- Couvercle en polycarbonate transparent
- Ø (mm) : 375







Distributeur amovible





60 ASSIETTES RONDES - 1 PILE
■ Réf.CHC1718

- Pour assiettes Ø (mm) : 180 à 290
- Hauteur d'empilage 580 mm
- Puissance : 800 W
- Couvercle polycarbonate transparent

120 ASSIETTES RONDES - 2 PILES
■ Réf.CHC2718

- Pour assiettes Ø (mm) : 180 à 290
- Hauteur d'empilage 580 mm
- Puissance : 1500 W
- Couvercle polycarbonate transparent

UNIVERSEL
■ Réf.C06205

- Convient pour la distribution d'assiettes rondes, ovales, carrées ou rectangulaires
- Pour récipients Ø (mm) : 120 à 270
- Lxl (mm) : 660 x 270 - intérieures plateau
- Puissance : 1500 W
- Couvercle acier inoxydable

Chariots porte-assiettes



PORTE-ASSIETTES INOX
- Inox qualité alimentaire.
- Capacité : 200 ou 400 assiettes
- Structure en tube 25 x 25 mm
- Grille de séparation anti-chute
- 4 roues pivotantes, chape polyamide
- 2 roues avec frein
- 4 pare-chocs
- Versions rehaussées plus hautes de 19 cm

■ Réf.	Modèle	Assiettes	LxlxH (mm)
CPA1450	Standard	200	1065 x 450 x 810
CPA1550	Standard	400	1065 x 740 x 810
CPA2450	Rehaussé	200	1065 x 450 x 1000
CPA2550	Rehaussé	400	1065 x 740 x 1000



Colonne d'ajustement Réf.CO6ADCSCT4







Chariot équipé de 8 colonnes d'ajustement permettant d'avoir 8 piles d'assiettes

CHARIOT MODULABLE COMPACT POUR ASSIETTES RONDES
■ Réf.C06ADCSC - chariot 4 ou 5 piles
■ Réf.C06ADCSCT4 - colonne d'ajustement (par 4)

- Modèle gain de place : 30% d'espace au sol en plus qu'un modèle standard
- Polyéthylène protégeant la vaisselle des chocs
- Jusqu'à 350 assiettes de 22,9 cm par chariot en 5 piles
- Modèle par défaut : 4 ou 5 piles, possibilité d'avoir jusqu'à 16 piles (et 1120 assiettes) grâce à la colonne d'ajustement réf CO6ADCSCT4
- Pour assiettes, bols, ramequins Ø 11,7 à 30,5 cm
- Charge maxi : 227 kg
- Fourni avec une housse de protection
- 4 roues pivotantes Ø127 mm en fer zingué non marquantes avec freins, ultra-résistantes
- LxlxH (mm) : 686 x 686 x 807
- Poids à vide avec 4 colonnes : 35,2 kg

Chariot niveau constant pour plateaux ou casiers à verres



■ Réf.CHP540 - 140 plateaux
■ Réf.C06102 - 6 à 10 paniers à verres

- Inox qualité alimentaire
- Poignée de guidage en tube inox Ø 25 mm avec embouts polyamide
- 4 roues pivotantes (2 à freins) chape polyamide
- 4 butoirs de protection en PE moulé
- Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts
- Charge maxi : 150 kg / plate-forme en butée à partir de 90 kg
- LxlxH (mm) - hors tout : 817 x 545 x 930
- Lxl (mm) :
  - chariots à plateaux - plate-forme : 540 x 380
  - chariots à verres - plate-forme : 510 x 510

Casiers à verres

Casiers hermétiques pour un lavage, un stockage et un transport des verres dans les conditions d'hygiène et de rangement optimum.

CASIERS À VERRES CAMRACKS EMPILABLES
- Polypropylène solide et résistant.
- Parois extérieures pleines
- Empilables pour plus de sécurité sur 1,3 cm de hauteur
- Poignées de manutention moulées lisses sur les 4 côtés.
- Intérieurs ouverts permettant une excellente circulation des liquides de lavage et rinçage
- Modèles de casiers adaptés à tous les types de verres : ØxH (mm) : 60/148 x 90/320

COMMUNIQUEZ-NOUS LE DIAMÈTRE EXTÉRIEUR ET LA HAUTEUR DE VOS VERRES ET NOUS VOUS PROPOSERONS LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS



COUVERCLE POUR CASIERS CAMRACKS
■ Réf. DRC2020



- Permet la fermeture du panier supérieur
- LxlxH (mm) - extérieur : 500 x 500 x 24
- Coloris : gris.
- Fourni à l'unité

SOCLE 4 ROUES POUR CASIERS À VERRES CAMRACKS
■ Réf. CDR2020



- LxlxH (mm) - intérieur : 530 x 530
- LxlxH (mm) - extérieur : 545 x 545 x 205
- Charge maxi : 159 kg
- 4 roues diamètre 100 mm, pivotantes, sans frein
- Coloris : gris



CASIER À VERRES

exemple de référence :
■ Réf.RA336S
- 36 compartiments

Bacs hermétiques GN avec couvercles

- Bacs étanches et transparents permettant une meilleure identification du contenu
- Emboîtables et empilables pour faciliter le stockage
- Inserts de couleur sur le couvercle pour l'identification rapide et le respect des normes HACCP
- En plastique alimentaire de bonne rigidité
- Convient pour des températures de -40°C à + 100°C
- Sans bisphénol
- Dimensions en mm



Inserts de couleur pour identification



Bacs avec couvercle parfaitement étanches

MARQUEUR INDÉLÉBILE
› Réf 12376BH

- Encre noire





S'efface avec SANIBRUIZ *voir p.42*



BAC GN 2/3 (354 X 325)

Prof.	Litres	Réf.
100	9	23100BH
150	13,5	23150BH
200	19	23200BH



BAC GN 1/2 (325 X 265)

Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065BH
100	6,5	12100BH
150	10	12150BH
200	12,5	12200BH



BAC GN 1/3 (325 X 176)

Prof.	Litres	Réf.
65	2,5	13065BH
100	4	13100BH
150	6	13150BH



BAC GN 1/4 (265 X 162)

Prof.	Litres	Réf.
65	1,8	14065BH
100	2,8	14100BH
150	4,3	14150BH



BAC GN 1/6 (176 X 162)

Prof.	Litres	Réf.
65	1,1	16065BH
100	1,7	16100BH
150	2,6	16150BH



BAC GN 1/9 (176 X 108)



Prof.	Litres	Réf.
65	0,6	19065BH
100	1	19100BH
150	1,5	19150BH

ÉGOUTTOIR POUR BAC



Égouttoir pour bac GN 1/1



Égouttoir pour bac GN 1/2

Pour bacs	Dimensions extérieures (mm)	Coloris	Réf.
GN 1/1	448 x 245 x 15	Blanc	11EGBH
GN 2/3	285 x 265 x 15	Blanc	23EGBH
GN 1/2	265 x 205 x 20	Transparent	12EGBH
GN 1/3	265 x 115 x 20	Transparent	13EGBH
GN 1/4	220 x 100 x 20	Transparent	14EGBH
GN 1/6	115 x 100 x 16	Transparent	16EGBH

Bacs GN hautes températures

CAMBRO

- Bacs très résistants
- Conviennent pour des températures de -40 à +190°C
- Utilisables dans les fours à micro-onde, fours classiques et tables à bain-marie
- Haute résistance aux produits chimiques - chocs - taches
- Couleur : ambre
- Surface intérieure anti-adhérente pour un nettoyage aisé
- Disponible avec égouttoirs et couvercles
- PESU (polyéthylènesulfone)
- Dimensions en mm
- Fournis par 6



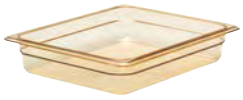
BAC GN 1/9 (176 X 108)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	0,57	19065HP	19COHP	19EGHP
100	0,85	19100HP		

6



Bac avec couvercle





Bac avec égouttoir

BAC GN 1/1 (325 X 530)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	8,5	11065HP	11COHP	11EGHP
100	13	11100HP		
150	19,5	11150HP		

6

BAC GN 1/2 (325 X 265)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	3,9	12065HP	12COHP	12EGHP
100	5,9	12100HP		
150	8,9	12150HP		

6

BAC GN 1/3 (325 X 176)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	2,4	13065HP	13COHP	13EGHP
100	3,6	13100HP		
150	5,3	13150HP		

6



BAC GN 1/4 (265 X 162)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	1,7	14065HP	14COHP	14EGHP
100	2,5	14100HP		
150	3,7	14150HP		

6



BAC GN 1/6 (176 X 162)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf couvercles	Réf. égouttoirs
65	1	16065HP	16COHP	16EGHP
100	1,5	16100HP		
150	2,2	16150HP		

6

CUILLÈRES DE SERVICE
- Réf RA3013 - pleine
- Réf RA3P13 - perforée

- Avec encoche
- Fournies par 12

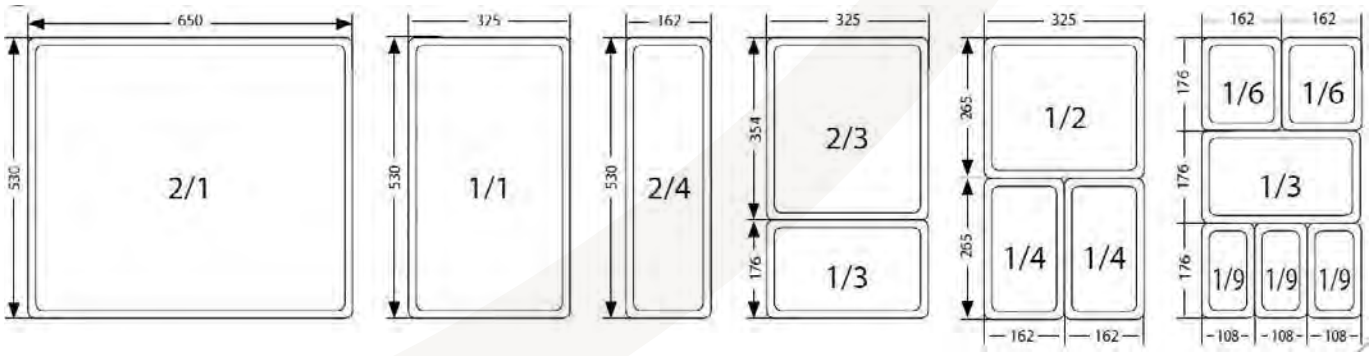


SPATULES DE SERVICE
- Réf RA3A14 - pleine
- Réf RA3L14 - à fentes

- Avec encoche
- Fournies par 12



12



Bacs GN inox

- Les bacs GN inox conviennent pour le stockage, la congélation, la manutention, la cuisson et la distribution
- Finition soignée permettant un aspect de surface homogène
- Solidité : bac en acier inoxydable, épaisseur 10/10ème mm pour les modèles GN 2/1 et 8/10ème pour les autres modèles
- Bacs empilables et légèrement tronconiques sans risque de coincement
- Larges rayons pour un nettoyage aisé
- Disponibles en bacs perforés sur le fond et sur les côtés (selon profondeur)
- Dimensions en mm



BAC GN 2/1 PLEIN (650 X 530)



Prof.	Litres	Référence
20	6,5	21020P2I
40	12	21040P2I
65	18	21065P2I
100	30	21100P2I
150	42	21150P2I
200	58	21200P2I

BAC GN 1/1 PLEIN (530 X 325)



Prof.	Litres	Référence
20	3	11020P2I
40	5	11040P2I
55	7,5	11055P2I
65	8,5	11065P2I
100	13	11100P2I
150	20	11150P2I
200	27	11200P2I

BAC GN 2/4 PLEIN

Prof.	Litres	Référence
65	4	24065P2I

BAC GN 2/3 PLEIN (354 X 325)



Prof.	Litres	Référence
20	1,5	23020P2I
40	3,5	23040P2I
65	5,5	23065P2I
100	9	23100P2I
150	13	23150P2I
200	17	23200P2I

BAC GN 1/3 PLEIN (325 X 176)



Prof.	Litres	Référence
65	2	13065P2I
100	3,5	13100P2I
150	5	13150P2I
200	7	13200P2I

BAC GN 1/2 PLEIN (325 X 265)



Prof.	Litres	Référence
20	1	12020P2I
40	2,5	12040P2I
65	4	12065P2I
100	6	12100P2I
150	9	12150P2I
200	12	12200P2I

BAC GN 1/4 PLEIN (265 X 162)



Prof.	Litres	Référence
65	1,5	14065P2I
100	2,5	14100P2I
150	3,5	14150P2I
200	4,5	14200P2I

BAC GN 1/6 PLEIN (176 X 162)



Prof.	Litres	Réf.
65	1	16065P2I
100	1,5	16100P2I
150	2,5	16150P2I

BAC GN 1/9 PLEIN (176 X 108)



Prof.	Litres	Référence
65	0,6	19065P2I
100	0,8	19100P2I

BAC GN 2/1 PERFORÉ (650 X 530)



Prof.	Litres	Référence
65	18	21065T2I
100	30	21100T2I
150	42	21150T2I
200	58	21200T2I

BAC GN 1/1 PERFORÉ (530 X 325)



Prof.	Litres	Référence
40	5	11040T2I
55	7,5	11055T2I
65	8,5	11065T2I
100	13	11100T2I
150	20	11150T2I
200	27	11200T2I

BAC GN 2/3 PERFORÉ (354 X 325)



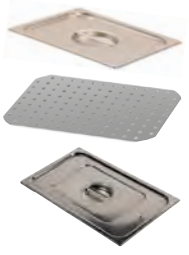
Prof.	Litres	Référence
65	5,5	23065T2I
100	9	23100T2I
150	13	23150T2I
200	17	23200T2I

BAC GN 1/2 PERFORÉ (325 X 265)



Prof.	Litres	Référence
65	4	12065T2I
100	6	12100T2I
150	9	12150T2I
200	12	12200T2I

COUVERCLES AVEC POIGNÉES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN INOX



Bac	Référence couvercle	Référence couvercle étanche (NEW)	Référence égouttoir
GN 1/1	11CPOP2I	11COIE2	11EGBI
GN2/1			21EGBI
GN 2/3	23CPOP2I	23COIE2	23EGBI
GN 1/3	13CPOP2I	13COIE2	
GN 1/2	12CPOP2I	12COIE2	12EGBI



Bac	Référence couvercle	Référence couvercle étanche
GN 1/4	14CPOP2I	14COIE2
GN 1/6	16CPOP2I	16COIE2
GN 1/9	19CPOP2I	19COIE2

BACS GASTRONORME POLYPROPYLÈNE ET COPOLYESTER

Bacs GN polypropylène

Les bacs en polypropylène conviennent pour le stockage en chambre froide, la préparation et la manutention
Bacs gradués en litres
Températures d'utilisation de -40°C à +80°C
Lavables en machine
Entièrement recyclables
Grande résistance aux chocs
Excellente tenue des couvercles grâce aux clips
Dimensions en mm

BAC GN 1/1 (530 X 325)

Prof.	Litres	Réf.
100	13	11100BH
150	20	11150BH
200	28	11200BH



BAC GN 1/1 (530 X 325) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	8,5	11065P2P
100	13	11100P2P
150	20	11150P2P
200	27	11200P2P

BAC GN 1/3 (325 X 176) PLEIN

Prof.	Litres	Réf.
65	2	13065P2P
100	3,5	13100P2P
150	5	13150P2P
200	7	13200P2P

BAC GN 1/2 (325 X 265) PLEIN

Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065P2P
100	6	12100P2P
150	9	12150P2P
200	12	12200P2P

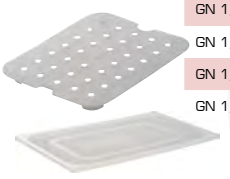
BAC GN 1/4 (265 X 162) PLEIN

Prof.	Litres	Réf.
65	1,5	14065P2P
100	2,5	14100P2P
150	3,5	14150P2P
200	4,5	14200P2P

