

SANIPOUSSE

CATALOGUE 2014



SANIPOUSSE

**NOS PRODUITS DE QUALITÉ,
PRATIQUES, PERFORMANTS ET INNOVANTS,
VOUS PERMETTENT DE POUSSER PLUS LOIN
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.**

NOS 6 ENGAGEMENTS

- **NOS ASSISTANTES COMMERCIALES**
*sont à votre disposition pour vous conseiller,
vous aider à définir le produit correspondant
au mieux à votre besoin et vous établir un devis
personnalisé.*
- **NOTRE SERVICE
ASSISTANCE-CONSEIL**
*vous apporte tout renseignement utile à la
rédaction de votre commande.*
- **VOS COMMANDES**
*sont traitées sous 24 heures à compter de
leur réception.*
- **NOTRE DÉLAI DE LIVRAISON**
*est de 3 jours après traitement de votre
commande (sur territoire métropolitain
hors Corse).*
- **NOS PRODUITS**
sont disponibles sur stock à 95 %.
- **NOS EXPÉDITIONS**
*sont effectuées 2 fois par jour du lundi
au vendredi.*





Chers Clients,

Les collaborateurs de l'entreprise et moi-même sommes très heureux de vous adresser notre catalogue 2014.

Cette nouvelle édition est enrichie de produits nouveaux mais aussi d'améliorations techniques dont vous pourrez bénéficier dès vos prochaines commandes.

Notre site internet a été entièrement repensé. Nous l'avons souhaité plus moderne, plus pratique, plus ludique afin qu'il soit un outil fonctionnel pour nos clients. Nous vous proposons de le découvrir sans plus attendre.

Dès janvier 2014, nous vous invitons à utiliser SANIEXPERT afin d'obtenir les informations relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire dont vous pourriez avoir besoin. Il vous suffit d'accéder à notre site sanipousse.com et de cliquer sur la rubrique SANIEXPERT. Vous posez votre question et nos experts hygiène vous répondront dans les plus brefs délais.

Enfin, nos services techniques et commerciaux sont à votre disposition pour vous conseiller, vous accompagner dans la définition de votre besoin et établir le devis correspondant.

Certes nous continuons à vous proposer des produits pratiques et performants mais nous voulons aussi être le partenaire hygiène incontournable de nos clients. Soyez assurés de tous nos efforts pour y parvenir.

Nous vous remercions de votre confiance.

Cordiales salutations.

Le Président,
Jean Luc Chiron.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'JL Chiron', written in a cursive style.



Catalogue 2014

Sanipousse pousse plus loin la sécurité environnementale

◆ SANIPOUSSE est engagé dans une démarche environnementale visant à proposer à ses clients toujours plus de produits et services bénéficiant de labels écologiques reconnus en France et en Europe.



Fabrication Française

◆ 90 % de nos produits sont fabriqués en France.



Téléphone : +33 (0)2 54 43 75 75
Fax : +33 (0)2 54 43 76 64
Email : contact@sanipousse.com
Courrier : Sanipousse S.A.S - Parc A10 Sud-Ouest
15 rue Copernic - BP 10015 -
41261 - La-Chaussée-Saint-Victor
Cedex - France
Site : <http://www.sanipousse.com>

Maquette : In-Médias - Cheverny.
Imprimerie : Beaugé - Descartes
Crédit photo : J-P. Terrien - Fournisseurs.

*Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles
et les articles décrits sont susceptibles de modifications,
changement de couleur ou d'amélioration de forme.*

Janvier 2014





Autocontrôles • Traçabilité • Hygiène Pages 6 à 29

- Échantillons témoins
- Autocontrôles
- Traçabilité
- Lavage des mains
- Essuyage des mains
- Désinfection
- Tapis de décontamination

Protection des aliments et des matériels Pages 30 à 37

- Protection des matériels
- Protection des aliments
- Protection des documents
- Affichage « Bonnes pratiques »

Stockage et transport des produits et préparations alimentaires..... Pages 38 à 45

- Caisse plastique ventilée
- Chariot de transport
- Manne à pain
- Plateaux de service anti-bactériens
- Containers isothermes
- Stockage mobile
- Bac décongélation-égouttage
- Échelles à glissières avec housses thermiques

Sécurité et équipement des personnels de cuisine Pages 46 à 67

- Vêtements de protection au froid
- Vêtements de cuisine
- Sécurité de la personne
- Usage unique
- Hygiène des opérateurs et des visiteurs
- Protection des vêtements
- Supports fils inox pour usage unique
- Boîtes distributrices pour usage unique
- Pharmacie et soins
- Vestiaire - Hygiène

Nettoyage et entretien des locaux et des matériels Pages 68 à 79

- Brosserie
- Bac de désinfection
- Propreté des surfaces et matériels
- Nettoyage des sols

Équipement hygiène alimentaire Pages 80 à 103

- Ustensiles
- Chariot inox et accessoires
- Bacs gastronormes
- Planches à découper
- Ustensiles de pâtisserie
- Ustensiles de cuisine
- Désinsectiseurs
- Collecteurs de déchets
- Sécurité et confort des sols en zone humide et glissante
- Rétenion et absorbant
- Mobilier inox – Rangement

Autocontrôle Traçabilité Hygiène



Réglementation

LES PLATS TÉMOINS

L'obligation de conservation des plats témoins en restauration collective est précisée dans le Règlement (CE) 852/2004 du Paquet Hygiène et l'Arrêté du 21 décembre 2009, Annexe IV, a5.

« Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3°C) après la dernière présentation au consommateur ».

TRAÇABILITÉ ET PAQUET HYGIÈNE

Pour tous les professionnels de la chaîne alimentaire, l'obligation de traçabilité est définie dans le Paquet Hygiène par l'Article 18 du Règlement (CE) 178/2002.

LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

Les températures de conservation des aliments et les procédures de contrôle et d'enregistrement sont définies dans les Règlements (CE) 853/2004 et (CE) 852/2004 (articles 4 et 17) du Paquet Hygiène et dans l'Arrêté du 21 décembre 2009, Annexe I. L'exploitant doit également s'assurer qu'il n'y a jamais rupture de la chaîne du froid lors du stockage, du transport et de la livraison.

LA RÉGLEMENTATION BIOCIDÉ

« Le Règlement Biocide 528/2012 définit précisément les conditions de mise sur le marché et d'utilisation des produits présentant un caractère désinfectant. Ceux-ci doivent être notamment déclarés par le fabricant auprès des autorités compétentes suivant les différentes catégories relatives à

leur utilisation. En cuisine les désinfectants utilisés doivent être déclarés en TP1 pour l'hygiène du personnel et en TP4 pour la désinfection des surfaces et matériels entrant en contact avec des denrées alimentaires. Dans certains domaines d'activité, par exemple les charcutiers traiteurs, l'Industrie alimentaire, les produits désinfectants doivent en plus bénéficier d'une AMM (Autorisation de Mise sur le Marché). D'une façon générale, il est interdit d'utiliser un désinfectant pour un usage pour lequel il n'est pas déclaré. Par exemple, un produit déclaré uniquement en TP2 (désinfectant des surfaces non alimentaires) ne doit pas être utilisé pour la désinfection en zone alimentaire. »

LES HUILES DE FRITURE

Les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 % sont réputées impropres à la consommation humaine. Article 8 – Décret n° 2008-184 du 26 février 2008.

LA FORMATION HYGIÈNE

Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter le Règlement (CE) 825/2004 du Paquet Hygiène et s'assurer que tous les manipulateurs de denrées disposent d'une formation en hygiène adaptée à leur poste de travail. L'article L 6321-1 du Code du travail précise également que tout employeur a l'obligation d'assurer l'adaptation des salariés à leur poste de travail et de vérifier leur capacité à suivre l'évolution des technologies et organisations. Enfin, depuis le 01/12/2012, les responsables d'établissement de restauration ont l'obligation de compter dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire en application de l'article L 233-4 du Code Rural, ou possédant un diplôme professionnel permettant de justifier les connaissances nécessaires.

Le conseil Sanipousse

LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DE SURFACE

Il est nécessaire de contrôler toutes les zones à risque où sont manipulés et transformés des aliments non protégés par le conditionnement ainsi que toutes surfaces touchées fréquemment par le personnel : poignées de porte, tableau de commande, interrupteur... Les prélèvements doivent être réalisés d'une façon planifiée selon un plan établi et à l'improviste. La fréquence des prélèvements est fonction des résultats et doit être adaptée au maintien des conditions d'hygiène optimales. Les résultats doivent être consignés et archivés pour permettre le suivi de l'état hygiénique global de la cuisine.

L'HYGIÈNE DES MAINS

Les mains sont le principal vecteur de la contamination microbienne : par contact de mains à mains et par contact avec des objets ou des surfaces contaminées. Le lavage des mains est donc indispensable pour éviter la propagation des germes.

À la surface des mains se développent 2 types de flore

microbienne :

- Les micro-organismes résidants, non pathogènes, hôtes habituels de la peau humaine.
- Les micro-organismes transitoires, souvent pathogènes, apportés par contact avec des surfaces ou objets contaminés (surfaces sales, sanitaires, poubelles...)

L'hygiène des mains régulière constitue la meilleure garantie contre les risques de contamination. Elle doit se faire avec un savon doux à usage fréquent, préservant l'épiderme et les germes habituels et normaux de la peau, suivi d'une friction avec une solution ou un gel hydro-alcoolique permettant l'élimination des micro-organismes transitoires pathogènes.

L'HYGIÈNE DES SEMELLES ET ROUES DE CHARIOT

Des particules contaminantes peuvent être amenées dans les zones propres par les semelles de chaussures et les roues de chariot. Il est nécessaire de stopper la progression de ces particules à l'entrée des zones propres et de veiller à maintenir semelles et roues en parfait état de propreté.

Échantillons témoins

▶ Sanipousse 2



Le système Sanipousse 2 est modulable, permettant de s'adapter à tous les types de menus servis. Chaque module permet de conserver au moins durant 5 jours l'échantillon. Un module correspond à un plat à échantillonner. Prévoir autant de modules que de plats à échantillonner.

MODULE BLANC

> Réf. M220 l'unité

MODULE BLEU

> Réf. M220B l'unité

MODULE ROUGE

> Réf. M220R l'unité

RÉHAUSSE DE MODULE

> Réf. R210 l'unité

S'adapte sur le module pour porter la durée de conservation de l'échantillon témoin de 5 à 7 jours.

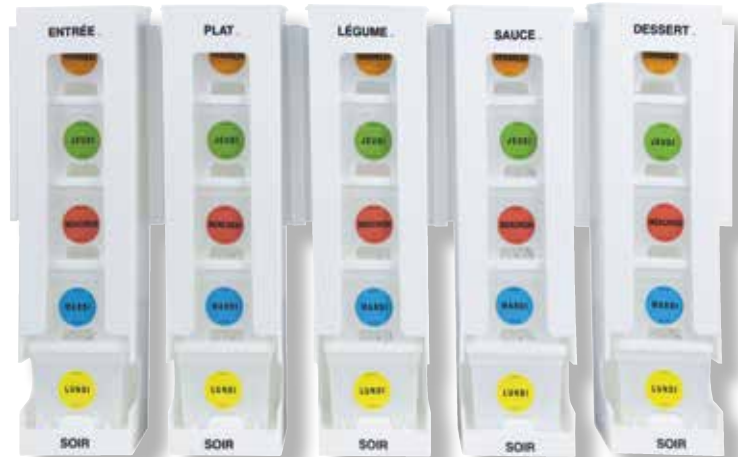
5 modules avec réhausse : 5 échantillons conservés 7 jours.



La conservation d'un échantillon témoin des différents plats servis aux consommateurs est une obligation définie par :

- le règlement CE 852/2004 du «Paquet Hygiène» ;
- l'Arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV, a 5.

- Chaque plat servi aux consommateurs fait l'objet d'un échantillon témoin ;
- les échantillons témoins sont exclusivement réservés aux agents de la DDPP ;
- la durée de conservation minimum est de 5 jours ;
- la température de conservation est comprise entre 0 et 3° C.
- les échantillons doivent être identifiés ;
- les échantillons témoins seront transportés jusqu'au laboratoire sans risque d'altération, de destruction, en conditionnement hermétique.



Disposition des modules en ligne : 5 échantillons témoins conservés 5 jours.



Les modules de couleur permettent sans risque d'erreur d'identifier les échantillons concernant le déjeuner et le dîner, les repas à régime ou les mixés.

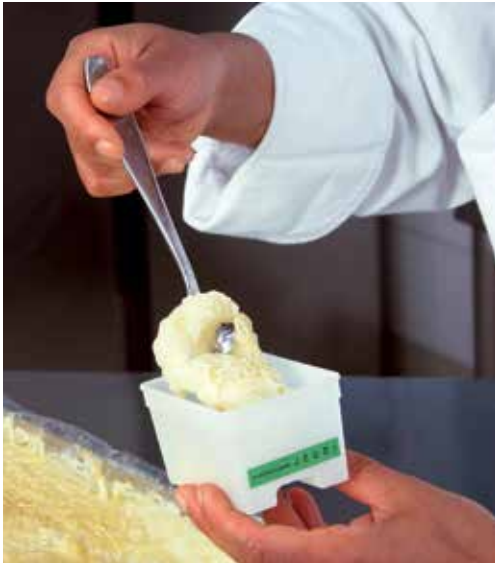
Étiquette repas

ÉTIQUETTES REPAS

> Réf. E230

Planche d'étiquettes permettant l'identification des modules Sanipousse 2 en fonction du repas : midi, soir, entrée, plat, sauce, dessert.





- Les boîtes à échantillons B022 et les gobelets à échantillon G010, sont fournis exempts de germes.
- Leur production et conditionnement entièrement automatisés sont réalisés en atmosphère contrôlée sur un site certifié Iso 9001.
- Le premier contact manuel avec les boîtes et gobelets sera fait en cuisine par l'opérateur chargé de la réalisation des échantillons témoins.



Presse à injecter.
Moule 4 empreintes
boîtes B022.

BOÎTES À ÉCHANTILLONS
➤ Réf. B022

- Capacité u. : 220 cc.
- Le carton de 240 boîtes avec couvercles.

• Réf. B022



Gobelets à Échantillons
➤ Réf. G010

- Capacité u. : 110 cc.
- Le carton de 500 gobelets avec couvercles.

• Réf. G010



LES ÉTIQUETTES DE SUIVI ET D'IDENTIFICATION DES ÉCHANTILLONS TÉMOINS



• Réf. E311

Date	Heure
Plat	
T°	
Opérateur	
SANIPOUSSE Tél. 02 54 43 75 75	



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 JOURS
➤ Réf. E740 (7 jours)
➤ Réf. E540 (5 jours)



- Chaque jour de la semaine est identifiable par une couleur différente.
- Les étiquettes rondes, de couleur, se collent sur la façade des boîtes et gobelets.
- Elles permettent de s'assurer que l'ensemble des échantillons du jour sont réalisés en constituant des lignes horizontales de couleur identique.

CAHIER DE 980 ÉTIQUETTES ➤ Réf. E740

- 7 Couleurs du lundi au dimanche.

CAHIER DE 700 ÉTIQUETTES ➤ Réf. E540

- 5 Couleurs du lundi au vendredi.



Échantillons témoins

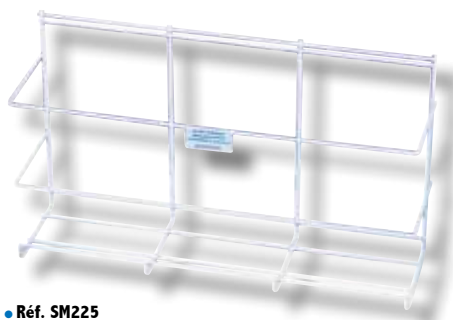
Sanipousse 2

LES ACCESSOIRES UTILES

Demandez un devis personnalisé correspondant à votre besoin.

SUPPORT MURAL > Réf. SM225 et SMI225

- Permet de recevoir un Sanipousse constitué de 5 modules.
- Fourni avec 2 vis inox, ce support s'accroche aux montants des rayonnages ou aux parois de la chambre froide.
- Modèle en fils epoxy blanc : Réf. SM225
- Modèle en fils inox : Réf. SMI225



• Réf. SM225



• Réf. SMI225



ADAPTATEUR > Réf. A212

- Pour gobelets G010. Il se positionne à l'intérieur des modules pour utiliser les gobelets à échantillons G010.



• Réf. A212



Disposition des gobelets avec l'adaptateur.



Adaptateur



Modules boîtes et module gobelets.

CHARIOT MOBILE À ÉCHANTILLONS TÉMOINS

> Réf. CH3220

- Fabrication en inox alimentaire.
- Structure en tube 25 x 25 mm.
- Traverse tube 50 x 25 mm.
- 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à frein.
- 4 pare-chocs annulaires.
- Équipement en modules possible sur les 4 faces (modules M220 et support SMI225).
- Peut recevoir jusqu'à 60 modules correspondant à 60 échantillons témoins journaliers.
- Dimensions du chariot : 533 x 533 x 1 750 mm.
- Dimensions du chariot équipé de modules sur 4 faces : 880 x 880 x 1 750 mm.

À Positionner en chambre froide positive.



Contrôle de propreté des surfaces et matériels

Sanitest



Le Sanitest permet aux responsables de cuisine d'effectuer des autocontrôles de l'état de propreté des surfaces et des matériels.
Le SANITEST est simple et pratique à utiliser.

Le Sanitest permet de valider l'efficacité du plan de nettoyage.
Le Sanitest est conforme aux exigences du PMS.



LES TESTS MICROBIOLOGIQUES

Le principe de fonctionnement des Sanitest est simple puisqu'il est basé sur un changement ou un maintien de la couleur d'origine sans confusion possible.



Couleur d'origine
Lecture après 16 h
en étuve à 37°C

Couleur
Résultat négatif
correct

Couleur
Résultat positif
Mauvais

SANITEST GÉNÉRAUX Germes totaux D010

- Boîte de 15 tests :
Ce test indique l'absence (la couleur reste orange) ou la présence (changement de couleur du orange au jaune) de germes, quelles que soient les bactéries concernées : coliformes, salmonelles, staphylocoques...

Couleur d'origine
Lecture après 16 h
en étuve à 37°C

Couleur
Résultat négatif
correct

Couleur
Résultat positif
Mauvais

SANITEST SPÉCIFIQUE Staphylocoques D030

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

Couleur d'origine
Lecture après 16 h
en étuve à 37°C

Couleur
Résultat négatif
correct

Couleur
Résultat positif
Mauvais

SANITEST SPÉCIFIQUE Coliformes D020

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

Couleur d'origine
Lecture après 16 h
en étuve à 37°C

Couleur
Résultat négatif
correct

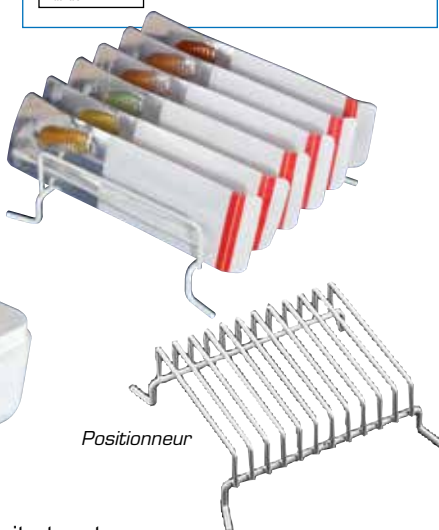
Couleur
Résultat positif
Mauvais

SANITEST SPÉCIFIQUE Salmonelles D040

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

ÉTUVE RÉGULÉE > Réf. DE01

- La lecture des tests doit être faite après 16 heures, à une température de 37°C.
- Température régulée à 37°C.
- Couvercle transparent.
- Positionneur à tests.
- 230 V. Mono.



L'étuve DE01 est régulée à 37°C. À l'intérieur, les Sanitest sont stockés sur le positionneur. Le couvercle transparent permet de contrôler les changements de couleur qui peuvent apparaître en quelques heures dans le cas de forte contamination.



CARTON DE 60 SANITEST > Réf. D060 Comprenant :

- 4 boîtes de 15 Sanitest panachables au choix, par boîte de 15 tests.



Contrôle de propreté des surfaces et matériels

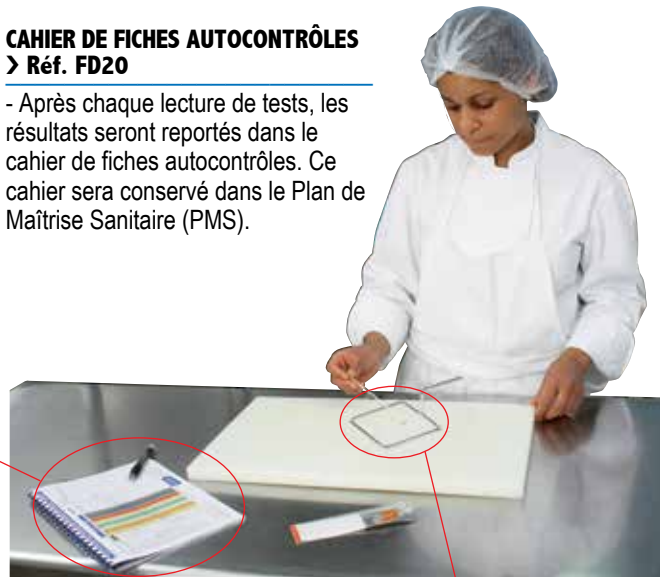
Sanitest

PLAN D'AUTOCONTRÔLE HEBDOMADAIRE D'HYGIÈNE DES SURFACES PAR SANITEST										
N°	NOM DE CONTRÔLE	DATE	SANITEST					NANPOUSE	DATE DE DÉCONTAMINATION	REMARQUES
			1	2	3	4	5			
1	Plancher de cuisine									
2	Plancher de salle									
3	Plancher de salle de lavage									
4	Plancher de salle de stockage									
5	Plancher de salle de distribution									
6	Plancher de salle de service									
7	Plancher de salle de réception									
8	Plancher de salle de conférence									
9	Plancher de salle de réunion									
10	Plancher de salle de classe									
11	Plancher de salle de sport									
12	Plancher de salle de gym									
13	Plancher de salle de danse									
14	Plancher de salle de théâtre									
15	Plancher de salle de concert									
16	Plancher de salle de spectacle									
17	Plancher de salle de cinéma									
18	Plancher de salle de théâtre									
19	Plancher de salle de concert									
20	Plancher de salle de spectacle									

Fiche d'autocontrôles

CAHIER DE FICHES AUTOCONTRÔLES > Réf. FD20

- Après chaque lecture de tests, les résultats seront reportés dans le cahier de fiches autocontrôles. Ce cahier sera conservé dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).



PREMIER ÉQUIPEMENT : 2 KITS DISPONIBLES

> Réf. D062 Comprenant :

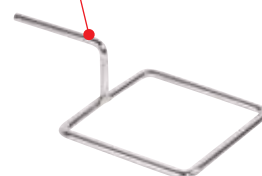
- 4 boîtes de 15 Sanitest au choix,
- 1 étuve régulée,
- 1 gabarit de prélèvement,
- 1 cahier de fiches autocontrôles.

> Réf. D063 Comprenant :

- 2 boîtes de 15 Sanitest au choix
- 1 étuve régulée,
- 1 gabarit de prélèvement,
- 1 cahier de fiches autocontrôles.

GABARIT DE PRÉLÈVEMENT > Réf. GP11

- Il permet de déterminer la surface (10 cm x 10 cm) sur laquelle l'écouvillon doit être frotté.



Tapis de décontamination

CleanFoot

Décontamination simple et rapide des semelles de chaussures.



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.

Des mains propres, des semelles propres !

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

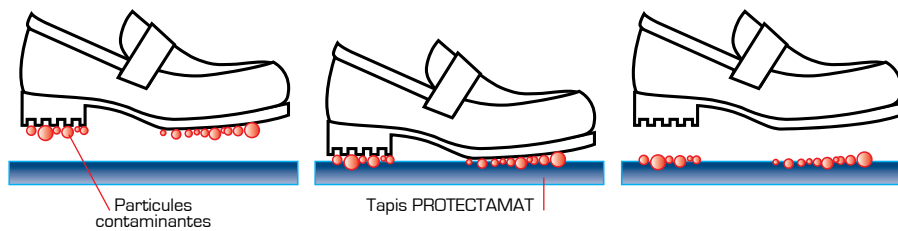


CLEANFOOT > Réf. CFD106

- Dimensions : 1 m x 0,60 m. Épaisseur : 3 mm.
- Poids : 2,15 kg.
- Couche inférieure : membrane vinyle 1,2 mm étanche, recouverte de nombreux picots.
- Couche supérieure : Copolymère bleu foncé.
- Bande périphérique noire 27 mm.



▶ Protectamat



PRINCIPE

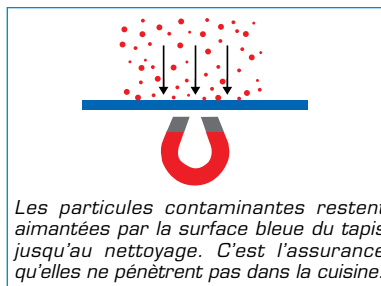
Le matériau est réalisé à partir d'une formulation très évoluée de polymères permettant ainsi d'obtenir une surface entièrement lisse et très souple. La totalité de la surface contaminante est en contact avec le tapis puisque les pas et les roues s'enfoncent dans le matériau.



- Le tapis **Protectamat** réduit les risques de contamination. Captées par le tapis, les particules contaminantes ne pénètrent plus dans la cuisine.

- Le tapis de décontamination **Protectamat** permet de capturer jusqu'à 99 % des particules contaminantes y compris celles invisibles à l'œil ($\geq 0,2$ microns).

- 3 empreintes de chaque pied ou 3 tours de roues sur la surface du tapis Protectamat suffisent à bloquer les micro-organismes à l'entrée des zones propres de production.



• Réf. PRO2201

Disponible en 3 dimensions

Référence	Dimensions Long x larg x Épais
PRO2201	2 m x 1,20 m x 7 mm
PRO2090	2 m x 0,90 m x 7 mm
PRO2058	2 m x 0,58 m x 7 mm

Caractéristiques :

- Couleur bleue : zone active.
- Bandes rouges : pentes d'accès.
- Charge admissible : 40 kg/cm²
- Sans produit chimique.
- Sans consommable.

Entretien :

- Eau + détergent non chloré et raclette.



Facile à installer !

À poser sur sol sec sans fixation.



Facile à utiliser !

3 pas ou 3 tours de roues suffisent à capturer les particules



Facile à entretenir !

Les particules sales et contaminantes restent sur le tapis jusqu'au nettoyage de celui-ci



• Réf. SMP1500

SUPPORT MURAL PROTECTAMAT ▶ Réf. SMP1500

- Permet de stocker le tapis **Protectamat** après le nettoyage de celui-ci. Facilite le lavage du sol.
- 2 supports muraux inox.
 - 1 barre inox Ø 45 mm. amovible
 - 4 tire-fonds inox et chevilles.
 - Longueur hors tout : 1 500 mm.
 - Poids : 4,2 kg.



Contrôle des huiles de friture

▶ Testuil

Réglementation :

"Les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 % sont impropres à la consommation humaine".

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008.

Le TESTUIL permet de vérifier la qualité des huiles de friture très rapidement et très facilement.

Les deux phases de couleur, haute et basse, sont facilement lisibles par comparaison à l'échelle colorimétrique.

LE KIT 25 TESTS > Réf. TU0201

- Le kit autocontrôle Testuil offre l'avantage d'utiliser une huile conforme à la réglementation sans la jeter prématurément.
- Le kit Testuil est un test colorimétrique basé sur le pourcentage de composés polaires dont le résultat est obtenu seulement en 2 minutes.
- La mallette Testuil contient les ustensiles, les réactifs, l'échelle colorimétrique, la notice d'utilisation avec fiches de traçabilité permettant de réaliser 25 tests.
- Ces fichiers de traçabilité seront conservés dans le bilan de Maîtrise sanitaire.



▶ Testo

Pratique et simple d'utilisation, le Testo 270 permet de vérifier très rapidement l'état de dégradation des huiles, ainsi que la température de l'ensemble des friteuses utilisées.

> Réf. TESTO 270

- Affichage rapide du % de composés polaires (TPM)
- Affichage de la température de l'huile
- Mesure directe dans l'huile (T° de 40°C à 200 °C)
- Arrêt automatique de la mesure lorsqu'elle est stable (auto hold % TPM)
- Alarme par barrette LED - 3 couleurs LED (vert, jaune, rouge)
 - Barrette LED vert : huile de bonne qualité
 - Barrette LED jaune : limite d'utilisation
 - Barrette LED rouge : changement d'huile
- Fonction Alarme acoustique activable
- Temps de réponse inférieur à 30 secondes
- Calibration possible à partir de l'huile étalon
- Boîtier de protection anti-choc et étanche. Top Safe IP65
- Dimensions : 354 x 50 x 30 (avec étui Top Safe)
- Livré avec 1 valise de transport, 1 appareil avec Top Safe et dragonne, 1 flacon d'huile de calibration, 1 certificat de conformité et 1 mode d'emploi.



▶ Filtre à huile manuel

FILTRE À HUILE MANUEL MIR-OIL > Réf. FHM2B230

- 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.
- Solution économique.
- Support inox et filtre amovible.
- Dimensions hors tout : 46 x 18,5 x 21,5 cm.
- Fourni à l'unité.

Une filtration plus efficace permet de conserver la qualité de l'huile de friture et d'obtenir des aliments moins gras, plus sains, plus digestes et au goût non altéré.

FILTRE DE REMPLACEMENT > Réf. FSR2B185

- Filtre seul à monter sur support inox.
- Dimensions filtre : 23 x 18,5 x 21,5 cm.
- Fourni à l'unité.

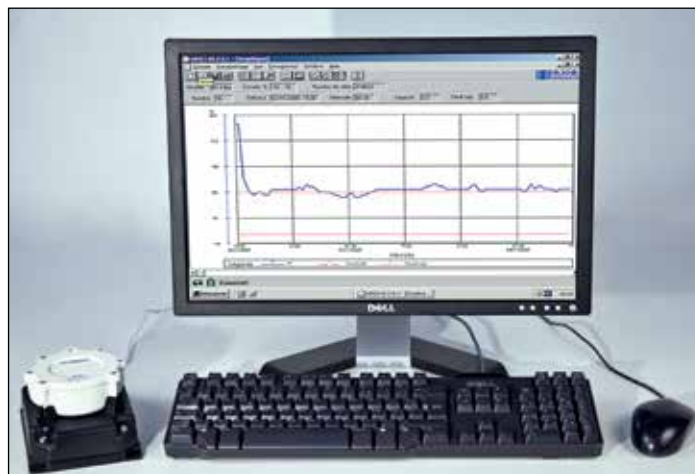


▶ Enregistreur de températures

Enregistrement des températures reportable sur logiciel compatible Windows d'un PC.

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURES HI140 comprenant :

- Transmetteur + adaptateur USB > Réf. HI90140
 - 1 logiciel à installer sur PC > Réf. HI92140
 - Des enregistreurs (au choix/tableau) > Réf. HI140
- Nombre de mesures : 7 600.
 - Intervalles : de 1 minute à 24 heures, programmable.
 - Programmation et lecture simple sur PC.
 - Restitution en tableau ou graphique mémorisables.



Graphique jusqu'à 6 mois



ENSEMBLE 1er équipement > Réf. HI95141

- 1 transmetteur + adaptateur (Réf. HI90140)
- 1 logiciel (Réf. HI92140)
- 1 enregistreur au choix (Réf. HI140)



Référence	Plage des températures	Précision
HI140AH	- 30 à + 70 °C	+/- 1,5 °C
HI140CH	- 30 à + 10 °C	+/- 0,5 °C
HI140DH	+ 20 à + 60 °C	+/- 0,5 °C
HI140EH	- 30 à - 10 °C	+/- 0,3 °C
HI140FH	+ 20 à + 40 °C	+/- 0,3 °C
HI140GH	- 5 à + 15 °C	+/- 0,3 °C

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURES 175T1 comprenant :

Enregistreur à large écran

- 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
- Support de fixation murale avec cadenas.
- Protocole d'étalonnage.

> Réf. TH175T1

Logiciel Comsoft Basic > Réf. TH0580

- CD Rom pour PC.
- Pour configuration TH175T1 et lecture sur PC.
- Restitution sous forme de tableau et graphique mémorisables.

Cable de connexion USB > Réf. TH0047

• Réf. TH175T1



▶ Boîtier Minitherm

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

• Réf. ETB0370

BOITIER MINITHERM > 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.
- Conforme normes EN 12830 et EN 13486.



