

SANIPOUSSE

bonnes pratiques d'hygiène - HACCP - traçabilité - E.P.I.



SANIPOUSSE
et l'hygiène est plus zen



de 1800
innovations
à découvrir

Sommaire

1	Traçabilité & métrologie pages 7 à 25	<ul style="list-style-type: none"> > Plats témoins système Sanipousse 8 - 9 > Étiquettes traçabilité & étiquettes jours 10 - 11 > Imprimantes d'étiquettes thermiques & consommables 12 > Étiquettes solubles & distributeurs d'étiquettes 13 > Étiqueteuses à mains et conservation étiquettes 14 > Mesures & contrôles températures 15 - 17 > Enregistreurs de températures 18 > Indicateurs de températures, contrôle pH, sel, chlore & balances 19 > Auto-contrôles surfaces, matériels & mains 20 - 21 > Biofilm, fût de récupération & filtres à huile 22 > Contrôles huiles de friture 23 > Sanibasic - Sachets plats témoins et rangements 24 - 25
2	Nettoyer & désinfecter pages 26 à 53	<ul style="list-style-type: none"> > Brosserie, raclettes de nettoyage, pelles & manches 27 - 28 > Lavage à plat 29 > Pelles, pelles aéroport, seaux & panneau avertisseur 30 > Support balais, désinfection balais & raclettes 31 > Brosserie, nettoyage vitres & décolle étiquettes 32 > Torchons & essuyage 33 > Distributeurs gel ou savon & lave-mains 34 > Désinfection, lavage & essuyage mains 35 - 37 > Désinfection mains, chaussures, surfaces & matériels 38 - 39 > Nettoyage des sols 40 - 41 > Produits d'entretien surfaces & équipements 42 - 43 > Plonge & décontaminant végétal 44 - 45 > Lavettes, éponges, abrasifs & grattoirs 46 - 47 > Pulvérisateurs 48 > Désinsecteurs 49 > Purification de l'air & désinfection des locaux 50 - 51 > Décontamination des semelles, mains & roues 52 - 53
3	Ranger & organiser pages 54 à 65	<ul style="list-style-type: none"> > Boîtes & supports distributeurs 55 > Supports fil inox & fixation 56 - 57 > Meubles, pupitres & réhausses bacs de plonges 58 > Sèche-bottes et chaussures, casiers séchants & lave-semelles 59 > Étagères, tables inox & tables à hauteur réglable 60 > Rayonnages & palettes 61 > Protection murale & rideaux à lanières 62 > Caillebotis, bacs de rétention & feuilles absorbantes 63 > Vestiaires, support chaussures & cale-porte 64 - 65
4	Habiller & protéger pages 66 à 85	<ul style="list-style-type: none"> > E.PI protection oreilles & yeux 67 > E.PI gants anti-froid /chaleur, manchettes & gants de nettoyage 68 - 69 > Maniques & cutters 70 > E.PI gants de manutention & anti-coupure 71 > Gants à usage unique 72 > Masques & visières 73 > Toques, combinaisons & prévention des T.M.S. 74 > Coiffes & cache-barbe 75 > Blouses & tabliers 76 > E.PI vêtements anti-froid 77 > Vestes, pantalons & tabliers de cuisine 78 - 79 > E.PI sabots, chaussures de cuisine, de service & bottes 80 - 83 > Tapis zone humide & rangement des E.PI 84 > Pharmacie 85
5	Informers les clients & le personnel pages 86 à 92	<ul style="list-style-type: none"> > Gestion des flux 87 > Affichage & horloge perpétuelle 88 - 89 > Signalétique, agrafeuses sans agrafe & minuteur 90 > Affichage bonnes pratiques d'hygiène & stickers 91 > Traçabilité allergènes 92
6	Préparer, couvrir, transporter pages 93 à 108	<ul style="list-style-type: none"> > Housses usage unique 94 > Housses bactériostatiques 95 > Containers isothermes, plateau isotherme & socles rouleurs 96 - 98 > Couverture & protection bacs GN 99 > Dérouleurs & dévidoirs pour films 100 > Film alimentaire, aluminium, papier cuisson & bacs gerbables 101 > Bacs à ingrédients / pâtons / biosourcés & seaux 102 > Socles rouleurs, chariots & échelles 103 > Chariots & distributeurs d'assiettes 104 - 105 > Bacs GN 106 - 108
7	Espaces & éléments de vigilance pages 109 à 111	<ul style="list-style-type: none"> > Les toilettes 110 > Nettoyage des sanitaires & la pause cigarette 111
8	Prévenir les contaminations croisées pages 112 à 116	<ul style="list-style-type: none"> > Planches à découper & rangement 113 > Petit matériel, couteaux & pinceaux 114 > Ustensiles H.A.C.C.P. 115 > Fermetures & désinfection des balais 116
9	Petit matériel pages 117 à 121	<ul style="list-style-type: none"> > Toiles, plaques & grilles 118 > Petit matériel 119 > Ustensiles de cuisine 120 > Ouvre-boîtes 121
10	Déchets & tri sélectif pages 122 à 126	<ul style="list-style-type: none"> > Porte-sacs & collecteurs 123 > Collecteurs, conteneurs, poubelles & tri sélectif 124 > Sacs poubelles & housses conteneurs 125 > Tables de tri & meubles de pré-tri 126
11	Partenaires & Informations utiles pages 127 à 140	<ul style="list-style-type: none"> > Sanixpert : audits & formations 128 - 129 > Mycawan : suivi numérique 130 - 131 > Bonnes Pratiques d'Hygiène en vidéos 132 - 133 > Bien choisir sa taille 134 > Index 135 - 137 > Notes 138 - 139 > Conditions générales de vente 140



Les pictogrammes qui accompagnent votre GUIDE 2023-2024



Contact alimentaire : articles ayant fait l'objet d'une déclaration de conformité à la réglementation relative des matériaux au contact des denrées alimentaires (Art. 16 du règlement CE n°1935/2004)



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



Articles conçus et développés par Sanipousse ou commercialisés en exclusivité.



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



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



Articles faisant leur entrée en 2023 dans le guide Sanipousse



Articles de fabrication française



Produits diminuant le risque de Troubles Musculo Squelettiques



Produits écologiques



Produits biodégradables



Produits ayant reçu la certification ECOCERT



Produits ayant reçu l'ÉCOLABEL Européen



Produits lavables en lave-vaisselle ou tunnel de plonge



Produits lavables en machine à laver le linge



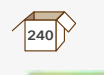
Fixation à vis, adhésive ou aimantage



Produits également disponibles sur-mesure



Produits sans bisphénol



Quantité vendue / conditionnement par



VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN
POUR FACILITER L'APPLICATION
DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



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



Vos présentations produits personnalisées et votre assistance terrain par nos chargés de clientèle experts P.M.S.



Expédition sous 48 h après commande, avec possibilité en 24 h pour tout besoin urgent (indiqué avant midi, sur France métropolitaine, hors Corse).



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



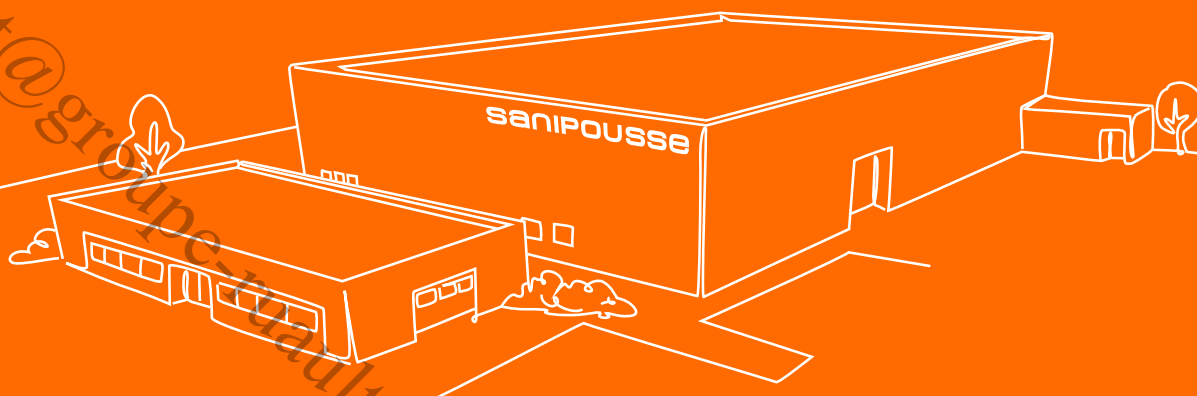
SANIPrem's Votre service premium pour bénéficier toute l'année d'un service personnalisé et de livraisons en franco de port*

* minimum de commande : 100 € - Adhésion 12 mois Saniprem's : 33 € H.T. - Réserve aux clients France métropolitaine (hors Corse)
Hors Saniprem's, la participation aux frais de préparation et d'expédition est de 19,80 € H.T. pour les clients France métropolitaine (hors Corse)*
Franco à partir de 385 € H.T.



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

www.shop.sanipousse.com



sanipousse

bonnes pratiques d'hygiène - HACCP - traçabilité - E.P.I.



SANIPOUSSE & SANIBASIC

Organisation des échantillons plats témoins

Vos assurances pour :

- UN PRÉLÈVEMENT SANS CONTAMINATIONS CROISÉES
- 80 À + DE 150 G DE MATIÈRE POUR ANALYSE EN CAS DE T.I.A.C.
- ADAPTÉ AUX LIQUIDES & PLATS CHAUDS
- SYSTÈME SANIPOUSSE DE ROTATION GARANTISSANT LA RÉALISATION DES PRÉLÈVEMENTS

SANITEST

Auto-contrôle microbiologique

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

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



PRODATE & PRODATE SOLUBLE

Étiquettes de traçabilité

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

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



TESTUIL

Test manuel de dégradation des huiles de friture

Le test le plus simple et le plus fiable du marché

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

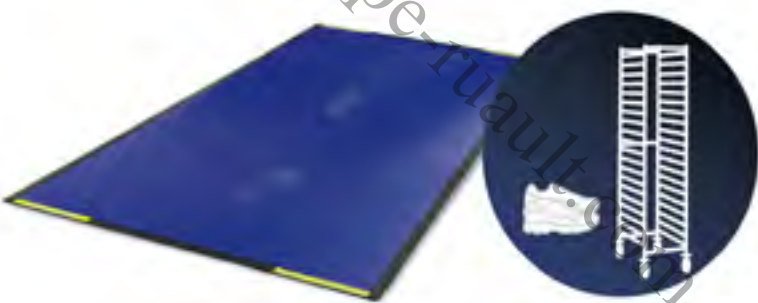


DÉCONTASOL

Tapis de décontamination

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

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



LES INCONTOURNABLES



SANIBRU!Z

Désinfection sans rinçage

Maîtrisez les bactéries dans les moindres recoins

- EN AÉROSOL HYDRO-ALCOOLIQUE OU EN LINGETTES IMPRÉGNÉES
- POUR SURFACES, MAINS & MATÉRIELS
- AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE SANS RINCAGE, pH7
- BACTÉRICIDE, FONGICIDE & LEVURICIDE

SANIFIL

Gamme en fil inox

80% de l'hygiène est dans le rangement

- POUR TOUT RANGER, ORGANISER ET SUSPENDRE
- PERMET LA VISIBILITÉ DES PRODUITS
- SIMPLIFIE L'EXÉCUTION DE VOTRE PLAN DE NETTOYAGE
- A VISSER, COLLER OU AIMANTER (ÉVITE LES TROUS DANS LES MURS)



VÊTEMENTS ANTI-FROID BACTÉRIOSTATIQUES

Protection thermique et hygiène parfaite

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

HOUSES DE PROTECTION BACTÉRIOSTATIQUES LAVABLES

Couvrir les matériels & surfaces de façon éco-responsable

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



de 1800 produits pour vous faciliter l'application des bonnes pratiques d'hygiène et vous libérer du temps pour faire votre cœur de métier



BON À SAVOIR

Qu'est-ce qu'une «TIAC» ?



- › Toxi Infection Alimentaire Collective
- › Définie par l'apparition d'au moins 2 cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire
- › En cas de suspicion de TIAC une déclaration obligatoire (D.O.) doit être faite aux autorités (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de Protection des Populations - DDCSPP ou Agence Régionale de Santé - ARS)
- › Dans ce cas, il est très important de recueillir tous les renseignements : nature et heure d'apparition des symptômes, circonstances, nombre de malades, etc.
- › Selon les données publiées par l'institut national de veille sanitaire - InVS et portant sur l'année 2020 (derniers chiffres publiés au 15.12.2022) :
 - › 1.010 foyers de TIAC ont été déclarés en France en 2020, soit -43% par rapport à 2019
 - › 36,5% des foyers ont été déclarés en restauration commerciale, 25,9% en restauration collective et 36,6% dans le cadre de repas familiaux
 - › 6.814 personnes ont été affectées, 396 hospitalisées et 9 sont décédées
- › Les 4 agents pathogènes les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient :
 - › Salmonella (43%)
 - › Campylobacter (23%)
 - › Bacillus cereus (13%)
 - › Clostridium perfringens (6%)
 - › Staphylococcus aureus (5%)
- › Dans le cadre des investigations post-TIAC menées par l'ARS et/ou la DDPP les non-conformités relevées portaient à (plusieurs origines possibles) :
 - › 54% sur des équipements défectueux ou inadaptés
 - › 30% sur des matières 1^{ères} contaminées
 - › 44% sur la contamination par le personnel ou les membres de la famille
 - › 3% sur le fonctionnement (chaîne de froid/chaud, erreur de préparation...)

RESPONSABILITÉS ET CONTRÔLES*

- › Les produits alimentaires doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnables et prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle toute personne peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes (art. L221-1 du code de la consommation)
- › En matière de risque sanitaire, il y a délit s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales prévues par la loi ou le règlement à la suite d'une faute d'imprudence, de négligence ou de manquement à une obligation de prudence (hygiène) ou de sécurité sanitaire des aliments (art. 121-3 du nouveau code pénal)



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

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



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



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

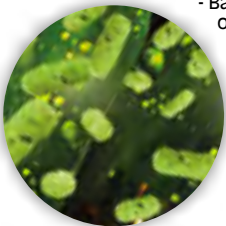
- › En restauration commerciale, tant la personne morale que le dirigeant et/ou les salariés peuvent voir leurs responsabilités engagées. La responsabilité civile est l'obligation de répondre du dommage que l'on a causé à autrui en réparant les conséquences. La responsabilité pénale est l'obligation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

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

Les principales bactéries responsables de TIAC

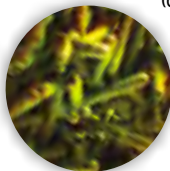
SALMONELLA ENTERICA (SALMONELLE)

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



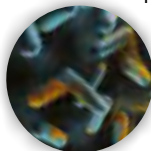
LISTÉRIA MONOCYTOGÈNES

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



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

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



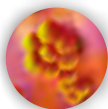
ESCHERICHIA COLI (COLIFORMES)

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



STAPHYLOCOCCUS AUREUS (DORÉ)

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

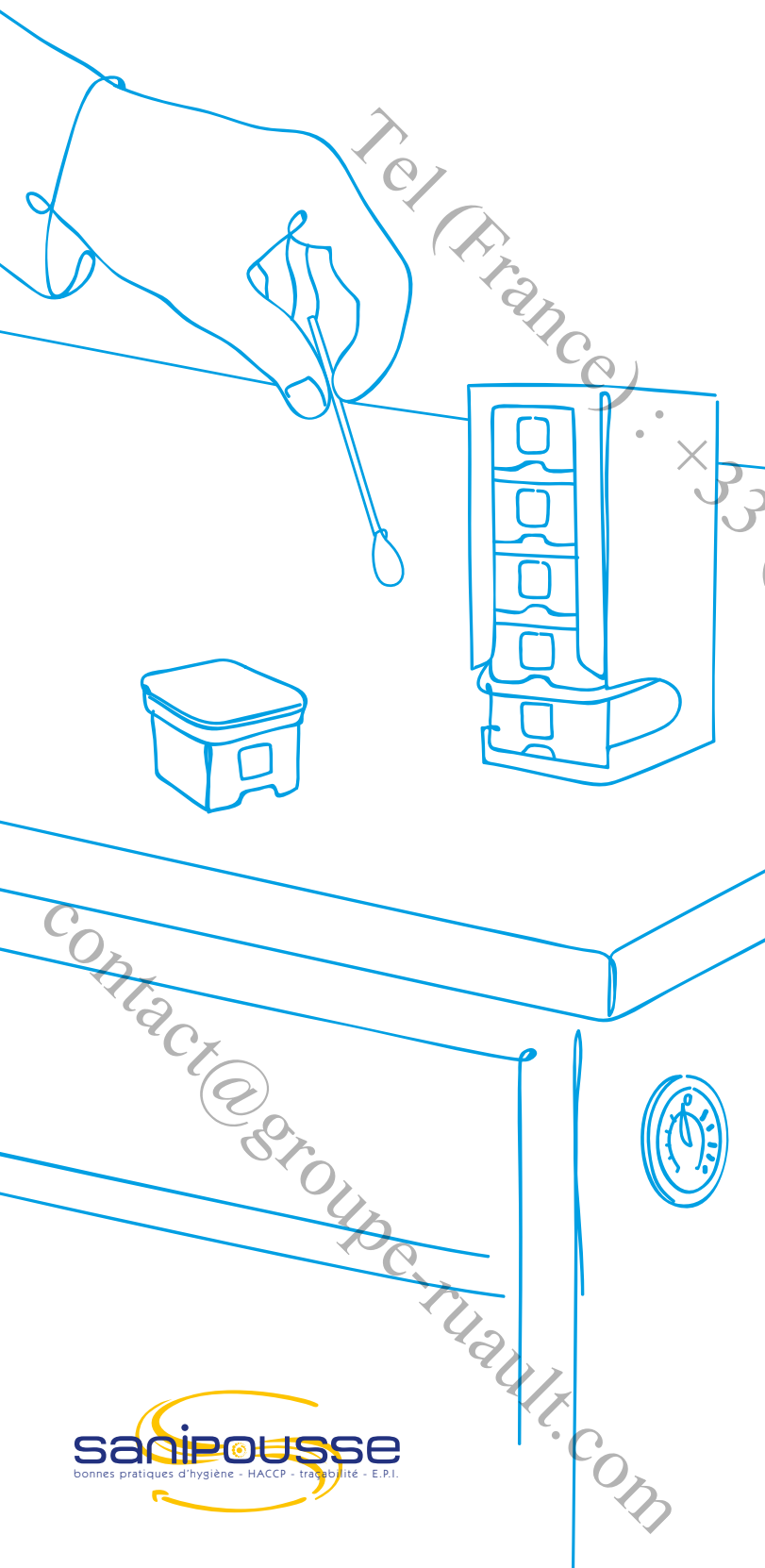


CAMPYLOBACTER JEJUNI

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



1



Votre distributeur : RUVAULT Design

Traçabilité & métrologie

Boîtes plats témoins

Étiquettes de traçabilité

Imprimantes d'étiquettes

Étiquettes solubles

Étiqueteuses à main

Tracétik

Thermomètres

Enregistreurs

Auto-contrôles

Biofilms

Contrôles des huiles

Sachets plats témoins

Tel (France) : +33

contact@groupe-ruault.com



Plats témoins - Système Sanipousse

Systeme échantillons plats témoins SANIPOUSSE

Le Système Sanipousse vous permet de réaliser vos échantillons témoins en fonction de votre établissement.

Les produits forment un ensemble modulable, s'adaptant à tous les contextes et tous les menus servis.

Sanipousse, LA référence depuis 1986, s'est adapté pour toujours plus de traçabilité. Le gobelet GO10 permet la conservation des soupes et des mixés. La boîte BO22, plus grande, permet de conserver les 80 à 100 g réglementaires. La boîte XL BO33, répond aux demandes de certains cuisiniers ou services régionaux de la DDcSPP, qui demandent parfois d'aller plus loin que la norme en conservant jusqu'à 250 g de matière. Ces 3 contenants sont accompagnés de modules de stockage permettant une organisation complète garantissant le bon suivi de vos plats témoins.

SANIPOUSSE
en vidéo



L'assurance tous risques de vos échantillons plats témoins



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



Le remplissage est facile, sans contaminations croisées



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



Les boîtes SANIPOUSSE sont parfaitement étanches



EXCLU

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

RÉGLEMENTATION

La conservation des plats témoins

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

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



Le geste pour la planète !

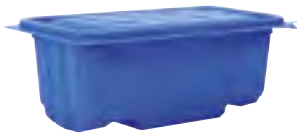
Les boîtes échantillons plats témoins Sanipousse ne sont pas concernées par la Loi EGALIM.

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

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

Les boîtes et gobelets SANIPOUSSE

- Ouverture totale
- Couvercle facile à fermer
- Fermeture hermétique



boîte échantillon plat témoin XL BO33



boîte échantillon plat témoin - standard BO22



gobelet échantillon plat témoin GO10

Les options pour garantir l'information & la traçabilité



Étiquettes jours EASYDATE



Étiquette d'identification E3



Affiche « La constitution des plats témoins » - Réf.INSFATEM - voir p. 91

Les Modules



Modules M220 et M330 sur support inox SMI225

- › Réf. M220 et M330
- Permettent de stocker les échantillons sur 5 ou 7 jours
- Visualisation en façade des étiquettes jours permettant de vérifier le bon suivi des échantillons plats témoins
- A poser sur les étagères de votre chambre froide ou à fixer grâce au support inox

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

Plats témoins - Système Sanipousse

Contenants plats témoins



BOÎTE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN XL

> Réf. B033

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



BOÎTE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN STANDARD

> Réf. B022

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



GOBELET ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN

> Réf. G010

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



Modules plats témoins - rotation 5 jours



MODULE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN STANDARD

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

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

MODULE ÉCHANTILLON PLAT TÉMOIN XL

> Réf. M330

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

Adaptateurs

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

ADAPTEUR POUR MODULES M220 ET M330

> Réf. A212

Se positionne à l'intérieur des modules pour utiliser les gobelets à échantillons G010



SÉPARATEUR POUR MODULE M330

> Réf. S311

Permet de séparer le module en deux afin de l'utiliser avec les barquettes standards Réf. B022 et/ou les gobelets Réf. G010



Support



SUPPORT POUR MODULES SANIPOUSSE

> Réf. SMI225 - l x P x H (mm) : 529 x 140 x 300
- Permet de recevoir un Sanipousse constitué de 5 modules Réf. M220 ou 3 modules M220 et 1 M330
> Réf. SMI226 - l x P x H (mm) : 610 x 140 x 300
- Permet de recevoir un Sanipousse constitué de 3 modules M330

- Fourni avec 2 vis inox, ce support s'accroche aux montants des rayonnages ou aux parois de chambre froide



Étiquettes échantillons

Date..... Heure.....
Plat.....
Opérateur.....
sanipousse 4 43 75 75

E311 sur B022



> Réf. E311

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

Étiquettes repas



Étiquette repas



> Réf. E230

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

Rehausses - rotation 7 jours

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

POUR MODULE M220

> Réf. R210

- LxPxH (mm) : 83 x 108 x 117



POUR MODULE M330

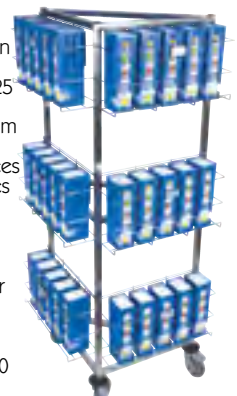
> Réf. R310

- LxPxH (mm) : 158 x 110 x 117

Chariot échantillons témoins

> Réf. CH3222

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



Chariot vendu nu. À compléter avec modules et supports

Étiquettes jours



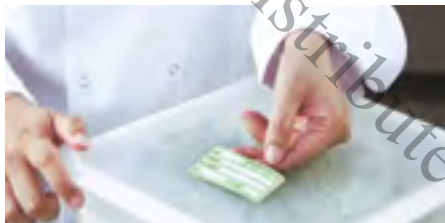
> Réf. EASYDIST5 - 5 jours lundi au vendredi
> Réf. EASYDIST7 - 7 jours lundi au dimanche

- Elles permettent de s'assurer que l'ensemble des échantillons du jour sont réalisés en constituant des lignes horizontales de couleur identique
- Détails, voir p. 10-11

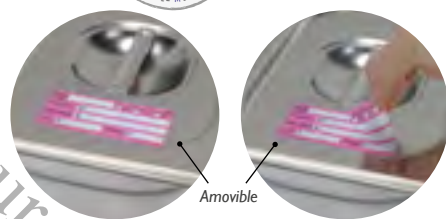
Étiquettes traçabilité, étiquettes jours & stylos

Étiquettes de traçabilité PRODATE

Fabrication Ouverture Décongélation



PRODATE en vidéo



LA SOLUTION IDÉALE

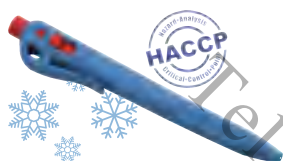
pour assurer la traçabilité, l'identification, le suivi des produits fabriqués, entamés, transportés ou décongelés

FAITES DES ÉCONOMIES EN TOUTE SÉRÉNITÉ

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

PRODATE COLLE & SE DÉCOLLE

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



Date 31 Fabrication Ouverture Décongélation

Produit [Icon]

Opérateur [Icon]

DLC [Icon] **Temp.** [Icon] °C

SANIPOUSSE www.sanipousse.com

PRODATE en taille réelle : 73 x 40



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

STYLO GRAND FROID

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

DES COULEURS CLAIRES POUR UNE MEILLEURE LISIBILITÉ

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

STYLO PRODATE 3 COULEURS

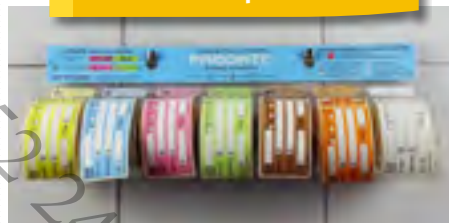
- Stylo bille 3 couleurs : rouge, bleu, noir
- Embout tactile pour tablettes et smartphones
- Clip d'accrochage

CORDON POUR STYLO PRODATE

> Réf. CR770

Étiquetage par jour d'action ou de DLC (préconisation)	Étiquetage par type de produit (préconisation)	Étiquetage personnalisé ou traduit par l'établissement	DLC secondaires indicatives des produits entamés
LUNDI	Produits laitiers		Boissons Lait de table 213 Crème 214 Crème lactosérum, fromage blanc 215 Charcuterie Côte de porc, jambon, saucisson et saucisse 216 Côte de porc, jambon, saucisson et saucisse 217 Condiments Café, thé, chocolat, sucre, miel, sirop 218 Margarine, beurre 219 Céréales en farine, pâtes, nouilles 220 Desserts Caramel 221 Caramel 222 Caramel 223 Fruits Fruit gelé sous vide 224 Fruit transformé 225 Confitures 226 Légumes Caramels, chocolat sous vide 227 Frais, transformés 228 Crêpes, pâtisseries 229 Éclats, légumes 230 Éclats, légumes 231 Éclats, légumes 232 Fruits de saison 233 Produits de la mer Caramels 234 Caramels (le couvert d'huile) 235 Produits laitiers Lait, crème, fromage pâte molle, râpé, fromage 236 Produits laitiers Fromage pâte dure, persil, beurre 237 Caramel 238 Caramel 239 Caramel 240 Margarine 241
MARDI	Produits de la mer		
MERCREDI	Viandes crues		
JEUDI	Fruits & Légumes		
VENDREDI	Viandes cuites		
SAMEDI	Poissons cuits		
DIMANCHE	Autres		

Options d'accrochage voir p. 57



LA TRAÇABILITÉ QUI S'ADAPTE A VOS HABITUDES



Par jour d'action ou de D.L.C.

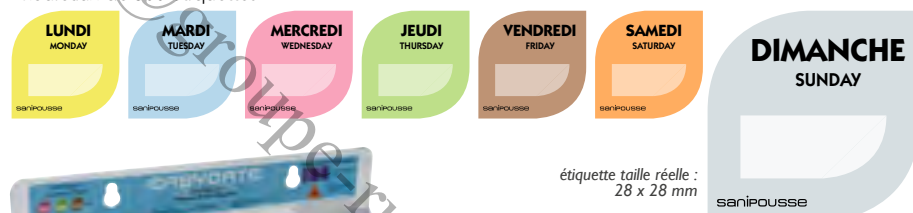
Chaque blister PRODATE est livré avec une planche de personnalisation et un tableau des D.L.C. secondaires indicatives des produits entamés.

UN CONDITIONNEMENT «BLISTER» UNIVERSEL

- Blister quasi étanche
- À poser ou à accrocher
- Séparation de chaque rouleau pour éviter le chevauchement et pour utiliser vos rouleaux jusqu'à la dernière étiquette

Étiquettes jours polyvalentes EASYDATE

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



étiquette taille réelle : 28 x 28 mm

sanipousse

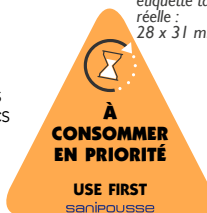
COMPLÉTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR EASYDATE AVEC :



EASYDATE en vidéo



étiquette taille réelle : 28 x 31 mm



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

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

Étiquettes traçabilité & étiquettes jours

Traçabilité 5 jours ou 5 produits



PRODATE 5 ROULEAUX COULEURS DIFFÉRENTES

- > Réf. PR55250 - avec distributeur translucide
- > Réf. 5PRODADIF - pack sans distributeur

- 5 rouleaux de 250 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

PRODATE 5 ROULEAUX COULEUR UNIQUE

- > Réf. PRU5250 - avec distributeur translucide
- > Réf. 5PRODAUNI - pack sans distributeur

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

- 7 variantes de couleur **C R V J B O M**



EASYDATE 5 JOURS DIFFÉRENTS

- > Réf. EASYDIST5 - avec distributeur translucide
- > Réf. 5EASYDIF - pack sans distributeur

- 5 rouleaux de 500 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 2 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

EASYDATE 5 ROULEAUX 1 JOUR AU CHOIX

- > Réf. EASYDIST5UNI - avec distributeur translucide
- > Réf. 5EASYUNI - pack

- 5 rouleaux de 500 étiquettes d'un même jour, soit 2 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

- 7 variantes de jour **L M Me J V S D**



Options EASYDATE



- > Réf. EASYDIST52AF - avec distributeur translucide

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

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

Traçabilité 7 jours ou 7 produits



PRODATE 7 ROULEAUX COULEURS DIFFÉRENTES

- > Réf. PR77250 - avec distributeur translucide
- > Réf. 7PRODADIF - pack sans distributeur

- 7 rouleaux de 250 étiquettes de 7 couleurs différentes, soit 1750 étiquettes en distributeur translucide ou en pack

PRODATE 7 ROULEAUX COULEUR UNIQUE

- > Réf. PRU7250 - avec distributeur translucide
- > Réf. 7PRODAUNI - pack sans distributeur

- 7 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 750 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

- 7 variantes de couleur **C R V J B O M**



EASYDATE 7 JOURS DIFFÉRENTS

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

- 7 rouleaux de 500 étiquettes de 7 couleurs différentes, soit 3 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

EASYDATE 7 ROULEAUX 1 JOUR AU CHOIX

- > Réf. 7EASYUNI - pack

- 7 rouleaux de 500 étiquettes d'un même jour, soit 3 500 étiquettes conditionnées en distributeur translucide ou en pack

- 7 variantes de jour **L M Me J V S D**



Étiquettes allergènes



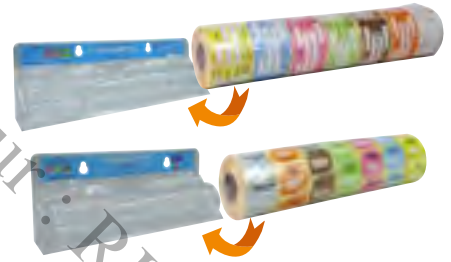
- > Réf. EA254

- Autocollantes, adhérentes sur tout support, amovibles sans laisser de trace
 - Dimensions des étiquettes LxH (mm) : 70 x 50
 - Fournies en boîte distributrice de 250 étiquettes
 - Pour les préparations exposées à la consommation
 - Pour l'étiquetage des produits finis ou en cours d'élaboration, stockés en chambres froides
 - Obligation d'information au consommateur sur la présence de substances allergènes dans les préparations alimentaires (R. UE 1169/2011) voir p. 92

INCONTOURNABLE



Le geste pour la planète !
 Réutilisez vos blisters PRODATE & EASYDATE grâce aux recharges



BON À SAVOIR



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

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

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

1 - TRAÇABILITÉ & MÉTROLOGIE

Imprimantes d'étiquettes thermiques & consommables

Imprimantes d'étiquettes personnalisées

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



WiFi

Bluetooth

IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES - WIFI / BT / RJ45

> Réf. QL820NBW

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

GARANTIE 3 ANS

CÂBLE USB-B

> Réf. CABLE USB B

- Pour imprimante QL820NBW
- L (mm) : 200



CORDON D'ALIMENTATION

> Réf. CORDON ALIM

- Pour imprimante QL820NBW
- Cordon bipolaire



ALIMENTATION COMPLÈTE

> Réf. BLOC ALIMENTATION

- Pour imprimante QL820NBW
- Bloc d'alimentation + cordon bipolaire



ENTRETIEN DE VOTRE IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES

> Réf. ENTQLS - entretien sans imprimante de courtoisie

> Réf. ENTQLA - entretien avec imprimante de courtoisie

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



SUPPORT POUR IMPRIMANTES

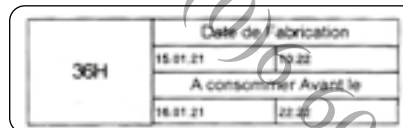
> Réf. RA3IMP

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

Étiquettes pour imprimantes QL

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

Exemples d'utilisations :



Exemple d'étiquette Réf. DK11204

Référence étiquette	Type	Caractéristiques	Dimensions LxH	Pour imprimante
DK11202	Rouleau de 300 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression noir	100 x 62 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW
DK11204	Rouleau de 400 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression : noir	54 x 17 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW
DK11209	Rouleau de 800 étiquettes	Étiquettes pré-découpées Impression : noir	29 x 62 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW
DK22225	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir	30,48 m x 38 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW
DK22205	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir	30,48 m x 62 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW
DK22251	Ruban de papier continu	Ruban continu Impression : noir et rouge	15,24 m x 62 mm	QL800 - QL810W - QL820NBW

Exemple d'étiquette Réf. DK22205



Exemple d'étiquette Réf. DK22225



Étiquettes compatibles



ÉTIQUETTES COMPATIBLES POUR QL ET SUPPORT RÉUTILISABLE

> Réf. COMPAT205 - étiquettes permanentes

> Réf. SUPPORT205 - support réutilisable

- Rouleau d'étiquettes équivalent à la Réf. DK22205
- Support réutilisable fourni séparément pour faire des économies et respecter l'environnement

Imprimante évolutive



> Réf. TD2120N

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

ÉTIQUETTES COMPATIBLES POUR IMPRIMANTE TD

> Réf. COMPATRDS05E1

- Étiquettes permanentes

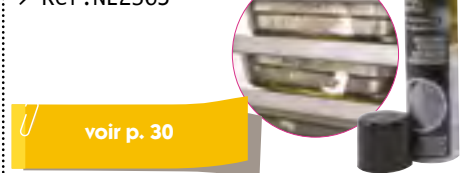
■ Réf. COMPATRDS05E2

- Étiquettes amovibles

- Étiquettes prédécoupées blanches
- LxH de l'étiquette (mm) : 51 x 25
- Par rouleau de 2.580 étiquettes

Décolle étiquettes

> Réf. NE2365



voir p. 30

Étiquettes solubles & distributeurs d'étiquettes

Étiquettes solubles dans l'eau

Date:	31	Fabrication:	Ouvrière	Département:
Produit:				
Opérateur:				
DLC:	0	Temp.:		



PRODATE BLANCHES SOLUBLES

> Réf. PRS250

- Boîte distributrice de 250 étiquettes
- Livrée filmée pour une meilleure conservation des étiquettes
- LxH étiquette (mm) : 70 x 40
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- 100% biodégradable



PRODATE SOLUBLE en vidéo



Étiquette PRODATE soluble sur bac inox



Sous l'eau l'étiquette se dissout



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



ÉTIQUETTES SOLUBLES - 3 LIGNES

> Réf. TR1BES250

- Boîte distributrice de 250 étiquettes
- Livrée filmée pour une meilleure conservation des étiquettes
- LxH étiquette (mm) : 70 x 40
- 3 lignes
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- 100% biodégradable



ÉTIQUETTES SOLUBLES EN PLANCHE POUR IMPRIMANTE DE BUREAU

> Réf. TR1PS18

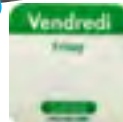
- Planche A4 de 18 étiquettes vierges
- Passe dans toutes les imprimantes de bureau
- LxH (mm) : 63,5 x 46,6 - étiquette
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- 100% biodégradable
- Boîte de 100 planches (1800 étiquettes)



ÉTIQUETTES JOURS SOLUBLES

> Réf. TR1S25

- Étiquettes jours du lundi au dimanche
- Totalement solubles au lavage
- Ne laissent aucune trace
- Couleur blanche
- 100% biodégradable
- LxH (mm) : 95 x 95 - étiquette
- Livré filmé pour une meilleure conservation des étiquettes
- Rouleau de 500 étiquettes



BON À SAVOIR

Il existe 4 types d'étiquettes de traçabilité :

- > Les étiquettes adhésives, qui collent bien mais qui se décolle difficilement et peuvent laisser des traces de colle sur les contenants
- > Les étiquettes amovibles ou repositionnables qui collent bien (Prodate) et qui se décolle bien, manuellement
- > Les étiquettes «wash off», qui collent bien et se décolle lors du passage du contenant en machine
- > Les étiquettes solubles, qui se désagrègent lors du passage du contenant en machine



Distributeurs inox

> Réf. TR1D1R1

- Boîte inox pour 1 rouleau d'étiquettes
- LxH (mm) : 55 X 75 X 75
- Ep 15/10 Inox Brossé
- Ensemble Boîte, couvercle SANS soudure
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies)



> Réf. TR1D7R1

- Boîte inox pour 7 rouleaux d'étiquettes
- LxH (mm) : 380 intérieur (387 Ext) X 65 X 75
- Ep 15/10 Inox Brossé avec 6 séparateurs Inox
- Ensemble Boîte, couvercle et séparateurs SANS soudure
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies)



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

Post-it de traçabilité

SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

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



Produit :	
Date de fabrication :	
DLC interne :	
Révisé par :	

> Réf. TR1501

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



Distributeurs plastique



DISTRIBUTEUR 1 ROULEAU

> Réf. TR1D1R

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



DISTRIBUTEUR 7 ROULEAUX

> Réf. TR1D7R

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



Étiqueteuses à main et conservation étiquettes

Étiqueteuses à main 2 lignes

GARANTIE 1 AN



CHANGEMENT D'ENCRE en vidéo



ÉTIQUETEUSE 2 LIGNES

> Réf. TR1136

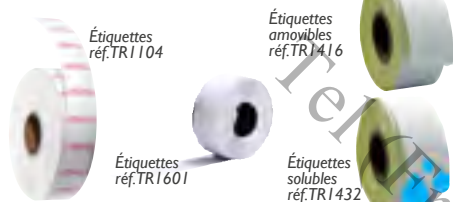
- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- Impression claire des dates de préparation et de retrait
- Impression double ligne
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 8 positions de caractères par ligne (mois, date, heure)
- Positions pour caractère de code d'identification
- Facile à utiliser
- Livrée sans rouleau d'étiquettes
- Livrée avec un rouleau encreur

ÉTIQUETEUSE 2 LIGNES - SATO

> Réf. TR1414

- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- Impression claire des dates de préparation et de retrait
- Impression double ligne
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 20 caractères
- Facile à utiliser
- Compatible avec les étiquettes amovibles réf. TR1416 et avec les étiquettes solubles réf. TR1432
- Livrée sans rouleau d'étiquettes
- Livrée avec un rouleau encreur

CONSOMMABLES ÉTIQUETEUSES



Réf.	Type	lxH (mm)	Cond.
Pour étiqueteuse réf. TR1136			
TR1104	Rouleau de 1750 étiquettes pré-imprimées « Fabriqué le / à consommer jusqu'au ». Adhésif permanent.	20 x 16	8 rouleaux + 1 encreur
TR1601	Rouleau de 1750 étiquettes. Adhésif permanent.	20 x 16	8 rouleaux + 1 encreur
Pour étiqueteuses réf. TR1414 et TR1652			
TR1432	Rouleau de 1000 étiquettes. Étiquettes solubles	26 x 16	10 rouleaux
TR1416	Rouleau de 1200 étiquettes. Étiquettes amovibles.	26 x 16	10 rouleaux
TR1434	Rouleau encreur noir.	-	5 encreurs

Étiqueteuse à main 1 ligne



ÉTIQUETEUSE 1 LIGNE - SATO

> Réf. TR1409

- Idéale pour l'étiquetage simple
- 1 seule ligne - 8 caractères
- Pour étiquettes lxH (mm) : 26 x 12
- Rouleaux de 1200 étiquettes
- LxH (mm) : 250 x 60 x 160
- Poids (kg) : 0,45
- Facile à utiliser
- Compatible avec les étiquettes amovibles réf. TR1411
- Livrée sans rouleau d'étiquettes
- Livrée avec un rouleau encreur

ÉTIQUETEUSE À TEXTES PRÉ-RENSEIGNÉS

> Réf. TR1652

- Idéale pour l'étiquetage des aliments
- 13 textes disponibles
- Possibilité d'imprimer jusqu'à 20 caractères
- Facile à utiliser
- Compatible avec les étiquettes amovibles réf. TR1416 et avec les étiquettes solubles réf. TR1432
- Livrée sans rouleau d'étiquettes
- Livrée avec un rouleau encreur

ÉTIQUETTES POUR ÉTIQUETEUSE TR1409

> Réf. TR1411

- Idéale pour l'étiquetage simple
- 1 seule ligne - 8 caractères
- Étiquettes amovibles
- Étiquettes lxH (mm) : 26 x 12
- Rouleaux de 1200 étiquettes (x10)

Tracétik - blister de conservation des étiquettes

> Réf. TRK010

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

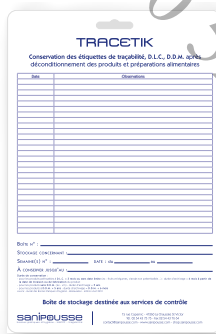
Conservation sûre, hygiénique et économique des étiquettes.

La boîte Tracétik se présente sous la forme d'un blister transparent en façade et sur les côtés.

Le dos de la boîte Tracétik permet de noter les informations de traçabilité pour un meilleur suivi de l'archivage. Le numéro de la boîte et la date conservée seront repris dans le P.M.S..

Une fente en façade, avec volet, permet d'introduire les étiquettes sans pouvoir les ressortir

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



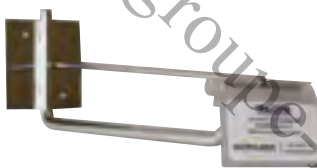
TRACÉTIK en vidéo



Étapes pour le montage du TRACÉTIK :



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



TRACÉTIK - SUPPORT

> Réf. TRK021

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



RÉGLEMENTATION



La conservation des étiquettes de traçabilité

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

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

Mesures & contrôles températures

Thermomètres à sonde avec câble

THERMOMÈTRE À SONDE AVEC CÂBLE - IP 65

> Réf. TR1TH52N

- Thermomètre à sonde filaire
- Fonctions : arrêt automatique 30 min, °C/°F, hold
- Câble de 1 mètre avec sonde inox 100 mm
- Écran large
- Plage : de -40°C à +230°C
- Résolution : 0,1
- Précision : ± 0,4°C (de -10°C à 50°C) ou ± 0,5°C (de -20°C à 0°C et de 50°C à 70°C) au-delà ± 1°C
- Étanche IP67
- Alimentation : 3 x AAA (fournies)
- Certificat de calibration
- Marquage de traçabilité
- Compatible induction
- Conforme à la norme EN13485
- Certifié contact alimentaire



THERMOMÈTRE À SONDE AMOVIBLE - IP 67

> Réf. TH108

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



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE MURAL À SONDE

> Réf. TR1146

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



SUPPORT SONDE POUR INDICATEUR DE TEMPÉRATURE TR1146

> Réf. TR1150

MOUSSE ADHÉSIVE POUR SONDE CUISSON SOUS-VIDE

> Réf. TR1775

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

RÉGLEMENTATION

«IP» qu'est ce que c'est ?

> «IP» = Indice de Protection

> 1er chiffre : protection contre les solides

- > 0 : pas de protection
- > 1 : contre des corps solides > 50 mm
- > 2 : " " > 12 mm
- > 3 : " " > 2,5 mm
- > 4 : " " > 1 mm
- > 5 : contre les dépôts de poussière
- > 6 : contre la pénétration de la poussière

> 2ème chiffre : protection contre les liquides

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

SONDE DE CUISSON SOUS-VIDE POUR TH108

> Réf. 3392

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

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE VISION EXTERIEURE

> Réf. TR1TH08

- 2 capteurs : afficheur aimanté (-5°C +50°C) + sonde sur ventouse (-50°C +70°C)
- IP67 - Résolution : 0,1°
- Précision : ± 0,5°C (-4 à +6°C) / ± 1°C (+7 à +70°C) / ± 1,5°C (-20 à -3°C) / ± 3°C (-50 à -21°C)
- Alarmes sonores et clignotantes programmables à extinction manuelle
- Écran rétro-éclairé indique maxima / minima / T° interne / T° externe
- L (mm) câble : 1000
- Conforme EN 13485
- Pile 3V CR2032 - 3000 H - incluse
- LxHxP (mm) : 90 x 55 x 20
- Poids (kg) : 0.036



THERMOMÈTRE PROGRAMMABLE FOUR

> Réf. TR1TH09

- Pour le suivi de la cuisson à cœur
- Thermomètre -50°C + 300°C aimanté
- IP67 - Inox 304
- Résolution : 0,1°
- Précision : ± 1°C (0 à 200°C) sinon ± 2°C
- Écran rétro-éclairé indique maxima / minima + Hold + Timer + Horloge
- Pile 3V CR2032 - 3000 H - incluse
- L (mm) câble : 1000
- LxØ (mm) sonde : 150 x 4
- LxHxP (mm) : 95 x 95 x 30
- Poids (kg) boîtier : 0.105 / sonde : 0,055



Capteurs de températures, ouverture de portes et hygrométrie connectés



THERMO'CONNECT en vidéo



Passerelle de transmission

PASSERELLE DE TRANSMISSION

■ Réf. TR1774

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



KIT THERMO'CONNECT

■ Réf. TR1777

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



Capteur de température et hygrométrie et sonde

CAPTEUR D'OUVERTURE DE PORTE

■ Réf. TR1780

- Permet d'être alerté si une porte reste ouverte



RALLONGE POUR SONDE FILAIRE

■ Réf. TR1806

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



CAPTEUR TEMPÉRATURE ET HYGROMÉTRIE

■ Réf. TR1773

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

Application de suivi

Mesures & contrôles températures

RÉGLEMENTATION

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



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

Thermomètres

Attache anti-chutes



THERMOMÈTRE CADRAN ROND

> Réf. TR1TH11

- De -50°C à +50°C
- Rond, à crochet
- Ø (mm) : 70



THERMOMÈTRE TYPE VERTICAL

> Réf. TR1TH01

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



THERMOMÈTRE VERTICAL FRIGO

> Réf. TR1TH21

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

Thermomètres digitaux



THERMOMÈTRE DIGITAL ÉTANCHE - IP 67

> Réf. TR1TH33N

- De -40°C à +230°C
- L (mm) : 199 - hors tout
- Précision ±1°C (de -10° à +100°C) sinon ±2°C
- Résolution : 0,1°C
- L (mm) : 100 - sonde de pénétration inox
- Auto calibration 0°C manuelle
- 1 pile LR44 fournie



THERMOMÈTRE DIGITAL - IP 54

> Réf. TR1TH33B

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

THERMOMÈTRE À SONDE - IP 67

> Réf. TR1TH32F

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



THERMOMÈTRE À SONDE DE POCHE - IP 67

> Réf. TR1TH32N

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

Mesures & contrôles températures

Thermomètres digitaux

THERMOMÈTRE DIGITAL CALIBRABLE - IP 67 HACCP

> Réf. TR1046

- De -50°C à +200°C
- Précision certifiée $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (-20° à +100°C) sinon $\pm 1^\circ\text{C}$ (-50° à -20°C et de +100° à +200°C)
- Résolution : 0,1°C
- Étalonnage automatique à 0°C
- LxØ (mm) : 125 x 3,5 - sonde inox perçante
- Ø (mm) : 2,5 - pointe très fine
- Compatible induction
- Conforme à la norme NF EN 13485
- 1 pile CR2032 fournie



G R V J B O

Thermomètres à sonde pliante

THERMOMÈTRE À SONDE PLIANTE IP65

> Réf. TR1TH42N

- De -50°C à +300°C
- Sonde inox LxØ (mm) : 85 x 4
- Lecture digitale, allumage automatique par détecteur de mouvement
- Précision : $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (de 0 à 100°C), $\pm 1^\circ\text{C}$ (entre -20 et 0°C et +100 et +200°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$
- Résolution : 0,1°C
- 1 Pile LR44 1,5V fournie



B-

BON À SAVOIR

Vérification d'un thermomètre avec le point 0°C

> Faire de la glace avec de l'eau distillée ou déminéralisée (l'eau du robinet contient des éléments qui faussent l'analyse)



- > Mettre les glaçons dans un récipient
- > Laisser fondre partiellement
- > Prendre la température de l'eau. La température de la glace fondante est de 0°C ($\pm 0,5^\circ\text{C}$)



THERMOMÈTRE À SONDE PLIANTE DE PRÉCISION - IP 65

> Réf. TH104

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



Thermomètres infrarouge

BON A SAVOIR !

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

THERMOMÈTRE SANS CONTACT 1 POINT

> Réf. TH830T1

- De -30°C à +400°C
- Pistolet infrarouge à visée laser 1 point pour des mesures précises
- Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$ ou 1,5 % v.m. (+0,1°C à +400°C) et $\pm 2^\circ\text{C}$ ou 2 % v.m. (-30°C à 0°C)
- Résolution : 0,1°C
- Protocole d'étalonnage
- Calibrable en atelier



Q+

THERMOMÈTRE SANS CONTACT 2 POINTS

> Réf. TH830T2

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



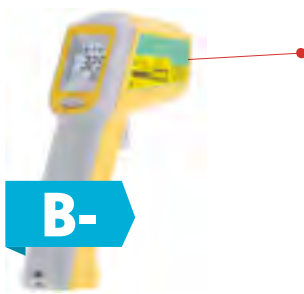
Q+

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE

À VISÉE LASER 1 POINT

> Réf. TR1TH65

- De -38°C à +365°C
- Précision $\pm 1\%$ v.m. ou $\pm 1^\circ\text{C}$
- Résolution : 0,1°C
- Ratio distance : 12/1
- Affichage digital
- Éclairage écran
- Housse de protection avec attache-ceinture
- Auto-off
- Alimentation : 2 x AAA (fournies)



B-

THERMOMÈTRE INFRAROUGE 2 POINTS À SONDE - IP65

> Réf. TH104IR

- De -30°C à +250°C
- 1 appareil, 2 utilisations : thermomètre infrarouge, d'immersion/pénétration/ambiance
- LxØ (mm) : 106 x 2,5 - sonde inox
- Conforme EN13485 et HACCP
- Marquage visée laser 2 points
- Précision capteur infrarouge : $\pm 2,5^\circ\text{C}$ (-30°C à -20,1°C), $\pm 2^\circ\text{C}$ (-20°C à -0,1°C) et $\pm 1,5^\circ\text{C}$ (étendue restante)
- Précision capteur CTN : $\pm 1^\circ\text{C}$ (-50°C à -30,1°C), $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (-30°C à +99,9°C) et $\pm 1\%$ v.m. (étendue restante)
- Résolution : 0,1°C
- Protocole d'étalonnage
- Calibrable en atelier



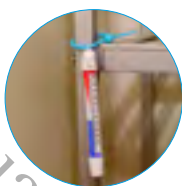
Fixation des thermomètres

FINI LES THERMOMÈTRES AU SOL

LIENS DE FIXATION & FERMETURE

> Réf. PR8LIEN

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



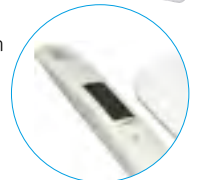
Spatule thermomètre

NEW

SPATULE AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ

> Réf. TR1776

- 2 en 1 : Permet de mesurer la température tout en brassant la préparation
- Avec alarme de température
- Sonde inox
- Forme Maryse en silicone, grande taille
- Plage de température : -20°C à +230°C
- Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$ de 0 à +100°C
- 1 pile AAA 1,5 V fournie



Enregistreurs températures

Enregistreurs électroniques



KIT D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE A ÉCRAN LARGE

> Réf. 175T1

- Enregistreur à large écran (logiciel gratuit à télécharger)
- Mesure (-35°C à +55°C), précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$ Indice de protection IP65
- Valeurs mesurées : mini/maxi, alarmes, autonomie, niveau de piles
- Intervalles d'enregistrement de 10 s à 24 h programmables
- Nombre de mesures : 1 000 000
- Fixation adhésive ou murale avec cadenas
- Protocole d'étalonnage
- Câble de connexion USB



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE LARGE ÉCRAN

> Réf. TH175T1

CÂBLE USB POUR ENREGISTREUR TH175T1

> Réf. TH0047

- Câble USB 2.0 type A vers mini B



Étude personnalisée pour votre implantation savoirs 2

02 54 43 75 75



SAVERIS 2 - ENREGISTREMENT DE DONNÉES

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

RÉGLEMENTATION

Enregistrement des températures de chambres froides négatives

- > Les chambres froides négatives doivent être équipées d'un enregistreur de température hygiène alimentaire conforme à la norme NF E18 -150 (CE 37/2005)
- > Norme EN 12830 : [Caractéristiques techniques et fonctionnelles des enregistreurs de température pour le transport, le stockage et la distribution des marchandises thermosensibles aux températures comprises entre -80°C et +85°C](#)
- > EN 13486 : Procédure de [vérification](#) des enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l'entreposage et la distribution des denrées alimentaires réfrigérées, congelées et surgelées et des crèmes glacées, qui sont conformes aux normes EN 12830 et EN 13485



B-

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE UBS AVEC ÉCRAN IP55

> Réf. TR1791

- Thermomètre enregistreur USB
- Mesure les températures de -30 + 70°C
- Précision : $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$
- Étanche IP55
- Autonomie : 1 an et demi à 0°C
- Alimentation : 1 x CR2032 inclus
- Mémoire : 30240 octets
- Logiciel gratuit en français / anglais
- Enregistrement automatique
- Obtention de rapports PDF des relevés avec graphique en connectant l'appareil à un ordinateur
- Configuration possible : alarme, échantillonnage
- Idéal pour une utilisation dans les chambres froides, véhicules, vitrines...