BAC GN 1/6 (176 X 162) PLEIN

Prof.	Litres	Réf.
65	1	16065P2P
100	1,5	16100P2P
150	2,5	16150P2P
200	3	16200P2P

COUVERCLES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN POLYPROPYLÈNE



Bac	Réf. couvercle	Réf. égouttoir
GN 1/1	11COPP2	11EGPP2
GN 1/3	13COPP2	
GN 1/2	12COPP2	12EGPP2
GN 1/4	14COPP2	
GN 1/6	16COPP2	

Bacs GN copolyester

Les bacs en copolyester conviennent pour le stockage, la congélation, la préparation et la manutention..
Matériau exempt de bisphénol A, conforme à la loi française et entièrement recyclable.
Excellente résistance aux chocs et aux fissures.
Matériau durable, bien adapté aux passages en machine à laver.
Léger, parfaitement transparent et gradués en litres pour une bonne visualisation du contenu des bacs.
Empilables sans risque de coincement.
- Dimensions en mm



BAC GN 2/1 (650 X 530) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
200	58	21200C2P

BAC GN 1/1 (530 X 325) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	8,5	11065C2P
100	13	11100C2P
150	20	11150C2P
200	27	11200C2P

BAC GN 1/3 (325 X 176) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	2	13065C2P
100	3,5	13100C2P
150	5	13150C2P
200	7	13200C2P

BAC GN 1/2 (325 X 265) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065C2P
100	6	12100C2P
150	9	12150C2P
200	12	12200C2P

BAC GN 1/4 (265 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1,5	14065C2P
100	2,5	14100C2P
150	3,5	14150C2P
200	4,5	14200C2P

BAC GN 1/6 (176 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1	16065C2P
100	1,5	16100C2P
150	2,5	16150C2P
200	3	16200C2P

COUVERCLES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN COPOLYESTER

Bac	Réf. couvercle	Réf. égouttoir
GN 2/1	21COCP2	21EGCP2
GN 1/1	11COCP2	11EGCP2
GN 1/3	13COCP2	
GN 1/2	12COCP2	12EGCP2
GN 1/4	14COCP2	
GN 1/6	16COCP2	

RÉGLEMENTATION

Norme de décongélation

- Soit en plaçant le produit à une température comprise entre 0°C et sa température de conservation fraîche habituelle
- Soit par cuisson ou remise en température sans décongélation préalable
- L'utilisation d'un égouttoir évite le contact entre le produit et les condensats de décongélation (CE852)



ESPACES & ÉLÉMENTS DE VIGILANCE

7

- Le passage aux toilettes
- Nettoyage des sanitaires
- La pause cigarette

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

LE PASSAGE AUX TOILETTES

BON À SAVOIR

Statistiques sur le lavage des mains

- 29% des français ne se lavent pas les mains en sortant des toilettes, dont 32% chez les hommes et 25% chez les femme (source ifop 2020)
- Un homme porte les mains à la bouche au moins 2 fois par heure
- La durée moyenne de savonnage constatée est de 9 s alors qu'elle devrait être de 30 s
- 70% des microbes sont transmis par les mains
- La transmission de germes est d'autant plus grave qu'elle touche des populations fragiles (petite enfance, femmes enceintes et personnes âgées)

Balais WC



PORTE BALAYETTE MURAL OU À POSER BASIQUE
› Réf.ES7060

- Polypropylène blanc
- LxlxH (mm) : 230 x 145 x 360



Distributeur de papier hygiénique à dévidage central

› Réf.ES7401

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX DU MARCHÉ !

Idéal pour sanitaires de moyen à fort trafic. Permet de réduire la consommation de papier WC et d'aménager vos espaces sanitaires de manière élégante.

Maintenance facile et moins de rupture :
- Contrôle visuel permanent
- Recharge facile
- Petit et discret, il s'adapte à tous les lieux

Économie et réduction des déchets
- Distribution feuille à feuille, une seule feuille est distribuée à la fois ce qui permet de réduire la consommation ainsi que l'impact environnemental.
- Grande contenance pour une haute autonomie

Hygiène
- Le papier est tiré du centre, ce qui permet une distribution sans contact

- Faible encombrement
- À fixer ou aimanter (4 NEOD66416I)
- lxPxH (mm) : 260 x 150 x 240
- Ø max : 190 mm





Papier hygiénique





PAPIER TOILETTE POUR DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL
› Réf.ES7212

- Économique et performant, excellente délitabilité
- Pure ouate de cellulose
- Mandrin déchirable
- Ø (mm) : 190 - extérieur
- Rouleau longue autonomie
- Longueur 210 m
- 2 plis
- Grammage par pli (g/m²) : 14,5
- Conditionnement : 12 bobines par colis

RÉGLEMENTATION

Les sanitaires pour le personnel de restauration

- Les toilettes ne doivent pas donner sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires (R. CE 852/2004)
- Des WC séparés hommes/femmes doivent être installés
- Le lavage des mains (nettoyage et désinfection) est obligatoire à la sortie des toilettes.
- Le lavabo doit être à commande non manuelle et disposer d'eau chaude.

Écran urinoir anti-éclaboussures





› Réf.ES7061

- Pouvoir parfumant surpuissant
- Picots anti-projections
- Action enzymatique
- Ne se dissout pas dans l'eau
- Très longue rémanence : 30 jours d'efficacité
- 100% recyclable
- 2 parfums au choix :
  - melon-concombre
  - mangue
- Conditionnement : sachet de 2 unités



Lessiviels sanitaires



Besoins								Normes			
Détergent	Dés-infectant	Détartrant renforcé	Référence & désignation Produit	Conditionnement	pH pur détails p.41	Dilution / P.A.E. Prêt à l'emploi	Écocert Écolabel	Bactéricide / Levuricide	Pictogramme de danger	D.L.U.O. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
✓	✓	✓	**DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SANITAIRES WC BEC DE CANARD GEL** › Réf.NE2139 TP2	1L	2,5	P.A.E.		EN 1276, 13697, 1650		24	Plus de 1 €
✓	✓		**DÉTERGENT DÉSINFECTANT DÉSODORISANT SANITAIRE** › Réf.NE2220	5L	7.45	0.5% buse*		EN 1276, 1650		24	1 à 5 cent. d'€

* Couleur de buse théorique voir précisions p.49

Cendrier à poser







› Réf.ES7990

- Conçu en plastique traité anti UV : pas de corrosion ni de rouille
- Seau de 10 L pour contenir plus de 2 000 mégots
- Facile à nettoyer
- Plaque d'écrasement en inox résistant à la rouille
- Fixation au sol possible
- ØxH (mm) : 350 x 950
- Poids (kg) : 3,37

BON À SAVOIR - SI VOUS DEVEZ SORTIR



Pas de sur-chaussures à l'extérieur sauf si elles protègent des chaussures professionnelles et sont retirées en entrant dans les locaux





Pas de gants à l'extérieur



Idéalement, pas de vêtements professionnels à l'extérieur ou en zone sale

Pour rappel, il est nécessaire de se laver et se désinfecter les mains ....



- Á la prise de poste.
- Après être passé aux WC.
- Après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête.
- Après une opération contaminante : les poubelles, les emballages, les œufs, les légumes.
- Avant des opérations sensibles : hachage, mayonnaise, tartare, carpaccio...
- Après avoir serré la main.
- Avant et après le port de gants.
- Après chaque pause, notamment cigarette.
- Avant et après chaque repas.
- Après une opération de nettoyage.

© Sanipousse

PRÉVENIR LES CONTAMINATIONS CROISÉES

8

- Planches à découper
- Petit matériel & couteaux
- Affûtage
- Pinceaux
- Ustensiles HACCP
- Fermetures
- Désinfection des balais

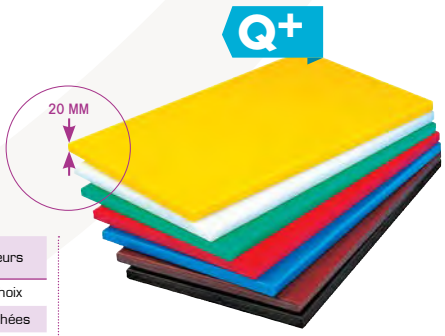
saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

Planches à découper polyéthylène haute densité

- Polyéthylène haute densité, non recyclé
- Recyclable
- Lavable en lave-vaisselle
- Températures : -100 à +80°C
- 4 modèles disponibles :
  > E (mm) : 20 :
  - LxlxE (mm) - GN1/1 - 3,4 kg : 530 x 325 x 20
  - LxlxE (mm) - Pâtissière - 4,75 kg : 600 x 400 x 20

  > E (mm) : 15 :
  - LxlxE (mm) - GN1/1 - 2,6 kg : 530 x 325 x 15
  - LxlxE (mm) - Pâtissière - 3,6 kg : 600 x 400 x 15

Référence	Conditionnement	Dimensions	Épaisseur	Couleurs
SC2011	À l'unité	GN 1/1	20 mm	Au choix
SC2016	Jeu de 6 planches	GN 1/1	20 mm	Panachées
SC2011K	Jeu de 6 planches + support STEX6	GN 1/1	20 mm	Panachées
SC2064	À l'unité	600 x 400	20 mm	Au choix
SC2066	Jeu de 6 planches	600 x 400	20 mm	Panachées
SC2064K	Jeu de 6 planches + support STEX6	600 x 400	20 mm	Panachées
SC1511	À l'unité	GN 1/1	15 mm	Au choix
SC1516	Jeu de 6 planches	GN 1/1	15 mm	Panachées
SC1511K	Jeu de 6 planches + support STEX6	GN 1/1	15 mm	Panachées
SC1564	À l'unité	600 x 400	15 mm	Au choix
SC1566	Jeu de 6 planches	600 x 400	15 mm	Panachées
SC1564K	Jeu de 6 planches + support STEX6	600 x 400	15 mm	Panachées





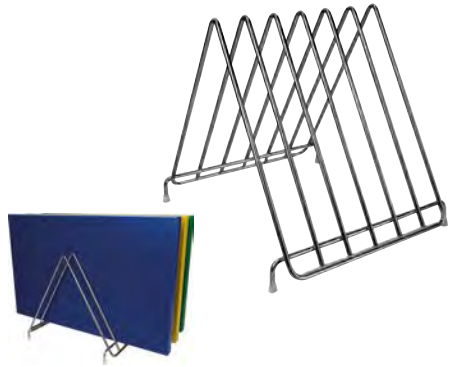
sur-mesure possible



C R V J B M N



Supports fil inox planches à découper







SUPPORT À POSER
› Réf.STEX6

- Support pour 6 planches (GN 1/1) stockées verticalement
- LxlxH (mm) : 350 x 280 x 200

A couvrir avec :
- Housse usage unique réf HP3015 voir p.102
- Housse bactériostatique sur mesure, voir p.103

SUPPORT MURAL
› Réf.PR8SANIF

- Support à fixer au mur pour stockage 6 planches (GN 1/1 et 600 x 400) ou aimanter (4 NEOD88610)
- lxPxH (mm) : 485 x 100 x 875

A couvrir avec :
- Housse usage unique Réf.HP3015, voir p.102
- Housse bactériostatique Réf.HP8080, voir p.103

Tapis anti-glisse GN1/1 - pour planches





POUR DES PLANCHES STABLES EN TOUTES CIRCONSTANCES

› Réf.TA5333

- Assure la stabilité des planches à découper
- Particulièrement efficace sur les inox
- Lxl (mm) : 530 x 300



Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p.94

Chariot de rangement



- Réf.CBG2065 - petit modèle
- Réf.RA3605 - grand modèle

- Inox qualité alimentaire
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- lxPxH (mm) : 1270 x 620 x 1705
- Détails voir p.66

PETIT MATÉRIEL, COUTEAUX & AFFÛTAGE

Ciseaux avec support aimanté



› Réf.PR8CIS421

- Ciseaux bi-matière
- Ambidextre
- Favorise le rangement
- Vos ciseaux sont toujours à portée de main

Pinces



PINCES HYGIÈNE MONOBLOC - 24,5 CM

- Extrémités inox arrondies. Prise pratique
- Manche plastifié résistant à 100°C
- 5 couleurs permettant d'éviter les risques de contaminations croisées
- Articulation sans ressort. Robuste et pratique
- Très bonne aptitude au nettoyage

Référence	Pinces	Couleurs
PHM0874	1	Au choix
PHM0874K	5	Panachées

J R B V N

Spatules - Maryses pur silicone



SPATULES PÂTISSIÈRES
› Réf.SPM0250 - 25 cm
› Réf.SPM0360 - 36 cm
› Réf.SPM0410 - 41 cm

- Spatule en pur silicone LSR blanc.
- Manche en plastique marron.
- Fourni à l'unité.

Couteaux gamme Surclass®

GARANTIE À VIE

- Spécialement adaptés pour les collectivités et les écoles hôtelières
- Manches couleur pour la prévention des contaminations croisées
- Adaptés au respect des démarches HACCP



Armoires de stérilisation couteaux et ustensiles, voir p.55



OFFICE VERT 10 CM
› Réf.PR80F10V

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



ÉMINCEUR VERT
› Réf.PR8EM20V - 20 cm
› Réf.PR8EM25V - 25 cm

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



ÉPLUCHEUR VERT 7,5 CM
› Réf.PR8EP10V

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



DÉSOSSEUR ROUGE 13 CM
› Réf.PR8DE13R

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



DÉSOSSEUR ROUGE 14 CM LAME LARGE
› Réf.PR8DE14R

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



PRÉPARATION POISSON MICRO-DENTS BLEU 33 CM
› Réf.PR8P033B

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche



COUTEAU À LEVER - FILETS DE SOLE BLEU 17 CM
› Réf.PR8FI17B

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

NEW



COUTEAU À PAIN LAME INOX 18 CM
›Réf.PR8618

- Couteau à pain monté sur une lame inox de 18 cm avec un manche sur moulé

Affûtage manuel

NEW



AFFUTEUR MANUEL
›Réf.PR8AF06

- 2 mèches croisées en carbure de tungstène
- 2 mèches en céramique

RECHARGE POUR AFFUTEUR MANUEL REF. PR8AF06
›Réf.PR8AF07



NEW



PIERRE À AFFUTER
›Réf.PR8AF00

- 2 faces diamantées : gros grain et grain fin
- Surface alvéolée pour un affûtage rapide

Fusil

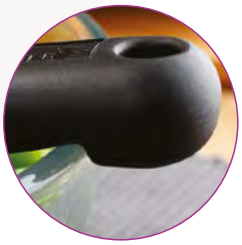


FUSIL SPÉCIAL ABS 25 CM
› Réf.PR8FUS25

- Surfil
- Manche thermoplastique

Ustensiles de cuisine gamme STOP GLISSE®

- Les ustensiles de la gamme Stop Glisse sont tous équipés d'une encoche au niveau du manche
- L'outil est maintenu accroché sur le bord du plat, pour plus de confort et une meilleure hygiène
- Manche surmoulé polypropylène





