# Equipement Inox & Mobilier











141 Av Aristide Briand 38220 Vizille +33 (476 427 869) contact@cdachr.com www.cdachr.com

# Qu'est-ce que l'inox?

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer). Cependant, certains produits attaquent cette couche protectrice et créent donc une faille permettant l'apparition de rouille en piqûre ou par zone brune superficielle. C'est le cas de tous les produits contenant des chlorures (sel, désinfectant...) ou des produits acides

Il est donc important de s'assurer d'un nettoyage soigné après une utilisation en contact avec des produits salés (type saumure ou poissons) et d'un rinçage fréquent à l'eau claire.

#### Entretien de votre Inox?

- Bien respecter les dosages prescrits des produits de nettoyage, pas de produit pur sur une surface en inox.
- Bien respecter le temps d'action du détergent sans dépasser les 30 minutes de contact.
- Prévoir un rinçage abondant afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection. Cela permet de conserver toutes ses qualités à la couche protectrice et donc la résistance à la corrosion de votre matériel. Insistez particulièrement sur le bas et les pieds des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour sols.
- Un séchage des surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc vous permettra d'éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.

Attention, en fin de chantier certains carreleurs ou plâtriers utilisent de l'acide chlorhydrique pour décaper les sols : toute projection sur un bas de meuble en inox peut entraîner une corrosion importante et irrécupérable.

En cas de contact il faut immédiatement procéder à un rinçage abondant à l'eau claire et essuyer la surface avec un chiffon microfibre





# **Sommaire**

Les tables
Option pour les tables
Chariot
Bacs Gastronorme/ GN/ Couvercle
Grilles de four
Plonge / évier à gauche
Plonge / évier à droite
Table de sortie pour L-V gauche
Table de sortie pour L-V droite
Stations de désinfection des mains
Meubles bas inox





# Les tables

# Table avec dosseret Table sans dosseret

Extrêmement solides avec plateaux de travail en acier inoxydable. Les tableaux sont faciles à assembler et facile à nettoyer. La capacité de support est 150-200 kg et les pieds sont réglable. Ces tables de travail seront un atout indispensable



Pensez-y!











D::	/ <b>\</b>
<b>Dimensions</b>	ımmı
	(

Sans Dosseret		Réf	
Longueur	Profondeur	Hauteur	
600	600	850 à 900	M-09300950
800	600	850 à 900	M-09300953
1000	600	850 à 900	M-09300956
1200	600	850 à 900	M-09300959
1400	600	850 à 900	M-09300962
1600	600	850 à 900	M-09300965
1800	600	850 à 900	M-09300968
2000	600	850 à 900	M-09300971
600	700	850 à 900	M- 09364000
800	700	850 à 900	M- 09364003
1000	700	850 à 900	M- 09364006
1200	700	850 à 900	M- 09364009
1400	700	850 à 900	M- 09364012
1600	700	850 à 900	M- 09364015
1800	700	850 à 900	M- 09364018
2000	700	850 à 900	M- 09364021

#### **Dimensions (mm)**

A۱	ec Dosse	ret	Réf
Longueur	Profondeur	Hauteur	
600	600	850 à 900	M-09300974
800	600	850 à 900	M-09300977
1000	600	850 à 900	M-09300980
1200	600	850 à 900	M-09300983
1400	600	850 à 900	M-09300986
1600	600	850 à 900	M-09300989
1800	600	850 à 900	M-09300992
2000	600	850 à 900	M-09300995
600	700	850 à 900	M-09364024
800	700	850 à 900	M-09364027
1000	700	850 à 900	M-09364030
1200	700	850 à 900	M-09364033
1400	700	850 à 900	M-09364036
1600	700	850 à 900	M-09364039
1800	700	850 à 900	M-09364042
2000	700	850 à 900	M-09364045





# Option pour les tables



Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304x400×590×100 mm Réf: L2- CS6/10