Les chambres froides négatives doivent être équipées d'un enregistreur de température. Règlement CE n° 37/2005. Hygiène alimentaire. Conforme à la norme NF E18 -150.

DISQUES RÉFRIGÉRÉS > Réf. ETB0372

- 100 disques : - 35°C à +15°C

DISQUES SURGELÉS > Réf. ETB0373

- 100 disques : + 15°C à - 35°C

STYLOS > Réf. ETB0375

- 1 sachet de 5 stylos pointe fibre.



Contrôle des températures

Thermomètres

THERMOMÈTRES STATIQUES

> Réf. TH01

- (-40°C/+50°C).
- Vertical, à crochet, longueur 18 cm.

> Réf. TH11

- (-50°C/+50°C).
- Rond, à crochet, Ø 7 cm.



> Réf. TH21

- (-50°C/+50°C). - Vertical, à crochet, longueur 35 cm.
- Immergeable sur extrémité 9 cm.

• Réf. TH11

• Réf. TH21

THERMOMÈTRES À SONDE FIXE

> Réf. TH33

- (-50°C/+200°C) Longueur 20 cm.
- Lecture digitale, étui plastique.
- Précision $\pm 1^\circ\text{C}/\pm 2^\circ\text{C}$. Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.



• Réf. TH33

> Réf. TH32

- (-50°C/+150°C)
- Sonde inox, longueur 17 cm.
- Lecture digitale, étui plastique.
- Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$. (-20° à +90°), $\pm 0,5^\circ\text{C}$. au delà.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.

• Réf. TH32

THERMOMÈTRES À SONDE PLIANTE

> Réf. TH42

- (-50°C/+220°C)
- Sonde inox, longueur 12 cm.
- Lecture digitale, allumage par dépliage de sonde.
- Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$. (-50° à +200°), $\pm 1^\circ\text{C}$. au delà.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.

• Réf. TH42

> Réf. TH104

- (-50°C/+250°C)
- Sonde inox, longueur 10 cm.
- Lecture digitale, allumage par dépliage de sonde.
- Boîtier robuste, protection IP65.
- Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$. (-30° à +100°), $\pm 1\%$ vm au delà.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$. Protocole d'étalonnage.

• Réf. TH104

THERMOMÈTRES À SONDE AVEC CÂBLE > Réf. TH52

- (-50°C/+150°C).
- Sonde inox, longueur 10 cm.
- Lecture digitale, bouton ON/OFF.
- Câble souple PVC, longueur 1 mètre.
- Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$. (-20° à +90°), $\pm 0,5^\circ\text{C}$. au delà.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.

• Réf. TH52

> Réf. TH108

- (-50°C/+300°C) Soft case caoutchouc.
- Large écran digital, 2 boutons.
- Mesure facile, rapide et précise.
- Boîtier robuste, protection IP67.
- Sonde inox, longueur 8,5 cm.
- Câble souple, longueur 1 mètre, amovible type T.
- Précision : $\pm 0,5^\circ\text{C}$. (-30°C à +70°C).
- $\pm 0,5^\circ\text{C}$. ou $\pm 0,5\%$ vm au delà.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$. Protocole d'étalonnage.
- Autres sondes connectables.

• Réf. TH108

SONDE DE CUISSON > Réf. 3392

- Contrôle des cuissons en poche sous vide et piquage à cœur (-50°C/+250°C).
- Aiguille inox Ø 1,4 mm., longueur 60 mm.
- Cordon fin longueur 1,20 m.
- Adaptable au TH108.

Sonde de cuisson

L'autocontrôle des températures est simple et précis en utilisant des thermomètres adaptés à chaque utilisation.



Nettoyage et désinfection de la sonde avec une lingette avant chaque utilisation.

THERMOMÈTRES SANS CONTACT

> Réf. TH65

- (-50°C/+280°C).
- Pistolet à visée infra-rouge 1 point.
- Précision $\pm 2\%$ vm. ou $\pm 2^\circ\text{C}$.
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.
- Ration distance : 1/8
- Affichage digital.
- Éclairage écran.
- Housse de protection.



• Réf. TH65



> Réf. TH830T2

- (-30°C/+400°C).
- Pistolet à visée infra-rouge 2 points.
- Avec précision, les 2 points rouges indiquent les limites de la zone mesurée.
- Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$. ou $1,5\%$ vm. (0°C à +400°C) et $\pm 2^\circ\text{C}$ ou 2% vm (-30°C à 0°C).
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$.
- Sonde avec câble type K connectable.
- Protocole d'étalonnage.



• Réf. TH830T2



▶ Testeur de salinité

L'OMS recommande une consommation maximale de 6 grammes de sel par jour. Le testeur de salinité HDS permet de contrôler facilement la teneur en sel des aliments.



Une consommation excessive de sel est nuisible à la santé. Une bonne hygiène alimentaire nécessite un contrôle de la teneur en sel des préparations alimentaires.

> Réf. HDS1024

- Appareil permettant de mesurer la teneur en sel des aliments et des liquides exprimée en pourcentage (amplitude de 0 à 5 %).
Il est également capable de mesurer la température (entre 0° et 100° C).
Fonctionne avec deux piles de type CR2032 fournies.

Accessoires fournis :

- une cuillère pour prise de mesure.
- Longueur : 205 mm (sans cuillère).
- Longueur maximum : 235 mm (avec cuillère).
- Diamètre : 30 mm.
- Dimensions du coffret :

L x H x P (mm) = 249 x 45 x 115



Étiquetage, suivi des règles d'hygiène

▶ Étiquettes de DLC

La réglementation impose de vérifier et de respecter la date limite de consommation - DLC - des denrées alimentaires. Les étiquettes de durée DLC sont très faciles à utiliser. 4 modèles sont disponibles pour une durée DLC de 1 jour, 3 jours, 5 jours ou 7 jours.



DURÉE DE DLC : 1 jour
> Réf. Ti 134



DURÉE DE DLC : 3 jours
> Réf. Ti 334



DURÉE DE DLC : 5 jours
> Réf. Ti 534



DURÉE DE DLC : 7 jours
> Réf. Ti 734

ÉTIQUETTES DE DLC

CARACTÉRISTIQUES :

- Dimensions : 4 cm x 2 cm.
- Se colle sur tout support : bacs inox – polycarbonate – poches sous vide – barquettes plastique ou alu.
- Permet un contrôle visuel de la DLC sans besoin de lire la date, donc accessible à tout personnel.
- Prend en compte la température de stockage du produit et réduit la durée de DLC en cas de non conservation au froid.
- Utilisation simple : appuyer sur l'opercule rond de déclenchement et coller l'étiquette sur le produit.
- Solution économique.
- Conditionnement : sachet de 100 étiquettes.

• Exemple d'utilisation DLC 5 jours



Étiquetage, suivi des règles d'hygiène

Étiquettes Prodate



La solution idéale pour assurer la traçabilité, l'identification, le suivi des produits fabriqués, entamés ou transportés.



LES ÉTIQUETTES PRODATE

- Se collent sur tous supports.
- Résistent au froid et à l'humidité.
- Se décolent facilement sans laisser de traces.
- De couleurs claires pour une meilleure lisibilité.
- Utilisation pratique grâce à leurs conditionnements en distributeur.
- Adaptées à tous les métiers de la restauration.
- Dimensions des étiquettes : L x H : 73 x 40 mm.
- Rouleau de 250 étiquettes.

Exemple de contenu d'une étiquette Prodate :

Date:

Produit:

Opérateur:

DLC: T:

Les étiquettes PRODATE garantissent le respect des DLC, facilitent la gestion des stocks et évitent la perte des denrées à date dépassée.

PRODATE COULEUR UNIQUE

- 5 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide.

Référence	Couleur des 5 rouleaux de 250 étiquettes
PDJ525	Jaune
PDB525	Bleu
PDV525	Vert
PDR525	Rose
PDO525	Orange
PDM525	Marron
PDC525	Blanc



PRODATE COULEUR UNIQUE 7 COULEURS

- 7 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 750 étiquettes en boîte distributrice carton.

Référence	Couleur des 7 rouleaux de 250 étiquettes
PDJ725	Jaune
PDB725	Bleu
PDV725	Vert
PDR725	Rose
PDO725	Orange
PDM725	Marron
PDC725	Blanc



Maîtrise de l'hygiène et des procédures de bonnes pratiques.



• Réf. PD5525

PRODATE STANDARD 5 COULEURS > Réf. PD5525

- 5 Rouleaux de 250 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide

UTILISATION :

Les étiquettes PRODATE 5 couleurs sont utilisables pour une identification au choix. EXEMPLE :

Jour d'étiquetage ou de consommation	Couleurs	Produits concernés
Lundi	Jaune	Produits laitiers
Mardi	Bleu	Produits de la mer
Mercredi	Rose	Viandes crues
Jeudi	Vert	Légumes, fruits
Vendredi	Marron	Viandes cuites, potages

PRODATE BOÎTE 7 COULEURS > Réf. PD7725

- 7 rouleaux de 250 étiquettes de 7 couleurs différentes soit 1750 étiquettes en boîte distributrice carton. Les étiquettes PRODATE boîte 7 couleurs sont utilisables pour une identification au choix de 7 jours d'étiquetage de produits ou 7 jours de consommation ou 7 produits différents.



• Réf. PD7725

SUPPORT MURAL POUR BOÎTES PRODATE > Réf. PDS38510

- Fils époxy gris anthracite
- Dimensions : 35 x 10 x 7 cm



• Réf. PDS38510

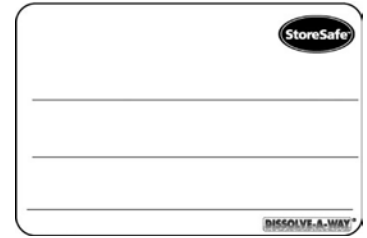
Étiquettes solubles dans l'eau

100% solubles
100% biodégradables

> Réf. 4BES250

- Boîte distributrice de 250 étiquettes.
- Dimensions de l'étiquette l x h : 7,6 x 5 cm.
- Résistent au froid sec.
- Totalement solubles au lavage.
- Ne laissent aucune trace.
- Couleur : blanche.
- Fournies en carton de 4 boîtes de 250 étiquettes.

• Réf. 4BES250



Imprimantes d'étiquettes personnalisées

Les imprimantes permettent de réaliser et imprimer des étiquettes de traçabilité et d'identification personnalisées.

IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES 100 x 62 mm

> Réf. QL-650TD - Brother

- Impression thermique (sans encre, ni tonner).
- Vitesse d'impression : 90 mm par seconde.
- Logiciel de création d'étiquettes fourni P-Touch Editor.
- Compatible PC et MAC.
- Utilisation du logiciel sur l'ordinateur pour créer les étiquettes.
- Impression des étiquettes sur imprimante y compris déconnectée de l'ordinateur.



• Réf. QL650TD



CUISINE CENTRALE Agrément n°: 28152

Produit: Boeuf Bourguignon
Opérateur: Christian
Nombre de Portions: 28
Température de Stockage: + 3°C
Date de Fabrication: 31 aout 2013
Date Limite de consommation: 3 septembre 2013

Livraison: Collège des trois fontaines
30/08/2009 10:19

ÉTIQUETTES 100 x 62 mm > Réf. DK11202

- Rouleau de 300 étiquettes thermiques.
- Blanches et autocollantes.
- Dimensions de l'étiquette : L 100 x h 62 mm.
- Fournies au rouleau.

ÉTIQUETTES 54 x 17 mm > Réf. DK11204

- Rouleau de 400 étiquettes.
- Blanches et autocollantes.
- Dimensions de l'étiquette : L 54 x h 17 mm.
- Fournies au rouleau.

RUBAN CONTINU PAPIER > Réf. DK22205

- Bande papier continu.
- Papier blanc et adhésif.
- Dimensions : L 30,48 m x h 62 mm.
- Fourni au rouleau.

*Pour les clients(es) RAD à conserver
a +3°C après livraison*

FR 62.119.633
CE

Produit : Beignet aux pommes
LOT N°108211
Date de reconditionnement : 06/04/2011
A consommer jusqu'au: 11.04.2013
DLC du produit : 23/03/2012
Réalisé par : Jerome

A CONSERVER A -18° C

Date de Fabrication	
36H	15.07.11 10.22
	A consommer Avant le
	16.07.11 22.22

IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES RUBAN 18 mm > Réf. PT18R - Brother

- Imprimante portable et autonome.
- Équipée de son clavier Azerty.
- Livrée avec batterie rechargeable.
- Étiquettes ruban largeur 18 mm – Longueur 8 m.
- Découpe automatique de l'étiquette imprimée.
- Écran graphique LCD large.
- Impression résistante dans le temps.



• Réf. PT18R

**CUISINE CENTRALE
ZONE CUISSONS CHAUDES**

Étiquettes de Traçabilité
pour la D.S.V.
NE PAS TOUCHER

Étiquettes de Traçabilité
pour la D.S.V.

**Chambre froide
négative**

Résultats
Prélèvements de surfaces
A CONSERVER

**Chambre froide
positive**

PREPARATIONS FROIDES

Conservation des étiquettes

▶ Tracétik

La boîte Tracétik se présente sous la forme d'un blister transparent en façade et sur les côtés. La face arrière cartonnée permet de recevoir les annotations utiles concernant le numéro des boîtes, la date et la période de stockage. Une fente en façade, avec volet, permet d'introduire les étiquettes sans pouvoir les ressortir.



Chaque cuisine doit conserver les étiquettes des produits déconditionnés et consommés dans l'établissement, à la disposition des services de contrôles.

Le support Tracétik permet de suspendre 4 boîtes TRK014. Il permet d'assurer un suivi du stockage de 4 boîtes de conservation d'étiquettes.

CARTON DE 4 BOÎTES
> Réf. TRK014

Conservation sûre, hygiénique et économique des étiquettes.



Le Tracétik est une boîte de sécurité permettant de conserver les étiquettes de traçabilité des produits alimentaires.

SUPPORT > Réf. TRK020

- Fourni à l'unité avec 2 vis inox et 2 chevilles pour sa fixation.
- Dimensions : L 260 x l 60 x h 80 mm.



Dimensions de la boîte :
335 x 200 x 53 mm.

TRACETIK

BOÎTE DE CONSERVATION DES ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ ET DE D.L.C. APRÈS DÉCONDITIONNEMENT DES PRODUITS ET PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES

Date	Observations

BOÎTE N° :

STOCKAGE CONCERNANT :

SEMAINE(S) N° : DATE : du à JU

À CONSERVER JUSQU'AU :

DATE DE CONSOMMATION 6 MOIS À COMPTER DE LA DATE DE FIN DE CONSERVATION DES PRODUITS CONCERNÉS (1) sauf avis contraire des services officiels

BOÎTE DE STOCKAGE DESTINÉE AUX SERVICES DE CONTRÔLE

SANIPOUSSE
Produit de Contrôle

SANIPOUSSE - Parc A73 Bel-Duval - 15 rue Coquerit - BP 13213 - F12011 - La Queue-sous-la-Fortune - France
Tél. : +33 (0)3 44 42 75 75 - Fax : +33 (0)3 44 42 76 34 - sanipousse@saniposse.fr - www.saniposse.com

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 PMS.

▶ Concept global

L'être humain est naturellement porteur de bactéries, et les mains, par les contacts nombreux et successifs, peuvent véhiculer ces bactéries et risquent d'être à l'origine d'une contamination. C'est pourquoi l'hygiène des mains est une nécessité et le lavage des mains un geste primordial.

> Réf. CGL800

L'ensemble comprend :

- 1 lave-mains avec dossier, cuve rectangulaire (Réf. LVD 3800).
- 1 distributeur de savon (Réf. DSD 0570).
- 1 distributeur de papier à dévidage central type Mini (Réf. DIL 1320).
- 1 bac de désinfection pour brosse à ongles, modèle inox (Réf. BDI 1890).
- 1 brosse à ongles (Réf. 40BB 2205).
- 1 chaîne inox pour brosse à ongles - 1ml. (Réf. 40BB 2005).
- 1 collecteur de papier Wally - 8 litres (Réf. WN08).
- 1 support mural inox Sanibruiz pour boîtiers aérosol RL28 (Réf. SX00).



• L'ENSEMBLE
Réf. CGL800

KIT
ÉCO
ÉCONOMIQUE

Sanipousse propose un concept global «lavage et désinfection des mains» qui permet au personnel de cuisine d'effectuer en toute assurance ses préparations alimentaires avec des mains parfaitement propres.

▶ Distributeurs de savon

Les distributeurs de savon sont faciles à installer, simples à utiliser, pratiques, en plastique clair ou en inox. À remplir avec le savon SANeDERM E, Réf. ECS5000.

DISTRIBUTEUR EN ABS BLANC

> Réf. DSD0570

- Fixation murale par 2 vis ou 4 vis non fournies.
- Capacité : 750 ml.
- Bouton poussoir noir.
- Fenêtre de niveau du savon.
- Ouverture par clé fournie.
- L x l x h : 120 x 120 x 250 mm.



• Réf. DSD0570

DISTRIBUTEUR EN INOX

> Réf. DSI0751

- Fixation murale par 3 vis non fournies.
- Capacité : 750 ml.
- Bouton poussoir noir.
- Fenêtre de niveau du savon.
- Ouverture par clé fournie.
- L x l x h : 120 x 120 x 265 mm.



• Réf. DSI0751

▶ Savon doux pour lavage fréquent des mains en cuisine

SANeDERM E > Réf. ECS5000 - ECS5500

- Gel main écologique.
- Doux et agréable à l'utilisation.
- Efficace sur souillures grasses.
- Non irritant, non asséchant.
- Compatible avec solutions hydro-alcooliques Sanibruiz et SANeGEL.
- Utilisable dans tout distributeur.
- Matières premières biodégradables sur base végétale.
- Bénéficie de l'ÉCOLABEL EUROPEEN N°FR/30/003.
- Emballages recyclables.

Bidon de 5 litres :

> Réf. ECS5000

Pousse'mousse 500 ml : > Réf. ECS5500



• Réf. ECS5500



• Réf. ECS5000



SUPPORT MURAL

> Réf. SAG5111

- Fils époxy blanc.
- Pour Pousse'mousse 500 ml.
- Fixation murale.
- Dimensions : 80 x 115 x 180 mm.
- Fourni à l'unité avec 2 vis inox.

Lavage des mains

Lave-mains

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

- Inox qualité alimentaire.
- Cuve 345 x 245 mm. Profondeur : 120 mm.
- Prémélangeur EC/EF avec réglage de température.
- Clapet anti-retour.
- Commande au genou.
- Siphon de vidange fourni.
- Vis et chevilles de fixation fournies.
- Raccordement EC et EF par flexibles non fournis.
- Distributeur de savon 350 ml.
- L 440 x l 335 x H 540 mm.



• Réf. LVD3800



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

- Inox qualité alimentaire.
- Cuve diamètre 275 mm. Profondeur : 115 mm.
- Prémélangeur EC/EF avec réglage de température.
- Clapet anti-retour.
- Commande au genou.
- Siphon de vidange fourni.
- Vis et chevilles de fixation fournies.
- Raccordement EC et EF par flexibles non fournis.
- L 350 x l 330 x H 500 mm.

• Réf. LVD2330



LAVE-MAINS MONOBLOC. > Réf. TS2013

- Acier inoxydable alimentaire.
- Large cuve : 350 x 275 x 80 mm.
- Support de fixation murale
- Large commande fémorale
- Réglage de la température.
- Corbeille à papier d'essuyage, amovible.
- Siphon polypropylène.
- Brosse à ongles.

NF. Hygiène alimentaire

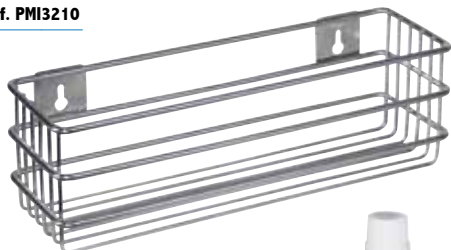


L'ensemble, dossier, cuve, jupe, est réalisé en une seule pièce sans soudure, sans joint, garantissant une hygiène parfaite, une excellente aptitude au nettoyage et un design moderne.

• Réf. TS2013

Panier mural

• Réf. PMI3210



PANIER MURAL > Réf. PMI3210

- Inox qualité alimentaire.
- Fils inox alimentaire.
- Amovible, lavable en lave-vaisselle.
- Fixation murale 2 points.
- L x l x h : 32 x 10 x 10 cm.
- 2 vis inox et 2 chevilles.



Facilite le rangement et l'égouttage

Bac de désinfection pour brosses à ongles

BAC DE DÉSINFECTION Modèle tout inox > Réf. BDI1890

- Inox qualité alimentaire.
- Se fixe à proximité du lave-mains.
- 2 trous d'accrochage.
- 2 vis auto-forantes fournies.
- 1 trou d'accrochage pour la chaînette de la brosse à ongles.
- À remplir d'une solution désinfectante.
- L 180 x l 70 x H 90 mm.

• Réf. BDI1890



Le bac permet de désinfecter la brosse à ongles par trempage dans la solution désinfectante participant ainsi à l'efficacité du nettoyage des ongles.



• Réf. BDB1890



BAC DE DÉSINFECTION Modèle époxy Blanc > Réf. BDB1890

- Modèle identique au modèle inox en métal époxy blanc.

BROSSE À ONGLES (et multi usages) > Réf. 40BB2205

- Avec patte d'accrochage.
- Fibre polyester longueur 15 mm.
- Support polypropylène
- L x l : 128 x 45 mm
- Température : +135 °C
- 5 couleurs

BROSSE
• Réf. 40BB2205



CHAÎNE
• Réf. 40BB2005

CHAÎNE INOX POUR BROSSSE > Réf. 40BB2005

- Longueur : 1 m.
- 2 crochets d'extrémité.

Essuyage des mains

Essuyage non tissé

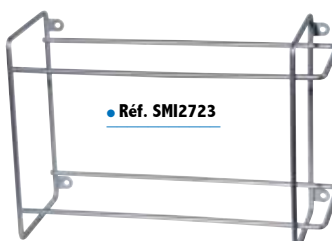
BOÎTE DISTRIBUTRICE NON TISSÉ BLEU > Réf EC95083

- Très absorbant
- Non pelucheux
- Très résistant
- Performant à la chaleur
- Couleur : bleu
- Matière : non tissé (70 g./m²)
- Boîte distributrice compacte
- 100 formats de 50 x 35 cm.
- Dimensions : 27 x 11 x 23 cm.
- La boîte distributrice.



SUPPORT MURAL INOX > Réf. SMI2723

- Pour boîte distributrice non tissé bleu.
- Permet la visibilité du produit.
- Fil inox.
- Positionnement horizontal ou vertical.
- Fixation murale 4 points.
- 4 vis et chevilles fournies.



• Réf. SMI2723



Essuyage des mains

Essuyage papier



Quate pure 2 plis collés, qualité alimentaire « écolabellisée ».

- 2 fois plus résistants à l'état sec.
- 2 fois plus résistants à l'état humide.
- 2 fois plus rapides à absorber l'humidité.
- Ne peluchent pas.
- Plus doux et plus écologiques.



• Réf. BDU2630



• Réf. BDC2030



• Réf. BDC2025



• Réf. EMZ2323

BOBINE À DÉROULEMENT > Réf. BDU2630



- Ø extérieur : 26,5 cm.
- Ø intérieur : 6 cm.
- 1 000 formats 26 x 30 cm.
- 2 bobines par colis.
- Conseillée avec supports Réf. SDB 0518 et SDI 852.



BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL > Réf. BDC2030



- Ø extérieur : 18,5 cm.
- Ø intérieur : 6 cm.
- 450 formats 20 x 30 cm.
- 6 bobines par colis.
- Conseillée pour distributeur Réf. DIL 2020.



BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL > Réf. BDC2025



- Ø extérieur : 13 cm.
- Ø intérieur : 6 cm.
- 200 formats 20 x 25 cm.
- 9 bobines par colis.
- Conseillée pour distributeur Réf. DIL 1320.



FEUILLES À PLIAGE ENCHEVÊTRÉ > Réf. EMZ2323



- Paquet de 150 feuilles
- Pliage en Z.
- Format : l x L = 23 x 23 cm.
- 30 paquets de 150 feuilles
- Conseillée pour distributeur Réf. DEZ 0323.



Distributeurs

DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL, > Réf. DIL1320

- Fixation murale par double face ou vis non fournies.
- ABS et polypropylène.
- Coloris : blanc.
- L 17,5 x H 24,5 x P 14 cm.
- Pour bobine avec laize de 20 cm. et Ø de 13 cm. maxi.



• Réf. DIL1320

DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL, > Réf. DIL2020

- Fixation murale par vis non fournies.
- ABS et polypropylène.
- Coloris blanc.
- L 24 x H 30 x P 22,5 cm.
- Pour bobine avec laize de 20 cm. et Ø de 20 cm. maxi.



• Réf. DIL2020

Hygiène : le papier est protégé dans le distributeur et seule la feuille utilisée est touchée manuellement.
Simple et pratique : ils se fixent aisément, sont faciles à recharger et fonctionnent sans risque de panne.
Économique : ils assurent une distribution feuille par feuille.

DISTRIBUTEUR POUR FEUILLES PLIÉES ENCHEVÊTRÉES EN Z > Réf. DEZ0323

- Appareil peu profond, grande capacité de stockage.
- Fixation murale par 4 vis.
- ABS blanc.
- L 27,5 x H 37,5 x P 11 cm.
- Pour feuilles pliées enchevêtrées en Z de 23 x 23 cm.



• Réf. DEZ0323

Supports dérouleurs muraux

SUPPORT DÉROULEUR BLANC > Réf. SDB0518

- Acier époxy blanc.
- Fixation murale.
- 3 trous de fixation, visserie non fournie.
- Barre support bobine époxy, Ø 18 mm.
- L 51 x H 10 x P 28 cm.
- Pour bobine de Ø maximum de 350 mm.



• Réf. SDB0518

SUPPORT DÉROULEUR INOX > Réf. SDI852

- Fils inox Ø 8 mm
- Barre centrale amovible inox Ø 20 mm
- Embouts caoutchouc noir
- Dimensions sans rouleau : L 45,7 x H 22 x P 24 cm
- Fixation murale : 4 chevilles et 4 vis inox fournies
- Dimensions maxi des bobines : H maxi : 42,5 cm. Ø maxi : 41 cm.



• Réf. SDI852



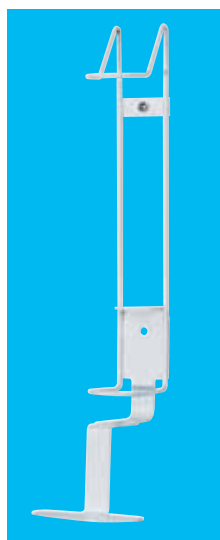
▶ Sanibruiz SR3

**SOLUTION HYDRO-ALCOOLIQUE DÉSINFECTANTE AUTO-SÉCHANTE EN AÉROSOL
APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE**

Un geste simple et agréable, une solution pratique et efficace. La gamme Sanibruiz SR3 garantit une bonne désinfection des mains avant toute manipulation des produits alimentaires.



• Réf. SX00



• Réf. SM79



• Réf. SX00



SUPPORT MURAL INOX

> Réf. SX00

- Pour boîtiers aérosols Réf. RL28SR

SUPPORT MURAL ÉPOXY

> Réf. SM79

- Pour boîtiers aérosols Réf. RL28SR

Actif selon la norme EN 14476 sur A - H1 N1

SOLUTION SANIBRUIZ SR3

Conforme :

- au règlement Européen 1451/2007/CE relatif à la mise sur le marché des produits biocides conformément au « Règlement 528/2012 » (TP1 - Produits biocodes destinés à l'hygiène humaine, TP2 - désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides, TP4 - désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) ;
- à l'Arrêté du 08/09/1999 relatif aux produits de nettoyage et désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires pour l'homme et les animaux.

AMM n° 2040038

CARTON DE 6 BOÎTIERS AÉROSOLS VERTS

> Réf. RL28SR

- Pour Sanibruiz inox
Réf. SM79 et SX00.
- 6 boîtiers aérosols de 600 ml.



CARTON DE 6 BOÎTIERS AÉROSOLS BLEUS

> Réf. RL17SR

- Pour Sanibruiz inox
Réf. SB39.
- 6 boîtiers aérosols de 600 ml.



• Réf. SB39



Chaque centimètre de peau est couvert par 300 à 1 000 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...

1

VOUS APPUYEZ

Une légère pression sur la languette pour recevoir une pulvérisation de Sanibruiz SR3 dans le creux de chaque main.



2

VOUS FROTTEZ

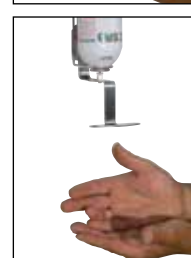
Il suffit de se frotter les mains pendant quelques secondes afin que l'activité bactéricide et fongicide du Sanibruiz SR3 s'effectue.



3

VOUS ÊTES PROTÉGÉS

Le Sanibruiz SR3 est autoséchant et en quelques secondes laisse des mains propres et douces. L'opérateur peut alors commencer une nouvelle manipulation en toute sécurité.



Désinfection des surfaces et matériels

▶ Aérosol Sanibruiz SR3

SOLUTION DÉSINFECTANTE AUTO-SÉCHANTE EN PULVÉRISATION



AMM n° 2040038

Conforme :

- au **règlement Européen 1451/2007/CE** relatif à la mise sur le marché des produits biocides conformément au « Règlement 528/2012 » (TP1 - Produits biocodes destinés à l'hygiène humaine, TP2 - désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides, TP4 - désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) ;
- à l'**Arrêté du 08/09/1999** relatif aux produits de nettoyage et désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires pour l'homme et les animaux.

Les aérosols Sanibruiz SR3 sont utilisables avec un diffuseur horizontal blanc ou avec un diffuseur à gâchette noir.



Actif selon la norme EN 14476 sur A - H1 N1



L'aérosol Sanibruiz permet de pulvériser même dans les endroits difficilement accessibles (trancheurs à jambon, ouvre-boîtes, glissières de chariots...) la solution désinfectante Sanibruiz SR3.

- Activité bactéricide : EN1276
- Activité fongicide : EN1650.

Chaque carton de 6 boîtiers aérosols contient 1 sachet de 3 diffuseurs horizontaux blancs et de 3 diffuseurs à gâchette noirs. Ces 2 diffuseurs sont amovibles et remplaçables l'un par l'autre.

CARTON DE 6 BOÎTIERS AÉROSOLS
➤ Réf. RL39SR

- 6 aérosols de 600 ml
- 3 diffuseurs blancs
- 3 diffuseurs à gâchette



Le rinçage des surfaces, matériels et ustensiles désinfectés à l'aide de Sanibruiz SR3 n'est pas obligatoire. (Arrêté du 08/09/1999, annexe, section 1B).



SUPPORT MURAL
➤ Réf. SMI390

- Fil inox
- Fixation murale
- 2 vis inox et chevilles
- H x L x P : 22,5 x 3,9 x 8,7 cm.



Lingettes Sanibruiz SR

Lingettes désinfectantes pour les surfaces et matériels en milieu alimentaire.

Pratiques et efficaces pour la désinfection des sondes de thermomètres et des sondes de fours et cellules.

- Les lingettes Sanibruiz SR sont utilisables pour la désinfection rapide des mains et sont applicables sur les gants.
- Les lingettes sont en matériau non tissé, 28 g/m², de couleur bleue, (couleur réservée à l'usage alimentaire).
- Les lingettes désinfectantes Sanibruiz SR permettent d'effectuer une désinfection rapide des surfaces, petits matériels et ustensiles de cuisine.
- Agréées contact alimentaire sans rinçage.

3 CONDITIONNEMENTS DE LINGETTES

Référence	Dimensions lingettes (mm)	Conditionnement
RL55-4	120 x 200	4 boîtes de 100 lingettes
RL55-12	120 x 200	12 boîtes de 100 lingettes
RL45-2	190 x 200	2 boîtes de 200 lingettes
RL45-6	190 x 200	6 boîtes de 200 lingettes
RL65-1	200 x 200	1 seau de 400 lingettes
RL65-6	200 x 200	6 seaux de 400 lingettes

Solution d'imprégnation :
 - Activité bactéricide : EN 1276
 - Activité levuricide : EN 1275



• Réf. RL55

• Réf. RL45

• Réf. RL65



SUPPORT MURAL > Réf. RL75

- Pour boîte de 100 lingettes RL55 en fils époxy.