LARGE PELLE 15 X 9 CM
› Réf.PR8SGP15

- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



FOURCHETTE DROITE LAME 21 CM
› Réf.PR8SGF21



FOURCHETTE COURBE LAME 20 CM
› Réf.PR8SGF20



LOUCHES
› Réf.PR8SGL85 - Ø (cm) : 8,5
› Réf.PR8SGL65 - Ø (cm) : 6,5



Jusqu'à épuisement des stocks

PELLE CUILLÈRE DE SERVICE 22 CM
› Réf.PR8SGP22



PELLE À TARTE CRANTÉE 13 CM
› Réf.PR8SGP13

- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



PELLES LARGES
› Réf.PR8SGP35 - 35 x 9 cm
› Réf.PR8SGP28 - 28 x 9 cm

- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



PELLE SOUPLE AJOURÉE 17 CM
› Réf.PR8SGP17



CUILLÈRE SPAGHETTI 18 CM
› Réf.PR8SGC18



CUILLÈRES AJOURÉES
› Réf.PR8SGCA16 - Courte 16 cm
› Réf.PR8SGCA21 - Longue 21 cm



CUILLÈRES PLEINES
› Réf.PR8SGCP16 - Courte 16 cm
› Réf.PR8SGCP21 - Longue 21 cm





PASTILLES COULEUR POUR PERSONNALISATION DES USTENSILES STOPGLISSE
› Réf.PR8SGP

- Silicone alimentaire
- Pastilles interchangeables
- Différenciation des utilisateurs ou des utilisations
- Sachet de 5 couleurs ou 5 pastilles d'une même couleur

C R V J B



Pinceaux alimentaires pur silicone



› Réf.PPS0185 - 18,5 cm - bleu
› Réf.PPS0210 - 21 cm - jaune
› Réf.PPS0365 - 36,5 cm - orange

- Brosse en fibre pur silicone
- Manche en polypropylène blanc
- Fourni à l'unité

FERMETURES & DÉSINFECTION

Pinces hermétiques

PINCES WELOC®
- En nylon et polyamide qualité industrielle
- Résistance et longue durée d'utilisation
- Exemptes de cadmium et de plomb
- Fermeture hermétique selon le principe «tenon et mortaise»
- Vendu à l'unité



C R V J B N

Référence	Longueur
PR8070	70 mm
PR8110	110 mm
PR8150	150 mm
PR8220	220 mm



Possibilité de personnaliser les pinces WELOC

Consultez-nous au 02 54 43 75 75

Liens de fermeture et de fixation

LIENS DE FIXATION & FERMETURE
› Réf.PR8LIEN





- Liens silicone réutilisables
- Idéal pour fixer vos thermomètres dans les chambres froides
- Peuvent servir de liens de fermeture
- L (mm) : 210
- Conditionnement : sachet de 10 liens
- **Attention : COULEUR POUVANT VARIER**

10

SUPPORT DE FIXATION POUR THERMOMÈTRE
› Réf. NE2600





- Support permettant d'accrocher les thermomètres.
- Fixation adhésive ou 2 points (vis non fournies), ou aimanter (2 NEOD43410 en option)

S

Désinfection des balais, des brosses et des raclettes

- Les balais, brosses et raclettes sont des sources de contaminations importantes qui peuvent ensuite se croiser avec vos sols, surfaces ...
- Il est important de décontaminer quotidiennement ces équipements



Supports avec arrêt latéral pour éviter au bac de glisser sur le côté







Bac et supports vendus séparément

BAC DE DÉSINFECTION BALAIS / RACLETTES
› Réf.NE2763

- Polypropylène blanc
- Capacité du bac : 26 litres.
- LxPxH (mm) - intérieur : 750/720 x 175 x 205
- LxPxH (mm) - extérieur : 790 x 210 x 210

SUPPORTS INOX POUR BAC DÉSINFECTION
› Réf.SUP0367

BON À SAVOIR

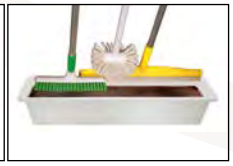
Une étude de 1990 réalisée par Campden BRI, indiquait que 47% des outils de nettoyage étaient testés positifs à la listeria.



COMMENT FONCTIONNE LA SOLUTION DE DÉSINFECTION DES BALAIS, BROSSES ET RACLETTES ?



Immersion des produits à désinfecter dans la solution active de couleur bleue.



Produits en égouttage après désinfection. Lorsque la solution vire au vert, elle n'est plus active.

Limitez les contraintes de nettoyage des conteneurs voir p.34



Dégraissant désinfectant surfaces et équipements à diluer



› Réf.NE2PENTAGERME

- Dégraissant désinfectant toute surface en milieu alimentaire 5L
- Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et du matériel de préparation en cuisines collectives et milieu agroalimentaire
- Produit intégrable dans un protocole HACCP
- Non chloré
- Non parfumé
- pH : 10
- Aspect : Liquide limpide jaune
- Densité : 0,99 g/cm3
- TP2 et TP4

1



PETIT MATÉRIEL

9

- Toiles, plaques & grilles
- Petit matériel
- Ouvre-boîtes & presse-boîtes
- Gamme sous-vide
- Ustensiles de cuisine

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

TOILES, PLAQUES & GRILLES

Toiles







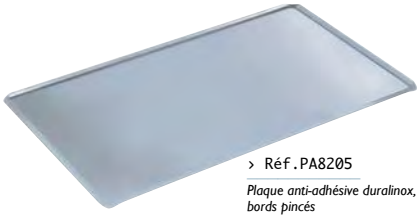
TOILES DE CUISSON ANTI-ADHÉSIVES
› Réf.FIB5231

- Silicone et fibre de verre
- Résistantes et faciles d'entretien
- Coloris blanc, cadre noir
- Lavables au lave vaisselle
- Lxl (mm) 520 x 315
- Utilisables jusqu'à + 260 °C
- Conditionnement : à l'unité

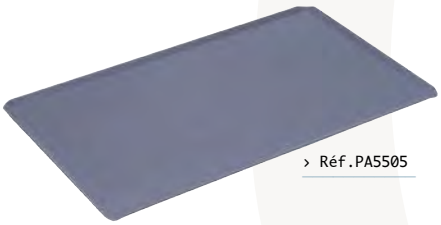
TAPIS DE CUISSON PUR SILICONE 600X400
› Réf.TPS4060

- Pur silicone LSR – Marron
- Température d'utilisation : de -60°C à +230 °C
- Lxl (mm) : 600 x 400
- Anti-adhérent
- Lavable en lave-vaisselle
- Conditionnement : à l'unité

Plaques et grilles inox



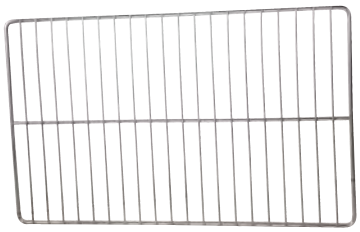
› Réf.PA8205
Plaque anti-adhésive duralinox, bords pincés



› Réf.PA5505



› Réf.PA8050



› Réf.GI1120F41T7



› Réf.GI1120F22T5



› Réf.GI2120F33T7

Référence	Description
PA8205	Plaque 600 x 400 mm - Anti-adhésive duralinox bords pincés
PA5505	Plaque inox 600 x 400 mm - Bords pincés
PA8050	Plaque inox GN 1/1 - Épaisseur 1,5 mm - Bords pincés
GI1120F41T7	Grilles inox GN1/1 - 20 fils Ø 4 mm - 1 traverse Ø 7mm
GI1120F22T5	Grilles inox GN1/1 - 20 fils Ø 2 mm - 2 traverses Ø 5 mm
GI2120F33T7	Grilles inox GN 2/1 - 20 fils, Ø 3 mm - 3 traverses Ø 7 mm

Autres modèles, nous consulter.

Prix publics conseillés consultables sur
shop.sanipousse.com
ou auprès de tous les bons distributeurs

Poids et Mesures

Nombre de rations selon profondeur bac GN 1/1

› Hauteur = 40 mm → ± 15 rations
› Hauteur = 55 mm → ± 20 rations
› Hauteur = 65 mm → ± 30 rations
› Hauteur = 100 mm → ± 40 rations
› Hauteur = 150 mm → ± 60 rations
› Hauteur = 200 mm → ± 80 rations



Bacs GN



INOX
voir p.115



COPOLYESTER
voir p.116



POLYPROPYLÈNE
voir p.116

Poches à douilles



POCHE À DOUILLE - USAGE UNIQUE CHAUD/FROID
› Réf.PAD0901

- Translucide bleu - antidérapante
- Supporte de -20°C à +95°C
- Épaisseur : 75 µ
- Compostable
- l (mm) - base : 260
- H (mm) : 510
- En rouleau de 100 pièces

100



POCHE À DOUILLE - USAGE UNIQUE FROID
› Réf.PAD0426

- Polyéthylène translucide
- Épaisseur : 85 µ
- l (mm) - base : 300
- H (mm) : 550
- Capacité : 2 litres
- En boîte carton distributrice de 100 pièces

100



POCHE À DOUILLE - USAGE UNIQUE FROID
› Réf.PAD0701

- Polyéthylène transparent
- Épaisseur : 75 µ
- l (mm) - base : 320
- H (mm) : 560
- Capacité : 2 litres
- En rouleau de 100 pièces

100



POCHE À DOUILLE RÉUTILISABLE
› Réf.PAD0450

- Pur silicone souple translucide
- Capacité : jusqu'à 3 litres
- Utilisation : de -60°C jusqu'à +230 °C
- Anti-adhérent
- Ajustable sur douille par coupure d'extrémité
- H (mm) : 450
- Vendu à l'unité



POCHE À DOUILLES COMPOSTABLES 2 L - UU
›Réf.PAD0018

- Poches à douilles de couleur opaque blanc
- 72 poches par rouleau
- En boîte distributrice
- Poids (kg) : 0.99
- Compostables
- Norme : EN 13432
- l x L (mm) :460 x 230

72

Distributeur pour poches à douilles à usage unique



› Réf.RA3006

- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (4 COLLAGEP) ou aimanter (4 NEOD31510)
- En acier inoxydable
- Lxl (mm) - extérieur : 540 x 380

Douilles



COFFRET DOUILLES PÂTISSIÈRES
› Réf.DPP1913

- 12 pièces tritan bleu (le tritan bleu permet de vérifier la présence d'une bulle d'air)
- 5 douilles unies : N2 – N6 – N8 – N10 – N12
- 5 douilles cannelées : A8 – B8 – C8 – E8 – F8
- 1 douille bûche 8 dents
- 1 douille feuille n°2

Raclettes coupe-pâte souple inox

- Lame inox souple qui s'adapte à tout type de pâte
- Manche polypropylène noir forme arrondie, galbé pour plus de confort lors de la prise en main.

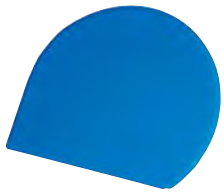
CARRÉE
› Réf.PR8RCPC11





ARRONDIE
› Réf.PR8RCPR11

Corne à pâtisserie



› Réf.CPP1511

- Polypropylène souple
- HxL (mm) : 155 x 115
- Arrondie
- Coloris : bleu

Conditionnement :
- à l'unité ou par 5

1 5

Fouets de cuisine inox



- Fils en acier inoxydable indémanchables et invrillables
- Manche isolant micro-tactile conforme aux exigences d'hygiène
- Collerette repose fouet
- Forme bombée qui favorise le passage et l'évacuation du liquide de lavage
- Grande résistance à l'arrachement
- Coloris manche : noir
- 3 dimensions :
› Réf.FT0630 - Longueur 300 mm
› Réf.FT0635 - Longueur 350 mm
› Réf.FT0640 - Longueur 400 mm

Éminchon - éminceur à cornichons et radis



› Réf.EM08

- 8 lames inox
- LxlxH (mm) : 177 x 26 x 22

OUVRE-BOÎTES & PRESSE-BOÎTES

Ouvre-boîtes manuels



OUVRE-BOÎTES MANUEL AVEC PLAQUE À VISSER INOX
› Réf.0XP55

- Ouverture de toutes boîtes, cylindriques ou rectangulaires
- Système mécanique simple et efficace à pression réglable
- L (mm) : 550 - tige
- Démontage très facile pour le nettoyage et le remplacement de la lame et de la molette
- Lame en acier inox réversible double vie
- Lavable au lave-vaisselle
- Tige et socle plaque à visser inox
- LxI (mm) - base : 220 x 120
- H (mm) : 780
- Poids (kg) : 3,2
- Norme NF « Hygiène alimentaire »



OUVRE-BOÎTES MANUEL AVEC SOCLE SERRE-JOINT INOX
› Réf.0XV55

- Ouverture de toutes boîtes, cylindriques ou rectangulaires
- Système mécanique simple et efficace à pression réglable
- L (mm) : 550 - tige
- Démontage très facile pour le nettoyage et le remplacement de la lame et de la molette
- Lame en acier inox réversible double vie
- Lavable au lave-vaisselle
- Tige et socle serre-joint inox
- LxI (mm) - base : 220 x 120
- H (mm) : 780
- Poids (kg) : 3,2
- Norme NF « Hygiène alimentaire »



KIT SAV MOLETTE & COUTEAU POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL
› Réf.0M2895

- Comprend :
  - 1 lame,
  - 1 molette
  - 1 bague
  - 1 outil de démontage

Ouvre-boîtes électrique



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE INOX
■ Réf.0EXTCM

- À poser sur table
- Boîtes rectangulaires et rondes
- Boîtes jusqu'à 27 cm de hauteur
- Mono 230 V
- Tête d'ouverture démontable



KIT SAV MOLETTE & COUTEAU POUR OUVRE-BOÎTES
› Réf.0E896 pour ouvre-boîtes électrique

- Le kit pour ouvre-boîtes électrique comprend : 1 lame, 1 molette, 2 rondelles, 1 brosse métal et 1 clé



L'ouvre-boîtes manuel en vidéo

OUVRE-BOÎTES MANUEL PAPILLON
› Réf.PE9057

- Découpe propre, sans limaille, nette et sur le bord extérieur du sertissage de la boîte
- Poignée ergonomique
- Permet l'ouverture des boîtes 5/1 et les boîtes rectangulaires
- Ouverture nette sans arête tranchante
- Lame acier, corps ABS
- LxlxH (mm) : 125 x 77 x 65
- Poids (kg) : 0,135

Presse-boîtes



PRESSE-BOITES MANUEL INOX FIXATION MURALE
> Réf.PB9108

- Presse boîte manuel en inox permettant de compresser les boîtes de conserves vides
- Ce presse boîte est adapté aux boîtes rondes 5x1 et 3x1
- Il permet une réduction du volume des boîtes de conserve de 80%
- Peu encombrant, le presse boîte manuel dispose d'une fixation murale
- lxPxH (mm) : 285 x 405 x 112
- Poids (kg) : 20



RÉGLEMENTATION

Boîtes de conserve ou poches sous-vide bombées

› L'aspect bombé provient d'un dégagement gazeux lié à une multiplication microbienne
› Tout contenant présentant ce phénomène doit être considéré comme un déchet



BON À SAVOIR

Déboîtage et boîtes de conserves entamées

› La lame de l'ouvre-boîte doit être nettoyée et désinfectée avant chaque utilisation.
› Les poches sous-vide, les ciseaux servant à l'ouverture, tout comme les couvercles (susceptibles de tomber dans la boîte) doivent être nettoyés et désinfectés avant ouverture.
› Ne pas stocker les boîtes de conserve ouvertes. Transvaser le contenu restant dans un récipient hermétique ou couvert. Penser à apposer une étiquette de traçabilité dûment complétée. Voir p.10

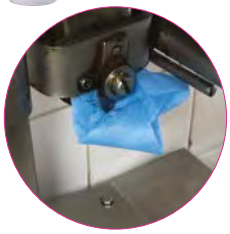
Désinfection des boîtes et des ouvre-boîtes



Désinfection d'une boîte avant ouverture



Désinfection de la lame de l'ouvre-boîte avec un aérosol ou une lingette Sanibruiz *Voir p.42*



› Réf.RL55 - boîte de 100 lingettes

- Sanibruiz désinfectant en aérosol et lingettes sans rinçage, contact alimentaire, pH7 préservation des inox
- Détails, voir p.42

Machines sous-vide à cloche avec capteur

GARANTIE 3 ANS





MACHINE SOUS-VIDE 8M3
›Réf.PE9030

- Corps et cuve inox, couvercle transparent
- 1 barre de soudure avant 2 fils 350 mm
- lxPxH (mm) chambre : 350 x 370 x150 - machine : 555 x 450 x 365
- Cycle de 19 à 50 s - 2 plaques d'insertion incluses
- Capteur de vide intégré, garantie de résultat
- Poids (kg) : 44

MACHINE SOUS-VIDE 16M3
›Réf.PE9042

- Corps et cuve inox, couvercle transparent
- 1 barre de soudure avant 2 fils 420 mm 2 fils
- lxPxH (mm) chambre : 420 x 370 x180- machine : 530 x 490 x 440
- Cycle de 15 à 30 s - 3 plaques d'insertion incluses
- Capteur de vide intégré, garantie de résultat
- Poids (kg) : 58

Sacs sous-vide



SACS SOUS VIDE PA/PE 90µ

›Réf.PE9150 - 150 x 250 mm
›Réf.PE9200 - 200 x 300 mm
›Réf.PE9250 - 250 x 350 mm
›Réf.PE9300 - 300 x 400 mm
›Réf.PE9400 - 400 x 500 mm

- 90 µ bi-matière polyamide/polyéthylène
- Masse de 83g/m²
- Résistance à la traction 40 N/15mm
- Résistance à la rupture 150 %
- Convient pour l'utilisation en congélation (-30°C)
- Résiste de 2 à 4h à 100°C

10x100

Ustensiles de cuisine



Une gamme complète d'ustensiles pratiques et robustes, conçue pour garantir une meilleure aptitude à l'hygiène. Tous les ustensiles sont équipés du manche à poignées Sanipousse en tube inox 304, diamètre 20 mm, poignées en polypropylène blanc.