Q+

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE AVEC ÉCRAN

> Réf. TR1184T3

- Plage de mesure comprise entre - 35 et +70°C
- Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- Résolution : $0,1^\circ\text{C}$
- Mémoire : 40 000 valeurs de mesure
- Autonomie : illimitée (pile remplaçable)
- Certifié HACCP

RÉGLEMENTATION

Refroidissement et remise en température des préparations

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

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



Enregistreurs sur disques

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



> Réf. ETB0370

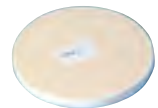
BOITIER MINITHERM - ENREGISTREUR SUR DISQUES

> Réf. ETB0370

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



> DISQUES RÉFRIGÉRÉS



> DISQUES SURGELÉS

DISQUES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS POUR MINITHERM

> Réf. ETB0372

- 100 disques : - 35° C à +15° C
- Ø (mm) : 125 - disque
- Ø (mm) : 12 - mandrin



DISQUES PRODUITS SURGELÉS POUR MINITHERM

> Réf. ETB0373

- 100 disques : + 15° C à - 35° C
- Ø (mm) : 125 - disque
- Ø (mm) : 12 - mandrin



STYLOS POUR MINITHERM

> Réf. ETB0375

- 1 sachet de 5 stylos pointe fibre



Indicateurs températures, contrôle pH, sel, chlore & balances

Indicateurs de température et de temps



> Réf. TR1170



> Réf. TR1252

CONTRÔLE DU DÉPASSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

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

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



> Réf. TR1312



> Réf. TR1121

CONTRÔLE DE L'ÉCOULEMENT DU TEMPS

- > Réf. TR1312 - 1 / 3 / 7 jours - par 20
- > Réf. TR1121 - 12 mois - par 20

- Rappel visuel pour aider à faire respecter des actions une fois le temps écoulé
- Utile pour les contrôles de DLC et pour les opérations de maintenance de matériel
- Pastille adhésive
- Lxl (mm) : 40 x 19

NEW

Photomètre - testeur de chlore



PHOTOMÈTRE

- > Réf. TR1701
- Idéal pour tester si les végétaux décontaminés au chlore ont bien été rincés
- Mesure du chlore avec une précision de ±0,03 mg/L
- Très simple d'utilisation
- Fourni avec 2 cuvettes de mesure, réactifs pour 6 tests et 1 pile 1,5 V AAA

RÉACTIF CHLORE LIBRE

- > Réf. TR1711
- Réactif en poudre pour chlore libre
- 25 tests



Contrôle de pH



B-



Q+

pH MÈTRE

- > Réf. TR1100

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

pH MÈTRE THERMOMÈTRE

- > Réf. TR1128

- Mesure et affiche simultanément le pH et la température
- Étanche et robuste
- Gamme -9,0 à 16,00 pH
- Température de -5,0 à 60°C
- Résolution 0,01 pH
- Electrode remplaçable
- Étalonnage automatique
- Durée de vie de la pile : 300 h
- Auto-extinction après 8 min de non utilisation
- 4 piles bouton 1,5V LR44 et électrode fournies

BON À SAVOIR

Utilisation de l'eau de javel en cuisine



- > L'eau de Javel (sans additif) n'est pas interdite en cuisine. En respectant les précautions d'usage c'est un désinfectant très puissant.
- > L'eau de Javel à 2,6% (30ml/50L) peut être utilisée pour la décontamination des fruits et légumes
- > Le testeur de chlore permet de vérifier que l'eau de trempage contient une dose inférieure au maximum autorisé (80 ppm)
- > Une analyse en laboratoire permet de valider les LMR (limites max. applicables aux résidus) contenues dans la denrée après rinçage (de 0,05 à 0,7 mg/kg de chlorate)

AR. DU 9.0.06 ANNEXE I B & RÉG. UE 2020/749 DU 04.06.20

Contrôle de teneur en sel & thermomètre



TESTEUR DE TENEUR EN SEL

- > Réf. HDS1024

- Appareil permettant de mesurer la teneur en sel des aliments et des liquides exprimée en pourcentage (amplitude : 0 à 5 %)
- Il est également capable de mesurer la température (entre 0° et 100° C)
- Accessoire fourni : cuillère pour prise de mesure
- LxØ (mm) : 205 x 30 - sans cuillère
- LxØ (mm) : 235 x 30 - avec cuillère
- 2 piles CR2032 fournies

Balance à plateforme



NEW

BALANCE 60KG ÉTANCHE IP68

- Réf. TR1481

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

Balances mécaniques



- > Réf. BM0963
- > Réf. BM1965

> Réf. BM2962

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

RÉGLEMENTATION

Contrôle des balances



- > Contrôle obligatoire pour toute balance déterminant le prix de vente en fonction de la masse
- > Tous les 2 ans pour les balances <30kg
- > Tous les ans pour les autres usages réglementés



Balances électroniques

BALANCES DE TABLE

- Protection : IP 53
- Plateau inox
- Protection anti-poussière
- 3 piles R14 fournies
- Adaptateur secteur inclus : Réf.N3693-A



> Réf. BE3965 / BE4910 / BE2703

BALANCE ÉTANCHE - IP 65

- > Réf. BE3697

> Réf. BE3697

- Balance électronique étanche inox
- Protection : IP 65
- Fonctions automatiques : arrêt, retour à zéro et tare
- Sur batterie rechargeable (adaptateur fourni)



Référence	Portée Mini-Maxi	Graduation	Réceptier	Dimensions lPxH (mm)
BE3965	10 g - 5 kg	0,5 g	Plateau	240 x 240 x 80
BE4910	20 g - 10 kg	0,5 g	Plateau	240 x 240 x 80
BE2703	40 g - 30 kg	2 g	Plateau	300 x 320 x 110
BE3697	20 g - 15 kg	2 g	Plateau	230 x 295 x 125

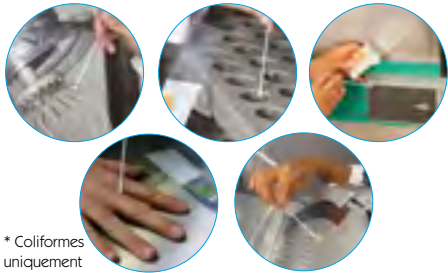
Auto-contrôles surfaces, matériels & mains

Sanitest

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



SANITEST en vidéo



* Coliformes uniquement

- Conforme aux exigences du P.M.S.
- Permet de valider l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection
- Légèrement abrasif l'écouvillon du Sanitest permet la mise en évidence de biofilms, voir p. 21
- Incubation : 16 heures en étuve régulée à 37°C
- D.L.U. : 18 mois à partir de la date de fabrication indiquée sur l'emballage



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



BON À SAVOIR

- > Les auto-contrôles de surfaces permettent de vérifier le niveau de propreté des surfaces en contact avec les aliments et le respect des procédures de nettoyage. Ils sont inscrits dans le « Paquet hygiène » et doivent être réalisés régulièrement. Leurs résultats doivent être consignés dans le P.M.S.
- > Les auto-contrôles peuvent être réalisés par les opérateurs à l'aide de tests comme le Sanitest, les lames gélosées ou les tests protéiniques. Ces différents tests n'ont pas tous le même objectif ni la même simplicité d'utilisation. Il convient à l'établissement de choisir celui qui convient à son activité et à ses opérateurs.
- > Ils sont indispensables en restauration collective au rythme de :
 - > 3 par trimestre pour les restaurants <100 couverts/j ou les boutiques <200 ventes par jour
 - > 3 par mois pour les restaurants <500 couverts/j ou les boutiques <1.000 ventes par jour
 - > 4 par mois pour les cuisines centrales et les traiteurs organisateurs de réception entre 500 et 2.000 couverts par jour
 - > 3 tous les 15 jours pour les structures de plus de 2.000 couverts par jour
- > Ils sont très utiles dans les autres activités « de bouche »



Kits 1^{er} équipement ou étuve SANITEST

EXCLU		Le kit comprend :						
Réf.	Désignation	Étuve	Couvercle	Positionneur	Gabarit de prélèvement	Cahier de fiche auto-contrôles	Carton de 60 Sanitest	Carton de 30 Sanitest
D062	1 ^{er} équipement - 60 tests	•	•	•	•	•	•	•
D063	1 ^{er} équipement - 30 tests	•	•	•	•	•	•	•
DE01	Kit étuve - couvercle - positionneur	•	•	•				



DE01 - Kit étuve - couvercle et positionneur

Options SANITEST



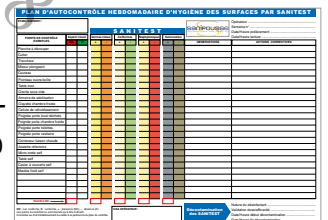
COUVERCLE DE REMPLACEMENT

- > Réf. DE03
- Couvercle transparent pour étuve DE00
- LxlxH (mm) : 240 x 240 x 68



ÉTUVE ÉLECTRONIQUE AUTO-RÉGULÉE À 37°C

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



CAHIER DE FICHES AUTO-CONTRÔLE

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



POSITIONNEUR

- > Réf. DE02
- Positionneur pour étuve permettant d'accueillir 10 Sanitest

GABARIT DE PRÉLÈVEMENT

- > Réf. GP11
- Gabarit de (mm) : 100 x 100 permettant de déterminer la surface de test devant être frottée

THERMOMÈTRE POUR ÉTUVE

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



1 - TRAÇABILITÉ & MÉTROLOGIE

Auto-contrôles surfaces, matériels & mains

INCONTOURNABLE



EXCLU

Germes totaux > Réf. D010
Coliformes > Réf. D020
Staphylocoques > Réf. D030
Salmonelles > Réf. D040

Sanitest

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

Référence	D010 GERMES TOTAUX	D020 COLIFORMES	D030 STAPHYLOCOQUES	D040 SALMONELLES
> RÉF. D060	4 boîtes de 15 - panachage au choix			
> RÉF. D060GT	4			
> RÉF. D060GTC	2	2		
> RÉF. D0604D	1	1	1	1



Aucun contact avec la gélose

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



Tests sur positionneur



Test Listéria SPP



> Réf. TR1LIST

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

existe aussi par 10 :
> Réf. TR1LISTX10



SANITEST GERMES TOTAUX

> Réf. D010

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du orange au jaune, s'opère en présence de bactéries concernées : coliformes, salmonelles, staphylocoques...
- Vendu par 4 ou dans un pack de 4

- Couleur d'origine
- Résultat négatif. Correct
- Résultat positif. Mauvais

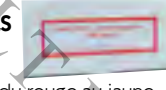


SANITEST STAPHYLOCOQUES

> Réf. D030

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du rouge au jaune, s'opère en présence de staphylocoques.
- Vendu par 4 ou dans un pack de 4

- Couleur d'origine
- Résultat négatif. Correct
- Résultat positif. Mauvais



SANITEST COLIFORMES

> Réf. D020

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du vert au jaune, s'opère en présence de coliformes
- Vendu par 4 ou dans un pack de 4

- Couleur d'origine
- Résultat négatif. Correct
- Résultat positif. Mauvais



SANITEST SALMONELLES

> Réf. D040

- Boîte de 15 tests
- Un changement de couleur, du vert olive au noir, s'opère en présence de salmonelles
- Vendu par 4 ou dans un pack de 4

- Couleur d'origine
- Résultat négatif. Correct
- Résultat positif. Mauvais



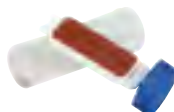
Lames gélosées



> Réf. TR1167 - germes totaux & levures / moisissures



> Réf. TR1166 - germes totaux & coliformes

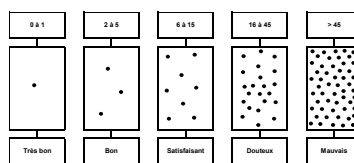


> Réf. TR1168 - germes totaux & entérobactéries



> Réf. TR1169 - germes totaux & germes totaux

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



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



BON À SAVOIR

Températures d'incubation et interprétation des résultats des tests avec lames gélosées

- > Tests destinés aux qualitatifs disposant d'un minimum de connaissances microbiologiques
- > Température d'incubation à 37°C pour les tests Flore totale / Coliformes. Attention, température à 25°C pour les tests Levures moisissures.
- > Lecture différente entre application HACCP et RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control = Analyse des risques et contrôle de la biocontamination)

Tests protéiniques



> Réf. TR1672

- Ce test permet la détection des résidus protéiniques et des sucres réducteurs pour évaluer l'état de propreté des surfaces
- Test semi-quantitatif, simple à utiliser : écouvillonner, cliquer, interpréter (0 à 10 minutes)
- Sensibilité : 50 µg
- Stockage à température ambiante
- Interprétation simplifiée par code couleur
- D.L.U. : 14 mois à partir de la date de fabrication indiquée sur l'emballage
- Conditionnement : boîte de 20 tests



Mini étuve



MINI ÉTUVE ÉLECTRONIQUE AUTO-RÉGULÉE A 37°C

> Réf. DE05

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

Positionneur mixte



> Réf. DE04

Positionneur pour étuve Réf. DE00 permettant d'accueillir 10 lames gélosées ou 9 Sanitest ou un mélange des deux produits.

Biofilms, fûts de récupération & filtres à huile

Détection des biofilms



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

BIOFILMS & BIOFINDER en vidéo



BON A SAVOIR !

Le SANITEST, voir p. 20 - 21, grâce à son écouvillon légèrement abrasif, soulève les éventuels biofilms et permet la détection des bactéries.



Fûts de récupération des huiles de friture



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



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

> Réf. C06060 - 60 L AVEC POIGNÉES

- ØxH (mm) : 400 x 617
- Ø ouverture (mm) : 327
- Poids (kg) : 3

> Réf. C06120 - 120 L SANS POIGNÉE

- ØxH (mm) : 492 x 800
- Ø ouverture (mm) : 400
- Poids (kg) : 5,5



> Réf. TR1313

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

🇩🇪 Filtres à huile portable VITO

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



GARANTIE 2 ANS



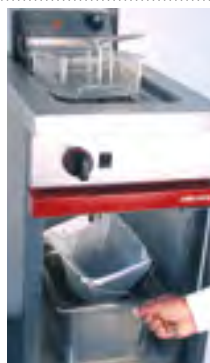
Référence	Type et flux	Adapté pour friteuses	Dim. (mm) LxPxH	Poids (kg)
VIT0303GV2	Filtre mécanique 35 l/min	6 à 12 l par bac	120 x 190 x 365	6,3
VIT0504G	Filtre mécanique 60 l/min	8 à 25 l par bac	120 x 190 x 445	7,3
VIT0803G	Filtre mécanique 66 l/min	10 à 40 l par bac	185 x 200 x 488	9,2
FV30PE10	Filtre à particules V30 (x100)			
FV5080PE100	Filtre à particules V50 ou 80 (x100)			

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



Filtre à huile manuel

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



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



RÉGLEMENTATION

Huiles Alimentaires Usagées (HAU) et graisses



- > Lorsque la teneur en composés polaires est supérieure à 25%, les HAU ou graisses sont impropres à la consommation humaine
- > Les huiles doivent être testées avant chaque utilisation
- > Elles doivent être stockées en fûts isolés et identifiés sur bac de rétention et en aucun cas rejetées dans les égouts ou les poubelles d'ordures ménagères



Décret n° 2008-184 du 26 février 2008

Contrôles huiles de friture

TESTUIL, test manuel de dégradation des huiles



- > Réf. TU0102 / TU0202 / TU0302
- Assurance d'être en conformité avec la réglementation sur les composés polaires (Décret n° 2008-184 du 26/02/2008)
- Facilité du contrôle : solution tout en 1, résultat en 3 min, lecture par colorimétrie franche
- Simplicité de stockage (-15°C à +40°C) et D.L.U. longue (12 mois à fabrication)
- Sécurité du mode opératoire : le test s'effectue avec une huile tiède entre 60°C et 80°C
- Garantie d'économies : renouvelez votre huile uniquement si nécessaire
- Fonctionne sur tous les types et toutes les marques d'huiles de friture, (hors huile de palme)
- Exempté de fiche de données de sécurité - réactifs non nocifs

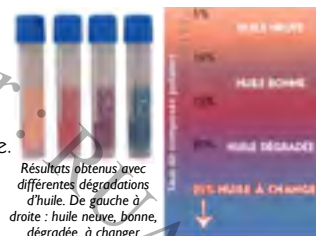
Mode opératoire :

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

TESTUIL
en vidéo



TEST LE PLUS SIMPLE ET LE PLUS FIABLE DU MARCHÉ



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



Le geste pour la planète !

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

Testeurs d'huile électronique



TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE AVEC AFFICHAGE DES MESURES

> Réf. TEST0270

- Mesure directe dans l'huile (T° de 40°C à 180 °C)
- Affichage en 30 s du % de composés polaires (TPM)
- Affichage de la température de l'huile
- Arrêt automatique de la mesure lorsqu'elle est stable
- Alarme par changement de couleur de l'écran :

- Fonction alarme acoustique activable
- IP65 et boîtier de protection anti-choc et étanche Top Safe
- Livré dans une mallette de rangement avec huile de référence, mode d'emploi simplifié, protocole d'étalonnage et piles
- LxIxH (mm) : 250 x 50 x 340 - La mallette
- Étalonnable et calibrable
- Avec pastille d'indication de contrôle après 12 mois

TESTO270
en vidéo



HUILE D'ÉTALONNAGE POUR TESTEUR D'HUILE

> Réf. HUILE270

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

TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE AVEC VOYANT LUMINEUX

> Réf. TR1740

- Mesure directe dans l'huile (T° de 80°C à 100 °C)
- Temps de réponse : 40 à 60 s
- Plage de mesures : 0,50 à 40% TPM (composés polaires)
- Affichage du résultat par diode de couleur
- IP65
- Rechargeable par port USB - autonomie de la batterie : environ 200 mesures
- Livré dans une mallette de rangement
- LxIxH (mm) : 360 x 70 x 160 - La mallette
- Étalonnable et calibrable

Jusqu'à épuisement des stocks



Étalonnage de testeur d'huile électronique

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

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

POUR TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE

> Réf. CALIB270A - Étalonnage avec testeur d'huile de courtoisie

- Mise à disposition d'un testeur de courtoisie
- Étalonnage, nettoyage, changement des piles de votre appareil
- Certificat de contrôle et calibrage si besoin
- Pastille de rappel de contrôle

> Réf. CALIB270S - Calibrage seul

- Prestation identique à CALIB270A sans mise à disposition de testeur de courtoisie



BON À SAVOIR

Les 4 causes de dégradation des huiles de friture

- > L'huile se dégrade
 - > À l'air (oxydation)
 - > Au dessus de 180°C
 - > Au contact de l'eau libérée par les aliments (surtout le poisson)
 - > Au contact des résidus de fritures antérieurs (idéalement filtrer après utilisation et stocker en bidon)



Languettes test d'huile

LANGUETTES 3M LRSM TEST DE DÉGRADATION DES HUILES DE FRITURE

> Réf. TR1120

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



Pour testeur 3M PCT120



LANGUETTES 3M PCT120 TEST DE DÉGRADATION DES HUILES DE FRITURE

> Réf. TR1PCT

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

POURQUOI TESTER
LES HUILES DE FRITURE
en vidéo



SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

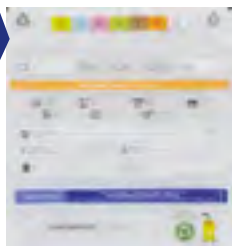
ATTENTION : mesure les Acides Gras Libres (AGL) et non le taux de composés polaires présents dans l'huile.



SANIBASIC - Sachets plats témoins

SANIBASIC - sachets échantillons plats témoins

EXCLU



SACHET PLAT TÉMOIN PE ZIP RECYCLABLE

> Réf. SBASPE20 / SBASPE20X50

- avec zip pour faciliter la fermeture
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes
- Prélèvement possible jusqu'à 250 g et 90°C (la réglementation demande 80 à 100 g)
- PEBD 62 µ - mono-matière recyclable
- Barrière O₂ H₂O : préservation garantie de votre plat témoin
- Remplissage aisé avec le support de remplissage référence SBASSUPR (double perforation en haut)
- Fabriqué en France en région Centre
- Lxl (mm) utile : 200 x 200 - ouverture large
- Lxl (mm) hors tout : 230 x 200
- Poids net (g) du sachet : 5,9
- Par carton de 1000 ou sachet de 50



EXCLU

NEW



SACHET PLAT TÉMOIN HOME COMPOSTABLE

> Réf. SBASHO20

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



EXCLU

NEW



SACHET PLAT TÉMOIN PAPIER RECYCLABLE

> Réf. SBASPA13 / SBASPA13X25

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



SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

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

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



Si vous souhaitez une assurance tous risques, privilégiez le système Sanipousse - voir p. 8-9

BOÎTES VS SACHETS
en vidéo



Fermetures pour sachets papier ou home compostable :



CLIP FERMETURE HERMÉTIQUE POUR SBASPA13

> Réf. TR1010 / TR1040

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



ÉTIQUETTE DE FERMETURE POUR SBASPA13

> Réf. SBASET13

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



BARRETTE DE FERMETURE POUR SBASPA13

> Réf. TR1500 / TR1502

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



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



SOUDEUSE - BRAS DE SCELLAGE INOX

> Réf. TR1BS400I

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



TABLETTE INOX POUR SOUDEUSES

> Réf. TR1TABL

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

SOUDEUSE - BRAS DE SCELLAGE ACIER

> Réf. TR1BS200

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



Pour la fermeture des sachets SBASPA13 et SBASHO20 voir également les pinces hermétique - voir p. 116



Stylo indélébile pour tout sachet SANIBASIC voir p. 106

SANIBASIC - Rangement pour sachets plats témoins

Supports en fil inox pour sachets



SUPPORT REMPLISSAGE > Réf. SBASSUPR

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

SUPPORT STOCKAGE > Réf. SBASSUPS

- Inox 304
- Se fixe sur les rayonnages à clayettes
- Pour le stockage jusqu'à 7 jours de vos sachets échantillons plats témoins
- Rotation facile grâce aux scies au fond du support
- LxPxH (mm) : 145 x 269 x 106



Sachets sur support de stockage en chambre froide

Tiroirs de rangement

TIROIRS CRISTAL SOLIDARISABLES, EMPILABLES ET MODULABLES > Réf. RA3401

- Tiroirs empilables et solidariables
- Totalement transparents
- Permettent de stocker les échantillons plats témoins ou d'autres produits (sachets de produits secs, petits accessoires...)
- Résistent au chocs
- Utilisables en chambre froide positive
- Peuvent être équipés de séparations amovibles (de 1 à 18 cases)
- LxH (mm) : 410 x 265 x 125
- Contenance : 10L
- Capacité de charge : 10kg



SÉPARATION LONGITUDINALE > Réf. RA3401L

- Permet de séparer le tiroir dans le sens de la longueur
- Possibilité de mettre jusqu'à 3 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION TRANSVERSALE > Réf. RA3401T

- Permet de séparer le tiroir dans le sens de la largeur
- Possibilité de mettre jusqu'à 5 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION 1/2 TRANSVERSALE > Réf. RA3401T2

- A combiner avec une séparation longitudinale réf. RA3401L
- Possibilité de mettre jusqu'à 10 séparations
- Fourni à l'unité



SÉPARATION 1/3 TRANSVERSALE > Réf. RA3401T3

- A combiner avec 2 séparations longitudinales réf. RA3401L
- Possibilité de mettre jusqu'à 15 séparations
- Fourni à l'unité



BLOC DE 2 TIROIRS > Réf. RA3523

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

Rack de rangement pour sachets SBASHO20



RACK DE RANGEMENT INOX ■ Réf. SBASR21

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

OPTION BAC DE RÉTENTION INOX ■ Réf. SBASR21RE

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

Bacs de rangement des sachets plats témoins



Réf. TR1440



Réf. TR1470

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



Réf.	Contenance	LxH (mm)	Nb couleurs
TR1450	3 L	350 x 240 x 70	5 : blanc, rouge, bleu, vert, jaune
TR1470	3 L	350 x 240 x 70	7 : blanc, rouge, bleu, vert, jaune, beige, violet
TR1440	8 L	491 x 337 x 80	5 : blanc, rouge, bleu, vert, jaune
TR1480	8 L	491 x 337 x 80	7 : blanc, rouge, bleu, vert, jaune, beige, violet



Nettoyer & désinfecter

22

Votre distributeur : RUVAULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Brosserie

Lavage à plat

Pelles & pelles aéroport

Supports balais

Torchons & essuyage

Lavage des mains

Désinfection

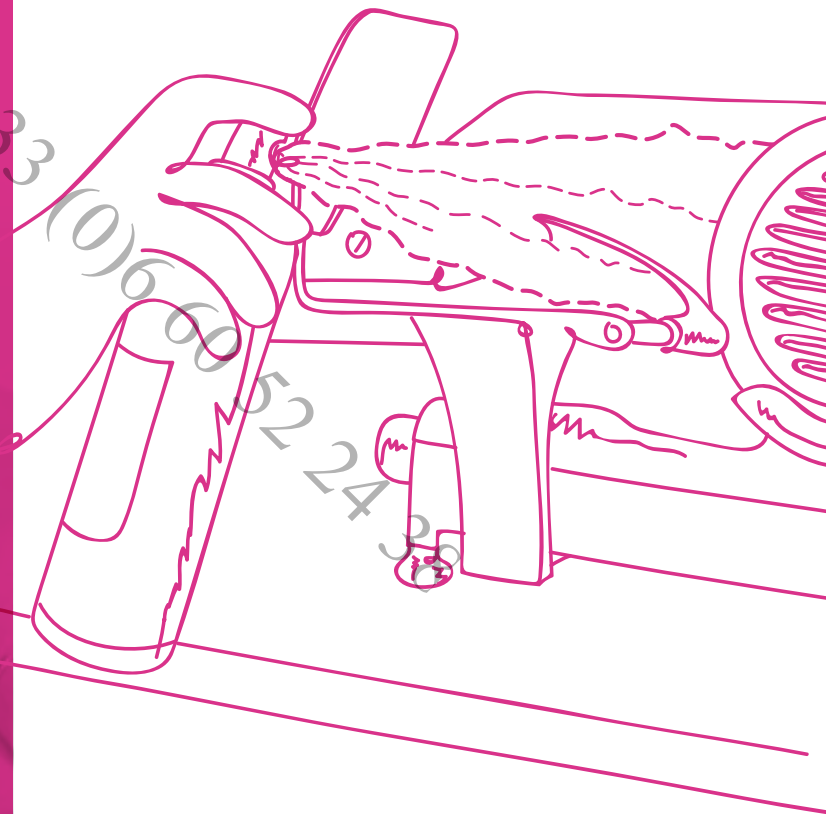
Nettoyage

Lavettes & abrasifs

Grattoirs

Désinfection

Décontamination

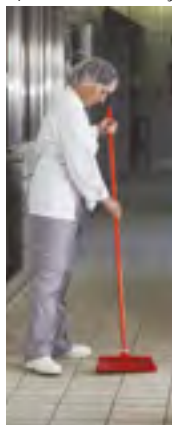


contact@groupe-ruault.com

Brosserie, raclettes de nettoyage & manches

Balais

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



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

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

Balais souples et semi-durs



BALAI SOUPLE 29 CM
> Réf. 40BB1235

- Douille française droite - Fibre souple
- Longueur de fibre : 60 mm
- Lxl (mm) : 320 x 75
- T° : + 121°C

C R V J B

BALAI SEMI-DUR 29 CM
> Réf. 40BB1035

- Douille française droite - Fibre semi-dure
- Longueur de fibre : 60 mm
- Lxl (mm) : 320 x 75
- T° : + 135°C

C R V J B

Balais-brosse lave-pont



BALAI-BROSSE - LAVE-PONT 29 CM
> Réf. 40BB1025

- Douille française inclinée - Fibre dure
- Longueur de fibre : 35 mm
- Lxl (mm) : 295 x 65
- T° : + 135°C

C R V J B

BALAI-BROSSE - LAVE-PONT 23 CM
> Réf. 40BB1015

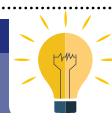
- Douille française inclinée - Fibre dure
- Longueur de fibre : 35 mm
- Lxl (mm) : 230 x 65
- T° : + 135°C

C R V J B

BON À SAVOIR

Utilisation de l'eau de Javel

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



Raclettes mousse

POUR TOUS TYPES DE SOLS

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

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

C R V J B N

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

C R V J B N

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

C R V J B



Raclettes monolame



SOLS LISSES

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

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

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

C R V J B

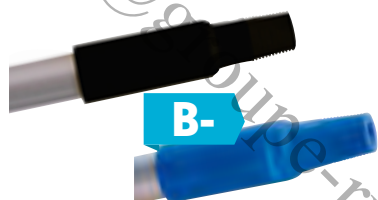
MONOLAME DE RECHANGE 55 CM
> Réf. 40BB4771

MONOLAME DE RECHANGE 70 CM
> Réf. 40BB4772



Manches pour balais et raclettes de sols

Manches utilisables sur tous balais et raclettes de couleur SANIPOUSSE



MANCHE EN ALU ANODISÉ
> Réf. 40BB0595

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

C R V J B N

MANCHE ERGONOMIQUE EN POLYPROPYLENE
> Réf. 40BB0590

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

C R V J B

MANCHE ALU - ABS
> Réf. 40BB0598

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

C R V J B

NEW

Q+



Brosserie, pelles & raclettes

Brosses plonge



BROSSE ÉCREVISSE 20 CM
> Réf. 40BB2405

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

C R V J B

BROSSE À MANCHE COURT
> Réf. 40BB2285

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

C R V J B

Goupillon



GOUPILLON ALIMENTAIRE
> Réf. NE2733

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

Brosses à ongles & kit de désinfection

KIT DE DÉSINFECTION Brosse à Ongles
> Réf. KITB0

- 1 bac de désinfection
- 1 chaîne inox
- 1 brosse à ongles coloris au choix

C R V J B

BAC DE DÉSINFECTION Brosse à Ongles
> Réf. BDI1890

- Inox qualité alimentaire
- A visser ou fixer à proximité du lave-mains
- 2 trous d'accrochage - vis auto-forantes fournies
- 1 trou d'accrochage pour la chaînette
- À remplir d'une solution désinfectante non chlorée
- lxpH (mm) : 180 x 70 x 90

CHAÎNE INOX

> Réf. 40BB2005

- Longueur : 1 m
- 2 crochets d'extrémité

sur-mesure possible

BROSSE À ONGLES
> Réf. 40BB2205

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

C R V J B

Pelle-Balayette

KIT PELLE-BALAYETTE
> Réf. 40BB4655

C R V J B

Comprenant :

BALAYETTE

- > Réf. 40BB4755
- Support polypropylène
 - Fibres polyester souple
 - Longueur des fibres : 55 mm.
 - Lxl (mm) : 275 x 40
 - T° : + 121°C

C R V J B

PELLE RAMASSE POUSSIÈRE

- > Réf. 40BB4555
- Polypropylène
 - Lxl (mm) : 325 x 210
 - T° : + 135°C

C R V J B

Pelle de débarrasage



> Réf. 40BB4136

- Polypropylène de couleur
- Manche percé
- Largeur de la pelle (mm) : 300
- Température : de - 40° C à + 120° C

C R V J B

Raclettes de table / plan de travail



RACLETTES AVEC MANCHE
> Réf. 40BB3166

- Support polypropylène de couleur
- Lame Evoprene
- Largeur (mm) : 300
- Hauteur du manche (mm) : 220
- Température : -40° C à + 120° C

C R V J B

RACLETTES MONOBLOC
> Réf. 40BB3146

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

Vos commandes
7 jours / 7
24h / 24 sur :
shop.sanipousse.com

Lavage à plat

Lavage à plat magnétique

KIT LAVAGE À PLAT MAGNÉTIQUE

> Réf. LAP0471

Comprenant :

PLATEAU MAGNÉTIQUE

> Réf. PML0254

- Lxl (mm) : 400 x 110
- Ouverture au pied
- Pied manche articulé

FRANGE MICROFIBRE

> Réf. FMB0107

- Lxl (mm) : 470 x 150
- Double attaches
- Lavage et désinfection
- Coloris bleu

MANCHE ALU PERCÉ

> Réf. MAP6501

- LxØ (mm) : 1400 x 20

Chariots de lavage

B-

CHARIOT 1 BAC

> Réf. CDL8608

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

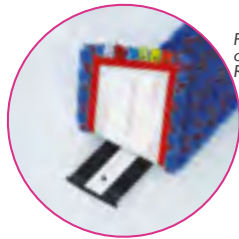
Q+

CHARIOT 2 BACS AVEC PRESSE VERTICALE ET BARRE DE GUIDAGE

> Réf. NE2092

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

Lavage à plat velcro



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



PLATEAU POUR FRANGE MICROFIBRE

> Réf. NE2533

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

MANCHE TÉLÉSCOPIQUE ERGONOMIQUE

> Réf. NE2053

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

Franges de lavage

Q+

FRANGE MICROFIBRE VELCRO

> Réf. NE2650

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



B-

FRANGE MICROFIBRE VELCRO

> Réf. NE2151

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

Balai avec réservoir et manche ergonomique



NEW

> Réf. NE2102

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



FRANGE SERPILLIÈRE

> Réf. NE2311

- Frange en coton fin, L (mm) : 250
- LxØ (mm) : 350 x 100
- Poids : 220 g



BON À SAVOIR

Balayage à sec

- > Le balayage à sec est interdit en cuisine
- > Ceci, pour des raisons évidentes de risque de diffusion de poussières et micro-organismes risquant de se re-déposer sur les aliments ou préparations

L'utilisation de la frange serpillière

- > Elle est déconseillée en cuisine. Sa forme fait d'elle un piège à saletés et à bactéries. Utilisable hors zone d'accès des centrales et auto-laveuses (WC, vestiaires...). Ne passe pas en machine, désinfecter régulièrement.



Pelles, pelles aéroport, seaux & panneau avertisseur

Pelles aéroport

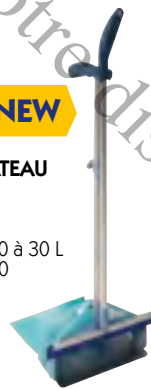
- S'utilisent avec la raclette référence Réf.NE2909 ou la brosse référence Réf.NE2918
- Poignée : Polypropylène
- Crochet : Polyamide
- Manche : Aluminium

NEW

PELLE AÉROPORT A PLATEAU

> Réf. NE2363

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



Accessoires

- Manche ergonomique léger en aluminium durable
- Poignée : Polypropylène
- Crochet : Polyamide
- Manche : Aluminium

RACLETTE POUR PELLES AÉROPORT

> Réf. NE2909

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



PELLE AÉROPORT AVEC COUVERCLE BASCULANT

> Réf. NE2361

- Pelle aéroport basculante composée d'un couvercle qui se referme seul
- Contenance : 4 L
- Couvercle : ABS
- LxH (mm) : 290 x 880
- Poids (kg) : 0,86

Q+



BALAI POUR PELLES AÉROPORT

> Réf. NE2918

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



B-

PELLE AÉROPORT

> Réf. 40BB4630

- Pelle avec couvercle
- LxH (mm) : 300 x 100 x 1000 - pelle fermée
- LxH (mm) : 300 x 255 x 1000 - pelle ouverte
- LxH (mm) : 300 x 40 x 900 - balayette

- Matériau : plastique
- **Attention : COULEUR POUVANT VARIER**

Pelle à glace ou à légumes

- Réf. NE2062
- Support polypro PP monomatière
- LxH (mm) : 280 x 330 x 1330
- Pelle teintée dans la masse
- Manche ergonomique poignée
- Pelle à glace, pelle à légumes ou pelle à déchets



Seaux de stockage et transport

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

NEW

2,6 L

> Réf. NE2624

- ØxH (mm) ext. : 200 x 116 / H (mm) int. : 102
- Capacité de charge (kg) : 3,9



10,8 L

> Réf. NE2810

- ØxH (mm) ext. : 267 x 263 / H (mm) int. : 247
- Capacité de charge (kg) : 16,2



12,8 L

> Réf. NE2981

- ØxH (mm) ext. : 293 x 260 / H (mm) int. : 242
- Capacité de charge (kg) : 19,2



Seaux

RONDS 12L

> Réf. NE2125

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

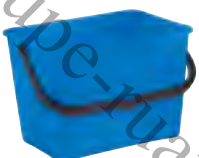


C R V J B

RECTANGULAIRE 7 L

> Réf. SRB007

- Capacité : 7 litres
- LxH (mm) : 270 x 200 x 190
- Gradués au litre



Panneau avertisseur sol glissant

DANGER ! RISQUE DE CHUTE

> Réf. PS421TEW

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

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



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

> Réf. SUP0367

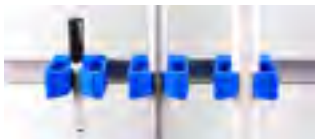
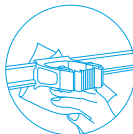


Supports balais, désinfection balais & raclettes

Supports balais à clipser



Supports sophistiqués pour le rangement des balais et raclettes de sol :
 - supports universels pour tous types de manches de Ø 15 à 35 mm
 - nettoyage facile : rail démontable clipsé sur le support fixé au muret
 - possibilité de nettoyage derrière le rail qui est en surépaisseur du mur
 - supports clipsables facile à monter et démonter. Idéal pour le nettoyage : les supports passent en lave vaisselle et autoclave



Options supports à clipser



SUPPORT BALAIS
 > Réf. NE2201

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- A clipser sur les rails Réf. NE2540 ou NE2940

C R V J B

CROCHET
 > Réf. NE2P01

- Pour tout suspendre en fonction de vos besoins

C R V J B

Q+



RAIL 3 SUPPORTS
 > Réf. NE2540

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- L (mm) : 500 - support
- Fixation 2 points (vis inox fournies)

C R V J B



RAIL 5 SUPPORTS
 > Réf. NE2940

- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- L (mm) : 940 - support
- Fixation 3 points (vis inox fournies)

C R V J B



Supports balais à glisser



RAIL 3 SUPPORTS
 > Réf. NE2530

- Pour manches Ø 25 à 35 mm
- L (mm) : 500 - support
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox fournies)

C R V J B



RAIL 6 SUPPORTS
 > Réf. NE2960

- Pour manches Ø 25 à 35 mm
- L (mm) : 900 - support
- Fixation adhésive ou 3 points (vis inox fournies)

C R V J B



RAIL 350 MM POUR SUPPORTS & CROCHETS
 > Réf. NE2350

- Pour supports manches, seuu ou crochets de suspension (vis inox fournies)
- Rails aluminium, embouts blancs
- Possibilité de pose en continuité de rails toutes longueurs



Options supports à glisser

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



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

Supports chariots



> Réf. NE2570

- Pour clipser les balais sur les chariots de nettoyage
- Pour manches Ø 15 à 35 mm
- 2 tailles : tubes 22 mm ou 25 mm
- Lavable en machine T° max 93°C

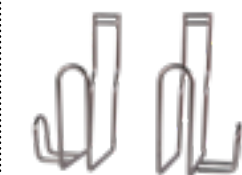
Désinfection des balais, brosses et raclettes



BAC DE DÉSINFECTION
 > Réf. SBR0367

- Polypropylène
- Capacité du bac : 26 litres.
- l x P x H int. (mm) : 750/720 x 175 x 205
- l x P x H ext. (mm) : 790 x 210 x 210

EXCLU



SUPPORT FIL INOX POUR BAC DE DÉSINFECTION
 > Réf. SUP0367

- support à fixer au mur (vis inox et chevilles fournies)



Solution désinfectante

DÉSINFECTANT ÉQUIPEMENTS NEUTRE - ARVO BLEU

> Réf. ABV0188

- Désinfectant bactéricide, fongicide et sporicide (détails normes voir p. 42)

- Liquide bleu devenant gris/vert lorsqu'il n'est plus actif
- Pour trempage, brossage, pulvérisation ou pédiluve
- Dosage de 1 à 10%

Conditionnement :

- Bidon de 5 litres
- Carton de 4 bidons de 5 litres



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.

contact@groupe-ruault.com

Brosserie, nettoyage vitres & décolle étiquettes

Balai-brosse rond

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



> Réf. 40BB1685

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



Têtes de loup

TÊTE DE LOUP RONDE

> Réf. TDL8006

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

TÊTE DE LOUP TORSADÉE TRIANGLE

> Réf. NE2070

- Tête torsadée triangulaire
- Fibres synthétiques
- Fournie sans manche
- Cône à vis
- Tête bleue
- À utiliser avec la perche télescopique Réf. 060580



Nettoyage des vitres



LIQUIDE LAVE VITRES DÉGRAISSANT

> Réf. NE2V60 - Bidon 5 L
> Réf. NE2V61 - Spray mousse 750 ml

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

KIT DE NETTOYAGE DES VITRES

> Réf. NE2013

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

Perches télescopiques



PERCHE TÉLESCOPIQUE 2,50 M

> Réf. NE2Z25

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

MOUILLEUR DE RECHANGE

> Réf. NE2S35

BARRETTE DE RECHANGE POUR RACLETTE

> Réf. NE2B35

PERCHE TÉLESCOPIQUE 6 M

> Réf. NE2S80

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

GANT DE NETTOYAGE SURFACES & VITRES

> Réf. GEV1426

- Nettoie et dégraisse les surfaces lisses (vitres, miroirs, inox, mélaminés...)
- Structure plissée pour décrocher les salissures
- Microfibre 200 g/m²
- Nettoie en un seul passage sans laisser de trace la surface humidifiée (1ml d'eau = 1m²)
- Résiste jusqu'à 300 lavages
- Lxl (mm) : 260 x 140
- Conditionnement : sachet de 2 unités



Jusqu'à épaisseur des stocks

Décolle étiquettes

DÉCOLLE ÉTIQUETTES en vidéo



> Réf. NE2365

- Performant sur les étiquettes adhésives, en papier ou en plastique, évitant ainsi un nettoyage agressif dont l'action mécanique risquerait de rayer la surface
- Il dissout tous types de colle sur des supports en plastique (ex : imprimantes, bannettes, classeurs...), en métal (ex : armoire), en verre ou en bois (ex : bureau)
- Volume net : 300 ml
- Conditionnement : à l'unité

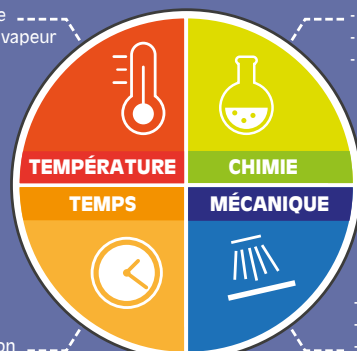


BON À SAVOIR - CERCLE DE SINNER

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

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

Également appelé « Cercle de Sinner »



Temps de l'opération



- Détergent
- Décapant
- Détartrant

- Monobrosse
- Balai frottoir
- Nettoyeur HP

Torchons & essuyage

BON À SAVOIR

Utilisation du torchon tissu en cuisine

- › Le torchon tissu est toléré en cuisine mais **attention** :
 - › Un stock important est nécessaire car le torchon doit être mis au sale après chaque souillure
 - › Humide, le torchon est dangereux en cas de contact avec du chaud car conducteur
 - › Une manique supporte jusqu'à 350°C et passe au lave-vaisselle



Torchon de cuisine viscosse

TORCHON VISCOSE

- › Réf. NE2856
- 100 % viscosse
- Lxl (mm) : 600 x 300 - format
- Ø bobine (mm) : 310
- Grammage : 70g/m²
- Bobine de 330 formats
- Usage unique pour de meilleures conditions d'hygiène
- Très résistant (résiste aux bases & solvants)
- Bon isolant thermique
- Souple & doux
- Ne raye pas
- Usage à sec & humide
- Bonne élasticité
- Capacité d'absorption : assure une absorption supérieure à 700 % en moins de 10 secondes
- Biodégradable
- Couleur blanche
- Fourni à l'unité
- Poids : 4,20 kg



Nouvelle composition plus absorbante

Torchons bleus - non tissés

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



TORCHON NON TISSÉ BLEU - BOÎTE DISTRIB.

- › Réf. EC95083
- 100 formats enchevêtrés, Lxl (mm) : 500 x 350
- Boîte distributrice en carton alimentaire
- LxlxH (mm) : 360 x 110 x 210 - boîte
- S'adapte sur support SMI2723

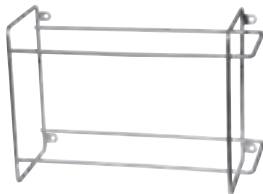
TORCHON NON TISSÉ BLEU - ROULEAU

- › Réf. NE2503
- 500 formats à détacher, Lxl (mm) : 350 x 350
- ØxH rouleau (mm) : 25 x 35
- S'adapte sur support SDJ852

TORCHON NON TISSÉ BLEU - SACHET

- › Réf. NE2103
- 100 formats enchevêtrés, Lxl (mm) : 500 x 350
- Emballage sachet plastique
- LxlxP (mm) : 360 x 110 x 210

Supports muraux



EXCLU



SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTE EC95083

- › Réf. SMI2723
- Pour boîte distributrice non-tissé bleu
- Permet la visibilité du produit.
- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- Positionnement horizontal ou vertical.
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- LxHxP ext. (mm) : 230 x 335 x 140



SUPPORT DÉROULEUR TORCHON INOX

- › Réf. SDI852
- Fil inox Ø 8 mm
- Barre centrale amovible inox Ø 20 mm
- LxHxP (mm) : 510 x 240 x 200
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- Pour bobines Øxl (mm) : 410 x 425 - maxi



Essuie vaisselle

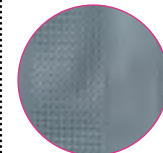


ESSUIE VAISSELLE MICROFIBRE

- › Réf. TEA4080
- Microfibre 280 g/m²
- Essuyage assiettes, couverts, inox
- Très absorbant
- Séchage rapide
- Lavage machine (60 à 90°) - jusqu'à 300 cycles
- Ne laisse ni peluche, ni trace
- Traitement anti-microbien
- Lxl (mm) : 800 x 400
- Sachet de 2 unités



Essuie verrerie



ESSUIE VERRERIE MICROFIBRE

- › Réf. TEV4270
- Microfibre 210 g/m²
- Essuyage des verres
- Très absorbant. Dégraisse
- Grand format adapté à toutes tailles de verres
- Lavage machine (60 à 90°) - jusqu'à 300 cycles
- Ne laisse ni peluche, ni trace
- Séche très rapidement
- Lxl (mm) : 700 x 420
- Sachet de 2 unités



Vos commandes
7 jours / 7
24h / 24 sur :
shop.sanipousse.com



Distributeurs gel ou savon & lave-mains

Distributeurs automatiques sans contact à remplir

DISTRIBUTEUR DE GEL & SAVON

> Réf. NE2050

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



DISTRIBUTEUR DE GEL & SAVON

> Réf. NE2015

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

Jusqu'à
épaulement
des stocks



DISTRIBUTEUR DE GEL SUR PIED

> Réf. NE2014

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



Distributeurs de savon à remplir

DISTRIBUTEUR TRANSPARENT

> Réf. NE2141

- Corps ABS blanc, façade en SAN bleu transparent
- Contenance : 1 L
- Pour tous types de savon liquide (hors microbilles)
- Distribution par pression sur la pompe
- Système de fermeture à clé
- l x P x H (mm) : 105 x 108 x 195
- Fixation 3 points (vis inox fournies)



DISTRIBUTEUR EN ABS BLANC

> Réf. NE2041

- Contenance : 1 L
- Pour tous types de savon liquide (hors microbilles)
- Distribution du savon par pression en bas
- Ouverture du couvercle par bouton-poussoir
- Fenêtre de contrôle du savon restant
- l x P x H (mm) : 110 x 150 x 275
- Fixation 4 points (vis inox fournies)



DISTRIBUTEUR EN INOX

> Réf. NE2036

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



Distributeurs de savon à cartouche

SAVON MOUSSE

> Réf. DSM100

- Capacité cartouche : 1000 ml
- Fenêtre de niveau du savon
- Ouverture par clé
- Fixation murale (vis fournies)
- l x P x H (mm) : 130 x 120 x 270
- Coloris : blanc
- Bouton poussoir gris
- À remplir avec les recharges réf. NE2M110-NE2M410, voir p. 36



SAVON LIQUIDE / GEL

> Réf. DSL800

- Capacité cartouche 800 ou 900 ml suivant réf.
- Fenêtre de niveau du savon
- Ouverture par clé
- Fixation murale (vis fournies)
- l x P x H (mm) : 130 x 120 x 280
- Coloris : blanc
- Bouton poussoir noir
- À remplir avec les recharges réf. NE2L110-NE2L410-NE2308, voir p. 36



Lave-mains autonome chauffant

Réf. NE2519

- Conçu pour les locaux sans arrivée d'eau
- Robuste et ergonomique
- Fonctions d'un poste de nettoyage :
- 1 arrivée d'eau par
- 2 commande au pied 12V alimentée par transformateur
- 3 chauffe-eau à 15°C
- 4 distributeur de savon (500 ml)
- 5 distributeur d'essuie-mains
- 6 poubelle amovible avec couvercle basculant
- 2 bidons de 13 litres (eau propre, eaux usées)
- 2 roues fixes Ø (mm) : 125
- l x P x H : 415 x 645 x 1200



Lave-mains

LAVE-MAINS AVEC DOSSERET À CUVE RECTANGULAIRE

> Réf. LVD3800

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



LAVE-MAINS AVEC DOSSERET À CUVE RONDE

> Réf. LVD2330

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



LAVE-MAINS MONOBLOC

■ Réf. TS2013

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



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.

Désinfection & essuyage mains

Distributeur de gel

DISTRIBUTEUR GRANDE CONTENANCE

COMMANDE AU PIED

■ Réf. NE2286

- Contenance : 2 bidons de 5L (env. 2500 doses)
- Pédale au pied : pas de contact avec les mains
- Sur roues
- Système antivol en option
- Inox alimentaire
- Fourni sans bidon
- LxPxH (mm) : 295 x 344 x 1000 - hors tout



Bidons non compris

Kit de formation hygiène des mains & surfaces

La mallette de formation Sanipousse est un kit éducatif pour l'enseignement des bonnes pratiques d'hygiène à votre personnel pour :

- Le lavage des mains
- Le nettoyage des surfaces
- Les techniques aseptiques
- La prévention des infections croisées et des contaminations par l'environnement



Utilisation pour la formation à l'hygiène des mains

Utilisation pour la formation au nettoyage des surfaces

> Réf. NE2UV2

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

> Réf. NE2UVC236

Recharge crème 200 ml

> Réf. NE2UVRP53

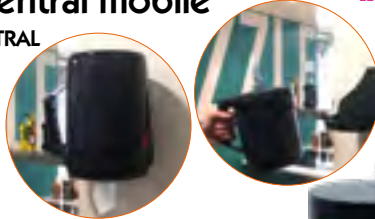
Recharge poudre 115 g

Essuyage à dévidage central mobile

DISTRIBUTEUR MOBILE À DÉVIDAGE CENTRAL

> Réf. NE2621

- Distributeur à poignée
- Pour bobine à dévidage central
- Contrôle visuel permanent
- Fermeture par pression sur le couvercle
- Fixation murale possible
- Pxl x H (mm) : 254 x 180 x 220
- Poids net (kg) : 1,150



LE DISTRIBUTEUR MOBILE en vidéo



Distributeur portable à dévidage central

> Réf. NE2186

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



BOBINES PAPIER À DÉVIDAGE CENTRAL POUR DISTRIBUTEUR RÉF. NE2621

> Réf. NE2622

- 430 formats
- Lxl (mm) : 380x183
- Papier certifié FSC
- 6 bobines par colis



KIT DISTRIBUTEUR + 6 BOBINES

> Réf. NE2623

- Comprend :
 - 1 dévidoir
 - 6 bobines
- Poids : 1,68 (kg)



Distributeurs à dévidage central

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

DISTRIBUTEUR PETIT MODÈLE

> Réf. DIL1320

- ABS et polypropylène
- Coloris : blanc
- LxPxH (mm) : 175 x 140 x 252
- Pour bobine HxØ (mm) : 200 x 130 - max
- Réf. BDC2025
- Fixation adhésive ou 4 points (vis inox fournies)



DISTRIBUTEUR GRAND MODÈLE

> Réf. DIL2020

- ABS et polypropylène
- Coloris blanc
- LxPxH (mm) : 240 x 225 x 290
- Pour bobine HxØ (mm) : 200 x 200 - max
- Réf. BDC2030
- Fixation adhésive ou 4 points (vis inox fournies)



DISTRIBUTEUR INOX

> Réf. NE2524

- Inox AISI 304 qualité alimentaire
- Finition brillante
- Fenêtre de contrôle du papier restant en plastique
- Fermeture sécurisée par serrure à clé en métal
- LxPxH (mm) : 270 x 270 x 370
- Pour bobine ØxH (mm) : 250 x 280 - max - Réf. BDC2025
- Fixation 3 points (vis inox fournies)



Essuyage papier - ouate



BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL Ø 13 CM

> Réf. BDC2025

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



BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL Ø 18,5 CM

> Réf. BDC2030

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



BOBINE À DÉROULEMENT Ø 26,5 CM

> Réf. BDU2630

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



Distributeur autocut manuel

> Réf. NE2790

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



BOBINE POUR DISTRIBUTEUR AUTOCUT RÉF. NE2790

> Réf. NE2200

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



Distributeur pour serviettes pliées

> Réf. NE2507

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






















































































SERVIETTES POUR DISTRIBUTEUR RÉF. NE2507

> Réf. NE2630

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



Lavage & désinfection mains

Besoins			Référence & désignation Produit	Conditionnement	Contact alimentaire	pH pur détails p.45	Dilution / P.A.E.*
Détergent	Dés- infectant	Moussant					
			CRÈME DE SOINS POUR LES MAINS > Réf. NE2100	 NEW 100 ml			 P.A.E.
			CRÈME LAVANTE MAINS NEUTRE > Réf. NE2049	 5L			 P.A.E.
			LOTION LAVANTE MAINS NEUTRE > Réf. NE2L60	 5L			 P.A.E.
			SAVON MOUSSE > Réf. NE2M110	 Cartouche 1L 			 P.A.E.
			SAVON LIQUIDE > Réf. NE2L110	 Cartouche 0,9L 			 P.A.E.
			GEL LAVANT BACTÉRICIDE > Réf. NE2003	 5L			 P.A.E.
			SAVON DÉSINFECTANT MOUSSE > Réf. NE2M410	 Cartouche 1L 			 P.A.E.
			SAVON DÉSINFECTANT LIQUIDE > Réf. NE2L410	 Cartouche 0,9L 			 P.A.E.
			GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. NE2312	 Flacon 0,1L			 P.A.E.
			GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. NE2305	 Flacon pompe 0,5L			 P.A.E.
			GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. NE2308	 Cartouche 0,8L 			 P.A.E.
			GEL HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. NE2310	 Flacon pompe 1L			 P.A.E.
			GEL HYDROALCOOLIQUE > Réf. NE2035	 5L			 P.A.E.
			SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION 600ML > Réf. RL39SR	 Aérosol 600 ml 			 P.A.E.
			SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION 150ML > Réf. RL150SR	 Aérosol 150 ml 			 P.A.E.
			SOLUTION HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. SP750SR	 Spray 0,75L			 P.A.E.
			SOLUTION HYDROALCOOLIQUE NEUTRE > Réf. NE2320	 20L			 P.A.E.

LAVAGE & DÉSINFECTION DES MAINS

2 - NETTOYER & DÉSINFECTER

Lavage & désinfection mains

*P.A.E. = prêt à l'emploi

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

Contact@groupe-ruault.com

Désinfection mains, chaussures, surfaces & matériels

INCONTOURNABLE

 **SANIBRUIZ**

Désinfectant en aérosol & lingettes

 sans rinçage

 agréé contact alimentaire


 pH7, préservation des inox

bactéricide – fongicide – virucide – levuricide*




SANIBRUIZ, désinfectant **universel** dans les moindres détails :

pour une désinfection garantie : émet des pulvérisations de l'ordre de 1 µ (10 fois plus fines que les sprays)

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



 rapide pour vos plans de travail, façades ou planches



 sécurisant pour la désinfection des mains



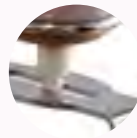
 agréable, pas d'impression « collante » et agit sur les odeurs des chaussures



2 types de buses pour une utilisation personnalisée :



DIFFUSEUR



VERTICAL

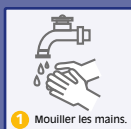


Idéal pour effacer les inscriptions au marqueur indélébile.