Désinfection par nébulisation Sanebul

Matériel de désinfection par voie aérienne humide. DVA - Nébulisation.

Le Sanebul 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.

• Réf. NEB5214

SANEBUL > Réf. NEB5214

- Débit : 10 L/H
- Réglage : 0 à 20 L/H
- Volume du local à traiter : 0 à 500 m³
- Capacité réservoir : 3,8 litres
- Taille des particules : 7 à 30 microns
- Poids vide : 4,25 kg.
- Alimentation : 220 V – 3,4 A
- Tête de projection : orientable.
- Réservoir : translucide.
- Dimensions : 33 x 20,3 x h 35,6 cm.



SOLUTION DÉSINFECTANTE > Réf. AOA8755

- Solution Sanebul bactéricide et fongicide à large spectre d'activité : Arvoalézé (AMM 9800272).
- Compatible avec tous types de matériaux.
- Autorisé contact surfaces alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999).
- Directive Biocide 98/8/CE : TP2, TP4.
- Utilisable en nébulisation, pur, à raison de 8 ml par m³ d'ambiance à traiter.
- Également utilisable par trempage, pulvérisation et application mousse.
- Conditionnement : carton de 4 bidons de 5 litres.



Solution désinfectante utilisable par nébulisation.

• Réf. AOA8755
(4 bidons de 5 litres)

▶ Désinfection des locaux et matériels

Désinfection par voie aérienne sèche, DVA-Fumigation*

FUMHYGIÈNE > Réf. FUM0050 et FUM0100

Le FUMHYGIÈNE se présente 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.

Le FUMHYGIÈNE EST EFFICACE

- Actif sur tous les germes pathogènes dangereux pour la santé humaine.
- Désinfectant sur bactéries, levures et moisissures.
- Permet de désinfecter des locaux ne pouvant être traités par voie humide (stockage sec).

Le FUMHYGIÈNE 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 pour agir en profondeur et seules les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires seront rincées avant le service.

Le FUMHYGIÈNE EST ÉCONOMIQUE

- L'utilisation ne nécessite ni matériel d'application, ni eau, ni électricité.
- L'utilisation ne nécessite aucune préparation, aucune dilution
- L'utilisation ne nécessite aucune main d'œuvre de préparation et d'application.
- L'utilisation du FUMHYGIÈNE permet des économies de volume d'eau, de solutions désinfectantes liquides, et de main d'œuvre.

* Fumigation : opération consistant à produire des fumées désinfectantes.



FUMHYGIÈNE : désinfection par voie aérienne sèche.

Boîtes FUMHYGIÈNE
prêtes à l'emploi : 2 modèles

Référence	Volume à traiter
FUM0050	50 m ³ maxi
FUM0100	100 m ³ maxi



• Réf. FUM0100

• Réf. FUM0050

FUMHYGIÈNE : conforme au « Règlement 528/2012 » et déclaré en TP4 : traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériels de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires en vue de la remise directe et restauration.

▶ Armoires de désinfection



• Réf. AS0422

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

OPTION
FERMETURE À CLÉ
> Réf. AS618

- Serrure.
- Deux clés.



• Réf. AS1423

ARMOIRE DE STÉRILISATION 10 couteaux
> Réf. AS0422

- Barre aimantée
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par tube UV 15 W.
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24.
- Coupure UV à l'ouverture de porte.
- L x l x h : 545 x 170 x 600 mm.

Autres modèles
Nous consulter

ARMOIRE DE STÉRILISATION 20 couteaux > Réf. AS1423

- Grille support couteaux et ustensiles amovible en fils inox
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par tube UV 15 W.
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24.
- Coupure UV à l'ouverture de porte.
- L x l x h : 545 x 170 x 600 mm. Compacte.

► Pulvérisateurs liquides

TÊTE DE PULVÉRISATION MULTI-USAGES > Réf. TP219614

- Utilisables à distance à partir de tout type de bidon.
- Tête avec pistolet.
- Buse à jet réglable et obturable.
- Joints Viton.
- Débit : 2 ml /pression.
- Tuyau longueur 1,50 m.
- Crépine d'extrémité.
- Coloris : bleu et blanc.
- Fourni à l'unité.



PULVÉRISATEUR SANS LANCE > Réf. PP101321

PULVÉRISATEUR À PETITES PRESSIONS PRÉALABLES POUR UN TRAITEMENT FACILE ET PRÉCIS DE PETITES ET MOYENNES SURFACES.

- Réservoir en polyéthylène avec repère « maxi ».
- Capacité utile : 1,5 L.
- Pompe en polypropylène avec clapet de sécurité.
- Buse à jet cônica réglable.
- Joints EPDM.
- Poids à vide : 0,47 kg.
- Fourni à l'unité.



PULVÉRISATEUR AVEC LANCE > Réf. PP108040

PULVÉRISATEUR À PRESSIONS PRÉALABLES POUR UN TRAITEMENT PRATIQUE DE TOUT TYPE DE SURFACE

- Réservoir en polypropylène translucide et gradué pour un dosage précis.
- Poignée de lance pro avec gâchette 2 doigts.
- Tuyau armé souple translucide.
- Capacité utile : 8 L.
- Buse réglable.
- Joints Viton.
- Poids à vide : 2 kg.
- Fourni à l'unité.



► Pulvérisateurs à mousse

• Réf. PM101440



PULVÉRISATEUR À MOUSSE SANS LANCE > Réf. PM101440

PULVÉRISATION À PETITES PRESSIONS PRÉALABLES POUR UN TRAITEMENT FACILE ET PRÉCIS DE PETITES ET MOYENNES SURFACES.

- Réservoir en polyéthylène avec repère « maxi ».
- Capacité utile : 1,5 L.
- Pompe en polypropylène avec clapet de sécurité.
- Buse à jet conique réglable.
- Joints EPDM.
- Poids à vide : 0,47 kg.
- Fourni à l'unité.

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.

PULVÉRISATEUR À MOUSSE AVEC LANCE > Réf. PM108053

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.
- Joints EPDM.
- Poids à vide : 2 kg.
- Fourni à l'unité.



Protection des aliments et des matériels



Réglementation

LA PROTECTION DES ALIMENTS CONTRE LES CONTAMINATIONS EXTÉRIEURES

La contamination des aliments non protégés est un Point Critique de la maîtrise sanitaire. Elle fait l'objet de points particuliers des procédures HACCP définies dans les Guides de Bonnes Pratiques et le Paquet Hygiène. « Les denrées alimentaires doivent être protégées le plus tôt possible et stockées dans des conditionnements adaptés ou couverts de film alimentaire. La conservation y compris sur une durée courte sera faite à la température adéquate (moins de 4°C ou plus de 63°C en fonction de la nature de l'aliment ou de la préparation.) »

Le conseil Sanipousse

LES GERMES EN SUSPENSION

« L'atmosphère en cuisine contient de nombreux micro-organismes en suspension, portés par des particules de poussières.

Ces germes proviennent des entrants dans les locaux : matières premières, matériels roulants, personnels, atmosphère extérieure, des sols et de l'activité même de préparation des denrées alimentaires.

Il peut y avoir plus de 100 000 micro-organismes par cm³ d'air ambiant. Ceux-ci se redéposent par sédimentation et peuvent ainsi contaminer les préparations alimentaires. Il est donc nécessaire de protéger celles-ci en les maintenant couvertes par l'utilisation de couvercles, films ou housses. Les matériels, ustensiles, bacs et vaisselle après être passés en laverie peuvent être protégés des dépôts des micro-organismes ambiants par la couverture d'une housse. Ces housses servent également de protection aux projections lors des opérations de lavage et rinçage des sols et matériels fixes.

INFORMATION ET SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

Lorsque des gestes essentiels deviennent routiniers, il est courant d'en négliger l'importance. Il est utile de rappeler aux personnels de cuisine les gestes fondamentaux par un affichage approprié.

Les Guides de Bonnes Pratiques de la restauration et des métiers de bouche précisent que les règles de BPH doivent

être affichées de manière synthétique et illustrées et disposées en des points stratégiques de l'entreprise.

L'APTITUDE AU NETTOYAGE DES BACS GASTRO

Les bacs inox utilisés en cuisine, et notamment pour des gratinés, nécessitent lors du nettoyage, un récurage par tampon abrasif afin d'éliminer les résidus alimentaires. Un récurage intensif peut provoquer des rayures quelquefois importantes favorisant l'attache des aliments lors des cuissons suivantes. De plus, le bac inox rayé aura perdu sa surface lisse, et par conséquent, son aptitude au nettoyage. Il est conseillé de protéger l'intérieur des bacs inox lors des cuissons d'aliments risquant d'attacher.

LA QUALITÉ DES FILMS ALIMENTAIRES

Le film alimentaire est largement utilisé par la profession de la restauration grâce à ses nombreuses qualités. Le PVC étirable est pratique pour emballer, protéger, présenter des produits. Il offre de bonnes conditions d'hygiène, une excellente aptitude à la conservation des produits grâce à sa perméabilité à l'oxygène. Il est économique puisque son coût est infime par rapport à la valeur des produits emballés. Son impact environnemental est négligeable (moins de 1 gramme et moins de 1 cm³ en moyenne par utilisation). De plus, le PVC est une matière recyclable. Toutefois, il est nécessaire de veiller à éviter les migrations de plastifiants contenus dans le film (conformément à la norme n°2002/72 CE) et en particulier le DEHA appelé également DOA.

▶ 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.

7 MODÈLES DISPONIBLES

Référence	Dimensions L x l x H	Matériels concernés
HP 1010	60 x 41 x 164 cm	Chariots à glissières GN 1/1
HP 2020	72 x 61 x 164 cm	Chariots à glissières GN 2/1
HP 3030	61 x 48 x 52 cm	Trancheurs à jambon
HP 4040	107 x 44 x 59 cm	Chariots à 200 assiettes
HP 5050	107 x 66 x 59 cm	Chariots à 400 assiettes
HP 6060	68 x 49 x 164 cm	Chariots à glissières 600 x 400
HP 7070	122 x 56 x 153,5 cm	Chariots bacs gastronomes

Autres dimensions, nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES

- Bactériostatiques sur les 2 faces.
- Pratiques et robustes.
- Imperméables.
- Entretien facile.
- Lavable en machine.
- Coloris vert pâle.



• Réf. HP 1010



• Réf. HP 7070



• Réf. HP 4040



• Réf. HP 3030

HOUSES BACTÉRIOSTATIQUES POUR CHARIOT DE RANGEMENT DE BACS GASTRONOMES

> Réf. HP7070

- Fermeture à glissières sur toute la hauteur aux 2 extrémités.
- 2 Velcro de maintien ouvert à l'arrière.
- Dimensions : L x l x h (cm) : 122 x 56 x 153,5.

Les matériels de cuisine, bacs gastro, planches à découper, la vaisselle stockée dans les chariots, le trancheur à jambon doivent être protégés après le lavage des risques de dépôt des particules ambiantes pouvant être contaminantes.

Housses de protection à usage limité sans lavage

SANS ENTRETIEN

Afin de protéger les matériels, les ustensiles et la vaisselle des risques de contamination dus au dépôt des bactéries aéroportées, les housses de protection à usage limité sont une garantie d'hygiène totale.



6 MODÈLES DISPONIBLES

Référence	Dimensions L x l x H	Matériels concernés
HP 1111*	62 x 43 x 164 cm	Chariots à glissières GN 1/1
HP 2121*	74 x 63 x 164 cm	Chariots à glissières GN 2/1
HP 3131*	61 x 48 x 52 cm	Trancheurs à jambon
HP 4141*	107 x 44 x 59 cm	Chariots à 200 assiettes
HP 5151*	107 x 66 x 59 cm	Chariots à 400 assiettes
HP 6161*	70 x 51 x 164 cm	Chariots à glissières 600 x 400

*Conditionnement par carton de 5 unités

CARACTÉRISTIQUES

- Solution économique.
- Polypropylène enduit.
- Imperméable.
- Entretien facile.
- Non lavable : usage limité.
- Coloris blanc.



Housses à usage unique

Polyéthylène haute densité translucide. Qualité alimentaire. 100 % recyclable.

POUR TRANCHEURS > Réf. HP 3015

- Périmètre 2 300 mm – Hauteur 750 mm.
- Rouleau de 500 housses prédécoupées.



POUR CHARIOTS 200 ASSIETTES > Réf. HP 4015

- Périmètre 3 160 mm.
- Hauteur 1 300 mm.
- Rouleau de 200 housses prédécoupées.



POUR ÉCHELLES À GLISSIÈRES GN 1/1 > Réf. HP 1015

- Périmètre 2 300 mm – Hauteur 1 800 mm.
- Rouleau de 200 housses prédécoupées.

POUR ÉCHELLES À GLISSIÈRES GN 2/1 > Réf. HP 2015

- Périmètre 2 900 mm – Hauteur 1 800 mm.
- Rouleau de 200 housses prédécoupées.

POUR ÉCHELLES PÂTISSIÈRES (600 x 400) > Réf. HP 2015

- Périmètre 2 900 mm – Hauteur 1 800 mm.
- Rouleau de 200 housses prédécoupées.

DÉROULEUR MURAL > Réf. DM 1111

- Inox qualité alimentaire
- Pour rouleaux de 200 et 500 housses
- L x H x P = 900 x 23 x 19 cm
- Poids : 1,5 kg.



HOUSSES COUVERCLES POUR BACS GN - PANCOVER

- Housse à usage unique
- Polyéthylène translucide
- Élastique de maintien
- Couvre hermétiquement les bacs GN
- Visualisation des aliments.

Référence	Modèle	Conditionnement
PAC5210	GN 1/1	Carton de 100 unités
PAC5211	GN 1/2	Sachet de 50 unités



► Protection des bacs inox



LES NOMBREUX AVANTAGES DU SAC PROTECTEUR PANSAYER

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 gastronormes

- 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 récupérer et à nettoyer les bacs.
- Conservation des bacs gastro plus longtemps et en meilleur état...

Le PanSaver est un sac protecteur des bacs gastronormes. 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 sac protecteur PanSaver évite le récurage pénible des bacs gastro.

Le sac protecteur permet de cuisiner les gratins très facilement.



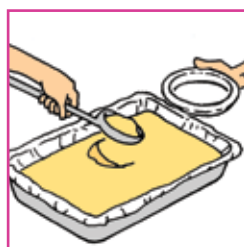
1- Mouiller l'intérieur du bac gastro et placer le sac protecteur PanSaver à l'intérieur du bac en l'ajustant sur les bords.



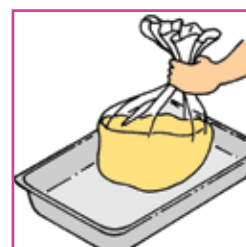
2- Mettre les aliments sur le film protecteur.



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.



RÉFÉRENCE	DÉNOMINATION	DIMENSIONS			CONDITIONNEMENT Nb de pièces / boîte
		L x l (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (l)	
PL2222	2/1 GN Médium	650 x 530	65 - 100	28,5	Par 50 pièces
PS0001	1/1 GN Normal	530 x 325	65 - 100	9-14	Par 100 pièces
PL1111	1/1 GN Normal	530 x 325	65 - 100	9-14	Par 75 pièces
PS0002	1/1 GN Profond	530 x 325	150	21	Par 50 pièces
PS0035	1/1 GN XL	530 x 325	200	28	Par 50 pièces
PS0003	1/2 GN Normal	325 x 265	65	4	Par 100 pièces
PS0004	1/2 GN Profond	325 x 265	100 - 150	6,5 - 9,5	Par 100 pièces
PS0006	1/3 GN + 1/4 GN Profond	325 x 176	100 - 150	4 - 5,7	Par 100 pièces
PS0007	1/6 GN Profond	176 x 162	150	2,4	Par 100 pièces

Film alimentaire étirable

Le film alimentaire est une solution d'hygiène simple pour couvrir les préparations alimentaires.

FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE SANS DEHA (DOA)

- Film d'emballage.
- Agréé contact alimentaire.
- Convient au froid positif, négatif.
- Utilisable au micro ondes.
- Boîte distributrice avec couteau pour chaque rouleau.

Sans DEHA (DOA)



Référence	Dimensions		Nb boîtes
	Largeur mm	Longueur ml	
› FAS 301-1	300	300	1
› FAS 301-6	300	300	6
› FAS 451-1	450	300	1
› FAS 451-6	450	300	6



• Réf. FAS301

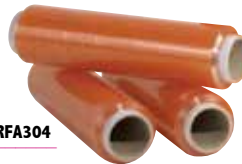


• Réf. FAS451

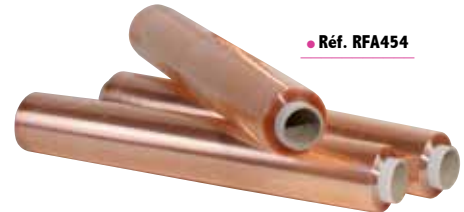
BOBINES RECHARGES

- Fournies en carton de 4 bobines.

Référence	Dimensions		Nb bobines
	Largeur mm	Longueur ml	
› RFA 304	300	300	4
› RFA 454	450	300	4



• Réf. RFA304



• Réf. RFA454

Rouleau aluminium

ROULEAU ALUMINIUM

- Boîte distributrice individuelle.

Référence	Dimensions		Nb boîtes
	Largeur mm	Longueur ml	
› RAL 300-1	300	200	1
› RAL 300-6	300	200	6
› RAL 450-1	450	200	1
› RAL 450-6	450	200	6

• Réf. RAL300



Dérouleurs pour film alimentaire et rouleau aluminium



• Réf. DFM300/450



• Réf. DFT301/451



• Réf. DFT302

• Réf. DFT452

2 MODÈLES INOX

Règlette coupe-film remplaçable.

Modèle à fixation murale	
Référence	Largeur rouleau
› DFM 300	300 mm
› DFM 450	450 mm

Modèle à poser sur table (4 patins)	
Référence	Largeur rouleau
› DFT 301	300 mm
› DFT 451	450 mm

RÉGLETTES COUPE-FILM POUR DÉROULEURS

- Pièces d'usure.

Référence	Longueur règlette
› DFT 302	300 mm
› DFT 452	450 mm

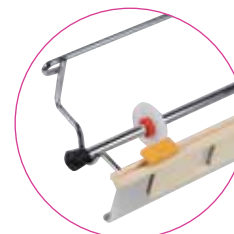
DÉROULEUR UNIVERSEL

› Réf. DUS3045

- Rouleaux jusqu'à 450 mm.
- Fils inox. Fixation murale.
- Règlette coupe-film amovible.
- Aptitude au nettoyage.
- L x P x H : 57 x 14 x 10 cm.



• Réf. DUS3045



Protection des aliments

Papier et film de cuisson

PAPIER CUISSON > Réf. PCS645

- Feuilles siliconées 2 faces.
- Format 600 x 400 mm.
- Boîte de 500 feuilles.

• Réf. PCS645



FILM CUISSON PAPILOTTE > Réf. FCP220

- Cuisson jusqu'à 220°C.
- Bobine 0,50 m x 25 m.
- 2 liens silicone réutilisables.



Protection des documents

Ensemble mural et pochettes

L'ensemble mural inox permet, par une organisation simple, d'afficher et protéger les documents (menus, recettes, procédures...) tout en libérant le plan de travail, et en respectant les normes d'hygiène.

✓ Réf. TMI0385

ENSEMBLE MURAL INOX > Réf. TMI0385

Ensemble mural comprenant :

- Support mural inox muni de butées latérales pour le maintien des pochettes.
- 10 pochettes transparentes format A4 (coloris bleu, jaune, noir, rouge, vert) avec pivots inox (ouverture latérale).
- 5 cavaliers (inserts neutres/couleur) pour 10 pochettes.
- Matériel de fixation vis chevilles et entretoise.
- Dimension : 385 x 246 x 50 mm – Poids : 0,900 kg.

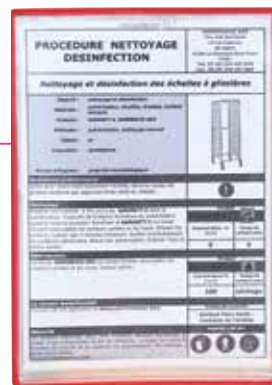


POCHETTE ÉTANCHE À POSER

> Réf. TMI5024

- Pochette PVC antireflets format A4.
- Les documents sont insérés par le bas afin de supprimer l'infiltration lors des opérations de nettoyage.
- Lot de 5 pochettes de couleur rouge.

✓ Réf. TMI5024



La pochette à fermeture étanche permet d'assurer la protection des documents en milieu humide (intérieur ou extérieur).

POCHETTE REPOSITIONNABLE

TOUT SUPPORT

> 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).



La pochette d'affichage repositionnable se colle et se décolle à volonté sans laisser de trace sur toute surface lisse (métal, verre, bois...)

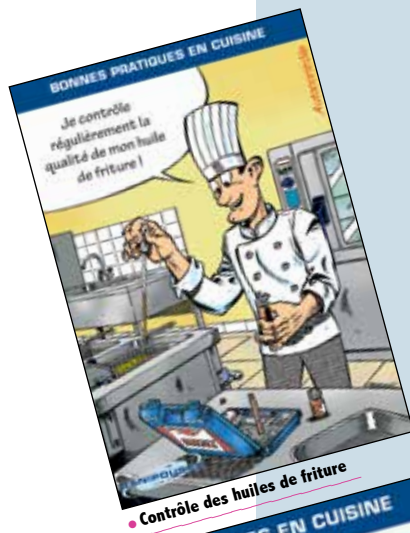
Kit de communication Bonnes pratiques

Pochette de 7 affiches ludiques et pédagogiques

KIT DE 7 AFFICHES
« BONNES PRATIQUES EN CUISINE »
> Réf. BPC709

- Lavage des mains
- Tenue de travail
- Contrôle des températures
- Échantillons témoins
- Conservation des étiquettes de traçabilité
- Contrôle de propreté des surfaces
- Contrôle des huiles de friture
- Format A4 – Quadri
- Autocollantes sur tout support.

Une communication adaptée rappellera la nécessité du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans la cuisine.



Stockage et transport des produits et préparations alimentaires



Réglementation

LIAISONS FROIDE ET CHAUDE

La liaison froide consiste à conserver les produits alimentaires par le froid depuis leur préparation jusqu'à la remise au consommateur ou à un tiers.

La liaison chaude consiste à conserver les produits alimentaires par la chaleur depuis leur préparation jusqu'à la remise au consommateur ou à un tiers.

Les températures (+4°C) en liaison froide et (+63°C) en liaison chaude sont fixées dans l'Arrêté du 21 décembre 2009, Annexes I et IV. Le respect de ces températures est la garantie que les aliments ne se trouvent pas dans les zones critiques de température où le développement des micro-organismes est le plus rapide.

FABRICATION ET STOCKAGE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

Les conditions de fabrication, refroidissement, conservation ou remise en température des préparations culinaires préparées à l'avance sont précisées dans le règlement CE852/2004 article 4 et 17 du Paquet Hygiène et dans l'Arrêté du 21 décembre 2009, Annexes I et IV.

« Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à 63°C. Seules des analyses de danger validées permettent d'utiliser des barèmes différents.

Le conseil Sanipousse

LIAISONS FROIDE ET CHAUDE

Il est impératif de maintenir les températures réglementaires y compris lors des transports qui doivent se faire en containers isothermes et dans des véhicules adaptés.

La température doit être contrôlée à l'expédition et à la réception. Il ne doit pas y avoir de rupture de la chaîne du froid.

DÉCONGÉLATION

La décongélation doit être effectuée soit par placement du produit à une température positive entre 0°C et la température de conservation de la denrée concernée, soit par cuisson ou remise en température sans décongélation préalable.

L'utilisation d'un bac de décongélation permettra de récupérer sans trempage l'eau de décongélation.

CARTONS : SOURCE DE CONTAMINATION

Les cartons et cagettes d'emballage sont une des sources de contamination les plus importantes. En effet, ils sont stockés, manipulés et transportés, sans précautions hygiéniques particulières. Il est indispensable de décartonner l'ensemble des denrées reçues dans une zone spécifique avant de les placer en zone de stockage. Il est recommandé d'utiliser des caisses plastique ventilées ou des bacs spécifiques facilement nettoyables.

Stockage et transport des produits alimentaires

► Caisses plastique ventilées

BACS GERBABLES 20 L > Réf. A1120

- Grande ventilation. Fond et parois ajourés.
- Capacité 20 litres – Polypropylène.
- Dimensions ext. L 600 X l 398 x H 120 mm.
- Dimensions int. L 564 X l 342 x H 102 mm.
- Emboîtable et gerbable.
- Hauteur d'emboîtement : 90 mm.
- Poids : 520 g – Charge : 10 kg.
- Coloris : bicolore beige/orange.
- Colis de 10 bacs.

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.



● Réf. A1120

BACS GERBABLES 27 L > Réf. 13A24

- Grande ventilation. Fond et parois ajourés.
- Modèle renforcé - Capacité 27 litres – Polypropylène.
- Dimensions ext. L 600 X l 400 x H 153 mm.
- Dimensions int. L 556 X l 357 x H 135 mm.
- Emboîtable et gerbable
- Hauteur d'emboîtement : 79 mm.
- Poids : 1,5 kg.
- Coloris : bicolore bleu/vert.



● Réf. 13A24



● Réf. 91025

CHARIOT DE TRANSPORT POUR BACS GERBABLES > Réf. 91025

- Pour bacs 20 L et 27 L (600 x 400 mm).
- Dimensions ext. L 604 x l 402 x H 162 mm.
- Polypropylène haute densité.
- Coloris gris.
- 4 roues pivotantes nylon Ø 100 mm.
- Poids : 4 kg – Charge : 180 kg.



MANNE À PAIN > Réf. 21175

- Stockage et distribution du pain.
- Polyéthylène haute densité.
- Fond et parois ventilés.
- Dimensions ext. 655 x 455 x 800 mm.
- Capacité : 175 litres.
- Coloris : caramel.

● Réf. 21175



Manne à pain sur chariot de transport Réf. 91025

► Plateaux de service antibactériens

Polyester hautes performances.
Température : -40°C +140°C

PLATEAUX À BORDS PLATS > Réf. PBP2004

- Dimensions : 53 x 33 cm.

PLATEAUX À BORD RELEVÉ > Réf. PBR8141

- Dimensions : 36 x 46 cm.

PLATEAUX PROFILÉS > Réf. PPP6463

- Coins surbaissés. Plus de surface utile. Meilleur confort.
- Dimensions : 36 x 46 cm.

La protection Microban est intégrée à la matière lors de la fabrication du plateau et empêche le développement bactérien entre les lavages. Sa durée d'efficacité est égale à la durée de vie du plateau. La protection Microban n'est pas altérée par les lavages et les plateaux doivent être normalement nettoyés. Camguard-Microban garantit une hygiène plus sûre.

Coloris : gris clair granité
Carton de 12 plateaux



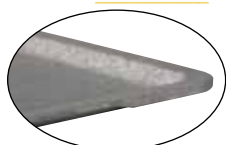
● Réf. PBP2004



● Réf. PBR8141



● Réf. PPP6463



Containers isothermes

Recyclable
100 %

CONTAINER POLIBOX

- 100 % recyclable
- Polypropylène expansé à cellule fermée.
- Résistants, légers, sans angles saillants.
- Gerbables, lavables eau chaude (110°C).
- Supportent les détergents et désinfectants.
- Propriétés isothermiques.
- Chute thermique : 1,5 à 2,5°C par heure et par container.



POLIBOX BASIC

- Densité : 30 mg/l.
- Poignée basse encastrée.
- Couvercle amovible.

Ceinture Réf.	Pour Polibox Réf.
PBC100	PB1110
PBC200	PB1120

Réf.	Dimensions (mm) extérieures intérieures	Bacs	Dispositif froid - plaque eutectique amovible		
			Réf.	Dimensions (mm)	Plaque eutectique
PB1110	600 x 400 x 170 540 x 340 x 110	GN 1/1 P : 100	PFB115	600 x 400 x 70	1 x 2200 cc
PB1120	600 x 400 x 270 540 x 340 x 210	GN 1/1 P : 200	PEF600	600 x 400 x 28	1 x 6000 cc
PB1130	685 x 485 x 330 625 x 425 x 270	600 x 400 P : 250			

Ceinture



POLIBOX PLUS

- Densité : 40 mg/l.
- Poignées basses encastrées.
- Couvercle amovible.
- Propriété isothermique supérieure.
- Bacs extérieurs plus accessibles.

Réf.	Dimensions (mm) extérieures intérieures	Bacs
PB2210	680 x 445 x 200 560 x 370 x 120	GN 1/1 P : 100
PB2220	680 x 445 x 300 560 x 370 x 220	GN 1/1 P : 200



• Réf. PB2220

CONTAINER À PEROIS INTÉRIEURES LISSES

> Réf. P11240 - GN 1/1

- Polypropylène expansé.
- Faces intérieures lisses.
- Densité 50 g./litre.
- Meilleure aptitude au nettoyage.
- Propriétés isothermiques améliorées.
- Dimensions extérieures : (L x l x h) 60 x 40 x 30 cm.
- Dimensions intérieures : (L x l x h) 54 x 34 x 24 cm.
- Volume : 45,4 litres. Poids : 2,2 kg.
- Couleur : noir.



• Réf. P11240

OPTION > Réf. CC240

- Couvercles de couleur pour identification
- Code couleur : 4 couleurs
- Dispositif de froid par plaques eutectiques.

• Réf. CC240



BOX COMBI 600 X 400 OUVERTURE FRONTALE

> Réf. BC8799

- Chargement frontal, porte amovible.
- Polypropylène expansé.
- Chute thermique : 1 à 2°C par heure.
- Parties latérales interchangeables 1 / 9 niveaux.
- Espace entre niveaux : 25,5 / 4 cm.
- Empilable, ouverture et fermeture faciles même en position empilée.
- Dimensions extérieures : (Lxlx h) 70 x 58 x 62 cm.
- Dimensions intérieures : (Lxlxh) 62 x 40,5 x 51 cm.
- Volume : 125 litres. Poids : 6,4 kg.

BOX COMBI GN 1/1

OUVERTURE FRONTALE > Réf. BC8669

- 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.
- Dimensions extérieures : (Lxlx h) 63 x 50 x 58,5 cm.
- Dimensions intérieures : (Lxlxh) 53,5 x 33 x 47 cm.
- Volume : 83 litres. Poids : 3,1 kg.

• Réf. BC8669



Stockage et transport des produits alimentaires

Containers isothermes

PLATEAU REPAS ISOTHERME > Réf. ITPD3753

- Polypropylène + mousse isolante.
- Adapté au repas individuel.
- Maintien de la température (65°C pendant 2 heures).
- Lavable et empilable.
- Dimensions : (L x l x H cm) : 37 x 53 x 10,5.
- L'ensemble plateau repas comprend :
 - Plateau isotherme avec couvercle amovible
 - 1 plaque eutectique chaude
 - 1 assiette porcelaine repas 2 compartiments
 - 3 bols porcelaine multi-usage
 - 4 couvercles polypropylène avec joint d'étanchéité (1 pour assiette repas et 3 pour bols multi-usage).
- Coloris : vert, 2 tons.

L'hygiène en liaisons chaude et froide. Plateau repas



• Réf. ITPD3753

CONTAINERS ISOTHERMES POUR LIQUIDE

- Polyéthylène et mousse isolante.
- Maintien de la température (perte de 0,5°C à 4°C en 2 heures).
- Lavables et empilables.
- Poignées de transport moulées.
- Fermetures solides et pratiques.
- Robinet anti-gouttes sauf UC1000
- Bouchon d'aération équilibrant la pression.
- Coloris : bleu ardoise / granite gris / granite vert.



• Réf. UC500

Liaisons chaude et froide des boissons

Réf.	Capacité	Dimensions P x l x H	Option chariot Réf.
UC250	10,4 L	42,5 x 30 x 50	CD100
UC500	19,9 L	42,5 x 30 x 68	CD100
UC1000	39,7 L	52 x 41,5 x 65,5	CD100

CONTAINERS ISOTHERMES POUR BACS GASTRO

- Polyéthylène et mousse isolante.
- Couvercle amovible avec joint.
- 4 fermetures solides en nylon.
- Chargement des bacs GN par le dessus.
- Maintien de la température (perte de 2°C à 4°C en 2 heures).
- Lavables et empilables.
- Coloris : 7 couleurs.