SPATULE DE CUISINE

- Idéale pour un brassage plus facile
- Résine alimentaire (120/140°C)

Référence	L (mm)	Poignées
2S37	1370	2
2S17	1170	2
1G80	900	1
1S80	800	1



PELLE À REVENIR - INOX SOUDURE RENFORCÉE



- Tout inox,
- Pour retourner les morceaux à dorer
- Bords arrondis, épousent parfaitement les angles et bordures des bacs GN inox

Référence	L (mm)	Poignées
2P90	900	2
1P56	560	1
1P35	350	1





SUPPORT MURAL INOX POUR USTENSILES DE CUISINE
› Réf.3S43

- À fixer (2 vis inox et chevilles fournies), coller (12 COLLAGEP) ou aimanter (2 NEOD88610)
- 6 à 10 ustensiles suspendus par leur poignée
- LxPxH (mm) : 438 x 160 x 100
- Offert pour 5 ustensiles de la gamme achetés

FOUET INOX ROBUSTE



- Inox alimentaire 304L

Référence	L (mm)	Poignées
2F17	1170	2
1F80	800	1
1F55	550	1

PELLE ARAIGNÉE RECTANGULAIRE INOX



- Lame d'attaque
- Égouttage facilité des produits
- Pelle LxlxH (mm) : 270 x 210 x 55

Référence	L (mm)	Poignées
2A86	860	2
2A63	630	2

ÉCUMOIRE Ø 130 MM
› Réf.1E350

- L (mm) : 350



LOUCHE INOX



- Utilisables sans fatigue avec 1 ou 2 poignées ergonomiques
- 0,75 l - bol Ø (mm) : 135
- 1,5 l - bol Ø (mm) : 182
- 2,0 l - bol Ø (mm) : 2 l = 198

Référence	L (mm)	Contenance	Poignée
Réf. 1L075	400	0,75 litre	1
Réf.1L60	600	1,5 litre	2
Réf. 2L60	600	2,0 litres	2



ARAIGNÉE RONDE Ø 18 CM
› Réf.1A440

- Fils inox treillis
- L (mm) : 440

GRAPPIN À VIANDE INOX 2 DENTS
› Réf.1G370



- 2 dents inox
- l (mm) : 40 - Pic
- L(mm) : 370

OPTION POIGNÉE DE RECHANGE
› Réf.EMB1 - EMB2

- Pour remplacer facilement les poignées usées (extrémités uniquement)



CHANGER LA POIGNÉE en vidéo

PELLE DE CUISSON
› Réf.1C400



- L(mm) : 400
- l (mm) : 100 - pelle
- Pelle inox ajourée

Contactez-nous par téléphone au +33(0)2 54 43 75 75 pour savoir quel embout commander selon l'ustensile

DÉCHETS & TRI SÉLECTIF

10

- Porte-sacs
- Collecteurs & poubelles
- Tri sélectif
- Sacs poubelles
- Sacs pour conteneurs
- Meubles de pré-tri
- Collerettes aimantées
- Tables de tri



saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

Porte-sac à pince avec crochet

COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE À PINCE en vidéo



› Réf.CW70



› Réf.CW40

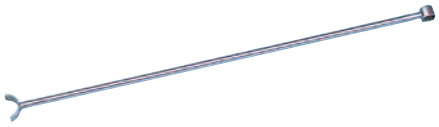
- Tube inox 304
- Ceinture amovible en caoutchouc et charnières en inox
- Pince à sac thermoplastifiée
- Support sac en ABS
- Ouverture au pied
- Possibilité : tige de maintien d'ouverture Réf.CW10
- 2 roues pivotantes Ø (mm) : 80, chape ABS
- 2 pieds inox

COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE POUR SACS 70 À 120 L
› Réf.CW70
- lxPxH (mm) : 580 x 480 x 970

COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE POUR SACS 40 À 70 L
› Réf.CW40
- lxPxH (mm) : 580 x 480 x 760



Maintien en position ouverte grâce à la tige Réf.CW10



TIGE DE MAINTIEN D'OUVERTURE PORTE-SAC
› Réf.CW10

- Permet de garder le porte-sac en position ouverte en cas de besoin
- La position ouverte est à éviter afin de limiter le risque de contaminations croisées

Porte-sac à pince sans crochet



COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE POUR SACS 70 À 120 L
› Réf.CW70S

- Tube acier inoxydable
- Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
- Pince à sac inox
- Support sac en inox
- Ouverture au pied
- 2 roues pivotantes Ø (mm) : 80, chape ABS
- 2 pieds inox
- lxPxH (mm) : 535 x 450 x 970
- Ne dispose pas de crochet permettant l'utilisation d'une tige de maintien

Porte sac à pince mural

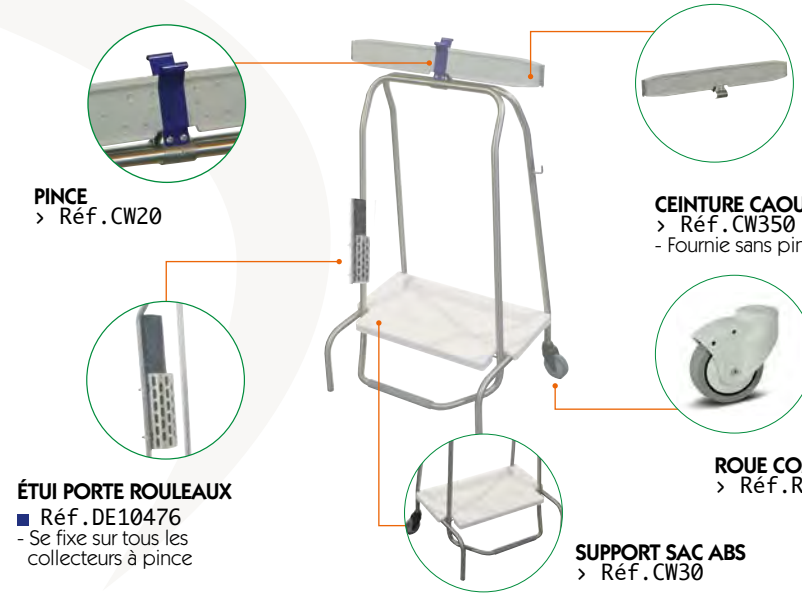


COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE MURAL POUR SACS 70 À 120 L
■ Réf.CW70M

- Tube inox 304
- Ceinture amovible en caoutchouc et charnières en inox
- Pince à sac thermoplastifiée
- Ouverture au pied
- lxPxH (mm) : 580 x 320 x 900
- Fixation murale 4 points vis inox et chevilles fournies
- Ne dispose pas de crochet permettant l'utilisation d'une tige de maintien

Pièces détachées et options

Pour CW70 - CW70M - CW40



PINCE
› Réf.CW20

CEINTURE CAOUTCHOUC
› Réf.CW350
- Fournie sans pince

ÉTUI PORTE ROULEAUX
■ Réf.DE10476
- Se fixe sur tous les collecteurs à pince

ROUE COMPOSITE
› Réf.R80PG

SUPPORT SAC ABS
› Réf.CW30

Porte-sac à pince basique



COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE-A PINCE
› Réf.CDB110

- Collecteur porte-sac 110 et 130 litres
- Système maintenant le sac fermé
- Ouverture par pédale
- Structure tubulaire inox
- Ceinture caoutchouc naturel avec charnière en acier inoxydable
- Pince sac
- Repose sac en inox
- Possibilité : tige de maintien d'ouverture Réf.CW10
- 2 roues zinguées Ø (mm) : 50
- 2 pieds
- lxPxH (mm) : 580 x 420 x 960

PORTE-SACS & PIÈCES DÉTACHÉES

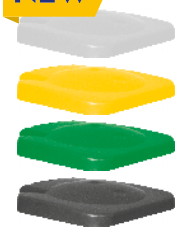
Collecteurs porte-sac poubelle à couvercle



›Réf.PSM700 - 70 cm
- Pour sacs de 50 à 110 L

B C J V G

NEW





›Réf.PSM900
- 90 cm
- Pour sacs de 100 à 130 L

B C J V G



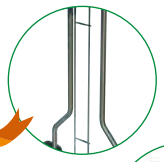
ÉLASTIQUE DE MAINTIEN
› Réf.PSM900PD1



COUVERCLE
› Réf.PSM900PD

B C J V G

TRINGLE DE COMMANDE
› Réf.DE10242





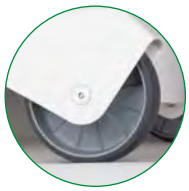
ÉTIQUETTES POUR TRI SÉLECTIF
› Réf.DE10298



REPOSE SAC INOX AMOVIBLE
› Réf.DE10845

- Structure en tube et fil inox
- Cadre porte-sac en inox
- Fixation du sac par sangle élastique (remplaçable)
- Support inférieur du sac en tube inox
- 2 roues lisses Ø (mm) : 150
- Couvercle en polypropylène - couleur à préciser
- Ouverture par pédale inox

Référence	Dimensions lxPxH (mm)	Sacs en litres
PSM900	448 x 534 x 900	100 à 130 L
PSM700	448 x 534 x 700	50 à 110 L





Q+

NEW





B-



COLLECTEUR PORTE-SAC POUBELLE COUVERCLE ROND 120L

›Réf.DE10046

- Porte-sac 120 L avec couvercle et pédale
- Roues arrières de 125 mm
- Pieds avants
- lxPxH (mm) : 500 x 640 x 1000

B C J R V

COLLECTEUR PORTE-SAC PE COUVERCLE CARRÉ 120L

› Réf.DE10631
Pour sacs de 120 L

- Polyéthylène haute densité - PEHD
- Adapté au tri sélectif
- Couvercle carré de couleur
- Collecteur à pédale (limite les risques de contamination)
- 2 roues
- Températures d'utilisation : -40°C à +90°C
- Poids (kg) : 6,3
- lxPxH (mm) : 640 x 500 x 970

B C J R V

ANNEAU DOUBLE-SACS

›Réf.DE10926
- Sacs de 2 x 60 litres pour DE10046

ANNEAU TRIPLE-SACS

›Réf.DE10927
- Sacs de 60 + 2 x 30 litres pour DE10046





Réf. DE10926





Réf. DE10927



JEU DE PIEDS POUR COLLECTEUR RÉFÉRENCE DE10046

›Réf.DE10974



Collecteurs - poubelle murale

Le collecteur mural à ouverture au genou est le complément indispensable au lave mains à commande non manuelle.
Il offre la garantie d'une hygiène optimum.





WALLY

› Réf.WN08 :
- Capacité : 8 litres
- lxPxH (mm) : 215 x 227 x 360

› Réf.WX20 :
- Capacité : 20 litres
- lxPxH (mm) : 350 x 255 x 520

- Polypropylène et ABS
- À fixer ou aimanter (3 NEOD66410I)
- Ouverture au genou
- Collecteur intérieur
- Blocage intérieur du sac



Conteneur poubelle «slim»





POUBELLE SLIM À PÉDALE 50 L
■ Réf.DE10023

- Maximise l'espace grâce à sa forme discrète, élancée et compacte
- Couvercle silencieux s'ouvrant en deux parties permettant un placement facile sous des plans de travail
- Beige
- Polyéthylène
- À utiliser avec le sac Réf.DE10053 voir p.135
- lxPxH (mm) : 343 x 527 x 721
- Poids (kg) : 7

Socle rouleur



Conteneurs sur socle avec timon Réf.CO6428 voir p. 103

SOCLE ROULEUR ROND 5 ROUES
› Réf.CO6214

- Excellente stabilité
- HxØ (mm) : 130 x 470
- Très grande maniabilité
- 5 roues directrices montées sur roulement à billes
- Résistance à la charge sur sol lisse de 120 kg
- Base injectée en ABS garantissant une grande solidité
- Compatible avec les fûts (de 30 L à 100 L) et conteneurs ronds (50 L et 75 L)

Conteneurs poubelle à porte latérale





CONTENEUR A PÉDALE AVEC PORTE 90 L
› Réf.DE10820
- 2 roues et 1 poignée arrière pour déplacement facile
- Pédale permettant d'éviter les contaminations
- Extraction du sac facilitée grâce à la porte latérale
- Polypropylène
- lxPxH (mm) : 515 x 485 x 922
- Poids (kg) : 12,15

B C J R V

Conteneurs ronds





CONTENEUR 75L À COUVERCLE PLAT
› Réf.DE10440

- Corps et couvercle en polyéthylène haute densité
- HxØ (mm) : 485 x 540
- Empilables et emboîtables
- Peut également servir comme solution de stockage, de préparation et de transport de contenus alimentaires
- Fond renforcé avec jupe anti-usure
- Poignées renforcées
- Corps et couvercles de couleur

B C J R V





CONTENEUR 75L À COUVERCLE À POIGNÉE
› Réf.DE10441

- Corps et couvercle en polyéthylène haute densité
- Couvercle à poignée
- HxØ (mm) : 485 x 540
- Emboîtables
- Peut également servir comme solution de stockage, de préparation et de transport de contenus alimentaires
- Fond renforcé avec jupe anti-usure
- Poignées renforcées
- Corps et couvercles de couleur

B C J R V

CONTENEURS, POUBELLES & TRI SÉLECTIF

Déchets organiques

CONTENEUR MARRON POUR LES DÉCHETS ORGANIQUES AVEC FILTRE À CHARBON ACTIF
> Réf.DE10210



- Poubelle 10L marron au couvercle ventilé
- Seau avec filtre à charbon pour éviter les mauvaises odeur des déchets organiques
- Poignée de transport
- Corps en polyéthylène recyclé
- lxPxH (mm) : 235 x 265 x 285



FILTRE À CHARBON
> Réf.DE10211

- Lot de 6 filtres à charbon pour poubelle organique DE10210
- Fabriqués à partir de charbon actif

6

Conteneurs poubelle tri sélectif & pièces détachées

Conteneurs simples à déplacer grâce à la poignée de transport et aux grandes roues. Ouverture frontale. Large pédale. Empilables.