* - Réf RL39SR - RL150SR : bactéricide (normes EN13727+A2 - EN1276 - EN1500 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - virucide (normes EN14476 - EN14476+A1 - EN14476+A2) - levuricide (normes EN13624 - EN1650 - EN13697)
- Réf RL55 - RL46 : bactéricide (normes EN1276 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - levuricide (normes EN1650 - EN13697)
- : bactéricide (normes EN1040 - EN1276 - EN1500 - EN13697) - fongicide (normes EN1650 - EN13697) - virucide (normes EN14476) - levuricide (normes EN13697)

BON À SAVOIR

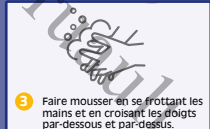
Le lavage des mains



1 Mouiller les mains.



2 Prendre du savon.



3 Faire mousser en se frottant les mains et en croisant les doigts par-dessus et par-dessous.



4 Frotter avec une brosse à ongle.



5 Rincer.



6 Essuyer avec du papier à usage unique.



7 Appliquer un désinfectant en bombe aérosol, ou un gel hydroalcoolique.

Temps de savonnage : 15 s minimum / 30 s optimal



© Sanipousse

Désinfection sans rinçage agréée contact alimentaire

Aérosol désinfectant contact alimentaire sans rinçage

SANIBRUIZ SR3
> Réf. RL39SR

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



x6

disponible en
600 ml ou 150 ml

EXCLU

INCONTOURNABLE



OPTION BUSE À JET VERTICAL POUR LA DÉSINFECTION DES MAINS

> Réf. OP28SR

- Utilisable avec support SX00



x6



SANIBRUIZ SR3 PETIT FORMAT
> Réf. RL150SR

- Format idéal pour l'avoir en permanence à portée de main
- Carton de 6 aérosols de 150 ml



Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p.84

Lavage des mains
A4 > Réf. INSFALAV
A3 > Réf. INSFA3LAV

BON À SAVOIR

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

Lingettes désinfectantes contact alimentaire sans rinçage

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



LINGETTES SANIBRUIZ en vidéo



BOÎTE DE 100



BOÎTE DE 200



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

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

Lingettes en seau



NEW



SEAU 800 LINGETTES

- Réf. RL80 - Seau de 800 lingettes (x2)
- Réf. RL80R - Recharge de 800 lingettes (x3)

- Lingette bleue non tissée ultra-résistante pré-découpée - sans rinçage, ne laisse pas de traces - 40 g/m²
- Lxl (mm) lingette : 200 x 200
- Seau PP réutilisable, recyclable grande contenance
- Recharge PEHD, recyclable, permet une diminution de 91% du plastique utilisé

Supports muraux en fil inox



EXCLU



EXCLU



EXCLU

SUPPORT POUR DÉSINFECTION DES MAINS
> Réf. SX00

- Pour boîtiers aérosols Réf. RL39SR avec option buse Réf. OP28SR
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- l x P x H (mm) : 90 x 130 x 400

SUPPORT MURAL POUR BOÎTIERS
> Réf. SMI390

- Pour boîtiers aérosols Réf. RL39SR
- Fil inox
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- l x P x H (mm) : 39 x 87 x 225

SUPPORT MURAL POUR BOÎTES DE LINGETTES

- > Réf. RL76 - Support boîte de 100
- > Réf. RL86 - Support boîte de 200

- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) : 105 x 70 x 190 - boîte de 100
- l x P x H (mm) : 125 x 95 x 252 - boîte de 200

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

Nettoyage professionnel - Produits d'entretien sols

	Besoins					Référence & désignation Produit	Conditionnement	Contact alimentaire direct	Contact alimentaire après rinçage	pH pur détails p.41	pH dilué détails p.41	Dilution / P.A.E.*
	Détergent	Dégraissant	Désinfectant	Détartrant renforcé	Moussant							
SOLS NORMAUX						DÉTERGENT SOLS > Réf. NE2154	5L			7		0,5%
						DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS > Réf. NE2142	5L			7		0,5 à 1%
						DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2008	Spray 1L			3		P.A.E.
						DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2007	5L			3		P.A.E.
						DÉTERGENT SOL & SURFACES - SENTEUR BOISÉE > Réf. NE2D60	5L			8	7	0,25 à 0,5%
						DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2D40	5L			2,1		2 à 6%
						DÉTARTRANT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2N40	5L			2,25	3,1	0,5%
SOLS AVEC ASPÉRITÉS						DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SOLS & SURFACES > Réf. NE2S39	5L			11,25	8,25	2 à 5%
						DÉTARTRANT DÉSINFECTANT SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2D40	5L			2,1		2 à 6%
						DÉTERGENT SOL & SURFACES SENTEUR BOISÉE > Réf. NE2D60	5L			8	7	0,25 à 0,5%

Centrale de nettoyage



CENTRALE DE NETTOYAGE - TUYAU 15 M - 1 PRODUIT
■ Réf. NE2CE007

- Livrée avec :
 - 1 support bidon inox 5L
 - 1 pistolet anti chocs en laiton, débit 70L/min
 - 1 vanne double clapets NF de protection sanitaire
 - 1 tuyau Easy Clean de qualité alimentaire 15m
- Pression maxi : 5 bars
- Réglage des % de dilution grâce à des buses de couleur
- LxHxP ossature (mm) : 280 x 310 x 120
- Poids ossature (kg) : 1,3



ENROULEUR POUR CENTRALE DE NETTOYAGE POLYMÈRE - 16 M

> Réf. NE2EN642

- Pour passage hydraulique et pneumatique
- Tuyau qualité alimentaire : 16 m en KPU ultra résistant
- Pression max : 20 bars
- Poids : 10 kg
- Longueur tuyau alimentation : 1.5m
- Support orientable à 90°
- Température max 55°C



ENROULEUR HYDRAULIQUE INOX - 15M

■ Réf. NE2EN649

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



SUPPORT ORIENTABLE INOX POUR ENROULEUR INOX

■ Réf. NE2643

Accessoire centrale

PISTOLET ANTI-CHOC LAITON GROS DÉBIT

■ Réf. NE2605

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



Support bidon en fil inox

> Réf. NE2160

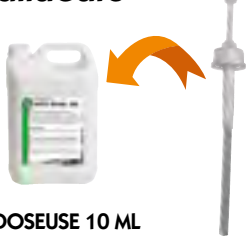
- Permet de suspendre les bidons de 3L et 5 L
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- LxPxH (mm) : 200 x 140 x 170
- Vendu sans bidon



Nettoyage professionnel - Produits d'entretien sols

A utiliser en ...	Écocert Écolabel Biodégradable	Normes							Pictogramme de danger	D.L.U. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum	
		Bactéricide	Fongicide	Legionella	Lévuricide	Tuberculocide	Virucide	Sporicide				
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										!	24	1 à 5 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse		NF EN 1276			NF EN 1275					!	24	1 à 5 cent. d'€
Manuel		NF EN 1276, 13623, 13697, 13727, 16615, 14348, 14563	NF EN 1650, 13624, 13697	NF EN 13623	NF EN 1650, 13697, 16615	NF EN 14563	NF EN 14476	NF EN 13704		!	24	1 € et plus
Manuel Nébulisation		NF EN 1276, 13623, 13697, 13727, 16615, 14348, 14563	NF EN 1650, 13624, 13697	NF EN 13623	NF EN 1650, 13697, 16615	NF EN 14563	NF EN 14476	NF EN 13704		!	24	1 € et plus
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse	 									!	24	< 1 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		NF EN 1276, 13623, 13697, 14348, 14563	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697, 16615		NF EN 14476	NF EN 13704		!	24	5 à 99 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse		NF EN 1276, 13623, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697			NF EN 13704		!	24	1 à 5 cent. d'€
Manuel Canon à mousse Centrale de nettoyage		NF EN 1276, 13623, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697		NF EN 14476			!	24	1 à 5 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		NF EN 1276, 13623, 13697, 14348, 14563	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697, 16615		NF EN 14476	NF EN 13704		!	24	5 à 99 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse	 									!	24	< 1 cent. d'€

Doseurs - dilueurs



DILUEUR - POMPE DOSEUSE 10 ML
 > Réf. NE2930
 - Adapté pour tous les bidons de 5 L vendus par Sanipousse (type DIN41)
 - Se visse directement à la place du bouchon
 - 1 cl par pression
 - Pour 1 L : 1 pression = 1%, 2 pressions = 2%, etc.

POMPE DOSEUSE MANUELLE

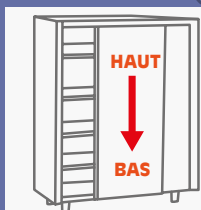
- > Réf. NE2710
- Conçue pour doser le produit directement depuis un bidon dans un bac de plonge ou un seau
 - Réglage de la dose ajustable 15, 22 ou 30 ml par pression
 - Livrée avec limiteur de débit pour retarder le retour du bouton et éviter le surdosage
 - Dosage précis et constant même avec des produits visqueux
 - Tube ALU
 - HxLxP (mm) : 135 x 95 x 135
 - Livrée avec une plaque universelle d'installation rapide

DOSEUR DE DILUTION POUR PLONGE MANUELLE/ NETTOYAGE

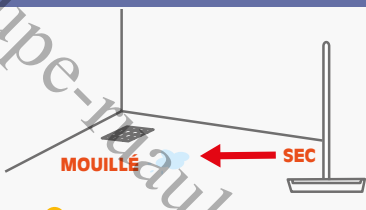
- > Réf. NE2152
- Doseur de dilution permettant le remplissage de seaux, auto-laveuses grands récipients
 - Dilution contrôlée grâce à différentes buses de calibrage offrant un dosage précis et constant
 - Sécurité des employés renforcée : élimine les risques de contact entre l'utilisateur et les produits concentrés,
 - Respectueux de l'environnement
 - Débit spécial seau : 14L
 - LxPxH (mm) : 120 x 120 x 180

BON À SAVOIR

Les 3 règles d'or d'un bon nettoyage



1 Je nettoie du haut vers le bas (nettoyer armoire cuisine de haut en bas).



2 Je nettoie du sec vers le mouillé (nettoyer avec une raclette du bord de la pièce vers le siphon d'évacuation au sol).



3 Je nettoie du propre vers le sale (nettoyer avec une lavette une table inox de l'extérieur vers la zone de souillure).

Entonnoir Ø 16 CM

> Réf. NE2140

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

Robinsets verseurs

- > Réf. NE2705 - pour bidon 5 ou 10 L (DIN 40)
 > Réf. NE2720 - pour bidon 25 ou 30 L (DIN 60)
 - Bouchon Robinet en polyéthylène
 - Ø int. réf. NE2705 (mm) : 40
 - Ø int. réf. NE2720 (mm) : 53

Produits d'entretien surfaces & équipements

Besoins						Référence & désignation Produit	Conditionnement	Contact alimentaire direct	Contact alimentaire après rinçage	pH pur détails p.45	pH dilué détails p.45	Dilution / P.A.E.*
Détergent	Dégraissant	Désinfectant	Détartrant renforcé	Moussant								
					DÉTERGENT SOL & SURFACES SENTEUR BOISÉE > Réf. NE2D60	5L			8	7	0,25 à 0,5%	
					DÉGRAISSANT MULTISURFACES ÉQUIPEMENTS & FOURS > Réf. NE2M60	5L			13	12	0,5 à 1%	
					DÉGRAISSANT MULTISURFACES ÉQUIPEMENTS & FOURS > Réf. NE2M61	Spray 0,75L			13		P.A.E.	
					DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2034	5L				8,5	1 à 5%	
					DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2008	Spray 1L			3		P.A.E.	
					DÉTERGENT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2007	5L			3		P.A.E.	
					DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2D40	5L			2,1		2 à 6%	
					DÉTARTRANT DÉSINFECTANT SOLS, SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2N40	5L			2,25	3,1	0,5%	
					SANIBRUIZ SR3® - LINGETTES DÉSINFECTANTES > Réf. RL55	Boîte de 100 lingettes			7		P.A.E.	
					SANIBRUIZ SR3® - LINGETTES DÉSINFECTANTES > Réf. RL46	Boîte de 200 lingettes			7		P.A.E.	
					LINGETTES DÉSINFECTANTES ■ Réf. RL80 / RL80R	Seau 800 lingettes et recharge			7		P.A.E.	
					SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION > Réf. RL39SR	Aérosol 600 ML			7		P.A.E.	
					SANIBRUIZ SR3® - AÉROSOL DE DÉSINFECTION > Réf. RL150SR	Aérosol 150 ML			7		P.A.E.	
					DÉSINFECTANT ÉQUIPEMENTS ARVO BLEU > Réf. ABV0188	5L			7,5		1 à 10%	
					DÉTARTRANT SURFACES & ÉQUIPEMENTS > Réf. NE2485	5L			1,75		1 à 5%	
					LIQUIDE LAVE VITRES DÉGRAISSANT > Réf. NE2V60	5L			4,75		P.A.E.	
					LIQUIDE LAVE VITRES DÉGRAISSANT SPRAY > Réf. NE2V61	750 ml			4,75		P.A.E.	
FOURS FRITEUSES						DÉGRAISSANT FOURS & FRITEUSES > Réf. NE2213	5L			13		1 à 10%
						DÉGRAISSANT MULTISURFACES ÉQUIPEMENTS & FOURS > Réf. NE2M60	5L			13	12	0,5 à 1%
						DÉGRAISSANT MULTISURFACES ÉQUIPEMENTS & FOURS > Réf. NE2M61	Spray 0,75L			13		P.A.E.

Produits d'entretien surfaces & équipements

A utiliser en ...	Écocert Écolabel Biodégradable	Normes							Pictogramme de danger	D.L.U. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
		Bactéricide	Fongicide	Legionella	Léviricide	Tuberculocide	Virucide	Sporicide			
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse										24	< 1 cent. d'€
Centrale de nettoyage Manuel											1 à 5 cent. d'€
Manuel											1 € et plus
Centrale de nettoyage		NF EN 1276, 1650, 13623, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697		NF EN 14476+A2	NF EN 13704		24	1 à 5 cent. d'€
Manuel		NF EN 1276, 13623, 13697, 13727, 16615, 14348, 14563	NF EN 1650, 13624, 13697	NF EN 13623	NF EN 1650, 13697, 16615	NF EN 14563	NF EN 14476	NF EN 13704		24	1 € et plus
Manuel Nébulisation		NF EN 1276, 13623, 13697, 13727, 16615, 14348, 14563	NF EN 1650, 13624, 13697	NF EN 13623	NF EN 1650, 13697, 16615	NF EN 14563	NF EN 14476	NF EN 13704		24	1 € et plus
Manuel Centrale de nettoyage Canon à mousse		NF EN 1276, 13623, 13697, 14348, 14563	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697, 16615		NF EN 14476	NF EN 13704		24	5 à 99 cent. d'€
Manuel Centrale de nettoyage Auto-laveuse		NF EN 1276, 13623, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697			NF EN 13704		24	1 à 5 cent. d'€
		NF EN 1276, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697		NF EN 14476			36	NON APPLICABLE
		NF EN 1276, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 1650, 13697		NF EN 14476			36	NON APPLICABLE
		NF EN 13697, 1500	NF EN 13697		NF EN 13624, 13697		NF EN 14476			36	NON APPLICABLE
		NF EN 13727 +A2, 1276, 1500, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 13624, 1650, 13697		NF EN 14476 +A1, 14476 +A2, 14476			24	1 € et plus
		NF EN 13727 +A2, 1276, 1500, 13697	NF EN 1650, 13697		NF EN 13624, 1650, 13697		NF EN 14476 +A1, 14476 +A2, 14476			24	1 € et plus
Centrale de nettoyage Canon à mousse Trempage		NF EN 1276, 13697	NF EN 13697					NF EN 13704		12	1 à 5 cent. d'€
En machine Par trempage										24	1 à 5 cent. d'€
Recharge pour spray										30	NON APPLICABLE
										30	NON APPLICABLE
Centrale de nettoyage Manuel										24	1 à 5 cent. d'€
Centrale de nettoyage Manuel											1 à 5 cent. d'€
Manuel											1 € et plus

*P.A.E. = prêt à l'emploi

Nettoyage professionnel - Plonge & décontaminant végétaux

	Besoins					Référence & désignation Produit	Conditionnement	Contact alimentaire direct	Contact alimentaire après rinçage	Chloré	pH pur détails p.41	pH dilué détails p.41
	Détergent	Dégraissant	Dés-infectant	Détartrant renforcé	Moussant							
PLONGE MACHINE						LIQUIDE PLONGE MACHINE TOUTES EAUX > Réf. NE2X1L	5L				13,5	12
						LIQUIDE PLONGE MACHINE TOUTES EAUX ■ Réf. NE2X2L	20L				13,5	12
						LIQUIDE RINÇAGE MACHINE TOUTES EAUX > Réf. NE2X1R	5L				2,5	5
						LIQUIDE PLONGE MACHINE EAU DOUCE À DURE > Réf. NE2L20	5L				13,5	
						LIQUIDE PLONGE MACHINE EAU DOUCE À DURE ■ Réf. NE2L21	20L				13,5	
						LIQUIDE PLONGE MACHINE EAU DURE À TRÈS DURE > Réf. NE2L30	5L				13,5	
						LIQUIDE PLONGE MACHINE EAU DURE À TRÈS DURE ■ Réf. NE2L31	20L				13,5	
PLONGE MANUELLE						LIQUIDE VAISSELLE TOUS USAGES > Réf. NE2520	5L				7,5	
						LIQUIDE VAISSELLE > Réf. NE2065	5L				6	
						LIQUIDE VAISSELLE CONCENTRÉ > Réf. NE2207	5L				7	
						LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT > Réf. NE2019	5L				7,5	
DÉCONTAMIN. DES VÉGÉTAUX						DÉCONTAMINANT RINÇAGE VÉGÉTAUX & LÉGUMES > Réf. NE2006	5L			oui	12	

POIDS ET MESURES

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

- > La dureté de l'eau est l'indicateur de minéralisation de l'eau
- > Elle s'exprime différemment selon que l'on utilise le °TH (degré américain) ou le °fH (degré français) :
 - 1 °fH = 4 mg de calcium Ca²⁺ ou encore 2,4 mg de magnésium Mg par litre d'eau
 - 1 °TH = 5,4 mg/L de calcium Ca²⁺ ou encore 3,24 mg de magnésium Mg par litre d'eau (1 °TH = 1,351 °fH)

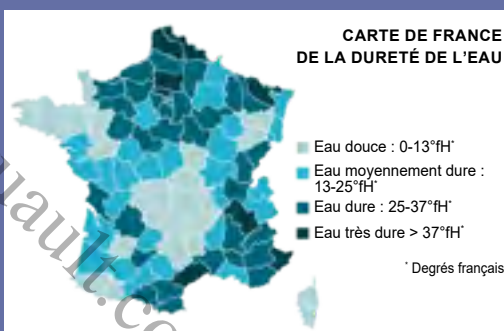
> Un TH élevé sous-entend une capacité de l'eau à former du tartre

> Une eau trop dure peut altérer l'efficacité des produits d'où l'installation d'adoucisseurs d'eau

> Une eau trop douce rend le rinçage difficile

> La dureté de l'eau est indiquée sur votre facture d'eau ou peut être communiquée par votre fournisseur

> Données réactualisées de la dureté de l'eau dans votre commune sur www.eaupotable.sante.gouv.fr



Analyse dureté de l'eau



KIT D'ANALYSE DE LA DURETÉ DE L'EAU

> Réf. NE2890

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

Nettoyant inox protecteur

> Réf. NPI3920

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



Nettoyage professionnel - Plonge & décontaminant végétal

Dilution / P.A.E.*	Écocert Écolabel Biodégradable	Normes		D.L.U. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
		Bactéricide	Pictogramme de danger		
1 à 5%					< 1 cent. d'€
1 à 5%					< 1 cent. d'€
0,03 à 0,08%					< 1 cent. d'€
0,1 à 0,25%					< 1 cent. d'€
0,1 à 0,25%					< 1 cent. d'€
0,1 à 0,25%					< 1 cent. d'€
0,1 à 0,25%					< 1 cent. d'€
0,3 à 0,5%					< 1 cent. d'€
0,07 à 0,14%					< 1 cent. d'€
0,1 à 0,2%					< 1 cent. d'€
2%		NF EN 1276			1 à 5 cent. d'€
0,3%		NF EN 1276		24	< 1 cent. d'€

*P.A.E = prêt à l'emploi

TAMPONS DE RÉCURAGE

PASSE EN MACHINE

EXCLU



TAMPON VIOLET À RÉCURER SPÉCIAL PLONGE

- > Réf. TVC4225
- 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
- LxlxH (mm) : 102 x 133 x 13
- Abrasion : 0g retiré (Test de Schiefer)
- Sachet de 4 tampons Réf.TVC4225
- Également vendu par carton de 24 tampons Réf.TVC4005 voir p. 46



Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p.91



> Réf. INSFADEC

Photomètre - testeur de chlore

> Réf. TR1701

- Idéal pour tester si les végétaux décontaminés au chlore ont bien été rincés
- Mesure du chlore avec une précision de ±0,03 mg/L
- Très simple d'utilisation
- Fourni avec 2 cuvettes de mesure, réactifs pour 6 tests et 1 pile 1,5 V AAA
- Détails, voir p. 21



Dégrippant alimentaire

> Réf. DEA0209

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



Graisse alimentaire

> Réf. GMC1011

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



BON À SAVOIR

Tâches et pH des produits adaptés

POUR DES TÂCHES DE TYPE

- Calcaire
- Jus d'orange
- Café
- Souillures minérales et cristallisées (sucres)
- Tâches protéiques (œufs...)
- Tâches grasses
- Rouille
- Vin Blanc Rouge
- Huile d'olive
- Souillures peu adhérentes farines, origine organique ou végétales, graisses non cuites.
- Sang
- Souillures organiques
- Tâches carbonisées

JE NETTOIE AVEC DES PRODUITS À pH

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

EXEMPLES DE PRODUITS OU BASES DE PRODUITS

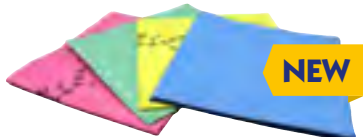
- Acide
- Vinaigre blanc
- Eau gazeuse
- Chlorure de sodium
- Eau
- Bicarbonate de sodium
- NH₄CO₃
- Ammoniaque
- Eau de javel
- Soude caustique
- Nettoyant déboucheur

© Sanipousse

Lavettes, éponges & abrasifs

Lavettes en micro-fibres

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



LAVETTES MICRO-FIBRES ANTIBACTÉRIENNES

- > Réf. NE2128
- Microfibres antibactériennes : contiennent des nanoparticules d'argent - éliminent jusqu'à 99% des bactéries après un seul passage
- LxlE (mm) : 380 x 400 x 0,7
- Poids : 140g/m²
- S'utilisent avec tous produits sauf chlorés
- Lavables en machine (60°C à 95°C)
- Très résistantes - jusqu'à 250 cycles de lavage
- Sachet de 5 unités par couleur



R V J B



LAVETTES EN MICRO-FIBRES

- > Réf. MFP3040
- Microfibres étoilées 280 g/m²
- Lxl (mm) : 330 x 370
- S'utilisent mouillées avec tous produits sauf chlorés
- Essorage facile
- Lavables en machine (60°C au delà les micro-fibres s'abiment) sans adoucissant ni chlore
- Très efficaces et très résistantes - jusqu'à 400 cycles de lavage
- Sachet de 5 unités par couleur



R V J B



Super lavettes non-tissé

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



> Réf. 20850

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



C R V J B



Lavettes biodégradables & compostables



> Réf. NE2744

- Fibres naturelles 100 % biodégradables issues de sources certifiées PEFC
- Biodégradable et compostable (norme DIN EN 13432:2000-12)
- Capacité d'absorption : 850 %
- 80 % fibres rayonne de viscose, 20 % liant
- Non tissé
- Lxl (mm) : 430 x 320
- Sachet de 50 lavettes
- 4 variantes de couleurs : R V J B



Éponges et abrasifs

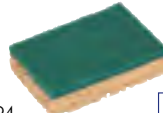
ÉPONGE «MAGIQUE» - EFFACE TACHES

- > Réf. NE2430
- Retirent toutes traces de stylos, semelles, graisses, tartre, café... sur n'importe quel support et n'importe quelle surface (de préférence lisse et dure)
- LxlH (mm) : 110 x 70 x 30
- Conditionnement : pack de 10



ÉPONGE GRATTOIR VERT

- > Réf. NE2959
- LxlH (mm) : 110 x 70 x 24
- Abrasion : récurant moyen
- Lavage machine à 60°C max
- Conditionnement : pack de 10



TAMPONS & ABRASIFS en vidéo



Grille en filet



ÉPONGES HACCP PANACHÉES

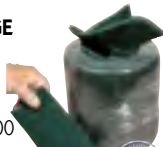
- > Réf. NE2224
- Une couleur différente pour chaque situation de nettoyage - ne raye pas
- Polyuréthane - Mousse extra absorbante
- Structure filet : 4 x plus de pouvoir nettoyant
- LxlE (mm) : 135 x 87 x 26
- Pack de 4 couleurs



ABRASIF VERT POUR RÉCURAGE

> Réf. RAV1041

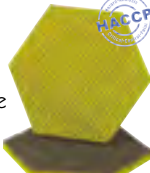
- Rouleau de tampons prédécoupés
- 40 tampons Lxl (mm) : 200 x 100
- Abrasion : 3,1g retirés (Test de Schiefer)
- 2 conditionnements disponibles :
- 1 rouleau
- 1 carton de 6 rouleaux



TAMPON À RÉCURER 2 EN 1 - RÉCURAGE PUISSANT

> Réf. NE296

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



SPIRALE / BOULE INOX

- > Réf. NE2950 - 40g
- > Réf. NE2953 - 60g

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



SANIPOUSSE VOUS CONSEILLE

MISE EN GARDE

Sanipousse vous informe des risques de délètement de ce produit & recommande l'utilisation de tampons violets Réf. TVC4225



BON À SAVOIR

Les tests d'agressivité des tampons à récurer

- > Le Schiefer correspond à la quantité (en grammes) de matière plastique enlevée par un tampon lors du test. Les résultats du test vont de 0g (tampon peu rayant) à 4g (tampon très rayant)
- > Le Branca correspond à la quantité d'aluminium enlevée par un tampon lors du test (en milligrammes). Plus la quantité est faible moins le tampon est rayant.
- > Ces tests sont réalisés par des machines simulant les opérations de nettoyage.



TAMPON À RÉCURER SUPER INOX

> Réf. NE2091

- Tampon à récurer double-face
- Alternative à la boule inox
- Ne s'effiloche pas et ne rouille pas
- Lavable au lave-vaisselle (max 60°C)
- Peut être accroché à l'aide d'un crochet
- LxlE (mm) : 135 x 90 x 18
- Conditionnement : pack de 5 tampons



TAMPON À RÉCURER POWER INOX

> Réf. NE2656

- Tampon à récurer double-face
- Alternative à la boule inox
- Ne s'effiloche pas et ne rouille pas
- Lavable au lave-vaisselle (max 60°C)
- LxlE (mm) : 100 x 100 x 12
- Conditionnement : pack de 2 tampons



TAMPON VIOLET À RÉCURER SPÉCIAL PONGE

> Réf. 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
- LxlH (mm) : 102 x 133 x 13
- Abrasion : 0g retiré (Test de Schiefer)
- Carton de 24 tampons Réf. TVC4005
- Également vendu par 4 - Réf. TVC4225 voir p. 46



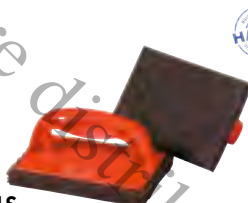
Grattoirs & produit planchas



POIGNÉE TAMPON VIOLET SPÉCIAL PLONGE

> Réf. PTP020Z

- 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
- Abrasion : 0g retiré (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 130 x 70 x 50
- Pack de 6 unités



POIGNÉE TAMPON RÉCURAGE DES GRILLS

> Réf. TRG7358

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



POIGNÉE TAMPON NOIR RÉCURAGE PUISSANT

> Réf. PTN030Z

- 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
- LxlxE (mm) : 130 x 70 x 50
- Abrasion : 4g retirés (Test de Schiefer)
- Conditionnement : pack de 6 unités



POIGNÉE & TAMPON en vidéo



Le geste pour la planète !
Préférez la poignée grise à la rouge dont on ne peut remplacer les tampons !



TAMPON NOIR RÉCURAGE PUISSANT

> 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
- Abrasion : 3,2g retirés (Test de Schiefer)
- LxlxE (mm) : 158 x 95 x 26
- Conditionnement : boîte de 10 tampons



POIGNÉE POUR TAMPON DE RÉCURAGE

> Réf. NE2961

- Maintient fermement les tampons Réf. NE2450 et TNE7600
- Protège les mains de la chaleur et des produits chimiques
- Accélère et simplifie le nettoyage
- Résistant. Très bonne longévité
- Nettoyage à l'eau et brosse nylon
- LxlxE (mm) : 121 x 89 x 63



TAMPON BLEU RÉCURAGE PUISSANT

> Réf. NE2450

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



Nettoyage des plaques de cuisson et planchas

GRATTOIR MANCHE LONG

> Réf. GPC2510

- Conçu et parfaitement adapté pour le nettoyage, l'entretien régulier et l'hygiène des plaques lisses de cuisson (fonte, métallique ou chrome)
- Efficace : lame amovible de 10 cm double face :
 - Une face coupante très acérée
 - Une face non coupante pour enlever les résidus brûlés
 - Sécurité : Protège lame amovible
- Attention, à manipuler avec précaution.
- Manche alu 25 cm pour plus de force
 - LxlxE (mm) : 330 x 110 x 30



LAMES POUR GRATTOIR GPC2510

> Réf. LGP1010

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

Brosse inox pour grills



> Réf. NE2001

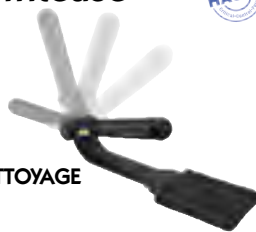
- Brosse souple convexe
- Manche polypropylène
- Fil acier plat
- L (mm) : 260

Nettoyage friteuse

POIGNÉE POUR NETTOYAGE FRITEUSE

> Réf. NE2905

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



NETTOYANT POUR PLANCHAS

> Réf. NE2701

- Liquide prêt à l'emploi pour une utilisation simple et efficace sur les surfaces planes
- Nettoie l'huile de cuisson, la nourriture brûlée à température moyenne/chaude (150-175°C)
- Deux fois plus rapide qu'une méthode de nettoyage traditionnelle
- pH 14
- Flacon d'1 L



TAMPONS POUR POIGNÉE NETTOYAGE FRITEUSE

RÉCURAGE PUISSANT - GRIS

> Réf. NE2901

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



NON RAYANT - BLEU

> Réf. NE2903

- Nettoie les surfaces délicates
- Abrasion : 0g retirés (Test de Schiefer)
- Tampon non rayant
- Résistance à la chaleur : +170°C
- LxlxE (mm) : 140 x 76 x 16
- Conditionnement : sachet de 6



Pulvérisateurs

Pulvérisateur autonome



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

PULVÉRISATEUR AUTONOME en vidéo



Pulvérisateurs à main



Réf. NE2412



Réf. NE2411

PULVÉRISATEUR 600 ML

- > Réf. NE2412 - corps translucide tête blanche
- > Réf. NE2411 - corps et tête couleur

R V J B

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

PULVÉRISATEUR 1 LITRE

- > Réf. NE2PULVE

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

Jusqu'à épuisement des stocks



Pulvérisateurs de liquides à pression préalable



Réf. NE2132

Réf. NE2341

SANS LANCE 1,5L

- > Réf. NE2132 - pour produits alcalins : joints EPDM
- > Réf. NE2341 - pour produits acides : joints Viton

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

AVEC LANCE 6L POUR PRODUITS ALCALINS

- > Réf. NE2231

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



AVEC LANCE 6L POUR PRODUITS ACIDES

- > Réf. NE2032

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



Pulvérisateurs à mousse à pression préalable

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.



AVEC LANCE 6L POUR PRODUITS ALCALINS

- > Réf. NE2040

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



Jusqu'à épuisement des stocks

AVEC LANCE 8L

- > 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 : résistants aux produits acides
- Poids à vide : 2 kg



AVEC LANCE 5L POUR PRODUITS ACIDES

- > Réf. NE2043

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



AVEC LANCE 8L

- > 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, résistants aux produits alcalins
- Poids à vide : 2 kg



Jusqu'à épuisement des stocks

Tête de pulvérisation



Jusqu'à épuisement des stocks

TÊTE MULTI USAGES

- > Réf. TP219614

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

Désinsectiseurs

Désinsectiseurs à lampes



Surface optimisée en position centrale

DÉSINSECTISEUR INOX À LAMPES

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

Réf.	Surf* (m²)	Lampes	lxPxH (mm)	Poids (kg)
NE220I	50	1x20 W - E14	265 x 125 x 260	3
NE240I	120	2x20 W - E14	330 x 125 x 260	3,6
NE260I	240	3x20 W - E14	510 x 160 x 300	4,2

Désinsectiseurs à tubes



DÉSINSECTISEUR INOX À TUBES

- 3 installations possibles : posé, suspendu, mural
- Emission à 360°
- Ballast ferromagnétique : longévité et fiabilité
- Inox 441
- Chaîne et kit de montage de série
- Tubes anti éclats en option.

Réf.	Surf.* (m²)	Tubes	lxPxH (mm)	Poids (kg)
NE230TI	50	2x15 W - 28 cm	330 x 110 x 260	4
NE2300TI	60	2x15 W - 43 cm	510 x 160 x 300	4,6
NE2800TI	240	2x36 W - 61 cm	663 x 160 x 300	5,5

Désinsectiseurs à glu

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

DÉSINSECTISEUR À LAMPE & GLU

> Réf. NE240TGI

- Pour surface jusqu'à 100 m²
- 3 installations possibles : posé, suspendu ou mural
- 1 plaque de glu 2 faces
- Lampes à économie d'énergie 2x20 W - E14
- Lampes placées de chaque côté de la plaque de glu pour conserver l'attractivité sur les 2 cotés lorsque l'appareil est suspendu
- lxPxH (mm) : 265 x 125 x 260
- Poids : 2,5 kg
- Livré avec accessoires : chaînettes et essés, vis et chevilles
- Lampes anti-éclats en option



DÉSINSECTISEUR DESIGN LAMPE & GLU

> Réf. ALD20

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

DÉSINSECTISEUR À TUBES & GLU

> Réf. NE230LGI

- Pour surface jusqu'à 80 m²
- Installation murale
- 1 plaque de glu 1 face
- Tubes 2x15 W - T15W
- Livré avec : tubes anti-éclats
- lxPxH (mm) : 495 x 65 x 280
- Poids : 4,1 kg



Désinsectiseurs LED



■ Réf. NE2DL'ED

- Pour surface jusqu'à 50 m²
- Design contemporain
- 2 plaques de glu totalement invisibles
- Lampe LED à économie d'énergie (-75% d'énergie consommée, 5W/h) - durée de vie > 3 ans
- Miroir aluminium renforçant l'attractivité de la lampe
- Peut être branché en direct sans câblage apparent
- lxHxE (mm) : 581 x 417 x 166
- Poids : 2,5 kg

CONSOMMABLES

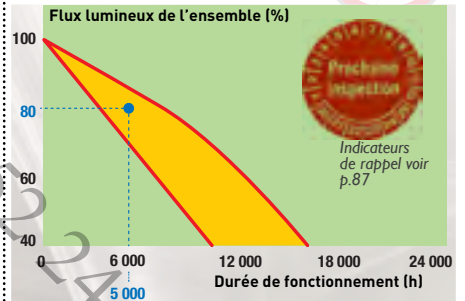
- > Réf. PLDLED - Plaque de glu (x6)
- > Réf. L14WDLED - Lampe LED
- > Réf. L14WAEDLED - Lampe LED anti-éclats

CHANGEMENT LAMPES & STARTERS en vidéo

Consommables

Référence	Consommable	Pour désinsectiseur
L20WE14A	Lampe 20 W	NE220LB / NE220I / NE240I / NE260I / NE240TGI
L20WE14AE	Lampe 20 W anti-éclats	NE220LB / NE220I / NE240I / NE260I / NE240TGI
L20WE27A	Lampe 20 W	ALD20
L20WE27AAE	Lampe 20 W anti-éclats	ALD20
TCLE015W	Tube	NE230TI
TCLE015WAE	Tube anti-éclats	NE230TI
T15W	Tube	NE2300TI / NE230LGI
T15WAE	Tube anti-éclats	NE2300TI / NE230LGI
T36W	Tube	NE2800TI
T36WAE	Tube anti-éclats	NE2800TI
PL245X426CN1Q	Plaque de glu (x6)	NE230LGI
PL195X240CN2Q	Plaque de glu (x6)	NE240TGI
RGLUPAD	Plaque de glu (x6)	ALD20

Efficacité lampes et tubes selon la durée de fonctionnement



BON À SAVOIR

Mouches, tireuse à bière et désinsectiseur

> En période de chaleur les mouches drosophiles (très friandes de fruits mûrs et de bière) sont attirées par les tireuses à bière. Placez un désinsectiseur à proximité de votre tireuse à bière afin de limiter la prolifération de ces insectes.



ÉQUIPEZ VOS DÉSINSECTISEURS DE LEDS

- 150% d'attractivité de plus qu'une lampe fluocompacte UVA
- Lampes garanties 3 ans / tubes 2 ans
- Convient à tous les appareils Sanipousse
- Économique en énergie

Réf. LED5WE14AS - LED5WE27AS

Réf. LED7WT8A et LED9WT8A



BON À SAVOIR

Fonctionnement du destructeur d'insectes

> Les insectes sont attirés par la lumière fluorescente des tubes ou lampes et collés sur la plaque de glu ou électrocités à l'approche de la grille intérieure sous tension, puis récupérés dans le tiroir amovible de l'appareil.

Purification d'air, capteurs CO2 & désinfection petits objets

Purificateurs d'air

LES PURIFICATEURS D'AIR
en vidéo



- Purificateur d'air intelligent, qui combine un système de filtration complet de qualité médicale aux dernières technologies dont les lampes UV-C afin d'éliminer tous les polluants présents dans l'air
- 4 filtres : filtre amovible bactéricide virucide acaricide certifié EN1276 EN14675 : bactéries, virus (y compris Covid-19), acariens, pollens, poussières, particules fines (PM10, PM2.5) / filtre à charbon actif Très Haute Densité (THD) : odeurs, gaz, COV / filtre HEPA ou ULPA certifié EN1822 : bactéries, acariens, poussières, pollens, particules fines (PM0.1, PM10, PM2.5) / filtre photocatalyse + Lampe(s) UV (activation optionnelle) : fumées, gaz, COV...
- Fonction de désinfection de l'air exclusive (activation optionnelle et suivant réf.) : odeurs incrustées, micro-organismes...
- Aucune émission de polluant
- Utilisable en nomade sur un chariot pour une désinfection rapide de l'air d'une chambre d'hôtel entre 2 clients par exemple. Ou en mode statique (fonctionnement continu) : chambres et suites, restaurants et bars, salles de sports et de loisirs, salles de réception et de réunion...
- Appareil connecté : via une application mobile ou un logiciel de supervision (gestion de parcs) avec une traçabilité sur 1 an :
 - Permet de connaître la qualité de l'air de chaque espace de votre établissement en temps réel depuis un écran dédié
 - Alerte en direct en cas de besoin de maintenance
 - Vérification du bon fonctionnement des différents purificateurs
 - Vérification de l'état d'usure réelle des filtres de chaque appareil
 - Anticipation des changements de filtres à effectuer
 - Simple d'utilisation, le logiciel est pilotable par les équipes de l'hôtel



PURIFICATEUR D'AIR - 60M²

- Réf. NE2060 - sans fonction oxygène actif
- Réf. NE2060S - avec fonction oxygène actif

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



PURIFICATEUR D'AIR - 120M²

- Réf. NE2120 - sans fonction oxygène actif
- Réf. NE2120S - avec fonction oxygène actif

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

Détecteurs de CO2



DÉTECTEUR DE CO2 DANS L'AIR

> Réf. TR1771

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



DÉTECTEUR DE CO2 DANS L'AIR AVEC ALARME

■ Réf. TR1605

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

BON À SAVOIR

La concentration de CO2 dans l'air

CONCENTRATION CO2 - Seuil	
350 - 450 ppm	Taux normal de l'atmosphère
400 - 600 ppm	Taux correct en lieux fermés
1000 - 1300 ppm	Taux tolérable en lieux fermés
ans0 ppm	Limite haute pour 8h d'exposition

Effet sur l'homme

Exposition	Exposition très courte
333 %	Insomnie, fatigue respiratoire, cardiaque
Au-delà de 10 %	Nausée, vomissement, évanouissement
Au-delà de 20 %	Évanouissement rapide, décès

Désinfection par UV-C

ARMOIRE DÉSINFECTION VIRUCIDE PAR UV-C AUTOMATISÉE

■ Réf. NE2BX15

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



BOÎTIER DÉSINFECTION PETITS OBJETS PAR UV-C

> Réf. NE2659

- Désinfection facile et rapide de tous types d'objets (masques, lunettes, clés...)
- Solution idéale pour éliminer germes, bactéries, champignons, virus et odeurs grâce la combinaison des technologies UV-C et Ozone
- La lampe se couple à l'ouverture du boîtier
- Contenance : 7 L
- Puissance de stérilisation : 9 W
- Longueur d'onde UV : 254 nm
- Alimentation : 230 V
- Normes CE et RoHS
- LxPxH int.(mm) : 335 x 255 x 80
- LxPxH ext.(mm) : 398 x 300 x 142

Stérilisation couteaux & désinfection locaux

Armoires de stérilisation

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

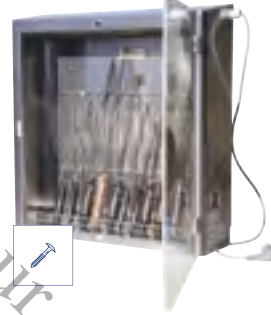
ARMOIRE 10 COUTEAUX

- > Réf. AS0422
- Barre aimantée
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par lampe UV 15 W
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24
- Coupure UV à l'ouverture de porte
- LxPxH (mm) : 575 x 170 x 600



ARMOIRE 20 COUTEAUX ET USTENSILES

- > Réf. AS1423
- Grille support couteaux et ustensiles amovible en fils inox
- Inox alimentaire, angles rayonnés, toit penté
- Une porte transparente, fermeture magnétique
- Rayonnement par lampe UV 15 W
- Commande minuterie en partie basse
- Alimentation cordon fiche mâle, 230 V, IP 24
- Coupure UV à l'ouverture de porte
- LxPxH (mm) : 575 x 170 x 600. Compacte



idem avec FERMETURE CLÉ

> Réf. AS0522

idem avec FERMETURE CLÉ

> Réf. AS1523

LAMPE UV 15W GERMICIDE POUR ARMOIRES DE STÉRILISATION

> Réf. L15WE27U



Désinfection par nébulisation

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



NÉBULISEUR ÉLECTRIQUE

> Réf. NE2390

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

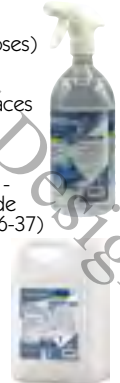


SOLUTION POUR NÉBULISEUR

- > Réf. NE2008 - spray 1L (833 doses)
- > Réf. NE2007 - bidon 5L

- Détergent désinfectant pour les surfaces et matériaux
- Prêt à l'emploi
- pH pur : 3 ± 0,5
- Bactéricide - Fongicide - Levuricide - Virucide - Legionella - Tuberculocide
- Sporicide (détails normes voir p. 36-37)
- Ne laisse pas de trace après usage
- Sans agent chloré ni ammonium quaternaire
- DLUO : 24 mois

ECO CONSEIL :
RECHARGER LE SPRAY AVEC LE BIDON



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

Désinfection par fumigation*

* Fumigation : opération consistant à produire des fumées désinfectantes.

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

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

Le fumigène est simple à utiliser :

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

Le fumigène est économique. L'intervention ne nécessite :

- ni matériel d'application
- ni eau
- ni électricité
- ni préparation
- ni dilution
- ni main d'œuvre
- ni application

Désinfection par voie aérienne sèche

Référence	Volume à traiter
NE2FUM50	50 m ³ maxi
NE2FUM100	100 m ³ maxi
NE2FUM200	200 m ³ maxi



permet également la désinfection des aérations



Décontamination semelles & mains

Tapis de décontamination

CLEANFOOT
> Réf. CFD106

Léger mais de conception rigide, le tapis CleanFoot se positionne facilement et décontamine les semelles de chaussures par simple piétinement sur sa surface.

La surface active bleue du tapis CleanFoot permet de capturer 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.



INCONTOURNABLE



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

- LxlxE (mm) : 1000 x 600 x 3
- 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
- Couleur de série : Midnight



Autres couleurs disponibles sur commande :



EXCLU



Décontamination des mains

DALLE - PUSHPAD

- > Réf. IN5DAR - ROUGE TENUE À RESPECTER
- > Réf. IN5DAJ - JAUNE ENTRÉE RÉSERVÉE
- > Réf. IN5DAV - VERT PUSSEZ

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

BON À SAVOIR

Germes en suspension

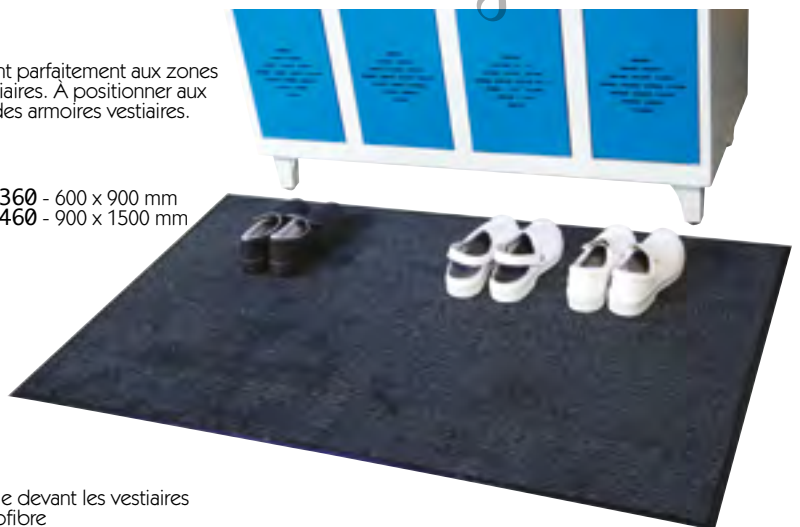


- > En cuisine, il peut y avoir plus de 100.000 micro-organismes par cm³ d'air ambiant
- > Les tapis de décontamination permettent de limiter ce phénomène
- > Les micro-organismes se redéposent par sédimentation.
- > Il est donc nécessaire de protéger préparations, matériels, ustensiles, bacs et vaisselle par des couvercles, films ou housses
- > Ces protections agissent également lors des opérations de lavage et rinçage du milieu (sols, matériels fixes, ...)

Tapis d'essuyage pour vestiaire

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

- > Réf. TE0360 - 600 x 900 mm
- > Réf. TE0460 - 900 x 1500 mm



- Positionnable devant les vestiaires
- 100 % microfibre
- Très grande capacité d'absorption
- Doux au contact
- Dessous anti-dérapant et antistatique
- Coloris gris-noir moucheté



Décontamination semelles & roues de chariots

Tapis de décontamination

- > Le tapis DÉCONTASOL réduit les risques de contamination
- > Captées par le tapis, les particules contaminantes ne pénètrent plus dans la cuisine
- > 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 suffisent à bloquer les micro-organismes à l'entrée des zones propres de production

DECONTASOL
en vidéo



AUCUN PRODUIT À AJOUTER
SE NETTOIE COMME LE SOL



EXCLU

GARANTIE
3 ANS



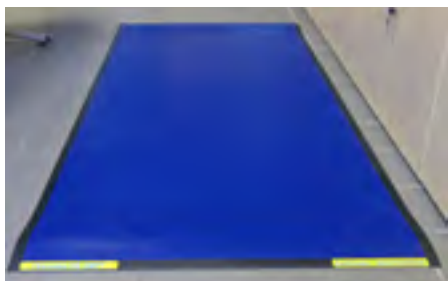
REF:NEZDE120 et support mural



sur mesure
possible

Tapis et supports DÉCONTASOL

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



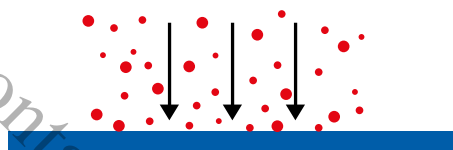
FACILE À INSTALLER !
À poser sur sol sec sans fixation



FACILE À UTILISER !
3 pas ou 3 tours de roues



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



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

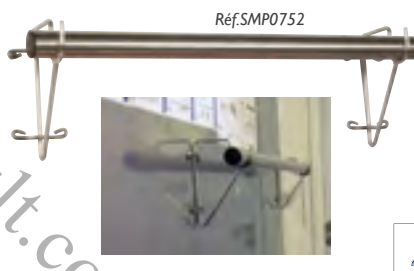
Principe :
Le matériau est réalisé à partir d'une formulation très évoluée de polymères permettant ainsi d'obtenir une surface entièrement lisse et très souple. La totalité de la surface contaminante est en contact avec le tapis puisque les pas et les roues s'enfoncent dans le matériau.

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

Support mural DÉCONTASOL

- SUPPORT MURAL DÉCONTASOL**
- > Réf. SMP1502 - L (mm) 1500
 - > Réf. SMP0752 - L (mm) 750

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



Réf.SMP0752



Ranger & organiser

3

Boîtes distributrices

Supports en fil inox

Meubles & pupitres

Sèche-chaussures

Étagères & rayonnage

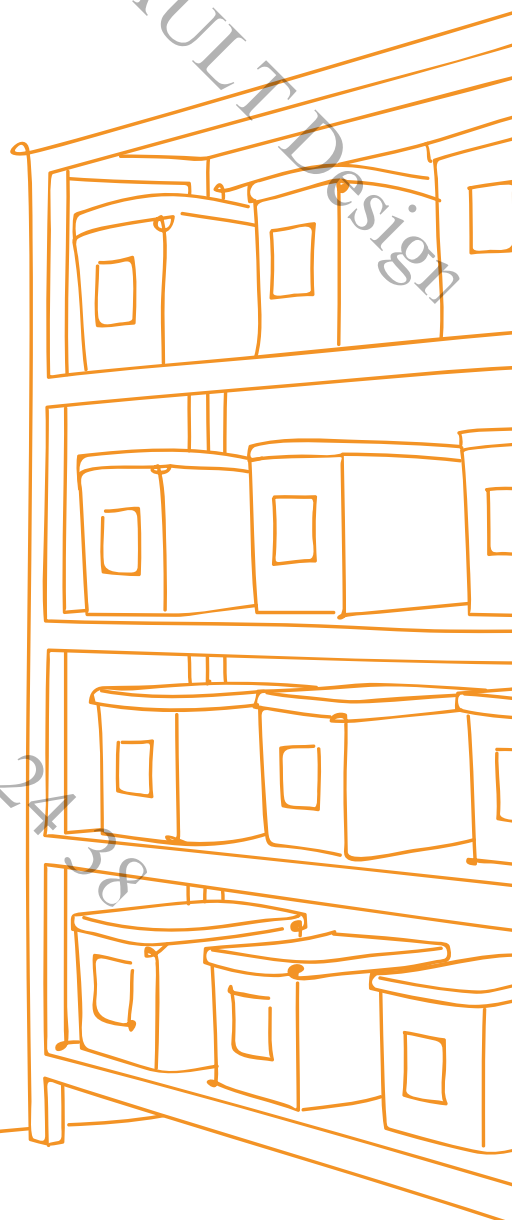
Palettes

Protections murales

Chariots de rangement

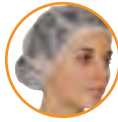
Bacs de rétention

Vestiaires



Boîtes & supports distributeurs

Boîtes distributrices inox



DISTRIBUTEUR CHAROTTES RONDES OU CASQUETTES

> Réf. 95I00010

- Acier inoxydable 1.4016
- Pour 100 charottes rondes Réf.CHRC002 ou 100 casquettes Réf.CHCQ004 (non fournies)
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- Dim. ext. l x P x H (mm) : 260 x 105 x 275
- Dim. int. l x P x H (mm) : 250 x 98 x 268



DISTRIBUTEUR POUR CHAROTTES CLIP ACCORDÉON

> Réf. 95I05010

- Acier inoxydable 1.4016
- Pour boîte de 300 charottes réf. CHCA005 (non fournie)
- Fixation adhésive ou 2 points (vis non fournies)
- Dim. ext. l x P x H (mm) : 305 x 275 x 195
- Dim. int. l x P x H (mm) : 300 x 273 x 189



DISTRIBUTEUR POUR CALOTS

> Réf. 95I02011

- Inox 304
- Pour 100 calots réf.CAL000 (non fournis)
- 1 autocollant «Port du calot» fourni
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- Dim. ext. L x P x H (mm) : 285 x 90 x 160
- Dim. int. L x P x H (mm) : 285 x 90 x 110



DISTRIBUTEUR POUR GANTS

> Réf. 95I03011

- Inox 304
- Pour boîte de 100 gants réf.GV/GL/GN (non fournis)
- 1 autocollant «Port des gants» fourni
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- Dim. ext. l x H x P (mm) : 268 x 138 x 96
- Dim. int. l x H x P (mm) : 266 x 135 x 93



DISTRIBUTEURS POUR VRAC

> Réf. 957400 grand
> Réf. 957500 petit

- Inox 304
- Pour charottes, sur-chaussures, manchettes en vrac (non fournies)
- Couvre-caps supérieurs
- Fixation adhésive ou 3 points (vis inox et chevilles fournies)
- l x P x H (mm) XL : 200 x 200 x 410
- l x P x H (mm) L : 130 x 130 x 310



DISTRIBUTEUR POUR MASQUES

> Réf. 95I01011

- Inox 304
- Pour 100 masques (non fournis)
- 1 autocollant «Port du masque» fourni
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- Dim. ext. L x P x H (mm) : 84 x 45 x 245
- Dim. int. L x P x H (mm) : 82 x 44 x 243



Distributeurs pour rouleaux

NEW



SUPPORT POUR ROULEAUX AVEC COUVERCLE

> Réf. RA3SAC

- Inox
- Couvercle amovible
- Pour rouleaux longueur max 45 cm (sacs poubelles, film, tabliers usage unique...)
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- l x P x H (mm) : 500 x 155 x 168



DISTRIBUTEUR POUR RLX PLASTIQUE 38 CM MAXI

> Réf. RA3180

- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- Nettoyage facile
- l x P x H (mm) : 395 x 130 x 130 - ext.

Pour :
• Tablier usage unique - réf. TPE101R



Kit visiteurs



DISTRIBUTEUR KIT VISITEURS

> Réf. 95I06011

- Inox 304
- Pour kits visiteurs - réf. KIT001
- Autocollant fourni
- Fixation adhésive ou 2 points (vis inox et chevilles fournies)
- H x l x P (mm) ext. : 400 x 130 x 110



NORMES & RÉGLEMENTATION

La tenue des visiteurs en cuisine

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



Support E.P.I. en sachets

SUPPORT CHAROTTES & DIVERS E.P.I. EN SACHET

> Réf. RA3700

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

Pour :
• Charlottes en sachet



affiche « Kit visiteur », voir p. 91

Supports en fil inox & fixation

SANIFIL : tout ranger facilement, sans obligation de percer

Supports boîtes de gants



SANIFIL en vidéo



SUPPORT 1 BOÎTE DE GANTS

> Réf. S.BG1110

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) ext.: 255 x 100 x 120
- l x P x H (mm) int.: 245 x 85 x 115



SUPPORT 2 BOÎTES DE GANTS

> Réf. SBCH001

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) ext.: 245 x 120 x 225
- l x P x H (mm) int.: 235 x 105 x 220 - int.



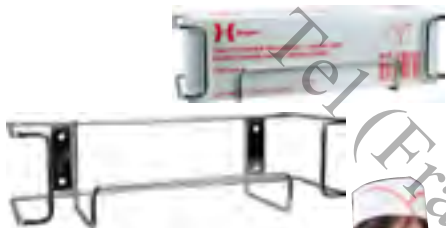
SUPPORT 3 BOÎTES DE GANTS

> Réf. S.BG2510

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) ext.: 255 x 100 x 400
- l x P x H (mm) int.: 242 x 85 x 395



Supports coiffes



SUPPORT BOÎTE À CALOTS

> Réf. SBC1234

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) : 300 x 110 x 90 - ext.
- l x P x H (mm) : 290 x 95 x 85 - int.



SUPPORT BOÎTE À CHARLOTTES

> Réf. SBCH001

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- l x P x H (mm) : 245 x 120 x 225 - ext.
- l x P x H (mm) : 235 x 105 x 220 - int.
- Pour : boîtes à charlottes rondes - réf. CHR003/002 et casquettes - réf. CHC004.



Support torchons



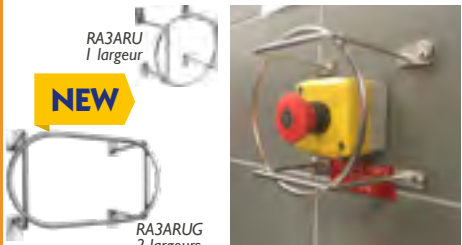
SUPPORT MURAL INOX POUR BOÎTE EC95083

> Réf. SMI2723

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



Protection boîtiers muraux



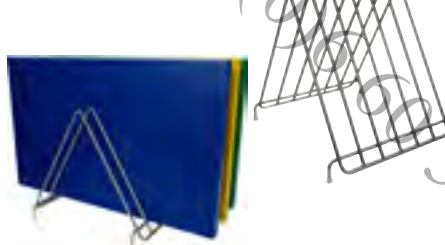
PROTECTION POUR ARRÊTS D'URGENCE, PRISES & INTERRUPTEURS

> Réf. RA3ARU / RA3ARUG

- Protection pour éviter les arrêts d'urgence involontaires ou l'arrachage de prises par les chariots ou les échelles
- Fil inox 304L Ø (mm) : 4,9
- RA3ARU : l x P x H (mm) : 138 x 98 x 133
- RA3ARUG : l x P x H (mm) : 195 x 75 x 153



Supports planches



SUPPORT POUR PLANCHES À POSER

> Réf. STEX6

- Support pour 6 planches stockées verticalement
- l x P x H (mm) : 350 x 280 x 200

A couvrir avec :

- Housse usage unique réf HP3015, voir p. 94
- Housse bactériostatique sur mesure, voir p. 95



SUPPORT MURAL POUR PLANCHES

> Réf. PR8SANIF

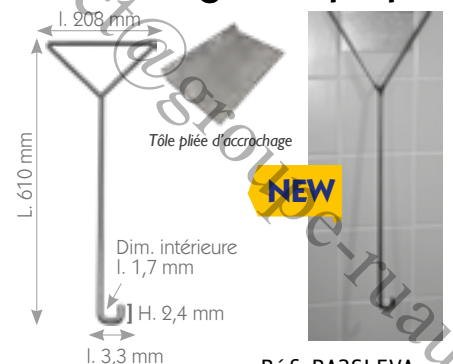
- Support à fixer au mur pour stockage 6 planches (GN 1/1 et 600 x 400 - vis inox et chevilles fournies)
- l x P x H (mm) : 480 x 80 x 845

A couvrir avec :

- Housse usage unique réf HP3015, voir p. 94
- Housse bactériostatique Réf. HP8080, voir p. 95



Crochet lève grilles et plaques

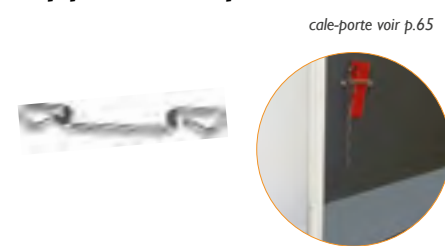


> Réf. RA3CLEVA

- Fil inox 304L Ø 8 mm
- l x l (mm) : 610 x 208
- Finition brute



Support cale-porte



> Réf. RA3SCALE

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



Le service en + : votre support prêt à installer dès réception, sans service technique et sans trous

OPTIONS COLLAGE OU AIMANTAGE

Les supports en fil SANIFIL, peuvent se visser, se coller ou s'aimanter (suivant référence).