• Réf. UPC140

Liaisons chaude et froide des aliments en bacs GN

Réf.	Pour bacs GN 1/1 Profondeur cm	Dimensions L x l x H (cm)	Option chariot Réf.
UPC140	10	63 x 44 x 21	CD160
UPC160	15	63 x 44 x 26	CD160
UPC180	20	63 x 44 x 30,5	CD160

CONTAINER ISOTHERME CHARGEMENT FRONTAL

> 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 6,5 cm – 4 x 10 cm – 3 x 15 cm – 2 x 20 cm.
- Clapet d'aération équilibrant la pression.
- Lavable et empilable.
- Dimensions (L x l x H cm) : 63,5 x 46 x 63
- Coloris : gris moucheté.

Ouverture frontale

Liaisons chaude et froide des aliments en bacs GN 1/1

• Réf. UPCS400



OPTIONS

- Plaque eutectique chaude
- Plaque isolante chaud/froid
- Plaque eutectique froide
- Chariot de transport
- 4 roues 12.7 cm dont 2 pivotantes, 1 frein
- Coloris : bleu ardoise.

> Réf. 1210PW

> Réf. 400DIV

> Réf. CP1220

> Réf. CD400



• Réf. 1210PW



• Réf. CP1220



• Réf. CD400

Liaison chaude et froide ou mixte des préparations alimentaires en bacs GN 1/1

CONTAINERS ISOTHERMES MOBILES À CHARGEMENT FRONTAL

- Polyéthylène et mousse polyuréthane.
- Maintien de la température (perte de 0,5 °C à 3,5 °C en 2 heures).
- 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 moulés.
- Clapets d'aération équilibrant la pression.
- Glissières intérieures moulées.
- Lavables facilement. Pente intérieure évitant les flaques d'eau.
- Indéformables et robustes.
- 4 roues de 15,2 cm. : 2 pivotantes, 1 frein, sauf UPC400 et UPCH4002
- Coloris : bleu ardoise – Granité vert – Granité sable.



• Réf. UPC800



• Réf. UPC400



Hauteur : 1,37 m.

• Réf. UPC1600

OPTIONS

- Pour UPC400, chariot Réf. CD400

Bacs GN 1/1 Profondeur	Références		
	UPC800 - UPC8002	UPC1600 - PC16002	UPC400 - UPCH4002
6,5 cm	12 bacs	24 bacs	6 bacs
10 cm	8 bacs	16 bacs	4 bacs
15 cm	6 bacs	12 bacs	3 bacs
20 cm	4 bacs	8 bacs	2 bacs
Dimensions : l x P x H	52 x 69 x 137 cm	71,5 x 82 x 135 cm	46 x 63,3 x 62
Options	Réf.	Réf.	Réf.
Plaque eutectique froide	CP1220	CP1220	CP1220
Plaque eutectique chaude	1210 PW	Non	1210PW
Plaque isolante chaud/froid	400DIV	1600DIV	400DIV



• Réf. 400DIV



• Réf. 1600DIV

CONTAINERS ISOTHERMES MOBILES CHAUFFANTS À CHARGEMENT FRONTAL

- 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 74°C à 65°C) : 4 heures.

Les modèles UPCH8002 et UPCH16002 peuvent avoir un seul des deux compartiments chauffant.



Stockage et transport des produits alimentaires

Maintien en température du plat chaud

CLOCHE THERMIQUE > Réf. MTPC239

Permet de garder le plat servi à l'assiette à température chaude durant plus d'une heure.

L'ensemble comprend :

- 1 base isolante de couleur Ø 24,3 cm.
- 1 plaque thermique circulaire grise Ø 23 cm.
- 1 cloche couvercle de couleur Ø 26 cm.

L'assiette diamètre 22 cm non fournie se positionne sur la plaque thermique préchauffée.

- 2 coloris (base et cloche) : bleu foncé, rouge bordeaux.



• Réf. MTPC239



Stockage mobile

BAC MOBILE À PRODUITS SECS > Réf. BMI102

- Stockage hygiénique des produits secs en vrac.
- Couvercle coulissant translucide.
- Capacité 102 litres.
- Dimensions : 42 x 75 x 71 cm
- 4 roues, dont 2 pivotantes.
- (Autre modèle capacité 140 litres).

• Réf. BMI102



• Réf. BML320



BAC MOBILE À FRUITS ET LÉGUMES > BML320

- Destiné aux fruits et légumes.
- Stockage et transport hygiénique.
- Lavage, égouttage.
- Vidange en partie basse.
- Réduit les manipulations.
- Couvercle translucide.
- Capacité : 121 litres.
- Dimensions : 56 x 61 x 59 cm.
- 4 roues, dont 2 pivotantes.

PELLE À PRODUITS SECS > Réf. PPS024

- Polycarbonate.
- Ensemble moulé.
- Trou d'accrochage.

• Réf. PPS024



Décongélation, égouttage

BAC DE DÉCONGÉLATION ET ÉGOUTTAGE > Réf. CDF268

- Égouttage et décongélation hygiénique.
- Les liquides s'égouttent dans le bac extérieur.
- Les aliments ne trempent pas dans le liquide.
- Ensemble en polycarbonate comprenant :
 - 1 bac intérieur perforé Prof. 20 cm
 - 1 bac extérieur plein Prof. 23 cm
 - 1 couvercle coulissant.
- Dimensions : 66 x 46 x 47 cm.
- Capacité : 42 litres.



• Réf. CDF268



Échelles à glissières avec housses thermiques

HOUSSES ISOTHERMES BACTÉRIOSTATIQUES

Caractéristiques :

- Polyester enduit à l'extérieur.
- Polyuréthane bactériostatique à l'intérieur.
- Ouate polyester à fibres thermoliées.
- Protègent en recouvrant complètement l'échelle à glissières.
- L'effet bactériostatique évite le développement des bactéries.
- Maintient la température.
- Fermeture à glissières permettant l'ouverture du petit côté.
- Lavable et séchable en machine.
- Coloris bleu à l'extérieur et vert à l'intérieur.

Maintien des températures chaudes et froides.



• Réf. HP1010TH



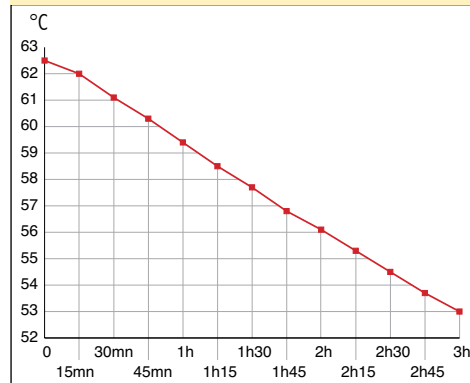
Évite le développement des bactéries



• Réf. HP2020TH

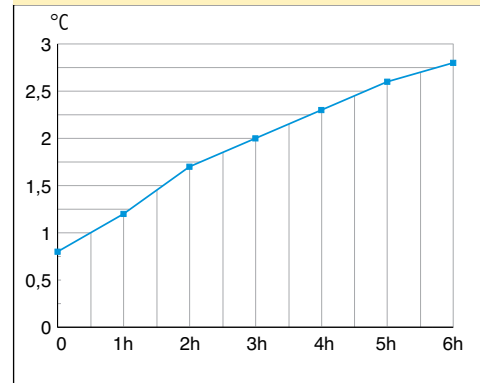
Référence	Dimensions (cm)	Matériels concernés
HP1010 TH	60 x 41 x 164	Échelles GN 1/1
HP2020 TH	72 x 61 x 164	Échelles GN 2/1
HP6060 TH	68 x 49 x 164	Échelles 600 x 400

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 ISOTHERMES À USAGE LIMITÉ

Caractéristiques :

- Polypropylène enduit à l'extérieur.
- Ouate polyester thermoliée isolante.
- Protègent en recouvrant complètement l'échelle à glissières.
- L'effet bactériostatique évite le développement des bactéries.
- Maintient la température.
- Fermeture à glissières permettant l'ouverture du petit côté.
- Non lavable en machine – usage limité.
- Coloris blanc.

Maintien des températures chaudes et froides.



• Réf. HP2121TH

• Réf. HP1111TH

Référence	Dimensions	Matériels concernés
L x l x H (cm)		
HP1111 TH*	60 x 41 x 164	Échelles GN 1/1
HP2121 TH*	72 x 61 x 164	Échelles GN 2/1

*Conditionnement par carton de 3 unités.

Solution économique

Échelles à glissières, voir page 99

Sécurité et équipement des personnels de cuisine



Réglementation

LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE – EPI

« La Directive 89/656 CE définit les obligations de l'employeur concernant l'utilisation d'EPI. L'employeur doit mettre les EPI à disposition des employés, informer ceux-ci par un affichage approprié et veiller à leur utilisation effective. »

LA PROTECTION AU BRUIT

Selon le Décret n° 2006-892, en cas d'exposition sonore quotidienne supérieure à 80 décibels l'employeur doit mettre

à disposition du salarié des protections anti-bruit. Si l'exposition dépasse les 85 décibels, le port de ces protections est obligatoire.

LA PROTECTION AU FROID

Selon l'Article R4223-15 du Code du Travail, l'employeur doit prendre, après avis du médecin du travail, du CHSCT ou, à défaut, des délégués du personnel, toutes dispositions nécessaires pour assurer la protection des travailleurs contre le froid.

Le conseil Sanipousse

PORT DES EPI

Les chaussures de cuisine sont des EPI devant être portés en permanence sur le lieu de travail.

Afin de maintenir les capacités d'adhérence de la semelle et d'éviter les contaminations extérieures, il est déconseillé de les utiliser en dehors de la cuisine ou du labo.

Les lunettes, les anti-bruit, les gants et masques respiratoires sont des EPI à utiliser plus ponctuellement pour des tâches précises. Les fiches de données de sécurité des produits de nettoyage précisent quels sont les EPI qui doivent être impérativement portés par l'opérateur.

HYGIÈNE DES VISITEURS

Tout visiteur entrant en cuisine doit respecter des règles d'hygiène strictes :

- Port d'un kit hygiène à usage unique : blouse, charlotte, masque, couvre chaussures.
- Lavage des mains avec un savon doux et désinfection à l'aide d'une solution hydro-alcoolique.

- Retrait des bijoux, bagues, pendentifs, boucles d'oreilles avant de pénétrer dans les locaux.

- Tout visiteur doit également être informé des consignes d'hygiène générale et de sécurité de l'établissement et attester qu'il n'est pas atteint de troubles intestinaux, rhino-pharyngés ou d'affections cutanées. Ces règles concernent l'ensemble des visiteurs, fournisseurs, intervenants extérieurs et tout personnel de l'établissement ne travaillant pas directement en cuisine.

PORT DES GANTS À USAGE UNIQUE

Le port des gants à usage unique supprime la sensation d'avoir les mains sales. Il est nécessaire de les remplacer à chaque changement d'opération.

PORT DU MASQUE ET DE LA CHARLOTTE

Le masque à usage unique doit couvrir complètement le nez et la bouche. La charlotte doit couvrir l'ensemble des cheveux.

Protection au froid

Gilets anti-froid antibactérien

Étudiés pour travailler en zone froide, leur conception vous assure une totale protection thermique et vous garantit une solution d'hygiène parfaite.

Conforme à l'Article R 4223-15 du Code du Travail.

LES GILETS BACTÉRIOSTATIQUES LAVABLES SANIPOUSSE OFFRENT DE NOMBREUX AVANTAGES

- Une protection thermique efficace.
- Une solution d'hygiène.
- Une diminution des risques de contamination.
- Un grand confort de travail.
- Un entretien facile.

L'ASSEMBLAGE INNOVANT DE 3 MATÉRIAUX

- Polyuréthane bactériostatique (face intérieure).
- Ouate de fibres polyester thermoliées.
- Polyester enduit (face extérieure).

	Avec manches	Sans manche
Taille 1 - S	> Réf. GM 1110	> Réf. GS 0010
Taille 2 - M	> Réf. GM 1120	> Réf. GS 0020
Taille 3 - L	> Réf. GM 1130	> Réf. GS 0030
Taille 4 - XL	> Réf. GM 1140	> Réf. GS 0040
Taille 5 - XXL	> Réf. GM 1150	> Réf. GS 0050

Marquage des gilets possible, nous consulter.

Le travail du cuisinier peut le conduire à séjourner dans des zones à températures plus ou moins froides (zone de préparation, chambres froides, réception de marchandises). Aussi, l'utilisation des vêtements de protection au froid permet au personnel de travailler dans de bonnes conditions de confort et d'hygiène.



LE COL « TOUR DE COU » > RÉF. GC0015 PERMET DE PROTÉGER LA NUQUE CONTRE LE FROID

- Conçu à partir du même assemblage de matériaux que les gilets.
- Désinfectable avec la plupart des désinfectants non chlorés.
- Fermeture réglable par velcro.
- Peu salissant et imperméable.
- Nettoyage facile en machine à laver.
- Taille unique.



• Réf. GC0015

• Réf. GS0020



• Réf. GM1120

GILET ANTI-FROID BLANC

> Réf. AF31012

- 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.
- Tailles : S – M – L – XL – XXL – XXXL.



• Réf. AF31012



GILET ANTI FROID MARINE

> Réf. AF40011

- Extérieur : polyester 65 % Coton 35 %.
- Intérieur : polyamide – Ouate polyester.
- Col cheminée.
- Lavable à 30°C.
- Fermeture à glissière.
- Poche poitrine téléphone.
- 2 poches latérales.
- Coloris bleu marine.
- Tailles : S - M – L - XL XXL – XXXL.



• Réf. AF40011



Gilet à usage limité sans lavage

GILET UL SANS MANCHE

> RÉF. 40ULOSM

- Sans manche.
- Polypropylène-polyester.
- Col de protection de nuque.
- Fermeture à glissières.
- Non lavable : usage limité.
- Coloris : blanc.
- Tailles : T1, T3, T4.



Tout en assurant une excellente protection au froid, les gilets à usage limité peuvent être utilisés plusieurs fois, sans entretien puisqu'ils ne sont pas lavables.

Parka antibactérien

LA PARKA SANIPOUSSE

> RÉF. VM2200

- Excellente protection au froid.
- Confortable et légère.
- Robuste et résistante.
- Peu salissante et imperméable.
- La doublure intérieure bactériostatique permet de lutter contre les risques de contamination.
- Nettoyage facile en machine à laver.
- Désinfectable avec la plupart des désinfectants non chlorés.

Spécialement conçue pour effectuer confortablement les opérations de stockage en chambre froide positive ou négative.

- Taille 4 - XL > Réf. VM2240

- Taille 5 - XXL > Réf. VM2250



La parka Sanipousse est équipée d'une protection de cou et d'une capuche amovible.

Tenues de cuisine

Vestes

La tenue du cuisinier moderne doit être un vêtement de qualité, agréable à porter : coupe de style contemporain, ergonomique et pratique, tissus confortables et faciles à entretenir.



• Réf. VC2602

VESTE COOK SPIRIT ML > Réf. VC2602

- Sergé, 50 % coton - 50 % polyester.
- Manches longues à revers.
- Coloris : blanc.
- Col officier noir.
- Liseré épaules, manches, poitrine, noir.
- Empiècement épaules. Dos double.
- Ouverture devant, boutons pressions.
- Poche de poitrine.
- Aération dessous de bras.
- Soufflet dos en filet.
- Tailles : 0 à 6.



• Réf. VC2604

VESTE COOK SPIRIT MC > Réf. VC2604

- Identique modèle ML (Réf.VC 2602).
- Manches courtes.
- Tailles : 0 à 6.

Marquage possible,
nous consulter.



• Réf. VC1426

VESTE CUISINE MC > Réf. VC1426

- Sergé, 50 % coton-50 % polyester.
- Manches courtes.
- Coloris : blanc.
- Col officier.
- Double boutonnage pressions.
- Poche portefeuille.
- Tailles : 38 à 60.



• Réf. VC1385

VESTE CUISINE MC 100 % coton > Réf. VC1385

- Cretonne, 100 % coton.
- Manches courtes.
- Col officier.
- Dos cintré.
- 1 poche intérieure.
- 10 boutons classiques.
- Tailles : 36 à 60.

VESTE BLACK ML > Réf. VCN2660

- Sergé 210 g./m², noir.
- 65 % polyester, 30 % coton.
- Col officier.
- Manches longues.
- Poches 2 crayons sur manche gauche.
- Revers bas de manches arrondis.
- Boutons pressions calottés gris.
- Tailles : XS-S-M-L-XL-XXL-XXXL.



VESTE BLACK MC > Réf. VCN2625

- Modèle identique à la veste Black ML.
- Manches courtes.
- Tailles : XS-S-M-L-XL-XXL-XXXL.



• Réf. VC1342



VESTE COTON TRADITION > Réf. VC1342

- Sergé, gabardine 100 % coton.
- Manches longues.
- Coloris : blanc.
- Col officier, dos cintré.
- Une poche intérieure.
- Aération dessous de bras.
- 10 boutons cousus.
- Revers bas de manches arrondis.
- Tailles : 34 à 60.

• Réf. VC1234



VESTE CHEF PRESSIONS ML > Réf. VC1234

- Sergé, 50 % coton, 50 % polyester.
- Manches longues à revers.
- Coloris : blanc.
- Col officier, dos cintré.
- Une poche intérieure.
- Aération dessous de bras.
- 10 boutons pressions.
- Revers bas de manches arrondis.
- Tailles : 36 à 60.

Pantalons

PANTALON COOK SPIRIT > Réf. PC2003

- Toile 50 % coton, 50 % polyester.
- Carreaux noir et blanc.
- Coupe droite.
- Ceinture élastiquée.
- 2 Poches italiennes.
- 1 Poche revolver.
- Braguette à glissière.
- Tailles : 38 à 60 - EJ 84 cm.



• Réf. PCN1945



PANTALON CUISINIER BLANC > Réf. PC1945

- Sergé 50 % coton, 50 % polyester.
- Coloris blanc.
- Ceinture élastiquée.
- Plis devant.
- 2 Poches latérales en biais.
- 1 Poche arrière.
- Braguette à glissière.
- Tailles : 36 à 60 - EJ 84 cm.



• Réf. PC1945

PANTALON BLACK > Réf. PCN1945

- Sergé 65% polyester, 35% coton
- Coloris noir.
- Ceinture élastiquée,
- 2 poches biais devant.
- 1 poche arrière.
- Braguette à glissière.
- Lavage 85°C
- Tailles 36 à 60.

PANTALON CUISINIER CLASSIQUE > Réf. PC1944

- 100 % coton.
- Petits carreaux blanc et bleu.
- Ceinture élastiquée.
- Plis devant.
- 2 Poches latérales en biais.
- 1 Poche arrière.
- Braguette à boutons.
- Tailles : 36 à 60, EJ 84 cm.



• Réf. PC1944

Bandana

CALOTS BANDANA > Réf. BN32279 NOIR et > Réf. BN32001 BLANC

- Sergé 65% polyester, 35% coton
- Coloris noir ou blanc
- Hauteur 12 cm
- 2 bandes de tissu à lacer à l'arrière
- Œillets d'aération
- Taille unique



Blouses blanches tradition

BLOUSE FEMME > Réf. BF4198

- Super cretonne 100 % coton. Coloris blanc.
- Col revers.
- Manches longues.
- 1 poche poitrine et compartiment stylo.
- 2 poches bas latérales plaquées.
- Fermeture boutons pressions.
- Taille : 36 à 48.



BLOUSE FEMME
• Réf. BF4198

BLOUSE HOMME > Réf. BH3497

- Super cretonne 100 % coton. Coloris blanc.
- Col revers.
- Manches longues.
- 1 poche poitrine à rabat et compartiment stylo.
- 2 poches bas plaquées.
- Fermeture boutons pressions.
- Taille : 0 à 6.



BLOUSE HOMME
• Réf. BH3497

Les blouses blanches 100 % coton permettent une protection utile en cuisine mais aussi dans bien d'autres domaines.

Blouses

Des tenues féminines adaptées aux tâches de service et d'entretien.

BLOUSE CHANTAL

> Réf. BCH0111

- Poly/Coton rayé 160 g/m2.
- Longueur 95 cm.
- 65 % polyester – 35 % coton.
- Encolure fantaisie.
- Manches courtes.
- Fermeture par pressions inox.
- 2 fentes de côtés.
- 2 poches latérales plaquées.
- 1 poche poitrine.
- Couleur rose et blanc rayé.
- Lavage machine 60°C.
- Tailles : 1-2-3-4. Autres tailles, nous consulter.

BLOUSE CATHERINE

> Réf. BC01122

- Poly/Coton rayé 160 g/m2.
- Longueur : 105 cm.
- 65 % polyester – 35 % coton.
- Encolure arrondie.
- Manches courtes.
- Fermeture par pressions inox.
- 2 fentes de côtes.
- 2 poches plaquées avec garniture.
- 1 poche poitrine avec garniture.
- Couleur anis et blanc rayé.
- Lavage machine 60°C.
- Tailles : 1-2-3-4. Autres tailles, nous consulter.

BLOUSE ÉLODIE

> Réf. BEL5033

- Poly/coton 200 g/m2.
- Longueur : 95 cm.
- 65 % polyester – 35 % coton.
- Manches longues transformables.
- Patte d'attache en position manches courtes.
- Fermeture par pressions nylon.
- 2 poches latérales plaquées.
- 1 poche poitrine.
- Garnitures de poches et pattes rayées.
- 2 fentes de côtes.
- Couleur bleu clair.
- Lavage machine 60°C.
- Tailles : 1-2-3-4. Autres tailles, nous consulter.

CHASUBLE

> Réf. BCH2508

- Poly/coton 200 g/m2.
- Longueur : 82 cm.
- 65 % polyester – 35 % coton.
- Sans manches.
- 2 attaches de côtés par pressions.
- 2 poches latérales plaquées.
- Couleur blanc.
- Garniture des bords et poches rayées bleu clair.
- Taille : S – L.

BLOUSE CATHERINE

• Réf. BC01122

BLOUSE CHANTAL

• Réf. BCH0111

BLOUSE ÉLODIE

• Réf. BEL5033

CHASUBLE

• Réf. BCH2508



▶ Tabliers

La tenue de cuisinier doit rester propre. Le port d'un tablier, adapté à chaque tâche, garantit une bonne protection contre les salissures et permet même de lutter contre les risques de contamination.

TABLIER DE CUISINE BLEU

➤ Réf. TP4800-151

- Sergé 100 % coton.
- Coloris bleu marine.
- Une poche ventrale séparée en deux.
- Lien tour de cou.
- Liens de tour de taille.
- Dimensions (l x H): 100 x 105 cm.
- Livré par 5 unités.

TABLIER DE CUISINE BLANC

➤ Réf. TP4800-001

- Sergé 100 % coton.
- Coloris blanc.
- Une poche ventrale séparée en deux.
- Lien tour de cou.
- Liens de tour de taille.
- Dimensions (l x H) : 100 x 105 cm.
- Livré par 5 unités.

TABLIER BACTÉRIOSTATIQUE

➤ Réf. TP1130

- Effet bactériostatique testé :
Staphylococcus aureus ATCC 6538.
Trichophyton mentagrophytes
EMPA 334.
Candida albicans ATCC 10231.
- Polyuréthane bactériostatique.
- Coloris blanc.
- Lien de cou.
- Liens de taille ajustables.
- Imperméable, robuste.
- Lavable à 60°.
- Bactériostatique sur les 2 faces.
- Dimensions (l x H) : 100 x 110 cm.
- Livré à l'unité.

TABLIER À USAGE LIMITÉ

➤ Réf. TP1240

- Polypropylène enduit une face.
- Coloris blanc.
- Lien de cou intégré au tablier.
- Liens de tour de taille.
- Imperméable.
- Non lavable, usage limité.
- Dimensions (l x H) : 100 x 110 cm.
- Livré par 5 unités.



• Réf. TP4800-151

• Réf. TP4800-001



• Réf. TP1130

• Réf. TP1240

► Mocassins, bottes, sabots

CHAUSSURES DE CUISINE MONTANTES

► Réf. 7GR00

- Tige en matière synthétique.
- Semelle en PU mono densité.
- Embout composite.
- Normes EN ISO 20345:2007 S2 SRC.
- Coloris : blanc.
- Hauteur arrière : 14 cm.
- Pointures : 35 à 47.

CHAUSSURES MONTANTES
● Réf. 7GR00



Chaussures et bottes doivent garantir une protection double. En effet, ce sont des chaussures de sécurité : elles protègent le pied contre les risques de chocs et d'écrasement (norme EN345). De plus, l'adhérence efficace de la semelle réduit les risques d'accident du travail par glissement. Enfin, elles offrent de bonnes conditions de confort, d'hygiène et d'entretien.

MOCASSINS AGROALIMENTAIRE

► Réf. TYB77

- Tige microfibre hydrofuge
- Semelle PU mono densité, anti dérapante et antistatique
- Intérieur : doublure textile souple et respirante
- Embout acier 200 J.
- Normes : EN 20345-2011 SRC-S1.
- Pointures : 35 à 48.

Sécurité et hygiène pour la protection des pieds.



MOCASSINS DE CUISINE WAT-OUT

► Réf. 7GR06

- Tige en matière synthétique.
- Semelle en PU mono densité.
- Embout composite 200 Joules.
- Normes EN ISO 20345 : 2007 S2 SRC.
- Coloris : noir.
- Pointures : 35 à 47.



MOCASSINS MONT BLANC

► Réf. 6233216

- Cuir blanc, traité anti bactéries.
- Semelle : polyuréthane double densité PU 2D.
- Pas de couture sur l'avant pied.
- Norme : EN 345-1 S2. Embout acier.
- Pointures : 35 à 47.



MOCASSINS MONT BLANC
● Réf. 6233216

SABOTS À BRIDE

► Réf. 89195 blanc - Réf. 12700 noir

- Confort et sécurité.
- Tige en microfibre blanc ou noir.
- Semelle PU mono densité.
- Embout acier protection 200 joules.
- Sabot de sécurité avec bride arrière amovible.
- Antistatique.
- Normes : EN 345-1 SB E A.
- Bonne adhérence – Coef. > 0,15.
- Résiste aux graisses et produits de nettoyage.
- Pointures : 35 à 48.

SABOTS À BRIDE
● Réf. 12700

SABOTS À BRIDE
● Réf. 89195



MOCASSINS DE CUISINE NOIR

► Réf. J0605

- Tige microfibre et résine noir.
- Semelle Triftane.
- Embout en polymère. 200 joules.
- Normes EN 345-1 S3 HRO.
- Pointures : 35 à 47.

BOTTES PICARDIE SÉCURITÉ ► Réf. A2225

- Tige PVC blanc.
- Semelle : PVC, traité anti bactéries, résistante aux glissements.
- Protection des malléoles aux chocs.
- Norme : EN 345-1 SB. Embout acier.
- Pointures : 36 à 47.

BOTTES PICARDIE SÉCURITÉ
● Réf. A2225

BOTTES PICARDIE TRAVAIL
● Réf. A2228



BOTTES PICARDIE TRAVAIL ► Réf. A2228

- Tige PVC blanc.
- Semelle : PVC.
- Traité anti bactéries,
- Résistance aux glissements.
- Protection des malléoles aux chocs.
- Norme : EN 347-1 ORO.
- Pointures : 36 à 47.

CHAUSSURES MAGASINIER ► Réf. 52603

- Confort.
- Basse type Derby – Coloris noir.
- Tige en cuir finition grainé.
- Semelle PU bi-densité.
- Embout acier.
- Intercalaire anti-perforation acier.
- Antistatique.
- Bonne adhérence.
- EN ISO 20345 :2004 S1P SRC.
- Résiste aux huiles et hydrocarbures.
- Pointures : 35 à 48.



Lunettes et masques

Une simple protection oculaire permet d'éviter les conséquences des risques thermiques (vapeurs, liquide chaud), des risques chimiques (solvants, dégraissants, acides), des risques mécaniques.



LUNETTES SURLUNETTE ARMAMAX > Réf. 1002224

- Utilisable en lunettes et surlunettes lors du port de lunettes correctives.
- Montures en polycarbonate.
- Protection latérale transparente.
- Pont de nez universel.
- Verre Polyfort incolore.
- Poids : 46 g.
- Fourni à l'unité.



• Réf. 1002224

LUNETTES ÉCRAN MILLENIA > Réf. 1005985

- Champ de vision complet y compris côtés.
- Branches ergonomiques anti-choc, noires.
- Verres anti-rayures.
- Pont de nez universel.
- Cordelette réglable.
- Esthétique moderne.
- Poids : 32 g.
- Fourni à l'unité.



• Réf. 1005985

LUNETTES VISION 180° IGNITE > Réf. 1017081

- Port grand confort.
- Vision à 180°
- Protection et couverture totale de la vision.
- Verres incolores anti-rayures.
- Branches rouge et argent.
- Design moderne.
- Légères : 26,5 g.
- Fourni à l'unité.



• Réf. 1017081

MASQUE PANORAMIQUE V MAX > Réf. 1006193

- Lunettes masques à champs de vision panoramique (180°).
- Utilisable lors du port de lunettes correctives.
- Verres polycarbonate translucide.
- Anti-rayures, antibuée.
- Bandeau élastique réglable.
- Confortable.
- Poids : 93 g.
- Fourni à l'unité.



• Réf. 1006193

Bouchons et arceaux anti-bruit

ARCEAU RÉUTILISABLE > Réf. 3301124

- Arceau à faible pression.
- Bouchons semi-pénétrants, semi-recouvrants.
- Bouchons en mousse souples et lavables.
- Idéal pour exposition courte ou intermittente au bruit.
- Léger et indéformable.
- Hygiénique, se retire sans porter les mains à l'oreille.
- Boîte de 10 arceaux.



• Réf. 3301124

Au delà de 80 dB, l'employeur doit mettre à disposition des salariés des protections auditives. Au delà de 85 dB, le port de ces protections est obligatoire (législation sur la protection anti-bruit dans le milieu professionnel - décret n° 2006-892 du 19/07/2006).

BOUCHONS D'OREILLES JETABLES > Réf. 3301130

- En mousse préformée malléable.
- Peau lisse et résistante aux impuretés.
- Paire cordée sous sachet.
- Couleur orange.
- Boîte de 100 sachets (d'une paire).



Masque de protection respiratoire jetable

WILLSON SÉRIE 4000 > Réf. 1005614

- En sachet individuel : encombrement réduit, se glisse dans une poche de vêtement.
- Classe 2 (FFP2D). Contre les particules, poussières les aérosols solides et/ou liquides indiqués comme dangereux ou irritants.
- Valve d'expiration avancée pour une résistance respiratoire minimum.
- Sans PVC, ni silicône.
- Attaches par élastique.
- Boîte de 10 unités.



Le port d'un masque respiratoire est fortement recommandé lors des tâches dégageant des particules, solides ou liquides, des gaz ou vapeurs.

Protection de la personne

Gants de protection

Des protections spécialement conçues contre les risques dus à la manipulation d'objets coupants, à la chaleur ou au froid

GANT CHAINEXPERT > Réf. 253300

- Protection lors de travaux avec couteaux et objets coupants et perforants.
- EPI catégorie 2 conforme aux normes EN 1082-1 et iso 13999-1.
- Cotte de mailles en inox AISI 316L.
- Fermeture par sangle ressort inox auto réglable.
- Lavable en lave-vaisselle.
- Fourni à l'unité.
- 6 tailles : 0 à 5.

• Réf. 253300

Tableau de correspondance des tailles

0	1	2	3	4	5
5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,5
XXS	XS	S	M	L	XL



Les accidents aux mains sont très souvent dus à un manque de protection adaptée aux tâches à effectuer, provoquant des blessures plus ou moins profondes, des coupures ou brûlures plus ou moins graves.

GANTS DE MANUTENTION > Réf. 2030195

- Cuir naturel.
- Poignet élastiqué.
- Norme EN 420-94 - EN 388-94.
- Fournis par paire.
- Tailles : 8 - 9 - 10 - 11.

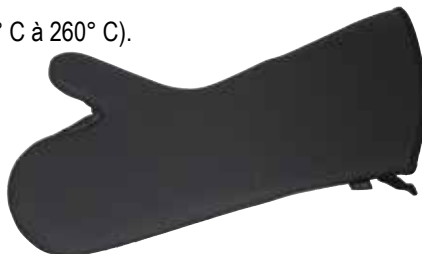
• Réf. 2030195



GANT ANTI-CHALEUR ULTIGRIP > Réf. UCMX17

- Type moufle. Néoprène.
- Protection au froid et au chaud (- 80° C à 260° C).
- Revêtement anti-glisse.
- Lavable en machine.
- Longueur : 41 cm.
- Coloris : noir.
- Fourni à l'unité.
- Taille unique.