Bloc 1 tiroir monobloc GN 1/1 inox AISI 304400×660×100 Réf: L2-CS/10

Couvercle ø 200 mm inox

Réf: L2-COUVTVO

Couvercle ø 200 mm inox

Réf: L2-COUVTVO



TVO polyéthylène sans collerette Réf : L2-TVO-POLY



Réf : L2-TVO-INOX





# Chariot

#### Chariot de débarrassage

Chariots de nettoyage en inox sont solides et faciles à nettoyer. 4 roues, avec 2 s freins et

5 Bacs inclus.



- Equipé de 5 bacs amovibles :
- 3 bacs de  $53 \times 38 \times 15 \text{ cm}$
- 2 bacs de 27 x 20 x 35 cm
- Poutres de support avec des supports pour les bacs
- Coin couture sont soudés et polis
- Bien fini, pas de bords tranchants
- Les poutres de support ont des doubles soudures
- Tubes carrés extra fort
- Equipé de 4 roues, 2 avec freins
- Poids net: 10 kg
- Dimensions: L450 x P800 x H900 mm





Réf

M-09300544



Chariots de service en inox 2 étagères sont solides et faciles à nettoyer. La capacité par plateau est de 40 kg et les pieds ont des pare-chocs. Equipé de 4 roues, dont 2 avec freins.

- Équipé de 2 plateaux en acier inoxydable
- Plateaux ont bords repliés pas de bords tranchants
- Coin couture sont soudés et polis
- ✓ Plateaux ont coins renforcés
- Capacité 40 kg par plateau
- Capacité de charge totale 80 kg
- Tubes carrés extra fort
- ✓ Pieds ont des pare-chocs
- Tubes de 20 mm de diamètre
- Distance entre plateaux 600 mm
- Poids net: 12 kg
- Dimensions: L950 x P510 x H940 mm





Réf

M-09300545



ACCUEII





Chariots de service en inox 3 étagères sont solides et faciles à nettoyer. La capacité par plateau est de 40 kg et les pieds ont des pare-chocs. Equipé de 4 roues, dont 2 avec freins.





Coin couture sont soudés et polis

- Plateaux ont coins renforcés
- Capacité 40 kg par plateau
- Capacité de charge totale 120 kg
- Tubes carrés extra fort
- Pieds ont des pare-chocs
- Tubes de 20 mm de diamètre
- Distance entre plateaux 600 mm
- ✓ Poids net: 15 kg
- Dimensions: L950 x P510 x H940 mm



Réf

M-09300545



#### Chariot à plateaux

Chariots à plateaux 16 x 100 GN en inox sont solides facile à nettoyer. 4 roues, 2 avec des freins. Les pieds ont des pare-chocs.



ACCUEI

- 16 étages pour plateaux pour les conteneurs GN conteneurs non-incluses
- Les étages ont des bords pliés
- Coin couture sont soudés et polis
- Les étagères ont des doubles soudures
- Tubes carrés extra fort
- ✓ Pieds ont des pare-chocs
- Tubes de 25 mm de diamètre
- ✓ Dimensions du plateau : L320-330 x P560 mm
- Distance entre plateaux 80 mm
- Equipé de 4 roues et poignée pour le déplacement
- Poids net: 20 kg
- Dimensions: L440 x P610 x H1735 mm





#### Réf

M-09300547



Chariots à plateaux Boulangerie 16 x 60 x 40 cm en inox sont solides facile à nettoyer. 4 roues, 2 avec des freins. Les pieds ont des pare-chocs.