Choisissez votre option entre le collage ou l'aimantage et recevez votre support prêt à installer, Sanipousse s'occupe de mettre la bonne quantité d'adhésif ou de bande magnétique et le séchage se fait pendant le transport.

Pour choisir votre option référez vous au pictogramme

Option	Réf. Adhésif puissant	Réf. Aimantage
S	ADHS	AIMS
M	ADHM	AIMM
XL	ADHXL	AIMXL



Supports en fil inox & fixation

SANIFIX collage ou aimantage

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

INCONTOURNABLE



ADHÉSIF DOUBLE FACE PUISSANT

> Réf. RA3670

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

AIMANT ADHÉSIF

> Réf. AIMANT

- Caoutchouc magnétique anisotrope (adhérence élevée)
- Double face haute performance
- 1 bande nécessaire, soit 40 cm² pour une charge de 1kg
- LxPxH (mm) : 200 x 20 x 3

ADHÉSIF TYPE «VELCRO» PUISSANT

> Réf. RA3550

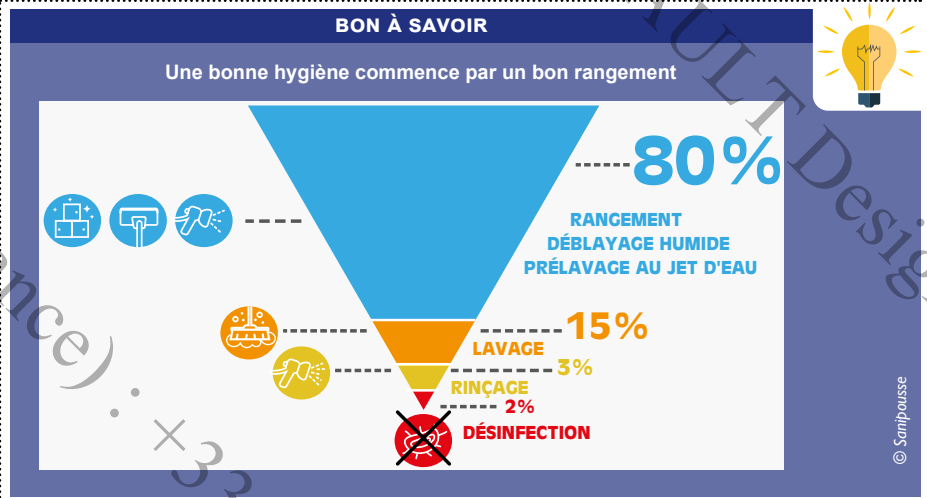
- Système de fixation ouvrable et refermable pour éléments amovibles (par ex. : capteurs)
- Application sur surface propre et lisse pour éléments en métal, verre et plastique
- Nécessite 72h de séchage avant utilisation
- E (mm) : 25,4
- Vendu au mètre
- Prévoir 25 cm² d'accroche par kg
- Vendu au mètre

Support chaussures & gants



> Réf. SMC104

- Fil inox qualité alimentaire
- 6 paires de chaussures ou gants
- LxPxH (mm) : 400 x 80 x 1010
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)



Supports divers



SUPPORT MURAL POUR BOÎTIERS

> Réf. SMI390

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

SUPPORT MURAL POUR BOÎTES DE LINGETTES

> Réf. RL76 - Support pour boîte de 100 Réf. RL55

> Réf. RL86 - Support pour boîte de 200 Réf. RL46

- Fil inox
- A fixer (vis inox et chevilles fournies), à coller ou à aimanter (en option)
- LxPxH (mm) : 105 x 70 x 190 - RL55
- 125 x 95 x 252 - RL46
- Fixer les boîtes de lingettes permet :
- D'éviter les contaminations croisées
- De faciliter la fermeture des boîtes et d'éliminer le risque de dessèchement

DÉROULEUR FIL INOX - ROULEAUX FILM / ALU

> Réf. DMT3045 - pour rouleau 30 à 45 cm

- Fil inox
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies) ou à poser sur table
- Patin anti-glissement
- Réglette coupe-film amovible et remplaçable
- Lavable en machine
- LxPxH (mm) : - Réf. DMT3045 : 570 x 140 x 100



PANIER MURAL

> Réf. PMI3210

- Fil inox qualité alimentaire Ø 5 mm
- A fixer ou à coller. Si fixé, amovible et lavable en lave-vaisselle
- 2 vis inox et chevilles fournies
- LxPxH (mm) : 320 x 100 x 100

SUPPORT POUR FLACON POMPE 500ML

> Réf. SAG5111

- Fil époxy blanc
- Fixation murale (vis inox et chevilles fournies)
- LxPxH (mm) : 78 x 116 x 145

DÉROULEUR MURAL INOX POUR HOUSSES

USAGE UNIQUE

> Réf. DM1111

- Inox qualité alimentaire
- Pour rouleaux de 200 et 500 housses
- LxPxH (mm) : 1010 x 190 x 230
- Poids : 1,4 kg

SUPPORT BOBINES OU ROULEAUX

> Réf. SDI852

- Fil inox qualité alimentaire Ø 8 mm
- Barre centrale amovible inox Ø 20 mm
- LxPxH à vide (mm) : 457 x 240 x 220
- Fixation murale 4 points (vis inox et chevilles fournies)
- Bobines compatibles HxØ max (mm) : 425 x 410

Armoires pour produits d'entretien et balais



Armoire avec séparation verticale Réf.MI1590



Armoire sans séparation verticale Réf.RA3954

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

ARMOIRE SIMPLE

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

ARMOIRE DOUBLE

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



Armoire avec séparation verticale Réf.MI1600



Armoire sans séparation verticale Réf.RA3964

Armoire de rangement



ARMOIRE SUSPENDUE

- Réf. AS3553
- Inox qualité alimentaire
- Portes coulissantes doubles suspendues sur un rail en partie haute
- 1 étagère intermédiaire réglable
- Fixation murale par 2 supports
- lxHxP (mm) : 1200 x 600 x 400

Meuble bas



MEUBLE BAS SUR PIEDS

- Réf. MB2634
- Inox qualité alimentaire
- Dessus, plan de travail renforcé
- Dossieret à plis écrasés, rayonné. H (mm) : 100
- Bandeau de façade rayonné 60 mm
- Portes coulissantes doubles suspendues sur un rail en partie haute
- Étagère intérieure réglable en hauteur
- Piètement inox réglable
- Passage de tuyaux
- lxHxP (mm) : 1200 x 900 x 700

RÈGLEMENTATION

Stockage des produits d'entretien



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

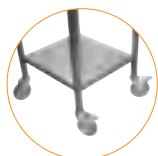
Pupitres



PUPITRE COFFRE AVEC ABATTANT

➤ Réf.MI1000

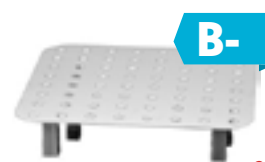
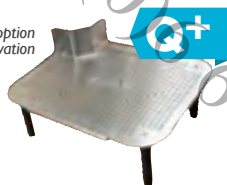
- Inox qualité alimentaire
- Plan de travail incliné
- Dossieret et tablette basse
- 4 pieds réglables
- lxPxH (mm) : 565 x 510 x 1300 - hors tout



EXISTE AVEC 4 ROULETTES PIVOTANTES DONT 2 À FREIN ➤ Réf. MI1010

Rehausses pour bac de plonge

Rehausse avec option tôle de dérivation



REHAUSSE SUR MESURE

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



REHAUSSE STANDARD

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

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



Tubes surverses



Surverse simple

NEW



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

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

BON À SAVOIR

Entretien des inox



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

Nettoyant inox protecteur et torchon non tissé bleu - voir p. 44



Sèche-bottes et chaussures, casiers séchant & lave semelles

Sèche-bottes et chaussures



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

Options :

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



Option manchon sèche gants



NEW

Sèche bottes 20 paires

Sèche bottes 5 paires avec option pieds et roues

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

Casiers sèche-chaussures

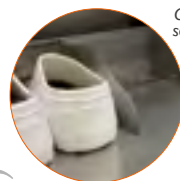


Casier 10 paires ouvert

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

Options :

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



Cloison de séparation



Option serrure cadénassable

Réf.	Nombre paires	Dimensions lxBxP (mm)	Poids kg	Puissance W
RA3CS04	4 paires	510 x 955 x 200	54	550
RA3CS06	6 paires	510 x 1 300 x 200	60	550
RA3CS08	8 paires	510 x 1 645 x 200	66	550
RA3CS10	10 paires	510 x 2 005 x 200	70	550
RA3CS15	15 paires	780 x 2 005 x 200	90	550
RA3CS20	20 paires	990 x 2 005 x 200	110	1 100

Casier 10 paires fermé

Support bottes mural



NEW

5 PAIRES
■ Réf. RA3005

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

Lave-semelles pour bottes et chaussures

NEW



■ Réf. RA3100

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



Étagères, tables inox & tables à hauteur réglable

Étagères murales

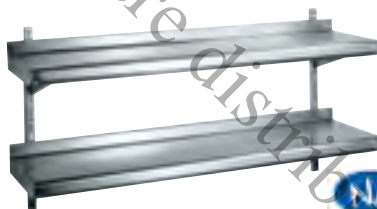


ÉTAGÈRE SIMPLE

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

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

Autres dimensions, nous consulter.



ÉTAGÈRE À CRÉMAILLÈRE

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

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

Autres dimensions, nous consulter.



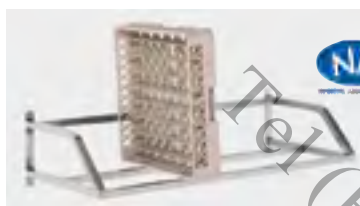
B-

ÉTAGÈRE BASIQUE

- Acier inoxydable AISI 441 qualité alimentaire
- Étagère à plateau
- Épaisseur 12/10ème mm
- Dossieret de 40 mm
- Profondeur utile : 360 mm

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

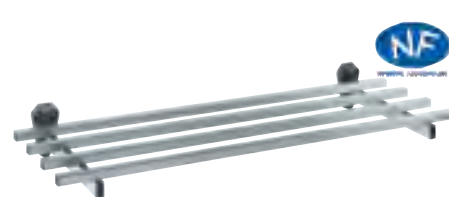
Autres dimensions, nous consulter.



ÉTAGÈRE POUR PANIER À VAISSELLE

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

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



ÉTAGÈRE 4 BARRES

- Construction inox AISI 441 qualité alimentaire
- Charge répartie : 150 kg

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

Autres dimensions, nous consulter.



B-

1.000 mm : 4 bacs
1.200 mm : 5 bacs

ÉTAGÈRE BASIQUE AVEC BACS GN

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

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

Autres dimensions, nous consulter.

Casiers à batterie

- Construction en tube carré soudé
- Acier inoxydable AISI 441 qualité alimentaire
- 4 niveaux de stockage



■ Réf.	lxPxH (mm)
CB1000	1000 x 600 x 1800
CB1400	1400 x 600 x 1800
CB1800	1800 x 600 x 1800

Tables de travail



Autres dimensions, nous consulter.
Étagère basse en option.

TABLES DE TRAVAIL INOX

- Inox AISI 441 qualité alimentaire
- Avec ou sans dossieret (100 mm)
- Plan de travail renforcé
- 4 pieds ronds réglables
- Hauteur (mm) 900 - hors dossieret

■ Table centrale (sans dossieret)	■ Table avec dossieret 10 cm	lxL (mm)
TCC2023	TCD2223	700 x 1000
TCC3023	TCD3223	700 x 1200
TCC4023	TCD4223	700 x 1400
TCC6023	TCD6223	700 x 1800
TCC7023	TCD7223	700 x 1800

Tables de travail à hauteur réglable

Plan de travail à hauteur réglable permettant à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient, en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer. Contribue à réduire les risques de T.M.S. (Troubles Musculo-Squelettiques). L'actionnement manuel de la manivelle permet de monter ou descendre le plateau en fonction du besoin de l'utilisateur. Sans raccordement électrique. La manivelle peut être repliée sous le plan de travail, évitant ainsi les risques d'accrochages ou de chocs.

La hauteur de la table se règle grâce à une manivelle



- Réf. RA3705 - L (mm) : 1.600
- Réf. RA3706 - L (mm) : 1.800

- Inox qualité alimentaire
- Plan de travail renforcé
- Charge maximale : 250 kg
- l (mm) : 700
- H (mm) :
 - 800 - mini
 - 1100 - maxi
- Options : dossieret, roues, étagère inférieure
- Livrées montées



Aménagement de chambres froides & palettes

Rayonnages à clayettes

RAYONNAGES À CLAYETTES AMOVIBLES

Montage rapide, sans outils, par simple emboîtement : une seule personne assemble 5 mètres en 5 minutes !

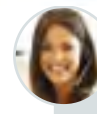
- Échelles verticales et longerons en aluminium anodisé
- Clayettes en polypropylène haute densité amovibles
- Vérins de pieds réglables
- Charge : 200 kg par niveau
- Clayettes lavables en lave-vaisselle
- Possibilité d'écrire sur les clayettes avec un feutre à encre effaçable : gestion du stock de denrées alimentaires facilitée
- Nombreuses combinaisons possibles pour :
 - montage en angle
 - montage en ligne

■ Nombre de niveaux	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)
3	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560
4	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560
5	1 750 ou 2 050	400 - 500 - 560



RAYONNAGES MOBILES AVEC GUIDAGE

Ensemble constitué de deux rayonnages fixes placés aux extrémités et reliés par deux barres de guidage fixées en partie supérieure. Au centre sont disposés plusieurs rayonnages sur roues fixes tournées vers l'intérieur qui peuvent être déplacés à volonté. Rayonnage à 5 niveaux :
 - H (mm) : 2.050
 La longueur de l'ensemble varie de 2,50 m à 6 m
 Charge : 200 kg par niveau

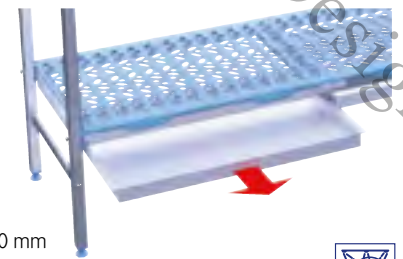


Consultez-nous au 02 54 43 75 75 pour toutes vos études d'aménagement de chambres froides & zones de stockage

BAC DE RÉTENTION CROCHETABLE POUR RAYONNAGES À CLAYETTES

■ Réf. RA3089

- Bac à crocheter sous l'étagère pour le stockage en toute sécurité des produits dangereux
- Hauteur du bac : 40 mm
- Pour étagères profondeur : 500 mm
- Fourni au mètre
- Fourni avec crochets



Palettes réception et stockage

Pour la réception, le stockage et la distribution des produits alimentaires conditionnés.



PALETTE POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 12 CM

- Matière : polypropylène
- Structure très résistante
- Température : -10°C à +70°C
- Poids minimum à vide : 3,9 kg

Référence	Charge max.	LxH (mm)	Pieds
RA3011	500 kg	600 x 400 x 120	4
■ RA3028	500 kg	800 x 600 x 120	5
RA3035	500 kg	800 x 1200 x 120	9



PALETTE POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 16 CM

■ Réf. RA3434

- PEHD vierge
- LxH (mm) : 1200 x 800 x 160
- Charge dynamique : 1500 kg
- Charge statique : 7500 kg
- Charge sur rack : 1000 kg
- Températures d'utilisation : -40°C à +70°C
- Poids à vide : 18 kg



PALETTE POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ 30 CM

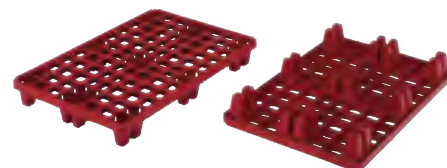
> Réf. RA3111

- Matière : polypropylène
- Structure très résistante
- Charge max. : 500 kg
- LxH (mm) : 800 x 1200 x 300
- Température : -10°C à +70°C
- Poids minimum à vide : 9 kg



DEMI-PALETTE PLASTIQUE

- > Réf. RA3122
- PEHD recyclé ou vierge
 - LxH (mm) : 800 x 600 x 150
 - Charge dynamique : 400 kg
 - Charge statique : 800 kg
 - Poids à vide : 3,9 kg



PALETTE PLASTIQUE FORMAT «EUROPE» BRUN-ROUGE

> Réf. PP3Z003

- Plancher ajouré PEHD résistant avec rebord
- 9 plots
- LxH (mm) : 1200 x 800 x 147
- Charge dynamique : 500 kg
- Charge statique : 1 000 kg
- Poids à vide : 6,1 kg



Protections murales, rideaux à lanières & rayonnages

Cornières, lisses et plinthes



Protection murale efficace face aux chocs répétés des chariots, échelles à glissières, transpalette, chaises, dessertes, lits ou fauteuils roulants...

- Polyéthylène massif :
 - Extrêmement résistant aux chocs
 - Imputrescible
 - Résistant à l'eau et aux produits de nettoyage
- Bords arrondis
- Fixation par vis, avec capuchons cache-vis



CORNIÈRES

■ Réf. RA3COR

- lxlxHxE standard (mm) : 100 x 100 x 2.000 x 15
- Sur mesure possible



NEW



ANGLE DE PLINTHE

■ Réf. RA3ANG



PLINTHE EN POLYÉTHYLÈNE AVEC TALON

■ Réf. RA3PLT

- Sur mesure uniquement : - H (mm) : 100 - mini



LISSES DE PROTECTION MURALES

■ Réf. RA3LIS

- Sur mesure uniquement :
 - H (mm) : 50 - mini
 - H (mm) : 90 - standard

Rideaux à lanières

- Rideaux à lanière fixe à suspension composite
- Idéals pour séparer et isoler les zones sensibles au froid, à la propreté, au bruit et aux U.V.
- Parfaits dans le cadre de la démarche HACCP, les rideaux à lanières contribuent à :
 - Minimiser les variations de températures
 - Prolonger la vie des composants frigorifiques
 - Économiser l'énergie
 - Diminuer les formations de glace en température négative
- Facile et rapide à monter
- Lanières :
 - PVC avec recouvrement de 40, 50 ou 80% selon modèle
 - Qualité standard (positif) pour des températures de - 10°C à + 50°C
 - Qualité Grand Froid (négatif) pour des températures de - 40°C à + 10°C
 - Lanières d'extrémités orange disponibles uniquement en qualité standard
- Bandeau équipé de crochets pré-montés prêt à la pose
- Bandeau et crochets en Composite
- Sur mesure uniquement
- Options : rideaux coulissants et suspension plafond



option suspension plafond



Pour la réalisation de votre rideau à lanières consultez-nous au 02 54 43 75 75

Chariots de rangement - bacs gastro et planches



- Réf. CBG2065 - petit modèle l x P x H (mm) : 1270 x 620 x 1705 - hors tout
- Réf. RA3605 - grand modèle l x P x H (mm) : 1670 x 620 x 1705 - hors tout

- Inox qualité alimentaire
- Structure en tube 25 x 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- 4 pare-chocs caoutchouc
- Différentes configurations possibles :
 - Petit modèle :
 - 4 niveaux de 38 positions en GN 1/1
 - 2 niveaux de 38 positions en GN 1/1 + 1 niveau de 38 positions en GN 2/1
 - Grand modèle :
 - 4 niveaux de 51 positions en GN 1/1
 - 2 niveaux de 51 positions en GN 1/1 + 1 niveau de 51 positions en GN 2/1



Chariot très pratique pour votre stockage sans risque de contaminations croisées.

Possibilités de réalisations sur-mesure consultez-nous au 02 54 43 75 75



Chariot sur mesure pour 56 planches, avec plateau amovible de récupération des eaux avec vanne 1/4 de tour



RAYONNAGE DE RANGEMENT POUR PLANCHES 600X400 OU PLATEAUX

■ Réf. RA3603

- 3 niveaux
- Pour séchage hygiénique des planches
- Capacité : 84 planches E (mm) : 33 - max
- Fixe - existe à roues pour plateaux
- L x P x H (mm) : 1180 x 600 x 1790
- Poids max. par étagère : 200 kg



Ouverture des portes sans contact

LES ADAPTATEURS en vidéo



principe de montage

ADAPTATEUR OUVERTURE PORTE AVEC AVANT-BRAS

> Réf. PR8A0

- Idéal pour ouvrir les portes sans risque de contamination par la poignée
- S'adapte à tout type de poignée (rond/rectangle/mégailithe)
- Pas besoin de percer, l'ouvre-porte se visse

- 4 couleurs : **C** **G** **V** **B**



24 x 21 mm
28 x 15 mm
31 x 4 mm

Ø max 24 mm
Ø min 15 mm
27 x 12 mm

VESTIAIRES À CLOISON CENTRALE

- Armoire métallique peinte
- Conception anti-effraction
- Angles arrondis pour une sécurité accrue
- Porte ouvrante 120° non-dégondable
- Aération en façade et dessous
- Aménagement intérieur :
 - séparation verticale 2 compartiments pour vêtements ville et travail
 - 1 étagère haute - range casque
 - 2 barres à cintres
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point en applique par morillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Répond aux exigences de durabilité et d'adaptabilité de la norme NF D 65760.



Fermeture à morillon à cadenas de série



Pieds en option

Référence	Nbre de vestiaires	Couleur portes	lxPxH (mm)
RA3VESB1B	1	Bleu	400 x 500 x 1800
RA3VESB2B	2	Bleu	800 x 500 x 1800
RA3VESB3B	3	Bleu	1200 x 500 x 1800
RA3VESB1G	1	Gris	400 x 500 x 1800
RA3VESB2G	2	Gris	800 x 500 x 1800
RA3VESB3G	3	Gris	1200 x 500 x 1800

VESTIAIRES À CLOISON CENTRALE - COLORIS FUN

- Armoire métallique peinte
- Conception anti-effraction
- Angles arrondis pour une sécurité accrue
- Porte ouvrante 180° non-dégondable
- Aération en façade et dessous
- Aménagement intérieur :
 - séparation verticale 2 compartiments pour vêtements ville et travail
 - 1 étagère haute - range casque
 - 2 barres à cintres
 - 1 miroir aimanté et 1 porte serviette à l'intérieur de la porte
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point dans boîtier serrure par morillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Conforme aux normes NF D 65760 (2007) et NF D 60050 (2009)



Pieds en option



Détail tringle, miroir et porte-serviette



Détail aération

GRAND CHOIX DE 10 COULEURS FUN



Référence	Nbre de vestiaires	lxPxH (mm)
RA3VOSB1	1	400 x 500 x 1800
RA3VOSB2	2	800 x 500 x 1800
RA3VOSB3	3	1200 x 500 x 1800

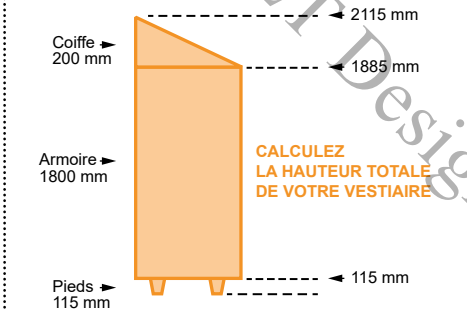
VESTIAIRES MI-HAUTEUR À CLOISON CENTRALE

- Armoire métallique peinte
- Conception anti-effraction
- Angles arrondis pour une sécurité accrue
- Porte ouvrante 180° non-dégondable
- Aération en façade et dessous
- Aménagement intérieur :
 - séparation verticale 2 compartiments pour vêtements ville et travail
 - 1 étagère
 - 1 tringle porte-cintres
 - 2 patères et 2 crochets
- Porte étiquette embouti
- Fermeture 1 point en applique par morillon porte cadenas (anse Ø 6 à 7 mm, non fourni)
- Conforme à la norme NF D65-760-2 (février 2007)



Pieds en option

Référence	Nbre de casiers	lxPxH (mm)
RA3SB2	2	400 x 500 x 1800
RA3SB4	4	800 x 500 x 1800
RA3SB6	6	1200 x 500 x 1800



OPTION COIFFE INCLINÉE POUR VESTIAIRES

- Toits pentés en coiffe
- H (mm) : 200 - arrière
- Bords de façade arrondis
- Coloris : gris clair



Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3CS1	1	400 x 500 x 200
RA3CS2	2	800 x 500 x 200
RA3CS3	3	1200 x 500 x 200

OPTION JEU DE 4 PIEDS

■ Réf. RA3PPS4

- Adaptables sur toutes les armoires vestiaires
- Structure en polypropylène compatible avec les milieux humides agroalimentaires
- Munis de vérins de mise à niveau
- H (mm) : 115



RÉGLEMENTATION

Avant d'entrer en cuisine, laisser ses bijoux en dehors

- > Pas de bijoux
- > Pas de bagues (alliance lisse tolérée)
- > Pas de montre
- > Pas de bracelet ou gourmette
- > Ongles courts et sans vernis
- > Pas de pendentifs
- > Pas de boucles d'oreilles



OPTION FERMETURE À CADENAS VISITABLE

■ Réf. RA3D4

- Morillon porte cadenas visitable
- Clé «passe» de visite
- Anse (mm) 6 à 8
- Pour série RA3VOSB

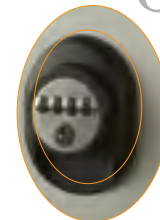


Cadenas non fourni.

OPTION FERMETURE À CODE

■ Réf. RA3B7

- Serrure à code 4 chiffres fixe
- Clé «passe», permettant de ré-afficher le dernier code validé



OPTION SOCLE REHAUSSE

- Rehausse pour armoires vestiaires tous types
- H (mm) : 400
- Uniquement pour 2 ou 3 largeurs
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe



Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3S0DM08	2	800 x 500 x 400
RA3S0DM12	3	1200 x 500 x 400

OPTION SOCLE BANC TABLETTE

- Rehausse avec tablette pour armoires vestiaires tous types
- H (mm) : 400
- Uniquement pour 2 ou 3 largeurs
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe



Référence	Nbre de largeur(s)	lxPxH (mm)
RA3SBDMTA08	2	800 x 500 x 400
RA3SBDMTA12	3	1200 x 500 x 400

Vestiaires, support chaussures & cale-porte

OPTION SOCLE BANC ESCAMOTABLE

- Banc escamotable
- Coulisse et permet le dégagement des allées
- 2 lames chêne protection huilée
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe



Référence	Nbre de largeurs	Dimensions lPxH (mm)
RA3SBEM08	2	800 x 500/770 x 400
RA3SBEM12	3	1200 x 500/770 x 400

OPTION SOCLE BANC FIXE

- Socle avec banc intégré
- 2 lames chêne protection huilée
- Attention : hauteur finale du vestiaire : 2.200 mm ou 2.600 mm avec coiffe



Référence	Nbre de largeurs	Dimensions lPxH (mm)
RA3SBDM08	2	800 x 800 x 400
RA3SBDM12	3	1200 x 800 x 400

BANC CENTRAL 1200 MM

- Réf. RA3BDM12
- 3 lames chêne protection huilée
- LxlxH (mm) : 1200 x 380 x 465



VESTIAIRE - BANC À PATÈRES 1500 MM

■ Réf. RA3BDPD15

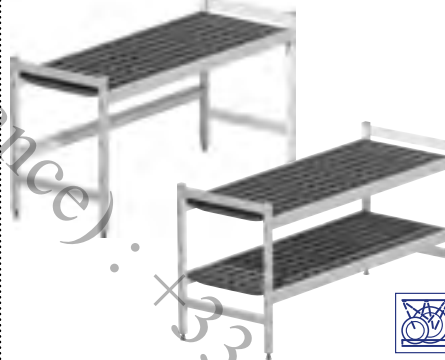
- 3 lames chêne protection huilée de chaque côté
- 10 patères (5 de chaque côté)
- Hauteur assise : 450 mm
- LxlxH (mm) : 1500 x 860 x 1750



VESTIAIRE - BANC À 1 OU 2 NIVEAUX 1190 MM

- Réf. RA3B16 - simple niveau
- Réf. RA3B26 - double niveau

- Structure duralinox
- Clayettes en polymère lavables au lave vaisselle
- Hauteur d'assise 560 mm
- Poids maxi 175 kg par niveau
- LxlxH (mm) : 1197 x 460 x 600



Rangement des Chaussures et gants



SUPPORT MURAL INOX - 6 PAIRES DE CHAUSSURES - GANTS

> Réf. SMC104

- Fil inox alimentaire
- 6 paires de chaussures ou gants
- lxlxP (mm) : 400 x 1010 x 80
- 4 vis inox et chevilles fournies

> Réf. IN5FABIJ
Port de bijoux



Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p.91

> Réf. IN5FAVES
Rangement des vestiaires



Marchepieds anti-dérapants



INOX 2 MARCHES

■ Réf. RA3191

- Structure tube inox 25x25 mm
- 2 marches en tôle anti-dérapantes
- Pieds embout plastique
- Charge maxi 150 kg
- Conforme à la norme NF EN 14183 (charge et adhérence)
- lxlxH (mm) : 500 x 500 x 500

POLYPROPYLENE PLIABLE

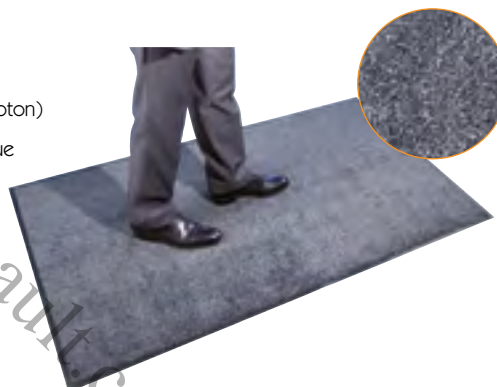
> Réf. RA3721

- Marchepieds stable avec marches anti-dérapantes
- Facile à ranger et à transporter
- Résistance thermique : 0 à + 50°C
- lxlxH (mm) : 495 x 220 x 640 - plié
- lxlxH (mm) : 495 x 515 x 585 - ouvert
- Poids: 3,29 kg

Tapis d'essuyage pour vestiaires

- > Réf. TE0360 - lxl (cm) : 60 x 90
- > Réf. TE0460 - lxl (cm) : 90 x 150

- Tapis 100 % microfibre
- À positionner à l'intérieur du bâtiment
- 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



Cale-porte

> Réf. RA3CALE

- Polypropylène
- Coloris : rouge
- LxlxH (mm) : 150 x 45 x 25

> Réf. KITCALE

- Composé du support Réf. RA3SCALE (p.56) et de la cale-porte Réf. RA3CALE (p.65)



Évitez les accidents pensez au support cale-porte - voir p. 56

Habiller & protéger

4

E.P.I. yeux & oreilles

Gants & manchettes

Maniques

Masques & visières

Toques & combinaisons

Coiffes & cache-barbe

Blouses & tabliers usage unique

Vêtements anti-froid

Vestes, pantalons & tabliers

Chaussures, sabots & bottes

Tapis zone humide

Pansements & pharmacie



contact@groupe-ruault.com

Votre distributeur : RUAULT Design

+33 (0)6 69 52 24 38

E.P.I. - Protections oreilles & yeux

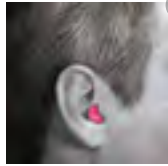
Protections anti-bruit

*SNR = Signal to Noise Ratio = rapport signal sur bruit

DISTRIBUTEUR POUR BOUCHONS D'OREILLES

> Réf. HA4500

- Distributeur livré avec 500 paires de bouchons d'oreilles
- À compléter avec recharge réf. HA4501
- Accès facile, distribution par rotation de la molette
- Bassin de captage qui empêche les bouchons d'oreilles de tomber au sol
- À poser ou fixer au mur
- l x P x H (mm) : 90 x 170 x 365



BOUCHONS D'OREILLES JETABLES POUR RÉF. HA4501

> Réf. HA4501

- Les bouchons en polyuréthane, confort optimal
- Forme conique
- Pellicule lisse prévenant tout dépôt de salissures
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 36 dB
- Conditionnement : sachet de 500 paires
- Norme NF EN 352-2:2002
- Ø (mm) : 7/12



RÉGLEMENTATION



Protection au bruit

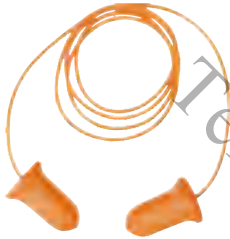
- > Au delà de 80 dB l'employeur doit mettre à disposition des salariés des protections auditives
- > Au delà de 85 dB le port de protections auditives est obligatoire
- > Un grand nombre d'applications gratuites «sonomètre» sont disponibles. Elles permettent de faire une estimation qui pourra être confirmée par une analyse professionnelle

Décret 2006-892 du 19/07/2006

BOUCHONS D'OREILLES JETABLES AVEC CORDELETTE

> Réf. HA4400

- En mousse préformée malléable
- Forme ergonomique : mise en place optimale dans le canal auditif
- Paire cordée sous sachet
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 35 dB
- Couleur orange, haute visibilité
- Conditionnement : boîte de 200 paires
- Norme NF EN 352-2:2002



ARCEAUX PORTE BOUCHONS D'OREILLES RÉUTILISABLES

> Réf. HA4401

- Arceau ergonomique très stable : très bonne tenue en utilisation
- Bouchons ronds très confortables en mousse polyuréthane lisses et ergonomiques
- Conçu pour des expositions sonores temporaires ou intermittentes
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 29 dB
- Conditionnement : sachet d'un arceau
- Norme NF EN 352-2:2002



BOUCHONS D'OREILLES POUR ARCEAU RÉF. HA4401

> Réf. HA4402

- Lisses et ergonomiques
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 29 dB
- Conditionnement : sachet de 10 paires
- Norme NF EN 352-2:2002



CASQUE ANTI-BRUIT PLIABLE

> Réf. HA4143

- Bloque le bruit mais laisse passer les voix, les signaux et autres hautes fréquences, avec une distorsion inférieure, évitant une protection excessive et l'isolement du travailleur
- Serre-tête robuste
- Pliable et compact pour un rangement facile
- Réglable
- Taux d'atténuation moyen (SNR*) : 26 dB
- Norme NF EN 352-1



Lunettes et visières de sécurité

SUR-LUNETTES DE SÉCURITÉ

> Réf. HA4901

- Utilisable en lunettes et par dessus des lunettes correctives
- Branches courbées
- Montures en polycarbonate
- Protection latérale transparente
- Pont de nez universel
- Poids : 44 g
- Norme NF EN 166, NF EN 170



LUNETTES-MASQUE DE SÉCURITÉ PANORAMIQUE VMAX

> Réf. 1006193

- Champ de vision panoramique (180°)
- Permet le port de lunettes correctives et/ou de demi-masque respiratoire
- Verres polycarbonate incolore
- Anti-rayures, anti-buée
- Bandeau textile réglable
- Résistance aux impacts à moyenne énergie et aux liquides chauds et métaux en fusions
- Poids : 93 g
- Norme NF EN 166



LUNETTES-MASQUE DE SÉCURITÉ VMAX

> Réf. 1007506

- Champ de vision panoramique (180°)
- Permet le port de lunettes correctrices et/ou de demi-masque respiratoire
- Verres acétate incolore : meilleure résistance chimique
- Anti-rayures, anti-buée
- Bandeau néoprène réglable
- Résistance aux impacts à faible énergie, aux liquides, gouttelettes, projections et aux grosses particules de poussière
- Poids : 93 g
- Norme NF EN 166



LUNETTES ÉCRAN MILLENIA

> Réf. 1005985

- Champ de vision complet y compris côtés
- Branches ergonomiques anti-choc, noires
- Arcade incolore pour un champ de vision plus large
- Verres polycarbonate traités anti-buée et anti-rayures
- Résistance aux impacts à faible énergie
- Pont de nez universel
- Cordelette réglable
- Design sportif
- Poids : 32 g
- Normes NF EN 166 et NF EN 170



LUNETTES DE SÉCURITÉ

> Réf. 1032179

- Port grand confort
- Vision panoramique
- Protection et couverture totale de la vision
- Verres polycarbonate traités anti-buée et anti-rayures
- Revêtement supplémentaire : très haute résistance à la rayure sur l'extérieur
- Verres grande taille pour une meilleure protection des zones périphériques
- Cordelette réglable
- Poids : 40 g
- Norme NF EN 166



VISIÈRE DE PROTECTION RELEVABLE

> Réf. HA4102

- Protège le visage pendant les opérations de nettoyage des fours, friteuses, etc.
- Ajustable en fonction du tour de tête
- Visière transparente relevable
- Polycarbonate



E.P.I. - Gants anti-froid & gants de nettoyage

Sous gants et gants anti-froid

GANTS PROTECTION AU FROID SEC

> Réf. HA4314

- Gants de contact au froid sec
- Acrylique tricoté sans couture
- Micro-picots PVC sur paume et doigts : préhension accrue
- A utiliser entre -5°C et +5°C
- Gants tactiles : utilisation d'une tablette/ smartphone possible sans enlever le gant
- L taille 7 (mm) : 225
- Coloris bleu
- Tailles : 7 et 9
- Normes NF EN 511-010, NF EN 388-312XB
- Fournis par paire



SOUS GANTS THERMOLACTYL ET SOIE EXTRA FIN

> Réf. HA4287

- 15% de soie
- Bord-côtes double aux poignets
- Fine côte souple
- Combinent la douceur de la soie et la chaleur du Thermolactyl
- Bonne respirabilité et une évacuation rapide de la transpiration
- Lavables en machine à 40°C
- Tailles : 6,5 à 10
- Fournis par paire

NEW

La superposition idéale contre le froid!

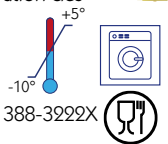


LES GANTS ANTI-FROID en vidéo

GANTS ANTI-FROID BONNE DEXTÉRITÉ

> Réf. HA4070

- Adaptés pour les environnements humides et froids
- Poignet tricot
- Finition intérieure : tricot protection thermique
- Finition extérieure : grip antidérapant
- Lavables 5 fois à 60°C sans altération des performances
- L (mm) : 240
- Coloris bleu et noir
- Tailles : 7 à 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 511-02X, NF EN 388-3222X
- Fournis par paire



Gants de plonge et de nettoyage

Adaptés à la protection des mains lors des opérations de lavage et ménage. Ils conviennent à la manipulation de produits chlorés.

GANTS DE PLONGE AVEC ÉLASTIQUES

- Normes EN 420, EN 374, EN 388, EN 388
- Fournis par paire



> Réf. 507620

- Manchette PVC sur gants PVC noir 0,65 mm
- Traitement anti-allergique - L (mm) : 720
- Tailles S 6,5 / L 8,5 / XXL 10,5

GANTS WINTER PRO - PROTECTION AU FROID HUMIDE

> Réf. 2006433

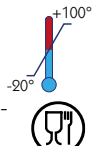
- Gants étanches PVC-nitrile
- Intérieur tricot polyamide
- Grande protection au froid : jusqu'à -20°C
- Revêtement anti-glisse
- L (mm) : 300
- Coloris bleu
- Tailles : 8 et 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 420 -2003, NF EN 388-4221X, NF EN 511-121, EN ISO 374-1
- Fournis par paire



GANTS TRICOTRIL - ÉTANCHES PROTECTION AU FROID

> Réf. TWL739

- Nitrile, intérieur laine
- Étanche, paume anti-glisse
- EN 407 Niveau 2
- Protection au froid jusqu'à -20°C
- Contact alimentaire
- Protection avant-bras. L (mm) : 410
- Coloris : vert
- Tailles : 8 et 10
- Dextérité : 5
- Normes NF EN 407-X1XXXX, NF EN 388-3121X et NF EN 374-3
- Fournis par paire



> Réf. HA4878

- Manchette PVC rose sur gant vinyle intérieur viscosé
- Tailles 7 (65 cm) / 8 (67 cm) / 9 (69 cm) / 10 (71 cm)

GANTS DE PLONGE EN CAOUTCHOUC

> Réf. GDP733

- Gants étanches nitrile
- Manchette longue
- Grande résistance
- L (mm) : 620 - totale
- E (mm) : 0,5
- Tailles : 8 et 9
- Dextérité : 5
- Normes : EN ISO 374-1 Type A (UVWXYZ), NF EN 388-ABCDEP, EN ISO 374-5
- Fournis par paire

GANTS DE PLONGE NITRILE

> Réf. HA4480

- Poignet manchette droite
- Finition intérieure chlorinée
- Finition extérieure relief antidérapant
- Grande résistance aux produits chimiques
- E.P.I. de catégorie III
- L (mm) : 460 - totale
- Tailles : 7 à 10
- Dextérité : 5
- Normes : EN ISO 374-5, EN 388 - 4102X, EN ISO 374-1 Type A (AJKOPT), ISO 18889
- Fournis par paire

GANTS DE NETTOYAGE CHLORINÉS

> Réf. HA4472

- Gants étanches en nitrile
- Finition intérieure chlorinée pour une meilleure protection des produits manipulés
- Finition extérieure granitée : bon grip et faible encrassement du gant
- Dextérité : 5
- Coloris : bleu
- Tailles de 7 à 10
- Normes : NF EN 420, NF EN 388-2101X, EN ISO 374-1 Type B (JOT), EN ISO 374-5 (VIRUS), EN 421
- Fournis par 10 paires



NEW

GANTS DE MÉNAGE MULTI COULEURS

> Réf. HA4185 - rouge

> Réf. HA4115 - rose

> Réf. HA4117 - bleu

> Réf. HA4124 - jaune

> Réf. HA4168 - vert

- Gants étanches en latex
- Poignet : Manchette droite
- Finition intérieure : Flockée
- Finition extérieure : Relief antidérapant
- LxE (mm) : 310 x 0,35
- Tailles de 6 à 9
- Dextérité : 5
- Normes : NF EN 420, NF EN 388-0010X, EN ISO 374-1 Type B (KPT), EN ISO 374-5 (VIRUS), EN 421
- Fournis par 10 paires



NEW



Ro R V J B



E.P.I. - Manchettes & gants anti-chaueur

Anti-chaueur

LES GANTS ANTI-CHAUEUR en vidéo



X 2
Protection de l'avant-bras et de la paume de la main, aux risques de coupure et à la chaleur par contact.

- MANCHETTES DE PROTECTION A LA CHALEUR**
> Réf. 4402835
- Fil Kevlar tricotés, double épaisseur
 - Trou de passage du pouce
 - L (mm) : 450
 - Coloris : jaune
 - Taille unique
 - Normes NF EN 388-1X2XC, NF EN 407-X1XXXX
 - Fournies par paire



GANT ANTI-CHAUEUR SILICONE
> Réf. ACC082

- Type pouce, index et 3 doigts
- 33 secondes à 350°C
- Lavable au lave-vaisselle
- L (mm) : 380
- Coloris : noir
- Ambidextre
- Taille unique
- Normes NF EN 388-1121X et NF EN 407-33XXXX
- Fourni à l'unité



GANT ANTI-CHAUEUR SILICONE - PETITE TAILLE - L 28 CM
> Réf. ACC072

- Type pouce, index et 3 doigts
- 33 secondes à 350°C
- Lavable au lave-vaisselle
- L (mm) : 285
- Ambidextre
- Taille unique
- Normes NF EN 388-1121X et NF EN 407-33XXXX
- Fourni à l'unité



GANTS NITRILE ANTI-CHAUEUR
> Réf. HA4476

- Gant nitrile, intérieur tricot
- Protection jusqu'à 250°C
- Grande longueur : protection de l'avant bras
- Longueur : 450 mm
- 100% étanche
- Tailles : 7 - 9 = 10
- Dextérité : 1
- Normes EN 407-X2XXXX, EN 388-4443D et EN 420, EN 374-1 type A (AFGJOT), EN ISO 374-5, EN 511-111
- Fournis par paire



GANTS ARATHERMA - ANTI-CHAUEUR TRICOTÉS
> Réf. 2232086

- Tricoté NOMEX, intérieur coton
- Protection lors des manipulations d'ustensiles chauds jusqu'à 350°C
- Poignet tricoté élastique long : 100 mm
- Longueur : 300 mm
- Tailles : 7 et 9
- Dextérité : 3
- Normes NF EN 407-43XXXX, NF EN 388-254X et NF EN 420
- Fournis par paire



GANT ANTI-CHAUEUR BI-MATIÈRE 43 CM
> Réf. HA41743

- Silicone et doublure coton
- 45 secondes à 365°C
- Étiquette magnétique et boucle de suspension
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Taille unique
- Fourni à l'unité



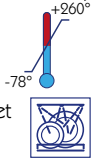
GANT ANTI-CHAUEUR BI-MATIÈRE 38 CM
> Réf. HA41538

- Silicone et doublure coton
- 45 secondes à 365°C
- Étiquette magnétique et boucle de suspension
- Lavable au lave-vaisselle
- Coloris : noir
- Taille unique
- Fourni à l'unité



GANT ULTRIGRIP - ANTI-CHAUEUR NÉOPRÈNE
> Réf. HA4UPM

- Type moufle en Néoprène
- Protection au froid et au chaud (-78°C à +260°C)
- Revêtement anti-glisse
- Lavable au lave-vaisselle
- Longueur : 410 mm
- Coloris : noir
- Taille unique
- Normes NF EN 420, NF EN 388-1121X et NF EN 407-4443XX
- Fourni à l'unité



BON À SAVOIR - CERCLE DE SINNER

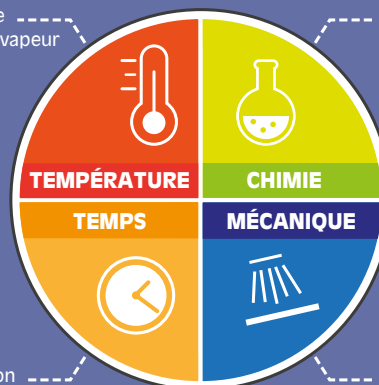
Le bon nettoyage, il se fait avec «T.A.C.T.» :

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

Également appelé « Cercle de Sinner »

- Eau chaude
- Nettoyeur vapeur

- Détergent
- Décapant
- Détartrant



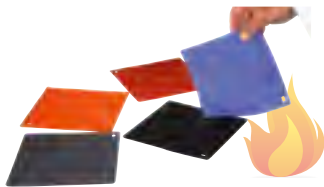
Temps de l'opération

- Monobrosse
- Balai frottoir
- Nettoyeur HP



Maniques, manchettes, cutters & gants

Maniques de protection



MANIQUES DE PROTECTION 175 X 175 MM
 > Réf. MPC5741

- Silicone anti-glisse
- Forte protection à la chaleur
- Normes EN 407 - Niveau 2 - 27 secondes à 350°C, EN 388:2016+A1:2008 en EN 420
- Lavable au lave-vaisselle
- Existe en 5 couleurs
- Fournies par 6 maniques de même couleur

R B G O N



MANIQUES DE PROTECTION 250 X 250 MM

- > Réf. MPC4250
- Silicone anti-glisse
 - Forte protection à la chaleur
 - EN 407 - Niveau 2 - 27 secondes à 250°C
 - Lavable au lave-vaisselle
 - Coloris : vert
 - Fournies par 6 maniques



LES MANIQUES
en vidéo



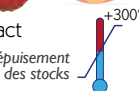
MANIQUES PINCE

> Réf. HA4025

- Silicone souple rouge agréé contact alimentaire
- Maniques anti-dérapantes
- Impatrisibles
- Résistance : 300°C
- Lxl (mm) : 200 x 130
- Fournies par paire

X 2

Jusqu'à épaisseur des stocks



Manchettes



X 1

MANIQUE PINCE GRIP
 > Réf. HA4071

- Silicone sans BPA
- Vendue à l'unité
- Lxl (mm) : 185 x 80 à 120



MANCHETTES BLEUES
 > Réf. MAP001

- Polyéthylène 25 µ
- Élastiques soudés
- Lxl (mm) : 400 x 200
- Sachet de 50 paires



BON À SAVOIR

Qu'est-ce qu'un «E.P.I.»

- > Un E.P.I., équipement de protection individuelle, est un dispositif ou un moyen destiné à être porté ou être tenu par une personne en vue de la protéger contre un ou plusieurs risques susceptibles de menacer sa santé ainsi que sa sécurité (A. R233-83-3 du code du travail)
- > La directive 89/656 CE précise que l'employeur doit mettre à disposition les E.P.I. à destination des salariés, les informer et veiller à leur utilisation effective
- > Divers modes de certification sont prévus selon la catégorie d'appartenance (directive E.P.I. CE/89/686) :
 - > Cat. I : simple - risque mineur
 - > Cat. II : intermédiaire - risque moyen
 - > Cat. III : complexe - risque majeur voir mortel



Cutters de sécurité

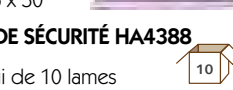


COUPEAU / CUTTER DOUBLE LAME JETABLE
 > Réf. HA4145

- Cutter de sécurité pour tous les travaux de coupe courants
- Lame utilisable sur 2 côtés
- Ergonomique et ambidextre
- Pas de changement de lame (jetable)
- Profondeur de coupe : 4 mm
- Épaisseur de lame : 0,5 mm
- LxExH (mm) : 118 x 4 x 35

COUPEAU / CUTTER DE SÉCURITÉ
 > Réf. HA4388

- Gâchette flexible
- Forme ergonomique ambidextre
- Plastique renforcé de fibres de verre pour une durée de vie augmentée
- Verrouillage 3 en 1 : sécurité / utilisation / changement de lame (sans outil)
- Lame utilisable sur deux côtés
- Épaisseur de lame : 0,53 mm
- LxExH (mm) : 139 x 16 x 50



COUPEAU / CUTTER POUR FILM & CERCLAGE
 > Réf. HA4350

- Coupe : carton - film étirable & thermo rétractable - adhésif - cerclage plastique - sacs - bandes de films et papiers - textile - fils & ficelles - feutre
- Lame protégée : risque de coupure réduit
- Ergonomique et ambidextre
- Changement de lame sans outils
- Profondeur de coupe 6 mm
- Épaisseur de lame : 0,3 mm
- LxExH (mm) : 154 x 12 x 40

LAMES DE RECHANGE POUR CUTTER HA4350

> Réf. HA4355

- Conditionnement : étui de 10 lames



Gants pour service au comptoir



KIT CLEANHANDS COMPTOIR
 > Réf. HA4CHCO

- Base plexiglas aimantée
- Fixation par 4 patins autocollants
- Gants usage unique taille universelle
- Bracelet magnétique ambidextre
- LxlxH (mm) : 205 x 120 x 85 - support

KIT CLEANHANDS MULTI
 > Réf. HA4CHMU

- Base plexiglas aimantée
- Fixation autocollante possible
- Utilisations multiples : base posée ou à la ceinture
- Gants usage unique taille universelle
- Bracelet magnétique ambidextre
- LxlxH (mm) : 140 x 90 x 33 - support

Référence	Contenu
HA4CHCO	2 bracelets polypropylène 2 supports aimantés en Plexiglas 10 gants à usage unique
HA4CHMU	1 bracelet polypropylène 1 support multi-usages aimanté en Plexiglas 5 gants mouflés à usage unique
HA4CHGA	Boîte de 100 gants
HA4CHMO	Boîte de 100 mouflés



200

GANT MOUFLÉ
 > Réf. HA4CHMO

- Gants en COEX



100

GANT 3 DOIGTS
 > Réf. HA4CHGA

- Gants en COEX



Jusqu'à épaisseur des stocks

E.P.I. - Gants de manutention & anti-coupure

Gants de manutention

GANTS DE MANUTENTION POUR TRAVAUX MOYENS OU LOURDS

> Réf. HA4049

- Cuir pleine fleur de bovin
- Coupe américaine présentant peu de coutures sur la paume et donc peu de fragilités
- Dexterité : 5
- Tailles de 7 à 11
- Normes NF EN 420 et NF EN 388 -3122X
- Fournis par paire



GANTS DE MANUTENTION POUR TRAVAUX DE PRÉCISION

> Réf. HA4548

- Gant tricoté
- Enduction en polyuréthane sur la paume et les doigts
- E.P.I. de catégorie 2
- Dexterité : 5
- Tailles de 8 à 11
- Normes NF EN 420:2003 + A1:2009, NF EN 388 -3121X, EN ISO 21420 : 2020
- Fournis par paire



Gants anti-coupure

GANTS ANTI-COUPURE TRICOTÉS

> Réf. HA4838

- Protection coupure optimale pour l'industrie alimentaire
- E.P.I. de catégorie 2
- Longue manchette : protection de l'avant-bras
- Lavables jusqu'à 20 cycles à 90°C sans altération des performances
- Dexterité : 5
- L (mm) : 340
- Couleur : bleu
- Tailles de 7 à 10
- Normes NF EN 420, NFEN 388-2X4XE et ISO 13997:24.2N (2467s)
- Fourni à l'unité

Pour éviter un lavage trop fréquent portez un gant à usage unique par dessus



GANT COTTE DE MAILLES ANTI-COUPURE

> Réf. 253300

- Protection lors de travaux avec couteaux et objets coupants ou perforants
- Cotte de mailles inox AISI 316L
- Fermeture par sangle ressort inox auto réglable - ambidextre
- Lavable en lave-vaisselle
- E.P.I. catégorie 2
- Normes NF EN 1082-1, NF EN 13999-1, NF EN 14328 et NF NF EN 1811+A1
- Fourni à l'unité



Correspondance des tailles							
00	0	1	2	3	4	5	6
4,5	5,5	6,5	7,5	8,5	9,5	10,5	11
XXXS	XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
●	●	●	●	●	●	●	●



Bien choisir sa taille de gant

- Placer votre main droite sur le tracé noir, la ligne jaune entre le pouce et l'index
- La taille est indiquée à droite de la main
- Ces mesures sont données à titre indicatif (selon le modèle de gant et la forme de chaque main, la taille peut varier)

6	7	8	9	10	11
S	M	L	XL	XXL	



FIXE GANT COTTE DE MAILLE

> Réf. HA4GEDM - pour gant taille 00 à 3
> Réf. HA4GEDL - pour gant taille 4 à 6

- Fixe-gant cotte de mailles
- Permet au gant en cotte de mailles d'épouser la forme de la main et facilite la préhension de petits objets
- Ambidextre : convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers
- Coloris : bleu
- Conditionnement : sachet de 100



Gants usage unique

Gants vinyle Nos gants à usage unique sont ambidextres et disponibles en 4 tailles : S-M-L-XL



Correspondance des tailles	
S	6 - 7
M	7 - 8
L	8 - 9
XL	9 - 10



Supports boîtes de gants



SUPPORT FIL INOX

POUR BOÎTES DE GANTS
 > Réf. SBG1110 - 1 bte
 > Réf. SBCH001 - 2 btes
 > Réf. SBG2510 - 3 btes

- Fils inox Ø (mm) : 5
 - Permet la visibilité des produits
 - Détails et supports boîtes à gants voir p. 56

GANTS VINYLE NATURELS POUDRÉS AQL 1.5
 > Réf. GVP003

- Boîte de 100 gants
 - E (mm) : 0,08 - paume
 - E (mm) : 0,08 - doigt
 - E.P.I. catégorie II
 - Normes NF EN 420 et NF EN 374-2/5

GANTS VINYLE NATURELS NON POUDRÉS AQL 1.5
 > Réf. GVN005

- Boîte de 100 gants
 - E.P.I. de catégorie I
 - Norme EN 455-1/2/3/4, EN ISO 21420,
 EN ISO 374-1/2/3/4/5

Gants latex



GANTS LATEX NATURELS POUDRÉS AQL 1.5
 > Réf. GLLP180

- Boîte de 100 gants
 - E.P.I. catégorie I
 - Normes NF EN 420

GANTS LATEX NATURELS NON POUDRÉS
 > Réf. GLN1127

- Boîte de 100 gants
 - E (mm) : 0,10 - paume
 - E (mm) : 0,11 - doigt
 - E.P.I. catégorie I
 - Norme NF EN 420

Gants nitrile



GANTS NITRILE BLEUS NON POUDRÉS AQL 1.5
 > Réf. GBNB280

- E.P.I. catégorie III
 - Boîte de 100 gants
 - Normes NF EN 420, NF EN 374/5, NF EN 455 1/2/3/4.

GANTS NITRILE NOIRS NON POUDRÉS AQL 1.5
 > Réf. GNNN160

- E.P.I. catégorie I
 - Boîte de 100 gants
 - Norme NF EN 420

BON À SAVOIR

Gant poudré ou non poudré ?