• Réf. UCMX17



GANTS ANTI-COUPURE > Réf. 2012953

- Protection lors des manutentions et nettoyage des ustensiles et mobiliers inox aux bords coupants.
- Gant tricoté lavable.
- Apte au contact alimentaire.
- Longueur : 28 à 31 cm.
- Couleur : bleu.
- Fourni par paire.
- Tailles : 7-8-9-10.

• Réf. 2012953



GANT ANTI-CHALEUR ARATHERMA H > Réf. 2232070

- Tricoté NOMEX, intérieur coton.
- protection lors des manipulations d'ustensiles chauds :
 - 19,2 secondes à 250° C.
 - 13,2 secondes à 350° C.
- EN 407 Niveau 2.
- Longueur : 27 cm.
- Fourni par paire.
- Tailles : 7 et 9.

• Réf. 2232070



GANT ANTI-CHALEUR SILICONE > Réf. ACC082

- Type pouce, index et 3 doigts.
- Protection lors des manipulations d'ustensiles chauds.
- 33 secondes à 350° C.
- EN407 Niveau 3.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Long : 38 cm.
- Coloris : noir
- Taille unique.
- Main droite et gauche.
- Fourni à l'unité.

• Réf. ACC082



MANCHETTES DE PROTECTION > Réf. 4402835

- Fils Kevlar tricotés. double épaisseur.
- EN 407 Niveau 1.
- Trou de passage du pouce.
- Longueur : 45 cm.
- Coloris : jaune.
- Fournis par paire.
- Taille unique.

Les manchettes de protection sont conçues pour la protection de l'avant-bras et de la paume de la main, aux risques de coupure et à la chaleur par contact.

• Réf. 4402835



GANT ÉTANCHE PROTECTION AU CHAUD ET AU FROID > Réf. TWL739

- Nitrile. Intérieur laine.
- Étanche. Paume anti-glisse.
- Protection au chaud.
- EN 407 Niveau 2.
- Protection au froid jusqu'à - 20°C.
- Contact alimentaire.
- Protection avant-bras. Long : 410 mm.
- Coloris : vert.
- Fourni par paire.
- Tailles 8 et 10.

• Réf. TWL739



**GANTS DE PROTECTION AU FROID HUMIDE
WINTER PRO > Réf. 2006433**

- Gants étanches PVC-nitrile.
- Intérieur tricot polyamide.
- Grande protection au froid.
- Revêtement anti-glisse.
- Longueur : 30 cm.
- Coloris bleu.
- Fournis par paire.
- Tailles : 8 et 10



• Réf. 2006433

**GANTS DE NETTOYAGE
PROFESSIONNEL
> Réf. 2095320**

- Gants étanches en nitrile.
- Finition anti-glisse.
- Longueur : 33 cm.
- Épaisseur : 0,22 mm
- Coloris : bleu.
- Fournis par 10 paires.
- Tailles : 7 - 8 - 9 - 10.



• Réf. 2095320

**GANTS DE PROTECTION AU FROID SEC
SOFRACOLD GRIP > Réf. 2232037**

- Gants de contact au froid sec.
- Pour manutention des emballages surgelés.
- Lycra tricoté sans couture.
- Picots PVC sur paume et doigts.
- Longueur : 25 cm. Coloris bleu.
- Fournis par paire.
- Taille unique.



• Réf. 2232037

Les gants de nettoyage professionnel sont adaptés à la protection des mains lors des opérations de lavage et ménage. Ils conviennent à la manipulation de produits chlorés.

GANTS DE PLONGE > Réf. 507620

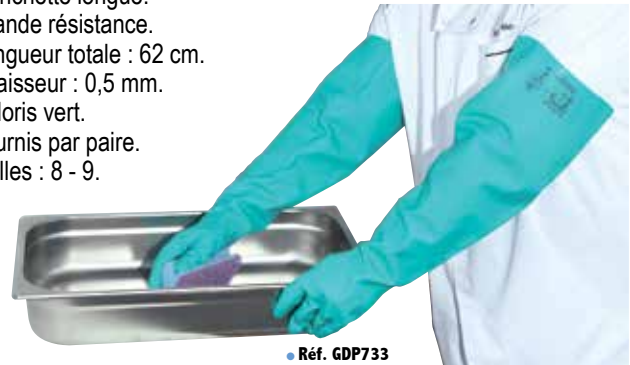
- Gant PVC noirs, épaisseur : 0,65 mm.
- Traitement anti-allergique.
- Manchette PVC translucide.
- Élastique en partie haute.
- Longueur totale : 77 cm.
- Fournis par paire.
- Tailles :
8,5 (L)
9,5 (XL)
10,5 (XXL).



• Réf. 507620

GANTS DE PLONGE > Réf. GDP733

- Gants étanches nitrile.
- Manchette longue.
- Grande résistance.
- Longueur totale : 62 cm.
- Épaisseur : 0,5 mm.
- Coloris vert.
- Fournis par paire.
- Tailles : 8 - 9.



• Réf. GDP733

Les gants de plonge sont étudiés pour la protection des mains et des bras, notamment lors du lavage en bacs profonds.

Maniques de protection

MANIQUES DE PROTECTION À LA CHALEUR > Réf. MPC5741

- Silicone anti-glisse.
- Forte protection à la chaleur.
- EN 407 - Niveau 3 - 33 secondes à 350°C.
- L x l : 17,5 x 17,5 cm.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Coloris au choix : gris, bleu, rouge, noir, orange.
- Fournies par 6 maniques de même couleur.

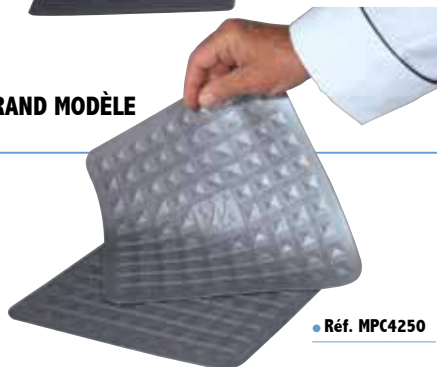


• Réf. MPC5741



**MANIQUES DE PROTECTION À LA CHALEUR GRAND MODÈLE
> Réf. MPC4250**

- Silicone anti-glisse.
- Forte protection à la chaleur.
- EN 407 - Niveau 3 - 33 secondes à 350°C.
- L x l : 25 x 25 cm.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Coloris : gris argent.
- Fournies par 6 maniques.



• Réf. MPC4250



Usage unique pour les mains

Gants

Nos gants à usage unique sont ambidextres. Qualité supérieure AQL : 1,5 (Acceptable Quality Level).


La protection sanitaire des préparations alimentaires est primordiale et la protection de la main est importante car elle doit assurer un confort de travail et permettre un geste précis.

GANTS VINYLE NATURELS

AQL 1.5

> Réf. GVP003

- Poudrés.
- 4 tailles : S-M-L-XL.
- Boîte de 100 gants.

 Sauf produits gras.



• Réf. GVP003



GANTS VINYLE BLEUS

AQL 1.5

> Réf. GVP004

- Poudrés.
- 4 tailles : S-M-L-XL.
- Boîte de 100 gants.

 Sauf produits gras.



• Réf. GVP004



GANTS LATEX NON POUDRÉS

AQL 1.5

> Réf. GLN101

- Naturel.
- 4 tailles : S-M-L-XL.
- Boîte de 100 gants.



• Réf. GLN101



GANTS LATEX POUDRÉS

AQL 1.5

> Réf. GLP001

- Naturel.
- 4 tailles : S-M-L-XL.
- Boîte de 100 gants.



• Réf. GLP001



GANTS NITRILE NON POUDRÉS

AQL 1.5

> Réf. GNN005

- Hypoallergénique
- Vert amande
- 4 tailles : S - M - L - XL
- Boîte de 100 gants.



• Réf. GNN005



Correspondance des tailles

S: 6 - 7

M: 7 - 8

L: 8 - 9

XL: 9 - 10

GANTS PE

> Réf. GPE001U

- Polyéthylène martelé 30 microns.
- Translucide.
- Taille unique.
- Boîte de 100 gants.

• Réf. GPE001U



Agréé contact alimentaire. Les objets et matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux doivent être agréés "Contact alimentaire", (loi 92-631 du 8 juillet 1992).



▶ Toques, charlottes, calots, cagoules

• Réf. TOL002

• Réf. TOU001

Les risques de contamination des préparations alimentaires par les cheveux sont importants. Il est donc nécessaire de couvrir le système capillaire d'une charlotte ou d'un calot adapté.

Marquage possible nous consulter.

CAGOULE AVEC MASQUE INTÉGRÉ ▶ Réf. CMI703

- Polypropylène blanc 25 g/m² avec masque 2 couches non tissé, intégré.
- Cousue élastiquée.
- Barrette nasale sur le masque.
- Boîte de 500 pièces. (10 sachets de 50 pièces).

• Réf. CMI703



TOQUE UNIVERS ▶ Réf. TOU001

- Viscose 100 % absorbante.
- Non tissée et non plissée.
- Sans fond.
- Réglable.
- Bandeau.
- Largeur 65 cm.
- Hauteur 21 cm.
- Sachet de 10.



TOQUE ÉTOILÉE ▶ Réf. TOL002

- Toque grand standing.
- Anti-transpiration.
- Viscose absorbante.
- Non tissée, plissée.
- Bandeau et fond.
- Largeur 66 cm.
- Hauteur 25 cm.
- Sachet de 10.

CAGOULE SANS MASQUE ▶ Réf. CSM701

- Polypropylène blanc 25g/m²
- Cousue, élastiquée.
- Boîte de 500 pièces (10 sachets de 50 pièces).

• Réf. CSM701



• Réf. CHR003

CHARLOTTE RONDE ▶ Réf. CHR003

- Polypropylène non tissé.
- Élastique cousu.
- Couleur bleue.
- Boîte distributrice de 100.



• Réf. CHR002

CHARLOTTE RONDE ▶ Réf. CHR002

- Polypropylène non tissé.
- Élastique cousu.
- Couleur blanche.
- Boîte distributrice de 100.



• Réf. CHC004

CHARLOTTE CASQUETTE ▶ Réf. CHC004

- Polypropylène non tissé.
- Avec visière.
- Élastique cousu.
- Couleur blanche.
- Boîte distributrice de 100.



• Réf. CHC001

CHARLOTTE CLIP ACCORDÉON ▶ Réf. CHCA001

- Polypropylène non tissé.
- Taille standard.
- Double élastique.
- Couleur bleue.
- Boîte distributrice de 250.

CALOT STANDARD BLANC ▶ Réf. CAC001

- Papier blanc lisse.
- Fond perforé 15 g.
- Réglable.
- Hauteur : 8,5 cm.
- Boîte distributrice de 100.

CALOT STANDARD AVEC LISÉRÉ

- Identique au modèle Réf. CAC001
- Liséré bleu : ▶ Réf. CAB002
- Liséré rouge : ▶ Réf. CAR003
- Liséré vert : ▶ Réf. CAV004
- Boîte distributrice de 100.



• Réf. CAC001



• Réf. CAB002



• Réf. CAR003



• Réf. CAV004

Hygiène des opérateurs et des visiteurs

Masques

MASQUE HYGIÈNE 1 PLI

> Réf. MA1P001

- Papier blanc.
- Bords cousus.
- Élastique tour d'oreille.
- Boîte de 100.

• Réf. MA1P001



MASQUE HYGIÈNE 2 PLIS

> Réf. MA2P002

- Polypropylène blanc.
- Barrette nasale.
- Élastique rond tour d'oreille.
- Boîte de 50.

• Réf. MA2P002



De nombreuses bactéries sont logées dans la bouche et le nez. La respiration, l'éternuement et la parole favorisent leur expulsion à distance.

MASQUE TRÈS HAUTE FILTRATION

> Réf. M94021E

- Masque type chirurgical Type II.
- Complexe haute filtration.
- Non tissé 3 plis dont 1 filtre en microfibre.
- Sans latex.
- 2 boucles élastiques et confortables.
- Barrette nasale antibuée.
- Conforme à la Directive européenne 93/42/CEE
- Normé Grippe A.
- Coloris : extérieur bleu, intérieur blanc.
- Boîte de 50. Réf. M94021E-1
- Carton de 1 000 (20 boîtes de 50) Réf. M94021E-20.



Vêtements

BLOUSE POLYÉTHYLÈNE AVEC CAPUCHE

> Réf. BPEC001

- Polyéthylène blanc opaque.
- Capuche.
- Fermeture par boutons pression.
- Taille unique, longueur 1,60 m.
- Sachet de 10.



• Réf. BPEC001

BLOUSE POLYPROPYLÈNE BLANCHE

> Réf. BPPS002

- Polypropylène 40 g.
- 1 col, 2 poches.
- Poignets élastiqués.
- Fermeture par boutons pression.
- Taille unique.
- Sachet de 10.



• Réf. BPPS002

TABLIER POLYÉTHYLÈNE BLANC

> Réf. TPE001

- Polyéthylène gaufré 25 microns.
- Dimensions : 120 x 70 cm.
- Taille unique.
- Sachet de 100.



• Réf. TPE001

La protection des fabrications alimentaires passe par la protection des opérateurs et des visiteurs qui peuvent être porteurs de bactéries. Les protections à usage unique protègent la tenue de travail des projections salissantes.

KIT VISITEUR

> Réf. KIT001

- 1 blouse polyéthylène à fermeture par bouton pression
- 1 charlotte ronde
- 1 masque papier 1 pli
- 2 surchaussures polyéthylène bleues
- Boîte de 100 kits.



Protection des vêtements de cuisine

Pour d'évidentes questions d'hygiène, la tenue du cuisinier doit rester propre. La combinaison permet de protéger la tenue de cuisine lors d'opérations de lavage.

COMBINAISON POLYPROPYLÈNE AVEC COL > Réf. CPSC001

- Polypropylène 40 g.
- Couleur blanche.
- Sans capuche.
- Col, poignets, chevilles et taille élastiqués.
- Fermeture à glissière.
- Taille 3, 4, 5.
- Par 5 unités en sachets individuels.

COMBINAISON POLYPROPYLÈNE AVEC CAPUCHE > Réf. CPAC002

- Polypropylène 40 g.
- Couleur blanche.
- Avec capuche.
- Poignets, chevilles et taille élastiqués.
- Fermeture à glissière.
- Taille 3, 4, 5.
- Par 5 unités en sachets individuels.



• Réf. CPSC001

• Réf. CPAC002

Lors de travaux salissants, risques d'éclaboussures, projection de produits de nettoyage ou tout simplement d'humidité, les combinaisons en polypropylène protègent totalement la tenue de travail. Elles permettent de se dévêtir rapidement et facilement

Bavoirs

BAVOIR GÉRIATRIE > Réf. BG 62902

- Complexage PE/Ouate.
- Ouate 20 g/m², couleur blanc.
- Film PE collé, couleur bleu.
- Équipé d'une poche réversible.
- Étanche et résistant.
- H x l : 70 x 37 cm.
- Carton de 900 pièces (9 sachets de 100).



Utilisable dans les domaines de la petite enfance, des maisons de retraite et en gériatrie.

BAVOIR ENFANT 1er ÂGE > Réf. BE 90902

- Complexage PE/Ouate – 45 g/m²
- Couleur blanc.
- Résistant et absorbant.
- H x l maxi : 345 x 245 mm.
- Carton de 1 000 unités.



Gant de toilette

GANT DE TOILETTE > Réf. GT 01150

- Matière : non tissé 75 g/m²
- Couleur blanc.
- Absorbant et doux.
- L x l : 23 x 16 cm.
- Carton de 750 unités (15 sachets de 50).



Manchettes

MANCHETTES BLEUES > Réf. MAP001

- Polyéthylène 25 microns.
- Élastiques soudés.
- Dimensions : 40 x 20 cm.
- Sachet de 50 paires.

L'extrémité des manches est une zone à forte concentration de salissures et, lors des manipulations, cette partie du vêtement risque, par frottements accidentels mais répétés, de provoquer une contamination croisée.



► Surchaussures

SURCHAUSSURES BLEUES > Réf. SCB001

- Polyéthylène grainé.
- Soudées, élastiquées.
- Hauteur : 15 cm.
- Sachet de 50 paires.

• Réf. SCB001



Les semelles de chaussures sont des vecteurs de transport de bactéries et de saletés diverses. Afin d'éviter d'importer celles-ci, le port des surchaussures est nécessaire dès l'entrée dans les locaux.

SURCHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ET RESPIRANTES > Réf. SCA002

- Polypropylène blanc 35 g/m².
- Semelle haute résistance en polyéthylène calandré blanc 60 microns.
- Élastiques avec bords soudés.
- Longueur : 40 cm - Hauteur : 15,5 cm.
- Largeur semelle : 13 cm.
- Boîte de 150 paires.

• Réf. SCA002

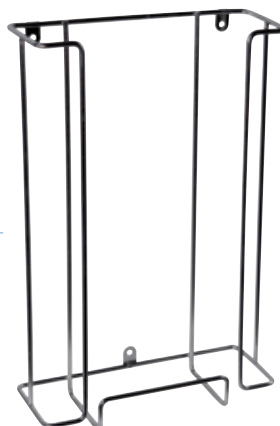


► Supports muraux fils inox

SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTES À GANTS > Réf. SBG2510

- Pour boîtes à gants.
- Fils inox Ø 5 mm.
- Permet la visibilité des produits.
- Fixation murale 3 points.
- 3 vis et chevilles fournies.
- Dimensions ext. 25,5 x 10 x 40 cm.
- Dimensions int. 24,5 x 8,5 x 39,5 cm.

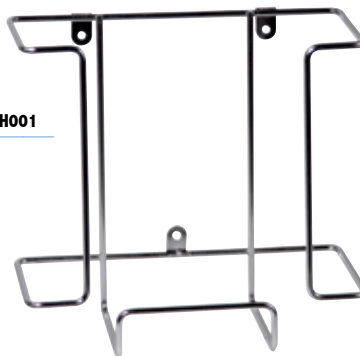
• Réf. SBG2510



SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTES À CHARLOTTES > Réf. SBCH001

- Pour 1 boîte à charlotte.
- Fils inox Ø 5 mm.
- Permet la visibilité du produit.
- Fixation murale 3 points.
- 3 vis et chevilles fournies.
- Dimensions ext. 24,5 x 12 x 22,5 cm.
- Dimensions int. 23,5 x 10,5 x 22 cm

• Réf. SBCH001

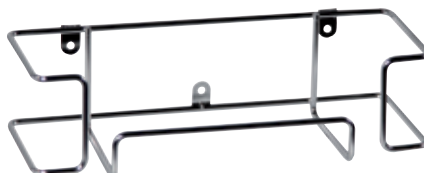


Pour boîtes à charlottes :
rondes. Réf. CHR003 – CHRC002.
casquettes. Réf. CHC004.

SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTES À CALOTS > Réf. SBC1234

- Pour & boîte à calots.
- Fils inox Ø 5 mm.
- Permet la visibilité du produit.
- Fixation murale 3 points.
- 3 vis et chevilles fournies.
- Dimensions ext. 30 x 11 x 9 cm.
- Dimensions int. 29 x 9,5 x 8,5 cm.

• Réf. SBC1234



Pour boîtes à calots :
Réf. CAC001 – CAB002.
CAR003 – CAV004.

▶ Boîtes distributrices en inox

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR CHARLOTES RONDES ET CASQUETTES

➤ Réf. 95 I 000 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 26 x 10,5 x 27,5 cm.
- Dimensions int. 25 x 9,8 x 26,8 cm.

Pour charlottes rondes

Réf. CHRC002, boîte de 100

Réf. CHRC003, boîte de 100

Pour charlottes casquettes

Réf. CHCQ004, boîte de 100



• Réf. 95 I 000 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR CHARLOTES CLIP ACCORDÉON

➤ Réf. 95 I 050 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 30,5 x 27,5 x 19,5 cm.
- Dimensions int. 30 x 27,3 x 18,9 cm.

Pour charlottes clip accordéon

Réf. CHCA001, boîte de 250



• Réf. 95 I 050 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR GANTS

➤ Réf. 95 I 030 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 25 x 14 x 9 cm.
- Dimensions int. 24,5 x 12,9 x 7,4 cm.

Pour gants

Réf. GVP003, Boîte de 100

Réf. GVP004, Boîte de 100

Réf. GLN101, Boîte de 100

Réf. GLP001, Boîte de 100

Réf. GNN005, Boîte de 100



• Réf. 95 I 030 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR CALOTS

➤ Réf. 95 I 020 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 30 x 10 x 15 cm.
- Dimensions int. 29 x 9,5 x 12,8 cm.

Pour calots

Réf. CAC001, Boîte de 100

Réf. CAB002, Boîte de 100

Réf. CAR003, Boîte de 100

Réf. CAV004, Boîte de 100.



• Réf. 95 I 020 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX VRAC

➤ Réf. 957400 – 957500

- Couvercles supérieurs.
- Distribution en partie basse.
- Fixation murale.
- 3 vis et chevilles fournies.

Réf. 957400, L 20 x P 20 x H 41 cm.

Réf. 957500, L 13 x P 13 x H 31 cm.

Pour charlottes, surchaussures, manchettes en vrac.

• Réf. 957400
957500



• Réf. 95 I 010 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR MASQUES

➤ Réf. 95 I 010 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 9 x 5 x 26 cm.
- Dimensions int. 8,3 x 4,3 x 23,3 cm.

Pour masques

Réf. MA1P001

Réf. MA2P002



• Réf. 95 I 060 10

BOÎTE DISTRIBUTRICE INOX POUR KIT VISITEURS

➤ Réf. 95 I 060 10

- Fournie avec 2 chevilles et 2 vis.
- Dimensions ext. 9 x 11 x 42,5 cm.
- Dimensions int. 8,3 x 10,8 x 40 cm.

Pour kits visiteurs

Réf. KIT001

▶ Armoire vestiaire

VESTIAIRES MONOBLOC SOUDÉS

- Armoire métallique peinte.
- Conception anti effraction – Angles arrondis.
- Porte ouvrante 110° indégondable.
- Ventilation haute et basse.
- 4 pieds polypropylène avec vis de réglage.
- Fermeture par morailion à cadenas individuel (non fourni).
- Coloris : gris clair – porte bleue.
- Aménagement intérieur :
 - . Séparation verticale 2 compartiments pour vêtements ville et travail.
 - . 1 étagère haute
 - . 2 barres à cintres et crochets
 - . 1 étagère basse ventilée



Pied avec vis de réglage.



Détail aération.



Morailion à cadenas.



OPTIONS



Toit penté.

- Toits pentés en coiffe
- . Hauteur arrière 20 cm
- . Bords de façade arrondis
- . Coloris : gris clair

ARMOIRES VESTIAIRES MONOBLOCS JUXTAPOSABLES

Nb de vestiaires	Nb de portes	Dimensions l x P x H cm	Références
1	1	40 x 50 x 190	VS1P040
2	2	80 x 50 x 190	VS2P080
3	3	120 x 50 x 190	VS3P120

Nb de vestiaires	Dimensions l x P x H cm	Références
1	40 x 50 x 20	TP1P040
2	80 x 50 x 20	TP2P080
3	120 x 50 x 20	TP3P120

▶ Rangement des chaussures et gants

SUPPORT MURAL

> Réf. SMC104

- Fil inox alimentaire
- 6 paires de chaussures ou gants
- L x H x P : 40 x 101 x 8 cm.
- 4 vis inox et chevilles fournies.



▶ Sèche chaussures

SÈCHE-CHAUSSURES AVEC DÉSINFECTION ET DÉSODORISATION

- Structure acier epoxy
- Tubes support séchage 41 cm
- Fixation murale - Pieds en option.
- Séchage air chaud
- 2 puissances réglables
- Démarrage manuel ou automatique
- Horloge de programmation
- Assainissement par générateur d'ozone
- Désodorisant par granules parfumés.

Version inox, nous consulter.

OPTION :

Pieds pour appareil posé au sol. Acier époxy.

> Réf. SCPE204



Références	Modèle	Fabrication l x P x H cm	Dimensions	Poids Kg.	Puissance W.
SCE0504	5 paires	Acier Epoxy	30 x 54 x 210	23	1 100
SCE1004	10 paires	Acier Epoxy	60 x 54 x 210	46	2 200
SCE1504	15 paires	Acier Epoxy	90 x 54 x 210	53	2 200

Tapis d'essuyage pour vestiaire

Convient parfaitement aux zones de vestiaires. À positionner aux pieds des armoires vestiaires.

TAPIS D'ESSUYAGE

- Dimensions :
60 x 90 cm. > Réf. TE0360
90 x 150 cm. > Réf. TE0460
- Positionnable devant les vestiaires
- 100 % microfibre
- Très grande capacité d'absorption
- Doux au contact
- Dessous anti dérapant et antistatique
- Coloris gris-noir moucheté



Voir détails page 94

Nettoyage des semelles de chaussures

Réf. BBS221

Ensemble comprenant :

- 1 brosse à manche ergonomique fibre semi-dure bleue
- 1 seau rectangulaire capacité 7 litres, anse noire, couleur bleue.



Désinfection des chaussures

SANIBRUIZ SR3 > Réf. RL39SR

- Aérosol désinfectant et auto séchant.
- À pulvériser dans chaque chaussure après s'être déchaussé.
- Boîtier de 600 ml.
- Fourni par carton de 6 aérosols.

À pulvériser dans chaque chaussure après s'être déchaussé. Solution désinfectante et auto-séchante.

SUPPORT MURAL
> Réf. SMI390

- Fil inox
- Fixation murale
- 2 vis inox et chevilles
- H x L x P : 22,5 x 3,9 x 8,7 cm.



Renseignements techniques Sanibruiz, voir pages 25-26



• Réf. SMI390

Couverture anti-feu

Permet d'éteindre, par étouffement de la flamme, l'ensemble des feux pouvant survenir dans la cuisine, et notamment sur les fritures.

> Réf. AF1010

- Couverture ignifugée.
- Tissu fibre de verre, sans amiante.
- Résiste à 1 000°C.
- L 100 x l 100 cm. Poids : 860 g.
- Fourni en boîtier mural : 26,5 x 16 cm.



Trousses à pharmacie

Spécialement conçues pour les activités de cuisine professionnelle.

3 MODÈLES DISPONIBLES

- La liste des produits composant chacune des trousse à pharmacie est disponible sur simple demande.

Obligation du Code du Travail : Article R 232-16.

Les lieux de travail doivent être équipés d'un matériel de premiers secours adapté à la nature des risques liés à l'activité. Ces trousse à pharmacie doivent être identifiables et facilement accessibles. Un véhicule professionnel est considéré comme un lieu de travail et doit être muni d'une trousse à pharmacie.

• Réf. TP010

MODÈLE 1 : POUR 1 À 5 PERSONNES ET POUR VÉHICULES > Réf. TP 010

- Mallette en polypropylène.
- Coloris rouge.
- Composition définie (liste sur demande).
- L 23 x H 17 x P 4,5 cm. Poids : 0,430 g.

MODÈLE 2 : POUR 5 À 15 PERSONNES > Réf. TP 020

- Mallette en polypropylène moulé avec poignée de fixation et 2 fermetures tournantes.
- Support mural recevant la mallette.
- Coloris blanc.
- Composition définie (liste sur demande).
- L 25 x H 18,5 x P 8,3 cm. Poids : 0,785 g.

MODÈLE 3 : POUR 10 PERSONNES ET PLUS > Réf. TP 030

- Mallette ABS.
- 1 poignée et 2 fermetures tournantes.
- Coloris blanc.
- 2 attaches pour le plombage.
- 3 compartiments intérieurs.
- Support de fixation murale recevant la mallette.
- Composition définie (liste sur demande).
- L 39 x H 27 x P 13,5 cm.
- Poids : 3,17 Kg.



Support de fixation mural pour modèles 2 et 3



MODÈLE 1
• Réf. TP010

MODÈLE 2
• Réf. TP020

MODÈLE 3
• Réf. TP030



KIT DE RECHARGE POUR MODÈLE 1 > Réf. TPR011

- Correspondant à la composition d'origine.



• Réf. TP020



KIT DE RECHARGE POUR MODÈLE 2 > Réf. TPR021

- Correspondant à la composition d'origine.



• Réf. TP030



KIT DE RECHARGE POUR MODÈLE 3 > Réf. TPR031

- Correspondant à la composition d'origine.

Flacon oculaire rince-œil

FLACON
AVEC SUPPORT
• Réf. R0510

> Réf. R0510

- Flacon étanche de 500 ml.
- Oeillère intégrée en polypropylène.
- Solution oculaire neutralisant les acides et les bases.
- Bouchon de protection anti-poussière.
- Support mural de protection du flacon.



Le flacon oculaire permet de rincer abondamment l'œil afin d'éliminer rapidement les particules étrangères, les liquides et projections dangereuses.

RECHARGE > Réf. R0520

- Flacon étanche de 500 ml. de solution oculaire.



Cendriers

CENDRIER EXTÉRIEUR MURAL > Réf. CMI 2323

- Inox.
- Grille à cendre.
- 2 orifices à mégot.
- Serrure 2 clés.
- Pare-pluie.
- 2 chevilles et vis inox.
- H x L x P : 31 x 23 x 8,5 cm.



• Réf. CMI 2323



CENDRIER COLONNE MURALE > Réf. CCI 5011

- Inox.
- 2 orifices à mégot.
- Serrure 2 clés.
- Plaque de fixation murale.
- 2 chevilles et vis inox.
- H x L x P : 50 x 11 x 6 cm.

• Réf. CCI 5011



CENDRIER SUR PIED > Réf. CPP 9041

- Cendrier et poubelle.
- Inox et époxy crème.
- Posé au sol, fixation possible.
- Cendrier avec tiroir.
- Poubelle en partie basse.
- Accroche-sac.
- Pare-pluie.
- Serrure 2 clés.
- H x L x P : 90 x 42 x 29 cm.



• Réf. CPP 9041



APRÈS LA CIGARETTE



• 1- Tapis d'essuyage (page 94)



• 2- Nettoyage des semelles (page 65)



• 3- Lavage des mains (pages 21-22)



• 4- Désinfection des mains (page 25)

Nettoyage et entretien des locaux et des matériels



Réglementation

LES PRODUITS DÉTERGENTS

Les produits détergents doivent être conformes au Règlement CE 648/2004 relatif à la biodégradabilité de leurs composants et à l'Arrêté du 08/09/1999 pour ceux qui sont utilisés pour le nettoyage des surfaces et matériels entrant en contact avec les denrées alimentaires. Les étiquettes des détergents doivent porter les mentions précises concernant la nature de leurs composants, leurs quantités, les risques encourus et les consignes de sécurité.

LE RINÇAGE DES PRODUITS DE NETTOYAGE

Le rinçage des produits de nettoyage à l'eau potable est obligatoire sur toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les seules exceptions possibles sont les désinfectants conformes à la section IB de l'arrêté du 08/09/1999 ainsi que les produits destinés au rinçage de la vaisselle.

Le conseil Sanipousse

LE pH DES PRODUITS DE NETTOYAGE

Le pH est un critère essentiel de sélection d'un produit d'hygiène. Il se définit sur une échelle de 1 (acide) à 14 (alcalin ou basique). Les pH voisins de 7 sont dits neutres, ainsi :

- Pour éliminer les traces de calcaire ou de tartre et prévenir leur formation, il faut utiliser un produit acide (pH 1 à 5).
- Pour éliminer les graisses et huiles, il faut utiliser un produit alcalin (pH 9 à 14).
- Pour les nettoyages standards, et notamment par brosse manuel, il faut utiliser un produit neutre (pH 6 à 8). Attention, les produits fortement acides ou alcalins sont dangereux et ne doivent être utilisés qu'avec des protections de la peau, du visage et des yeux.

LE RISQUE CHIMIQUE

Dans tous les cas, il est strictement déconseillé de mélanger deux ou plusieurs produits de nettoyage différents. Les risques sont très importants et les conséquences peuvent être dangereuses.

Lors de la préparation des solutions de nettoyage, le produit à diluer doit impérativement être versé dans l'eau, et non l'inverse, afin d'éviter les dégagements de chaleur et projections de produit.

LES 3 RÈGLES D'UN NETTOYAGE EFFICACE

Un nettoyage efficace est basé sur les 3 règles simples :

- Nettoyage du matériel et des surfaces du haut vers le bas
- Nettoyage du sec vers le mouillé
- Nettoyage du propre vers le sale

Le respect de ces 3 règles évite la recontamination des surfaces déjà nettoyées par projection et drainage des souillures.