- √ 16 étages pour plateaux boulangerie 60 x 40cm plateaux non-incluses
- ✓ Les étages ont des bords pliés avec doubles soudures
- Bien fini, pas de bords tranchants
- Tubes carrés extra fort
- ✓ Pieds ont des pare-chocs
- ✓ Tubes de 25 mm de diamètre
- ✓ Dimensions du plateau : L385-415 x P630 mm
- Distance entre plateaux 85 mm
- ✓ Equipé de 4 roues et poignée pour le déplacemen
- Poids net: 20 kg
- ✓ Dimensions : L540 x P680 x H1735 mm





Réf

M-09300548

Réf

M-09300548

Chariots à plateaux Boulangerie 32 x 60 x 40 cm en inox sont solides facile à nettoyer. 4 roues, 2 avec des freins. Les pieds ont des pare-chocs.



- ✓ 2 x 16 étages pour plateaux boulangerie 60 x 40cm plateaux non-incluses
  - Les étages ont des bords pliés avec doubles soudures
- Bien fini, pas de bords tranchants
- Tubes carrés extra fort
- Pieds ont des pare-chocs
- Tubes de 25 mm de diamètre
- ✓ Dimensions du plateau : L385-415 x P630 mr
- Distance entre plateaux 85 mm
- ✓ Equipé de 4 roues et poignée pour le déplacer
- Poids net: 32 kg
- Dimensions: L980 x P680 x H1735 mm









# Bacs Gastronorme / GN/ Couvercles

Peut être utilisé pour la cuisson, l'entreposage, le réchauffage, le transport, le refroidissement rapide et la présentation. Il peut passer directement du four au réfrigérateur ou au bain-marie.

La finition en acier inoxydable est une alternative élégante au plastique et attribue une impression plus professionnelle à votre établissement. Le rebord facilite la mise en place dans les supports buffet ou comptoirs de préparation.

# Qu'est-ce qu'un bac GN?

Les bacs GN sont des contenants spécifiques au métier de bouche aux formats standardisés. Ils peuvent être en métal pour la cuisson ou en plastique pour le stockage, et peuvent être associés à des couvercles. Les meubles réfrigérés et fours professionnels sont couramment conçus selon les standards GN en raison des décisions de l'UE.

#### Comment utiliser un bac GN?

Un bac GN est utilisé à chaque étape du processus de cuisson et de service. Les bacs GN inox peuvent être utilisés au four ou pour un service buffet. Les bacs GN en plastique sont eux parfaits pour stocker des aliments et des ingrédients cuits ou crus au frais ou sur des rayonnages.





# Bacs GN 1/1 Inox

Quelle est la taille d'un bac GN 1/1?

GN 1/1, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 530 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm) :	Réf:
20	M-09367500

Profondeur (mm) :	Réf :
40	M-09367501





Profondeur (mm) :	Réf :
65	M-09367502

Profondeur (mm):	Réf :
100	M-09367503





Profondeur (mm) :	Réf :
150	M-09367504











# Bacs GN 1/1 Perforés Inox

Quelle est la taille d'un bac GN 1/1?

GN 1/1, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 530 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf:	Profonde	eur (mm) :	Réf :
20	M-09367600	4	10	M-09367601





Profondeur (mm) :	Réf :
65	M-09367602

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M-09367603





Profondeur (mm) :	Réf :	
150	M-09367604	

Profondeur (mm) :	Réf :
200	M-09367605









#### Couvercle GN 1/1 Inox

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/1?

GN 1/1, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 530 mm.

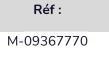




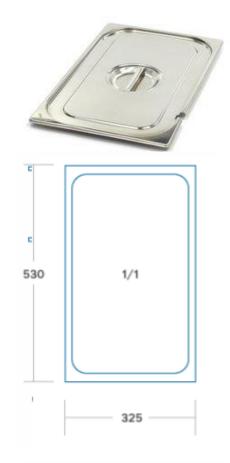


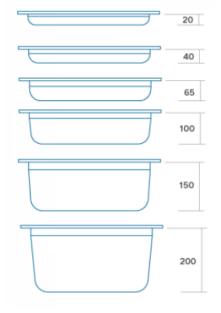
#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- √ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle













# Bacs GN 1/1 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/1 ? **longueur de 325 mm et une largeur de 530 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367910

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367911





Profondeur (mm) :	Réf:	
150	M- 09367912	

Profondeur (mm) :	Réf :
200	M- 09367913













# Bacs GN 1/2

Quelle est la taille d'un bac GN 1/2?