CONTENEUR À PÉDALE 25 L
> Réf.DE10025



- Polyéthylène
- Large pédale en façade pour éviter tout contact avec le couvercle
- Maintien du sac par tension
- Séparateur amovible permettant de créer 2 compartiments. Configuration : 1/2-1/2 ou 2/3-1/3- lxPxH (mm) : 393 x 270 x 420
- Matière : Polyéthylène
- Sans roues

B C J V M

CONTENEUR À PÉDALE 40 L
> Réf.DE10200



- Polypropylène
- Ouverture par pédale
- Séparateur amovible permettant de créer 2 compartiments. Configuration : 1/2-1/2 ou 2/3-1/3
- lxPxH (mm) : 393 x 352 x 470
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif

B C J V





conteneurs encastrables

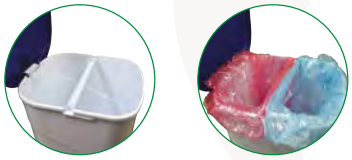
CONTENEUR À PÉDALE 60 L
> Réf.DE10300



- Corps et couvercle en polyéthylène
- Ouverture par pédale
- 2 roues encastrées
- lxPxH (mm) : 380 x 490 x 700
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif

B C J R V M

ASTUCIEUX



Les conteneurs à pédale 25 L réf.DE10025 et 40 L réf. DE10200 sont équipés de séparateurs amovibles permettant de créer 2 compartiments. Configuration : 1/2-1/2 ou 2/3-1/3

ECO'FRIENDLY

Les conteneurs à pédale sont tous 100% mono-matière (polyéthylène ou polypropylène) donc facilement recyclables







CONTENEUR À PÉDALE 120 L
> Réf.DE10400

- Corps et couvercle en polyéthylène
- Ouverture par pédale
- 2 roues encastrées
- lxPxH (mm) : 425 x 510 x 875
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif

B C J R V M

Pièces détachées



PIÈCES DÉTACHÉES POUR DE10300 / 400

Référence	Désignation
>DE10309	Tige pour DE10300
>DE10304	Pédale pour DE10300
>DE10302	Couvercle pour DE10300 B C J M R V
>DE10409	Tige pour DE10400
>DE10404	Pédale pour DE10400
>DE10402	Couvercle pour DE10400 B C J M R V

Sacs poubelles avec liens



SACS POUBELLES NOIRS 30L
› Réf.DE10142

- PEBD 25 µ régénéré noir
- Demi périmètre à l'ouverture (mm) : 500
- L (mm) : 630
- Conditionnement : carton de 20 rouleaux de 25 sacs (500 sacs)

20x25 500



SACS POUBELLES NOIRS 100 ET 110L

- PEBD recyclé
- Conditionnement : carton de 20 rouleaux de 10 sacs (200 sacs)

10x20 200

Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)
SPN0100	100 L	820 x 850	43
SPN0110	110 L	700 x 1050	43





SACS POUBELLES NOIRS 130L

- PEBD recyclé
- Conditionnés en carton de 100 ou 200 rouleaux, voir tableau

100 200

Référence	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)	Conditionnement
DE10053	800 x 1150	25	8 rlx de 25
DE10716	820 x 1150	44	10 rlx de 20
DE10597	820 x 1150	54	5 rlx de 20
DE10858	820 x 1150	65	5 rlx de 20

Sacs poubelles sans liens



FINI LES LIENS QUI TRAÎNENT PAR TERRE



SACS POUBELLES TRANSLUCIDES JAUNE

- PEBD régénéré
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 20 sacs (200 sacs)

10x20 200

Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)
DE10807	110 L	700 x 1030	34
DE10798	130 L	820 x 1150	37

SACS POUBELLES TRANSLUCIDES 130L
› Réf.DE10803

- PEBD 37 µ régénéré
- Demi périmètre à l'ouverture (mm) : 820
- L (mm) : 1150
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 20 sacs (200 sacs)

10x20 200

Sacs poubelles compostables



100 200

- Sac poubelle à soufflet avec lien
- Matière : amidon de maïs
- Conforme à la norme EN13432

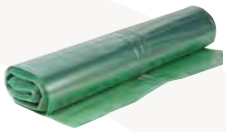
Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)	Conditionnement
DE10843	50 L	680 x 800	25	200
DE10681	110 L	700 x 1050	35	200
DE10780	130 L	820 x 1150	35	100

Sacs vigilance propreté

SACS POUBELLES TRANSLUCIDES VIGILANCE PROPRETÉ
› Réf.DE10705

- PEBD recyclé
- 110 litres
- lxH (mm) : 700 x 1100
- 35 µ
- Conditionnement : carton de 8 rouleaux de 25 sacs (200 sacs)





8x25 200

Sacs poubelles transparents pour tri sélectif

SACS POUBELLES TRANSPARENTS 110 L

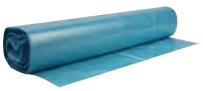
- PEBD recyclé
- Sacs transparents ECO 110 L
- 35 µ
- Conditionnement : carton de 8 rouleaux de 25 sacs (200 sacs)

C V J B



Sac Réf.DE10111 sur porte-sac Réf.PSM700

Référence	Couleur	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)
DE10110	Transparent	700 x 1050	35
DE10111	Transparent bleu	700 x 1050	35
DE10112	Transparent vert	700 x 1050	35
DE10113	Transparent jaune	700 x 1050	35



SACS TRANSPARENTS BLEUS
● Réf.DE10111



SACS TRANSPARENTS VERTS
● Réf.DE10112



SACS TRANSPARENTS JAUNES
● Réf.DE10113



SACS TRANSPARENTS BLANCS
● Réf.DE10110

8x25 200



Sacs poubelles pour conteneurs



HOUSSE POUR CONTENEUR 240 L
› Réf.DE10240

- Housses 240 L 40 µ PEBD recyclé
- Coloris : noir ou gris selon arrivage
- Conditionnement : 10 rouleaux de 10 sacs

100



HOUSSE POUR CONTENEUR 750 L
› Réf.DE10750

- Housses 750 L 30 µ PEBD recyclé
- Coloris : noir ou gris selon arrivage
- Conditionnement : carton de 50

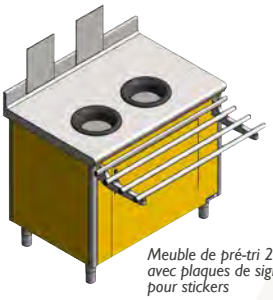
50

MEUBLES DE PRÉ-TRI, TABLES DE TRI & SIGNALÉTIQUE

Meubles de pré-tri

- conçus pour le tri des déchets en salle
- rampe pose-plateaux
- version centrale avec portes sacs accessibles par l'arrière
- version «contre-mur» avec porte(s) battante(s) en façade

- Acier inoxydable
- 20 teintes au choix pour habillage côtés avant
- Rampe relevable et béquilles anti-basculement
- Dosseret arrière H (mm) : 100
- Trous vide-déchets avec collerettes couleur au choix
- Piétement inox Ø (mm) : 45 - embouts anti-dérapants
- Porte-sacs hauteur 600 mm



Meuble de pré-tri 2 portes sacs avec plaques de signalisation pour stickers



MEUBLE DE PRÉ-TRI 2 PORTE-SAC
■ Réf.DE10542

- 2 trous vide déchets
- lxPxH (mm) : 1200 x 600 x 900

MEUBLE DE PRÉ-TRI 3 PORTE-SAC
■ Réf.DE10543

- 3 trous vide déchets
- lxPxH (mm) : 1750 x 600 x 900

20 TEINTES D'HABILLAGE AU CHOIX



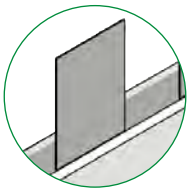
COLLERETTES POUR MEUBLES DE PRÉ-TRI
■ Réf.DE10157



- Caoutchouc
- Ø intérieur (mm) : 190
- Ø extérieur (mm) : 280

B G J R V

OPTION PLAQUE DE SIGNALISATION INOX A4
■ Réf.DE10561



- A clipser sur le dosseret des meubles de pré tri Réf.DE10542 et DE10543
- Facile à nettoyer
- Fournie sans sticker

OPTION STICKERS A4 POUR PLAQUE SIGNALISATION DE10561
■ Réf.DE10442

- A coller sur les plaques de signalisation des meubles de pré-tri pour aider au tri
- Modèles disponibles :
  - papier - carton (bleu)
  - déchets alimentaires (gris)
  - plastique - métal (jaune)
  - pain (marron)
  - verre (vert)
  - personnalisable (orange)



COLLERETTE MAGNÉTIQUE VIDE ORDURE Ø 200
■ Réf.DE10001

- Ø (mm) ouverture utile: 167,5 - sur table: 230 mm
- Lxl (mm) aimant : 120x35
- Option impérative pour utilisation sur tables TOURNUS : adaptateur collerette inox réf. : DE10001A

B J N R V

NEW



ADAPTATEUR COLLERETTE INOX
■ Réf.DE10001A



- Collerette pour joints vide ordures
- Ø (mm) haut : 268 - bas : 207
- Tôle inox: 1,5 mm (brossé)

Tables de tri

- Pour tri en porte-sacs mobiles PSM700 sans couvercles
- Table en inox épaisseur 15/10e mm
- Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge
- Bords avant et arrière rayonnés bords écrasés anti-coupure
- Piétement démontable tube inox 45 mm à vérins anti-glissement sans filetage apparent
- Collerettes caoutchouc Ø (mm) 190 /280, verte, jaune ou bleue au choix

TABLE INOX 2 PORTE SACS
■ Réf.DE10531

- lxPxH (mm) : 1200 x 600 x 900



TABLE INOX 3 PORTE SACS
■ Réf.DE10532

- lxPxH (mm) : 1700 x 600 x 900







Existe aussi avec rampe plateaux
consultez-nous au 02 54 43 75 75

Voir pince à déchets p.32



TABLE DE TRI PE RAMPE INOX 2 BACS

■ Réf.DE10602 - 60 L
- lxPxH (mm) : 1185 x 630 x 695

■ Réf.DE10902 - 90 L
- lxPxH (mm) : 1185 x 630 x 875



- Bornes de tri 60 L et 90 L avec bacs intérieurs sur roues avec élastique pour la tenue du sac
- Bavettes en silicone amovibles protégeant les ouvertures des bornes et permettant un nettoyage facile
- Plaques de communication indiquant le type de déchets et permettant un tri facile et intuitif
- 1 rampe inox pour la dépose plateau
- Matière : PE 100% Recyclable et fabriqué à partir de 40% de produits recyclés
- Montage : La table est livrée en carton
- Vidage : Par l'avant en passant la borne sous la station inox ou par l'arrière qui est ouvert



TABLE DE TRI PE RAMPE INOX 3 BACS

■ Réf.DE10603 - 60 L
- lxPxH (mm) : 1675 x 630 x 695 cm

■ Réf.DE10903 - 90 L
- lxPxH (mm) : 1675 x 630 x 875



PARTENAIRES & INFORMATIONS UTILES

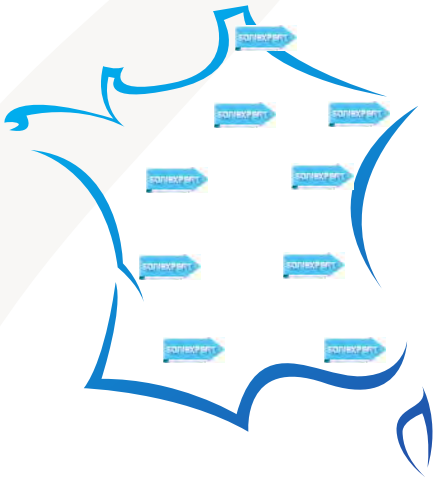
11

- Audits & formations
- Suivi numérique
- Bonnes pratiques d'hygiène en vidéo
- Index

saniPOUSSE
l'HACCP et l'hygiène plus zen

SANIEXPERT - DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES ET AUDITS

saniexpert
De la théorie à la pratique



A côté de chez vous, des experts pour vous aider à

FORMER - FORMALISER - PILOTER

CONCEPTION DE VOS DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S.)
› Réf. SANREGPMS
- Accompagnement à la formalisation et au déploiement du P.M.S.
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet



DOSSIER D'AGRÉMENT
› Réf. SANREGAGR
- Accompagnement à la formalisation de votre dossier et à l'obtention de votre agrément sanitaire
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet



OUVERTURE D'UN NOUVEAU SITE
› Réf. SANREGOUV
- Accompagnement à l'ouverture d'un nouveau site (création / mise à jour de votre P.M.S.)
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet



DOCUMENT UNIQUE DES RISQUES PROFESSIONNELS
› Réf. SANREGDOC
- Réalisation / accompagnement à la mise en place du document unique des risques professionnels
- Conforme à l'article R. 4121-1 du code du travail – 1 jour

POUR ÊTRE EN COHÉRENCE AVEC LE LABEL « SANIEXPERT », VOTRE INTERVENANT S'ENGAGE À :

- PRIVILÉGIER, lorsque l'organisation le permet, la formation aux postes de travail afin de déployer une formation pertinente adaptée pour chacun et assurer la continuité de la production.
- ILLUSTRER son intervention avec des exemples relevés ou photographiés dans VOTRE ETABLISSEMENT
- Avoir un discours CONSTRUCTIF, BIENVEILLANT, PRAGMATIQUE. ADAPTER celui-ci en fonction de la population rencontrée
- VÉRIFIER la compréhension des informations transmises
- Dès que possible, mettre en place un PLAN D'ACTION ECRIT. Vérifier ultérieurement que CE QUI EST ECRIT EST SUIVI
- Avoir à l'esprit les IMPACTS FINANCIERS pour vous permettre de gérer au mieux VOTRE BUDGET



› Les formations sont généralement limitées à 12 participants, et idéalement moins de 10.
› Les intervenants SANIEXPERT vous assistent en cas de besoin pour vos démarches auprès de vos OPCO

AUDITS D'AIDE A LA DÉCISION



VÉRIFICATION DU NIVEAU DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE
› Réf. SANAUDHYG
- Triple audit :
  - pratiques du personnel
  - structure
  - matériel
- Vous permet notamment d'obtenir des éléments objectifs pour préparer/argumenter vos choix d'investissements



AUDIT RH & ORGANISATIONNEL
› Réf. SANAUDRH
- Optimisation des organisations



ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP
› Réf. SANAUPMR
- Mise en conformité par rapport à la réglementation
- Recommandations pour éviter un sur-investissement

FORMATIONS IN-SITU







BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
› Réf. SANFORBPH
- Répond aux obligations du règlement CE852/2004, constitutif du paquet hygiène et exigeant une formation régulière de toute personne en contact avec des denrées alimentaires.
- Public : cuisiniers, économes, serveurs, plongeurs, A.S.H. …
- Déroulement / durée : 1 journée
- Option : mise en place de votre suivi numérique du P.M.S.
- Attestation de fin de formation : OUI

RESPONSABLE QUALITÉ – HACCP
› Réf. SANFORRQH
- Répond aux obligations du règlement CE852/2004, constitutif du paquet hygiène et exigeant une maîtrise de la méthode HACCP pour la/les personne(s) en charge du maintien du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Public : responsables qualité
- Déroulement / durée : à définir au cas par cas
- Attestation de fin de formation : OUI
- Obligation pouvant être remplie par l'existence d'un diplôme de cursus initial

MANIPULATION DES PRODUITS CHIMIQUES
› Réf. SANFORNET
- Répond à l'obligation de l'employeur d'information sur les risques de manipulation des produits chimiques
- Public : toute personne en contact avec les produits chimiques : personnel d'entretien, économat, cuisiniers …
- Déroulement / durée : 1/2 journée
- Attestation de fin de formation : OUI



RÉFÉRENT HYGIÈNE
› Réf. SANFORREH
- Répond aux obligations du Décret 2011-731 du 24/06/11 précisant la présence obligatoire sur chaque site de restauration commerciale d'au moins un Référent Hygiène
- Public : toute personne en charge d'organiser et de gérer des activités de restauration
- Déroulement / durée : 2 jours - 14 H (programme imposé)
- Attestation et livret de formation

BON À SAVOIR

Le risque lié à la sécurité sanitaire des aliments est triple :

Risque de santé publique

Risque juridique

Risque d'image

Les intervenants SANIEXPERT vous accompagnent pour gérer ce risque au mieux.

GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE







NOUS CONSULTER..



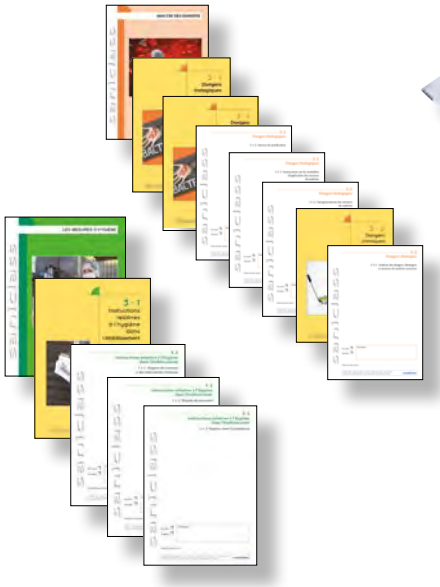
Saniclass - votre guide de mise en place du P.M.S.

Le Saniclass est un répertoire pour guider le chef de cuisine ou le responsable de la restauration dans la mise en place du P.M.S.

SANICLASS
› Réf. PMS014

- Index des documents à renseigner pour se mettre en conformité avec les exigences des autorités sanitaires (DGAL / SDSSA / N 2012-819 du 02/06/2012)
- Guide méthodologique de constitution du P.M.S. de chaque établissement.
- Esthétique et ludique, Saniclass est un outil simple et pratique du système Qualité.
- L'utilisation du Saniclass valorise la qualité du travail de l'équipe de cuisine.
- Les 4 classeurs Saniclass et leurs contenus sont fournis avec leur fourreau de rangement.







LE SANICLASS COMPREND 4 CLASSEURS BIEN IDENTIFIÉS
- **SANICLASS 1A :** Bonnes pratiques d'hygiène (volume 1)
- **SANICLASS 1B :** Bonnes pratiques d'hygiène (volume 2)
- **SANICLASS 2 :** HACCP
- **SANICLASS 3 :** Traçabilité.

MYCAWAN - SUIVI NUMÉRIQUE

mycawan

Optez pour la solution numérique la plus évolutive du marché

Passez au 0 papier
et libérez-vous en quelques clics du fardeau administratif

Commencez par
1 fonctionnalité sur 1 seul site (HACCP numérique par exemple), et choisissez ensuite de déployer plusieurs modules, sur plusieurs sites ... ou de tout arrêter ... la solution est «à la carte» et sans aucun engagement de durée.







mycawan haccp



mycawan gestion du personnel

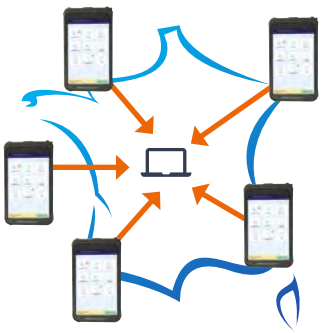


mycawan gestion des matières



Administration centralisée des données renseignées par les utilisateurs.

Suivi des actions réalisées et remontée d'alertes directement par e-mail.



Impression de vos étiquettes de traçabilité



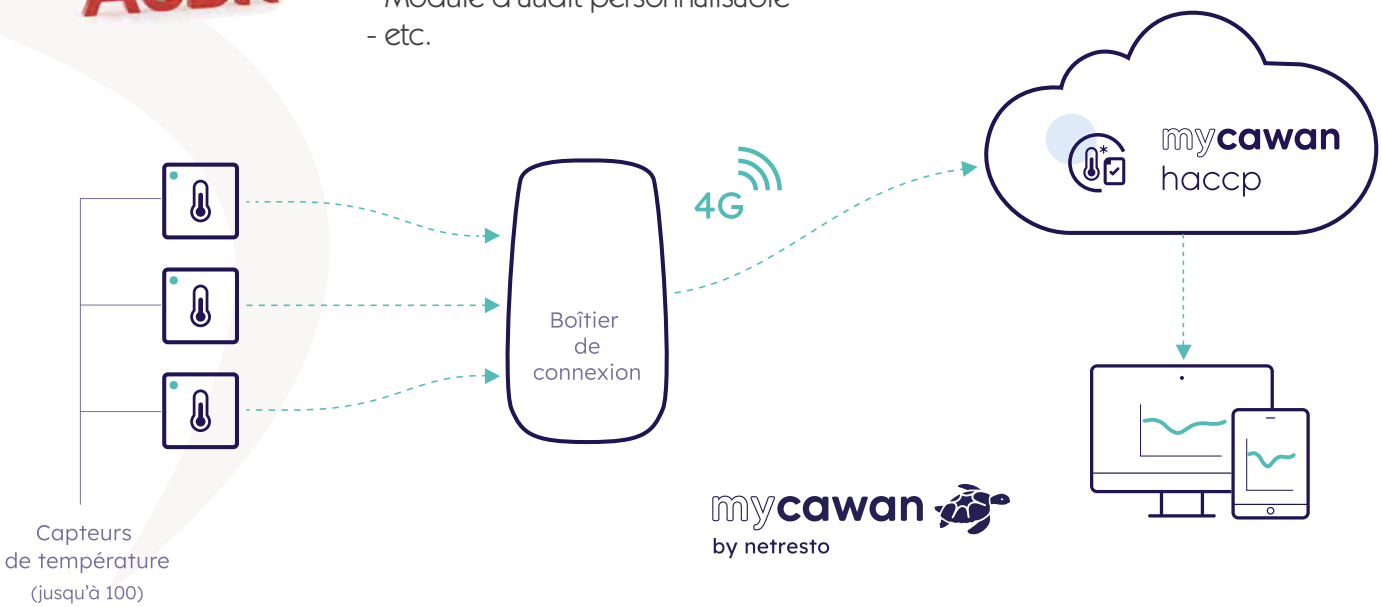
Solution opérationnelle et en amélioration continue depuis 2002

Mycawan est une solution globale largement éprouvée. Vous bénéficiez d'une garantie de fiabilité et vos contraintes métier sont parfaitement intégrées (restauration commerciale, métiers de bouche, restauration collective).





Vous accédez à plus de 500 fonctionnalités, pour la plupart personnalisables. L'application s'adapte à votre fonctionnement :
- Intégration de votre PMS
- Capteurs de température connectés
- Edition de rapports selon vos interlocuteurs : employés, DDPP, direction…
- Module d'audit personnalisable
- etc.



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN VIDÉOS



Échantillons plats témoins



Échantillons plats témoins Sanipousse VS sachets



Étiquettes de traçabilité PRODATE



Étiquettes jours EASYDATE





Étiquettes PRODATE solubles



SANITEST auto-contrôles des surfaces, mains & matériels



Tests protéiniques



Pourquoi tester l'huile de friture



TESTUIL test manuel de dégradation des huiles



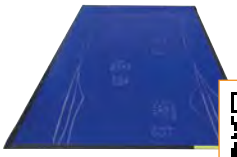
TESTO270 testeur électronique de dégradation des huiles



SANIBRUIZ désinfection universelle sans rinçage en aérosol



SANIBRUIZ désinfection universelle sans rinçage en lingettes



DÉCONTASOL tapis de décontamination des semelles & roues



SANIFIL rangements en fil inox



Housses bactériostatiques



Housses bactériostatiques isothermes



Vêtements anti-froid bactériostatiques



Changer l'encre et les étiquettes de l'étiqueteuse à main double ligne



Détection des biofilms



Enregistreur électronique Saveris 2



Kit de formation hygiène des mains



Changer la bobine d'un dévidoir à dévidage central



Décolle étiquettes



Tampons à récurer



Changer la lame du grattoir pour plancha



Pulvérisateur autonome



Désinsectiseurs



Changer les consommables des désinsectiseurs



Purificateurs d'air



Film de protection antibactérien



Ouverture de portes sans contact



Vêtements à base de plastique marin recyclé SEAQUAL INITIATIVE®



Cutter de sécurité



Gant anti-chaleur silicone



Gant anti-chaleur néoprène



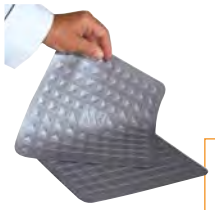
Gant anti-chaleur tricoté



Gant anti-chaleur bi-matière



Maniques anti-chaleur petit format



Maniques anti-chaleur grand format



Maniques « pince » anti-chaleur



Distributeur automatique de sur-chaussures



Distributeur de pansements antivol



RÉTRACT'COVER couvercles pour bacs GN

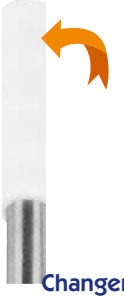


Pansaver protection des bacs GN





Gamme « cover »



Changer la poignée des ustensiles de cuisine



Porte sacs poubelles à pince

Sanipousse ajoute régulièrement de nouvelles vidéos. Pour en profiter, abonnez-vous !

INDEX

A

ACCESSIBILITÉ P.S.H. 138
A CONSOMMER EN PRIORITÉ 10
ADHÉSIF DOUBLE FACE PUISSANT 61
ADHÉSIF «SCOTCH» NON-CONFORME 99
ADHÉSIFS DE SOLS 99
ADHÉSIFS GESTES BARRIÈRES 99
ADHÉSIF TYPE «VELCRO» PUISSANT 61
AÉROSOL DÉSINFECTANT 43
AFFICHAGE 94
AFFICHAGE MAGNÉTIQUE 95
AFFICHES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE 94
AFFUTAGE MANUEL 122
AFFUTEUR MANUEL 122
AGRAFEUSES SANS AGRAFE 98
AGRÉMENT 138
ALLERGÈNES 10, 11
ANALYSE DURETÉ DE L'EAU 48
ANNEAU DOUBLE SACS 132
ANTI-GLISSE PLANCHES À DÉCOUPER 121
ARAIGNÉE 129
ARCEAUX PROTECTION AU BRUIT 71
ARMOIRES À BALAIS 62
ARMOIRES À COUTEAUX 55
ARMOIRES À PHARMACIE 92
ARMOIRES DE RANGEMENT 62
ARMOIRES PRODUITS D'ENTRETIEN 62
AUDITS 138
AUTO-CONTRÔLES DES SURFACES 22, 23

B

BAC À REBORDS 67
BAC AUTOPORTEUR 110
BAC DE DÉSINFECTION 32
BACS A INGRÉDIENTS 110
BACS AJOURÉS 109
BACS ALIMENTAIRES 110
BACS À PÂTONS 110
BACS À ROULETTES 110
BACS DE RANGEMENT 27
BACS DE RÉTENTION 67
BACS DE RÉTENTION RAYONNAGES À CLAYETTES 65
BACS ÉCHANTILLONS PLATS TÉMOINS 27
BACS GASTRO GN COPOLYESTER 116
BACS GASTRO GN INOX 115
BACS GASTRO GN PERFORÉS 115
BACS GASTRO GN PESU HAUTES TEMPÉRATURES 114
BACS GASTRO GN POLYPROPYLÈNE 116
BACS GERBABLES 109
BACS HERMÉTIQUES 114
BALAI AVEC RÉSERVOIR 30
BALAIS 29
BALAIS BROSSE RONDS 34
BALAIS WC 118
BALANCES 20
BALAYETTE 33
BANC 68
BANDANA 80
BARRETTE DE FERMETURE 26
BARRIÈRES 99
B.À.S. - 3 RÈGLES D'OR DU NETTOYAGE 29
B.À.S. - AUTO-CONTRÔLES DE SURFACE 12, 88
B.À.S. - BALAYAGE À SEC 47
B.À.S. - CAUSES DE DÉGRADATION DES HUILES 20, 21, 54
B.Á.S - CONCENTRATION DE CO2 54
B.À.S. - D.L.C. & D.L.U.O. DES PRODUITS 11
B.À.S. - ENTRETIEN DES INOX 62
B.Á.S - ETIQUETTES DE TRAÇABILITÉ 11
B.À.S. - ÉTUDE LISTÉRIA OUTILS DE NETTOYAGE 124
B.À.S. - GANT POUDRÉ OU NON POUDRÉ ? 77
B.À.S. - LAVAGE DES MAINS 42
B.À.S. - LE CERCLE DE SINNER 34
B.À.S. - LE FILET À CHEVEUX 80
B.À.S. - OUVERTURE BOÎTES DE CONSERVES 128
B.À.S. - PH DE LA PEAU 21
B.À.S. - PORT DU MASQUE 78
B.À.S. - QU'EST-CE QU'UN E.P.I. ? 74
B.À.S. - RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE 139
B.À.S. - STATISTIQUES LAVAGE DES MAINS 118
B.À.S. - TÂCHES ET PH DES PRODUITS ADAPTÉS 49
B.À.S. - UTILISATION DE L'EAU DE JAVEL 47
B.À.S. - UTILISATION DU TORCHON TISSU EN CUISINE 47
BIOFILM 24
BLOUSES LAVABLES 81
BLOUSES TISSU 81
BLOUSES USAGE UNIQUE 81
BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL 37
BOÎTES À ÉCHANTILLONS TÉMOINS 9
BOÎTES DISTRIBUTRICES INOX 59
BOÎTES E.P.I. 91
BOÎTE TRACÉTIK 15
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE 94
BONNET ANTI-FROID 85
BOTTES 89
BOUCHONS D'OREILLES 71
BOULE INOX 51
BROSSERIE 29
BROSSES 33
BROSSES À ONGLES 33
BRÛLURES 92

C

CACHE-BARBE 80
CADRES MAGNÉTIQUES 95
CADRES REPOSITIONNABLES 96
CAGOULES 79
CAILLEBOTIS 67
CALE-PORTE 68
CALIBRAGE 25
CALOTS 60, 80, 94
CALOT TISSU 80
CAMPILOBACTER 6
CAMRACKS 113
CARILLON 95
CARTOUCHES POUR MASQUE 78
CASIERS À BATTERIE 64
CASIERS À VERRES 113
CASIERS SÈCHE-CHAUSSURES 63
CASQUE ANTI-BRUIT 71
CENDRIERS 119
CENTRALE DE NETTOYAGE 44
CHAÎNE INOX 33
CHARIOT À ÉCHANTILLONS TÉMOINS 9
CHARIOT CHEF 112
CHARIOTS À DÉBARRASSER 112
CHARIOTS À PLATEAUX 113
CHARIOTS À VISSER 112
CHARIOTS CONTAINERS ISOTHERMES 105
CHARIOTS DE DÉCHARGEMENT 111
CHARIOTS DE LAVAGE 30
CHARIOTS DE RANGEMENT 66, 121
CHARIOTS DE SERVICE 112
CHARIOTS POUR CONTAINER 106
CHARLOTTES 59, 80
CHAUSSURES DE CUISINE 86
CHAUSSURES DE SÉCURITÉ 86, 90, 94
CHAUSSURES DE SÉCURITE MAGASINIER 89
CIGARETTE 119
CISEAUX AVEC SUPPORT AIMANTÉ 122
CLAYETTES 65
CLEANFOOT 56
CLEANHANDS 74
CLOSTRODIUM PERFRINGENS 6
COLIFORMES 6, 23
COLLECTEUR PORTE-SACS 132
COLLECTEURS 131, 132
COLLERETTES POUR MEUBLES DE PRÉ-TRI 136
COL PLASTRON 85
COMBINAISONS 79
COMPRESSES 92
CONSOMMABLES DATECODEGENIE 15
CONSOMMABLES DÉSINSECTISEURS 53
CONTAINERS ISOTHERMES 106
CONTAINERS ISOTHERMES CHARGEMENT FRONTAL 105
CONTAINERS LÉGERS 104
CONTAINERS LIQUIDES 106
CONTAINERS ROBUSTES 106
CONTAMINATIONS CROISÉES 6, 8, 29, 43, 50, 61, 66, 69, 94, 108, 122, 131
CONTENANTS PLATS TÉMOINS 9
CONTENEUR MARRON DÉCHETS ORGANIQUES 134
CONTENEURS 133
CONTENEURS POUBELLE TRI SÉLECTIF 134
CONTENEURS RONDS 133
CONTRÔLES DES HUILES 25
CONTRÔLES DES TEMPÉRATURES 16, 17
CORNES À PÂTISSERIE 127
CORNIÈRES 66
COTTE DE MAILLE 75
COUTEAU À PAIN 122
COUTEAUX 122