- > Un gant à usage unique est fabriqué poudré
- > La poudre présente dans le gant facilite le gantage et le dégantage. La poudre en elle-même n'est pas allergisante, cependant les substances qu'elle fait migrer peuvent être source d'allergies. De plus la poudre se disperse dans l'air (lorsque l'on sort le gant de la boîte, qu'on le retire) et peut être source de contaminations. Cependant le gant poudré est souvent apprécié car il limite la sudation.
- > Un gant dit « non poudré » est passé par une chlorination en fin de fabrication. Cette étape de chlorination douce permet de retirer la poudre du gant et d'avoir un gant confortable et performant qui s'enfile et se retire facilement. L'absence de protéines du latex ou de la poudre limite les effets allergisants et la dispersion des substances allergènes.



RÉGLEMENTATION

Les normes des gants de protection

- > Norme NF EN 420 : norme de base à caractère obligatoire et s'appliquant à tous les gants dits « de protection ».
- > Norme NF EN 388 : norme européenne indiquant les exigences, méthodes d'essai, marquage et information à fournir pour les gants de protection en ce qui concerne les agressions mécaniques par abrasion, coupure par tranchage, déchirure et perforation
- > Norme NF EN 511 : norme spécifiant les capacités de résistance thermique et d'isolation du gant
- > Norme NF EN 407 : norme spécifiant les risques thermiques
- > Norme NF EN 14328 : norme européenne spécifiant les exigences concernant la résistance à la coupure par des couteaux électriques
- > Norme NF EN ISO 374-1 : norme spécifiant les risques chimiques
- > Norme NF EN 1082 : norme spécifiant la résistance des gants et des protège-bras à la coupure par impact (piqûres provoquées par des couteaux à main)

Pictogrammes des normes de gants :



Toques, cagoules, combinaisons & tabourets assis-debout

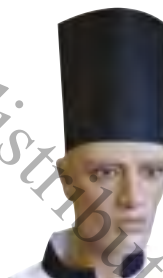
Toques



TOQUES UNIVERSELLES BLANCHES

> Réf. TOU001

- Viscose 100 % absorbante
- Non tissée et non plissée
- Sans fond
- Réglable
- Bandeau
- Possibilité de flocage sur demande
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 210
- Sachet de 10 à plat



TOQUES UNIVERSELLES NOIRES

> Réf. TOU002

- Viscose 100 % absorbante
- Non tissée et non plissée
- Sans fond
- Réglable
- Bandeau
- Possibilité de flocage sur demande
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 210
- Sachet de 10 à plat



TOQUES HAUTES

- > Réf. TOL002 - sachet de 5 pliées
- > Réf. TOL002F - sachet de 10 à plat pour flocage

- Toques grand standing
- Anti-transpiration
- Viscosé absorbante
- Non tissée, plissée
- Bandeau et fond amovible
- LxH (mm) : 660 (à plat) x 250



TOQUE BASSE

> Réf. TOB003

- Non tissé 100% viscose
- Réglable
- Bandeau et fond ajouré
- LxH (mm) : 270 (à plat) x 200
- Sachet de 10



Cagoule



CAGOULE AVEC MASQUE

> Réf. CMI703

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



Combinaisons



COMBINAISON AVEC COL

> Réf. CPSC001

- Polypropylène 40 g/m²
- Couleur blanche
- Col, poignets, chevilles et taille élastiqués
- Fermeture à glissière
- Tailles 3, 4, 5
- Par 5 unités en sachets individuels



COMBINAISON À CAPUCHE

> Réf. CPAC002

- Polypropylène 40 g/m²
- Poignets, chevilles et taille élastiqués
- Fermeture à glissière
- Tailles 3, 4, 5
- Par 5 unités en sachets individuels



COMBINAISON À CAGOULE

> Réf. CPAC040

- Polypropylène 55 g/m²
- Type 5/6
- Poignets, chevilles et taille élastiqués
- Fermeture à glissière
- Tailles 3, 4, 5
- Par 5 unités en sachets individuels



Tabourets assis-debout

Les tabourets assis-debout permettent à l'opérateur une position plus confortable et limitent les T.M.S. Ils sont régulièrement préconisés par la médecine du travail.



■ AVEC DOSSERET

> Réf. HA4630R - à roulettes
> Réf. HA4630P - à patins

- Structure inox
- Assise polyuréthane pivotante à 360° inclinable et blocable en position
- LxPxH (mm) de l'assise : 360 x 260 x 190
- Piétement de sécurité 5 branches équipées de patins ou de roulettes
- LxPxH (mm) : 540 x 540 x 600/840
- Autres hauteurs disponibles sur demande

NEW

■ TYPE SELLE DE CHEVAL

> Réf. HA4240

- Structure inox
- Assise polyuréthane imputrescible pivotante à 360° inclinable et blocable en position
- Piétement de sécurité 5 branches équipées de roulettes
- LxPxH (mm) : 540 x 540 x 600/780
- Autres hauteurs disponibles sur demande



Calots, filets à cheveux, charlottes & cache-barbe

Calot tissu



BANDANA BLANC

- > Réf. BN32001
- Sergé 65 % polyester, 35 % coton
- H (mm) : 120
- 2 bandes de tissu à nouer à l'arrière
- Cèlles d'aération
- Taille unique

BANDANA NOIR

- > Réf. BN32279
- Sergé 65 % polyester, 35 % coton
- H (mm) : 120
- 2 bandes de tissu à nouer à l'arrière
- Cèlles d'aération
- Taille unique



Filet à cheveux



FILET À CHEVEUX

- > Réf. HA4001
- Tissage en 100% fil nylon
- Très résistant
- Usage unique
- Taille unique (mm) : 600
- Coloris : noir
- Boîte de 100

LE PLUS FIN DU MARCHÉ



Charlottes



CHARLOTTE RONDE BLEUE

- > Réf. CHR003 - Boîte distributrice de 100
- > Réf. CHR002S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu



CHARLOTTE RONDE BLANCHE

- > Réf. CHRC002 - Boîte distributrice de 100
- > Réf. CHRC001S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu



BON À SAVOIR

Le filet à cheveux



- > Le filet ne répond pas correctement aux normes car il ne fait que limiter la chute de cheveux et le contact mains / cuir chevelu
- > Il permet simplement de palier aux revendications esthétiques de refus de port de la charlotte
- > Dans ce cas, privilégier une solution filet + calot ou filet + toque



CHARLOTTE CASQUETTE BLANCHE

- > Réf. CHC004 - Boîte distributrice de 100
- > Réf. CHC001S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé, avec visière
- Élastique cousu



CHARLOTTE CLIP ACCORDÉON

- > Réf. CHCA005 - Bleu - Boîte distributrice de 300
- > Réf. CHCA102S - Bleu - Sachet économique de 100
- > Réf. HA4111 - Blanc - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu



CHARLOTTE RÉSILLE CHEVEUX LONGS BLANCHE

- > Réf. CASR401 - Boîte distributrice de 100
- > Réf. CASR401S - Sachet économique de 100

- Polypropylène non tissé
- Élastique cousu



• Réf. HA4724

• Réf. HA4701

• Réf. HA4713

• Réf. HA4711

• Réf. HA4704

CHARLOTTES CLIP ACCORDÉON COULEURS

- Polypropylène
- Couvre l'intégralité de la chevelure
- Double élastique
- Conditionnement : boîte distributrice de 250



Calots papier

REF. CAL000

- Papier blanc lisse
- Fond perforé 15 g
- Réglable
- H (mm) : 85
- Boîte distributrice de 100

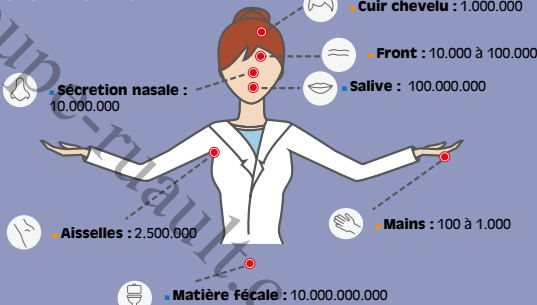


- 3 variantes de couleur : tout blanc, liseré rouge et liseré bleu



BON À SAVOIR

Présence microbienne chez l'Homme



Cache-barbe

REF. CABA801

- Polypropylène blanc 8g/m²
- Élastique cousu
- Le cache barbe couvre la partie basse du visage, il est adapté contre les chutes de poils de barbe
- Conditionnement : sachet de 100



Blouses & tabliers

Blouses tissu



BLOUSE BLANCHE HOMME
> Réf. HA4890

- 65% polyester 35% coton sergé 210g/m²
- Col tailleur
- 4 poches : 2 basses - 1 poitrine - 1 intérieure
- Fermeture centrale par grippers
- Fente dos - Longueur milieu dos 110 cm
- Tailles du 00 à 6



BLOUSE BLANCHE FEMME
> Réf. HA4892

- 65% polyester 35% coton sergé 210g/m²
- Col tailleur
- 2 poches basses - 1 poche poitrine
- Fermeture centrale par grippers
- Longueur milieu dos 100 cm
- Tailles du 00 à 6



Blouses lavables



Jusqu'à
épaissement
des stocks

BLOUSE LAVABLE 30 FOIS
> Réf. HA4705

- Lavable 30 fois à 95°C
- Imperméable et respirant
- Manches longues
- 4 liens
- Coloris : blanc
- Taille unique (L)



Tabliers



TABLIER COTON
> Réf. TP4800-151 - Bleu
> Réf. TP4800-001 - Blanc

- Sergé 100 % coton
- Une poche ventrale séparée en deux
- Lien tour de cou
- Liens de tour de taille
- lxH (mm) : 1000 x 1.050
- Livré par 5 unités



Tabliers de plonge & préparation bactériostatiques

> Réf. HA4005

- Effet bactériostatique sur les 2 faces, testé sur Staphylococcus aureus résistant à la Méricilline
- Traitement antibactérien permanent
- Activité antifongique et anti-acarien permanente
- Polyuréthane bactériostatique
- Coloris blanc
- Lien de cou
- Liens de taille ajustables
- Imperméable, robuste
- Lavable à 60°
- lxH (mm) : 1000 x 1150
- Livré à l'unité



Tabliers usage unique

TABLIER BLANC EN SACHET

- > Réf. TPE001 - 25 µ
- > Réf. HA4GA11 - 25 µ

Jusqu'à épuisement des stocks

- Polyéthylène Gaufré -TPE001
- lxH (mm) : 700 x 1200 - TPE001
- lxH (mm) : 380 x 1150 - HA4GA
- Taille unique



Tabliers de cuisine tissu



TABLIER DE COULEUR
> Réf. TC195

- Polycoton 65/35
- 245 g/m²
- Bavette
- lxH (mm) : 950 x 900
- 1 poche centrale
- Liens coulissants réglables
- Lavage en machine 40°C
- Taille unique
- Coloris :



Blouses usage unique



BLOUSE POLYÉTHYLÈNE BLANCHE OPAQUE À CAPUCHE
> Réf. BPEC001

- Fermeture par boutons pression
- Taille unique
- L (mm) : 1600
- Sachet de 10



BLOUSE POLYPROPYLENE BLANCHE

- > Réf. BPPS002
- 2 poches intérieures
- Fermeture boutons pression

- 40 g/m²
- Col sans rabat
- 1 poche intérieure
- Poignets élastiqués
- Fermeture par zip
- Taille unique
- L (mm) : 1150
- Sachet de 10



Tablier féculé de pomme de terre



■ Réf. HA4TABBIO

- Biodégradable et compostable
- Hxl (mm) taille adulte : 1200 x 700
- Hxl (mm) taille enfant 7-10 ans : 800 x 600
- Hxl (mm) taille enfant 3-6 ans : 700 x 500
- Épaisseur : 25 µ
- Temps de décomposition : 15 à 90 jours en Home Compost
- Par carton de 14 liasses de 40 = 560



E.P.I. - Vêtements anti-froid

Vestes matelassées anti-froid Avec manches



> Réf. HA4105
Bleu marine
Tailles de S à XXL



> Réf. HA4144
Blanc - Tailles de S à XXL

■ Réf. HA4144GT
Blanc - Taille 3XL

Sans manches



> Réf. HA4138
Bleu marine
Tailles de S à XXL



> Réf. HA4139
Blanc - Tailles de S à XXL

■ Réf. HA4139GT
Blanc - Taille 3XL

NEW

- Matelassage en polyester avec ouate de polyester hautement isolante
- Col légèrement incurvé avec nervure intérieure qui s'adapte étroitement au cou
- Dos allongé
- Poignets côtelés
- Lavable à 60°C

Blouson anti-froid

NEW

> Réf. HA4330

- Blouson étudié pour travailler en zone froide
- Isolation 100% polyester padding 150g/m²
- Rembourrage 100% polyester 60g/m²
- Col haut
- Poignets côtelés
- Lavable à 40°C
- Bleu marine et épaules vertes
- Tailles de S à XL



Gilets anti-froid



GILETS ANTI-FROID

- > Réf. AF31012 - blanc
- > Réf. AF40011 - bleu marine

- Extérieur : polyamide enduit polyuréthane
- Intérieur : polyester - Ouate polyester
- Col intérieur en polaire bleu marine
- Lavable à 30°C
- Fermeture à glissière sous patte velcro
- Poche poitrine téléphone
- 2 poches latérales avec velcro
- Coloris blanc / bleu marine
- Tailles de S à XXXL

B-

Parka anti-froid

NEW

> Réf. HA4320
Tailles de S à XL

■ Réf. HA4320GT
Tailles de 2XL à 3XL

- Blouson étudié pour travailler en zone froide
- Isolation 100% fibre en polyester haute-technologie 150g/m²
- Col haut
- Poignets côtelés
- Fermeture : zip et boutons pression
- Lavable à 40°C
- Bleu royal



Mitaines

NEW

MITAINES ANTI-FROID DAMART PRO
> Réf. HA4284

- Excellente protection au froid
- 80% Modacrylique - 20% Acrylique
- Intérieur en maille grattée garantissant douceur et chaleur
- Large bord côte aux poignets
- Taille 1 - Homme / Taille 2 - Femme



Sous-vêtements thermiques

- Chaud et résistant
- Maille souple et résistante : liberté de mouvement
- Bonne conservation de la chaleur
- Froid statique
- Degré 3 : -5°C à +5°C
- Autres couleurs : nous consulter

TEE SHIRT ML MODÈLE HOMME

- > Réf. HA4302
- Col rond
- Sans coutures côtés pour plus de confort
- Coupe longue près du corps
- Gris
- Tailles de S à XL



TEE SHIRT ML MODÈLE FEMME

- > Réf. HA4307
- Col rond
- Sans coutures côtés
- Coupe ajustée pour le confort
- Blanc
- Tailles de S à XL



CALEÇON MODÈLE FEMME

- > Réf. HA4315
- Taille élastiquée
- Fine côte qui permet une meilleure liberté de mouvement
- Blanc
- Tailles de S à XL

Tour de cou bactériostatique

> Réf. HA4004

- Protection du cou et de la nuque contre le froid
- Assemblage innovant de 3 matériaux : polyuréthane bactériostatique (face intérieure), ouate de fibres polyester thermoliées, polyester enduit (face extérieure)
- Désinfection avec produits non chlorés
- Fermeture réglable par velcro
- Peu salissant et imperméable
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique



Calot bactériostatique

- > Réf. HA4003
- Protection de la tête contre le froid
- Conçu avec le même assemblage de matériaux que les gilets
- Désinfection avec produits non chlorés
- Peu salissant et imperméable
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique



RÉGLEMENTATION

Protection au froid

- > L'employeur doit prendre toute disposition nécessaire pour assurer la protection des travailleurs contre le froid (A. R4923-15 Code du travail)
- > L'inconfort thermique est ressenti à partir de températures inférieures à 15°C. Il faut être particulièrement vigilant dès que la température est inférieure à 5°C
- > En dessous de 4°C le port de gants est obligatoire



Bonnet anti-froid

- > Réf. HA4311
- Protection de la tête contre le froid
- Bonne isolation thermique : doublure polaire
- Noir
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique



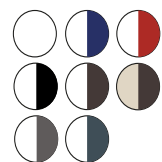
Cagoule grand froid

- > Réf. HA4310
- Protection de la tête et du cou contre le froid
- Tissu haute résistance
- Fermeture ajustable par velcro
- Lavable en machine à 30°C
- Taille unique



Vestes & pantalons de cuisine

Vestes homme



NEW



Q+

ABAX MANCHES LONGUES
> Réf. HA4ABAX

- Polycoton respirant
- 65%Polyester-35%Coton / 210 g/m²
- Col officier
- Devant fermé par boutons pressions cachés
- Poche stylo sur manche gauche au porter:
- Découpe côté en maille
- Découpe carrure dos avec 2 piqûres
- Taille : de 00 à 6
- 8 couleurs - renseignements sur demande



Guide des tailles, voir p. 134



B-

PREMIUM MANCHES LONGUES
> Réf. VC2328

- Polycoton 50/50 blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions à calottes blanches
- Manches longues
- Poignets arrondis bas de manche avec fente
- Poche intérieure
- Tailles de XS à 3XL



NOIRE MANCHES LONGUES
> Réf. VCN2660

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions à calottes grises
- Revers bas de manches arrondis
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de XS à 3XL



Personnalisez vos vêtements professionnels grâce au département broderie **SANIPOUSSE**



BLANCHE MANCHES COURTES
> Réf. VC1426

- Polycoton 50/50 blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions à calottes blanches
- Manches courtes
- Poche intérieure
- Œillets d'aération sous les bras
- Tailles de XS à 3XL

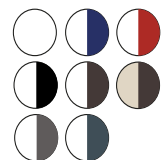


NOIRE MANCHES COURTES
> Réf. VCN2625

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions à calottes grises
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de XS à 3XL



Vestes femme



NEW



ELBAX MANCHES LONGUES
> Réf. HA4ELBAX

- Polycoton respirant
- 65%Polyester-35%Coton / 210 g/m²
- Col officier - pinces poitrine
- Devant fermé par boutons pressions cachés
- Poche stylo sur manche gauche au porter:
- Bande en maille respirante sur les côtés
- Découpe carrure dos avec 2 piqûres
- Taille : de 00 à 5
- 8 couleurs - renseignements sur demande



BUSI ML OU MC
> Réf. VC3575 - Manches longues
> Réf. VC3574 - Manches courtes

- Polycoton 50/50, blanc
- Col officier blanc
- Fermeture par pressions cachées
- Bas de manches arrondis (sur ML)
- Poche stylos sur manche gauche
- Œillets d'aération sous les bras
- Tailles de 0 à 6



BAMA
> Réf. VCN3576 - Manches longues
> Réf. VCN3577 - Manches courtes

- Polycoton 65/35, noir
- Col officier noir
- Fermeture par pressions cachées
- Bas de manches arrondis (sur ML)
- Poche stylos sur manche gauche
- Tailles de 0 à 6



Pantalons mixtes

GUIDE DES TAILLES
PANTALONS MIXTES

Taille 00	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
16 ans	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60



PIED DE POULE
> Réf. HA4UMIPC

- Polycoton 65/35
- Pied de poule
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglables par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6



PANTALON BLANC
> Réf. HA4UMIBL

- Polycoton 65/35
- Blanc
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglables par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6



PANTALON NOIR
> Réf. HA4UMINO

- Polycoton 65/35
- Noir
- Ceinture élastiquée
- Poches coutures côtés
- Bas de jambes réglable par boutons pressions
- Tailles de 0 à 6



Vestes, pantalons & tabliers de cuisine

Vestes homme à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Col officier noir et poche poitrine passepoilée
- Fermeture par boutons pression cachés
- Empiècement maille sous bras



PROCESS SEAQUAL®
en vidéo



VESTE NOIRE MANCHES LONGUES
■ Réf. HA4DMLN

- Tailles de 0 à 6



VESTE NOIRE MANCHES COURTES
■ Réf. HA4DMCN

- Tailles de 0 à 6



VESTES BLANCHES

- Réf. HA4DMLC - Manches longues
- Réf. HA4DMCC - Manches courtes

- Tailles de 0 à 6



Pantalons homme à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Ceinture avec passants
- Boutons effet corne satinés et zip
- 2 poches italiennes devant
- 1 poche passepoilée dos



PANTALON HOMME BLEU
■ Réf. HA4DEB -

- Bleu océan
- Tailles du 34 au 60



PANTALON HOMME NOIR
■ Réf. HA4DEN

- Noir
- Tailles du 34 au 60



Le geste pour la planète !

En collaboration avec des ONG, des pêcheurs, des autorités locales et des communautés, SEAQUAL INITIATIVE® contribue à nettoyer nos océans des déchets marins.

= 11 = 9

Veste manches longues Veste manches courtes

= 11 = 5

Pantalon Tablier

Vestes femme à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Fermeture par boutons pression cachés
- Poche poitrine passepoilée
- Empiècement maille sous bras
- Tailles de 0 à 5



VESTE NOIRE MANCHES COURTES
■ Réf. HA4EMCN

- Manches courtes
- Col officier noir



VESTE BLANCHE MANCHES LONGUES
■ Réf. HA4EMLC

- Manches longues
- Col officier blanc



Pantalon mixte à base de plastique marin recyclé

PANTALON MIXTE BLEU Océan
■ Réf. HA4UMISEA

- Ceinture élastiquée
- Bas de jambes réglable par boutons pressions
- Bavette de marquage milieu dos maintenue
- Poches côtés
- Bas de jambes finis par ourlets



Pantalons femme & tabliers à base de plastique marin recyclé

- 50% Lyocell Tencel / 30% Recycled Polyester Post / 20% Polyester Seaqual®
- Ceinture avec passants
- Pincés dos
- Boutons effet corne satinés et zip
- 1 poche fendue dans le découpe dos droit
- 2 poches italiennes devant



PANTALON FEMME BLEU
■ Réf. HA4ECB - Bleu océan

- Tailles du 34 au 58



PANTALON FEMME NOIR
■ Réf. HA4ECN - Noir

- Tailles du 34 au 58



TABLIER À BAVETTE

> Réf. HA4DAX

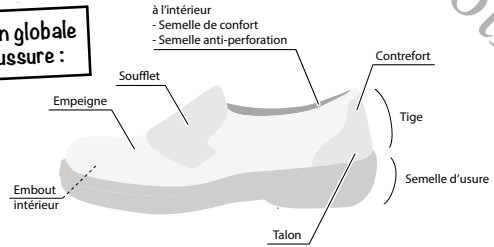
- Tablier mixte
- 185 g/m²
- 2 poches
- Tour de cou en tissu ajustable
- Ceinture tissu (mm) : 1100
- LxH (mm) : 700 x 900
- Coloris :

N B



E.P.I. - Sabots & chaussures de cuisine

Composition globale de la chaussure :



Risque intégré dans les normes, EN 345 (lettre S), EN 347 (lettre O) ou en option (1)

Indice dans la norme

B	1	2	3	4	5
Tous matériaux	Cuir et/ou autres matériaux sauf caoutchouc et matières polymères / milieux secs ou humides			Caoutchouc ou matières polymères en un seul tenant / milieux très humides	

		Sabots		Cuisine	
		Sabot microfibre	Sabot PVC	Mocassin microfibre B-	Mocassin microfibre Q+
		> HA4NEVAC	> HA4EZIB	> HA4290	> HA4ALFC
		> HA4NEVAN	> HA4EZIN	> HA4291	> HA4ALFN
		SB Embout acier	SB Embout composite	S2 Embout acier	S2 Embout acier
		Embout avec résistance 200 J (1)			
		Pas d'embout de sécurité			
		S1	S2	S3	S4
		O1	O2	O3	O4
		S1	S2	S3	S4
		O1	O2	O3	O4
		E	E	S2	S2
		OPTION complémentaire à la norme			
		OPTION complémentaire à la norme			
		La qualification M s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles couvrent le métatarse sans			
		S1	S2	S3	S4
		O1	O2	O3	O4
		A	A	S2	S2
		OPTION complémentaire à la norme			
		La qualification ESD est très spécifique pour les métiers en rapport avec des			
		S1	S2	S3	S4
		O1	O2	O3	O4
		FO		S2	S2
		O1	O2	O3	O4
				S3	S5
				O3	O5
		OPTION complémentaire à la norme			
		La qualification CR s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles couvrent la perforation de la tige			
		S2	S3	S4	S5
		O2	O3	O4	O5
				S4	S5
				O4	O5
				S3	S5
				O3	O5
		OPTION complémentaire à la norme			
		0,53 / -	0,38 / 0,36	0,53 / -	0,33 / 0,30
		+	+	+	+
		0,24 / -	0,22 / 0,13	0,24 / -	0,19 / 0,14
		=	=	=	=
		SRC	SRC	SRC	SRC
		OPTION complémentaire à la norme			
		La qualification HI s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles supportent la chaleur de l'environnement restauration sans aller			
		OPTION complémentaire à la norme			
		OPTION complémentaire à la norme			
		OPTION complémentaire à la norme			
		La qualification CI s'applique à des travaux extrêmes type : Ces modèles supportent les températures froides de l'environnement			
		isolante thermique non amovible.	amovible en polyuréthane avec couverture textile / antistatique	isolante thermique non amovible	intérieure amovible

Risque principal	Precision du risque ou de la mesure	Option complémentaire	
	Embout de protection des orteils		
	Protection de l'arrière du pied : L'arrière fermé		
	Absorption chocs talons : Compression de la semelle jusqu'à une limite de 5000N (509 kg). Le talon doit absorber une énergie ≥ 20 Joules (5 kg tombant de 0,4m)	E (energy)	
	Protection de cheville ou des malléoles	AN (ankle)	
	Protection métatarse : La chaussure de sécurité intègre un dispositif de protection des métatarses résistant à un impact de 100 joules (10 kg tombant de 1m)	M (metatarse)	
	Risque d'électrisation (« châtaine ») : Résistance de contact comprise entre 100 kΩ et 1 GΩ. En dessous, la chaussure est considérée comme conductrice. Au dessus, comme isolante.	A (antistatic)	
	Risque d'électrocution : Dissipation de surcharges électrostatiques	ESD (electrostatic shoe discharge) NF EN 61340-4-3	
	Résistance aux huiles et hydrocarbures : La semelle d'usure ne doit pas avoir une augmentation de son volume supérieure à 12 % en contact avec des hydrocarbures	FO (fuel and oil)	
	Perforation de la semelle d'usure : Résistance à une force de 1.100 Newtons (112,7 kg)	P (perforation)	
	Perforation de la tige : L'indice de résistance aux coupures (décrit dans la norme EN 388) ne doit pas être inférieur à 2,5	CR (cut resistant upper)	
	Résistance de la tige à la pénétration d'eau : La tige est déperlante et imperméable	WRU (water resistance upper)	
	Résistance de la tige à l'absorption d'eau, ajout de membrane hydrofuge et coutures soudées. 0 pénétration d'eau après 15 s de marche dans 7 cm d'eau ou sur plus de 3 cm² après 100 pas	WR (water repellent)	
	Glissade sur sol cabossé : La semelle d'usure est à crampons		
	Glissade sur sol mouillé, pentu ou huileux	SRA (slip resistance A) : sur sol céramique recouvert d'eau et détergent (savon) : $\geq 0,32^*$ à plat / $\geq 0,28^{**}$ marche sur talon SRB : sur sol acier recouvert de glycérine (lubrifiant) $\geq 0,18^*$ à plat / $\geq 0,13^{**}$ marche sur talon SRC : les 2 conditions SRA et SRB sont remplies * coefficient de frottement ** coefficient de friction	
	Résistance à la chaleur : pas d'augmentation de plus de 22°C à l'intérieur de la chaussure si la semelle et les 3 premiers cm sont chauffés à 150°C pendant 30 min	HI (heat insulation)	
	Résistance de la semelle d'usure aux hautes températures : Résistance à une température de 300°C pendant 60 secondes minimum	HRO (heat resistance outsole)	
	Résistance de la chaussure au froid : Pas de diminution de plus de 10°C à l'intérieur de la chaussure enfermée dans une boîte froide à -17°C pendant 30 min	CI (cold insulation)	



(1) Il existe 3 normes générales concernant les types de chaussures à usage professionnel :
 - la norme NF EN ISO 20345 : chaussures de sécurité ayant un embout de protection résistant à un choc de 200 Joules (20 kg tombant de 1m) et un écrasement de 15000 N (1,500 kg)
 - la norme NF EN ISO 20346 : chaussures de sécurité ayant un embout de protection résistant à un choc de 100 Joules (10 kg tombant de 1m) et un écrasement de 10000 N (1 kg). Nous avons préféré intégrer des chaussures de sécurité en NF EN ISO 20345 qui ont une meilleure résistance. C'est pourquoi, vous ne trouverez pas cette norme dans le tableau.
 - la norme NF EN ISO 20347 : chaussures de travail sans embout.

Sabots & Chaussures



SABOTS DE CUISINE MICROFIBRE

- > Réf. HA4NEVAC - blanc
- > Réf. HA4NEVAN - noir

- Norme NF EN 20345 SB E A FO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids : 860 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 48



SABOTS DE CUISINE PVC

- > Réf. HA4EZIB - blanc
- > Réf. HA4EZIN - noir

- Norme NF EN 20345 SB E A SRC*
- Embout de sécurité composite 200J
- Lavable à 30°C
- Poids : 640 g - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 47



Jusqu'à épuisement des stocks

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BASSES TYPE MOCASSINS MICROFIBRE

- > Réf. HA4197 / 6233216 - blanc

- Norme NF EN 20345 S2 E A FO WRU SRC*
- Embout de sécurité composite 200J
- Poids : 850 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BASSES TYPE MOCASSINS MICROFIBRE

- > Réf. HA4290 - blanc
- > Réf. HA4291 - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) HRO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids : 900 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 48



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BASSES TYPE MOCASSINS MICROFIBRE

- > Réf. HA4ALFC - blanc
- > Réf. HA4ALFN - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids : 920 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BASSES TYPE MOCASSINS MICROFIBRE

- > Réf. HA4AUGC - blanc bas
- > Réf. HA4AUGN - noir bas

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) HRO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Semelles respirantes
- Poids : 1.000 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47



Jusqu'à épuisement des stocks

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ HAUTES TYPE MOCASSINS MICROFIBRE

- Réf. HA4AUGMC - blanc montant
- Réf. HA4AUGMN - noir montant

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) HRO SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Semelles respirantes
- Poids : 1.040 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47



CHAUSSURES DE SÉCURITÉ MAGASINIER

- > Réf. HA4156 - noir

- En cuir grainé
- Norme NF EN 20347 S3 (E A FO P WRU) SRC
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids : 1160 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 50



NEW

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ TYPE BASKET

- > Réf. HA4DSPI - noir

- Norme NF EN 20345 S3 (E A FO P WRU HRO) SRC*
- Embout de sécurité composite 200J
- Poids : 1.125 g - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 47



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE DERBY POUR HOMME

- > Réf. HA4MAXI - noir

- Norme NF EN 20345 S2 (E A FO WRU) SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- En microfibre
- Lavable à 30°C
- Poids : 930 g - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 47



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE DERBY POUR HOMME

- > Réf. HA4FRAN - noir

- En cuir pleine fleur et doublure microfibre
- Norme NF EN 20347 OB SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids : 660 g - la paire en 42
- Pointures : du 39 au 46



NEW

CHAUSSURES DE SERVICE MIXTE TYPE BASKET EN TOILE

- > Réf. HA4ATLAN - noir

- Norme EN-20347 SRC+O1
- Textile respirant, déperlante
- Sans embout de sécurité
- Semelle intérieure mousse bi-composant
- Lavable en machine jusqu'à 40°
- Poids : 724 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 47



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE BALLERINES POUR FEMME

- > Réf. HA4BAILL - noir

- En cuir pleine fleur et doublure microfibre
- Norme NF EN 20347 OB SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids : 438 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 42



CHAUSSURES DE SERVICE TYPE ESCARPINS POUR FEMME

- > Réf. HA4SALON - noir

- Cuir pleine fleur et doublure microfibre technique
- Norme NF EN 2016/425 O1 FO SRA*
- Sans embout de sécurité
- Poids : 506 g - la paire en 42
- Pointures : du 35 au 42

Bottes, semelles & sur-chaussures

Bottes de sécurité



BOTTES DE SÉCURITÉ EN PVC

> Réf. GRE25

- Norme NF EN 20345 S4 (E A FO WRU) SRC*
- Embout de sécurité acier 200J
- Poids : 2300 g - la paire en 42
- Pointures : du 36 au 48



BOTTES DE SÉCURITÉ EN POLYURÉTHANE

> Réf. DEL26

- Norme NF EN 20345 S4 (E A FO WRU) CI SRC*
- Embout de sécurité composite 200J
- Poids : 1.790 g - la paire en 42
- Pointures : du 38 au 47

Sur-chaussettes



> Réf. HA4125

- Sur-chaussettes à usage unique à utiliser lors de prêt de chaussures / bottes
- Polypropylène blanc 32 g/m²
- Large ouverture > 175 mm
- Lxl (mm) : 570 x 310
- Conditionnement : sachet de 50 paires



Sur-chaussures anti-dérapantes



SUR-CHAUSSURES EN CAOUTCHOUC

> Réf. HA4EASY

- Norme EN 20347 - SRC (SRA 0,62/0,54 SRB 0,62/0,18)
- Résistante à l'usure
- Anti-dérapante avec crampons autonettoyants
- Réutilisable et lavable à la main ou en autoclave
- 4 tailles extensibles pour couvrir du 34 au 50
- S : 34 au 37 / M : 37 au 41 / L : 41 au 45 / XL : 45 au 50
- Un code couleur permet d'identifier la taille à l'intérieur de la sur-chaussure



SUR-CHAUSSURES EN CAOUTCHOUC AVEC EMBOUT DE PROTECTION

> Réf. HA4TOTA

- Norme EN 20347 - SRC (SRA 0,62/0,54 SRB 0,62/0,18)
- Résistante à l'usure
- Embout de protection en aluminium/titane
- Anti-dérapante avec crampons autonettoyants
- Réutilisable et lavable à la main ou en autoclave
- 4 tailles extensibles pour couvrir du 34 au 50
- S : 34 au 37 / M : 37 au 41 / L : 41 au 45 / XL : 45 au 50



Kit visiteur



> Réf. KIT001

- Composé de :
- 1 blouse polyéthylène à fermeture par bouton pression
 - 1 charlotte ronde
 - 1 masque papier 1 pli
 - 2 sur-chaussures polyéthylène bleues
 - Boîte de 100 kits



Sur-chaussures à usage unique



SUR-CHAUSSURES BLEUES

> Réf. SCB001

- Conforme aux norme NF EN ISO 9073-1 et NF EN ISO 9073-3
- Élastique soudé
- LxH (mm) : 360 x 150
- Convient jusqu'au 43
- Sachet de 50 paires



SUR-CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ET RESPIRANTES

> Réf. SCA003

- Polypropylène et polyéthylène blanc 40 g/m²
- Semelle haute résistance en polyéthylène calandré 60 microns
- Élastique soudé
- LxH (mm) : 420 x 165
- Convient jusqu'au 47
- Sachet de 25 paires



SUR-CHAUSSURES GRANDE TAILLE

> Réf. HA4010

- Modèle grande taille, s'adapte à toutes les chaussures de sécurité
- Polypropylène non tissé
- Semelle antidérapante PE
- Élastique de maintien à la cheville
- LxH (mm) : 420 x 230
- Convient jusqu'au 50
- Sachet de 300 paires



Distributeurs automatiques



DISTRIBUTEUR ABS

> Réf. HA4561

- Fonctionnement mécanique sans piles
- Se pose directement au sol
- LxlxH (mm) : 400 x 205 x 120



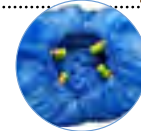
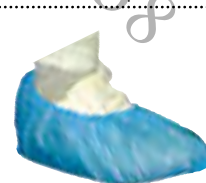
Comment l'utiliser ?
en vidéo



DISTRIBUTEUR ALUMINIUM

> Réf. HA4560

- Fonctionnement mécanique sans piles
- Se pose directement au sol
- LxlxH (mm) : 430 x 235 x 153



Clips permettant de fixer les sur-chaussures dans le distributeur

SUR-CHAUSSURES POUR DISTRIBUTEUR

> Réf. HA4613

- Polyéthylène
- LxH (mm) : 205 x 115
- Sachet de 50 paires



Semelles



Jusqu'à épaissement des stocks

SEMELLE HYGIÈNE

> Réf. HA4182

- Antistatique
- Polyviscose sur mousse latex au charbon actif
- Semelle ultra résistante à l'abrasion et absorbante
- Possède des traitements Sanitized®
- Procédé actif exclusif S3F® limitant les mauvaises odeurs et les mycoses
- Normes : NF EN 22649, NF EN 13520 et NF EN ISO 20344 §5.10
- Pointures : du 36 au 49

Capsule en gel



SEMELLE ANATOMIQUE AVEC CAPSULE EN GEL

> Réf. HA4186

- Textile technique
- 100 % polyester
- Mousse polyuréthane thermoformée
- Bonne absorption de la transpiration
- Procédé actif exclusif S3F® limitant les mauvaises odeurs et les mycoses
- Amortissement des chocs au niveau du talon
- Antistatique
- Normes : NF EN 22649, NF EN 13520 et NF EN ISO 20344 §5.10
- Pointures : du 36 au 47

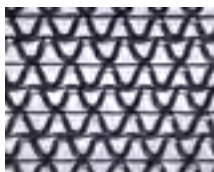
Tapis zone humide, boîtes E.P.I. & premiers secours

Tapis zone humide

TAPIS DE CONFORT ET SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT

> Réf. TCS0152

- Adapté aux zones humides et aux zones comportant des résidus alimentaires glissants : plonge, laverie, chambre froide, préparation froide,
- Evacuation facile des liquides
- Facilement nettoyable
- Passage des chariots de cuisine possible
- Vinylic à maillage souple
- Résistant aux graisses et détergents
- LxlxE (mm) : 1520 x 910 x 12
- Poids : 9,5 kg
- Coloris noir
- À l'unité



TAPIS DE SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT

- > Réf. HA4120 - Tapis rouge
- > Réf. HA4100 - Tapis noir

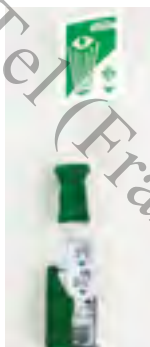
- Permet une station debout sûre et confortable
- Résistant aux graisses et aux détergents
- Bordure chanfreinée
- LxlxE (mm) : 1520 x 910 x 13

Flacon oculaire

FLACON OCULAIRE 250 ML AVEC SUPPORT

> Réf. HA47250C

- Destiné aux rinçages des yeux en cas de projections de particules solides
- Flacon muni d'ocillères ergonomiques.
- Fourni avec son support mural. Cette version permet une installation du flacon aux endroits stratégiques.



FLACON OCULAIRE - RECHARGE

> Réf. HA42500C

Défibrillateur

DÉFIBRILLATEUR AUTOMATIQUE

■ Réf. HA4107

- Contient :
 - Pack sauveteur
 - Housse de transport
 - Panneau de signalisation
 - 2 pad pack (batterie et électrodes)
- Utilisation simplifiée
- Aide visuelle et vocale à la réanimation cardio pulmonaire (métronome)
- Garantie 8 ans, sauf batterie et électrodes : 4 ans IP 56
- LxlxE (mm) : 200 x 184 x 48
- Poids : 1,1 kg



RÉGLEMENTATION

Matériel de premiers secours

- > Les lieux de travail doivent être équipés de matériel de premiers secours adapté à la nature des risques et facilement accessible (A. R4224.14 du code du travail). Un véhicule professionnel est considéré comme un lieu de travail.

Pourquoi utiliser du bleu en cuisine ?

- > Aucun aliment n'est bleu
- > Au cas où un pansement bleu, un morceau de gant ou de torchon bleu tomberait dans une préparation, il sera plus facilement détecté. Le risque de décevoir un convive est plus limité.



Couvertures anti-feu

- Conformes à la norme européenne NF EN 1869 - 1997
- Dispositif d'accroche murale
- 2 poignées apparentes permettant une préhension rapide et immédiate dans le bon sens d'utilisation

- > Réf. HA40530 - boîtier rigide
- Lxl (mm) : 1200 x 1200 - couverture
- lxpH (mm) : 175 x 40 x 250 - boîte



- > Réf. HA40520 - étui souple
- Lxl (mm) : 1200 x 1800 - couverture
- lxpH (mm) : 210 x 45 x 300 - étui

Boîtes E.P.I.

Permet de conserver de manière sûre, hygiénique et visible les E.P.I. sur le lieu de travail. Couverture transparente. Fixation adhésive ou 4 pts (vis inox et chevilles fournies)



BOÎTE E.P.I. GRAND MODÈLE AVEC 1 AUTOCOLLANT Ø 180

> Réf. HA4200

- lxlxE (mm) : 236 x 315 x 205
- Livrée avec 1 autocollant Ø 180 mm au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir p. 91
- Livrée sans compartiments

BOÎTE E.P.I. GRAND MODÈLE À COMPARTIMENTS AVEC 3 AUTOCOLLANTS Ø 74 MM

> Réf. HA4305

- lxlxE (mm) : 236 x 315 x 205
- Livrée avec 12 compartiments et 3 autocollants Ø 74 mm : lunettes, gants et masques
- Possibilité d'adapter les compartiments pour disposer de 7 ou 10 cases



BOÎTE E.P.I. MOYEN MODÈLE AVEC 1 AUTOCOLLANT Ø 110 MM

> Réf. HA4420

- lxlxE (mm) : 236 x 225 x 125
- Livrée avec 1 autocollant Ø 110 mm : au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir page 91



BOÎTE E.P.I. PETIT MODÈLE 1 AUTOCOLLANT Ø 74 MM

> Réf. HA4410

- lxlxE (mm) : 236 x 120 x 120
- Livrée avec 1 autocollant Ø 74 mm : au choix de la gamme « signalétique cuisine » - voir p. 91



BOÎTE E.P.I. À TIROIRS

- > Réf. HA4202 - 3 tiroirs
- > Réf. HA4219 - 4 tiroirs

- Conçu pour un usage intensif
- Permet d'identifier rapidement les E.P.I. présents dans les tiroirs
- Tiroirs avec butée de blocage pour les maintenir ouvert ou en position fermée
- À poser ou à fixer
- lxlxE (mm) :
 - Réf HA4202 : 600 x 160 x 240
 - Réf HA4219 : 610 x 185 x 220



Toute la signalétique voir p. 91



Pansements, armoire & trousse à pharmacie

Pansements

Ces pansements adhésifs, résistants à l'eau, en plastique, répondent aux besoins particuliers des métiers de bouche. De couleur bleue, les détectables possèdent également un film métallique incorporé sous la compresse ce qui permet, en agroalimentaire, un repérage immédiat par les détecteurs de métaux.

PANSEMENTS AUTO-ADHÉSIFS BLEUS



NEW

- > Réf. HA4600PB
- Agréable à porter, ne colle pas à la peau
- Flexible et extensible
- Résistant à l'eau et aux corps gras
- Facile à déchirer

PANSEMENTS POLYÉTHYLÈNE BLEUS



- 25 X 72 MM
- > Réf. HA4310PB
- Sachet de 100
- Détectables

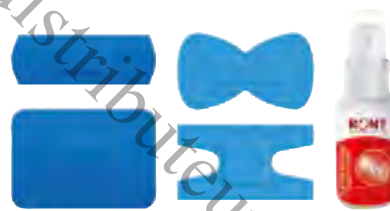
100



- 50 X 72 MM
- > Réf. HA4311PB
- Sachet de 50
- Détectables

50

KIT 100 PANSEMENTS BLEUS DÉTECTABLES EN PLASTIQUE & PULVÉRISATEUR



- > Réf. HA4001PB
- 50 pansements 25 x 72 mm
- 20 pansements 50 x 72 mm
- 20 pansements «Bout de doigts»
- 10 pansements «Articulations»
- 1 pulvérisateur de 50 ml de nettoyant assainissant cutané à la chlorhexidine

100

PANSEMENTS POLYURÉTHANE BLEUS



- SPÉCIAL BOUT DE DOIGT**
- > Réf. HA4312PB
- Sachet de 50
- Détectables

50



- SPÉCIAL ARTICULATION**
- > Réf. HA4313PB
- Sachet de 50
- Détectables

50

Distributeur de pansements



DISTRIBUTEUR en vidéo



DISTRIBUTEUR DE PANSEMENTS ANTIVOL

- > Réf. HA4620
- Distribution de pansements un à un utilisable d'une seule main et prêt à l'emploi
- Couvricle de protection des pansements
- Clé de sécurité fournie pour éviter le vol
- Rechargement facile
- Fixation murale (vis et chevilles fournies)
- LxHxP (mm) : 180 x 110 x 30
- 80 pans. tissu bleu (48 en 19x72 + 32 en 25x72)

80

RECHARGE DE 240 PANSEMENTS POUR DISTRIBUTEUR HA4620

> Réf. HA4626

3 x 80

Doigtier

DOIGTIER CAOUTCHOUC BLEU

- > Réf. HA4316D0
- Sans latex
- Légèrement poudré
- Bonne dextérité
- A usage unique
- Taille unique par sachet de 10



10

Traitement des brûlures

GEL POUR BRÛLURES

- > Réf. HA4056GE
- Gel aqueux stérile pour refroidissement rapide des brûlures
- Dose : 15 g



COMPRESSES STÉRILES SPÉCIALES BRÛLURES

- > Réf. HA4057C0
- Lxl (mm) : 50 x 50
- Indiquées pour les soins locaux des brûlures
- Emballage individuel
- Boîte de 40



40

Trousse de secours



2 À 4 PERSONNES

- > Réf. HA4311TS
- Répond aux besoins des travailleurs en milieu alimentaires
- Fermeture par Zip
- Accroche ceinture par sangle
- Multi poches de rangement - Poignée
- EVA bleu fluo avec croix rétro réfléchissante
- HxlxE (mm) : 215 x 135 x 60
- Poids : 330 g

Trousse à pharmacie

Ces 3 coffrets, munis d'un support mural, ont été conçus pour répondre aux besoins caractéristiques des travailleurs en milieu alimentaires. Ils contiennent tous les éléments de premiers soins pour intervenir en cas de :

- Coupures : divers pansements bleus, solution nettoyante et assainissante cutanée, bandes bleues, compresses et sparadrap bleu.
- Brûlures : pansements brûlures stériles.
- Projections oculaires : dosettes de sérum physiologique stérile.
- Coups : lingettes imprégnées de solution apaisante au calendula.

Nombre de personnes	Réf.	Réf. recharge
2 À 4	HA4310TP	HA4312RE
4 À 8	HA4030TP	HA4032RE
8 À 12	HA4040TP	HA4042RE



Boîte de secours en carton



> Réf. HA4520

- Boîte de premiers secours pour 10/20 personnes
- En carton FSC
- Ouverture d'une seule main, type tiroir
- Incassable, ultra léger & compact
- Visibilité du contenu
- Fixation murale et poignée de transport
- Composée de deux colonnes contenant des soins pour les premiers secours : coupures, brûlures, coups et projections oculaires
- LxHxP (mm) : 250 x 190 x 110 - hors poignée
- LxHxP (mm) : 250 x 270 x 110 - avec poignée



Informier les clients & le personnel

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Gestion des flux

Affichage

Horloge perpétuelle

Signalétique

Bonnes pratiques d'hygiène

Allergènes

5



Gestion des flux

Barrières

POTEAU INOX À SANGLE

> Réf. IN5351

- Inox AISI 430
- Socle portable lesté
- Sangle rouge L 2 m
- Poids : 8,4 kg
- HxØ (mm) : 950 x 360
- Sans récepteur mural (Voir réf. IN5987)
- À l'unité



RÉCEPTEUR MURAL POUR POTEAU À SANGLE

RÉF. IN5351
> Réf. IN5987

- Adapté pour réception sangle 50 mm
- Fixation par 2 vis fournies



SANGLE ROUGE DE BALISAGE MURALE 2 M

> Réf. IN5391

- Sangle LxH (mm) : 2.000 x 50
- Support mural plastique
- Dérouleur inox
- LxH (mm) : 60 x 60 x 120
- Récepteur mural fourni



Adhésifs de sols



> Réf. IN5317 ou Réf. IN5317S

- Utile pour le marquage des zones sécuritaires et autres
- Adhésif sur la plupart des supports lisses et propres, non gras
- Rouleau de 33 m
- l (mm) : 50

Adhésifs gestes barrières

ADHÉSIF DISTANCE DE SÉCURITÉ 1,5 M

> Réf. RA3211

- Message imprimé : « Veuillez conserver une distance de 1,5 mètre. Cet adhésif fait 0,5 mètre. »
- Permet de limiter la proximité des personnes et de visualiser rapidement les distances à respecter.
- Applicable sur diverses surfaces : carton, papier, plastique, etc.
- Application au sol sur surface propre et lisse
- Rouleau de 66 m



Adhésif «scotch» non-conforme

> Réf. IN5631

- Utile pour le marquage des réceptions marchandises
- Adhésif 28 µ
- Rouleau de 100 m
- L (mm) : 48

Indicateur de rappel

PASTILLE ADHÉSIVE «PROCHAINE INSPECTION»

> Réf. IN5254

- En polyester laminé avec film protecteur garantissant la longévité du texte imprimé
- Pour vous aider à penser aux contrôles réguliers
- Par exemple :
 - Testeurs d'huile (étalonnage annuel)
 - Désinsectiseurs (remplacement annuel des lampes ou tubes)
- Conditionnement : par sachet de 10



Testeurs d'huile, voir p. 23



Désinsectiseurs, voir p. 49



Panneau avertisseur sol glissant

DANGER ! RISQUE DE CHUTE

> Réf. PS421TEW

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

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



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

> Réf. SUP0367



Protections comptoirs

PROTECTION COMPTOIR SUSPENDUE

> Réf. HA4HANG

- Protection plexiglass à suspendre à l'aide de chaînes (fournies)
- PET 3 mm
- LxH (mm) : 1000 x 750

Jusqu'à épaissement des stocks



PROTECTION COMPTOIR À POSER

> Réf. HA4COUNT

- Protection plexiglass
- Ruban adhésif double face pour fixer au comptoir fourni
- PET 3 mm
- LxPxH (mm) : 680 x 200 x 760

Jusqu'à épaissement des stocks



Affichage & horloge perpétuelle

Support mural



PROTÈGE DOCUMENTS MURAL INOX - 20 FACES

> Réf. TMI0385

- Support mural inox
- Butées latérales pour le maintien des pochettes
- 10 pochettes transparentes A4 (20 faces)
- 5 couleurs : bleu, jaune, noir, rouge, vert
- Matériel de fixation : vis, chevilles et entretoise
- l x P x H fermé (mm) : 240 x 80 x 348
- l x P x H ouvert (mm) : 510 x 80 x 348
- Permet de libérer le plan de travail et de respecter les normes d'hygiène



Cadres d'affichage

Cadres profilés en plastique de haute qualité. Plaques amovibles en acrylique transparent. Système d'ouverture facile et fonctionnel. Pâtilles adhésives et kit de visserie inclus : fixation sur un mur ou sur toute surface vitrée.



CLICKSIGN A6

> Réf. IN5868

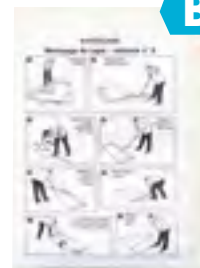
- Conditionnement : à l'unité
- l x H (mm) : 170 x 128

C B A R

Jusqu'à épuisement des stocks



Pochettes repositionnables A4



B-

> 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)



Cadres magnétiques



Q+



INFODREAM MAGNÉTIQUE MAGNÉTIQUE A4

> Réf. IN5985

- S'aimante sur toutes surfaces métalliques
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Protège les documents de la poussière et des éclaboussures
- S'utilise au format portrait ou paysage
- Conditionnement : sachet de 2

A N



INFODREAM MAGNÉTIQUE A4

> Réf. IN5869

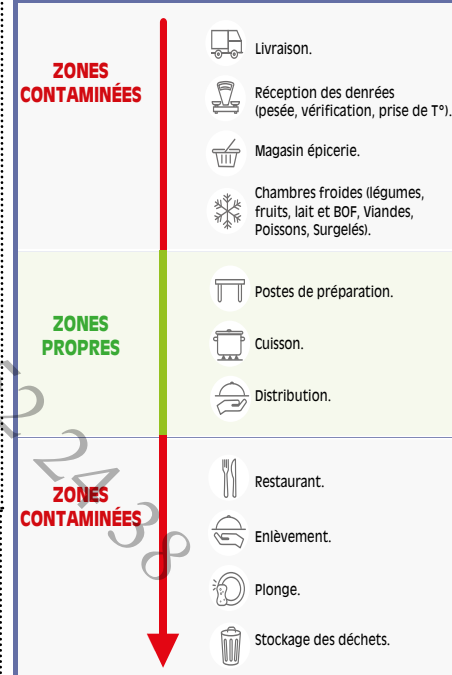
- Contour magnétique de couleur
- Document protégé et valorisé, glissé sous le cadre magnétique
- Actualisation simple et rapide des documents
- Idéal pour l'affichage de règlements, instructions, plannings, notes de services, plans, photos, etc.
- S'utilise au format portrait ou paysage
- S'aimante sur toutes surfaces métalliques
- Conditionnement : par 5

R B A



BON À SAVOIR

La marche en avant



INFODREAM MAGNÉTIQUE NOTE A4

> Réf. IN5989

- Ecriture directe sur le document A4 inséré.
- Utilisable pour les plannings, documents à signer, notes, etc.
- Remplacement facile et rapide du document grâce au contour magnétique
- Format portrait ou paysage
- Contient jusqu'à 5 feuilles de 80 g
- Porte-stylo en option
- Couleur argent
- Conditionnement : à l'unité



Horloge perpétuelle

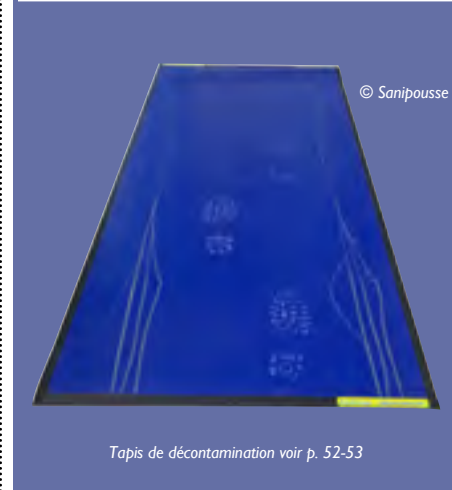
Jusqu'à épuisement des stocks



HORLOGE ÉTANCHE RADIO-CONTRÔLÉE

> Réf. IN5385

- Mise à l'heure et changements d'heure été/hiver automatiques
- Inox
- IP45 : utilisation intérieure et extérieure
- T° de fonctionnement : -10°C à +50°C
- Visibilité 40 m
- Ø x E (mm) : 355 x 45
- Poids : 1,035 kg
- Alimentation : 1 pile LR6 (fournie)



© Sanipousse

Tapis de décontamination voir p. 52-53

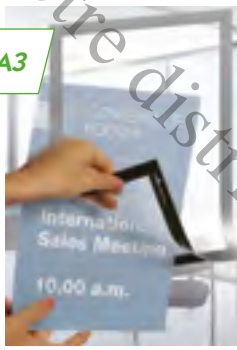
Affichage & dalles de décontamination

Cadres repositionnables

Q+



A3



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE A4

- > Réf. IN5882
- Cadre d'affichage avec dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides.
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité.
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Affichage recto verso sur surface vitrée
- S'utilise en format portrait ou paysage
- Conditionnement : par 10

R B A V N



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE A3

- > Réf. IN5883
- Cadre d'affichage avec dos adhésif repositionnable sur toutes surfaces lisses et rigides
- Idéal pour afficher des notes d'information, des plannings ou des consignes de sécurité
- Actualisation simple et rapide du document grâce au contour magnétique
- Affichage recto verso sur surface vitrée
- S'utilise en format portrait ou paysage
- Conditionnement : par 6

R B A V N



INFODREAM ADHÉSIF REPOSITIONNABLE NOTE A4

- > Réf. IN5993
- Ecriture directe sur le document A4 inséré
- Utilisable pour les plannings, documents à signer, notes, etc.
- Remplacement facile et rapide du document grâce au contour magnétique
- Format portrait ou paysage
- Contient jusqu'à 5 feuilles de 80 g
- Porte-stylo en option
- Couleur argent
- Conditionnement : à l'unité



POCHETTE DOS ADHÉSIF PUISSANT AFFICHAGE A4

- > Réf. IN5096
- Pochette adhésive transparente de format A4 avec insertion du document par le haut.
- S'utilise pour l'affichage ou l'identification de dossiers, chemises ou classeurs.
- Dos adhésif puissant
- Conditionnement : par 25



Plastification à froid



AUTOPLAST-PLASTIFICATION ADHÉSIVE REPOSITIONNABLE A4

- > Réf. IN5237
- Pochette de plastification à froid, pour l'affichage de documents A4.
- Dos adhésif repositionnable pour décoller et recoller facilement la pochette sur toutes surfaces lisses.
- Idéal pour afficher des documents permanents tels que des instructions, règlements...
- Conditionnement : par 10



Barres d'affichage adhésives



INFODREAM CLIP

- > Réf. IN5705
- Clip à fixation adhésive
- Fermeture magnétique pour changer facilement les documents
- Retrait facile de la surface, ne laisse pas de traces
- Se fixe à la verticale ou à l'horizontale
- Utilisation simple et rapide
- LxH (mm) : 60 x 17
- Conditionnement : par 5

A



INFODREAM ROLL

- > Réf. IN5708
- Ruban à fixation adhésive
- Fermeture magnétique pour changer facilement les documents
- Retrait facile de la surface, ne laisse pas de traces
- Se fixe à la verticale ou à l'horizontale
- Utilisation simple et rapide
- LxH (mm) : 5000 x 17
- Rouleau de 5m à découper

A



Décontamination des mains



DALLE - PUSHPAD

- > Réf. IN5DAR - ROUGE - TENUE A RESPECTER
- > Réf. IN5DAJ - JAUNE - ENTRÉE RÉSERVÉE
- > Réf. IN5DAV - VERT - PUSSEZ
- Dalle à coller pour portes d'accès cuisine
- Accès extérieurs ou sorties de vestiaires
- En complément des bonnes pratiques de lavage des mains
- Matériau identique au Cleanfoot et au Décontasol
- Possibilité de personnalisation sur demande
- LxH (mm) : 200 x 350

Signalétique, agrafeuses sans agrafe & minuteur

SANISIGN MARQUAGE DE VOS PORTES VISANT À RENDRE PLUS CONVIVIALE ET INTUITIVE LA COMMUNICATION INTERNE.



exemple d'application SANISIGN Légumerie

SANISIGN EST UNE SOLUTION PERSONNALISABLE

1. Commandez uniquement les textes à mettre sur vos portes

Légumerie

(le texte fait maximum 70 cm de large.