GN 1/2, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 265 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :
20	M- 09367509

Profondeur (mm):	Réf :
40	M- 09367510





Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367511

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367512





Profondeur (mm):	Réf :
150	M- 09367513

Profondeur (mm):	Réf :
200	M- 09367514









# Bacs GN 1/2 Perforés

Quelle est la taille d'un bac GN 1/2?

GN 1/2, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 265 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :	Profondeur (mm) :	Réf:
20	M- 09367609	40	M- 09367610





eur (mm) : Réf :	Profondeur (mm) :
	200







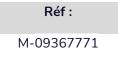


#### Couvercle GN 1/2

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/2?

GN 1/2, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 265 mm.

# Réf : M-09367751

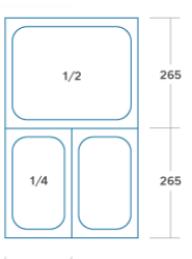














#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- ✓ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle







# Bacs GN 1/2 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/2 ? **longueur de 325 mm et une largeur de 265 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367914

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367915





Profondeur (mm):	Réf :
150	M- 09367916

Profondeur (mm) :	Réf :
200	M- 09367917













#### Bacs GN 1/4

Quelle est la taille d'un bac GN 1/4?

GN 1/4, ou taille standard, possède une **longueur de 265 mm et une largeur de 162 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm) :	Réf :	Profondeur (mm) :	Réf:
20	M- 09367527	40	M- 09367528







Profondeur (mm) :	Réf :	Profondeur (mm) :
150	M- 09367531	200









Réf:

M- 09367532

#### Couvercle GN 1/4

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/4?

GN 1/4, ou taille standard, possède une longueur de 265 mm et une largeur de 162 mm.

#### Réf:

M- 09367753





M- 09367773





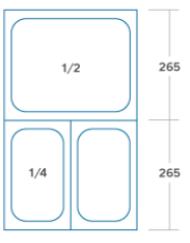


M- 09367793











#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- ✓ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle







# Bacs GN 1/4 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/4 ? **longueur de 265 mm et une largeur de 162 mm.** La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367922

Profondeur (mm):	Réf :
100	M- 09367923





Profondeur (mm) :	Réf :
150	M- 09367924











# Bacs GN 1/9

Quelle est la taille d'un bac GN 1/9?

GN 1/9, ou taille standard, possède une longueur de 176 mm et une largeur de 108 mm. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :	
65	M-09367547	

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M-09367548













#### Couvercle GN 1/9

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/9?

GN 1/9, ou taille standard, possède une longueur de 176 mm et une largeur de 108 mm.

#### Réf:

M-09367756





M-09367776

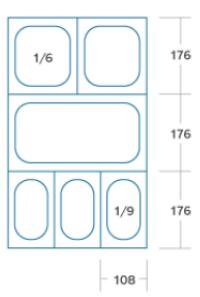






#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- √ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle









# Bacs GN 1/9 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/9 ? **longueur de 176 mm et une largeur de 108 mm.** La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367926

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367927













#### Bacs GN 2/3

Quelle est la taille d'un bac GN 2/3?

GN 2/3, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 354 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :	Profondeur (mm):	Réf:
20	M-09367563	40	M-0936756



Profondeur (mm) :	Réf:	
65	M-09367565	



Profondeur (mm) :	Réf:
150	M-09367567



Profondeur (mm):	Réf:
100	M-09367566



Profondeur (mm) :	Réf :	
200	M-09367568	







#### Bacs GN 2/3 Perforés

Quelle est la taille d'un bac GN 2/3?