COUVERCLES BACS GASTRO GN HAUTES TEMPÉRATURES 114
COUVERCLES BACS GASTRO GN INOX 115
COUVERCLES BACS GASTRO GN POLYPROPYLÈNE 116
COUVERCLES BACS GN , 107
COUVERCLES ÉLASTIQUES 107
COUVERCLES THERMO-RÉTRACTABLES 107
COUVERTURE ANTI-FEU 91
CUILLÈRES 123
CUILLÈRE SPAGHETTI 123
CUTTERS DE SÉCURITÉ 74

D

DALLES DE DÉCONTAMINATION 96, 97
DATECODEGENIE 15
DÉCHETS ORGANIQUES 134
DÉCOLLE ÉTIQUETTES 14, 34
DÉCONTAMINANT DES VÉGÉTAUX 48, 49
DÉCONTAMINATION DES MAINS 56, 96
DÉCONTAMINATION DES SEMELLES 56
DÉCONTASOL 57
DÉFIBRILLATEUR 91
DÉGRAISSANT 45, 46, 48
DÉGRIPPANT ALIMENTAIRE 49
DEMI-PALETTE PLASTIQUE 65
DEMI-TABLIER 81
DÉMOULAGE 109
DÉROULEUR MURAL 61, 102
DÉROULEURS POUR FILMS 108
DÉSINFECTANT 40, 45, 46, 48, 119
DÉSINFECTANT ÉQUIPEMENTS 124
DÉSINFECTION DES BALAIS 124
DÉSINFECTION DES LOCAUX 55
DÉSINFECTION DES MAINS 43
DÉSINFECTION PAR FUMIGATION 55
DÉSINFECTION PAR UV-C 54
DÉSINFECTION SANS RINÇAGE 43
DÉSINSECTISEURS 53
DÉSINSECTISEURS LED 53
DÉTARTRANT 45, 46, 48, 119
DÉTECTEURS DE CO2 54
DÉTECTION DES BIOFILMS 24
DÉTERGENT 40, 45, 46, 48, 55, 119
DÉVIDOIRS 108
DILUEURS 49
DISQUES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS 19
DISTRIBUTEUR AUTOCUT 37
DISTRIBUTEUR DE PANSEMENTS 92
DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES 37
DISTRIBUTEUR POCHES À DOUILLES 127
DISTRIBUTEUR POUR VRAC 59
DISTRIBUTEURS À DÉVIDAGE CENTRAL 38, 118
DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES 113
DISTRIBUTEURS DE GEL 39
DISTRIBUTEURS DE MASQUES 59
DISTRIBUTEURS DE SAVON À CARTOUCHE 39
DISTRIBUTEURS DE SAVON AUTOMATIQUES 39
DISTRIBUTEURS INOX 12
DISTRIBUTEURS SUR-CHAUSSURES 90
DOIGTIER CAOUTCHOUC 92
DOUBLE FACE 61
DOUBLE SACS 132
DOUILLES 127
DURETÉ DE L'EAU 48

E

EASYDATE 11
ÉCHANTILLONS PLATS TÉMOINS 8
ÉCHELLES À GLISSIÈRES 111
ÉCHELLES EN Z 111
ÉCOCERT 40, 45, 46, 48, 119
ÉCOLABEL 40, 45, 46, 48, 119
ÉCRAN URINOIR 118
ÉCUMOIRE 129
ÉGOUTTOIR BAC GASTRO GN HERMÉTIQUES 114
ÉGOUTTOIRS BACS GASTRO GN HAUTES TEMPÉRATURES 114
ÉGOUTTOIRS BACS GASTRO GN INOX 115
ÉMINCHON - ÉMINCEUR CORNICHONS ET RADIS 127
ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURES 19
ENTONNOIR 49
ENTRETIEN D'IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES 14
E.P.I. 74, 76, 86
ÉPONGE GRATTOIR VERT 50
ÉPONGE «MAGIQUE» - EFFACE TÂCHES 50
ESCHERICHIA COLI 6
ESSUIE VAISSELLE 36
ESSUIE VERRERIE 36
ESSUYAGE PAPIER 37
ÉTAGÈRES MURALES 64
ÉTALONNAGE DE TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE 25
ÉTIQUETEUSE À MAIN 13
ÉTIQUETTE DE FERMETURE 26
ÉTIQUETTES ALLERGÈNES 11, 100
ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ 10, 11
ÉTIQUETTES ÉCHANTILLONS 9
ÉTIQUETTES JOURS EASYDATE 10
ÉTIQUETTES POUR IMPRIMANTES 14
ÉTIQUETTES PRODATE 10
ÉTIQUETTES REPAS 9
ÉTUVE ÉLECTRONIQUE 22, 23

F

FERMETURES POUR SACHETS 26
FEUILLES ABSORBANTES DE LIQUIDES 67
FILET À CHEVEUX 80
FILM ALIMENTAIRE 109
FILM CUISSON PAPILLOTE 109
FILM PROTECTEUR BACS INOX 107
FILTRE À CHARBON 134
FILTRE À HUILE MANUEL 24
FILTRE À HUILE PORTABLE 24
FIRST USE 10, 11
FLACON OCULAIRE 90
FLOCAGE TOQUES 79, 103
FORMATION HYGIÈNE DES MAINS 37
FORMATIONS 139
FOUETS 127, 129
FRANGE MICROFIBRE 30
FUMIGATION 55
FÛT DE RÉCUPÉRATION DES HUILES 24
FX3-LX SATO 13

G

GABARIT DE PRÉLÈVEMENT 22
GANT DE NETTOYAGE DES VITRES 34
GANTS 42, 43, 47, 54, 59, 60, 61, 68, 74, 77, 91, 94, 119
GANTS ANTI-COUPURE 75
GANTS DE MANUTENTION 74
GANTS DE MÉNAGE 76
GANTS DE PLONGE 76
GANTS POUR SERVICE AU COMPTOIR 74
GANTS USAGE UNIQUE 73, 77
GEL POUR BRÛLURES 92
GERMES TOTAUX 23
GESTES POUR LA PLANÈTE 8, 11, 15, 25, 51, 83, 103
GOBELET À ÉCHANTILLONS TÉMOINS 9
GRAISSE ALIMENTAIRE 49
GRAPPIN 129
GRATINER SANS RÉCURER 107
GRATTOIR MANCHE LONG 51
GUIDE DES TAILLES 84

H

HOUSSES À USAGE UNIQUE 102
HOUSSES BACTÉRIOSTATIQUES , 102, 103, 103
HOUSSES ISOTHERMES 102
HOUSSES POUR SUPPORT PLANCHES 103
HOUSSES POUR TRANCHEURS 103
HOUSSES THERMIQUES 102
HUILE DE CALIBRAGE 25
HUILES DE FRITURE 24, 25
HYGIÈNE DES MAINS 37

I

IMPRESSION ÉTIQUETTES DATECODEGENIE 15
IMPRIMANTE FX3-LX SATO 13
INDICATEUR DE RAPPEL 99
INFODREAM 95, 96

L

LAMES GÉLOSÉES 23
LANGUETTES TEST D'HUILE 25
LAVAGE À PLAT 30
LAVAGE DES MAINS 94
LAVAGE DES SOLS 45
LAVE-MAINS 39
LAVE-PONT 29
LAVE-SEMELLES 63
LAVETTES NON-TISSÉ 50
LIENS DE FERMETURE ET FIXATION 124
LINGETTES DÉSINFECTANTES CONTACT ALIMENTAIRE 43
LIQUIDE LAVE VITRES 34
LIQUIDE PLONGE 48

INDEX

LISSES 31, 66
LISSES DE PROTECTION MURALE 66
LISTÉRIA 6, 23
LOGICIEL THERMOTRACK 19
LOUCHES 123
LUNETTES DE SÉCURITÉ 71

M

MACHINE SOUS VIDE 129
MAILLET ANTI REBONDS 65
MANCHES À BALAIS 31
MANCHES TÉLESCOPIQUES 34
MANCHETTES 77
MANIQUES 73
MANNE À PAIN 109
MARCHE EN AVANT 94
MARCHEPIEDS 69
MARYSES 122
MASQUE RESPIRATOIRE 78
MASQUES 78, 94
MASQUES «CHIRURGICAUX» 78
MASQUES «FFP» 78
MEUBLE BAS 62
MEUBLES DE PRÉ-TRI 136
MINI BALANCE DE HAUTE PRÉCISION 20
MINUTEUR 4 CANAUX 20
MITAINES 85
MOCASSINS CUISINE COQUÉS 88
MODULES PLATS TÉMOINS 9
MONOLAME 31
MOUSSE SONDE SOUS-VIDE 18
MYCAWAN 140, 141

N

NÉBULISATION 55
NETTOYAGE DES SANITAIRES 119
NETTOYAGE DES VITRES 34
NETTOYAGE ÉQUIPEMENTS 46
NETTOYAGE FOURS 46
NETTOYAGE FRITEUSE 46, 51
NETTOYAGE SOLS 44
NETTOYAGE SURFACES 46
NETTOYANT INOX 48
NITRILE 77
NORME DIN EN 13432 50
NORME NF EN 140 78
NORME NF EN 149 78
NORME NF EN 345 86
NORME NF EN 347 86
NORME NF EN 388 ..... 76, 77
NORME NF EN 407 ..... 76, 77
NORME NF EN 420 ..... 36, 77, 90, 94, 110, 112, 131
NORME NF EN 511 ..... 76, 77
NORME NF EN 1040 42
NORME NF EN 1082 77
NORME NF EN 1276 ..... 40, 45, 46
NORME NF EN 1500 ..... 40, 42
NORME NF EN 1650 42
NORME NF EN 1811 75
NORME NF EN 1869 91
NORME NF EN 12830 19
NORME NF EN 13485 ..... 16, 18, 71, 78
NORME NF EN 13486 19
NORME NF EN 13624 ..... 40, 42
NORME NF EN 13697 42
NORME NF EN 13727 ..... 40, 42
NORME NF EN 13999 75
NORME NF EN 14183 69
NORME NF EN 14328 77
NORME NF EN 14476 42
NORME NF EN 14683 78
NORME NF EN 20345 86
NORME NF EN 20346 86
NORME NF EN 20347 86
NORME NF EN 22649 90
NORME NF EN 61340 86
NORME NF EN ISO 374 77
NORME NF « HYGIÈNE ALIMENTAIRE » 128
NORME NF Q34-100 37

O

OUATE 37
OUVERTURE DES PORTES SANS CONTACT 66
OUVERTURE PORTE AVEC AVANT-BRAS 66
OUVRE-BOÎTES 128

P

PALETTES 65
PALETTES POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 65
PANCOVER 107
PANIER MURAL 61
PANNEAU AVERTISSEUR 32, 99
PANSAVER 107
PANSEMENTS 92
PANTALONS FEMME 83
PANTALONS HOMME 83
PANTALONS MIXTE / UNISEXE 82
PAPIER ALUMINIUM 109
PAPIER CUISSON 109
PAPIER HYGIÉNIQUE / WC 118
PELLE À DÉCHETS 32
PELLE À GLACE 32
PELLE À LÉGUMES 32
PELLE À REVENIR 129
PELLE À TARTE 123
PELLE DE SERVICE 110
PELLE RAMASSE POUSSIÈRE 33
PELLES 123
PERCHES TÉLESCOPIQUES 34
PH 49
PHARMACIE 92
PH MÈTRE 21
PHOTOMÈTRE 21, 49
PIEDS POUR COLLECTEUR 132
PIERRE À AFFUTER 122
PINCEAUX 123
PINCES 122
PINCES HERMÉTIQUES 124
PLANCHES À DÉCOUPER 121
PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE 138
PLAQUES EUTECTIQUES 104, 105, 106
PLASTIFICATION 96
PLASTRON THERMOLACTYL 85
PLATEAU MAGNÉTIQUE 30
PLATEAU REPAS 105
PLATS TÉMOINS ..... , 8, 9, 10, 26, 27, 27, 94, 27
PLINTHE 66
PLINTHES 66
PLONGE 50, 76
P.M.S. 139
POCHES À DOUILLE 127
POCHETTES REPOSITIONNABLES 95
POIDS ET MESURES - DURETÉ DE L'EAU 48
POIDS ET MESURES - NOMBRE DE RATIONS BACS GN 126
POMPE DOSEUSE 49
PORTABLE INTERDIT 94
PORTE-ASSIETTES 113
PORTE-DOCUMENTS 95
PORTE-PANIERS 111
PORTE-PLATEAUX 111
PORTE-SACS 131
PORTE-SACS À PINCE 131
POTEAU À SANGLE 99
POUBELLE COUVERCLE ROND 132
POUBELLE DÉCHETS ORGANIQUES 134
POUBELLE MURALE 133
POUBELLES 112, 131, 135
PREMIERS SECOURS 91
PRODATE 10, 11
PRODUITS CHIMIQUES 139
PRODUITS D'ENTRETIEN SOLS 44
PRODUITS D'ENTRETIEN SURFACES & ÉQUIPEMENTS 46, 47
PROTECTIONS ANTI-BRUIT ET AUDITIVES 71, 94
PROTECTIONS COMPTOIRS 99
PROTECTIONS MURALES 66
PROTÈGE DOCUMENTS 95
PULVÉRISATEURS 52
PUPITRES 62
PURIFICATEURS D'AIR 54
PUSHPAD 56, 96

Q

QL820 14

R

RACK DE RANGEMENT 27
RACLETTES COUPE-PÂTE 127
RACLETTES MONOLAME 31
RANGEMENT POUR PLANCHES 60, 66
RAYONNAGES À CLAYETTES 65
RECHARGE POUR AFFUTEUR 122
REFERENT HYGIENE 139
RÉGLEMENTAT° - BOÎTES DE CONSERVES BOMBÉES ... 128

RÉGLEMENTAT° - CONSERVATION DES ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ....15
RÉGLEMENTAT° - HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES....24
RÉGLEMENTAT° - INCO....100
RÉGLEMENTAT° - LA CONSERVATION DES PLATS TÉMOINS 8
RÉGLEMENTAT° - LE PORT DES BIJOUX EN CUISINE....69
RÉGLEMENTAT° - LES SANITAIRES POUR LE PERSONNEL118
RÉGLEMENTAT° - LES VESTIAIRES....69
RÉGLEMENTAT° - MATÉRIEL DE PREMIERS SECOURS....59
RÉGLEMENTAT° - NORME DE DÉCONGÉLATION....116
RÉGLEMENTAT° - PROTECTION AU BRUIT....71
RÉGLEMENTAT° - PROTECTION DES DENRÉES....108
RÉGLEMENTAT° - QUE VEUT DIRE IP ?....18
RÉGLEMENTAT° - REFROIDISSEMENT ET REMISE EN TEMPÉRATURE....19
RÉGLEMENTAT° - STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN62, 67
RÉGLEMENTAT° - TEMPÉRATURES DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION....16
RÉGLEMENTAT° - TENUE DES VISITEURS EN CUISINE....59
RÉGLETTE DE REMPLACEMENT....108
REHAUSSES POUR BAC DE PLONGE....62
RÉTRACT'COVER....., 107
RIDEAUX À LANIÈRES....66
ROBINETS VERSEURS....49
ROUES, 9, 39, 52, 57, 63, 64, 65, 66, 57, 106, 66, 111, 112, 113, 113, 131, 121, 132, 133, 134, 134