Il est accompagné de 2 traits de 70 cm permettant de prolonger le texte pour des largeurs de portes allant jusqu'à 140 cm)

2. Ajoutez si vous le souhaitez des pictos pour agrémenter votre signalétique.



Légumerie

Vous recevez alors une planche de 8 pictos en rapport avec les textes. Vous pouvez coller ces pictos en totalité ou partiellement si certains sont différents de votre organisation.

THÈMES STANDARDS DISPONIBLES

(renseignez-vous sur les possibilités de personnalisation)

Modèle	Code texte	Code pictos
SANISIGN CUISINE	SIGNTCUI	SIGNPCUI
SANISIGN VESTIAIRES	SIGNTVES	SIGNPVES
SANISIGN PLOGE	SIGNTPLO	SIGNPPLO
SANISIGN TOILETTES	SIGNTTOI	SIGNPTOI
SANISIGN PÂTISSERIE	SIGNTPAT	SIGNPPAT
SANISIGN FROID POSITIF	SIGNTPOS	SIGNPPOS
SANISIGN FROID NÉGATIF	SIGNTNEG	SIGNPNEG
SANISIGN RÉSERVE MATÉRIEL	SIGNTMAT	SIGNPMAT
SANISIGN LÉGUMERIE	SIGNTLEG	SIGNPLEG
SANISIGN PRODUITS ENTRETIEN	SIGNTENT	SIGNPENT
SANISIGN LIQUIDES	SIGNTLIQU	SIGNPLIQU
SANISIGN LOCAL POUBELLES	SIGNTPOU	SIGNPPOU
SANISIGN ÉPICERIE	SIGNTEPI	SIGNPEPI

AUTOCOLLANTS

- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement et résistance au lavage
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple



Agrafeuses sans agrafe

- Attachez ensemble jusqu'à 10 feuilles de papier (suivant réf.) sans utiliser d'agrafes
- L'agrafeuse sans agrafe permet d'éliminer définitivement le risque de contamination provoqué par des agrafes égarées
- Possibilité d'agrafer les feuilles par coins ou bords
- Le mécanisme d'agrafage assisté réduit la force nécessaire
- Écologique :
 - pas de consommables
 - fabriquées à partir de plastique recyclé



POUR 6 FEUILLES MAXIMUM
> Réf. IN5103

- Matériaux : acier et plastique recyclé
- Poids : 0,130 kg
- LxlxH (mm) : 108 x 32 x 74
- Bleue

AGRAFEUSES SANS AGRAFE en vidéo



POUR 10 FEUILLES MAXIMUM
> Réf. IN5107

- Matériaux : acier et plastique recyclé
- Poids : 0,343 kg
- LxlxH (mm) : 125 x 63 x 110
- Bleue

Minuteur



MINUTEUR 4 CANAUX
> Réf. IN5T4P

- Multitâche : quatre canaux indépendants de minuterie, de chronomètre et d'horloge
- Compte à rebours de 99 h, 59 min et 59 s
- Fonction de rappel des paramètres précédents : facilite les tâches répétitives et le suivi du temps
- À poser, à aimanter ou à suspendre
- 2 piles AAA fournies
- LxlxH (mm) : 140 x 51 x 203

Affiches bonnes pratiques en cuisine & stickers

Affiches bonnes pratiques d'hygiène

- Autocollants A4 ou A3 (3 références précisées ci-dessous)
- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement et résistance au lavage
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple
- LxH (mm) : A4 : 210 x 297
A3 : 420 x 594

L'AFFICHAGE QUI DIVISE PAR 10 LE TEMPS D'ASSIMILATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Thème	Réf	Format
PORT DE BIJOUX & ACCESSOIRES	INSFABIJ	A4
LAVAGE DES MAINS	INSFA3BIJ	A3
	INSFALAV	A4
RANGEMENT DES VESTIAIRES	INSFA3LAV	A3
	INSFAVES	A4
	INSFA3VES	A3



Réalisé en partenariat avec le réseau des experts SANIEXPERT. Intervenants près de chez vous pour accompagner dans :

- La conception de vos documents réglementaires
- Vos formations
- Vos audits d'aide à la décision - détails voir p. 128 & 129

A4 > Réf. INSFABIJ
A3 > Réf. INSF3BIJ

A4 > Réf. INSFALAV
A3 > Réf. INSF3LAV

A4 > Réf. INSF3VES
A3 > Réf. INSF3VES

> Réf. INSFAMAL

> Réf. INSFACON

> Réf. INSF3VIS

> Réf. INSF3GANT

> Réf. INSF3HUI

> Réf. INSF3TEM

> Réf. INSF3DEC

> Réf. INSF3DOS

> Réf. INSF3REC

> Réf. INSF3ACUI

> Réf. INSF3FALES

Signalétique cuisine

- Autocollant - de 1 à 3 dimensions différentes (tableau ci-contre)
- Adhésif caoutchouc - bon vieillissement
- Encre traitée anti UV
- Matière vinyle souple
- Autres pictos disponibles sur demande

Port de sur-chaussures

Port de masque

Port de lunettes

Port de protections auditives

Port du calot

Lavage des mains

Port de chaussures de sécurité

Port de gants

Port de coiffe

Marche en avant

Port de tablier

Port de blouse

Portable interdit

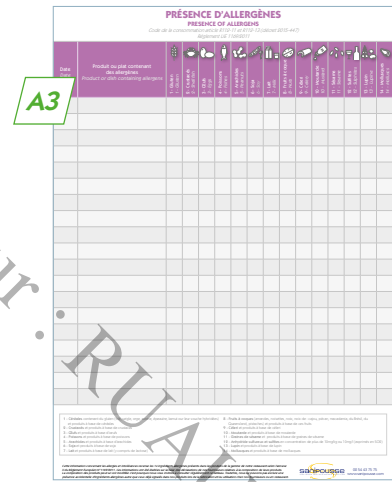
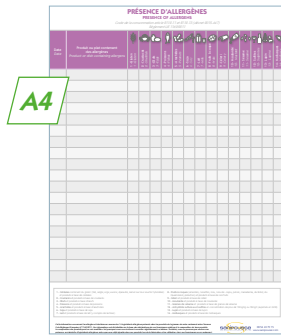
Stationnement gênant ultra-déchirable

Modèle	Ø (mm)	Réf.
Port de sur-chaussures	180	INS468
	180	INS437
Port de masque	110	INS242
	74	INS142
Port de lunettes	110	INS240
	74	INS140
Port de protections auditives	110	INS241
	74	INS141
Port de calot	180	INS444
Lavage des mains	180	INS420
Port de chaussures de sécurité	180	INS380
	180	INS410
Port de gants	110	INS243
	74	INS143
Port de coiffe	180	INS482
	110	INS245
	74	INS145
Marche en avant	180	INS552
Port de tablier	180	INS451
Port de blouse	180	INS475
Portable interdit	180	INS190
Stationnement gênant	145 x 105	INSSTA

Traçabilité allergènes

Tableaux présence allergènes

- Tableaux permettant d'indiquer la présence d'allergènes
- Jusqu'à 45 ou 60 (suivant format) plats contenant des allergènes
- Formats : A4 ou A3
- Recto-verso
- Incluant la traduction anglaise des allergènes



Exemple de stylos utilisables non fournis

GOMMABLE

> Réf. IN5TABAL - format A4

- Cartonné 350 g/m²
- Papier gommable

EFFAÇABLE À SEC - VELLEDA

> Réf. IN5TABALV - format A4

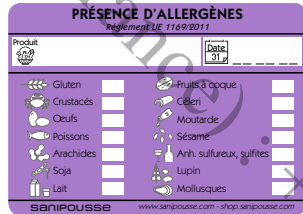
- Papier PVC
- Utilisable avec feutres pour tableau blanc

GOMMABLE

> Réf. IN5TABALA3 - format A3

- Cartonné 350 g/m²
- Papier gommable

Étiquettes allergènes



ÉTIQUETTES ALLERGÈNES

> Réf. EA254

- Autocollantes
- Adhérentes sur tout support
- Amovibles sans laisser de trace
- LxH (mm) : 70 x 50
- Fournies en boîte distributrice de 250 étiquettes

Utilisation :

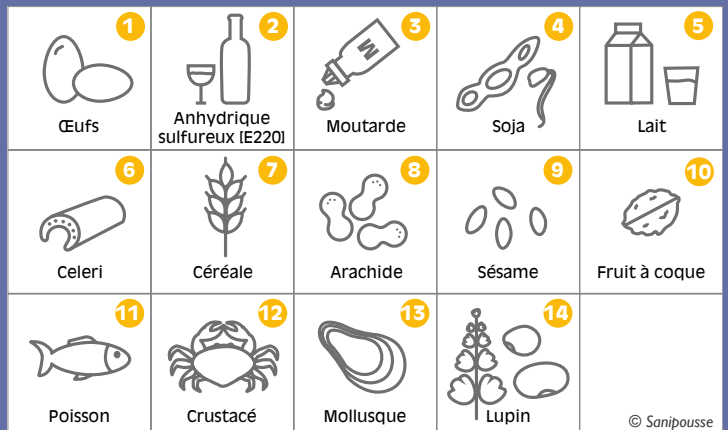
- pour les préparations exposées à la consommation
- pour l'étiquetage des produits finis ou en cours d'élaboration, stockés en chambres froides.

RÉGLEMENTATION

Information sur les allergènes & règlement INCO

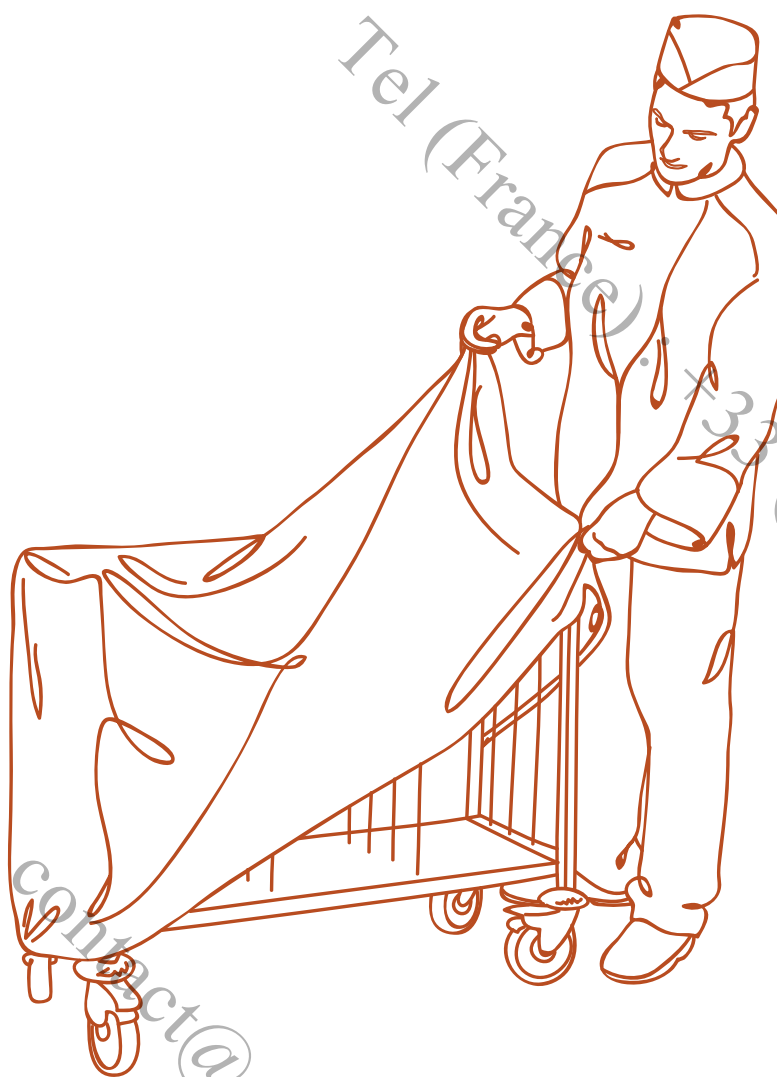
- > Le consommateur doit être informé de la présence de tout produit, ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies (A. R112-11 du D. 2015-447)
- > Il est établi une liste des substances allergènes à déclaration obligatoire (ADO) (annexe II du règlement UE 1169/2011)
- > Le point de vente doit communiquer ces informations pour toutes les denrées alimentaires non pré-emballées. Soit :
 - > Sur le produit lui-même
 - > En informant le consommateur des modalités selon lesquelles les informations relatives à l'article R112-11 sont tenues à sa disposition. Le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement aux informations sous forme écrite (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)
- > Le règlement INCO (information consommateur), du 13/12/2011 indique également que l'étiquetage nutritionnel est obligatoire depuis le 13/12/2016
- > L'étiquetage nutritionnel doit faire apparaître 7 éléments obligatoires par 100 g/ml : valeur énergétique, matières grasses dont acides gras saturés, glucides dont sucres, protéines, sel

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	222kJ / 52,9kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	6,59 g
- dont sucres	4,6 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



© Sanipousse

6



Préparer, couvrir & transporter

Housses usage unique

Housses thermiques

Housses bactériostatiques

Containers isothermes

Couverture bacs GN

Film alimentaire

Film aluminium

Bacs gerbables

Bacs à roulettes

Bacs à pôtons

Bacs de rangement

Socles & chariots

Échelles & chariots

Bacs gastronomes

Housses usage unique & isothermes

Housses à usage unique

Les housses à usage unique protègent des risques de contamination
 Prédécoupées elles sont faciles à utiliser
 Pensez-au dérouleur mural - Réf.DM1111 - pour un stockage optimisé et un déroulage simplifié
 Polyéthylène haute densité translucide
 Qualité alimentaire
 100 % recyclable



HOUSSES POUR CHARIOTS 200 ASSIETTES
 > Réf. HP4015

- Périmètre 3.160 mm
- Hauteur 1.300 mm
- Rouleau de 200 housses prédécoupées.



EXCLU

SUPPORT DÉROULEUR INOX POUR HOUSSES USAGE UNIQUE SUR MANDRIN
 > Réf. DM1111

- Inox qualité alimentaire
- Pour rouleaux de 200 et 500 housses
- l x P x H (mm) : 1010 x 190 x 230
- Poids : 1,4 kg.



HOUSSES POUR TRANCHEURS
 > Réf. HP3015

- Périmètre 2.300 mm
- Hauteur 750 mm
- Rouleau de 500 housses prédécoupées.



Pour échelles :
 ✓ GN1/1
 ✓ GN2/1
 ✓ 600x400
 ✓ PÂTISSIÈRES



HOUSSES POUR ÉCHELLES À GLISSIÈRES GN 1/1
 > Réf. HP1015

- Périmètre 2.300 mm
- Hauteur 1.800 mm
- Rouleau de 200 housses prédécoupées



HOUSSES POUR ÉCHELLES À GLISSIÈRES GN 2/1 ET 600X400
 > Réf. HP2015

- Périmètre 2.900 mm
- Hauteur 1.800 mm
- Rouleau de 200 housses prédécoupées



Housses bactériostatiques isothermes pour échelles

Maintien des températures chaudes et froides.

Caractéristiques :

- Polyester bleu enduit à l'extérieur.
- Polyuréthane vert bactériostatique à l'intérieur.
- Ouate polyester à fibres thermoliées.
- Protection recouvrant totalement l'échelle à glissières.
- Maintient la température.
- Fermeture à glissières permettant l'ouverture du petit côté.
- Lavable et séchable en machine.

Référence	LxH (mm)	Matériels concernés
HP1010TH	600 x 410 x 1640	Échelles GN 1/1
HP2020TH	720 x 610 x 1640	Échelles GN 2/1
HP6060TH	680 x 490 x 1640	Échelles 600 x 400

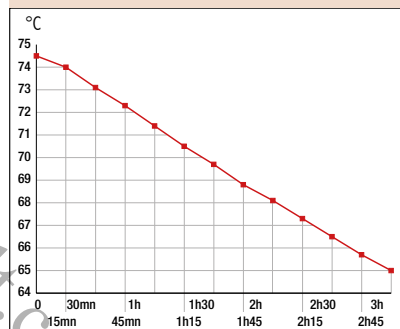


INCONTOURNABLE

HOUSSES ISOTHERMES en vidéo

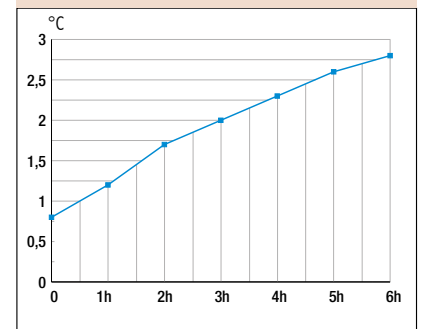


Courbe de température d'un liquide chaud avec housse thermique



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 bactériostatiques

Housses de protection bactériostatiques

Les housses bactériostatiques protègent des risques de contamination. Destinées à recouvrir les chariots à glissières, les chariots à vaisselle et le trancheur à jambon, les housses bactériostatiques sont conçues à partir d'un polyuréthane bactériostatique dont l'effet permet de réduire le développement des bactéries.

INCONTOURNABLE

HOUSSES BACTÉRIOSTATIQUES en vidéo



HOUSSES STANDARDS & SUR MESURE

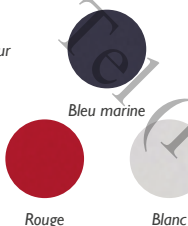
CARACTÉRISTIQUES

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

HOUSSES POUR CHARIOTS À GLISSIÈRES

Référence	LxH (mm)	Matériels concernés
HP1010	600 x 410 x 1640	Chariot à glissières GN 1/1
HP2020	720 x 610 x 1640	Chariot à glissières GN 2/1
HP6060	680 x 490 x 1640	Chariot à glissières 600 x 400

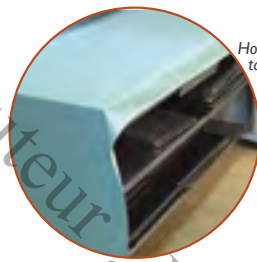
Autres couleurs disponibles sur devis :



Personnalisez vos housses grâce au département flocage SANIPOUSSE



EXLU



Housse sur mesure pour table



Housse sur mesure pour robot



HOUSSES POUR SUPPORT PLANCHES

> Réf. HP8080
- lxH (mm) : 640 x 1040



Le geste pour la planète !
Les housses lavables remplacent les housses à usage unique



HOUSSES POUR CHARIOTS À ASSIETTES

Référence	LxH (mm)	Matériels concernés
HP4040	1070 x 440 x 590	Chariot à 200 assiettes
HP5050	1070 x 660 x 590	Chariot à 400 assiettes

HOUSSES POUR TRANCHEURS

Référence	LxH (mm)	Taille
HP3030	610 x 480 x 520	S
HP3031	740 x 630 x 580	M
HP3032	800 x 560 x 670	L

HOUSSES POUR CHARIOTS À DÉBARRASSER

Référence	LxH (mm)	Matériels concernés
HP2085	900 x 630 x 960	Chariot 800 x 530
HP2106	1110 x 700 x 960	Chariot 1000 x 600

HOUSSE POUR CHARIOT DE RANGEMENT

> Réf. HP7070
- Fermeture à glissières sur toute la hauteur aux 2 extrémités
- 2 «Velcro» de maintien ouvert à l'arrière
- LxH (mm) : 1290 x 560 x 1535

contact@groupe-ruault.com

Containers isothermes & plaques eutectiques

Containers isothermes polypropylène légers

- 100 % recyclable
- Polypropylène expansé 30 mg/l à cellule fermée
- Résistants, légers, sans angles saillants
- Gerbables, lavables à l'eau chaude (110°C)
- Supportent les détergents et désinfectants
- Poignée basse encastrée
- Propriétés isothermiques
- Couvercle amovible
- Baisse thermique : 1,5 à 2,5°C par heure et par container
- Température de fonctionnement : -40 à + 120°C

Polibox Réf.PBI 130 avec rehausse pour plaque eutectique



Ceinture

Polibox Réf.PBI 110



Polibox Réf.PBI 110 avec rehausse et plaque eutectique chaude.



Plaques eutectiques

FROID NÉGATIF

- Réf. PEFN100 - GN1/1
- Réf. PEFN600 - 600x400

- Qualité alimentaire
- Température restituée : -10 à -13°C
- E (mm) : 30
- Poids : Réf.
- PEFN100 : ± 4,0 kg
- PEFN600 : ± 5,5 kg
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

FROID POSITIF

- Réf. PEFP125 - GN1/1
- Réf. PEFP625 - 600x400

- Qualité alimentaire
- Température restituée : +2 à +5°C
- E (mm) : 30
- Poids : Réf.
- PEFP125 : ± 4,0 kg
- PEFP625 : ± 5,5 kg
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

FRAÎCHE

- Réf. PEFP100

- Pour container :
 - à chargement frontal ou par le haut
 - GN 1/1 ou 600 x 400
- Peut venir en complément des plaques froid positif ou négatif
- Température restituée : -6 à 0°C
- LxH (mm) : 380 x 215 x 30
- Poids : ± 1,9 kg
- A placer à plat 12h au congélateur avant usage

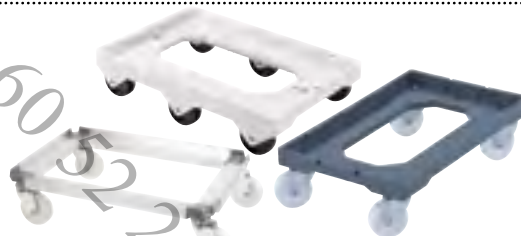
CHAUDE

- Réf. PEC100 - GN1/1
- Réf. PEC600 - 600x400

- Qualité alimentaire
- Température restituée : +65°C
- E (mm) : 30
- Poids : Réf.
- PEC100 : ± 4,0 kg
- PEC600 : ± 5,5 kg
- Doit être montée en température avant usage en four mixte vapeur ou bain marie (75°C pendant 35 min maximum)

Réf.	LxH (mm) - ext. LxH (mm) - int.	Pour bacs	Volume (L)	Plaques eutectiques (température restituée)			Rehausse	Ceintures
				Références				
PB1110	600 x 400 x 170 540 x 340 x 110	GN 1/1 Prof. 100 mm	20,2	Froid positif +2/+5°C	Froid négatif -10/-13°C	Chaude +65°C	REH100	CEI100
				PEFP125	PEFN100	PEC100		
PB1120	600 x 400 x 270 540 x 340 x 210	GN 1/1 Prof. 200 mm	38,6	PEFP125	PEFN100	PEC100	REH100	CEI200
PB1130	685 x 485 x 330 625 x 425 x 270	60 x 40 Prof. 250 mm	71,7	PEFP625	PEFN600	PEC600	REH600	-

POUR LE TRANSPORT SANS EFFORT DE VOS CONTAINERS RETROUVEZ NOS SOGLS ROULEURS VOIR P. 97



Containers à ouverture frontale



- GN1/1
- Réf. CF11300

- Chargement frontal, porte amovible
- Polypropylène expansé
- Chute thermique : 1 à 2°C par heure
- 12 niveaux - espace entre niveaux : 3,5 cm
- Empilable, ouverture et fermeture faciles même en position empilée
- LxH (mm) : 650 x 500 x 610 - extérieures
- LxH (mm) : 540 x 330 x 480 - intérieures
- Volume : 83 litres.
- Poids : 4,5 kg

- 600 X 400
- Réf. CF11600

- Chargement frontal, porte amovible
- Polypropylène expansé
- Chute thermique : 1 à 2°C par heure
- 9 niveaux - espace entre niveaux : 3,5 cm
- Empilable, ouverture et fermeture faciles même en position empilée
- LxH (mm) : 720 x 600 x 630 - extérieures
- LxH (mm) : 600 x 400 x 500 - intérieures
- Volume : 128,10 litres.
- Poids : 5,15 kg

Containers isothermes, plateau isotherme & chariots

Containers isothermes légers - chargement par le haut

- Léger
- Polypropylène expansé
- Chargement par le haut
- Poignées ergonomiques
- 100 % recyclable
- Empilable
- Facile à charger et décharger
- Lavable en lave vaisselle
- Résistance thermique
- Résistance chimique
- Baisse thermique : 0,5 à 1 °C par heure et par container
- Option : 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu - Réf.EPPI05



■ Réf.	LxlxH (mm) >ext. LxlxH (mm) - int.	Pour bacs	Volume (L)	Rehausse	Plaques eutectiques Références LxlxE (mm)	
					Froide	Chaude
C06160	600 x 400 x 257 538 x 338 x 193	GN 1/1 Prof. 150 mm	35,5	C06EPP	C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06810	600 x 400 x 320 538 x 338 x 253	GN 1/1 Prof. 200 mm	46	C06EPP	C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06030	690 x 490 x 370 625 x 425 x 305	600 x 400 Prof. 300 mm	80		C06253CP 530 x 325 x 30	C06253HP 530 x 325 x 30
C06260	390 x 330 x 257 330 x 270 x 193	GN 1/2 Prof. 150 mm	16,9		C06632CP 325 x 265 x 30	C06632HP 325 x 265 x 30
C06280	390 x 330 x 316 330 x 270 x 253	GN 1/2 Prof. 200 mm	22,3		C06632CP 325 x 265 x 30	C06632HP 325 x 265 x 30

Chaud



Froid



Réf.C06160
Bac GN1/1 - Prof. 150 mm



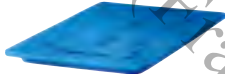
Réf.C06810
Bac GN1/1 - Prof. 200 mm



Container avec rehausse C06EPP

PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE

- Réf. C06253CP
- GN 1/1 ou 600 x 400
- Poids (kg) : 3,9
- Réf. C06632CP
- GN 1/2 - Poids (kg) : 1,75



- Pour container à chargement frontal ou par le haut
- A placer à plat 24h mini au congélateur avant usage

PLAQUE EUTECTIQUE CHAUDE

- Réf. C06253HP
- GN 1/1 ou 600 x 400
- Poids (kg) : 3,25
- Réf. C06632HP
- GN 1/2 - Poids (kg) : 1,75



- Pour container à chargement frontal ou par le haut
- Doit être montée en température avant usage en bain marie afin d'éviter tout risque de craquement

PLAQUE CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE

- Réf. C06100 - 100 Watts
- Réf. C06200 - 200 Watts



- Plateau chauffant léger pour containers à chargement par le haut ou frontal
- Chauffe à 75°C en 10 minutes
- LxPxH (mm) : 495 x 285 x 12

Containers isothermes légers - chargement frontal

- Polypropylène expansé
- Ouverture à 270° et fermeture faciles
- Empilable
- Manipulation possible des 4 côtes
- Facilité d'égouttement
- Résistance thermique et chimique
- Baisse thermique : 0,5 à 1 °C par heure et par container



Container avec plaque eutectique C06253CP



GN 1/1
■ Réf. C06400



600X400
■ Réf. C06040



- 12 glissières
- LxlxH (mm) : 640 x 440 x 625 - ext.
- LxlxH (mm) : 535 x 330 x 525 - int.
- Volume : 86 litres
- Poids : 3,9 kg
- Livré avec 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu

- 9 glissières
- LxlxH (mm) : 770 x 540 x 687 - ext.
- LxlxH (mm) : 615 x 410 x 585 - int.
- Volume : 126 litres
- Poids : 6,6 kg
- Option : 5 étiquettes d'identification en plastique rouge, vert, blanc, jaune, bleu - Réf.EPPI05

Chariots pour containers isothermes légers



GN 1/1
■ Réf. C06325

- Idéal pour un transport sans effort de vos bacs isothermes légers
- LxlxH (mm) : 625 x 421 x 165 - extérieur
- Lxl (mm) : 615 x 410 - intérieur plateau
- Structure : ABS (Copolymère)
- 4 Roues :
 - 2 pivotantes à frein
 - acier chromé, TPE, PP

600 X 400
■ Réf. C06406

- Idéal pour un transport sans effort de vos bacs isothermes légers
- LxlxH (mm) : 710 x 510 x 160
- Structure : ABS
- 4 Roues :
 - 2 pivotantes à frein
 - acier chromé, TPE, PP

Plateau repas



POLYPROPYLENE ISOTHERME
■ Réf. ITPD3753T

- Polypropylène + mousse isolante.
- Maintien de la température (65°C pendant 1 heure)
- Lavable et empilable
- LxlxH (mm) : 370 x 530 x 105
- 1 plaque eutectique chaude
- 1 assiette porcelaine repas 2 compartiments
- 3 bols porcelaine multi-usage
- 4 couvercles polypropylène avec joint d'étanchéité
- Coloris : gris et bleu



Containers isothermes robustes

Containers polyéthylène robustes

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE-GN1/1

- Polyéthylène et mousse polyuréthane
- Double compartiment permettant de conserver et transporter les aliments chauds et/ou froids
- 2 portes frontales à ouverture totale, équipées de joints d'étanchéité amovibles
- 1 poignée nylon de fermeture par porte.
- Poignée de manœuvre et pare chocs moulé
- Clapets d'aération équilibrant la pression
- Glissières intérieures moulées
- Lavage facile avec pente intérieure évitant l'eau stagnante
- Indéformables et robustes.
- 4 roues de 152 mm : 2 pivotantes, 1 frein, sauf UPC400 et UPCH4002
- Coloris : bleu ardoise – Granité vert – Granité sable
- Dimensions et références : voir tableau ci-dessous



• Réf. UPC800

• Réf. UPC400

Bacs profondeur	■ Références		
	UPC400 UPCH4002	UPC800 UPCH8002	UPC1600 UPCH16002
65 mm	6 x GN1/1	12 x GN1/1	24 x GN 1/1 ou 12 x GN 2/1
100 mm	4 x GN1/1	8 x GN1/1	16 x GN 1/1 ou 8 x GN 2/1
150 mm	3 x GN1/1	6 x GN1/1	12 x GN 1/1 ou 6 x GN 2/1
200 mm	2 x GN1/1	4 x GN1/1	8 x GN 1/1 ou 4 x GN 2/1
LxPxH (mm)	460 x 633 x 620	520 x 690 x 1370	715 x 820 x 1350
Options	Réf.	Réf.	Réf.
Plaque eutectique froide	C06253CP	C06253CP	C06253CP
Plaque eutectique chaude	1210PW	1210PW	Non
Plaque isolante chaud / froid	400DIV	400DIV	1600DIV

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE CHAUFFANT-GN1/1

- Caractéristiques identiques au descriptif précédent
- Chauffage électrique avec prise et cordon 2,70 m
- Tension : 220 V
- Puissance : > Réf. UPCH4002 = 265 W
> Réf. UPCH8002 = 265 W
> Réf. UPCH16002 = 506 W
- Température intérieure : 65°C / 74°C
- Temps de chauffe : 45 mn de 21° à 65°C
- Temps de rétablissement ouverture de porte 30 s. : 3 mn
- Temps de transport (Température de 88°C à 80°C : 4 heures)
- Possibilité d'un compartiment sur deux chauffant pour les modèles UPCH8002 et UPCH16002
- Dimensions et références : voir tableau ci-dessus



Containers polyéthylène bacs GN



• Réf. UPC140

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE-GN1/1

- Polyéthylène et mousse isolante
- Couverture amovible avec joint
- 4 fermetures solides en nylon
- Perte de 2°C à 4°C en 2 heures
- Lavables et empilables
- Coloris : bleu ardoise, granité vert, granité sable

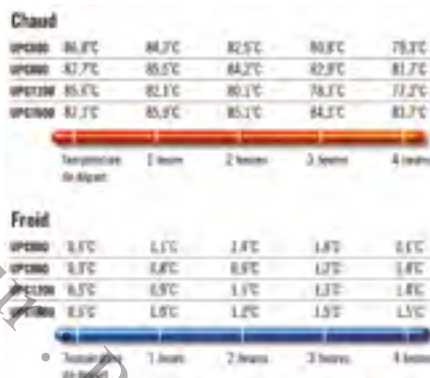
■ Référence	Profondeur (mm)	Option chariot	Dimensions LxH (mm)
UPC140	100	CD160	630 x 440 x 210
UPC160	150	CD160	630 x 440 x 260
UPC180	200	CD160	630 x 440 x 305

CONTAINER ISOTHERME ROBUSTE - GN1/1

■ Réf. UPCS400

- Polyéthylène et mousse de polyuréthane
- Maintien de la température (perte de 0,5°C à 3,5°C en 2 heures)
- Porte frontale à ouverture totale et amovible.
- 1 poignée nylon de fermeture
- 12 niveaux de glissières moulées
- Poignées de transport moulées
- Capacité en bacs GN 1/1 : - 6 x 65 mm - 4 x 100 mm - 3 x 150 mm - 2 x 200 mm
- Clapet d'aération équilibrant la pression
- Lavable et empilable
- LxH (mm) : 635 x 460 x 630
- Coloris : gris moucheté

Comportement thermique de la gamme UPC



Plaques eutectiques

Plaque eutectique chaude



• Réf. 1210PW

LxH (mm) : 340 x 275 x 40



Plaque Réf. 1210PW dans un container Réf. UPC400

Plaque isolante de séparation chaud / froid



• Réf. 400DIV



• Réf. 1600DIV

LxH (mm) : 540 x 330 x 38 LxH (mm) : 530 x 330 x 38

CHARIOT POUR CONTAINER UPC400

■ Réf. CD400

- 4 roues 127 mm dont 2 pivotantes
- 1 frein



SANGLE POUR CHARIOT CD400

■ Réf. CD400SG

Containers liquides

Liaisons chaude et froide des boissons



CONTAINER ISOTHERME - LIQUIDES

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

■ Référence	Capacité	Chariot	LxH (mm)
UC250	10,4 L	CD100	425 x 300 x 500
UC500	19,9 L	CD100	425 x 300 x 680
UC1000	39,7 L	CD100	520 x 415 x 655

Couverture & protection des bacs gastro

RÉTRACT'COVER - couvercles thermo-rétractables pour bacs GN

RÉTRACT'COVER
en vidéo



- Couvercle quasi hermétique pour bacs gastro
- Rétractable en 8 sec. au four entre 100 et 200 °C
- Permet ensuite de cuire (200 °C maximum), réchauffer, conserver et transporter
- Conserve l'hydratation des aliments
- Les bacs équipés de Rétract'cover sont empilables



Référence	Modèle	Conditionnement
C06301	GN 1/1	Carton de 50 unités
C06302	GN 1/2	Carton de 50 unités
C06303	GN 1/3	Carton de 50 unités Jusqu'à épuisement des stocks



1. Couvrir le bac



2. Enfourner



3. Huit sec. plus tard le Rétract'cover est en place

PANCOVER - couvercles élastiques pour bacs GN

- Housse à usage unique
- GN1/1 ou GN 1/2
- Polyéthylène translucide : visualisation rapide des aliments
- Élastique de maintien
- Résistant jusqu'à 100°C



Référence	Modèle	Conditionnement
PAC5210	GN 1/1	Carton de 100 unités
PAC5211	GN 1/2	Carton de 200 unités



PANSAVER - Protection des bacs inox

GRATINER SANS RÉCURER !

PANSAVER
en vidéo



Le PanSaver est un sac protecteur des bacs gastro. Positionné à l'intérieur des bacs, le PanSaver permet de cuire et refroidir les préparations alimentaires en évitant de brûler et dessécher les aliments et d'attacher au fond des bacs.

Le pansaver est fabriqué à partir de matériau bio-sourcé (huile de colza)

Cuisiner dans des conditions d'hygiène améliorées

- Aucun contact entre le métal et les aliments.
- Les préparations alimentaires restent plus savoureuses et appétissantes.
- Les aliments ne dessèchent pas et ne brûlent plus sur le fond des bacs.

Gagner près de 100 % du temps de lavage des bacs gastro

- Après avoir retiré le film protecteur contenant les restes du plat, il suffit de rincer simplement le bac inox.

Faire des économies importantes

- Diminution importante des consommations d'eau et de produits lessiviels.
- Réduction du temps passé à récurer et à nettoyer les bacs.
- Conservation des bacs gastro plus longtemps et en meilleur état.



Référence	Dénomination	Dimensions			Conditionnement	
		L x l (mm)	P (mm)	Litres	Par boîte	
PS0001	1/1 GN Normal	530 x 325	65 - 100	9 - 14	100 pièces	
PS0002	1/1 GN Profond	530 x 325	150	21	50 pièces	
PS0035	1/1 GN XL	530 x 325	200	28	50 pièces	
PS0003	1/2 GN Normal	325 x 265	65	4	100 pièces	
PS0004	1/2 GN Profond	325 x 265	100 - 150	6,5 - 9,5	100 pièces	
PS0006	1/3 GN + 1/4 GN Profond	325 x 176	100 - 150	4 - 5,7	100 pièces	
PS0007	1/6 GN Profond	176 x 162	150	2,4	100 pièces	



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



2 - Mettre les aliments sur le film protecteur.



3 - Positionner le bac gastro dans le four (contient au four micro-ondes). Température maximum : 204° C



4 - Après cuisson servir directement les mets ou les maintenir à température au bain marie.



5 - Retirer par les bords, le film protecteur PanSaver comme un sac contenant les restes alimentaires, puis rincer simplement le bac gastro.



Dérouleurs & dévidoirs pour films

Dérouleurs

Q+ **EXCLU**



DÉROULEUR FIL INOX - ROULEAUX 30 À 45 CM

> Réf. DMT3045

- Fils inox
- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies) et à poser sur table
- Patin anti-glissement
- Réglette coupe-film amovible
- Lavable en machine
- LxPxH (mm) : 570 x 140 x 100



RÉGLETTE DE REMPLACEMENT POUR DÉROULEUR DMT3045

Référence	L (mm)
DFT302	300
DFT452	450



B-



Q+

NEW



DÉVIDOIR OUVERT POUR ROULEAU 30 OU 45 CM

- Plastique blanc
- Sans couvercle
- Fixation murale et à poser
- Banc denté de coupe
- Livré sans bobine

Référence	L (cm) rouleau
DP030	30
DP045	45

DÉROULEUR INOX POUR ROULEAU 30 À 50 CM

> Réf. C06001

- Fixation murale 2 points (vis inox et chevilles fournies) ou à poser sur table (ventouses)
- Pour rouleau de film ou aluminium de 30 à 50 cm
- Coupe en 1 seul passage par réglette mobile
- LxHxP (mm) : 540 x 110 x 110
- Poids (kg) : 3

DÉROULEUR À POIGNÉES POUR FILM ALIMENTAIRE

> Réf. C06008

- Poignées souples en caoutchouc
- Socle léger en aluminium
- Tension variable par rotation de la poignée supérieure montée sur roulement à billes
- Laize réglable de 30 à 50 cm
- Pour mandrins de 38 à 75 mm

Dévidoirs Wrapmaster pour film alimentaire, aluminium et papier cuisson

Le distributeur Wrapmaster assure une distribution sans effort avec une coupe sans enchevêtrement parfaite à chaque fois. Économisez du temps et de l'argent dans votre cuisine (30% d'économie à l'usage).

- Poignée de transport solide en ABS
- Boîtier robuste, facile à nettoyer
- Couvercle refermable : évite les contaminations croisées
- Se pose (patins antidérapants) ou se fixe au mur
- Toujours prêt à couper
- Distribution toujours libre sans enchevêtrement
- Lame protégée en acier inoxydable
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à 90°C
- Pour rouleau 30 cm et 45 cm
- Utilisable avec les recharges Wrapmaster
- Tête de coupe « push-down » à ressort brevetée
- Couvercle verrouillable
- LxHxP (mm) dévidoir pour rouleau :
 - Réf. C06390 - 30 cm : 400 x 200 x 180
 - Réf. C06391 - 45 cm : 550 x 200 x 180
 - Réf. C06350 - duo 45 cm : 530 x 160 x 210



• Réf. C06350

Référence dévidoir	l (cm)	Référence recharge	Nbre rlx par recharge
C06390	30	C06180 - film	3 x 300 ml
		C06462 - alu	3 x 200 ml
		C06211 - cuisson	3 x 50 ml
C06391	45	C06181 - film	3 x 300 ml
		C06389 - alu	3 x 200 ml
		C06212 - cuisson	3 x 50 ml
C06350 DUO	45	C06181 - film	3 x 300 ml
		C06389 - alu	3 x 200 ml
		C06212 - cuisson	3 x 50 ml

Recharges



• Réf. C06181



• Réf. C06212

• Réf. C06389

RÉGLEMENTATION

Protection et stockage des denrées alimentaires

- > Les denrées alimentaires doivent être protégées le plus tôt possible
- > Elles doivent être stockées dans des conditionnements adaptés ou couvertes de film alimentaire
- > La conservation y compris sur une durée courte sera faite à température adéquate (<4°C ou >63°C)



• Réf. C06390



• Réf. C06391



1. Couvrir les aliments



2. Appuyer sur le couvercle pour couper le film



3. Bien appliquer le film

Film alimentaire, aluminium, papier cuisson & bacs gerbables

Film alimentaire



FILM ALIMENTAIRE ÉTIRABLE - BOÎTE DISTRIBUTRICE

- Film d'emballage 7,5µ
- 2 largeurs : 30 et 45 cm
- Utilisation de -30°C à +120 °C
- Utilisable au micro ondes
- Sans phtalate ni bisphénol A
- Boîte distributrice avec Zip Cut pour chaque rouleau
- Conditionnement : par 1 ou 6 boîtes

Référence	l (cm)	L (ml)	Recharge (par 4)
FAS301	30	300	RFA304
FAS451	45	300	RFA454



Papier aluminium



ROULEAU ALUMINIUM - BOÎTE DISTRIBUTRICE

- Papier 10,5µ
- 2 largeurs : 30 ou 44 cm
- Boîte distributrice cutter box pour chaque rouleau
- Conditionnement : par 1 ou 6 boîtes

Référence	l (cm)	L (ml)	Recharge (par 3)
RAL300	30	200	RAL301
RAL450	44	200	RAL451



Film de cuisson



FILM CUISSON PAPILOTE

- Cuisson jusqu'à 200°C
- Bobine 50 cm x 50 m
- Épaisseur : 12µ
- Fourni avec 48 liens hautes températures
- Sans phtalate ni bisphénol A
- Vendu à l'unité

Papier cuisson

PAPIER CUISSON SILICONÉ

- > Réf. PCS645
- Feuilles siliconées 2 faces
- Format 600 x 400 mm
- Boîte de 500 feuilles
- Grammage : 39 g/m²
- Épaisseur : 63µ
- Température : max 220°C pendant 40 minutes

PAPIER CUISSON SILICONÉ GN1/1

- > Réf. PCS535
- Feuilles siliconées 2 faces
- Format 530 x 325 mm
- Boîte de 500 feuilles
- Grammage : 39 g/m²
- Épaisseur : 63µ
- Température : max 220°C pendant 40 minutes

Spray de démoulage

> Réf. C06222

- Permet le graissage des plats et le démoulage en toute simplicité
- Sans allergènes
- Fonctionne à chaud et à froid
- Ne transmet pas de goût au produit final
- Convient pour tous types de moules et supports
- Contient 97,4% d'huile de Colza
- T de cuisson max. : 220°C
- Vendu à l'unité



Bacs gerbables ajourés

Pour s'assurer des meilleures conditions d'hygiène de conservation des aliments en chambre froide et de maintien des températures en liaison froide et en liaison chaude.

BAC GERBABLE AJOURÉ 27 L - BLEU/VERT

- > Réf. 13A24
- Polyéthylène
- Modèle renforcé
- LxH (mm) : 600 x 400 x 153 - extérieures
- LxH (mm) : 556 x 357 x 135 - intérieures
- Emboîtable et gerbable
- Hauteur d'emboîtement : 79 mm
- Utilisation de -30 °C à +30°C
- Poids : 1,53 kg
- Vendu à l'unité



BAC GERBABLE AJOURÉ 27 L - MONOCHROME

- > Réf. C06210
- Idéal en cuisine centrale pour liaison froide
- Aération du contenu
- Gestion de traçabilité
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -40 °C à +90°C
- LxH (mm) : 602 x 401 x 146 - extérieures
- Étiquette intégrée
- Vendu à l'unité



Manne à pain emboîtable

■ Réf. C06423

- Stockage et distribution du pain
- Polyéthylène haute densité
- Fond et parois ventilés
- Emboîtable à vide
- LxH (mm) : 665 x 460 x 850 - extérieures
- Capacité : 180 litres
- Coloris : beige
- Utilisation de -40°C à +90°C
- Utilisable avec les socles rouleurs Réf. C06324 et C06317
- Vendu à l'unité



Bacs à ingrédients, à pâtons & seaux alimentaires

Bacs à ingrédients



Bac et couvercle Réf.C06827

COUVERCLE POUR BAC AUTOPORTEUR CO6921

- Réf. C06827
- Aucune zone de rétention
- Nettoyage facile
- LxlxH (mm) : 1204 x 807 x 55

VANNE 1/4 DE TOUR POUR BAC AUTOPORTEUR CO6921

- Réf. C06441
- Assure un gros débit



BAC AUTOPORTEUR 310 L ROUES INOX

- Réf. C06921
- Vidange gros débit intégrée
- Idéal pour transport de glace, préparation culinaire et trempage
- Structure isotherme pour un meilleur maintien des températures
- LxlxH (mm) : 1200 x 800 x 805



PELLE DE SERVICE POUR BACS - 34 CM

- > Réf. C06012
- Couleur : blanc
- Polypropylène
- Contenance : 0,75 L
- Lxl (mm) : 320 x 120



BAC À INGRÉDIENTS 100 L

- > Réf. C06620
- Couvercle intégral coiffant pour préserver la qualité des aliments
- Polypropylène blanc
- 4 roulettes caoutchouc non freinées dont 2 pivotantes
- Pour stockage de -20 à +90°C
- LxPxH (mm) : 410 x 725 x 675



3 BACS À INGRÉDIENTS 30 L EMPILABLES

- > Réf. C06657
- 3 bacs de 30 L chacun
- LxlxH (mm) : 580 x 320 x 300 - par bac avec couvercle
- LxPxH (mm) : 320 x 580 x 1025 - hors tout
- Système d'ouverture/fermeture clipsable avec couvercle blanc coiffant pour préserver la qualité des aliments
- Transparent pour favoriser l'identification rapide du contenu
- Empilable avec couvercle et emboîtable sans couvercle pour gagner de la place en cas de non utilisation
- 4 roulettes caoutchouc non freinées
- Pour stockage de -20 à +90°C



BAC À INGRÉDIENTS 40 L

- > Réf. C06721
- Bac polyéthylène haute densité blanc
- Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle)
- Emboîtable sans couvercle pour optimiser l'espace
- Utilisable de -20°C à +90°C
- Couvercle polypropylène transparent ou couleur
- Le couvercle tient seul en position ouverte pour faciliter l'utilisation
- LxPxH (mm) : 398 x 583 x 442
- Poids : 3,02 kg



Bacs sur socle



Bacs à pâtons 600 x 400

- > Réf. C06420
- PEHD
- Caisse pleine 600 x 400
- Capacité : 15 L
- Empilable avec et sans couvercle
- Fond plat sans zone de rétention, nettoyage facile
- Utilisation de -40°C à +90°C
- LxlxH (mm) ext. : 600x400x90
- LxlxH (mm) int. : 565x365x80
- Poids (kg) : 1,26
- Vendu à l'unité



Bacs à pâtons GN 1/1

- > Réf. C06799
- idéal pour le stockage dans les meubles gastronomes et saladelles.
- PEHD
- Caisse pleine 530 x 325
- Capacité : 12 L
- Empilable sans couvercle non emboîtable
- Fond plat sans zone de rétention, nettoyage facile
- Utilisation de -40°C à +90°C
- LxlxH (mm) ext. : 530 x 325 x 90
- LxlxH (mm) int. : 485 x 280 x 80
- Poids (kg) : 1,1
- Vendu à l'unité



NEW



COUVERCLE POUR BAC À PÂTONS

- > Réf. C06221
- PEHD
- Utilisation de -40°C à +90°C
- Poids : 0,710 kg
- Existe uniquement en blanc
- LxlxH (mm) : 600 x 400 x 25
- Vendu à l'unité



BAC BIOSOURCÉ

- Réf. C06491
- PEHD biosourcé
- Coloris : blanc (sans colorant)
- Capacité : 15 L
- Poids : 1,270 kg
- LxlxH (mm) : 600 x 400 x 90 - ext.



Bacs alimentaires



BACS RECTANGULAIRES HACCP

- Cartouche d'identification ré-inscriptible pour le suivi du stockage
- Lavable en machine

Réf.	Contenance	LxlxH (mm)
RA3600	15 L	400 x 300 x 228
RA3800	35 L	600 x 400 x 230
RA3900	55 L	600 x 400 x 334



BACS BACTÉRIOSTATIQUES HACCP

- Cartouche d'identification ré-inscriptible pour le suivi du stockage - lavable en machine
- Parois intérieures lisses et angles arrondis pour faciliter le nettoyage

Réf.	Contenance	LxlxH (mm)
RA3690	15 L	400 x 300 x 228
RA3890	35 L	600 x 400 x 230
RA3990	55 L	600 x 400 x 334

Jusqu'à épaisseur des stocks



Seaux alimentaires



SEAU CARRÉ COUVERCLE BEC VERSEUR 12 L

- > Réf. RA3710
- Forme carrée permet un gain de place
- Très fonctionnel : couvercle hermétique et bec verseur
- Emboîtable à vide et empilable sur le couvercle
- Étiquettes d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité pour la version HACCP
- Anse inox
- LxlxH (mm) : 310 x 310 x 340



Socles rouleurs, chariots multi-usages, échelles & bacs à ingrédients

Socles bacs

SOCLE 6 ROUES BACS/CAISSES

- Adapté bacs et caisses 600x400 et 400x300 mm
- Maniabilité renforcée
- Charge possible : 250 kg
- Stabilité renforcée
- Franchissement de seuils facilité par les 2 roues centrales décalées



POLYPROPYLENE AXE ACIER
Réf. C06324

AXE INOX ET ROULEMENT SILENCE
Réf. C06317

TIMON POUR SOCLES 6 ROUES C06324 & C06317

> Réf. C06428

- Manche inox
- Hauteur : 925 mm
- Facilite le déplacement des charges lourdes



utilisation du socle avec bacs et timon

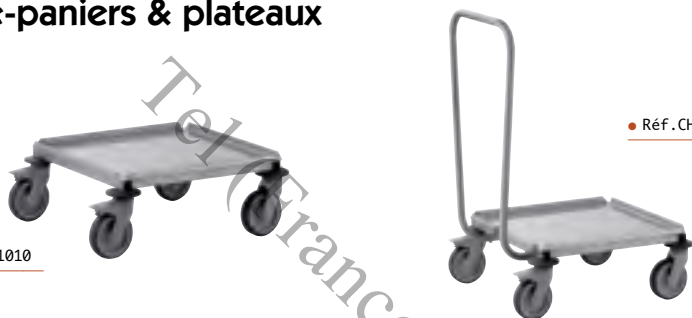
SOCLE 4 ROUES POLYPROPYLENE - BACS & CAISSES

Réf. 91025

- Pour bacs 20 L et 27 L (600x400 mm)
- Polypropylène haute densité
- Coloris gris
- 4 roues pivotantes nylon Ø 10 cm
- Poids : 4 kg
- Charge dynamique : 250 kg
- LxlxH (mm) : 604 x 402 x 162 - extérieures



Porte-paniers & plateaux



• Réf. CHP1010

• Réf. CHP2010

SOCLE 4 ROUES INOX - PANIERS VAISSELLE/PLATEAUX

- Construction en inox de qualité alimentaire
- Lxl (mm) plateau : 510 x 510
- 4 roues pivotantes Ø 10 cm

Référence	LxlxH (mm)	2 modèles
CHP1010	515 x 515 x 165	simple
CHP2010	600 x 515 x 850	avec poignée en tube faisant dossier

Chariot de déchargement à plate-forme

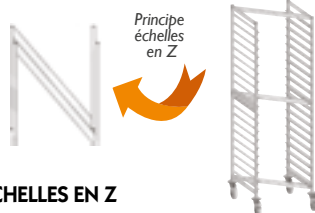


■ Réf. CPF106

- 4 roues Ø 160 à chape acier électrozoingué, bandage caoutchouc, 2 pivotantes
- Barre de poussage sur dossier
- Charge maxi : 350 kg
- Lxl (mm) : 1.000 x 600 - plateau
- LxlxH (mm) : 1250 x 600 x 1000 - hors tout

Échelles à glissières

- Inox qualité alimentaire
- Structure tube 25 x 25 mm
- Glissières soudées avec butées
- Bonne aptitude au nettoyage
- Marque NF - Hygiène alimentaire



Principe échelles en Z



ÉCHELLES EN Z

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Ø 125 mm - chape polyamide
- Pare-chocs caoutchouc
- Bonne aptitude au nettoyage

ÉCHELLES GASTRONORME GN1/1 OU GN2/1

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Ø 125 mm - chape polyamide
- Pare-chocs caoutchouc
- Marque NF - Hygiène alimentaire
- Bonne aptitude au nettoyage

ÉCHELLES EURONORME - PÂTISSIÈRES 600 X 400

- > Réf. EG6416
- 4 roues pivotantes dont 2 électrozoinguées
- Entrée en 400 mm
- 16 niveaux
- HxLxl (mm) : 1785 x 725 x 540

OPTION > Réf. RA3263 + RA3264

- 2 roues chape inox + 2 roues chape inox avec frein

Bacs à ingrédients biosourcés

- PEHD biosourcé
- Coloris : blanc (sans colorant)

BAC 3L

- Réf. C06121
- Contenance : 3L
- Poids : 0,243 kg
- LxlxH (mm) : 280 x 165 x 67

BAC 5L

- Réf. C06321
- Contenance : 5L
- Poids : 0,383 kg
- LxlxH (mm) : 380 x 220 x 72

BAC 8L

- Réf. C06421
- Contenance : 8L
- Poids : 0,603 kg
- LxlxH (mm) : 420 x 265 x 72

BAC 40 L AVEC COUVERCLE

> Réf. C06691

- PEHD biosourcé
- Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle)
- Emboîtable sans couvercle pour optimiser l'espace
- Utilisable de -40°C à +90°C
- Coloris : blanc (sans colorant)
- Le couvercle tient seul en position ouverte pour faciliter l'utilisation
- LxPxH (mm) : 398 x 583 x 442
- Poids : 3,02 kg



Réf.	Type	Niv.	Entre glissières (mm)	H (mm)	Lxl (mm) hors tout
EG1117	GN 1/1	17	81	1650	655 x 455
EG1120	GN 1/1	20	77	1785	655 x 455
■ EZ1120	GN 1/1 en Z	20	77	1785	653 x 454
EG2117	GN 2/1	17	81	1650	775 x 660
EG2120	GN 2/1	20	77	1785	775 x 660
■ EZ2120	GN 2/1 en Z	20	77	1785	773 x 654
EG6416	600 x 400	16	97	1785	725 x 540



Pièces détachées, chariots de service & chariot chef

▮ Pièces détachées pour chariots

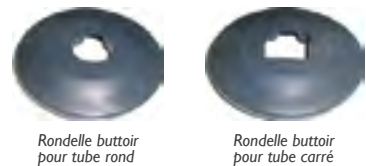
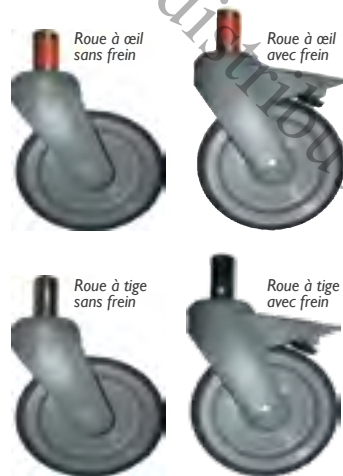
Remplacez les roues et rondelles buttoirs abîmées de vos chariots et échelles à glissières.