L'ENTRETIEN DES INOX

La plupart des produits de nettoyage courants sont inoffensifs. Toutefois, certains produits présentent un danger important

pour les aciers inoxydables :

Les produits acides (acide chlorhydrique, acide sulfurique) sont interdits.

Les produits basiques (alcalins) ne sont pas dangereux pour les aciers inoxydables

L'eau de javel, même diluée, est strictement interdite.

Les solvants usuels peuvent être utilisés.

Les tampons abrasifs sont à utiliser avec légèreté et modération ; ils rayent les inox.

Dans tous les cas, l'application d'un produit de nettoyage doit être suivi d'un rinçage à l'eau claire.

Les produits d'entretien de l'inox peuvent être pulvérisés après nettoyage afin de déposer une fine pellicule protectrice.

UN DÉTARTRAGE EFFICACE

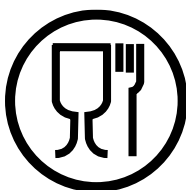
Pour réussir les opérations de détartrage des surfaces et des matériels, il est nécessaire de commencer par un dégraissage soigneux avec un détergent alcalin afin d'éliminer les couches de gras incrusté sur les dépôts de tartre et qui gênent l'action du détartrant.

L'IMPORTANCE DU DOSAGE D'UN PRODUIT

Pour être efficace, un produit d'entretien doit être utilisé suivant le dosage indiqué par le fabricant. Un sous-dosage peut générer une mauvaise désinfection. Un sur-dosage provoque des difficultés de rinçage, un risque de dégradation du matériel et un danger supplémentaire pour les utilisateurs.

LA GESTION DES USTENSILES DE NETTOYAGE

Pour éviter les contaminations croisées, il est impératif de séparer clairement (par un code couleur par exemple) les ustensiles de nettoyage (balais, brosses, raclettes...) servant au nettoyage des surfaces alimentaires et ceux servant au nettoyage des sols. Ces ustensiles doivent être lavés et désinfectés après chaque usage. Les ustensiles pour les surfaces alimentaires doivent être rangés séparément à l'abri de toute source de contamination.



Symbole :

Déclaration de conformité à la réglementation relative des matériaux au contact des denrées alimentaires (selon l'article 16 du règlement CE n° 1935/2004).

Brosserie

Balais

LES BALAIS ET LES BROSSES

- Support polypropylène blanc.
- Fibres polyester bonne rigidité, non pleurées.
- Agrafes des fibres en inox.
- Résistance thermique : 80°C à 135°C (121°C).
- Stérilisable.
- Résistance chimique.
- 5 couleurs de fibres, colorant alimentaire.

BALAI SOUPLE 29 cm > Réf. 40BB1235

- Douille droite - Fibre souple.
- Longueur de fibre : 60 mm.
- L x l : 290 x 60 mm - T° : + 121°C.
- 5 couleurs.

C R V J B



Spécialement conçues pour le nettoyage des cuisines et des productions alimentaires, les gammes de balais, de brosse, de raclettes et accessoires, garantissent l'hygiène et sont identifiables par 5 codes de couleurs différents.

Code couleur : Affecter une couleur à chaque zone de travail et éviter les contaminations croisées.



BALAI SEMI DUR 29 cm > Réf. 40BB1035

- Douille droite - Fibre semi dure.
- Longueur de fibre : 60 mm.
- L x l : 290 x 60 mm - T° : + 135°C.
- 5 couleurs.

C R V J B



BALAI BROSSSE - LAVE PONT 29 cm > Réf. 40BB1025

- Douille inclinée - Fibre semi dure.
- Longueur de fibre : 35 mm.
- L x l : 295 x 65 mm - T° : + 135°C.
- 5 couleurs.

C R V J B



BALAI BROSSSE - LAVE PONT 22 cm > Réf. 40BB1015

- Douille inclinée - Fibre semi dure.
- Longueur de fibre : 35 mm.
- L x l : 230 x 65 mm - T° : + 135°C.
- 5 couleurs.

C R V J B

• Réf. 40BB1025



Balai brosse rond

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

BALAI BROSSSE ROND > Réf. 40BB1685

- Livré sans manche.
- Support polypropylène blanc.
- Filetage droit pour manches réf. 40BB0795 et 40BB0595.
- Fibre polyester semi dure non pleurée.
- Longueur des fibres : 45 mm.
- L x l : 90 x 55 mm. T° : 135 °C.
- 1 couleur de fibres : blanche.



Raclettes de sol et pelles



Code couleur : Affecter une couleur à chaque zone de travail et éviter les contaminations croisées.

RACLETTES MOUSSE

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

RACLETTE MOUSSE 45 cm > Réf. 40BB3056

- L x H : 450 x 65 mm.
- 5 couleurs.

C R V J B

RACLETTE MOUSSE 55 cm > Réf. 40BB3156

- L x H : 550 x 65 mm.
- 5 couleurs.

C R V J B

RACLETTE MOUSSE 70 cm > Réf. 40BB3256

- L x H : 700 x 65 mm.
- 5 couleurs.

C R V J B

RACLETTE MONOLAME 50 cm > Réf. 40BB4856

- L x H : 500 x 50 mm.
- 5 couleurs.

C R V J B

RACLETTE MONOLAME 70 cm > Réf. 40BB4066

- L x H : 700 x 50 mm.
- 5 couleurs.

C R V J B

RACLETTES MONOLAMES

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

PELLE SOLIDE DE DÉBARRASSAGE > Réf. 40BB4136

- Polypropylène de couleur.
- Manche percé.
- Largeur de la pelle : 30 cm.
- Température : - 40° C à + 120° C.
- 5 couleurs.

C R V J B

● Réf. 40BB4136

Raclettes de table

RACLETTE DE TABLE AVEC MANCHE > Réf. 40BB3166

- Support polypropylène de couleur.
- Lame Evoprène.
- Largeur : 30 cm.
- Hauteur du manche : 22 cm.
- Température : -40° C à + 120° C.
- 5 couleurs.

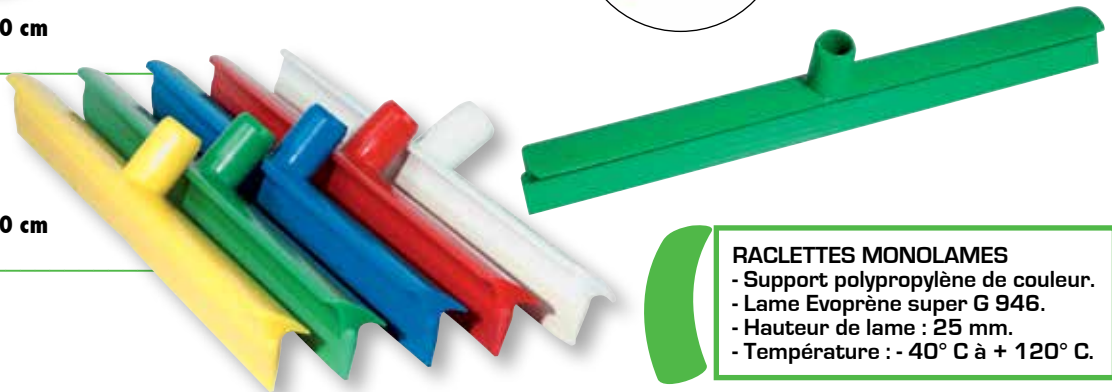
C R V J B

● Réf. 40BB3166

RACLETTE DE TABLE > Réf. 40BB3146

- Raclette monobloc.
- Support ABS.
- Lamelle EP 178.
- Longueur : 25 cm.
- 1 couleur : blanche.

● Réf. 40BB3146



Bac de désinfection

BAC DE DÉSINFECTION

Par trempage et égouttage :

- des balais,
- des raclettes,
- des brosses.

Penser à désinfecter balais, brosses, raclettes, un geste d'hygiène simple.

• Réf. SBR0367



BAC DE DÉSINFECTION > Réf. SBR0367

- Polypropylène.
- Coloris rouge.
- Capacité du bac : 26 litres.
- Dimensions intérieures : 75/72 x 17,5 x 20,5 cm.
- Dimensions extérieures : 79 x 21 x 21 cm.

SOLUTION DÉSINFECTANTE ARVO BLEU > Réf. ABVO188

- Désinfectant bactéricide et fongicide.
- Bactéricide selon la norme EN 1276.
- Fongicide selon la norme EN 1650.
- Couleur bleue devenant verte lorsqu'elle n'est plus active
- Utilisable par trempage, brosseage, mousse, pulvérisation, en pédiluve.
- Désinfection des balais, brosses, raclettes, semelles de chaussures, bottes, sols, murs...
- Dosage à 6 %.

Conditionnement :

- 1 bidon de 5 litres > Réf. ABVO188-1
- 2 bidons de 5 litres > Réf. ABVO188-2
- 4 bidons de 5 litres > Réf. ABVO188-4



• Réf. ABVO188



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.



SUPPORT MURAL INOX > Réf. 40BB5816

• Réf. 40BB5816

- 2 trous – longueur 50 cm.
- 3 supports en polypropylène avec mâchoires caoutchouc.
- Ø des manches de 9 à 35 mm.



LE KIT ÉCO L'ENSEMBLE > Réf. SBR1478 Comprenant

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| - 1 Bac | Réf. SBR0367 |
| - 1 Support manche inox | Réf. 40BB5816 |
| - 1 Bidon 5 L de solution ARVO BLEU | Réf. ABVO188-1 |



KIT ÉCO ÉCONOMIQUE

Manches



MANCHE EN FIBRE DE VERRE

> Réf. 40BB0795

- Ne transmet pas le froid.
- Rigidité et résistance excellentes.
- Long. 1,40 m - Ø 25 mm - T° : + 135°C.
- Une extrémité à vis blanche et une poignée de couleur.
- 5 couleurs.

C R V J B



• Réf. 40BB0795

MANCHE EN ALU ANODISÉ

> Réf. 40BB0595

- Léger, rigide et économique.
- Long. 1,50 m - Ø 25 mm
- T° : + 135° C.
- Une extrémité à vis et une poignée de couleur identique.
- 5 couleurs.

C R V J B



• Réf. 40BB0595

MANCHE CONFORT TRIOVAL

> Réf. MCT0695

- Spécial TMS Confort.
- Section ovalisée : meilleure prise en main.
- Fibre de verre : légèreté, isolation.
- Longueur 1,50 m : évite les courbures.
- Ø 25 mm.
- Extrémité à vis.
- 5 couleurs.

C R V J B



• Réf. MCT0695



Support mural pour manches

SUPPORT MURAL INOX

> Réf. 40BB5816

- 2 trous, longueur 50 cm.
- 3 supports manches en polypropylène et mâchoires caoutchouc.
- Diamètre des manches : 9 à 35 mm.
- Poids maxi supporté : 4 kg.

SUPPORT MURAL INOX

> Réf. 40BB5819

- 4 trous, longueur 90 cm.
- 5 supports manches en polypropylène et mâchoires caoutchouc.
- Diamètre des manches : 9 à 35 mm.
- Poids max supporté : 4 kg.

Un rangement pratique et propre, une solution simple pour optimiser l'hygiène.

• Réf. 40BB5816



• Réf. 40BB5819

Pelle-Balayette

ENSEMBLE PELLE-BALAYETTE

> Réf. 40BB4655

COMPRENANT :

BALAYETTE > Réf. 40BB4755

- Support polypropylène blanc
- Fibres polyester souple
- Longueur des fibres : 55 mm.
- L x l : 275 x 40 mm
- T° : + 121°C.
- 5 couleurs.

C R V J B

PELLE > Réf. 40BB4555

- Polypropylène
- L x l : 325 x 215 mm
- T° : + 135°C.
- 5 couleurs.

C R V J B



• Ensemble pelle-balayette Réf. 40BB4655

Brosserie

Brosses

BROSSE ÉCREVISSE 20 cm > Réf. 40BB2405

- Fibre semi dure.
- Longueur de fibre : 35 mm.
- L x l : 195 x 62 mm.
- T° : + 135°C.
- 5 couleurs. **C R V J B**



• Réf. 40BB2405

BROSSE À MANCHE COURT > Réf. 40BB2285

- Manche ergonomique
- Fibre semi-dure
- Longueur de fibre : 40 mm.
- L x l : 280 x 52 mm - T° : + 135°C.
- 5 couleurs. **C R V J B**



• Réf. 40BB2285

BROSSE À ONGLES (ET MULTI USAGES) > Réf. 40BB2205

- Avec patte d'accrochage
- Fibre polyester longueur 15 mm
- Support polypropylène
- L x l : 128 x 45 mm
- Température : +135 °C
- 5 couleurs **C R V J B**



• Réf. 40BB2205

CHAÎNE INOX POUR BROSSE > Réf. 40BB2005

- Longueur : 1 m.
- 2 crochets d'extrémité.



✓ Réf. 40BB2005

Pelle aéroport

PELLE AÉROPORT BALAYETTE > Réf. 40BB4630

- Pelle largeur 28 cm.
- Pelle avec couvercle.
- Hauteur de la pelle avec manche : 90 cm.
- Matériau : plastique.
- Couleur : vert.

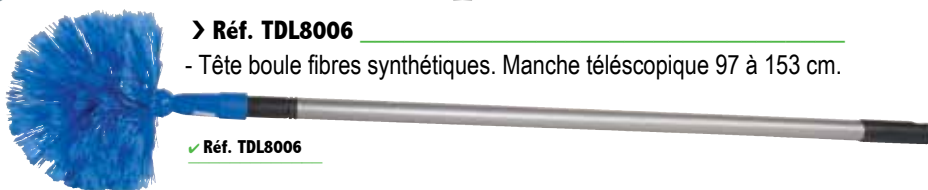


• Réf. 40BB4630

Tête de loup

> Réf. TDL8006

- Tête boule fibres synthétiques. Manche télescopique 97 à 153 cm.



✓ Réf. TDL8006

WC Boule

> Réf. BBM4304

- Boule fibres synthétiques.
- Manche plastique.
- Bac plastique.
- Coloris blanc.
- Fixation murale inox – vis.



✓ Réf. BBM4304

Lavage à plat - Chariot de lavage

> Réf. LAP0471

Comprenant :

- > Plateau magnétique
- Ouverture au pied.
- Pied manche articulé. Réf. PML0254
- > Frange microfibre
- 43 x 16 cm.
- Double attaches.
- Lavage et désinfection.
- Lavable en machine.
- Coloris bleu. Réf. FMB0107

> Manche alu percé.

- Longueur manche : 148 cm.
- Longueur travail : 157 cm. Réf. MAP6501



CHARIOT > Réf. CDL8608

- 1 seau 20 L avec poignée.
- 4 roulettes – cloison centrale.
- Coloris bleu.
- 1 presse amovible à poignée.
- Coloris jaune.

Seaux

SEAUX RONDS

- > Réf. 40BB088R (rouge)
- > Réf. 40BB188B (bleu)

- Polyéthylène.
- Anse métal.
- Contenance : 10 litres.
- Couleurs : rouge ou bleu.



• Réf. 40BB088R

• Réf. 40BB188B

SEAU RECTANGULAIRE

- > Réf. SRB007

- Capacité : 7 litres.
- Dimensions :
L x l x h : 27 x 20 x 19 cm.
- Gradué au litre.
- Coloris bleu
- Poignée noire.



• Réf. SRB007

Panneau d'avertissement

DANGER ! RISQUE DE CHUTE

- > Réf. PS421TEW-1 l'unité
- > Réf. PS421TEW-5 le carton de 5 unités

- 2 panneaux reliés par charnière.
- Polypropylène jaune.
- Impression rouge et noir.
- H x l : 66 x 25 cm.

Prévenir les risques de chute par glissade sur sol mouillé, permet de réduire le nombre d'accidents et d'arrêts de travail.



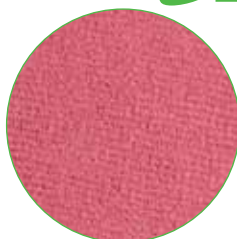
Lavettes micro-fibre

- > Réf. MFP3040

- Microfibres étoilées 280 g/m²
- Format : 30 x 40 cm.
- S'utilisent avec tous produits sauf produits chlorés.
- Essorage facile.
- Lavables en machine (60°C) sans adoucissant, sans chlore.
- Très efficaces et très résistantes.
- Existent en 4 couleurs.
- Sachet de 5 unités par couleur.

C R V J B

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

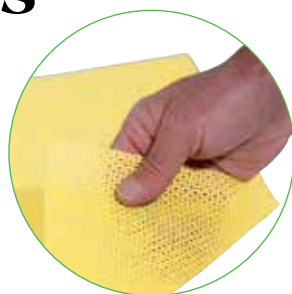


Super lavettes non tissé

- > Réf. 20850

- Matériau non tissé.
- 70 % viscose, 30 % polyester.
- Format : 40 x 42 cm.
- Forte capacité d'absorption.
- Résistante aux détergents et désinfectants.
- Lavage possible.
- Sachets de 25 lavettes.
- Grammage : 75 g/m²
- Existent en 5 couleurs pour éviter les contaminations croisées.

C R V J B



Les super Lavettes sont pratiques et efficaces. Elles sont agréables à utiliser et peuvent être affectées à des zones de travail différentes en fonction de leurs 5 couleurs différentes. Grammage : 75 g/m²

Panier fil inox

- > Réf. PMI3210

- Inox qualité alimentaire.
- Fils inox alimentaire.
- Amovible, lavable en lave-vaisselle.
- Fixation murale 2 points.
- L x l x h : 32 x 10 x 10 cm.
- 2 vis inox et 2 chevilles.



• Réf. PMI3210



Propreté des surfaces et des matériels

Abrasifs

ROULEAU D'ABRASIF VERT POUR RÉCURAGE SIMPLE > Réf. RAV1041

- Rouleau de tampon vert prédécoupé.
- Rouleau longueur 4 mètres, hauteur 200 mm.
- Rouleau de 40 tampons prédécoupés 200 x 100 mm. Réf. RAV1041-1
- Carton de 3 rouleaux. Réf. RAV1041-3
- Carton de 6 rouleaux. Réf. RAV1041-6

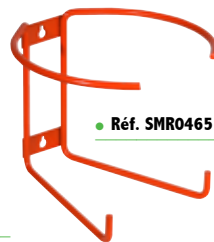
SUPPORT MURAL > Réf. SMR0465

- Pour rouleau d'abrasif vert Réf. RAV1041.
- Fabrication en fils époxy rouge.
- Fixation murale.



● Réf. RAV1041

Abrasifs à grande efficacité permettant de détacher les résidus alimentaires brûlés avec ou sans détergent. Ils sont facilement nettoyables à l'eau chaude.



● Réf. SMR0465



TAMPON VIOLET À RÉCURER SPÉCIAL PLONGE > Réf. TVC4225 - TVC4005

- Forme papillon pour une bonne prise en main.
- Remplace efficacement les boules inox et brosses métalliques.
- Utilisable à l'eau chaude avec ou sans détergent.
- Haute performance de récurage.
- Se nettoie en machine à laver.
- Dimensions : 100 x 133 x 13 mm.
- Sachet de 4 tampons Réf. TVC4225.
- Carton de 24 tampons Réf. TVC4005.

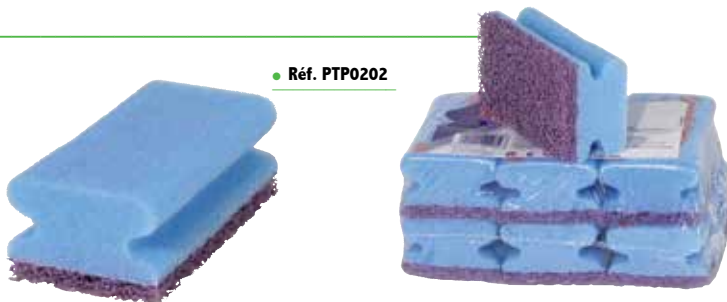
● Réf. TVC4225



POIGNÉE TAMPON POURPRE > Réf. PTP0202

- Poignée en mousse absorbante bleue.
- Abrasif type tampon violet.
- Forme ergonomique.
- Utilisation et prise en main facilitées.
- Haute performance de récurage.
- Pouvoir rayant assez faible.
- Utilisable à l'eau chaude avec ou sans détergent.
- Se nettoie facilement.
- Dimensions : 130 x 70 x 50 mm.
- Sachet de 6 unités.

● Réf. PTP0202



TAMPON NOIR POUR NETTOYAGE TRÈS DIFFICILE > Réf. TNE7600

- Excellentes performances de récurage.
- Prévu pour détacher les résidus alimentaires brûlés et incrustés.
- Risque de rayure sur les surfaces sensibles.
- Très bonne longévité.
- Nettoyage à l'eau chaude et brosse nylon.
- Dimensions : 158 x 95 x 26 mm.
- Sachet de 10 tampons Réf. TNE 7600.



● Réf. TNE7600

POIGNÉE TAMPON NOIR > Réf. PTN0302

- Poignée en mousse absorbante noire.
- Abrasif type tampon noir.
- Forme ergonomique.
- Utilisation et prise en main facilitées.
- Très haute performance de récurage.
- Prévu pour détacher les résidus alimentaires brûlés.
- Risque de rayures sur les surfaces sensibles.
- Très bonne longévité.
- Nettoyage à l'eau et brosse nylon.
- Dimensions : 130 x 70 x 50 mm.
- Sachet de 6 unités.

● Réf. PTN0302



TAMPON DE RÉCURAGE DES GRILS > Réf. TRG7358

- Permet l'entretien et le récurage des grils et plaques de cuisson des fourneaux.
- Tampon abrasif fixé à un support avec poignée rouge.
- Efficace pour les nettoyages difficiles.
- Utilisable en présence de produit de décapage des fours.
- Dimensions : 101 x 152 x 76 mm.
- Sachet de 4 tampons. Réf. TRG7358-1
- Carton de 12 tampons en sachet de 4. Réf. TRG7358-3



● Réf. TRG7358

▶ Grattoir à plaque de cuisson

GRATTOIR À PLAQUES DE CUISSON > Réf. GPC2510

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

- Lame amovible de 10 cm à double face :
 - Une face pour enlever les résidus brûlés ;
 - Une face coupante très acérée.
- Protège lame amovible.
- Manche alu 25 cm pour sécurité à la chaleur.
- Dimensions : 33 x 11 x 3 cm.

Nettoyage et entretien des plaques lisses.



• Réf. GPC2510

• Réf. LGP1010



LAMES > Réf. LGP1010

- Pour grattoir REF. GPC 2510.
- Jeu de 10 lames double face.
- Étui protecteur de 10 lames.

▶ Nettoyant inox protecteur

Adapté pour le nettoyage et la protection des inox.

AÉROSOL – UTILISATION SIMPLIFIÉE > Réf. NPI3920

- Agréé contact alimentaire.
- Nettoie et fait briller en une seule opération.
- Laisse une fine pellicule protectrice.
- Convient à tous les inox, acier, chrome, aluminium.
- Capacité net : 500 ml.
- Conditionnement : carton de 6 aérosols.



• Réf. NPI3920

▶ Graisse alimentaire

AÉROSOL – UTILISATION SIMPLIFIÉE > Réf. GMC1011

- Sans solvant.
- Qualité alimentaire.
- Sous forme de gel translucide.
- Utilisation possible -20°C / +200°C.
- Excellente pénétrabilité.
- Compatible joints caoutchouc, nylon, teflon, néoprène, silicone.
- Capacité net : 500 ml.
- Conditionnement : carton de 6 aérosols.



• Réf. GMC1011

Graissage et la lubrification des organes des matériels de cuisine.

▶ Dégrissant alimentaire

AÉROSOL – UTILISATION SIMPLIFIÉE > Réf. DEA 0209

- Haut pouvoir de pénétration.
- Repousse l'eau.
- Empêche la pénétration de l'humidité.
- Protège les équipements électriques des pannes dues par l'humidité.
- Compatible avec les matériaux non ferreux, les isolants électriques, les plastiques.
- Capacité net : 400 ml.
- Conditionnement : carton de 6 aérosols.

Spécialement conçu pour être utilisé sur les organes des matériels de cuisine et de l'industrie agroalimentaire.



• Réf. DEA0209

Propreté des surfaces et des matériels

▶ Détartrant



• Réf. BSF7659

SANICAL > Réf. BSF7659

- Détergent détartrant pour toutes surfaces, matériels et équipements.
- Utilisable par pulvérisation, brossage, trempage.
- Utilisable en cycle pour le détartrage intérieur des machines à laver la vaisselle professionnelle.
- Solubilise le tartre, redonne de la brillance aux inox.
- Autorise contact alimentaire : Arrêté du 08/09/99.
- Sans phosphate ni nitrate.
- Conditionnement : 4 bidons de 5 litres.

▶ Décapant four



• Réf. SFG0502

SANIFOUR GEL > Réf. SFG0502

- Décapant efficace des souillures grasses et cuites.
- Pouvoir adhérent du SANIFOUR GEL permettant un temps de contact très long, y compris sur les parois verticales et les voûtes (contrairement à un liquide).
- S'applique par pulvérisation ou pinceau.
- S'élimine simplement par essuyage et rinçage.
- Ne coule pas. Ne génère pas d'odeur agressive.
- N'entraîne ni projection, ni gouttes corrosives, ni brouillard irritant.
- Bidon de 5 litres.

> Réf. SFG0504

- Carton de 4 bidons de 5 litres
- + 1 pistolet pulvérisateur.



• Réf. SFG0504

▶ Détergent, dégraissant écologique

SANINETT E > Réf. ETT5011 - ETT0510

- Détergent dégraissant écologique.
- Nettoyage de toutes surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires.
- Efficace sur toutes souillures très grasses.
- Utilisable pour sols, murs, tables, chaises, self...
- Utilisable en poste de lavage.
- Ne laisse pas de trace.
- Matières premières biodégradables sur base végétale. et procédés de fabrication respectueux de l'environnement.
- Emballage recyclable.
- Bidon de 5 litres à diluer Réf. ETT5011.

SANINETT E PE - Solution prête à l'emploi.
Pulvérisateur 500 ml. Réf. ETT0510.

• Réf. ETT0510



• Réf. ETT5011

▶ Kit de protection-sécurité nettoyage de four

Protection des voies respiratoires, des yeux, des mains et avant-bras et des vêtements de cuisine pendant les opérations de nettoyage des fours.

> Réf. PSF0102

Comprenant :

- 1 masque respiratoire Willson FFP2. > Réf. 1005614
- 1 paire de lunettes surlunettes Armamax. > Réf. 1002224
- 1 paire de gants de plonge T. 9,5 > Réf. 507620
- 10 charlottes. > Réf. CHR003
- 1 tablier à usage limité polypropylène enduit, blanc. > Réf. TP1240

• Réf. PSF0102



Essuyage et nettoyage

TORCHON DE CUISINE > Réf. 20855C

- 100 % viscose.
- Format : 57 x 29 cm - Ø bobine 36 cm.
- Bobine de 330 formats.
- Usage unique pour de meilleures conditions d'hygiène.
- Agréé contact alimentaire.
- Très résistant.
- Bon isolant thermique.
- Capacité d'absorption : assure une absorption supérieure à 700 % en moins de 10 secondes.
- Couleur blanche.
- Fourni à l'unité en carton.
- Poids : 4,30 kg.



● Réf. 20855C



Ce torchon de cuisine à usage limité est une excellente solution d'hygiène, offrant non seulement une bonne capacité d'absorption des liquides, mais aussi une bonne protection à la chaleur.

SUPPORT DÉROULEUR BLANC > Réf. SDB0518



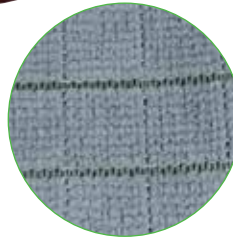
SUPPORT DÉROULEUR INOX > Réf. SDI852



Voir page 24

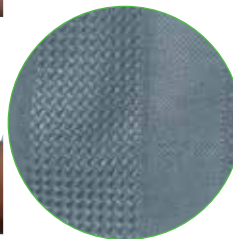
ESSUIE VAISSELLE > Réf. TEA4080

- Microfibre 280 g/m²
- Essuyage assiettes, couverts, inox.
- Très absorbant. Séchage rapide.
- Ne laisse ni peluche, ni trace.
- Traitement antimicrobien.
- L x l : 80 x 40 cm.
- Lavage machine (60 à 90°)
- Fourni par 4 unités.



ESSUIE VERRERIE > Réf. TEV4270

- Microfibre 210 g/m².
- Essuyage des verres.
- Très absorbant. Dégraisse.
- Grand format adapté à toutes tailles de verres.
- Ne laisse ni peluche, ni trace.
- Sèche très rapidement.
- L x l : 70 x 42 cm.
- Lavage machine (60 à 90°)
- Fourni par 4 unités.



ESSUYAGE PERFORMANT NON TISSÉ > Réf. EC95083

- Matière non tissé, 70 g/m².
- Très absorbant, liquide, huile.
- Résistant aux usages intensifs et répétés.
- Non pelucheux. Lavable.
- Bonne protection à la chaleur.
- Couleur bleue. Contact alimentaire.
- 100 formats : 50 x 35 cm.
- Boîte distributrice compacte, carton alimentaire.
- L x P x H : 27 x 11 x 23 cm.
- Fourni à la boîte.

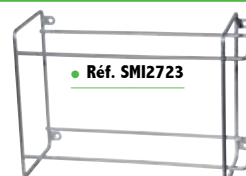


● Réf. EC95083



Plus de surface, plus d'efficacité, moins de déchets.

Support mural inox. Réf. SMI2723, voir page 23



● Réf. SMI2723



Équipement hygiène alimentaire



Réglementation

GESTION DES DÉCHETS

À compter du 01/01/2012, selon l'Article L541-21-1 du Code de l'Environnement, les établissements qui produisent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de bio-déchets, sont tenus de mettre en place un tri à la source et une revalorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

PRÉVENTION DES RISQUES CHIMIQUES

La prévention du risque chimique est régie par les Articles

R.4412-1 du Code du Travail (Partie IV). Il y est notamment précisé qu'il est strictement interdit de stocker des produits chimiques dans les chambres froides ou tout local où sont entreposées des denrées alimentaires.

STOCKAGE SUR BAC DE RÉTENTION

Les produits dangereux et susceptibles de créer une pollution des eaux ou des sols, doivent être stockés sur des bacs de rétention à volume adapté.

L'Article 10 de l'Arrêté du 2 février 1998 précise que dans le cas où les produits sont stockés dans des récipients de capacité inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention doit être au moins égale à 20 % de la capacité totale des récipients, 50 % de la capacité totale des récipients pour les produits inflammables.

Le conseil Sanipousse

LE RANGEMENT ET L'HYGIÈNE

La qualité du rangement d'une cuisine est un élément prépondérant à la maîtrise des contaminations et à l'efficacité des opérations de nettoyage. Les locaux doivent être suffisamment équipés de rayonnages, étagères, chariots adaptés aux besoins.

LE STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

Pour assurer une bonne sécurité, on veillera à stocker les produits d'entretien dans des armoires prévues à cet effet ou dans un local dédié, équipé de bacs de rétention, d'équipements absorbants en cas de déversements accidentels, de moyens de lutte contre l'incendie. L'accès à ces locaux devra être contrôlé. On veillera à ne jamais utiliser des produits incompatibles, par exemple détartrant et eau de Javel.

LE TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS

Le tri sélectif des déchets et notamment le tri des bio-déchets imposés au 01/01/12 pourra être facilement mis en place par l'utilisation de sacs à déchets de couleur.

LES POUBELLES, SOURCE DE CONTAMINATION

Les déchets sont porteurs de nombreux germes et peuvent être à l'origine de dangers microbiologiques. Il est donc nécessaire de s'assurer des bonnes conditions de transport de ces déchets depuis leur collecte dans la cuisine jusqu'au stockage

dans le local à poubelles. On devra veiller à une fermeture correcte des sacs poubelles puis au nettoyage et à la désinfection des poubelles porte-sacs. De même, le personnel affecté à ces opérations devra procéder au lavage et à la désinfection systématique des mains.

ESTIMATION DE LA QUANTITÉ DE BIO-DÉCHETS GÉNÉRÉS

L'Arrêté du 12 juillet 2011 fixe les seuils définis à l'Article R 543-225 du Code de l'Environnement. A défaut de peser, des ratios permettent d'estimer la quantité de bio déchets généraux.

- 50 g de bio déchets par repas produit sans consommation sur place.

- 100 g de bio déchets par repas produit et consommé sur place.

Au premier janvier 2014, le seuil est abaissé à 40 tonnes/an. La circulaire du 10 janvier 2012 précise certaines des conditions dans lesquelles doit s'appliquer l'obligation de valorisation des bio-déchets produits selon le type d'établissement.