GN 2/3, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 354 mm. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm) :	Réf :
40	M- 09367669



Profondeur (mm) :	Réf :
65	M- 09367670

Profondeur (mm):	Réf :
100	M- 09367671

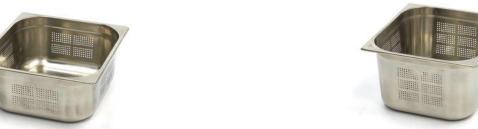


Profondeur (mm) :	Réf :
150	M- 09367672





Profondeur (mm) :	Réf :
200	M- 09367673







#### Couvercle GN 2/3

Quelle est la taille d'un couvercle GN 2/3?

GN 2/3, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 354 mm.

#### Réf:

M- 09367760





M- 09367780



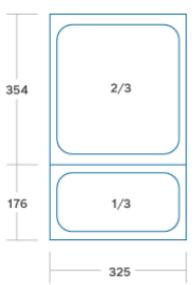












#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- √ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle



# Bacs GN 1/3

Quelle est la taille d'un bac GN 1/3?

GN 1/3, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 176 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :	Profondeur (mm) :	Réf :
20	M- 09367518	40	M- 09367519



Profondeur (mm) :	Réf :
65	M-09367520



Profondeur (mm) :	Réf :
150	M-09367522





Profondeur (mm) :	Réf :
100	M-09367521



Profondeur (mm) :	Réf :
200	M-09367523







#### Bacs GN 1/3 Perforés

Quelle est la taille d'un bac GN 1/3?

GN 1/3, ou taille standard, possède une **longueur de 325 mm et une largeur de 176 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367620

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367621











#### Couvercle GN 1/3

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/3?

GN 2/3, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 176 mm.

# Réf : M- 09367752



# 354 2/3 176 1/3

Réf:

M- 09367772

#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- √ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle



# Bacs GN 1/3 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/3 ? **longueur de 325 mm et une largeur de 176 mm.** La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm) :	Réf :
65	M- 09367918

Profondeur (mm) :	Réf :
100	M- 09367919





Profondeur (mm):	Réf :
150	M- 09367920

Profondeur (mm) :	Réf :
200	M- 09367921













#### Bacs GN 1/6

Quelle est la taille d'un bac GN 1/6?

GN 1/6, ou taille standard, possède une **longueur de 176 mm et une largeur de 162 mm**. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Profondeur (mm) :	Réf :	
65	M- 09367538	

Profondeur (mm) :	Réf :	
100	M- 09367539	



Profondeur (mm) :	Réf:	Profondeur (mm):	Réf:



M- 09367540

150



200





M- 09367541

#### Couvercle GN 1/6

Quelle est la taille d'un couvercle GN 1/6?

GN 1/6, ou taille standard, possède une longueur de 176 mm et une largeur de 162 mm.

#### Réf:

M- 09367755





M- 09367775





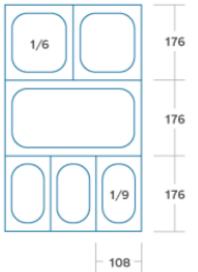
Réf:

M- 09367795









#### **Les Bacs & les Couvercles**

- ✓ Convient pour les fours, les glacières, les bains-marie et les réchauds
- ✓ Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- ✓ Bords pliés et coins arrondis pour une résistance accrue
- ✓ Facile et sûr à utiliser grâce aux angles et aux bords finis
- ✓ Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Acier inoxydable de haute qualité 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- ✓ Taille gastronome gravée sur le produit
- ✓ Peut supporter des températures de -40 ° C à 300 ° C
- ✓ Ce produit va au lave-vaisselle







# Bacs GN 1/6 Polycarbonate & Couvercles

Quelle est la taille d'un bac GN 1/6 ? **longueur de 176 mm et une largeur de 162 mm.** La profondeur de chaque bac GN est variable. Peuvent être fournis avec un couvercle standard ou un couvercle avec un évidement pour cuillère. Incassables et restent froids au toucher. Immédiatement visible. Les contenants légers en polycarbonate sont empilables et lavables au lave-vaisselle.