Le geste pour la planète !
Remplacez vos roues plutôt que de changer vos chariots !

ROUES

■ Réf.	Type de fixation	Type de roue	HxØ (mm) roue	Ø fixation (mm)
RA3284	à œil	Chape polyamide sans frein	160 x 125	22
RA3285	à œil	Chape polyamide avec frein		
RA3286	à tige	Chape polyamide sans frein		
RA3287	à tige	Chape polyamide avec frein		



RONDELLES BUTTOIR

- Réf. RA3936 - pour tube carré
- Réf. RA3937 - pour tube rond

- Pour roues à œil ou roues à tige

DOUILLE POUR ADAPTATION ROUE À TIGE DANS TUBE CARRÉ 25X25

- Réf. RA3501

- Permet de fixer une roue à tige ronde (réf. RA3286 ou réf. RA3287) sur un chariot ayant un tube carré 25x25 mm

VIS POUR ROUES À TIGE RÉF. RA3286 ET RA3287

- Réf. RA3252



Chariots de service



▮ CHARIOTS À DÉBARRASSER INOX

- Inox qualité alimentaire
- Structure tube 25 mm
- Arceaux de déplacement
- 2, 3 ou 4 plateaux emboutis
- 4 roues pivotantes, 2 avec frein, chape polyamide
- 4 pare-chocs
- Poids par niveau : 50 kg

CHARIOTS DE SERVICE COULEURS

- > Réf. C06488

- 3 plateaux polypropylène lisses faciles à nettoyer
- Charge : 90,7 kg
- Poignées ergonomiques pour plus de confort
- Roues en plastique pour une utilisation silencieuse
- 4 roues pivotantes, Ø (mm) : 102
- Polypropylène
- LxIxH (mm) : 854 x 473 x 959
- A monter soi-même, montage facile



CHARIOTS DE SERVICE SILENCIEUX

- > Réf. CH340

- Montants aluminium.
- 3 plateaux polypropylène avec bords de retenue
- Charge : 180 kg
- Arceaux de déplacement
- 4 roues pivotantes, sans frein, Ø (mm) : 127
- Livrés à monter
- LxIxH (mm) : 800 x 510 x 298 - plateaux
- LxIxH (mm) : 1015 x 540 x 950 - hors tout

Réf.	Plateaux (mm)	Ptix	Entre ptix	LxIxH (mm)
CHD2065	800 x 530	2	56	895 x 625 x 960
CHD3065	800 x 530	3	26	895 x 625 x 960
CHD4065	800 x 530	4	26	895 x 625 x 1260
CHD2106	1000 x 600	2	56	1095 x 695 x 960
CHD3106	1000 x 600	3	26	1095 x 695 x 960
CHD4106	1000 x 600	4	26	1095 x 695 x 1260

▮ Chariot chef

Chariot servante CH10, plan de travail mobile. Permet au cuisinier d'avoir à portée de mains tous ses ustensiles, épices, bacs et planches à découper.

OPTION SUPPORT BACS À ÉPICES > Réf. CH11

Peut recevoir 6 bacs inox GN 1/9

EXCLU

- > Réf. CH10

- Inox alimentaire
- Support ustensiles
- 1 barre à louches
- 4 roues dont 2 avec freins
- 4 niveaux de glissières à profil en Z pour bacs gastronomique ou grilles 600 x 400
- Plan de travail 460 x 550 mm avec dossier
- LxIxH (mm) : 750 x 460 x 1650
- Poids : 22 kg

OPTION SUPPORT À COUTEAUX > Réf. CH16

▮ Chariots de service à visser



CHARIOTS À DÉBARRASSER INOX

- Réf. CHD2106P - 2 plateaux
- > Réf. CHD3106P - 3 plateaux

- Inox qualité alimentaire
- Dimensions des plateaux : 1000 x 600 mm
- Arceaux de déplacement
- Livré à plat sous carton
- Assemblage par vis selon la hauteur pré réglée
- 4 roues piv., chape polyamide et pare-chocs
- 2 roues avec frein
- Espacement entre plateaux (cm) : 2P. : 56 / 3P. : 26
- LxIxH (mm) : 1095 x 695 x 960

▮ Accessoires chariots

SUPPORT SAC POUCELLE 100-110 L CROCHETABLE

- Réf. CHD538

- Idéal pour un débarrasage rapide
- LxIxH (mm) : 360 x 355 x 810



BAC À COUVERTS GN1/3 CROCHETABLE

- Réf. CHD395

- LxIxH (mm) : 325 x 176 x 200

BAC À DÉCHETS CROCHETABLE

- Réf. CHD537

- LxIxH (mm) : 420 x 200 x 250



Distributeurs d'assiettes, chariots niveau constant & casiers

Distributeurs d'assiettes chauffants

- Inox qualité alimentaire
- Régulation de chauffe de 0 à 90°C
- 4 roues pivotantes Ø (mm) : 125 dont 2 à freins
- Tension 230 V
- Distributeur à niveau constant amovible pour faciliter l'entretien et l'hygiène



60 ASSIETTES RONDES - 1 PILE

■ Réf. CHC1718

- Pour assiettes Ø (mm) : 180 à 290
- Hauteur d'empilage 580 mm
- Puissance : 800 W
- Couvercle polycarbonate transparent

120 ASSIETTES RONDES - 2 PILES

■ Réf. CHC2718

- Pour assiettes Ø (mm) : 180 à 290
- Hauteur d'empilage 580 mm
- Puissance : 1500 W
- Couvercle polycarbonate transparent

UNIVERSEL

■ Réf. C06205

- Convient pour la distribution d'assiettes rondes, ovales, carrées ou rectangulaires
- Pour récipients Ø (mm) : 120 à 270
- Lxl (mm) : 660 x 270 - intérieures plateau
- Puissance : 1500 W
- Couvercle acier inoxydable

Chariots porte-assiettes



PORTE-ASSIETTES INOX

- Inox qualité alimentaire.
- Capacité : 200 ou 400 assiettes
- Structure en tube 25 x 25 mm
- Grille de séparation anti-chute
- 4 roues pivotantes, chape polyamide
- 2 roues avec frein
- 4 pare-chocs
- Versions rehaussées plus hautes de 19 cm

■ Réf.	Modèle	Assiettes	LxHx (mm)
CPA1450	Standard	200	1065 x 450 x 810
CPA1550	Standard	400	1065 x 740 x 810
CPA2450	Rehaussé	200	1065 x 450 x 1000
CPA2550	Rehaussé	400	1065 x 740 x 1000



Colonne d'ajustement
Réf. C06ADCSC74



Chariot équipé de 8 colonnes d'ajustement permettant d'avoir 8 piles d'assiettes

CHARIOT MODULAIRE COMPACT POUR ASSIETTES RONDES

- Réf. C06ADCSC - chariot 4 ou 5 piles
- Réf. C06ADCSC74 - colonne d'ajustement (par 4)

- Modèle gain de place : 30% d'espace au sol en plus qu'un modèle standard
- Polyéthylène protégeant la vaisselle des chocs
- Jusqu'à 350 assiettes de 22,9 cm par chariot en 5 piles
- Modèle par défaut : 4 ou 5 piles, possibilité d'avoir jusqu'à 16 piles (et 1120 assiettes) grâce à la colonne d'ajustement réf C06ADCSC74
- Pour assiettes, bols, ramequins Ø 11,7 à 30,5 cm
- Charge maxi : 227 kg
- Fourni avec une housse de protection
- 4 roues pivotantes Ø127 mm en fer zingué non marquant avec freins, ultra-résistantes
- LxlxH (mm) : 686 x 686 x 807
- Poids à vide avec 4 colonnes : 35,2 kg

Chariot niveau constant pour plateaux ou casiers à verres



- Réf. CHP540 - 140 plateaux
- Réf. C06102 - 6 à 10 paniers à verres

- Inox qualité alimentaire
- Poignée de guidage en tube inox Ø 25 mm avec embouts polyamide
- 4 roues pivotantes (2 à freins) chape polyamide
- 4 butoirs de protection en PE moulé
- Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts
- Charge maxi : 150 kg / plate-forme en butée à partir de 90 kg
- LxlxH (mm) : 817 x 545 x 930 - hors tout
- Lxl (mm) :
 - chariots à plateaux : 540 x 380 - plate-forme
 - chariots à verres : 510 x 510 - plate-forme

Casiers à verres

Casiers hermétiques pour un lavage, un stockage et un transport des verres dans les conditions d'hygiène et de rangement optimum.

CASIER À VERRES CAMRACKS EMPILABLES

- Polypropylène solide et résistant.
- Parois extérieures pleines
- Empilables pour plus de sécurité sur 1,3 cm de hauteur
- Poignées de manutention moulées lisses sur les 4 côtés.
- Intérieurs ouverts permettant une excellente circulation des liquides de lavage et rinçage
- Modèles de casiers adaptés à tous les types de verres : ØxH (mm) : 60/148 x 90/320

COMMUNIQUEZ-NOUS LE DIAMÈTRE EXTERIEUR ET LA HAUTEUR DE VOS VERRES ET NOUS VOUS PROPOSERONS LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS



CASIER À VERRES

- exemple de référence :
 - Réf. RA3336S - 36 compartiments

COUVERCLE POUR CASIER CAMRACKS

■ Réf. DRC2020

- Permet la fermeture du panier supérieur.
- LxlxH ext. (mm) : 500 x 500 x 24
- Coloris : gris.
- Fourni à l'unité



SOCLE 4 ROUES POUR CASIER À VERRES CAMRACKS

■ Réf. CDR2020

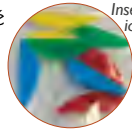
- LxlxH (mm) : 530 x 530 - int.
- LxlxH (mm) : 545 x 545 x 205 - ext.
- Charge maxi : 159 kg
- 4 roues diamètre 100 mm, pivotantes, sans frein
- Coloris : gris



Bacs polypropylène hermétiques & bacs hautes températures

Bacs hermétiques GN avec couvercles

- Bacs étanches et transparents permettant une meilleure identification du contenu
- Emboîtables et empilables pour faciliter le stockage
- Inserts de couleur sur le couvercle pour l'identification rapide et le respect des normes HACCP
- En plastique alimentaire de bonne rigidité
- Convient pour des températures de -40°C à +100°C
- Sans bisphénol
- Dimensions en mm



Inserts de couleur pour identification

Bacs avec couvercle parfaitement étanches



MARQUEUR INDÉLÉBILE

> Réf 12376BH

- Encre noire



S'efface avec SANIBRUIZ aérosol ou lingette



BAC GN 1/1 (530 X 325)

Prof.	Litres	Réf.
100	13	11100BH
150	20	11150BH
200	28	11200BH



BAC GN 2/3 (354 X 325)

Prof.	Litres	Réf.
100	9	23100BH
150	13,5	23150BH
200	19	23200BH



BAC GN 1/2 (325 X 265)

Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065BH
100	6,5	12100BH
150	10	12150BH
200	12,5	12200BH



BAC GN 1/3 (325 X 176)

Prof.	Litres	Réf.
65	2,5	13065BH
100	4	13100BH
150	6	13150BH



BAC GN 1/4 (265 X 162)

Prof.	Litres	Réf.
65	1,8	14065BH
100	2,8	14100BH
150	4,3	14150BH



BAC GN 1/6 (176 X 162)

Prof.	Litres	Réf.
65	1,1	16065BH
100	1,7	16100BH
150	2,6	16150BH

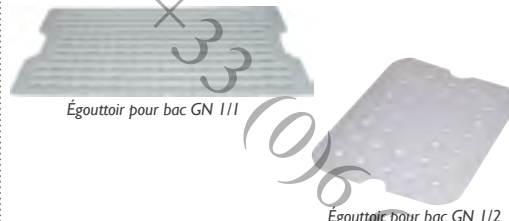


BAC GN 1/9 (176 X 108)

Prof.	Litres	Réf.
65	0,6	19065BH
100	1	19100BH
150	1,5	19150BH



ÉGOUTTOIR POUR BAC



Égouttoir pour bac GN 1/1

Égouttoir pour bac GN 1/2

Pour bacs	Dimensions extérieures (mm)	Coloris	Réf.
GN 1/1	448 x 245 x 15	Blanc	11EGBH
GN 2/3	285 x 265 x 15	Blanc	23EGBH
GN 1/2	265 x 205 x 20	Transparent	12EGBH
GN 1/3	265 x 115 x 20	Transparent	13EGBH
GN 1/4	220 x 100 x 20	Transparent	14EGBH
GN 1/6	115 x 100 x 16	Transparent	16EGBH

Bacs GN hautes températures

- Bacs très résistants
- Convient pour des températures de -40 à +190°C
- Utilisables dans les fours à micro-onde, fours classiques et tables à bain-marie
- Haute résistance aux produits chimiques - chocs - taches
- Couleur : ambre
- Surface intérieure anti-adhérente pour un nettoyage aisé
- Disponible avec égouttoirs et couvercles
- PESU (polyéthylènesulfone)
- Dimensions en mm
- Fournis par 6



CAMBRO

BAC GN 1/9 (176 X 108)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	0,57	19065HP	19COHP	19EGHP
100	0,85	19100HP		



Bac avec couvercle



Bac avec égouttoir

BAC GN 1/1 (325 X 530)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	8,5	11065HP		
100	13	11100HP	11COHP	11EGHP
150	19,5	11150HP		

BAC GN 1/2 (325 X 265)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	3,9	12065HP		
100	5,9	12100HP	12COHP	12EGHP
150	8,9	12150HP		

BAC GN 1/3 (325 X 176)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	2,4	13065HP		
100	3,6	13100HP	13COHP	13EGHP
150	5,3	13150HP		

BAC GN 1/4 (265 X 162)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	1,7	14065HP		
100	2,5	14100HP	14COHP	14EGHP
150	3,7	14150HP		

BAC GN 1/6 (176 X 162)

Prof. (mm)	Litres	Réf. bac	Réf. couvercles	Réf. égouttoirs
65	1	16065HP		
100	1,5	16100HP	16COHP	16EGHP
150	2,2	16150HP		

CUILLÈRES DE SERVICE

- Réf RA3013 - pleine
- Réf RA3P13 - perforée

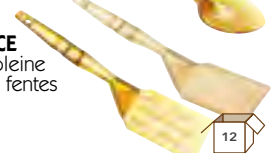
- Avec encoche
- Fournies par 12



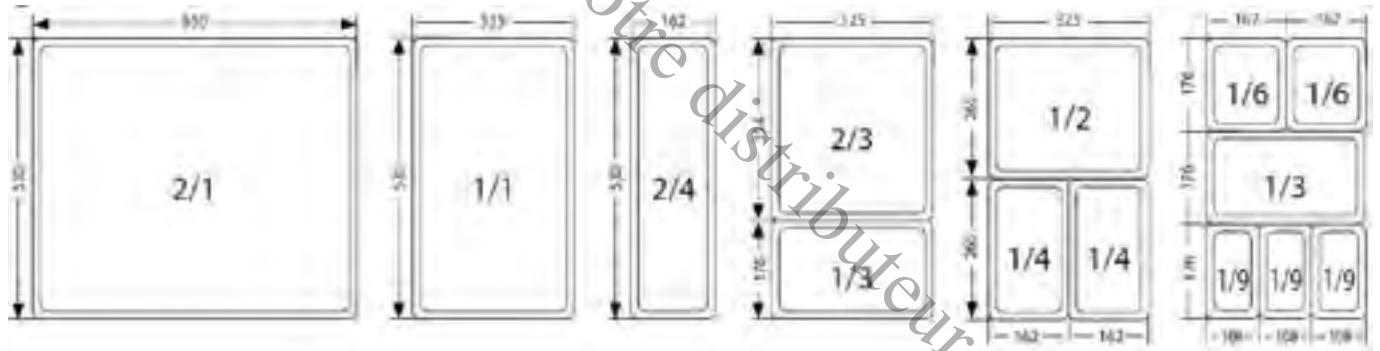
SPATULES DE SERVICE

- Réf RA3A14 - pleine
- Réf RA3L14 - à fentes

- Avec encoche
- Fournies par 12



Bacs Gastronorme INOX



Bacs GN inox

- Les bacs GN inox conviennent pour le stockage, la congélation, la manutention, la cuisson et la distribution
- Finition soignée permettant un aspect de surface homogène
- Solidité : bac en acier inoxydable, épaisseur 10/10ème mm pour les modèles GN 2/1 et 8/10ème pour les autres modèles
- Bacs empilables et légèrement tronconiques sans risque de coincement
- Larges rayons pour un nettoyage aisé
- Disponibles en bacs perforés sur le fond et sur les côtés (selon profondeur)
- Dimensions en mm



BAC GN 2/1 PLEIN (650 X 530)

Prof.	Litres	Référence
20	6,5	■ 21020P2I
40	12	■ 21040P2I
65	18	■ 21065P2I
100	30	■ 21100P2I
150	42	■ 21150P2I
200	58	■ 21200P2I

BAC GN 1/1 PLEIN (530 X 325)

Prof.	Litres	Référence
20	3	■ 11020P2I
40	5	■ 11040P2I
55	7,5	■ 11055P2I
65	8,5	■ 11065P2I
100	13	■ 11100P2I
150	20	■ 11150P2I
200	27	■ 11200P2I

BAC GN 2/4 PLEIN

Prof.	Litres	Référence
65	xx	■ 24065P2I

BAC GN 2/3 PLEIN (354 X 325)

Prof.	Litres	Référence
20	1,5	■ 23020P2I
40	3,5	■ 23040P2I
65	5,5	■ 23065P2I
100	9	■ 23100P2I
150	13	■ 23150P2I
200	17	■ 23200P2I

BAC GN 1/3 PLEIN (325 X 176)

Prof.	Litres	Référence
65	2	■ 13065P2I
100	3,5	■ 13100P2I
150	5	■ 13150P2I
200	7	■ 13200P2I

BAC GN 1/2 PLEIN (325 X 265)

Prof.	Litres	Référence
20	1	■ 12020P2I
40	2,5	■ 12040P2I
65	4	■ 12065P2I
100	6	■ 12100P2I
150	9	■ 12150P2I
200	12	■ 12200P2I

BAC GN 1/4 PLEIN (265 X 162)

Prof.	Litres	Référence
65	1,5	■ 14065P2I
100	2,5	■ 14100P2I
150	3,5	■ 14150P2I
200	4,5	■ 14200P2I

BAC GN 1/6 PLEIN (176 X 162)

Prof.	Litres	Réf.
65	1	■ 16065P2I
100	1,5	■ 16100P2I
150	2,5	■ 16150P2I

BAC GN 1/9 PLEIN (176 X 108)

Prof.	Litres	Référence
65	0,6	■ 19065P2I
100	0,8	■ 19100P2I

BAC GN 2/1 PERFORÉ (650 X 530)

Prof.	Litres	Référence
65	18	■ 21065T2I
100	30	■ 21100T2I
150	42	■ 21150T2I
200	58	■ 21200T2I

BAC GN 1/1 PERFORÉ (530 X 325)

Prof.	Litres	Référence
40	5	■ 11040T2I
55	7,5	■ 11055T2I
65	8,5	■ 11065T2I
100	13	■ 11100T2I
150	20	■ 11150T2I
200	27	■ 11200T2I

BAC GN 2/3 PERFORÉ (354 X 325)

Prof.	Litres	Référence
65	5,5	■ 23065T2I
100	9	■ 23100T2I
150	13	■ 23150T2I
200	17	■ 23200T2I

BAC GN 1/2 PERFORÉ (325 X 265)

Prof.	Litres	Référence
65	4	■ 12065T2I
100	6	■ 12100T2I
150	9	■ 12150T2I
200	12	■ 12200T2I

COUVERCLES AVEC POIGNÉES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN INOX

Bac	Référence couvercle	Référence égouttoir
GN 1/1	■ 11CPOP2I	11EGBI
GN2/1		■ 21EGBI
GN 2/3	■ 23CPOP2I	23EGBI
GN 1/3	■ 13CPOP2I	
GN 1/2	■ 12CPOP2I	12EGBI

Bac	Référence couvercle
GN 1/4	■ 14CPOP2I
GN 1/6	■ 16CPOP2I
GN 1/9	■ 19CPOP2I

Votre distributeur : RUJAULT Design
 Tél. 02 54 43 75 75
 Contact@groupe-rujault.com

Bacs Gastronorme polypropylène et copolyester

Bacs GN polypropylène

Les bacs en polypropylène conviennent pour le stockage en chambre froide, la préparation et la manutention
 Bacs gradués en litres
 Températures d'utilisation de -40°C à +80°C
 Lavables en machine
 Entièrement recyclables
 Grande résistance aux chocs
 Excellente tenue des couvercles grâce aux clips
 Dimensions en mm



BAC GN 1/1 (530 X 325) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	8,5	11065P2P
100	13	11100P2P
150	20	11150P2P
200	27	11200P2P

BAC GN 1/3 (325 X 176) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	2	13065P2P
100	3,5	13100P2P
150	5	13150P2P
200	7	13200P2P

BAC GN 1/2 (325 X 265) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065P2P
100	6	12100P2P
150	9	12150P2P
200	12	12200P2P

BAC GN 1/4 (265 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1,5	14065P2P
100	2,5	14100P2P
150	3,5	14150P2P
200	4,5	14200P2P

BAC GN 1/6 (176 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1	16065P2P
100	1,5	16100P2P
150	2,5	16150P2P
200	3	16200P2P

COUVERCLES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN POLYPROPYLENE



Bac	Réf. couvercle	Réf. égouttoir
GN 1/1	11COPP2	11EGPP2
GN 1/3	13COPP2	
GN 1/2	12COPP2	12EGPP2
GN 1/4	14COPP2	
GN 1/6	16COPP2	

Bacs GN copolyester

Les bacs en copolyester conviennent pour le stockage, la congélation, la préparation et la manutention.
 Matériau exempt de bisphénol A, conforme à la loi française et entièrement recyclable.
 Excellente résistance aux chocs et aux fissures.
 Matériau durable, bien adapté aux passages en machine à laver.
 Léger, parfaitement transparent et gradués en litres pour une bonne visualisation du contenu des bacs.
 Empilables sans risque de coincement.
 - Dimensions en mm



BAC GN 2/1 (650 X 530) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
200	58	21200C2P

BAC GN 1/1 (530 X 325) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	8,5	11065C2P
100	13	11100C2P
150	20	11150C2P
200	27	11200C2P

BAC GN 1/3 (325 X 176) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	2	13065C2P
100	3,5	13100C2P
150	5	13150C2P
200	7	13200C2P

BAC GN 1/2 (325 X 265) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	4	12065C2P
100	6	12100C2P
150	9	12150C2P
200	12	12200C2P

BAC GN 1/4 (265 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1,5	14065C2P
100	2,5	14100C2P
150	3,5	14150C2P
200	4,5	14200C2P

BAC GN 1/6 (176 X 162) PLEIN



Prof.	Litres	Réf.
65	1	16065C2P
100	1,5	16100C2P
150	2,5	16150C2P
200	3	16200C2P

COUVERCLES ET ÉGOUTTOIRS POUR BACS GN COPOLYESTER



Bac	Réf. couvercle	Réf. égouttoir
GN 2/1	21C0CP2	21EGCP2
GN 1/1	11C0CP2	11EGCP2
GN 1/3	13C0CP2	
GN 1/2	12C0CP2	12EGCP2
GN 1/4	14C0CP2	
GN 1/6	16C0CP2	

RÉGLEMENTATION

Norme de décongélation

- Soit en plaçant le produit à une température comprise entre 0°C et sa température de conservation fraîche habituelle
- Soit par cuisson ou remise en température sans décongélation préalable
- L'utilisation d'un égouttoir évite le contact entre le produit et les condensats de décongélation (CE852)





Espaces toilettes & fumeurs



Tel (France) : +33

(0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

Le passage aux toilettes

Nettoyage des sanitaires

La pause cigarette

Le passage aux toilettes

BON À SAVOIR

Statistiques sur le lavage des mains



- › Entre 38 et 62% des français ne se lavent pas les mains avec du savon en sortant des toilettes (BVA - octobre 2015)
- › Un homme porte les mains à la bouche au moins 2 fois par heure
- › La durée moyenne de savonnage constatée est de 9 s alors qu'elle devrait être de 30 s
- › 70% des microbes sont transmis par les mains
- › La transmission de germes est d'autant plus grave qu'elle touche des populations fragiles (petite enfance, femmes enceintes et personnes âgées)

Balais WC



PORTE BALAYETTE MURAL OU À POSER BASIQUE

- › Réf. ES7060
- Polypropylène blanc
- LxHxP (mm) : 230 x 145 x 360



Jusqu'à épuisement des stocks

PORTE BALAYETTE MURAL ABS BLANC

- › Réf. ES7040
- ABS blanc
- Entretien facile
- LxHxP (mm) : 230 x 145 x 360



Papier hygiénique

DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL CARRÉ

Idéal pour sanitaires de moyen à fort trafic. Permet de réduire la consommation de papier WC et d'aménager vos espaces sanitaires de manière élégante.

Maintenance facile et moins de rupture :

- Contrôle visuel permanent
- Recharge facile
- Petit et discret, il s'adapte à tous les lieux

Économie et réduction des déchets

- Distribution feuille à feuille, une seule feuille est distribuée à la fois ce qui permet de réduire la consommation ainsi que l'impact environnemental.
- Grande contenance pour une haute autonomie

Hygiène

- Le papier est tiré du centre, ce qui permet une distribution sans contact

- Faible encombrement
- HxHxP (mm) : 260 x 240 x 150
- Ø max : 190 mm

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX DU MARCHÉ !



SÉCURISATION À CLÉ AVEC POSSIBILITÉ DE LAISSER EN POSITION OUVERTE

CONTRÔLE VISUEL PERMANENT

ROBUSTE, FIABLE & ÉCOLOGIQUE COQUE EN ABS + PLAQUE DE SOUTIEN EN PLASTIQUE RECYCLÉ

ÉCONOMIQUE DISTRIBUTION FEUILLE À FEUILLE



Jusqu'à épuisement des stocks

PAPIER TOILETTE POUR DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL

- › Réf. ES7212
- Économique et performant, excellente délitabilité
- Pure ouate de cellulose
- Mandrin déchirable
- Ø (mm) : 190 - extérieur
- Rouleau longue autonomie
- Longueur 210 m
- 2 plis
- Grammage par pli (g/m²) : 14,5
- Conditionnement : 12 bobines par colis



DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL INOX

- › Réf. ES7054
- Système de distribution efficace et très robuste adapté aux sanitaires exigeants et hautement fréquentés
- Distribution feuille à feuille permettant de réduire la consommation jusqu'à 40 % par rapport aux distributeurs pour rouleaux traditionnels
- Installation et maintenance facile
- HxHxP (mm) : 369 x 272 x 169



Écran urinoir anti-éclaboussures

› Réf. ES7061

- Pouvoir parfumant surpuissant
- Picots anti-projections
- Action enzymatique
- Ne se dissout pas dans l'eau
- Très longue rémanence : 30 jours d'efficacité
- 100% recyclable
- 2 parfums au choix :
 - melon-concombre
 - mangue
- Conditionnement : sachet de 2 unités



RÉGLEMENTATION

Les sanitaires pour le personnel de restauration



- › Les toilettes ne doivent pas donner sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires (R. CE 852/2004)
- › Des WC séparés hommes/femmes doivent être installés
- › Le lavage des mains (nettoyage et désinfection) est obligatoire à la sortie des toilettes.
- › Le lavabo doit être à commande non manuelle et disposer d'eau chaude.

Le nettoyage des sanitaires & la pause cigarette

Lessiviels sanitaires

*P.A.E. = prêt à l'emploi

	Besoins				Référence & désignation Produit	Conditionnement	pH pur détails p. 41	Dilution / P.A.E.*	Écocert / Écolabel / biodégradable	Normes			
	Détergent	Dés-infectant	Détartrant renforcé	Moussant						Bactéricide / Levuricide	Pictogramme de danger	D.L.U. max. (en mois)	Prix au L reconstitué à dilution maximum
SANITAIRES - WC					DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SANITAIRES WC GEL (MENTHE) > Réf. NE2114	750 ml 				NF EN 13697 NF EN 1276 NF EN 13697 NF EN 1650		24	1 € et plus
					NETTOYANT DÉTARTRANT SANITAIRES WC > Réf. NE2S61	750 ml							1 € et plus
					NETTOYANT DÉTARTRANT SANITAIRES WC > Réf. NE2S60	5L							1 € et plus
					NETTOYANT DÉSINFECTANT DÉTARTRANT DÉSODORISANT > Réf. NE2219	5L				NF EN 1276		12	< 1 cent. d'€

Cendrier à poser



> Réf. ES7990

- Conçu en plastique traité anti UV : pas de corrosion ni de rouille
- Seau de 10 L pour contenir plus de 2 000 mégots
- Facile à nettoyer
- Plaque d'écrasement en inox résistant à la rouille
- Fixation au sol possible
- ØxH (mm) : 350 x 950
- Poids : 3,37 kg

Pour rappel, il est nécessaire de se laver et se désinfecter les mains



- À la prise de poste.
- Après être passé aux WC.
- Après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête.
- Après une opération contaminante : les poubelles, les emballages, les œufs, les légumes.
- Avant des opérations sensibles : hachage, mayonnaise, tartare, carpaccio...
- Après avoir serré la main.
- Avant et après le port de gants.
- Après chaque pause, notamment cigarette.
- Avant et après chaque repas.
- Après une opération de nettoyage.

BON À SAVOIR

Si vous devez sortir



Pas de surchaussures à l'extérieur sauf si elles protègent des chaussures professionnelles et sont retirées en entrant dans les locaux



Pas de gants à l'extérieur

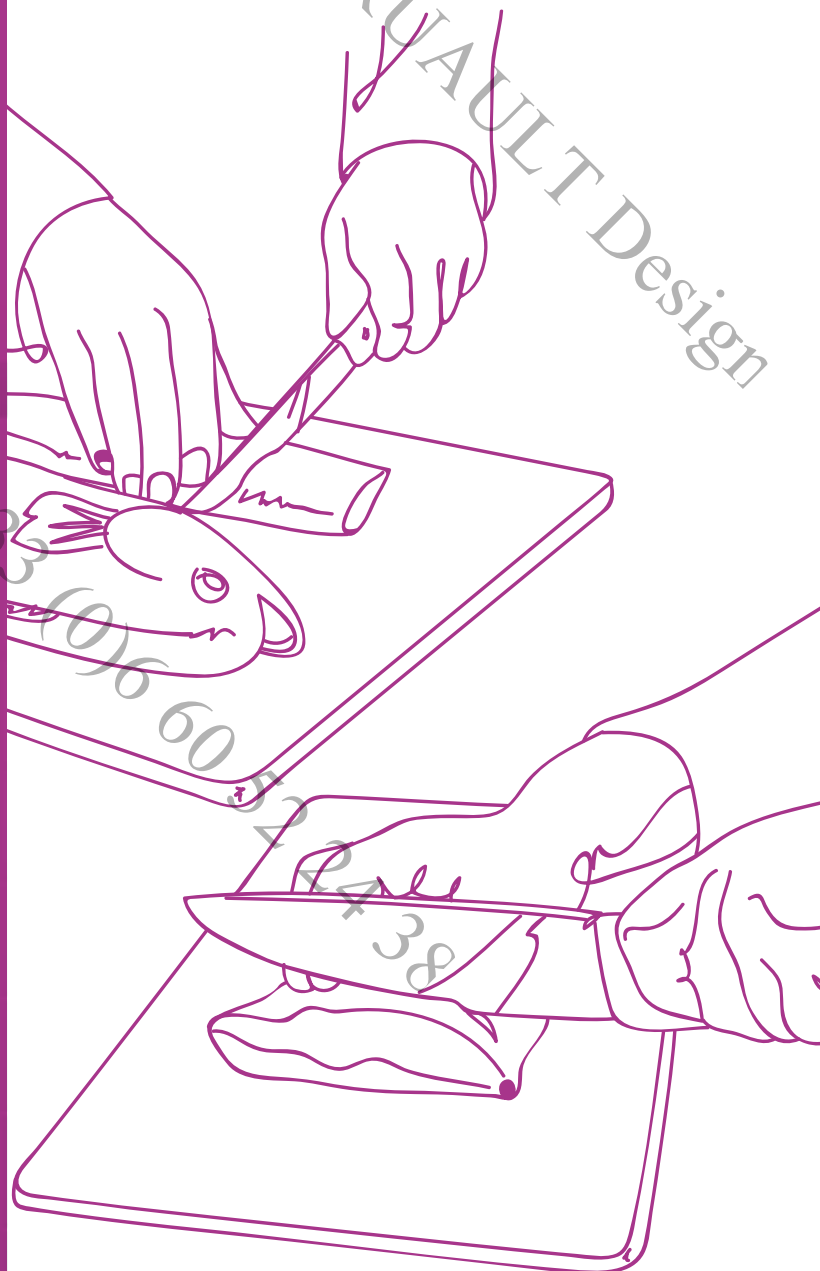


Idéalement, pas de vêtements professionnels à l'extérieur



Prévenir les contaminations croisées

8



Planches à découper

Petit matériel & couteaux

Pinceaux

Ustensiles HACCP

Fermetures

Désinfection des balais

Planches à découper & rangement des planches

Planches à découper polyéthylène haute densité

- Polyéthylène haute densité, non recyclé
- Recyclable
- Lavable en lave-vaisselle
- Températures : -100 à +80°C
- 4 modèles disponibles :
 - E (mm) : 20 :
 - LxlxH (mm) : 530 x 325 x 20 - GN1/1 - 3,4 kg
 - LxlxH (mm) : 600 x 400 x 20 - Pâtisserie - 4,75 kg
 - E (mm) : 15 :



Référence	Conditionnement	Dimensions	Épaisseur	Couleurs	Support
SC2011	À l'unité	GN 1/1	20 mm	Au choix	En option
SC2011K	Jeu de 6 planches	GN 1/1	20 mm	Panachées	STEX6 offert
SC2016		GN 1/1	20 mm		
SC2064	À l'unité	600 x 400	20 mm	Au choix	En option
SC2064K	Jeu de 6 planches	600 x 400	20 mm	Panachées	STEX6 offert
SC2066		600 x 400	20 mm		
SC1511	À l'unité	GN 1/1	15 mm	Au choix	En option
SC1511K	Jeu de 6 planches	GN 1/1	15 mm	Panachées	STEX6 offert
SC1516		GN 1/1	15 mm		
SC1564	À l'unité	600 x 400	15 mm	Au choix	En option
SC1564K	Jeu de 6 planches	600 x 400	15 mm	Panachées	STEX6 offert
SC1566		600 x 400	15 mm		

Planches à découper flexibles



Jusqu'à épaisseur des stocks

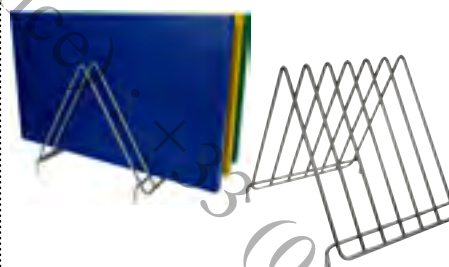
- > Réf. PR868FLEX - 500 x 300
- > Réf. PR866FLEX - 600 x 400

- Polyuréthane thermoplastique
- Sans silicone, sans BPA
- Températures : de -20°C à +100°C
- 2 modèles disponibles :
 - L x l (mm) : 500 x 300
 - L x l (mm) : 600 x 400 (Pâtisserie)



C R V J B

Supports fil inox planches à découper



- SUPPORT À POSER**
- > Réf. STEX6

- Support pour 6 planches (GN 1/1) stockées verticalement
- LxlxH (mm) : 350 x 280 x 200

- A couvrir avec :
 - Housse usage unique réf HP3015 voir p. 94
 - Housse bactériostatique sur mesure, voir p. 95



- SUPPORT MURAL**
- > Réf. PR8SANIF

- Support à fixer au mur pour stockage 6 planches (GN 1/1 et 600 x 400)
- lxlxH (mm) : 485 x 100 x 875

- A couvrir avec :
 - Housse usage unique Réf. HP3015, voir p. 94
 - Housse bactériostatique Réf. HP8080, voir p. 95

Tapis anti-glisse GN1/1 - pour planches



POUR DES PLANCHES STABLES EN TOUTES CIRCONSTANCES

- > Réf. TA5333

- Assure la stabilité des planches à découper
- Particulièrement efficace sur les inox
- Lxl (mm) : 530 x 300



Affichage sur les bonnes pratiques d'hygiène, voir p. 91

> Réf. INSFAON

Chariot de rangement



- Réf. CBG2065 - petit modèle
- Réf. RA3605 - grand modèle

- Inox qualité alimentaire
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- lxlxH (mm) : 1270 x 620 x 1705
- Détails voir p. 62

Petit matériel, couteaux & pinces

Pinces



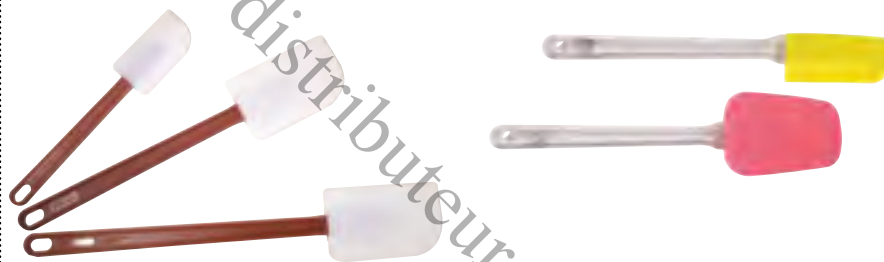
PINCES HYGIÈNE MONOBLOC - 24,5 CM

- Extrémités inox arrondies. Prise pratique
- Manche plastifié résistant à 100°C
- 5 couleurs permettant d'éviter les risques de contaminations croisées
- Articulation sans ressort. Robuste et pratique
- Très bonne aptitude au nettoyage

Référence	Pinces	Couleurs
PHM0874	1	Au choix
PHM0874K	5	Panachées

I R B V N

Spatules - Maryses pur silicone



SPATULES PÂTISSIÈRES

- > Réf. SPM0250 - 25 cm
- > Réf. SPM0360 - 36 cm
- > Réf. SPM0410 - 41 cm

- Spatule en pur silicone LSR blanc.
- Manche en plastique marron.
- Fourni à l'unité.

SPATULES PÂTISSIÈRES

- > Réf. SPS0245 - 24,5 cm - jaune
- > Réf. SPS0255 - 25,5 cm - rose
- > Réf. SPS0260 - 26 cm - bleu

- Spatule souple en pur silicone.
- Manche en polypropylène blanc.
- Fourni à l'unité.

Couteaux gamme Surclass®

GARANTIE À VIE

- Spécialement adaptés pour les collectivités et les écoles hôtelières
- Manches couleur pour la prévention des contaminations croisées
- Adaptés au respect des démarches HACCP

Armoires de stérilisation couteaux et ustensiles, voir p. 51

OFFICE VERT 10 CM

- > Réf. PR80F10V

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

ÉMINCEUR VERT

- > Réf. PR8EM20V - 20 cm
- > Réf. PR8EM25V - 25 cm

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

ÉPLUCHEUR VERT 7,5 CM

- > Réf. PR8EP10V

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

DÉSOSSEUR ROUGE 13 CM

- > Réf. PR8DE13R

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

DÉSOSSEUR ROUGE 14 CM LAME LARGE

- > Réf. PR8DE14R

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

PRÉPARATION POISSON MICRO-DENTS BLEU 33 CM

- > Réf. PR8P033B

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

COUPEAU À LEVER - FILETS DE SOLE BLEU 17 CM

- > Réf. PR8FI17B

- Acier inoxydable
- Manche surmoulé robuste et étanche

FUSIL SPÉCIAL ABS 25 CM

- > Réf. PR8FUS25

- Surfil
- Manche thermoplastique

Ciseaux avec support aimanté



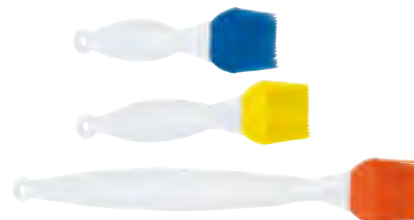
- > Réf. PR8CIS421

- Ciseaux bi-matière
- Ambidextre
- Favorise le rangement
- Vos ciseaux sont toujours à portée de main

Pinceaux alimentaires pur silicone

- > Réf. PPS0185 - 18,5 cm - bleu
- > Réf. PPS0210 - 21 cm - jaune
- > Réf. PPS0365 - 36,5 cm - orange

- Brosse en fibre pur silicone
- Manche en polypropylène blanc
- Fourni à l'unité

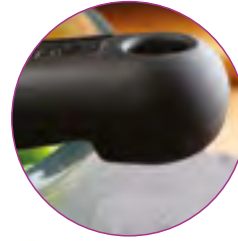


8 - PRÉVENIR LES CONTAMINATIONS CROISÉES

Ustensiles HACCP

Ustensiles de cuisine gamme STOP GLISSE®

- Les ustensiles de la gamme Stop Glisse sont tous équipés d'une encoche au niveau du manche
- L'outil est maintenu accroché sur le bord du plat, pour plus de confort et une meilleure hygiène



LARGE PELLE 15 X 9 CM
> Réf. PR8SGP15

- Manche surmoulé polypropylène
- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



FOURCHETTE DROITE LAME 21 CM
> Réf. PR8SGF21

- Manche surmoulé polypropylène

FOURCHETTE COURBE LAME 20 CM
> Réf. PR8SGF20

- Manche surmoulé polypropylène



LOUCHES
> Réf. PR8SGL85 - Ø (cm) : 8,5
> Réf. PR8SGL65 - Ø (cm) : 6,5

- Manche surmoulé polypropylène



PELLE CUILLÈRE DE SERVICE 22 CM
> Réf. PR8SGP22

- Manche surmoulé polypropylène



PELLE À TARTE CRANTÉE 13 CM
> Réf. PR8SGP13

- Manche surmoulé polypropylène
- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



PELLES LARGES
> Réf. PR8SGP35 - 35 x 9 cm
> Réf. PR8SGP28 - 28 x 9 cm

- Manche surmoulé polypropylène
- Lame inox meulée
- Épaisseur de la lame dégressive pour une meilleure flexibilité



PELLE SOUPLE AJOURÉE 17 CM
> Réf. PR8SGP17

- Manche surmoulé polypropylène



CUILLÈRE SPAGHETTI 18 CM
> Réf. PR8SGC18

- Manche surmoulé polypropylène



CUILLÈRES AJOURÉES
> Réf. PR8SGCA16 - Courte 16 cm
> Réf. PR8SGCA21 - Longue 21 cm

- Manche surmoulé polypropylène



CUILLÈRES PLEINES
> Réf. PR8SGCP16 - Courte 16 cm
> Réf. PR8SGCP21 - Longue 21 cm

- Manche surmoulé polypropylène

PASTILLES COULEUR POUR PERSONNALISATION DES USTENSILES STOPGLISSE
> Réf. PR8SGP

- Silicone alimentaire
- Pastilles interchangeable
- Différenciation des utilisateurs ou des utilisations
- Sachet de 5 couleurs ou 5 pastilles d'une même couleur

C R V J B



Fermetures & désinfection

Pincès hermétiques



PINCES WELOC®

- En nylon et polyamide qualité industrielle
- Résistance et longue durée d'utilisation
- Exemptes de cadmium et de plomb
- Fermeture hermétique selon le principe «tenon et mortaise»
- Vendu à l'unité



C R V J B N

Référence	Longueur
PR870	70 mm
PR8110	110 mm
PR8150	150 mm
PR8220	220 mm



Possibilité de personnaliser les pincès WELOC

Consultez-nous au 02 54 43 75 75

Pincès de fermeture



Jusqu'à épaissement des stocks

PINCES DE FERMETURE 6 COULEURS

> Réf. PR8100

- Pincès renforcées par de la fibre de verre
- Stérilisables
- Vendu à l'unité

C R V J B N

Liens de fermeture et de fixation

LIENS DE FIXATION & FERMETURE

> Réf. PR8LIEN

- Liens silicone réutilisables
- Idéal pour fixer vos thermomètres dans les chambres froides
- Peuvent servir de liens de fermeture
- L (mm) : 210
- Conditionnement : sachet de 10 liens
- **Attention : COULEUR POUVANT VARIER**



SUPPORT DE FIXATION POUR THERMOMÈTRE

> Réf. NE2600

- Support permettant d'accrocher les thermomètres.
- Fixation adhésive ou 2 points (vis non fournies)



Désinfection des balais, des brosses et des raclettes

- Les balais, brosses et raclettes sont des sources de contaminations importantes qui peuvent ensuite se croiser avec vos sols, surfaces ...
- Il est important de décontaminer quotidiennement ces équipements



Supports avec arrêt latéral pour éviter au bac de glisser sur le côté

Bac et supports vendus séparément

BAC DE DÉSINFECTION BALAIS / RACLETTES

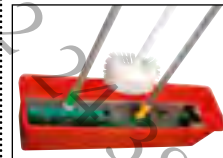
> Réf. SBR0367

- Polypropylène.
- Capacité du bac : 26 litres.
- LxlxH (mm) : 750/720 x 175 x 205 - intérieur
- LxlxH (mm) : 790 x 210 x 210 - extérieur

SUPPORTS INOX POUR BAC DÉSINFECTION

> Réf. SUP0367

COMMENT FONCTIONNE LA SOLUTION DE DÉSINFECTION DES BALAIS, BROSSES ET RACLETTES ?



Immersion des produits à désinfecter dans la solution active de couleur bleue.

Produits en égouttage après désinfection. Lorsque la solution vire au vert, elle n'est plus active.

BON À SAVOIR

Une étude de 1990 réalisée par Campden BRI, indiquait que 47% des outils de nettoyage étaient testés positifs à la listeria.



Limitez les contraintes de nettoyage des conteneurs voir p. 32



Désinfectant équipements neutre Arvo Bleu

> Réf. ABV0188

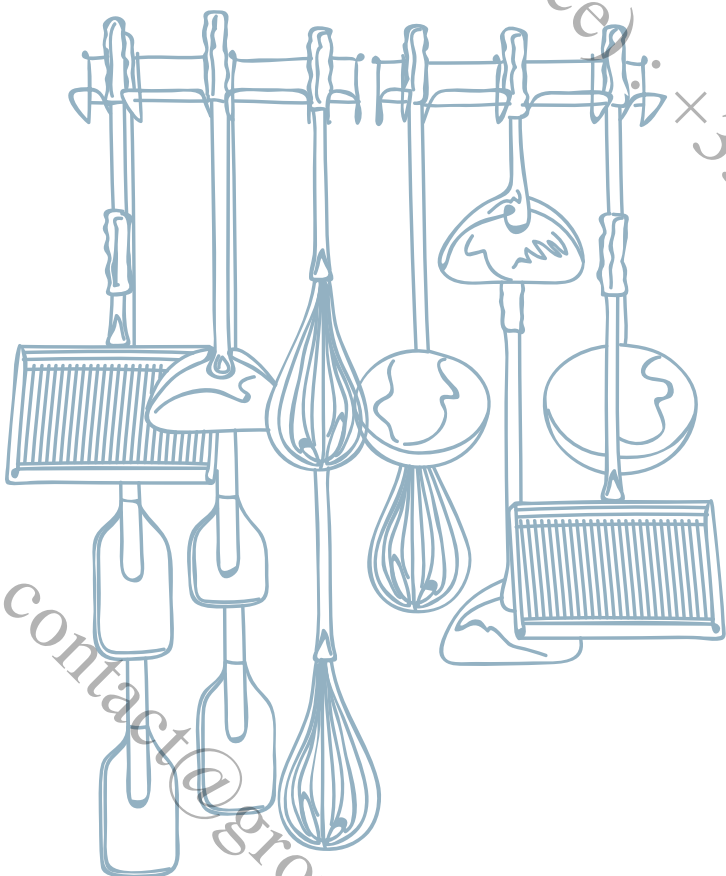
- Désinfectant bactéricide, fongicide et sporicide (détails normes voir p. 42)
- Liquide bleu devenant gris/vert lorsqu'il n'est plus actif
- Utilisable par trempage, brossage, mousse, pulvérisation, pédiluve
- Désinfection des brosses à ongles, balais, brosses, raclettes, semelles de chaussures, bottes, sols, murs
- Dosage à 6 %
- Conditionnement : Bidon de 5 litres
- Carton de 4 Bidons de 5 litres



9

Votre distributeur : RUVAULT Design

Petit matériel



+33 (0)6 60 52 24 38

Toiles, plaques & grilles

Petit matériel

Ustensiles de cuisine

Ouvre-boîtes

Toiles, plaques & grilles

Toiles



TOILES DE CUISSON ANTI-ADHÉSIVES

> Réf. FIB5231

- Silicone et fibre de verre
- Résistantes et faciles d'entretien
- Coloris blanc, cadre noir
- Lavables au lave vaisselle
- Lxl (mm) 520 x 315
- Utilisables jusqu'à + 260 °C
- Conditionnement : à l'unité



TAPIS DE CUISSON PUR SILICONE 600X400

> Réf. TPS4060

- Pur silicone LSR – Marron
- Température d'utilisation : de -60°C à +230 °C
- L x l (mm) : 600 x 400
- Anti-adhérent
- Lavable en lave-vaisselle
- Conditionnement : à l'unité



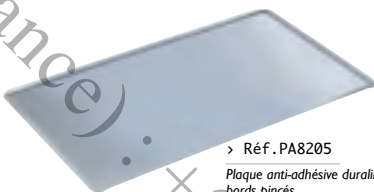
Plaques 600 x 400 mm

Référence	Description
■ PA8205	Plaque anti-adhésive duralinox
■ PA5505	Plaque inox bords pincés



> Réf. PA5505

Plaque inox bords pincés.



> Réf. PA8205

Plaque anti-adhésive duralinox, bords pincés

Pour obtenir les prix des produits Sanipousse, ouvrez votre compte sur shop.sanipousse.com

Plaques et grilles inox GN 1/1



> Réf. GI1120F41T7

Grille inox.



> Réf. GI1120F22T5

Grille inox.



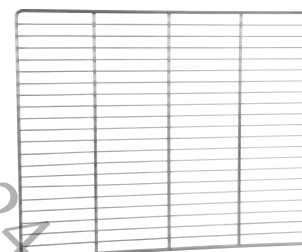
> Réf. PA8050

Plaque inox.

Référence	Description
GI1120F41T7	20 fils Ø 4 mm - 1 traverse Ø 7mm
GI1120F22T5	20 fils Ø 2 mm - 2 traverses Ø 5 mm
■ PA8050	Plaque inox bords pincés. Épaisseur 1,5 mm

Autres modèles, nous consulter.

Grilles inox GN 2/1



20 FILS Ø 3 - 3 TRAVERSES Ø 7
> Réf. GI2120F33T7

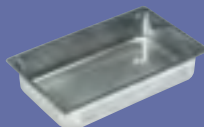
- 20 fils, Ø (mm) : 3
- 3 traverses Ø (mm) : 7

Autres modèles, nous consulter.

POIDS ET MESURES

Nombre de rations selon profondeur bac GN 1/1

- > Hauteur = 40 mm → ± 15 rations
- > Hauteur = 55 mm → ± 20 rations
- > Hauteur = 65 mm → ± 30 rations
- > Hauteur = 100 mm → ± 40 rations
- > Hauteur = 150 mm → ± 60 rations
- > Hauteur = 200 mm → ± 80 rations



Bacs GN

INOX



POLYPROPYLENE

COPOLYESTER



Tous les choix de bacs gastronome, voir p. 106 à 108

Petit matériel

Poches à douilles



Q+

POCHES À DOUILLES - USAGE UNIQUE CHAUD/FROID

> Réf. PAD0901

- Translucide bleu - antidérapante
- Supporte de -20°C à +95°C
- Épaisseur : 75 µ
- Biodégradable
- L (mm) : 260 - base
- H (mm) : 510
- En rouleau de 100 pièces



POCHES À DOUILLES - USAGE UNIQUE FROID

> Réf. PAD0426

- Polyéthylène translucide
- Épaisseur : 85 µ
- L (mm) : 300 - base
- H (mm) : 550
- Capacité : 2 litres
- En boîte carton distributrice de 100 pièces



POCHES À DOUILLES - USAGE UNIQUE FROID

> Réf. PAD0701

- Polyéthylène transparent
- Épaisseur : 75 µ
- L (mm) : 320 - base
- H (mm) : 560
- Capacité : 2 litres
- En rouleau de 100 pièces



POCHES À DOUILLES RÉUTILISABLE

> Réf. PAD0450

- Pur silicone souple translucide
- Capacité : jusqu'à 3 litres
- Utilisation : de -60°C jusqu'à +230 °C
- Anti-adhérent
- Ajustable sur douille par coupure d'extrémité
- H (mm) : 450
- Vendu à l'unité



Distributeur pour poches à douilles à usage unique

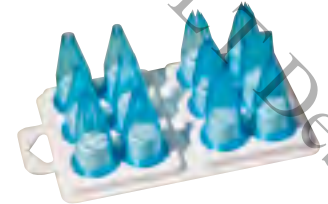


> Réf. RA3006

- A coller, aimanter ou visser (2 vis inox et chevilles fournies)
- En acier inoxydable
- Lxl (mm) : 540 x 380 - ext.



Douilles



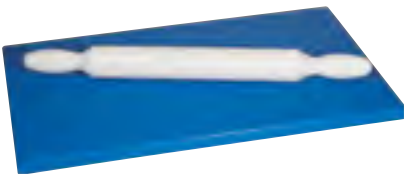
COFFRET DOUILLES PÂTISSIÈRES

> Réf. DPP1913

- 12 pièces tritan bleu (le tritan bleu permet de vérifier la présence d'une bulle d'air)
- 5 douilles unies : N2 - N6 - N8 - N10 - N12
- 5 douilles cannelées : A8 - B8 - C8 - E8 - F8
- 1 douille bûche 8 dents
- 1 douille feuille n°2



Rouleau à pâtisserie



Jusqu'à épaisseur des stocks

ROULEAU À PÂTISSERIE POLYÉTHYLÈNE

> Réf. RPP0206

- Polyéthylène pur à haute densité
- LxØ (mm) : 500 x 48 mm
- Coloris : blanc
- Extrémité avec 2 poignées



Raclettes coupe-pâte souple inox

- Lame inox souple qui s'adapte à tout type de pâte
- Manche polypropylène noir forme arrondie, galbé pour plus de confort lors de la prise en main.

CARRÉE

> Réf. PR8RPC11



ARRONDIE

> Réf. PR8RCPR11



Corne à pâtisserie



> Réf. CPP1511

- Polypropylène souple
- HxL (mm) : 155 x 115
- Arrondie
- Coloris : bleu

Conditionnement :
- à l'unité ou par 5



Fouets de cuisine inox



- Fils en acier inoxydable indémontables et invissibles
- Manche isolant micro-tactile conforme aux exigences d'hygiène
- Colletette repose fouet
- Forme bombée qui favorise le passage et l'évacuation du liquide de lavage
- Grande résistance à l'arrachement
- Coloris manche : noir
- 3 dimensions :
- > Réf. FT0630 - Longueur 300 mm
- > Réf. FT0635 - Longueur 350 mm
- > Réf. FT0640 - Longueur 400 mm



Éminchon - éminceur à cornichons et radis



> Réf. EM08

- 8 lames inox
- LxlxH (mm) : 177 x 26 x 22



Ustensiles de cuisine

Une gamme complète d'ustensiles pratiques et robustes, conçue pour garantir une meilleure aptitude à l'hygiène. Tous les ustensiles sont équipés du manche à poignées Sanipousse en tube inox 304, diamètre 20 mm, poignées en polypropylène blanc.