LE DÉBOÏTAGE : UNE OPÉRATION À RISQUE

Le déboitage doit être réalisé avec des précautions d'hygiène qui préservent la qualité microbiologique des aliments en conserve. La lame de l'ouvre-boîte ainsi que la boîte, et plus particulièrement le couvercle, doivent être nettoyés et désinfectés avant chaque opération à l'aide d'une lingette désinfectante ou d'un non tissé imprégné d'une solution hydro alcoolique sans rinçage.

Gamme d'ustensiles

Tous les ustensiles sont équipés du manche à poignées Sanipousse : tube inox 304, diamètre 20 mm, poignées en polypropylène blanc.



Voir Chariot page 84

Une gamme complète d'ustensiles pratiques, robustes, conçue pour garantir une meilleure aptitude à l'hygiène.



SPATULES
Idéales pour un brassage plus facile. Résine alimentaire (120/140°C)

- > Réf. 2S37 : L 137 cm. 2 poignées
- > Réf. 2S17 : L 117 cm. 2 poignées
- > Réf. 1G80 : L 90 cm. 1 poignée
- > Réf. 1S80 : L 80 cm. 1 poignée



PELLES À REVENIR
Tout inox, pour retourner les morceaux à dorer

- > Réf. 2P90 : L 90 cm. 2 poignées
- > Réf. 1P56 : L 56 cm. 1 poignée
- > Réf. 1P35 : L 35 cm. 1 poignée



FOUETS
Assemblage tout inox, très robuste

- > Réf. 2F17 : L 117 cm. 2 poignées
- > Réf. 1F80 : L 80 cm. 1 poignée
- > Réf. 1F55 : L 55 cm. 1 poignée



PELLES EN FILS
Araignée rectangulaire tout inox, lame d'attaque, égouttage facilité des produits.

- > Réf. 2A86 : L 86 cm. 2 poignées
- > Réf. 2A63 : L 63 cm. 2 poignées



SUPPORT MURAL > Réf. 3S43

Pratique, il permet un rangement vertical des ustensiles, suspendus par leur poignée. Fourni avec chevilles et vis inox. 6 à 10 ustensiles.
Dimensions : L 438 x l 160 x h 100 mm.

LOUCHES
Utilisables sans fatigue avec les 2 poignées ergonomiques.



- > Réf. 2L60 : L 60 cm. 2 litres
- > Réf. 1L60 : L 60 cm. 1,5 litre



KIT 3 OUTILS	Réf. 2P307	KIT 3 OUTILS	Réf. 1P305	KIT 3 OUTILS	Réf. 2P306
1 Spatule	Réf. 2S37	1 Spatule	Réf. 1G80 ou 1S80	1 Spatule	Réf. 2S17
1 Fouet	Réf. 2F17	1 Fouet	Réf. 1F55	1 Fouet	Réf. 1F80
1 Pelle à revenir	Réf. 2P90	1 Pelle à revenir	Réf. 1P35	1 Pelle à revenir	Réf. 1P56

Gamme 400



• Réf. 3S43

SUPPORT MURAL > Réf. 3S43

- 6 à 10 ustensiles.
- Dimensions : L 438 x l 160 x h 100 mm.

ARAIGNÉE RONDE > Réf. 1A440

- Fils inox treillis.
- Diamètre : 180 mm.
- Longueur : 440 mm
- Tube inox, diamètre : 20 mm.
- Poignée polypropylène blanc.

PELLE DE CUISSON > Réf. 1C400

- Longueur 400 mm.
- Largeur de la pelle : 100 mm.
- Pelle inox ajourée.
- Tube inox, diamètre : 20 mm.
- Poignée polypropylène blanc.

GRAPPIN À VIANDE > Réf. 1G370

- 2 dents inox.
- Largeur du pic : 40 mm.
- Longueur : 370 mm.
- Tube inox, diamètre : 20 mm.
- Poignée polypropylène blanc.

ÉCUMOIRE > Réf. 1E350

- Diamètre : 130 mm.
- Longueur : 350 mm.
- Tube inox, diamètre : 20 mm.
- Poignée polypropylène blanc.

LOUCHE > Réf. 1L075

- Diamètre : 135 mm.
- Capacité : 0,75 litre.
- Longueur : 400 mm
- Tube inox, diamètre : 20 mm.
- Poignée polypropylène blanc.



• Réf. 1L075



La gamme 400 offre une avancée décisive en matière de cuisine. Ces ustensiles sont :

- pratiques,
- robustes,
- ergonomiques,
- fonctionnels
- facilement nettoyables.



• Réf. 1A440



• Réf. 1G370



• Réf. 1C400



• Réf. 1E350



KIT 5 USTENSILES > Réf. 1G405

- | | |
|------------------|------------|
| 1 louche | Réf. 1L075 |
| 1 écumoire | Réf. 1E350 |
| 1 pelle | Réf. 1C400 |
| 1 grappin | Réf. 1G370 |
| 1 araignée | Réf. 1A440 |
| 1 support offert | Réf. 3S43 |

LE KIT • Réf. 1G405

Chariot et accessoires

Chariot

La servante au service du chef. Le chariot CH10 est indispensable dans une cuisine moderne et permet au cuisinier d'avoir à portée de main tous ses ustensiles et ses épices.

CHARIOT > Réf. CH10

- Inox alimentaire.
- Poignées de déplacement intégrées à la structure.
- 4 roues dont 2 avec freins.
- 4 niveaux de glissières à profil en Z pour bacs gastro ou grilles 600 x 400.
- Plan de travail 460 x 550 mm avec dossier.
- Support ustensiles gamme Sanipousse.
- 1 barre à louches.
- L x P x H : 460 x 750 mm, 1 650 mm.
- Poids : 22 kg.



• Réf. CH10



• Réf. CH11

SUPPORT BACS À ÉPICES > Réf. CH11

- Fil inox.
- Peut recevoir 6 bacs inox ou polycarbonate.
- GN 1/9 profondeur 100 mm.
- Fixation sur le chariot par accrochage.
- Amovible pour le nettoyage.



SUPPORT BACS À ÉPICES
• Réf. CH11

BACS À ÉPICES GN 1/9

- Profondeur 100 mm.
- Bac inox : > Réf. CH12
- Couvercle inox : > Réf. CH13
- Bac polycarbonate : > Réf. CH14
- Couvercle polycarbonate : > Réf. CH15



BACS À ÉPICES INOX
• Réf. CH12



Voir :
Ustensiles : pages 82-83
Planches : page 86

Le chariot multifonction CH10 évite au chef de cuisine des déplacements inutiles et lui permet de disposer immédiatement de ses ustensiles, de ses épices, de bacs, planches à découper et même d'un plan de travail mobile.

SUPPORT COUTEAUX > Réf. CH16

- Fil inox.
- Permet le rangement des couteaux.
- Protège des risques de coupure.
- Fixation sur le chariot par accrochage.
- Amovible pour le nettoyage.



SUPPORT COUTEAUX
• Réf. CH16



Bacs gastronormes



Bacs GN inox



Bacs GN polycarbonate



Bacs GN polypropylène

BACS INOX		Profondeur (mm)					
		20	40	65	100	150	200
GN 2/1	Bac plein	●	●	●	●	●	●
650x530mm	Bac perforé			●	●	●	●
	Couvercle	●	●	●	●	●	●
GN 1/1	Bac plein	●	●	●	●	●	●
530x325mm	Bac perforé		●	●	●	●	●
	Couvercle	●	●	●	●	●	●
GN 1/2	Bac plein	●	●	●	●	●	●
325x265mm	Bac perforé		●	●	●	●	●
	Couvercle	●	●	●	●	●	●
GN 1/3	Bac plein		●	●	●	●	●
325x176mm	Couvercle		●	●	●	●	●
GN 1/4	Bac plein	●	●	●	●	●	●
265x162mm	Couvercle	●	●	●	●	●	●
GN 1/6	Bac plein			●	●	●	●
176x162mm	Couvercle			●	●	●	●
GN 1/9	Bac plein			●	●		
176x108mm	Couvercle			●	●		

BACS POLYCARBONATE		Profondeur (mm)			
		65	100	150	200
GN 2/1	Bac plein				●
650x530mm	Couvercle				●
GN 1/1	Bac plein	●	●	●	●
530x325mm	Couvercle	●	●	●	●
GN 1/2	Bac plein	●	●	●	●
325x265mm	Couvercle	●	●	●	●
GN 1/3	Bac plein	●	●	●	●
325x176mm	Couvercle	●	●	●	●
GN 1/4	Bac plein	●	●	●	●
265x162mm	Couvercle	●	●	●	●
GN 1/6	Bac plein	●	●	●	●
176x162mm	Couvercle	●	●	●	●
GN 1/9	Bac plein	●	●		
176x108mm	Couvercle	●	●		

Voir : housses couvercles pour bacs GN : page 33

Autres dimensions et accessoires, nous consulter

Pincettes de prise de bacs gastro et plaques

Solution d'hygiène évitant le contact manuel avec les denrées alimentaires. Convient pour prendre les bacs gastro chauds et les plaques en sortie de cuisson.



• Réf. PBG0707



PINCES DE PRISE DE BACS GASTRO ET PLAQUES
 > Réf. PBG0707

- Inox.
- Dimensions : 20 cm x 3 cm x 10 cm.
- Conditionnement : la paire.

Grilles inox gastronormes

Référence	Dimensions	Diamètre fil/traverse (mm)
GI2120F33T7	GN 2/1	20 fils 3/3 traverses 7
GI1120F41T7	GN 1/1	20 fils 4/1 traverse 7

Autres modèles, nous consulter



Planches à découper

▶ Planches à découper Sanifix

L'hygiène des planches à découper est fonction de la qualité du polyéthylène utilisé et notamment de la résistance à la pénétration des lames de couteaux.



Les planches Sanifix sont fabriquées à partir de polyéthylène haute densité et pur assurant une bonne résistance aux couteaux, une meilleure longévité et une parfaite aptitude au nettoyage.



SANIFIX STANDARD polyéthylène haute densité, non recyclé.

Référence	Conditionnement	Dimensions	Épaisseur	Couleur
SS2011-1	à l'unité	GN 1/1	20 mm	Blanche
SS2011-3	Jeu de 3 planches	GN 1/1	20 mm	Blanche
SS2064-1	à l'unité	600 x 400	20 mm	Blanche
SS2064-3	Jeu de 3 planches	600 x 400	20 mm	Blanche



SANIFIX COULEUR pour éviter les contaminations croisées. Chaque couleur correspond à une utilisation différente.

Référence	Conditionnement	Dimensions	Épaisseur	Couleur	Support
SC2011-1	à l'unité	GN 1/1	20 mm	Au choix	Sans
SC2011-3	Jeu de 3 planches	GN 1/1	20 mm	Au choix	Sans
SC2011-6	Jeu de 6 planches	GN 1/1	20 mm	6 coul.	Avec
SC2064-1	à l'unité	600 x 400	20 mm	Au choix	Sans
SC2064-3	Jeu de 3 planches	600 x 400	20 mm	Au choix	Sans
SC2064-6	Jeu de 6 planches	600 x 400	20 mm	6 coul.	Avec



6 couleurs disponibles.



TAPIS ANTIGLISS afin d'assurer la stabilité de la planche à découper, notamment sur les tables en inox.

Référence	Conditionnement	Dimensions (mm)
TA5333-1	à l'unité	Planches GN 1/1 et 600 x 400
TA5333-3	Par 3	Planches GN 1/1 et 600 x 400
TA5333-6	Par 6	Planches GN 1/1 et 600 x 400



SUPPORT SANIFIX > Réf. STEX6

- Il permet de laisser égoutter à la verticale jusqu'à 6 planches.

Des équipements pratiques, des solutions d'hygiène alimentaire.



PLAQUES ET GRILLES PÂTISSIÈRES

- > Réf. **PA7205** l'unité : Plaque aluminium bords pincés 600 x 400
- > Réf. **PA8205** l'unité : Plaque anti-adhésive duralinox bords pincés 600 x 400
- > Réf. **PA1405** l'unité : Plaque tôle noire bords pincés – Ép. 1,5 mm 600 x 400
- > Réf. **PA5505** l'unité : Plaque inox bords pincés 600 x 400
- > Réf. **PA2805** l'unité : Grille inox 29 fils Ø 2 mm - 3 traverses Ø 5 mm 600 x 400



• Réf. **PA2805**

Grille inox.

• Réf. **PA7205**

Plaque aluminium bords pincés.



• Réf. **PA8205**

Plaque anti-adhésive duralinox, bords pincés.



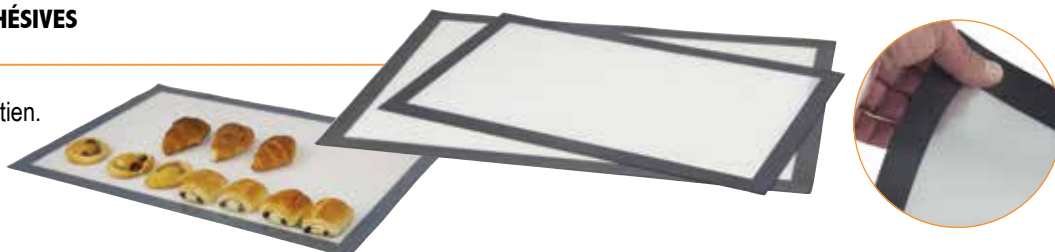
TOILES DE CUISSON ANTI ADHÉSIVES

> Réf. **FIB5231** et **FIB3959**

- Silicone et fibre de verre.
- Résistantes et faciles d'entretien.
- Coloris blanc, cadre noir.
- Lavables au lave vaisselle.
- fournies à l'unité.

FIB5231 520 x 315 mm.

FIB3959 395 x 595 mm.



TAPIS DE CUISSON SILICONE

> Réf. **TPS4060** l'unité

- Pur silicone LSR – Marron.
- Dimensions : 600 x 400 mm.
- Température d'utilisation : de -60°C jusqu'à +230 °C.
- Anti-adhérent.
- Lavable en lave-vaisselle.



• Réf. **TPS4060**



ROULEAU À PÂTISSERIE

> Réf. **RPP0106** l'unité

- Polyéthylène pur à haute densité
- Ø 48 mm – Longueur 500 mm
- Coloris : blanc
- Extrémité arrondie sans poignée.



LE ROULEAU

• Réf. **RPP0106**

ROULEAU À PÂTISSERIE

> Réf. **RPP0206** l'unité

- Polyéthylène pur à haute densité
- Ø 48 mm – Longueur 500 mm
- Coloris : blanc
- 2 poignées d'extrémité.



LE ROULEAU

• Réf. **RPP0206**

Voir :

Échelle pâtissière : page 99

Manne à pain : page 40



Voir :

Planches à découper

600 x 400 : page 86



Ustensiles de pâtisserie

POCHE À DOUILLES

> Réf. PAD0450 l'unité

- Pur silicone souple translucide.
- Capacité : jusqu'à 3 litres.
- Température d'utilisation : de -60°C jusqu'à +230 °C.
- Anti-adhérent.
- Ajustable sur douille par coupure d'extrémité.
- Hauteur : 450 mm.



• Réf. PAD0450



POCHE À DOUILLES À USAGE UNIQUE

> Réf. PAD0845 le carton

- Polyéthylène translucide
- Épaisseur : 80 microns.
- Largeur base : 270 mm.
- Hauteur : 520 mm.
- Capacité : 2 litres.
- En boîte carton distributrice de 100 pièces.



LE CARTON
• Réf. PAD0845

COFFRET À DOUILLES : DOUILLES PÂTISSIÈRES POLYCARBONATE

> l'ensemble Réf. DPP1913

- 12 pièces
- 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.



LE COFFRET
• Réf. DPP1913



CORNES À PÂTISSERIE > Réf. CPP1511

- Polypropylène souple.
- 155 x 115 mm – arrondie.
- Coloris : bleu.
- La corne à pâtisserie. Réf. CPP1511-1
- Le lot de 5 cornes à pâtisserie. Réf. CPP1511-5



• Réf. CPP1511

RACLETTE COUPE-PÂTE > Réf. RPP1771 l'unité

- Raclette souple en inox.
- Bord droit.
- Poignée en polypropylène noir.
- 110 x 110 mm.



• Réf. RPP1771

RACLETTE COUPE-PÂTE > Réf. RPP1871 l'unité

- Raclette souple en inox.
- Bord arrondi.
- Poignée en polypropylène noir.
- 110 x 110 mm / 95.



• Réf. RPP1871



PINCEAUX ALIMENTAIRES

- Brosse en fibre pur silicone.
- Manche en polypropylène blanc.
- Lavable en lave-vaisselle.
- 3 dimensions :

- > Réf. PPS0185 l'unité - Longueur 185 mm - Coloris bleu
- > Réf. PPS0210 l'unité - Longueur 210 mm - Coloris jaune
- > Réf. PPS0365 l'unité - Longueur 365 mm - Coloris orange



• Réf. PPS0185



• Réf. PPS0210



• Réf. PPS0365

PINCES HYGIÈNE MONOBLOC > Réf. PHM0874

- Extrémités inox à prise pratique.
- Manche plastifié résistant à plus de 80°C.
- 6 couleurs permettant d'éviter les risques de contaminations croisées.
- Articulation sans ressort. Robuste et pratique.
- Très bonne aptitude au nettoyage.
- Longueur 24 cm.
- 6 codes couleurs.

Conception hygiène anti-contamination.

R J B C V N

Référence	Nb. de pièces	Couleur
PHM0874-1	1	Au choix
PHM0874-3	3	Au choix
PHM0874-6	6	6 couleurs



SPATULES PÂTISSIÈRES

- Spatule en pur silicone LSR blanc.
- Manches en plastique marron.
- Lavable en lave-vaisselle.
- 3 dimensions :

- > Réf. SPM0250 l'unité - Longueur 250 mm.
- > Réf. SPM0360 l'unité - Longueur 360 mm.
- > Réf. SPM0410 l'unité - Longueur 410 mm.

• Réf. SPM0250



• Réf. SPM0360

• Réf. SPM0410



SPATULES PÂTISSIÈRES

- Spatule souple en pur silicone.
- Manche en polypropylène blanc.
- Lavable en lave-vaisselle.
- 3 dimensions :

- > Réf. SPS0245 l'unité - Longueur 245 mm. - Coloris jaune.
- > Réf. SPS0255 l'unité - Longueur 255 mm. - Coloris rose.
- > Réf. SPS0260 l'unité - Longueur 260 mm. - Coloris bleu.



• Réf. SPS0245

• Réf. SPS0255



• Réf. SPS0260



FOUETS

- Fils en acier inoxydable indémarchables et invibrillables.
- Manche isolant micro-tactile conforme aux exigences d'hygiène.
- Colerette 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 30 cm.
- > Réf. FT0635 - Longueur 35 cm.
- > Réf. FT0640 - Longueur 40 cm.

Voir :
Échelle pâtissière :
page 99



• Réf. FT0635

• Réf. FT0630

• Réf. FT0640

Ustensiles de cuisine

Balances

La sécurité des préparations alimentaires nécessite un bon dosage des composants et un pesage précis des ingrédients.

PESAGE MÉCANIQUE

- Balance de table en inox.
- Cadran circulaire à aiguille.
- 3 modèles.

PESAGE MÉCANIQUE
● Réf. BM2962

Référence	Portée Mini-Maxi	Graduation	Récepteur	Dimensions cm
BM0963	0 - 3 kg	10 g	Bol amovible Ø 20 cm	14 x 21 x 25
BM1965	0 - 5 kg	20 g	Bol amovible Ø 20 cm	14 x 21 x 25
BM2962	0 - 20 kg	100 g	Plateau 25 x 25 cm	18 x 26 x 32



PESAGE MÉCANIQUE
● Réf. BM0963
● Réf. BM1965



PESAGE ÉLECTRONIQUE

- Balance de table.
- Affichage numérique.
- Plateau inox.
- Protection anti-poussière.
- Fournie avec piles.



● Réf. BE3965

PESAGE ÉLECTRONIQUE ÉTANCHE

> Réf. BE3697

- Balance électronique étanche inox.
- Protection IP 67
- Portée : 5 kg. - Précision : 2 g.
- Fournie avec piles.

● Réf. BE3697

PESAGE ÉLECTRONIQUE

Référence	Portée Mini-Maxi	Graduation	Récepteur	Dimensions cm
BE3965	10 g - 5 kg	0,5 g	Plateau	24 x 24 x 8
BE4910	20 g - 10 kg	0,5 g	Plateau	24 x 24 x 8
BE2703	40 g - 30 kg	2 g	Plateau	30 x 32 x 11

OPTION > Réf. N3693-A

- Adaptateur secteur.

Ouvre-boîtes

OUVRE-BOÎTE ÉLECTRIQUE INOX

> Réf. OEXTCM

- À poser sur table.
- Boîtes rectangulaires et rondes.
- Boîtes de 270 mm de hauteur.
- Mono 230 V.
- Tête d'ouverture démontable.



● Réf. OEXTCM



Presse-boîte manuel

Pour réduire le stockage encombrant des boîtes de conserve usagées, il suffit de presser les boîtes et de réduire ainsi considérablement leur volume.

PRESSE-BOÎTES MANUEL INOX

> Réf. PB9108

- Pour boîtes de 3 à 5 kg.
- Fixation murale.



● Réf. PB9108

Les ouvre-boîtes doivent offrir toutes les conditions d'hygiène et d'aptitude au nettoyage.

OUVRE-BOÎTE MANUEL AVEC PLAQUE À VISSER INOX

> Réf. OXP55

- Norme NF « Hygiène alimentaire ».

OUVRE-BOÎTE MANUEL AVEC SOCLE SERRE-JOINT INOX

> Réf. OXV55

- Norme NF « Hygiène alimentaire ».



● Réf. OXP55



● Réf. OXV55

Désinsectiseurs

Principe : les insectes sont attirés par la lumière fluorescente des tubes à ultraviolet et électrocutés à l'approche de la grille intérieure sous tension, puis récupérés dans le tiroir amovible de l'appareil.

MODÈLE PLASTIQUE COMPACT ET DE FAIBLE POIDS

Référence	Surface couverte	Puissance tubes	Dimensions [cm]	Poids
DP16	40 m ²	2 x 8 w	34 x 13 x 29	2,5 Kg



Conforme à l'arrêté du 19 septembre 1997 - Article 13. Pour assurer des conditions d'hygiène satisfaisantes dans les locaux de stockage, de production et distribution alimentaire, il est nécessaire de lutter contre la présence d'insectes volants.

FINITION LAQUÉ BLANC

Référence	Surface couverte	Puissance tubes	Dimensions [cm]	Poids
DB30	80 m ²	2 x 15 w	48 x 11 x 26	5,3 Kg
DB40	120 m ²	2 x 20 w	66 x 14 x 26	8,5 Kg
DB80	240 m ²	2 x 40 w	66 x 14 x 26	12,5 Kg



FINITION INOX

Référence	Surface couverte	Puissance tubes	Dimensions [cm]	Poids
DI30	80 m ²	2 x 15 w	48 x 11 x 26	5,3 Kg
DI40	120 m ²	2 x 20 w	66 x 14 x 26	8,5 Kg
DI80	240 m ²	2 x 40 w	66 x 14 x 26	12,5 Kg



3 INSTALLATIONS POSSIBLES :

Posé, fixé, suspendu. Surface pour position centrale.

Rangement des verres

LES CASIERS EMPILABLES À VERRES CAMRACKS

- Polypropylène solide et résistant.
- Parois extérieures pleines.
- Empilable 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.
- 10 couleurs au choix pour une identification rapide des modèles de verres.
- Modèles de casiers adaptés à tous les types de verres.
- Diamètre extérieur de 6 à 14,8 cm.
- Hauteur totale de 9 à 32 cm.

Le lavage, le stockage et le transport des verres dans les conditions d'hygiène et de rangement optimum grâce aux casiers hermétiques.



Communiquez-nous le diamètre extérieur et la hauteur totale maximum 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.
- Dimensions : 50 x 50 x 2,4 cm.
- Coloris : gris.
- Fourni à l'unité.



SOCLE ROULEUR POUR CASIERS CAMRACKS > Réf. CDR2020

- Dimensions intérieures : 53 x 53 cm.
- Dimensions extérieures : 54,5 x 54,5 x 20,5 cm.
- Charge maxi : 159 kg.
- 4 roues diamètre 10 cm, pivotantes, sans frein.
- Coloris : gris.
- Fourni à l'unité.



Empilés, les casiers à verres Camracks constituent une colonne hermétiquement fermée offrant la meilleure solution de sécurité, d'hygiène et de stockage.

Collecteurs de déchets

Wasty 1

WASTY 1

- Tube inox 304.
- Ceinture amovible en caoutchouc et charnières en inox.
- Pince à sac thermoplastifiée.
- Support sac en ABS.
- Ouverture au pied.
- 2 roues ø 80 mm, chape ABS.
- 2 pieds inox.

Le porte-sacs Wasty 1 est constitué d'une ceinture porte-sacs en caoutchouc munie de charnières en inox et d'une tablette porte-sacs en ABS. La conception du collecteur à déchets Wasty 1 permet de maintenir le sac en position fermée.

> Réf. CW70

- Sacs 110 litres et plus
- Dimensions : 58 x 44 x 98 cm.
- Le Wasty 70. Réf. CW70-1
- Le lot de 3 Wasty 70. Réf. CW70-3

> Réf. CW40

- Spéciale table de tri.
- Dimensions : 58 x 44 x 79 cm.
- Le Wasty 40. Réf. CW40-1
- Le lot de 3 Wasty 40. Réf. CW40-3



• Réf. CW70



Sans contact manuel

Facilement nettoyable

Maintien en position ouverte grâce à la tige Réf. CW10



TIGE
• Réf. CW10

> Réf. CW10

- Tige de maintien en ouverture.

Collecteurs de déchets

COLLECTEURS À DÉCHETS PORTE SACS MOBILE

> Réf. PSM900-PSM700

- Structure en tube et fils inox.
- Cadre porte-sacs en meplat inox.
- Fixation du sac par sangle élastique.
- Support inférieur du sac en tube inox.
- 2 roues lisses Ø 150 mm.
- Couvercle en polypropylène bleu.
- Ouverture par pédale.

• Réf. PSM900



Sans contact manuel

• Réf. PSM900

Couvercle souple et silencieux



Facilement nettoyable

• Réf. PSM700

Référence	Dimensions l x p x h (mm)	Sacs en litres
PSM900	448 x 534 x 900	100 à 130 l
PSM700	448 x 534 x 700	50 à 110 l

COLLECTEUR À DÉCHETS BASIC

> Réf. CDB110

- Collecteur porte-sac 110 et 130 litres.
- Système maintenant le sac fermé.
- Ouverture par pédale.
- Structure tubulaire inox.
- Ceinture caoutchouc avec charnière.
- Pince sac.
- Repose sac en inox.
- 2 petites roues zinguées.
- 2 pieds.
- Dimensions : 56 x 44 x 94 cm.



• Réf. CDB110

MODELE
BASIC
PREMIUM

Sans contact manuel



▶ Wally

Ce 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.



➤ **Réf. WX20** : Capacité 20 litres
35 x 25,5 x 52 cm.

➤ **Réf. WN08** : Capacité 8 litres
21,5 x 22,7 x 36 cm.

- Polypropylène et ABS.
- Fixation murale.
- Ouverture au genou.
- Collecteur intérieur.
- Blocage intérieur du sac.

Sans contact manuel



• Réf. WX20



• Réf. WN08

▶ Sacs poubelles

➤ SACS À DÉCHETS GAMME PRO

- PEBD recyclé.
- Coloris noir.

100 % recyclable



Type de sacs en litres	Largeur mm	Hauteur mm	Épaisseur microns	Nb de sacs par carton	Référence Carton
100 L	820	860	42	200	SPN0100
110 L	700	1070	43	200	SPN0110
130 L	820	1100	53	200	SPN0130

BIODÉCHETS - TRI SÉLECTIF PAR CODE COULEUR

➤ SACS À DÉCHETS GAMME COULEUR

- PEBD vierge – 1ère fusion.
- Norme NF EN 13592.
- Recyclable à 100 %.
- 4 couleurs.



100 % recyclable

Type de sacs en litres	Largeur mm	Hauteur mm	Épaisseur microns	Nb de sacs par carton	Couleur	Référence Carton
110 L	700	1100	36	250	Blanc	SPN0100
110 L	700	1100	36	250	Bleu	SPN0110
110 L	700	1100	36	250	Rouge	SPN0130
110 L	700	1100	36	250	Jaune	SPN0130

SACS À DÉCHETS VIGISAC ➤ Réf. SPV 110 TV

- PEBD vierge – 1ère fusion.
- Opacité inférieure à 40 %.
- Norme NF EN 13592.
- Teinté vert.
- 100 % recyclable.
- 110 litres – l x h : 700 x 1100 mm
38 microns.
- Carton de 250 sacs.



100 % recyclable

SACS SÉCURITÉ



Équipement en zone humide et glissante

▶ Sécurité et confort des sols

TAPIS DE CONFORT ET SÉCURITÉ > Réf. TCS0152

- Adapté aux zones humides : plonge, laverie, chambre froide, préparation froide, aux zones comportant des résidus alimentaires glissants.
- Apporte confort et sécurité – Antidérapant.
- Évacuation facile des liquides.
- Facilement nettoyable.
- Passage des chariots de cuisine possible.
- Vinyle à maillage souple.
- Résistant aux graisses et détergents.
- Dimensions : 152 cm x 91 cm x 1,2 cm.
- Poids : 9,5 kg.
- Coloris noir.
- À l'unité.

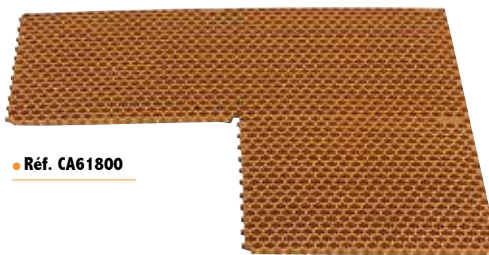
● Réf. TCS0152



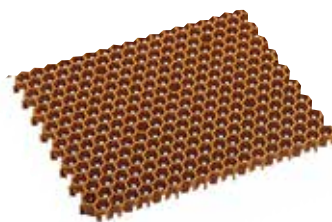
CAILLEBOTIS À DALLES ALVÉOLÉES > Réf. CA61800

- Adapté aux zones humides : plonge, laverie, chambre froide, préparation froide, aux zones comportant des résidus alimentaires glissants.
- Apporte confort et sécurité – Antidérapant.
- Dalles clipsables facilement démontables.
- Facilement lavable.
- Polyéthylène à structure alvéolée.
- En îlot central, fixation au sol conseillée.
- Dimensions extérieures des dalles : 50,3 cm x 48,6 cm x 2 cm.
- Poids des dalles : 0,750 kg.
- Coloris : caramel.
- Par carton de 20 dalles (4,89 m²).

● Réf. CA61800



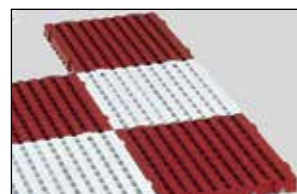
Afin d'éviter les accidents et blessures dus au sol glissant, l'utilisation d'un revêtement de sol adapté garantit la sécurité et le confort du personnel et l'hygiène des locaux.



CAILLEBOTIS À DALLES RIGIDES > Réf. CA61900

- Adapté aux zones humides et glissantes.
- Accepte les charges lourdes et engins de manutention.
- Apporte confort, sécurité et isolation.
- Résiste à la corrosion, aux produits chimiques et aux graisses.
- Dalles carrées clipsables et démontables aisément.
- Facilement nettoyable.
- Résistance : 5 tonnes au m²
- Dimensions extérieures : 50 cm x 50 cm x 5 cm.
- Poids : 1,95 kg.
- Coloris : rouge-brun ou blanc.
- Par carton de 10 dalles (2,50 m²).

● Réf. CA61900



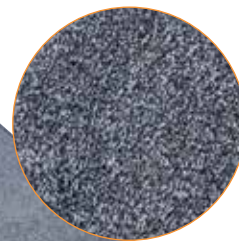
▶ Tapis d'essuyage

À positionner à l'intérieur du bâtiment. Convient particulièrement bien à l'essuyage des semelles mouillées.