S

SABOTS DE CUISINE....86
SACHET ÉCHANTILLON TÉMOIN ZIP....26
SACS POUBELLES....135
SACS POUBELLES TRANSPARENTS....135
SACS POUBELLES TRI SÉLECTIF....135
SACS SOUS VIDE....129
SALMONELLA....6
SALMONELLES....6
SANIBASIC....26
SANICLASS....139
SANIEXPERT....., 94, 138, 139
SANIFIL....32, 36, 43, 60, 61, 121
SANIFIX....61
SANIPOUSSE PLATS TÉMOINS....8
SANISIGN....98
SANITEST....22, 23
SAVON DÉSINFECTANT....40
SAVON LIQUIDE....40
SAVON MOUSSE....40
«SCOTCH» NON-CONFORME....99
SEAUX....32
SEAUX ALIMENTAIRES....111
SEAUX DE STOCKAGE....32
SÈCHE-CHAUSSURES....63
SEL (TESTEUR DE)....21
SERVIETTES....37
SIGNALÉTIQUE CUISINE....94
SOCLE ROULEUR ROND....133
SOCLES BACS....111
SOCLES ROULEURS....113
SONDE CUISSON SOUS-VIDE....18
SOUDEUSE....26
SOUS-VÊTEMENTS THERMIQUES....85
SPATULES....122, 129
SPATULE THERMOMÈTRE....17
SPIRALE INOX....51
SPRAY DE DÉMOULAGE....109
STAPHYLOCOQUES....23
STATIONNEMENT GÊNANT....94
STOP GLISSE....123
STYLO GRAND FROID....10
STYLO PRODATE....10
STYLOS POUR MINITHERM....19
SUIVI NUMÉRIQUE....141
SUPPORT À POSER....60, 121
SUPPORT BOÎTES À GANTS....60
SUPPORT BOTTES....63
SUPPORT CALE-PORTE....60
SUPPORT MURAL DÉCONTASOL....57
SUPPORT MURAL INOX....36, 60
SUPPORT MURAL MANCHES À BALAIS....35
SUPPORT REMPLISSAGE....27
SUPPORTS FIL INOX PLANCHES....121
SUPPORTS MURAUX POUR MANCHES....35
SUR-CHAUSSETTES....89
SUR-CHAUSSURES....., 59, 59, 90, 94, 90, 94, 119
SUR-CHAUSSURES ANTI-DÉRAPANTES....90
SUR-LUNETTES....71

T

TABLEAUX ALLERGÈNES....100
TABLES À HAUTEUR RÉGLABLE....64
TABLES DE TRI....136
TABLES INOX....64
TABLIER DE PLONGE....81
TABLIER FÉCULE DE POMME DE TERRE....81
TABLIERS DE CUISINE....81
TABLIERS USAGE UNIQUE....81
TABOURETS ASSIS-DEBOUT....79
T.A.C.T....34
TAMPON À RÉCURER 2 EN 1....51
TAMPON VIOLET À RÉCURER....50
TAPIS ANTI-GLISSE....121
TAPIS DÉCONTASOL....57
TAPIS DE CUISSON....126
TAPIS DE DÉCONTAMINATION....56
TAPIS DE SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT....91
TAPIS ZONE HUMIDE....91
TESTEUR DE CHLORE....21
TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE....25
TEST MANUEL DE DÉGRADATION DES HUILES....25
TESTS PROTÉINIQUES....23
TESTUIL....25
TÊTES DE LOUP....34
THERMO-BOUTONS....19
THERMOMÈTRE À SONDE....16
THERMOMÈTRE CALIBRABLE....16
THERMOMÈTRE INFRAROUGE....17
THERMOMÈTRES....16, 17
THERMOMÈTRE SANS CONTACT....17
THERMOMÈTRE VISÉE LASER BLUETOOTH....17
THERMOMÈTRE VISÉE LASER BLUETOOTH....17
TH - TITRE HYDROTIMÉTRIQUE....48
T.I.A.C....6
TIMON....111
TIROIRS DE RANGEMENT....27
T.M.S. (PRÉVENTION DES)....30, 79, 85
TOILES DE CUISSON....126
TOILETTES WC....118
TOQUES....79
TORCHON NON TISSÉ BLEU....36
TORCHONS DE CUISINE....36
TORCHON VISCOSE....36
TOUR DE COU ANTI-FROID....85
TRAÇABILITÉ....., 11, 11
TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE....140
TRACÉTIK....15
TRI SÉLECTIF....., 132, 134, 135, 136
TROUBLES MUSCULO SQUELETTIQUES....30, 79, 85
TROUSSE DE SECOURS....92
TROUSSES À PHARMACIE....92
TUBES DE SURVERSES....62

U

URINOIR (ÉCRANS SURODORANTS)....118
USTENSILES HACCP....123
UV-C....54

V

VELCRO....61
VESTES DE CUISINE....82, 83
VESTES FEMME....82, 83
VESTES HOMME....82, 83
VESTIAIRES....69
VÊTEMENTS THERMIQUES....85
VINYLE....77
VISIÈRE DE PROTECTION....71, 78
VITO....24

W

WC....118
WRAPMASTER....108

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les commandes sont enregistrées à nos conditions générales de vente figurant dans nos tarifs et catalogues, et dont les principes sont repris ci-après :

1- FORMATION ET OBJET DU CONTRAT

1•1 - Le contrat de vente est définitivement conclu dès l'acceptation du devis de l'offre, le jour de la livraison acceptée par le client. L'enlèvement par le client vaudra également acceptation du devis de l'offre.
1•2 - Le vendeur n'est lié que par les engagements figurant expressément au devis ou à l'offre, ainsi que par les mentions portées sur l'accusé de réception de la commande. Tout devis ou offre n'engage le vendeur que pour la période de validité indiquée. En l'absence d'indication différente sur l'offre, celle-ci n'est valable que 15 jours francs à compter de sa date d'émission.
1•3 - Les renseignements portés sur les catalogues ou documents publicitaires sont donnés à titre indicatif ; le vendeur se réserve, le cas échéant, d'apporter toutes modifications liées à l'évolution technique, sans augmentation de prix si cette évolution n'a pas d'impact ou un impact dérisoire ni altération de la qualité. Le client peut, s'il le souhaite, indiquer dans sa commande quelles sont les caractéristiques auxquelles il subordonne son engagement.
1•4 - Aucun retour de matériel ne sera accepté sans accord préalable. Toute réclamation doit être faite dans les huit jours de la réception de la marchandise par courrier recommandé avec accusé de réception sauf en cas d'avarie ou de perte partielle constatée à l'arrivée, le délai étant de 48 heures de la livraison comme indiqué au paragraphe 4-4.
Le matériel ne sera crédité qu'après réception et vérification en nos magasins sous déduction de 10 % pour frais de révision.

2 - FABRICATION PARTICULIÈRE

2•1 - Les fabrications spécifiques ou sur mesure ne feront l'objet d'aucune reprise sans que ce fait puisse entraîner de contestation quelconque de la part du client. Les quantités facturées sont celles qui sont effectivement livrées.

3 - DÉLAIS DE LIVRAISON

3•1 - En cas de dépassement du délai de livraison, aucune indemnité ou pénalité ne sera applicable dans les cas suivants :
- Si les conditions de paiement n'ont pas été observées par le client.
- Si les renseignements à fournir par le client ne l'ont pas été en temps voulu ou ont été modifiés en cours de fabrication.
- En cas de force majeure ou d'évènement(s) tel(s) que : lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut de pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports, ou toute autre cause amenant un chômage partiel pour le vendeur ou ses fournisseurs, ou tout autre fait ou événement échappant à la volonté du vendeur.
Le vendeur tiendra dès que possible, le client informé des cas et évènements entraînant le dépassement du délai de livraison.
3•2 - Les marchandises non disponibles en stock pouvant faire l'objet d'un reliquat de livraison seront expédiées dès réapprovisionnement, sauf instructions expresses et écrites du client.

4 - LIVRAISON - EMBALLAGE - TRANSPORT

4•1 - La livraison a lieu par la mise à disposition des fournitures dans les usines ou magasins du vendeur. Cette mise à disposition est réalisée de plein droit, sauf cas de remise directe au client, par la survenance de la date de livraison convenue lors de la commande, s'il n'en a pas été convenu, à la date notifiée au client.
4•2 - Les risques de toute nature encourus par les fournitures après mise à disposition dans les usines sont à la charge du client. Si l'enlèvement est retardé pour une cause quelconque indépendante de la volonté du vendeur, les fournitures seront, si le vendeur y consent, emmagasinées et manutentionnées par les soins de ce dernier, aux frais et risques du client. Même si elles sont livrées ou expédiées franco, elles voyagent aux risques et périls du destinataire.
4•3 - Sauf instructions spéciales du client, l'emballage, en fonction des conditions de transport, ainsi que l'expédition des fournitures, sont assurés au mieux par le vendeur pour le compte et aux frais et risques du client.
4•4 - Il appartient au client et, à ses frais, de faire toute déclaration de valeur ou toute déclaration d'intérêt spécial à la livraison auprès du transporteur et ou de souscrire une police d'assurance pour risque de perte ou d'avaries en cours de transport.
Dans le cas où le client demanderait par écrit au vendeur de faire le nécessaire aux fins-dessus, celui-ci y procéderait aux frais exclusifs du client.
4•5 - Il est rappelé qu'en cas d'avarie ou de perte partielle constatée à l'arrivée, le client devra, au moment de la livraison, faire toutes les réserves en présence du livreur et les confirmer au transporteur, dans les 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception et prendre toutes mesures utiles pour la sauvegarde de ses droits.

5 - PRIX

5•1 - Les prix établis selon les conditions économiques existantes, sont révisables à tout moment en fonction de la variation du coût de leurs éléments constructifs dans leur respect de la législation en vigueur.
5•2 - Une formule de révision peut être annexée, soit au devis de l'offre, soit à l'accusé de réception de commande. Même en cas de prix stipulé non révisable, celui-ci le sera néanmoins si, du fait du client, le délai de livraison vient dépasser le délai contractuel.
5•3 - Pour les fournitures tarifées, les prix facturés sont ceux du barème en vigueur le jour de la livraison ou l'enlèvement.
5•4 – Les prix indiqués sur le site sont indicatifs. Le contrat de vente sera valablement conclu après validation par nos services.
5•5 – Pour les clients hors France métropolitaine passant commande sur le site marchand Sanipousse : afin de calculer au plus juste les éventuels frais liés à la commande (frais de préparation et d'expédition, TVA, douane…), le client devra envoyer le devis qu'il aura au préalablement téléchargé sur le site marchand à contact@sanipousse.com . Le montant des éventuels frais liés à la commande sera envoyé par mail au client pour validation définitive de sa part.

6 - CONDITIONS DE PAIEMENT

6•1 - Nos factures sont émises et payables au service comptable de notre siège.
6•2 - Sauf conditions spéciales, le prix des fournitures et prestations est payable au comptant et sans escompte au jour de la réception de la facture et au lieu d'émission de celle-ci, même si l'exécution de la commande a donné lieu à réclamation ou litige.
En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.
6•3 - Si des conditions de règlement ont été consenties dans le cadre de l'ouverture d'un compte en nos livres :
- Le non-paiement d'une échéance entraîne automatiquement l'exigibilité de la totalité de la créance et suspension des livraisons.
- Le non-respect des conditions particulières de règlement consenties, et notamment le non retour des effets aux délais convenus, entraîne la fermeture du compte et le retour au paiement comptant.

7 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

7•1 - La propriété des marchandises vendues ne sera transférée à l'acheteur qu'une fois effectué le paiement intégral du prix. Cependant, la charge des risques de détérioration, de perte ou de vol des marchandises sera transférée à l'acquéreur dès la livraison. L'acquéreur devra prendre toutes les assurances nécessaires pour la couverture de ces risques.
En cas de non-paiement d'une seule échéance, le vendeur aura le droit de reprendre les marchandises aux mains de l'acheteur et à ses frais, à concurrence du montant impayé sans autre formalité qu'une mise en demeure par lettre recommandée, avec préavis de 5 jours francs.
En cas de règlement judiciaire ou de liquidation de biens de l'acheteur, le vendeur aura le droit de revendiquer la propriété des marchandises vendues, conformément aux dispositions de la loi du 12 mai 1980 modifiant l'article 59 de la loi du 13 juillet 1967, dans un délai de quatre mois à partir de la publication du jugement ouvrant la procédure de règlement judiciaire ou de liquidation de biens.

8 - GARANTIES

8•1 - La garantie est égale à celle accordée par le fabricant, elle est limitée à 6 mois à partir de la livraison, sauf si le fabricant par ses propres conditions, déroge au dit délai. Dans ce cas, elle est dans son étendue et sa durée égale à celle du fabricant.
8•2 - La garantie du vendeur est strictement limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses, sauf disposition contraire de la garantie du fabricant.
8•3 - Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle à l'application de la garantie légale (décret N°- 78 464 du 24 mars 1978) au profit du non-professionnel ou du consommateur contre toutes les conséquences du défaut de vice caché de la chose vendue, qui s'applique en tout état de cause.
8•4 - La garantie s'entend « retour entrepôt » du vendeur ou du fabricant selon la nature du dysfonctionnement constaté. Les éventuels frais de retour entrepôt sont à la charge de l'acheteur.

9 - CONTESTATIONS

9•1 - En cas de contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution du contrat intervenu, le Tribunal de Commerce du lieu d'émission et de paiement de la facture est seul compétent, quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas de connexité, d'appel en garantie, ou de pluralité de défenseurs.
Les conditions ci-dessus sont réputées acceptées dans leur ensemble par nos clients et nous refusons toute clause contraire à laquelle nous n'aurions pas donné explicitement et par écrit notre accord. Il sera cependant possible d'établir par écrit signé des parties des accords-cadres avec certains clients, accord comportant des clauses complémentaires et/ou dérogatoires aux présentes.

10 – NON-SOLLICITATION

10•1 - Sauf autorisation expresse du Fournisseur confirmée par lettre recommandée avec avis de réception, le Client s'interdit d'engager, ou de faire travailler, d'aucune manière, tout intervenant, salarié ou non, du Fournisseur, de façon directe ou indirecte.
La présente clause vaudra, quelle que soit la fonction de l'intervenant en cause, et même au cas où la sollicitation serait à l'initiative dudit intervenant, et ce pendant 24 mois à compter de la livraison définitive de la commande.

11 – DONNÉES PERSONNELLES

11•1 - Pour toute information concernant ses données personnelles le client peut se rendre sur le site shop.sanipousse.com, rubrique Mentions légales.



PHOTOCOPIER CETTE PAGE ET
CONSERVER LE DOCUMENT ORIGINAL

DEMANDE DE PRIX

Je désire recevoir un devis concernant les produits suivants sans engagement d'achat de ma part

Date N° Client

Établissement

Adresse complète

Code postal

Ville

Nom

Prénom

Fonction

E-mail

Tél.

Fax

DEMANDE DE DEVIS CONCERNANT :

Désignation des articles	Référence	Quantité	Observation

15 rue Copernic | F-41260 La Chaussée St-Victor
Tél. +33 2 54 43 75 75 | Fax : + 33 2 54 43 76 64 | contact@sanipousse.com

S.A.S. au capital de 330 000 € | Siret 337 800 197 00044 | APE 2222 Z | 337 800 197 RCS BLOIS | N° TVA CEE : FR 87 337 800 197



sanipousse

l'HACCP et l'hygiène plus zen

15, Rue Copernic - F-41260 La Chaussée Saint-Victor
+33 2 54 43 75 75

contact@sanipousse.com

www.sanipousse.com