Profondeur (mm):	Réf :
65	M- 09367926

Profondeur (mm):	Réf :
100	M- 09367927





Profondeur (mm):	Réf :
150	M- 09367928

Profondeur (mm) :	Réf :
200	M- 09367929













# Grilles de four

Grilles de four de très haute qualité aux dimensions MCO. Ces grilles en acier inoxydable conviennent à une utilisation professionnelle et à une utilisation au four.

Dimensions (mm):	Réf :

435 x 315 M- 09367823

Dimensions	(mm) :	Réf :

325 x 354 M- 09367822





Dimensions (	mm)	):	Réf:
--------------	-----	----	------

600 x 400 M- 09367821

<b>Dimensions</b>	(mm	):	Réf:
-------------------	-----	----	------

530 x 325 M- 09367820









# Plonge / évier à gauche

#### **Plonge**



- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250





L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf:
1200	750	850	M-09201034
1400	750	850	M-09201039
1600	750	850	M-09201035





# Plonge / évier à droite

#### **Plonge**



- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250





L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf:
1200	750	850	M-09201031
1400	750	850	M-09201040
1600	750	850	M-09201041





# Table de sortie pour L-V gauche

#### Table de sortie





- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250



L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf:
700	750	850	M-09201029
900	750	850	M-09201036
1200	750	850	M-09201037





# Table de sortie pour L-V droite

#### Table de sortie





- ✓ Table d'entrée en acier inoxydable de haute qualité
- ✓ Connexion facile avec un lave-vaisselle instantané
- ✓ Protection anti-inondation pratique sur le côté et à l'arrière
- ✓ Tablette en acier inoxydable pour le stockage, par exemple, de paniers et de détergent
- ✓ Dimensions évier : L500 x P400 x H250



L (mm)	P (mm)	H (mm)	Réf:
700	750	850	M-09201032
900	750	850	M-09201038
1200	750	850	M-09201030





# Stations de désinfection des mains

Station de désinfection stable avec distributeur automatique sans contact. Le distributeur est simple et rapide à utiliser. La colonne est facile à nettoyer grâce à sa surface lisse et à son matériau de haute qualité.



#### M-09376005

- ✓ Support en acier inoxydable avec distributeur et plateau de collecte
- ✓ Équipé d'un distributeur automatique sans contact avec capteur
- ✓ Le distributeur a une capacité de 1L
- ✓ Convient aux gels
- ✓ Idéal comme station de désinfection mobile à une entrée
- ✓ Poids net: 5 kg
- ✓ Dimensions: L370 x P310 x H1450 mm



#### M-09376060

- ✓ Support en acier inoxydable avec distributeur et plateau de collecte
- Équipé d'un distributeur automatique sans contact avec capteur
- ✓ Le distributeur a une capacité de 1L
- ✓ Convient aux gels
- ✓ Idéal comme station de désinfection mobile à une entrée
- ✓ Poids net: 28 kg
- ✓ Dimensions : L450 x P450 x H1870 mm



#### M-09376050

- ✓ Support en acier inoxydable avec distributeur et plateau de collecte
- ✓ Équipé d'un distributeur automatique sans contact avec capteur
- ✓ Le distributeur a une capacité de 1L
- ✓ Convient aux gels
- ✓ Idéal comme station de désinfection mobile à une entrée
- ✓ Poids net: 5 kg
- ✓ Dimensions : L370 x P310 x H1450 mm





# Meubles bas inox

Meuble en acier inoxydable facile à déplacer pour placer les machines et se déplacer. Rangement pratique grâce aux tablettes et bonne mobilité grâce aux 4 roues, dont 2 avec freins.



- ✓ Acier inoxydable Base sur roues
- √ Capacité de support 120 kg

Référence	Dimension	Poids	
M-09300780	L600 x P600 x H700 mm	25Kg	
M-09300785	L600 x P800 x H700 mm	35 kg	