● Réf. TE0460

TAPIS D'ESSUYAGE > Réf. TE0360 - TE0460

- Tapis 100 % microfibre.
- Très grande capacité d'absorption de l'eau.
- Séchage très rapide (3 fois plus vite que le coton).
- Lavable en machine à 30°C.
- Dessous PVC nitrile antidérapant et antistatique.
- Coloris gris-noir moucheté.
- Dimensions : 60 x 90 cm. > Réf. TE0360
90 x 150 cm. > Réf. TE0460

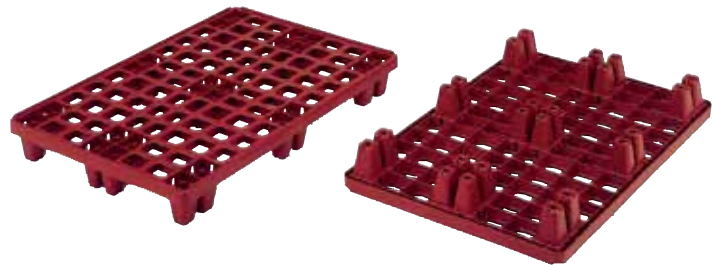


▶ Palette plastique

> Réf. PP3Z003

- Plancher ajouré résistant avec rebord.
- 9 plots.
- Polypropylène haute densité.
- Dimensions extérieures : 1200 x 800 x 147 mm.
- Charge dynamique : 650 kg.
- Charge statique : 1500 kg.
- Poids à vide : 7 kg.
- Coloris : brun-rouge.

Palette permettant la réception, le stockage et la distribution des marchandises et des produits alimentaires conditionnés.



▶ Bacs de rétention



Protection du sol et de l'environnement aux écoulements accidentels des huiles et produits lessiviels et d'entretien stockés.

> Réf. XS0107

- Fabrication monobloc 100% plastique. Absence de pièces de liaison et soudure.
- Pas de corrosion.
- Plancher ajouré amovible gris. Facilement déplaçable par transpalette.
- Nettoyage aisé à l'eau chaude ou par haute pression.
- Volume de rétention : 70 litres.
- Dimensions extérieures : L 86 x l 66 x h 22 cm.
- Charge dynamique : 500 kg.
- Poids à vide : 8,3 kg. Coloris : vert.



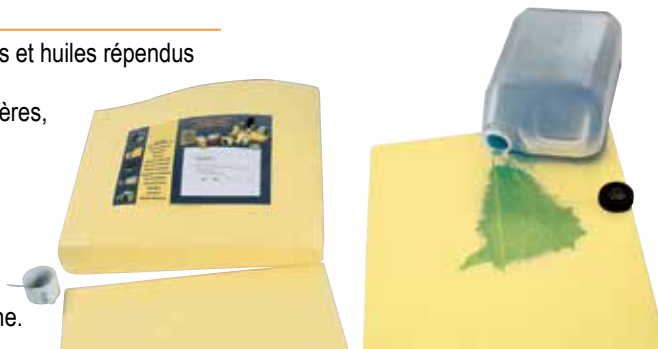
> Réf. BF2150

- Bac polyéthylène - Haute densité.
- Caillebotis PEHD amovible.
- Capacité de rétention : 150 L.
- Dimensions : L x l x h : 126 x 86 x 15 cm.
- Poids à vide : 19 kg. Coloris : bleu et noir.

▶ Feuilles absorbantes de liquides

> Réf. FAL0110

- Permet l'absorption rapide des liquides et huiles répandus accidentellement ou lors de fuites
- 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
- Feuille de 40 x 50 cm
- Sac de 50 feuilles (10 m²), coloris jaune.



Sécurité-Protection
La prévention des risques : l'absorption rapide des liquides et huiles répandus accidentellement ou lors de fuites, permet de palier aux risques d'accidents et d'éviter la dégradation des matériels.

▶ Kit d'intervention rapide

> Réf. KIR9110

- Permet une intervention immédiate en cas de déversement accidentel de liquide
- Utilisable en salle de restauration, self, zone de cuisson, laverie...
- Composition :
 - 25 feuilles absorbantes 29 x 30 cm pur polypropylène, double épaisseur.
 - 5 feuilles d'essuyage 32 x 38 cm. Fibres non tissées pur polypropylène.
 - 1 paire de gants latex.
 - 2 sacs de récupération de 50 L.
- Capacité totale d'absorption : 19 L.
- Sac housse translucide avec fermeture à glissières.



▶ Table de travail

80 % des conditions d'hygiène dans la cuisine sont obtenus par l'utilisation d'équipements de rangement et de stockage adaptés.

TABLE DE TRAVAIL INOX

- Inox qualité alimentaire.
- Plan de travail renforcé.
- 4 pieds ronds réglables.
- Hauteur : 900 mm.

Dimensions l x L (mm)	Références tables centrales	Références Tables à dossier 200 mm
700 x 1000	TCC2023	TCD2223
700 x 1200	TCC3023	TCD3223
700 x 1400	TCC4023	TCD4223
700 x 1600	TCC6023	TCD6223
700 x 1800	TCC7023	TCD7223

Autres dimensions, nous consulter.



Étagère basse
en option :
nous consulter.

▶ Armoires pour produits d'entretien et balais

Les produits d'entretien doivent être stockés dans une armoire spécifique fermant à clé.

ARMOIRE SIMPLE > Réf. MI1590

- Inox qualité alimentaire.
- Toit penté.
- Porte simple double épaisseur.
- Fermeture à clé.
- 4 pieds réglables.
- 1 séparation verticale.
- 4 demi étagères dont 3 réglables.
- L 600 x l 450 x H 1 900 mm.
(hors tout).



● Réf. MI1590



ARMOIRE DOUBLE > Réf. MI1600

- Inox qualité alimentaire.
- Toit penté.
- 2 portes simples double épaisseur.
- Fermeture à clé.
- 4 pieds réglables.
- 1 séparation verticale.
- 4 demi étagères dont 3 réglables.
- L 1000 x l 450 x H 1900 mm
(hors tout).



● Réf. MI1600

Armoires de rangement

• Réf. AS4553

ARMOIRE HAUTE SUSPENDUE

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Portes coulissantes doubles suspendues sur un rail en partie haute.
- 1 étagère intermédiaire réglable.
- Fixation murale par 2 supports.

Dimensions H x P x L (mm)	Référence
600 x 400 x 1200	AS3553
600 x 400 x 1400	AS4553
600 x 400 x 1600	AS5553
600 x 400 x 1800	AS7553

Autres dimensions, nous consulter.



MEUBLE BAS SUR PIEDS

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Dessus, plan de travail renforcé.
- Dossieret à plis écrasés, rayonné, hauteur 100 mm.
- Bandeau de façade rayonné 60 mm.
- Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail en partie haute.
- Étagère intérieure réglable en hauteur.
- Piètement inox réglable.

Dimensions H x P x L (mm)	Référence
900 x 700 x 1200	MB2634
900 x 700 x 1400	MB3634
900 x 700 x 1600	MB5634

Autres dimensions, nous consulter.



• Réf. MB3634

ARMOIRES SUR PIEDS

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Dessus horizontal avec 3 étagères intérieures réglables.
- Piètement en polyamide réglable.
- Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail en partie haute.

Dimensions H x P x L (mm)	Référence
1800 x 600 x 1000	AP2943
1800 x 600 x 1200	AP3943

Autres dimensions, nous consulter.

• Réf. AP3943



Pupitres

PUPITRE COFFRE AVEC ABATTANT • Réf. MI1000

- Inox qualité alimentaire.
- Plan de travail incliné.
- Dossieret et tablette basse.
- 4 pieds réglables.
- L 550 x l 565 x H 1300 mm (hors tout).



• Réf. MI1000

MODÈLE IDENTIQUE ÉQUIPÉ DE 4 ROULETTES PIVOTANTES DONT 2 À FREINS • Réf. MI1010



• Réf. MI1010

Le pupitre est très utile pour effectuer, dans les meilleures conditions, les opérations de contrôle des marchandises livrées. Le coffre permet de recevoir les thermomètres, les étiquettes de suivi, les crayons et documents divers.

Chariot à plate-forme

CHARIOT À PLATE FORME • Réf. CPF106

- 4 roues Ø 160 à chape acier électrozingué, bandage caoutchouc, 2 pivotantes.
- Barre de poussage sur dossieret.
- Charge maxi : 350 kg.
- Dimensions utiles : 1000 x 600 mm.
- Dimensions hors tout : 1250 x 600 x 1000 mm.

Plate-forme et dossieret à clairevoies et en duralinox pour une meilleure maniabilité.



• Réf. CPF106

Chariots à débarrasser

CHARIOTS À DÉBARRASSER

- Inox qualité alimentaire.
- Structure tube 25 mm.
- Arceaux de déplacement.
- 2 ou 3 plateaux emboutis.
- 4 roues pivotantes, chape polyamide.
- 2 roues avec frein.
- 4 pare-chocs.

Dimensions des plateaux (mm)	Nombre de plateaux	Dimensions chariot L x l x h (mm)	Référence
800 x 530	2	895 x 625 x 960	CHD2085
800 x 530	3	895 x 625 x 960	CHD3085
1000 x 600	2	1095 x 695 x 960	CHD2106
1000 x 600	3	1095 x 695 x 960	CHD3106



Chariots de service

CHARIOTS DE SERVICE

- Montants aluminium.
- 3 étagères polypropylène avec bords de retenue.
- Arceaux de déplacement.
- 4 roues pivotantes, sans frein.
- Livrés à monter.

Robustes,
polyvalents,
silencieux.

Référence	Étagères L x P x H (cm)	Diamètre roues (cm)	L x P x H extérieures (cm)	Charge
CH331	62 x 40 x 30	4 x 7,6	96,5 x 41 x 83,5	136 kg
CH340	80 x 51 x 29,8	4 x 12,7	101,5 x 54 x 95	180 kg



Chariots porte-assiettes

Housses pour chariots porte-assiettes, page 32-33

CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Inox qualité alimentaire.
- Capacité : 200 ou 400 assiettes.
- Structure en tube 25 x 25 mm.
- Grille de séparation antichute.
- 4 roues pivotantes, chape polyamide.
- 2 roues avec frein.
- 4 pare-chocs.

Modèle	Capacité	Dimensions L x l x h (mm)	Référence
Standard	200 assiettes	1065 x 450 x 810	CPA1450
	400 assiettes	1065 x 740 x 810	CPA1550
Réhaussé	200 assiettes	1065 x 450 x 1000	CPA2450
	400 assiettes	1065 x 740 x 1000	CPA2550



CHARIOT PORTE-ASSIETTES ERGONOMIQUE

- Identique au chariot porte-assiettes CPA1450 et CPA1550.
- Plate-forme réhaussée facilitant l'utilisation.

CHARIOT À ASSIETTES EN POLYÉTHYLÈNE > Réf. ADCS1133

- Le polyéthylène protège la vaisselle des chocs et ébréchures.
- 240 à 400 assiettes.
- Assiettes de 11,7 à 33 cm de diamètre, bols et ramequins.
- Permet le rangement d'assiettes de diamètres différents grâce aux 6 séparations réglables facilement.
- 45 à 60 assiettes par colonne.
- Nettoyable facilement, les 6 colonnes sont amovibles.
- Poignées moulées ergonomiques des 2 côtés.
- 2 roues Ø 25,4 cm et 2 roues Ø 12,7 cm pivotantes à frein.
- Dimensions : 96 x 73 x 81 cm.
- Poids : 60 kg.
- Coloris : noir, bleu, gris et brun.
- Fourni à l'unité sous housse vinyle.



Porte-casiers et porte-plateaux mobiles

CHARIOTS DE DÉPLACEMENT DE PANIERS À VAISSELLE OU DE PLATEAUX DE SERVICE

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Dimensions utiles du plateau : 510 x 510 mm.
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm.

2 modèles	L x l x h (mm)	Référence
Porte-casiers/plateau simple	515 x 515 x 165	CHP 1010
Porte-casiers/plateau avec poignée en tube faisant dossier	600 x 515 x 850	CHP 2010



• Réf. CHP1010



• Réf. CHP2010

Chariot de rangement de bacs gastro

CHARIOT DE RANGEMENT DE BACS GASTRO > Réf. CBG2065

- Inox qualité alimentaire.
- Structure en tube 25 x 25 mm.
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein.
- 4 pare-chocs caoutchouc.
- 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.
- L x l x h : 1270 x 620 x 1705 mm.

Un rangement adapté est une garantie d'hygiène.



• Réf. CBG2065

Échelles à glissières

Voir housses pour échelles à glissières : pages 32-33-45

Nombre de niveaux différents, nous consulter

ÉCHELLES À GLISSIÈRES

- Inox qualité alimentaire.
- Structure tube 25 x 25 mm.
- Glissières soudées avec butées.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
- Ø 125 mm – chape polyamide.
- Pare-chocs caoutchouc.
- Marque NF - Hygiène alimentaire.
- Bonne aptitude au nettoyage.

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE 600 x 400 > Réf. EG6416

- Inox.
- Tubes carrés 25 x 25 mm.
- Glissières soudées avec butées.
- 4 roues pivotantes dont 2 électrozinguées.
- Entrée en 400 mm.
- 16 niveaux.
- Dimensions : 1785 x 725 x 540 mm.

OPTION > Réf. EG6442

- 4 roues à chape polyamide dont 2 avec frein.



• Réf. EG2120



• Réf. EG1120



• Réf. EG6416 + EG6442

Entrée en 600 mm, nous consulter

Références	Type	Nb. niveaux (mm)	Entre-glissières (mm)	Hauteur (mm)	L x l (mm) hors tout
EG1117	GN 1/1	17	81	1650	655 x 455
EG1120	GN 1/1	20	77	1785	655 x 455
EG2117	GN 2/1	17	81	1650	775 x 660
EG2120	GN 2/1	20	77	1785	775 x 660
EG6416	600 x 400	16	97	1785	725 x 540



Voir grilles inox et bacs gastro : pages 85-87



► Stockage au dessus du sol

PALETTES DE STOCKAGE VENTILÉES

- Stockage hygiène à 31 cm du sol.
- Évite tout contact des denrées conditionnées avec le sol.
- Passage de 31 cm pour faciliter le nettoyage.
- Construction robuste en polypropylène.
- Charge admissible élevée.
- Convient pour réserves sèches et chambres froides.
- Dessus ajouré pour une meilleure ventilation.
- Coloris gris moucheté.

Références	Dimensions L x P x H (cm)	Charge admissible
SDS63	91,5 x 53,3 x 30,5	680 kg.
SDS84	122 x 53,3 x 30,5	1360 kg.



L'hygiène est assurée par de bonnes conditions de rangement et de stockage.



► Rayonnages à clayettes amovibles

RAYONNAGES À CLAYETTES AMOVIBLES

- Échelles verticales et longerons en aluminium anodisé.
- Clayettes en polypropylène haute densité amovibles.
- Verins de pieds réglables.
- Charge : 150 kg. par niveau.

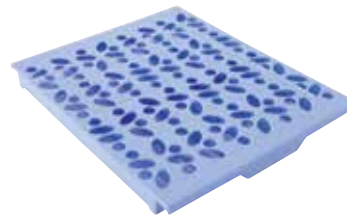
Nombreuses combinaisons possibles pour :

- montage en angle
- montage en ligne

Nous consulter.
Devis gratuit.



Montage en angle.



Montages simples et rapides

Clayettes lavables en lave-vaisselle.



Montage en ligne.



Hauteur : 1 750 mm Longueur hors tout	Profondeur : 500 mm		
	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux
890 mm	Réf. PLD 890	PLE 890	PLF 890
992 mm	Réf. PLD 992	PLE 992	PLF 992
1092 mm	Réf. PLD 1092	PLE 1092	PLF 1092
1192 mm	Réf. PLD 1192	PLE 1192	PLF 1192
1292 mm	Réf. PLD 1292	PLE 1292	PLF 1292
1394 mm	Réf. PLD 1394	PLE 1394	PLF 1394
1494 mm	Réf. PLD 1494	PLE 1494	PLF 1494
1594 mm	Réf. PLD 1594	PLE 1594	PLF 1594
1694 mm	Réf. PLD 1694	PLE 1694	PLF 1694
1728 mm	Réf. PLD 1728	PLE 1728	PLF 1728
1796 mm	Réf. PLD 1796	PLE 1796	PLF 1796

▶ Étagères murales simples

ÉTAGÈRE MURALE SIMPLE

- Étagère inox 1 niveau.
- Dossier de 50 mm.
- Fixation murale.
- Largeur utile : 360 mm.

Longueur (mm)	Référence
1000	EP1000
1200	EP1200
1400	EP1400
1500	EP1500
1600	EP1600

Autres dimensions, nous consulter.



▶ Étagères murales à crémaillères

ÉTAGÈRES MURALES À CRÉMAILLÈRES

- 2 crémaillères inox à fixation murale.
- Longueur des crémaillères 700 mm.
- Réglage des plateaux tous les 55 mm.
- 2 plateaux inox profondeur 390 mm.
- Dossier de 40 mm.

Longueur (mm)	Référence
1000	EC1000
1200	EC1200
1400	EC1400
1500	EC1500
1600	EC1600

Autres dimensions, nous consulter.



▶ Casiers à batterie

CASIERS À BATTERIE

- Construction en tube carré soudé.
- Acier inoxydable qualité alimentaire.
- 4 niveaux de stockage.
- Hauteur 1800 mm – Profondeur 600 mm.

Longueur (mm)	Référence
1000	CB1000
1400	CB1400
1800	CB1800

Autres dimensions, nous consulter.



▶ Étagères pour paniers à vaisselle

ÉTAGÈRES POUR PANIER À VAISSELLE

- Pour paniers standards 500 x 500 mm.
- Acier inoxydable qualité alimentaire.
- Fixation murale.

Longueur (mm)	Référence
1100	EPV1100
1600	EPV1600

Autres dimensions, nous consulter.



▶ Armoire de maintien en température mobile

Hygiène et sécurité en liaison chaude :
Le maintien en température chaude de préparations alimentaires depuis la fin de cuisson jusqu'à la distribution garantit l'hygiène et la qualité gustative des plats servis.

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE MOBILE

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Intérieur entièrement arrondi avec fond et glissières embouties offrant une grande facilité au nettoyage et bonne aptitude à l'hygiène, (espace entre glissières 71 mm).
- Porte pleine ou vitrée (option) ouvrant à 270 °.
- Protection périphérique antichoc.
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein.
- Chauffage par ventilateur et résistances blindées inox étanches.
- Températures réglables de 60 à 85°C.
- Alimentation par cordon spiral surmoulé. Tension 230 V.
- Humidification pour hygrométrie contrôlée en option.



Modèle GN 1/1 - 20 niveaux avec porte vitrée en option. 53 x 82 x 185 cm.



Modèle GN 1/1 - 20 niveaux avec porte pleine. 53 x 82 x 185 cm.



Pour bacs gastro...



... glissières embouties ...



... aptes au nettoyage.

Modèle	Dimensions (cm)	Référence
GN 1/1 - 20 niveaux	53 x 82 x 185	AMT1837
GN 1/1 - 10 niveaux	53 x 82 x 114	AMT1337
GN 2/1 - 20 niveaux	74 x 94 x 188	AMT1847
GN 2/1 - 10 niveaux	74 x 94 x 114	AMT1347



Modèle GN 2/1 - 10 niveaux avec porte pleine. 74 x 94 x 114 cm.

OPTIONS

PORTE VITRÉE

➤ Réf. PVI2837 - 20 niveaux

HUMIDIFICATEUR

➤ Réf. HYG6837 GN1/1 - 20 niveaux

➤ Réf. HYG7887 GN2/1 - 20 niveaux

▶ Chariot chauffant

Les 2 distributeurs à niveau constant sont facilement retirables pour être nettoyés et le fond du chariot est accessible par un large orifice.

DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT

➤ Réf. CHC2718

- Inox qualité alimentaire.
- Poignée et butoirs de protection.
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein.
- Tension 230 V.
- Puissance : 1500 W.
- Distributeur à niveau constant amovible pour faciliter l'entretien et l'hygiène.
- 120 assiettes Ø réglable de 18 à 29 cm.
- Couvercle transparent.



Distributeur amovible.



• Réf. CHC2718



Utilisation des détergents, désinfectants, détartrants

Une procédure de nettoyage et désinfection adaptée à chaque matériel est disponible sur simple demande

Produit	Fonction	Utilisation	Matériel d'application	Contact surfaces alimentaires	AMM	Bactéricide	Fongicide	Sécurité	Pages
SANeDERM E	Nettoyant mains écologique	Lavage des mains, des avant-bras, brossage des ongles	Distributeur de savon	-	-	-	-	NC	21
		Lavage du corps et de cheveux avant ou après le travail	Distributeur de savon	-	-	-	-	NC	21
SANIBRUIZ SR3	Désinfectant hydro alcoolique sans rinçage	Désinfection des mains des surfaces et petits matériels	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		25-26
		Désinfection étuve SANITEST	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		11
		Désinfection armoire de stérilisation	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		28
		Désinfection de tous les ustensiles, trancheur à jambon et chariots	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		-
		Désinfection des planches à découper	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		86
		Désinfection interne des bottes, mocassins, sabots...	Boîtier aérosol	oui	oui	oui	oui		65
Lingettes SANIBRUIZ SR	Lingettes désinfectantes sans rinçage	Désinfection des mains	Distributeur de lingettes	oui	oui	oui	oui	NC	27
		Désinfection étuve SANITEST	Distributeur de lingettes	oui	oui	oui	oui	NC	11
		Désinfection sondes de thermomètres et de fours	Distributeur de lingettes	oui	oui	oui	oui	NC	16
Solution SANEBUG	Désinfectant liquide nébulisable	Désinfection des surfaces par voies aériennes	Nébulisateur	oui	oui	oui	oui		27
		Désinfection tapis PROTECTAMAT	Brosse pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		13
		Désinfection armoires de stérilisation	Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		28
		Désinfection de tous les ustensiles et chariots	Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		82-83-84
		Désinfection des planches à découper	Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		86
		Désinfection des surfaces et des matériels	Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		-
FUMHYGIÈNE	Désinfectant en boîte fumigène	Désinfection des surfaces par voies aériennes	Boîte	oui	oui	oui	oui		28
SANINETT E	Détergent écologique	Nettoyage de toutes surfaces alimentaires	Lavette Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		78
		Nettoyage étuve SANITEST	Lavette	oui	oui	oui	oui		11
		Nettoyage thermomètre à sonde	Lavette	oui	oui	oui	oui		16
		Nettoyage sonde TESTO	Lavette	oui	oui	oui	oui		14
		Nettoyage tapis PROTECTAMAT	Brosse	oui	oui	oui	oui		13
		Nettoyage armoires de stérilisation	Lavette Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		28
		Nettoyage de tous les ustensiles et chariots	Lavette Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		82-83-84
		Nettoyage désinfection des planches à découper	Lavette Pulvérisateur	oui	oui	oui	oui		86
SANiFOUR GEL	Détergent alcalin en gel pour souillures cuites et difficiles	Nettoyage et dégraissage des fours, hottes, grills, pianos...	Tampon, Grattoir Pulvérisateur Lavette	oui	-	-	-		78
SANICAL	Détartrant non moussant pour toutes surfaces et matériels	Détartrage de toutes les surfaces et matériels	Lavette, Brosse Pulvérisateur	oui	-	-	-		78
		Détartrage des ustensiles, chariots servants et bacs gastronomes	Lavette, Brosse Pulvérisateur	oui	-	-	-		82 à 85
		Détartrage des tables, armoires et chariots	Lavette Pulvérisateur	oui	-	-	-		96+
		Détartrage des machines à laver, armoires, tunnels...	Trempage, circulation	oui	-	-	-		-
ARVO BLEU	Désinfectant liquide avec indicateur d'efficacité	Désinfection des balais, raclettes, brosses...	Bac de désinfection	oui	oui	oui	oui		72
		Désinfection externe des bottes, mocassins, sabots...	Pédiluve	oui	oui	oui	oui		-

A	Pages
abrasif vert en rouleau	76
absorption	95
adaptateur pour module	10
affichettes de bonnes pratiques en cuisine	37
aluminium (rouleau)	35
araignée	83
anti-bruit (arceaux et bouchons)	55
armoires	28-64-96-97-102
autocontrôle des surfaces sanitest.....	11-12
avertissement	75

B	Pages
bac de décongélation-égouttage.....	44
bacs de désinfection	23-72
bacs de rétention	95
bacs gastronomes	85
bacs gerbables	40
bacs mobiles	44
bactéries	11-12-21-25 à 28
bactériostatique	32-45-48
balai	70
balai brosse	70
balances	90
balayette	73
bandana	51
bavoirs usage unique	61
biofilm	34-35
blouses	51-52-60
boîtes distributrices	63
boîtes échantillons témoins	9
bottes.....	54-64
bouchons anti-bruit	55
brosse	23-74
brumisateur (voir nébulisation).....	27

C	Pages
cagoule usage unique	59
caillebotis	94
calots usage unique	59
casier	91-101
cendrier	67
chainette inox	23-74
chariots	10-40-42-74-84-97-98-99-102
charlottes	59
chaussures.....	54-64-65
chute	75
clayettes	100
cleanFoot	12
cloche thermique	44
col de protection au froid	48
coliformes	11
collecteurs de déchets	92-93
combinaison polypropylène	61
conservation des étiquettes de traçabilité	20
containers isothermes	41-42-43
contrôle bactériologique des surfaces	11-12
contrôle des huiles	14
contrôle teneur en sel	17
contrôles des températures	15-16
cornes de pâtissier	88
couvercles	85-91
couverture anti-feu	65

D	Pages
décapant	78
décontamination	12-13
découpe	86
dégraissant	78
dégrippant alimentaire	77
dérouleurs	24-33-35-79
désinfectants	25-26-27-28-65-72

désinfection	23-25-26-27-28-64-65-72
désinsecteurs	91
détartrant	78
détergents	78
distributeurs	21-24-63
DLC	17
douilles	88

E	Pages
échantillons témoins	8-9-10
échelles à glissières	45-99
écrevisse (brosses).....	74
écumoire	83
enregistreur de températures	15
entretien	70 à 79
essuie vaisselle	79
essuie verrerie.....	79
essuyage	23-24-79-95
étagères	101
étiquettes de DLC	17
étiquettes de traçabilité	17 à 20
étiquettes échantillons	9
étiquettes prodacte	18
étiquettes sanipousse 2	9
étuve	11

F	Pages
feu	65
feuilles absorbantes	95
film (alimentaire-cuisson)	35-36
filtres à huile manuels	14
flacon oculaire rince-œil	66
fouets	82-89
four dégraissant	78
frange microfibre	74
fumhygiène	28
fumigation (désinfection par voie aérienne sèche)	28

G	Pages
gabarit de prélèvement	12
gant de nettoyage	57
gants de protection	56-57-64
gant de toilette usage unique	61
gants usage unique	58
germes totaux	11
gilets de protection au froid	48-49
gilets usage limité de protection au froid	49
gobelet échantillon témoin	9
graisse alimentaire	77
grappin à viande	83
grattoir à plaque de cuisson	77
grille inox gastronomique	85
grille pâtisserie	87

H	Pages
housses couvercles pour bacs gastro	33
housses de protection	32-33-34-45
housses thermiques bactériostatiques	45
hydroalcoolé	25-26
hygiène des opérateurs	58 à 62

I	Pages
imprimantes pour étiquettes	19
inox (équipement)	10-62-63-84-85-96 à 101

K	Pages
kits	12-21-37-60-72-78-82-83-95

L	Pages
lavage des mains	21-22-23-74
lave-mains	21-22
lave-pont	70

lavettes	75
lingettes désinfectantes	27
louche	82-83
lunettes de protection	55

M Pages

maintien (température)	41-42-43-45-102
manches (à balais)	73-74
manchettes	56-61
maniques	57
manne à pain	40
masques	55-60
meuble bas sur pieds	97
mocassin de cuisine	54-64
modules	8-10

N Pages

nébulisation (désinfection par voie aérienne humide)	27
nettoyage	70 à 79-95
nettoyage semelles et chaussures	65
nettoyage sol	70-71-74-95
nettoyant inox protecteur	77

O Pages

ouvre-boîtes	90
--------------------	----

P Pages

palette	95-100
pancover	33
panier mural	22-75
panneau d'avertissement «risque de chute»	75
pansaver	34
pantalon de cuisine	51
papier cuisson	36
parka de protection au froid	49
pâtisserie	87-88-89-99
pelle	44-71-73-74
pelle à revenir	82
pelle de cuisson	83
pelle en fils	82
pesage	90
pharmacie	66
pince de prise de bacs gastro	85
pince hygiène monobloc	89
pinceaux alimentaires	89
planches à découper	86
plaque pâtissière	87
plateau magnétique (lavage à plat)	74
plateaux repas isothermes	42
plateaux de service	40
plats témoins	8-9-10
plonge	57-74
poche à douille	88
pochettes pour documents	36
porte-assiettes	98
porte-casiers	99
porte-plateaux	99
poubelles	92-93
presse-boîtes manuel	90
prodate	18
protectamat	13
protection	32 à 36-45-48-49-54 à 57-78
pulvérisateurs	29
pupitres	97

R Pages

raclette	71-88
rangement	64-91-96 à 101
rayonnage	100
récurage	76 à 78
réglette coupe-film	35
relevé de températures	14-15-16
repas témoins	8-9-10

rétenion	95
rince-œil	66
risque	75-95
rouleau à pâtisserie	87

S Pages

sabot	54-64
sac protecteur des bacs gastronomes	34
sacs poubelle	93
salinité	17
salmonelles	11
sanebul	27
sanederm E	21
sanibruiz SR3	25-26-65
sanical	78
sanifix	86
sanifour gel	78
saninett E	78
sanipousse 2 pour échantillon témoin	8-9-10
sanitest	11-12
savon	21
seau	75
sèche-chaussures, bottes, gants	64
sécurité	54 à 57
sel	17
socle rouleur	91
soins	66
sols	12-13-65-70-71-74-75-94
solutions	25-26-72-103
spatules	82-89
staphylocoques	11
stérilisation	28
stockage et transport des produits alimentaires	40 à 45
stockage étiquettes traçabilité	20
supports	10-13-18-20-21-23 à 27-62-64-65-73-76-79-82-84-86
surchaussure	62

T Pages

table de travail	96
tabliers	53-60
tampon de récurage	76
tapis	12-13-65-86-87-94
température	14-15-16
teneur (sel)	17
tenues de cuisine	50-51-53
tests	11-12-17
testuil	14
tête de loup	74
thermique	41 à 43-45-102
thermomètres	16
toile de cuisson	87
toques	59
torchon	79
traçabilité	18-19-20
tracétik	20
trousses à pharmacie	66

U Pages

usage unique	33-58 à 62
ustensiles	82-83-87 à 90

V Pages

vestes de cuisine	50
vestiaire (armoire)	64
vêtements	48 à 53
visiteurs	60-62

W Pages

WC boule	74
----------------	----

Conditions générales de vente

(Extrait des conditions générales de vente figurant dans nos catalogues)

Les commandes sont enregistrées à nos conditions générales de vente figurant dans nos tarifs et catalogues, et dont les principaux 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, au plus tard au jour de la livraison ou de l'enlèvement.

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 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 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. 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 l'évènement tels 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 évènement échappant à la volonté du vendeur.

Le vendeur tiendra dès que possible, le client informé des cas et événements 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 magasin 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 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 révisibles 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.

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.

Le paiement anticipé, de 30 jours au moins, par rapport aux conditions générales ou particulières concédées, ouvre droit à un escompte prorata-temporis calculé au taux d'intérêt en vigueur.

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.

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.

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 défendeurs.

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 notre accord.

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

SANIPOUSSE S.A.S
Parc A10 Sud-Ouest
15 rue Copernic - BP 10015
41261 - La-Chaussée-Saint-Victor Cedex

Nom.....

Prénom.....

Code postal *Fonction*.....

Ville..... *Tél*..... *Fax*.....

DEMANDE DE DEVIS CONCERNANT :

Désignation des articles	Référence	Nombre	Observations

N'hésitez pas à vous renseigner en téléphonant au 02 54 43 75 75

A u t o c o n t r ô l e s
T r a ç a b i l i t é
H y g i è n e
P r o t e c t i o n d e s a l i m e n t s
e t d e s m a t é r i e l s
S t o c k a g e e t t r a n s p o r t
d e s p r o d u i t s e t p r é p a -
r a t i o n s a l i m e n t a i r e s
S é c u r i t é e t é q u i p e m e n t
d e s p e r s o n n e l s d e c u i s i n e
N e t t o y a g e e t e n t r e t i e n d e s
l o c a u x e t d e s m a t é r i e l s
É q u i p e m e n t h y g i è n e
a l i m e n t a i r e

SANIPOUSSE