EXCLU

GARANTIE 5 ANS

Q+



SPATULE DE CUISINE

- Idéale pour un brassage plus facile
- Résine alimentaire (120/140°C)

Référence	L (mm)	Poignées
2S37	1370	2
2S17	1170	2
1G80	900	1
1S80	800	1

PELLE À REVENIR - INOX SOUDURE RENFORCÉE

- Tout inox,
- Pour retourner les morceaux à dorer
- Bords arrondis, épousent parfaitement les angles et bordures des bacs GN inox

Référence	L (mm)	Poignées
2P90	900	2
1P56	560	1
1P35	350	1

FOUET INOX ROBUSTE

- Inox alimentaire 304L

Référence	L (mm)	Poignées
2F17	1170	2
1F80	800	1
1F55	550	1

PELLE ARAIGNÉE RECTANGULAIRE INOX

- Lame d'attaque
- Égouttage facilité des produits
- Pelle LxIxH (mm) : 270 x 210 x 55

Référence	L (mm)	Poignées
2A86	860	2
2A63	630	2

CHANGER LA POIGNÉE en vidéo



OPTION POIGNÉE DE RECHANGE

> Réf. EMB1 - EMB2

- Pour remplacer facilement les poignées usées (extrémités uniquement)



Contactez-nous par téléphone au +33(0)2 54 43 75 75 pour savoir quel embout commander selon l'ustensile

SUPPORT MURAL INOX POUR USTENSILES DE CUISINE

> Réf. 3S43

- Fourni avec chevilles et vis inox
- 6 à 10 ustensiles suspendus par leur poignée
- LxIxH (mm): 438 x 160 x 100
- Offert pour 5 ustensiles de la gamme achetés



LOUCHE INOX DOUBLE POIGNÉE

- Utilisables sans fatigue avec les 2 poignées ergonomiques
- Bol Ø (mm) : 2 l = 198 - 1,5 l = 182



Référence	L (mm)	Contenance
2L60	600	2 litres
1L60	600	1,5 litre

LOUCHE INOX 0,75 L

> Réf. 1L075

- Ø (mm) : 135 - Bol
- L (mm) : 400



GRAPPIN À VIANDE INOX 2 DENTS

> Réf. 1G370

- 2 dents inox
- l (mm) : 40 - Pic
- L (mm) : 370



ÉCUMOIRE Ø 130 MM

> Réf. 1E350

- L (mm) : 350

ARAIGNÉE RONDE Ø 18 CM

Réf. 1A440

- Fils inox treillis
- L (mm) : 440



PELLE DE CUISSON

> Réf. 1C400

- L (mm) : 400
- l (mm) : 100 - pelle
- Pelle inox ajourée



Ouvre-boîtes

Ouvre-boîtes manuels

OUVRE-BOÎTES MANUEL AVEC PLAQUE À VISSER INOX

> Réf. OXP55

- Ouverture de toutes boîtes, cylindriques ou rectangulaires
- Système mécanique simple et efficace à pression réglable
- L (mm) : 550 - tige
- Démontage très facile pour le nettoyage et le remplacement de la lame et de la molette
- lame en acier inox réversible double vie
- Lavable au lave-vaisselle
- Tige et socle plaque à visser inox
- Lxl (mm) : 220 x 120 - base
- H (mm) : 780
- Poids : 3,2kg
- Norme NF « Hygiène alimentaire »



OUVRE-BOÎTES MANUEL AVEC SOCLE SERRE-JOINT INOX

> Réf. OXV55

- Ouverture de toutes boîtes, cylindriques ou rectangulaires
- Système mécanique simple et efficace à pression réglable
- L (mm) : 550 - tige
- Démontage très facile pour le nettoyage et le remplacement de la lame et de la molette
- lame en acier inox réversible double vie
- Lavable au lave-vaisselle
- Tige et socle serre-joint inox
- Lxl (mm) : 220 x 120 - base
- H (mm) : 780
- Poids : 3,2kg
- Norme NF « Hygiène alimentaire »



KIT SAV MOLETTE & COUPEAU POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL

> Réf. OM2895

- Comprend :
 - 1 lame
 - 1 molette
 - 1 bague
 - 1 outil de démontage

Ouvre-boîtes électrique

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE INOX

■ Réf. OEXTCM

- À poser sur table
- Boîtes rectangulaires et rondes
- Boîtes jusqu'à 27 cm de hauteur
- Mono 230 V
- Tête d'ouverture démontable



KIT SAV MOLETTE & COUPEAU POUR OUVRE-BOÎTES

> Réf. OE896 pour ouvre-boîtes électrique

- Le kit pour ouvre-boîtes électrique comprend :
 - 1 lame, 1 molette, 2 rondelles, 1 brosse métal et 1 clé



OUVRE-BOÎTES MANUEL PAPILLON

> Réf. PE9057

- Découpe propre, sans limaille, nette et sur le bord extérieur du sertissage de la boîte
- Poignée ergonomique
- Permet l'ouverture des boîtes 5/1 et les boîtes rectangulaires
- Ouverture nette sans arête tranchante
- lame acier, corps ABS
- LxlxH (mm) : 125 x 77 x 65
- Poids : 0,135 kg



RÉGLEMENTATION

Boîtes de conserve ou poches sous-vide bombées



- > L'aspect bombé provient d'un dégagement gazeux lié à une multiplication microbienne
- > Tout contenant présentant ce phénomène doit être considéré comme un déchet



BON À SAVOIR

Déboîtage et boîtes de conserves entamées



- > La lame de l'ouvre-boîte doit être nettoyée et désinfectée avant chaque utilisation.
- > Les poches sous-vide, les ciseaux servant à l'ouverture, tout comme les couvercles (susceptibles de tomber dans la boîte) doivent être nettoyés et désinfectés avant ouverture.
- > Ne pas stocker les boîtes de conserve ouvertes. Transvaser le contenu restant dans un récipient hermétique ou couvert. Penser à apposer une étiquette de traçabilité dûment complétée.

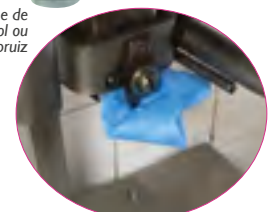
Désinfection des boîtes et des ouvre-boîtes



Désinfection d'une boîte avant ouverture



Désinfection de la lame de l'ouvre-boîte avec un aérosol ou une lingette Sanibrui



- > Réf. RL55 - boîte de 100 lingettes
- > Réf. RL150SR - aérosol 150 ml

- Sanibrui désinfectant en aérosol et lingettes sans rinçage, agréé contact alimentaire, pH7 préservation des inox
- Détails, voir p. 38 et 39

Déchets & tri sélectif

10

Porte-sacs

Collecteurs

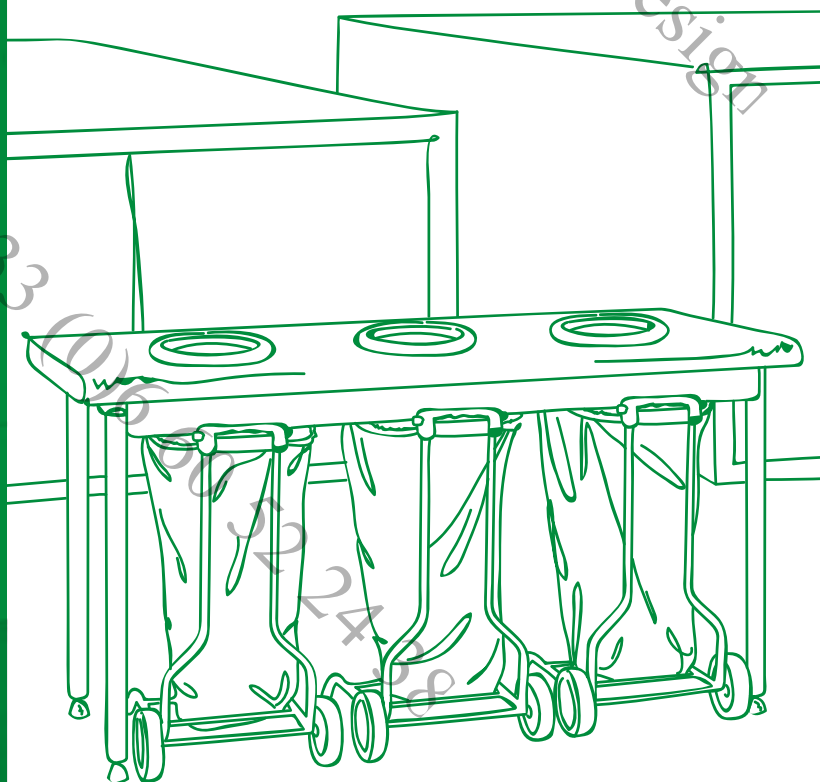
Tri sélectif

Sacs poubelles

Sacs pour conteneurs

Meubles de pré-tri

Tables de tri



Porte-sacs & collecteurs

Porte-sacs à pince avec crochet



> Réf. CW70

> Réf. CW40

COLLECTEUR PORTE-SACS
POUBELLE À PINCE
en vidéo



- Tube inox 304
- Ceinture amovible en caoutchouc et charnières en inox
- Pince à sac thermoplastifiée
- Support sac en ABS
- Ouverture au pied
- Possibilité : tige de maintien d'ouverture Réf. CW10
- 2 roues pivotantes Ø (mm) : 80, chape ABS
- 2 pieds inox

COLLECTEUR PORTE-SACS POUBELLE POUR SACS 70 À 120 L

- > Réf. CW70
- l x P x H (mm) : 580 x 480 x 970

COLLECTEUR PORTE-SACS POUBELLE POUR SACS 40 À 70 L

- > Réf. CW40
- l x P x H (mm) : 580 x 480 x 760

TIGE DE MAINTIEN D'OUVERTURE PORTE-SAC

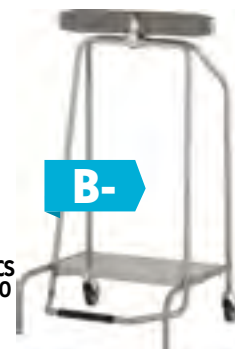
- > Réf. CW10

- Permet de garder le porte-sacs en position ouverte en cas de besoin
- La position ouverte est à éviter afin de limiter le risque de contaminations croisées

Maintien en position ouverte grâce à la tige Réf. CW10



Porte-sacs à pince sans crochet



B-

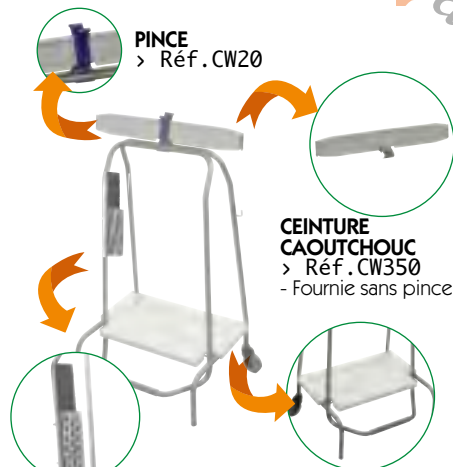
COLLECTEUR PORTE-SACS POUBELLE POUR SACS 70 À 120 L

- > Réf. CW70S

- Tube acier inoxydable
- Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
- Pince à sac inox
- Support sac en inox
- Ouverture au pied
- 2 roues pivotantes Ø (mm) : 80, chape ABS
- 2 pieds inox
- l x P x H (mm) : 535 x 450 x 970
- Ne dispose pas de crochet permettant l'utilisation d'une tige de maintien

Pièces détachées et options

Pour CW70 - CW70M - CW40



PINCE
> Réf. CW20

CEINTURE CAOUTCHOUC
> Réf. CW350
- Fournie sans pince

ÉTUI PORTE ROULEAUX

- Réf. DE10476
- Se fixe sur tous les collecteurs à pince

SUPPORT SAC ABS
> Réf. CW30



COLLECTEUR PORTE-SACS POUBELLE MURAL POUR SACS 70 À 120 L

- Réf. CW70M

- Tube inox 304
- Ceinture amovible en caoutchouc et charnières en inox
- Pince à sac thermoplastifiée
- Ouverture au pied
- l x P x H (mm) : 580 x 320 x 900
- Fixation murale 4 points vis inox et chevilles fournies
- Ne dispose pas de crochet permettant l'utilisation d'une tige de maintien

Porte-sacs à pince basique



B--

COLLECTEUR PORTE-SACS POUBELLE-A PINCE

- > Réf. CDB110

- Collecteur porte-sac 110 et 130 litres
- Système maintenant le sac fermé
- Ouverture par pédale
- Structure tubulaire inox
- Ceinture caoutchouc naturel avec charnière en acier inoxydable
- Pince sac
- Répose sac en inox
- Possibilité : tige de maintien d'ouverture Réf. CW10
- 2 roues zinguées Ø (mm) : 50
- 2 pieds
- l x P x H (mm) : 580 x 420 x 960

Collecteurs porte-sacs poubelle à couvercle



> Réf. PSM900

> Réf. PSM700

INOX POUR SACS 50 À 130 L

- Structure en tube et fil inox
- Cadre porte-sacs en inox
- Fixation du sac par sangle élastique (remplaçable)
- Support inférieur du sac en tube inox
- 2 roues lisses Ø (mm) : 150
- Couvercle en polypropylène bleu
- Ouverture par pédale



ÉLASTIQUE DE MAINTIEN
> Réf. PSM900PD1

COUVERCLE
> Réf. PSM900PD

ÉTIQUETTES POUR TRI SÉLECTIF
> Réf. DE10298

REPOSE SAC INOX AMOVIBLE
> Réf. DE10845

TRINGLE DE COMMANDE
> Réf. DE10242



PEHD POUR SACS 120L

- > Réf. DE10631

- Polypropylène haute densité
- Adapté au tri sélectif
- Couvercle carré de couleur
- Collecteur à pédale (limite les risques de contamination)
- 2 roues
- Températures d'utilisation : -40°C à +90°C
- Poids : 6,3 kg
- l x P x H (mm) : 640 x 500 x 970



C R V J B

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

Collecteurs, conteneurs, poubelles & tri sélectif

Collecteurs - poubelle murale

WALLY

- > Réf. WX20 :
 - Capacité : 20 litres
 - l x P x H (mm) : 350 x 255 x 520
- > Réf. WN08 :
 - Capacité : 8 litres
 - l x P x H (mm) : 215 x 227 x 360
- Polypropylène et ABS
- Fixation murale
- Ouverture au genou
- Collecteur intérieur
- Blocage intérieur du sac



Le collecteur mural à ouverture au genou est le complément indispensable au lave mains à commande non manuelle. Il offre la garantie d'une hygiène optimum.



Conteneur poubelle « slim »

POUBELLE SLIM À PÉDALE 50 L

- Réf. DE10023
- Maximize l'espace grâce à sa forme discrète, élancée et compacte
- Couvercle silencieux s'ouvrant en deux parties permettant : placement facile sous des plans de travail
- Beige
- Polyéthylène
- À utiliser avec le sac Réf. DE10053
- l x P x H (mm) : 343 x 527 x 721
- Poids : 7 kg



Conteneurs ronds



CONTENEUR 75L À COUVERCLE PLAT

- > Réf. DE10440
- Corps et couvercle en polyéthylène haute densité
- H x Ø (mm) : 485 x 540
- Empilables et emboîtables
- Peut également servir comme solution de stockage, de préparation et de transport de contenus alimentaires
- Fond renforcé avec jupe anti-usure
- Poignées renforcées
- Corps et couvercles de couleur



CONTENEUR 75L À COUVERCLE À POIGNÉE

- > Réf. DE10441
- Corps et couvercle en polyéthylène haute densité
- Couvercle à poignée
- H x Ø (mm) : 485 x 540
- Emboîtables
- Peut également servir comme solution de stockage, de préparation et de transport de contenus alimentaires
- Fond renforcé avec jupe anti-usure
- Poignées renforcées
- Corps et couvercles de couleur



Conteneurs sur socle avec timon Réf. CO6428 voir p. 103

SOCLE ROULEUR ROND 5 ROUES

- > Réf. CO6214
- Excellente stabilité
- Très grande maniabilité
- 5 roues directrices montées sur roulement à billes
- Résistance à la charge sur sol lisse de 120 kg
- Base injectée en ABS garantissant une grande solidité
- Compatible avec les fûts (de 30 L à 100 L) et conteneurs ronds (50 L et 75 L)
- H x Ø (mm) : 130 x 470

Conteneurs poubelle tri sélectif

Conteneurs simples à déplacer grâce à la poignée de transport et aux grandes roues. Ouverture frontale. Large pédale. Empilables.



CONTENEUR À PÉDALE 60 L

- > Réf. DE10300
- Corps et couvercle en polyéthylène
- Ouverture par pédale
- 2 roues encastrées
- l x P x H (mm) : 380 x 490 x 700
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif



PIÈCES DÉTACHÉES POUR DE10300 / 400

Référence	Désignation
>DE10309	Tige pour DE10300
>DE10304	Pédale pour DE10300
>DE10302	Couvercle pour DE10300
>DE10409	Tige pour DE10400
>DE10404	Pédale pour DE10400
>DE10402	Couvercle pour DE10400

CONTENEUR À PÉDALE 120 L

- > Réf. DE10400
- Corps et couvercle en polyéthylène
- Ouverture par pédale
- 2 roues encastrées
- l x P x H (mm) : 425 x 510 x 875
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif



CONTENEUR À PÉDALE 40 L

- > Réf. DE10200
- Corps et couvercle en polypropylène
- Ouverture par pédale
- 2 roues encastrées
- Séparateur amovible permettant de créer 2 compartiments. Configuration : 1/2-1/2 ou 2/3-1/3
- l x P x H (mm) : 393 x 352 x 470
- Corps blanc
- Couvercles de couleur pour tri sélectif



Conteneurs poubelle à porte latérale



CONTENEUR A PÉDALE AVEC PORTE 90 L

- > Réf. DE10820
- 2 roues et 1 poignée arrière pour déplacement facile
- Pédale permettant d'éviter les contaminations
- l x P x H (mm) : 515 x 485 x 922
- Extraction du sac facilitée grâce à la porte latérale
- Polypropylène
- Poids : 12,15 kg



Sacs poubelles

Sacs poubelles avec liens



SACS POUBELLES NOIRS 30L

- > Réf. DE10142
- PEBD 25 µ régénéré noir
- Demi périmètre à l'ouverture (mm) : 500
- L (mm) : 630
- Conditionnement : carton de 20 rouleaux de 25 sacs (500 sacs)



SACS POUBELLES NOIRS 100 ET 110L

- PEBD recyclé
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 20 sacs (200 sacs)



Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)
SPN0100	100 L	820 x 860	43
SPN0110	110 L	700 x 1070	43



SACS POUBELLES NOIRS 130L

- PEBD recyclé
- Conditionnés en carton de 100 ou 200 rouleaux, voir tableau



Référence	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)	Conditionnement
DE10053	800 x 1150	25	8 rlx de 25
DE10716	820 x 1150	44	10 rlx de 20
DE10597	820 x 1150	54	5 rlx de 20
DE10858	820 x 1150	65	5 rlx de 20

Sacs poubelles sans liens



SACS POUBELLES TRANSLUCIDE JAUNE

- PEBD régénéré
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 20 sacs (200 sacs)



Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)
DE10807	110 L	700 x 1030	34
DE10798	130 L	820 x 1150	37



SACS POUBELLES TRANSLUCIDE 130L

> Réf. DE10803

- PEBD 37 µ régénéré
- Demi périmètre à l'ouverture (mm) : 820
- L (mm) : 1150
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 20 sacs (200 sacs)



Sacs poubelles biodégradables



- Sac poubelle à soufflet avec lien
- Matière : amidon de maïs
- Conforme à la norme EN13432 de biodégradation



Référence	Litres	Dimensions lxH (mm)	Épaisseur (µ)	Conditionnement
DE10843	50 L	820 x 860	25	200
DE10681	110 L	700 x 1070	35	200
DE10780	130 L	820 x 1150	35	100

Sacs vigilance propreté

SACS POUBELLES TRANSLUCIDE VIGILANCE PROPRETÉ

- > Réf. DE10705
- PEBD recyclé
- 110 litres
- lxH (mm) : 700 x 1100
- 35 µ
- Conditionnement : carton de 8 rouleaux de 25 sacs (200 sacs)



Sacs poubelles transparents pour tri sélectif

SACS POUBELLES TRANSPARENTS 110 L

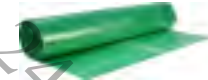
- PEBD recyclé
- Sacs transparents ECO 110 L
- 35 µ
- Conditionnement : carton de 8 rouleaux de 25 sacs (200 sacs)

C V J B



SACS TRANSPARENTS BLEUS

• Réf. DE10111



SACS TRANSPARENTS VERTS

• Réf. DE10112



SACS TRANSPARENTS JAUNES

• Réf. DE10113



SACS TRANSPARENTS BLANCS

• Réf. DE10110



Sac Réf. DE10111 sur porte-sacs Réf. PSM700

Sacs à lien hydrosoluble

> Réf. DE10034

- Lien 100% biosourcé, hydrosoluble et totalement biodégradable dans l'eau sans résidus collants
- Dissolution du lien en 1 min (environ) à 50°C
- Sac : PEBD. Lien : caséine
- 110 litres
- lxH (mm) : 900 x 900
- Épaisseur (µ) : 27
- Coloris : rouge translucide
- Conditionnement : carton de 10 rouleaux de 25 sacs (250 sacs)



Sacs poubelles pour conteneurs



HOUSSE POUR CONTENEUR 240 L

> Réf. DE10240

- Housses 240 L 40 µ PEBD recyclé
- Coloris : noir ou gris selon arrivage
- Conditionnement : rouleau de 10



HOUSSE POUR CONTENEUR 750 L

> Réf. DE10750

- Housses 750 L 30 µ PEBD recyclé
- Coloris : noir ou gris selon arrivage
- Conditionnement : carton de 50



Meubles de pré-tri, tables de tri & signalétique

Meubles de pré-tri

Les meubles de pré-tri sont conçus pour le tri des déchets en salle. La rampe permet de poser le plateau pour faciliter l'opération. Les meubles de pré-tri centraux comportent des portes sacs accessibles par l'arrière pour l'évacuation des déchets.

- Acier inoxydable
- Sans habillage arrière
- À positionner le long d'un mur
- Habillage des côtés et de l'avant à choisir parmi
- Rampe relevable
- Béquille de sécurité pour empêcher le basculement du meuble
- Dossieret arrière H (mm) : 100
- Trous vide-déchets avec collerettes caoutchouc noire, jaune, bleue ou verte au choix
- Piètement en tube inox Ø (mm) : 45 - équipé de vérins avec embouts anti-dérappants
- Livré avec porte-sacs hauteur 600 mm disposés derrière les 2 portes battantes sous la rampe

MEUBLE DE PRÉ-TRI : 2 PORTE-SACS

■ Réf. DE10542

- 2 trous vide déchets
- LxlxH (mm) : 1200 x 600 x 900

MEUBLE DE PRÉ-TRI : 3 PORTE-SACS

■ Réf. DE10543

- 3 trous vide déchets
- LxlxH (mm) : 1750 x 600 x 900



Meuble de pré-tri 2 portes sacs avec plaques de signalisation pour stickers

20 TEINTES D'HABILLAGE AU CHOIX

C	Ca	R	V	B
J	Jc	O	Rf	Vi
J	Bc	Bf	G	E
Cb	Ck	S	F	N

COLLERETTES POUR MEUBLES DE PRÉ-TRI

■ Réf. DE10157

- Caoutchouc
- Ø intérieur (mm) : 190
- Ø extérieur (mm) : 280



PLAQUE DE SIGNALISATION INOX FORMAT A4

■ Réf. DE10561

- À clipser sur le dossieret des meubles de pré tri Réf. DE10542 et DE10543
- Facile à nettoyer
- Fournie sans sticker

STICKERS A4 POUR PLAQUE DE SIGNALISATION DE10561

■ Réf. DE10442

- À coller sur les plaques de signalisation des meubles de pré-tri pour aider au tri
- Modèles disponibles :
 - emballages boissons (bleu)
 - emballages plastiques (rouge)
 - déchets alimentaires (gris)
 - papiers serviettes (vert)
 - pain (jaune)



Tables de tri

TABLE CENTRALE : 2 PORTE SACS

■ Réf. DE10531

- Pour tri en porte-sacs mobiles PSM700 sans couvercles
- Table en inox épaisseur 15/10e mm
- Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge
- Bords avant et arrière rayonnés à bords écrasés anti-coupure
- Piètement démontable tube inox 45 mm à vérins anti-glissement sans filetage apparent
- Collerettes caoutchouc Ø (mm) 190 /280, verte, jaune ou bleue au choix
- LxlxH (mm) : 1200 x 600 x 900



TABLE CENTRALE : 3 PORTE SACS

■ Réf. DE10532

- Pour tri en porte sacs mobiles PSM700 sans couvercles
- Table en inox épaisseur 15/10e mm
- Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge
- Bords avant et arrière rayonnés à bords écrasés anti-coupure
- Piètement démontable tube inox 45 mm à vérins anti-glissement sans filetage apparent
- Collerettes caoutchouc Ø (mm) 190 /280, verte, jaune ou bleue au choix
- LxlxH (mm) : 1700 x 600 x 900



BON À SAVOIR

Température des locaux à déchets



- Aucun texte n'indique de température à tenir dans un local à déchets.
- Le bon sens s'applique :
 - Obligation de garantir la salubrité des locaux fréquentés par le personnel
 - Température acceptée variable en fonction du nombre de couverts, de la proximité avec la cuisine et de la périodicité de ramassage
 - Obligation d'empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non
- Le local doit être facile à nettoyer et à désinfecter. Les matériels et ustensiles de nettoyage ne doivent jamais être stockés dans les locaux à déchets.
- Les poubelles de voirie doivent être nettoyées et désinfectées 1 fois par semaine



Il est obligatoire de se laver et se désinfecter les mains après manipulation des poubelles

11

Partenaires & informations utiles

Tel (France) +33

(0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

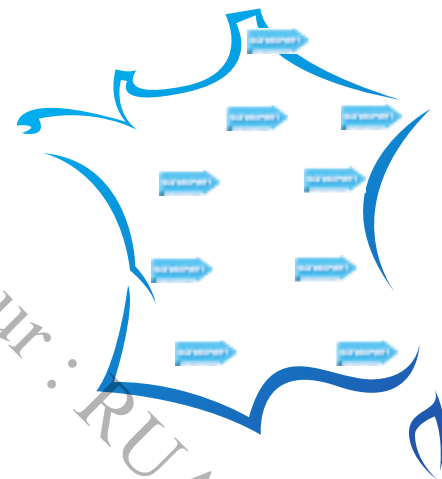
Audits & formations

Suivi numérique

Bonnes pratiques d'hygiène en vidéo

Guide des tailles

Index



A côté de chez vous, des experts pour vous aider à

FORMER - FORMALISER - PILOTER

CONCEPTION DE VOS DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S.)

- > Réf. SANREGPMS
- Accompagnement à la formalisation et au déploiement du P.M.S.
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet

DOSSIER D'AGREMENT

- > Réf. SANREGAGR
- Accompagnement à la formalisation de votre dossier et à l'obtention de votre agrément sanitaire
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet

OUVERTURE D'UN NOUVEAU SITE

- > Réf. SANREGOUV
- Accompagnement à l'ouverture d'un nouveau site (création / mise à jour de votre P.M.S.)
- Devis selon vos besoins et avancement de votre projet



DOCUMENT UNIQUE DES RISQUES PROFESSIONNELS

- > Réf. SANREGDOC
- Réalisation / accompagnement à la mise en place du document unique des risques professionnels
- Conforme à l'article R. 4121-1 du code du travail
- 1 jour

POUR ÊTRE EN COHÉRENCE AVEC LE LABEL « SANIEXPERT », VOTRE INTERVENANT S'ENGAGE À :

- PRIVILÉGIER, lorsque l'organisation le permet, la formation aux postes de travail afin de déployer une formation pertinente adaptée pour chacun et assurer la continuité de la production.
- ILLUSTRER son intervention avec des exemples relevés ou photographiés dans VOTRE ETABLISSEMENT
- Avoir un discours CONSTRUCTIF, BIENVEILLANT, PRAGMATIQUE. ADAPTER celui-ci en fonction de la population rencontrée
- VÉRIFIER la compréhension des informations transmises
- Dès que possible, mettre en place un PLAN D'ACTION ECRIT. Vérifier ultérieurement que CE QUI EST ECRIT EST SUIVI
- Avoir à l'esprit les IMPACTS FINANCIERS pour vous permettre de gérer au mieux VOTRE BUDGET



- > Les formations sont généralement limitées à 12 participants, et idéalement moins de 10.
- > Les intervenants SANIEXPERT vous assistent en cas de besoin pour vos démarches auprès de vos OPCA

AUDITS D'AIDE A LA DÉCISION



VÉRIFICATION DU NIVEAU DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE

- > Réf. SANAUDHYG
- Triple audit :
 - pratiques du personnel
 - structure
 - matériel
- Vous permet notamment d'obtenir des éléments objectifs pour préparer/argumenter vos choix d'investissements

AUDIT RH & ORGANISATIONNEL

- > Réf. SANAUDRH
- Optimisation des organisations

ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- > Réf. SANAUPMR
- Mise en conformité par rapport à la réglementation
- Recommandations pour éviter un sur-investissement

SANIEXPERT - Formations

FORMATIONS IN-SITU



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- > Réf. SANFORBPH
- Répond aux obligations du règlement CE852/2004, constitutif du paquet hygiène et exigeant une formation régulière de toute personne en contact avec des denrées alimentaires.
- Public : cuisiniers, économes, serveurs, plongeurs, A.S.H. ...
- Déroulement / durée : 1 journée
- Option : mise en place de votre suivi numérique du P.M.S.
- Attestation de fin de formation : OUI

RESPONSABLE QUALITÉ – HACCP

- > Réf. SANFORROH
- Répond aux obligations du règlement CE852/2004, constitutif du paquet hygiène et exigeant une maîtrise de la méthode HACCP pour la/les personne(s) en charge du maintien du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- Public : responsables qualité
- Déroulement / durée : à définir au cas par cas
- Attestation de fin de formation : OUI
- Obligation pouvant être remplie par l'existence d'un diplôme de cursus initial

MANIPULATION DES PRODUITS CHIMIQUES

- > Réf. SANFORNET
- Répond à l'obligation de l'employeur d'information sur les risques de manipulation des produits chimiques
- Public : toute personne en contact avec les produits chimiques : personnel d'entretien, économe, cuisiniers ...
- Déroulement / durée : 1/2 journée
- Attestation de fin de formation : OUI




RÉFÉRENT HYGIÈNE

- > Réf. SANFORREH
- Répond aux obligations du Décret 2011-731 du 24/06/11 précisant la présence obligatoire sur chaque site de restauration commerciale d'au moins un Référent Hygiène
- Public : toute personne en charge d'organiser et de gérer des activités de restauration
- Déroulement / durée : 2 jours - 14 H (programme imposé)
- Attestation et livret de formation


BON À SAVOIR

Le risque lié à la sécurité sanitaire des aliments est triple :


Risque de santé publique



Risque juridique



Risque d'image



Les intervenants SANIEXPERT vous accompagnent pour gérer ce risque au mieux.

GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE



NOUS CONSULTER..

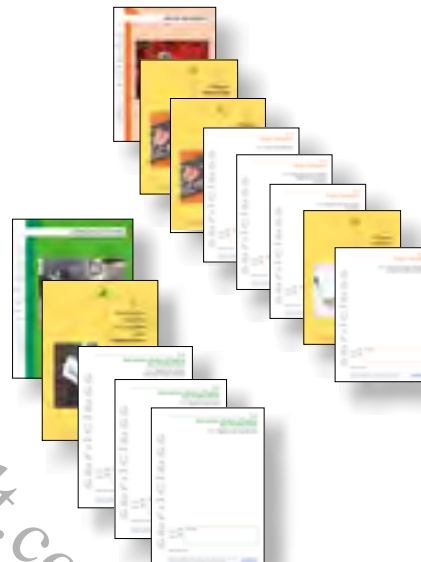
Saniclass - votre guide de mise en place du P.M.S.

Le Saniclass est un répertoire pour guider le chef de cuisine ou le responsable de la restauration dans la mise en place du P.M.S.

SANICLASS

> Réf. PMS014

- Index des documents à renseigner pour se mettre en conformité avec les exigences des autorités sanitaires (DGAL / SDSSA / N 2012-819 du 02/06/2012)
- Guide méthodologique de constitution du P.M.S. de chaque établissement.
- Esthétique et ludique, Saniclass est un outil simple et pratique du système Qualité.
- L'utilisation du Saniclass valorise la qualité du travail de l'équipe de cuisine.
- Les 4 classeurs Saniclass et leurs contenus sont fournis avec leur fourreau de rangement.



LE SANICLASS COMPREND 4 CLASSEURS BIEN IDENTIFIÉS

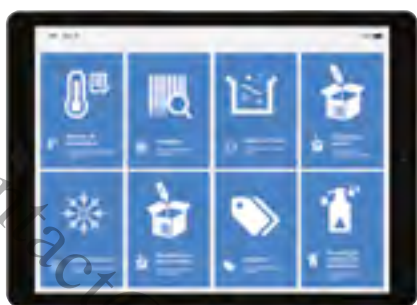
- **SANICLASS 1A :** Bonnes pratiques d'hygiène (volume 1)
- **SANICLASS 1B :** Bonnes pratiques d'hygiène (volume 2)
- **SANICLASS 2 :** HACCP
- **SANICLASS 3 :** Traçabilité.



Optez pour la solution numérique la plus évolutive du marché

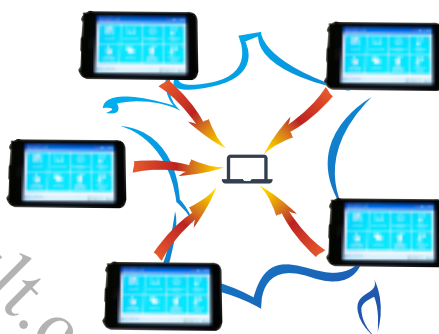
Passez au 0 papier et libérez-vous en quelques clics du fardeau administratif

Commencez par 1 fonctionnalité sur 1 seul site (HACCP numérique par exemple), et choisissez ensuite de déployer plusieurs modules, sur plusieurs sites ... ou de tout arrêter ... la solution est «à la carte» et sans aucun engagement de durée.



Administration centralisée des données renseignées par les utilisateurs.

Suivi des actions réalisées et remontée d'alertes directement par e-mail.



Impression de vos étiquettes de traçabilité



MYCAWAN - suivi numérique

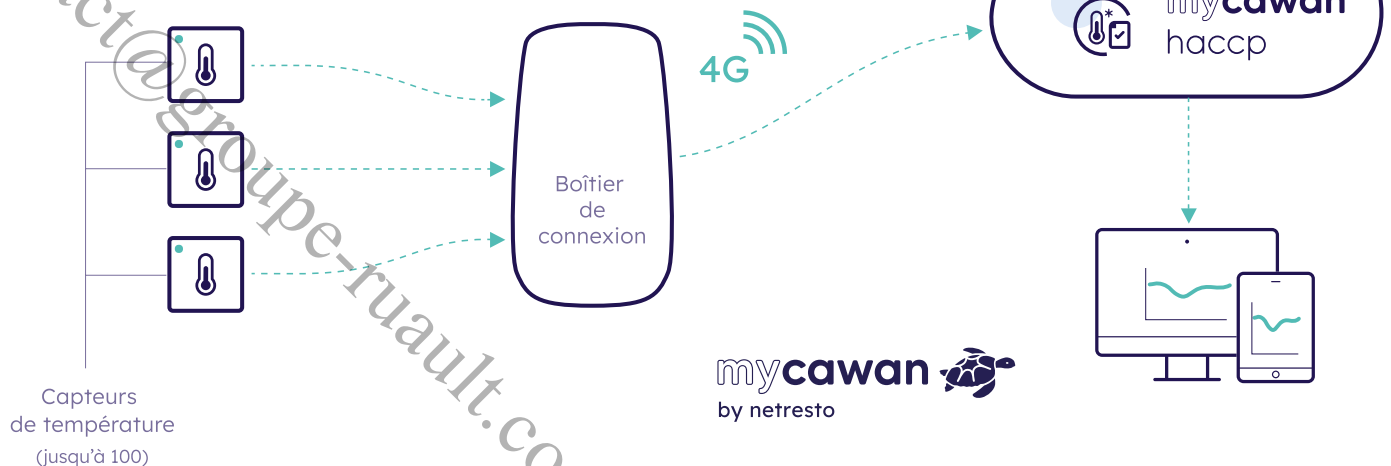
Solution opérationnelle et en amélioration continue depuis 2002

Mycawan est une solution globale largement éprouvée. Vous bénéficiez d'une garantie de fiabilité et vos contraintes métier sont parfaitement intégrées (restauration commerciale, métiers de bouche, restauration collective).



Vous accédez à plus de 500 fonctionnalités, pour la plupart personnalisables. L'application s'adapte à votre fonctionnement :

- Intégration de votre PMS
- Capteurs de température connectés
- Edition de rapports selon vos interlocuteurs : employés, DDPP, direction...
- Module d'audit personnalisable
- etc.



contact@groupe-ruault.com

Bonnes Pratiques d'Hygiène en vidéos



Échantillons plats témoins



Échantillons plats témoins
Sanipousse VS sachets



Étiquettes de traçabilité
PRODATE



Étiquettes jours EASYDATE



Étiquettes PRODATE solubles



SANITEST auto-contrôles des
surfaces, mains & matériels



Pourquoi tester
l'huile de friture



TESTUIL test manuel de
dégradation des huiles



TESTO270 testeur électronique
de dégradation des huiles



SANIBRUIZ désinfection
universelle sans rinçage en
aérosol



SANIBRUIZ désinfection
universelle sans rinçage en
lingettes



DÉCONTASOL tapis de
décontamination
des semelles & roues



SANIFIL
rangements en fil inox



Housses bactériostatiques



Housses bactériostatiques
isothermes



Vêtements anti-froid
bactériostatiques



Changer l'encre et les
étiquettes de l'étiqueteuse à
main double ligne



Détection des biofilms



Enregistreur électronique
Saveris 2



Kit de formation
hygiène des mains



Changer la bobine d'un dévidoir
à dévidage central



Supports muraux pour balais
et raclettes clipsables



Décolle étiquettes



Tampons à récurer

Bonnes Pratiques d'Hygiène en vidéos



Changer la lame du grattoir pour plancha



Pulvérisateur autonome



Désinsectiseurs



Changer les consommables des désinsectiseurs



Purificateurs d'air



Film de protection antibactérien



Ouverture de portes sans contact



Vêtements à base de plastique marin recyclé SEAQUAL INITIATIVE®



Cutter de sécurité



Gant anti-chaueur silicone



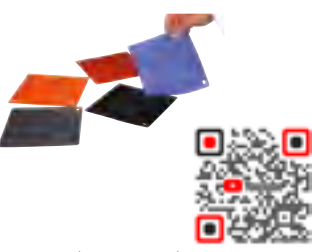
Gant anti-chaueur néoprène



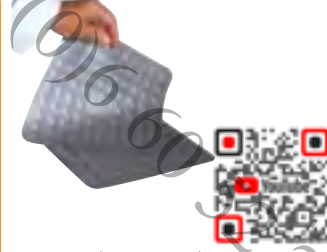
Gant anti-chaueur tricoté



Gant anti-chaueur bi-matière



Maniques anti-chaueur petit format



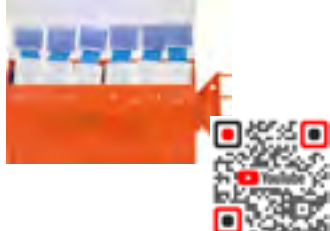
Maniques anti-chaueur grand format



Maniques « pince » anti-chaueur



Distributeur automatique de sur-chaussures



Distributeur de pansements antivol



RÉTRACT'COVER couvercles pour bacs GN



Pansaver protection des bacs GN



Gamme « cover »



Changer la poignée des ustensiles de cuisine



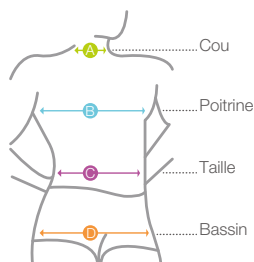
Porte sacs poubelles à pince

Sanipousse ajoute régulièrement de nouvelles vidéos. Pour en profiter, abonnez-vous !



BIEN CHOISIR VOTRE TAILLE

Les mesures doivent être prises directement sur le corps, sans serrer.



- A TOUR DE COU :**
encolure mesurée en cm
- B TOUR DE POITRINE :**
il doit être mesuré à l'endroit le plus fort
- C TOUR DE TAILLE :**
il doit être mesuré horizontalement, au creux de la taille
- D TOUR DE BASSIN :**
il doit être mesuré à l'endroit le plus fort

Tel (France) : +33



FEMMES						
Tour de poitrine	Tour de taille	Tour de bassin	Différentes tailles			
74/78	56/59	82/86	T.32	XS	00	
78/82	59/32	86/90	T.34	S	0	
82/86	62/65	90/94	T.36			
86/90	65/69	94/98	T.38	M	1	
90/94	69/73	98/102	T.40			
94/98	73/77	102/106	T.42	L	2	
98/102	77/81	106/110	T.44			
102/106	81/85	110/114	T.46	XL	3	
106/110	85/89	114/119	T.48			
110/117	89/97	119/125	T.50	XXL	4	
117/123	97/105	125/131	T.52			
123/129	105/113	131/137	T.54	3XL	5	
129/135	113/121	137/143	T.56			
135/141	121/129	143/149	T.58	4XL	6	
141/147	129/137	149/155	T.60			
147/153	137/145	155/161	T.62	5XL	7	
153/159	145/153	161/167	T.64			

HOMMES						
Tour de poitrine	Tour de taille	Tour de bassin	Différentes tailles			
70/74	61/65	83/86	T.32	XXS	00	
74/78	65/69	86/89	T.34			
78/82	69/73	89/92	T.36	XS	0	
82/86	73/77	92/95	T.38			
86/90	77/81	95/98	T.40	S	1	
90/94	81/85	98/101	T.42			
94/98	85/89	101/104	T.44	M	2	
98/102	89/93	104/107	T.46			
102/106	93/97	107/110	T.48	L	3	
106/110	97/101	110/113	T.50			
110/114	101/105	113/116	T.52	XL	4	
114/118	105/109	116/119	T.54			
118/122	109/113	119/122	T.56	XXL	5	
122/126	113/117	122/125	T.58			
126/130	117/121	125/128	T.60	3XL	6	
130/134	121/125	128/131	T.62			
134/138	125/129	131/134	T.64	4XL	7	
138/142	129/133	134/137	T.66			



A	B.A.S. - QU'EST-CE QU'UN ETIAC ?	20	CONSOMMABLES DÉSINSECTISEURS	49
ABRASIFS	B.A.S. - RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE	129	CONTAINERS ISOTHERMES	98
ACCESSIBILITÉ P.S.H.	B.A.S. - STATISTIQUES LAVAGE DES MAINS	110	CONTAINERS ISOTHERMES CHARGEMENT FRONTAL	97
A CONSOMMER EN PRIORITÉ	B.A.S. - TÂCHES ET PH DES PRODUITS ADAPTÉS	45	CONTAINERS LÉGERS	96
ADHÉSIF DOUBLE FACE PUISSANT	B.A.S. - TEMPÉRATURE LOCAUX À DÉCHETS	126	CONTAINERS LIQUIDES	98
ADHÉSIF «SCOTCH» NON-CONFORME	B.A.S. - TEST DE SCHIEFFER, TAMPONS À RÉCURER	47	CONTAINERS ROBUSTES	98
ADHÉSIFS DE SOLS	B.A.S. - UTILISATION DE L'EAU DE JAVEL	19, 27	CONTAMINATIONS CROISÉES... 6, 8, 27, 39, 46, 57, 62, 64, 91, 100, 114, 123	
ADHÉSIFS GESTES BARRIÈRES	B.A.S. - UTILISATION DES BOULES INOX	46	CONTENANTS PLATS TÉMOINS	9
ADHÉSIF TYPE «VELCRO» PUISSANT	B.A.S. - UTILISATION DU TORCHON TISSU EN CUISINE	27	CONTENEURS	124
AÉROSOL DÉSINFECTANT	B.A.S. - VÉRIFICATION THERMOMÈTRE POINT 0	17	CONTENEURS RONDS	124
AFFICHAGE	BIODÉGRADABLE	13, 111, 125	CONTRÔLES DES HUILES	23
AFFICHAGE MAGNÉTIQUE	BIOFILM	22	CONTRÔLES DES TEMPÉRATURES	16, 17
AFFICHES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	BLOUSES LAVABLES	76	CORNES À PÂTISSERIE	119
AGRAFEUSES SANS AGRAFE	BLOUSES TISSU	76	CORNIÈRES	62
AGRÈMENT	BLOUSES USAGE UNIQUE	76	COTTÉ DE MAILLE	71
ALLERGÈNES	BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL	35	COUTEAUX	114
ANALYSE DURETÉ DE L'EAU	BOÎTES À ÉCHANTILLONS TÉMOINS	9	COUVERCLES BACS GASTRO GN HAUTES TEMPÉRATURES	106
ANTI-GLISSE PLANCHES À DÉCOUPER	BOÎTES DISTRIBUTRICES INOX	55	COUVERCLES BACS GASTRO GN INOX	107
ARAIGNÉE	BOÎTES E.P.I.	84	COUVERCLES BACS GASTRO GN POLYPROPYLENE	108
ARCEAUX PROTECTION AU BRUIT	BOÎTE TRACÉTIK	14	COUVERCLES BACS GN	99, 133
ARMOIRES À BALAIS	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	91	COUVERCLES ÉLASTIQUES	99
ARMOIRES À COUTEAUX	BONNET ANTI-FROID	77	COUVERCLES THERMO-RÉTRACTABLES	99
ARMOIRES À PHARMACIE	BOTTES	83	COUVERTURE ANTI-FEU	84
ARMOIRES DE RANGEMENT	BOUCHONS D'OREILLES	67	CUILLÈRES	115
ARMOIRES PRODUITS D'ENTRETIEN	BOULE INOX	46	CUILLÈRE SPAGHETTI	115
ARVO BLEU	BROSSERIE	27	CUTTERS DE SÉCURITÉ	70
AUDITS	BROSSES	28		
AUTO-CONTRÔLES DES SURFACES	BROSSES À ONGLES	28		
	BRÛLURES	85		
B	C		D	
BAC AUTOPORTEUR	CACHE-BARBE	75	DALLES DE DÉCONTAMINATION	89
BAC DE DÉSINFECTION	CADRES D'AFFICHAGE	88	DÉCOLLE ÉTIQUETTES	12, 39
BACS A INGRÉDIENTS	CADRES MAGNÉTIQUES	88	DÉCONTAMINANT DES VÉGÉTAUX	44
BACS AJOURÉS	CADRES REPOSITIONNABLES	89	DÉCONTAMINATION DES MAINS	52, 89
BACS ALIMENTAIRES	CAGOULES	74	DÉCONTAMINATION DES SEMELLES	58
BACS À PÂTONS	CAILLEBOTIS	63	DÉCONTASOL	53
BACS À ROULETTES	CALE-PORTE	65	DÉFIBRILLATEUR	84
BACS DE RANGEMENT	CALIBRAGE	23	DÉGRAISSANT	41, 43, 44
BACS DE RÉTENTION	CALOTS	56, 75, 91	DÉGRIPPANT ALIMENTAIRE	45
BACS DE RÉTENTION RAYONNAGES À CLAYETTES	CALOT TISSU	75	DEMI-PALETTE PLASTIQUE	61
BACS ÉCHANTILLONS PLATS TÉMOINS	CAMPILOBACTER	6	DÉMOULAGE	101
BACS GASTRO GN COPOLYESTER	CAMRACKS	105	DÉROULEUR MURAL	57, 94
BACS GASTRO GN INOX	CAPEUR DE TEMPÉRATURE	15	DÉROULEURS POUR FILMS	100
BACS GASTRO GN PERFORÉS	CARILLON	88	DÉSINFECTANT	36, 41, 43, 44, 111
BACS GASTRO GN PESU HAUTES TEMPÉRATURES	CARTOUCHES POUR MASQUE	73	DÉSINFECTANT CHAUSSURES	39
BACS GASTRO GN POLYPROPYLENE	CASIER À BATTERIE	60	DÉSINFECTANT EQUIPEMENTS	116
BACS GERBABLES	CASIER À VERRES	105	DÉSINFECTION DES BALAIS	116
BACS HERMÉTIQUES	CASIER SÈCHE-CHAUSSURES	59	DÉSINFECTION DES LOCAUX	51
BALAI AVEC RÉSERVOIR	CASQUE ANTI-BRUIT	67	DÉSINFECTION DES MAINS	36, 39
BALAIS	CENDRIERS	111	DÉSINFECTION PAR FUMIGATION	51
BALAIS BROSSE RONDS	CENTRALE DE NETTOYAGE	40	DÉSINFECTION PAR UV-C	50, 135
BALAIS WC	CHAÎNE INOX	28	DÉSINFECTION SANS RINÇAGE	39
BALANCES	CHARIOT À ÉCHANTILLONS TÉMOINS	9	DÉSINSECTISEURS	49
BALAYETTE	CHARIOT CHEF	104	DÉSINSECTISEURS LED	49
BANC	CHARIOTS À DÉBARRASSER	104	DÉTARTRANT	41, 43, 44, 111
BANDANA	CHARIOTS À PLATEAUX	105	DÉTECTEURS DE CO2	50
BARRETTE DE FERMETURE	CHARIOTS À VISSER	104	DÉTECTION DES BIOFILMS	22
BARRIÈRES	CHARIOTS CONTAINERS ISOTHERMES	97	DÉTERGENT	36, 41, 43, 44, 51, 111
B.A.S. - 3 RÈGLES D'OR DU NETTOYAGE	CHARIOTS DE DÉCHARGEMENT	103	DÉVIDOIRS	100
B.A.S. - 80% DE L'HYGIÈNE EST DANS LE RANGEMENT	CHARIOTS DE LAVAGE	29	DILUEURS	41
B.A.S. - AUTO-CONTRÔLES DE SURFACE	CHARIOTS DE RANGEMENT	62, 113	DISQUES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS	18
B.A.S. - BALAVAGE À SEC	CHARIOTS DE SERVICE	104	DISQUES PRODUITS SURGELÉS	18
B.A.S. - CAUSES DE DÉGRADATION DES HUILES	CHARIOTS POUR CONTAINER	98	DISTRIBUTEUR AUTOCUT	35
B.A.S. - CONCENTRATION DE CO2	CHARLOTES	55, 75	DISTRIBUTEUR DE PANSEMENTS	85
B.A.S. - CONTRÔLE DES BALANCES	CHAUSSURES COMBINÉES CUISINE/SERVICE	82	DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES	35
B.A.S. - DESTRUCTEURS D'INSECTES	CHAUSSURES DE CUISINE	80, 82	DISTRIBUTEUR PAPIER WC	110
B.A.S. - D.L.C. & D.L.U.O. DES PRODUITS	CHAUSSURES DE SÉCURITÉ	80, 83, 91	DISTRIBUTEUR POCHE À DOUILLES	119
B.A.S. - ENTRETIEN DES INOX	CHAUSSURES DE SERVICE	82	DISTRIBUTEUR POUR VRAC	55
B.A.S. - ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ	CHAUSSURES MAGASINIER	82	DISTRIBUTEURS À DÉVIDAGE CENTRAL	35, 110
B.A.S. - ÉTUDE LISTERIA OUTILS DE NETTOYAGE	CHAUSSURES MONTANTES	82	DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES	105
B.A.S. - GANT POUDRÉ OU NON POUDRÉ ?	CIGARETTE	111	DISTRIBUTEURS DE GEL	34
B.A.S. - INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS DES TESTS AVEC LAMES GÉLOSÉES	CISEAUX AVEC SUPPORT AIMANTÉ	114	DISTRIBUTEURS DE MASQUES	55
B.A.S. - LA MARCHÉ EN AVANT	CLAYETTES	61	DISTRIBUTEURS DE SAVON À CARTOUCHE	34
B.A.S. - LAVAGE DES MAINS	CLEANFOOT	52	DISTRIBUTEURS DE SAVON AUTOMATIQUES	34
B.A.S. - LE CERCLE DE SINNER	CLEANHANDS	70	DISTRIBUTEURS INOX	13
B.A.S. - LE FILET À CHEVEUX	CLOSTRODIUM PERFRINGENS	6	DISTRIBUTEURS SUR-CHAUSSURES	83
B.A.S. - OUVERTURE BOÎTES DE CONSERVES	COLIFORMES	6, 21	DOIGTIER CAOUTCHOUC	85
B.A.S. - PORT DU MASQUE	COLLECTEURS	123	DOSEURS DE DILUTION	41
B.A.S. - PRÉSENCE MICROBIENNE CHEZ L'HOMME	COLLÈTTES POUR MEUBLES DE PRÉ-TRI	126	DOUBLE FACE	57
B.A.S. - QU'EST-CE QU'UN E.P.I. ?	COMBINAISSONS	74	DOUILLES	119
	COMPRESSES	85	DURETÉ DE L'EAU	44

E		H	
EASYDATE.....	11	HOUSES À USAGE UNIQUE.....	94
ÉCHANTILLONS PLATS TÉMOINS.....	8	HOUSES BACTÉRIOSTATIQUES.....	94, 95, 132
ÉCHELLES À GLISSIÈRES.....	103	HOUSES ISOTHERMES.....	94
ÉCHELLES EN Z.....	103	HOUSES POUR SUPPORT PLANCHES.....	95
ÉCOCERT.....	36, 41, 43, 44, 111	HOUSES POUR TRANCHEURS.....	95
ÉCOLABEL.....	36, 41, 43, 44, 111	HOUSES THERMIQUES.....	94
ÉCRAN URINOIR.....	110	HUILE DE CALIBRAGE.....	23
ÉCUMOIRE.....	120	HUILES DE FRITURE.....	22, 23
ÉGOUTTOIR BAC GASTRO GN HERMÉTIQUES.....	106	HYGIÈNE DES MAINS.....	35
ÉGOUTTOIRS BACS GASTRO GN HAUTES TEMPÉRATURES.....	106		
ÉGOUTTOIRS BACS GASTRO GN INOX.....	107	I	
ÉMINCHON - ÉMINCEUR CORNICHONS ET RADIS.....	119	INDICATEUR DE RAPPEL.....	87
ENREGISTREURS DE TEMPÉRATURES.....	18	INDICATEURS DE TEMPÉRATURE.....	19
ENROULEUR POUR CENTRALE.....	40	INFODREAM.....	88, 89
ENTONNOIR.....	41		
ENTRETIEN D'IMPRIMANTE POUR ÉTIQUETTES.....	12	K	
E.PI.....	68, 70, 80	KIT VISITEURS.....	82
ÉPONGE GRATTOIR VERT.....	46		
ÉPONGE «MAGIQUE» - EFFACE TÂCHES.....	46	L	
ESCHERICHIA COLI.....	6	LAMES GÉLOSÉES.....	21
ESSUIE VAISSELLE.....	33	LAMPES DÉSINSECTISEURS.....	49
ESSUIE VERRERIE.....	33	LANGUETTES TEST D'HUILE.....	23
ESSUYAGE PAPIER.....	35	LATEX.....	72
ÉTAGERES MURALES.....	60	LAVAGE À PLAT.....	29
ÉTALONNAGE DE TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE.....	23	LAVAGE DES MAINS.....	36, 39, 91
ÉTIQUETEUSE À MAIN.....	14	LAVAGE DES SOLS.....	41
ÉTIQUETTE DE FERMETURE.....	24	LAVE-MAINS.....	34
ÉTIQUETTES ALLERGÈNES.....	11, 92	LAVE-PONT.....	27
ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ.....	10, 11	LAVE-SEMELLES.....	59
ÉTIQUETTES ÉCHANTILLONS.....	9	LAVETTES MICRO-FIBRES.....	46
ÉTIQUETTES JOURS EASYDATE.....	10	LAVETTES NON-TISSÉ.....	46
ÉTIQUETTES POUR ÉTIQUETEUSE.....	14	LIENS DE FERMETURE ET FIXATION.....	116
ÉTIQUETTES POUR IMPRIMANTES.....	12	LINGETTES DÉSINFECTANTES CONTACT ALIMENTAIRE.....	39
ÉTIQUETTES PRODATE.....	10	LIQUIDE LAVE VITRES.....	32
ÉTIQUETTES REPAS.....	9	LIQUIDE PLONGE.....	44
ÉTIQUETTES SOLUBLES.....	13	LIQUIDE RINÇAGE.....	44
ÉTUVE ÉLECTRONIQUE.....	20, 21	LISSES.....	27, 62, 136
		LISSES DE PROTECTION MURALE.....	62
F		LISTÉRIA.....	6, 21
FERMETURES POUR SACHETS.....	24	LOUCHES.....	115, 120
FEUILLES ABSORBANTES DE LIQUIDES.....	63	LUNETTES DE SÉCURITÉ.....	67
FILET À CHEVEUX.....	75		
FILM ALIMENTAIRE.....	101	M	
FILM CUISSON PAPILOTE.....	101	MANCHES À BALAIS.....	27
FILM PROTECTEUR BACS INOX.....	99	MANCHES TÉLESCOPIQUES.....	32
FILMS ANTIBACTÉRIENS.....	52	MANCHETTES.....	70, 72
FILTRE À HUILE MANUEL.....	22	MANIQUES.....	70
FILTRE À HUILE PORTABLE.....	22	MANNE À PAIN.....	101
FIRST USE.....	10, 11	MARCHE EN AVANT.....	91
FLACON OCULAIRE.....	84	MARCHEPIEDS.....	65
FLOCAGE TOQUES.....	74, 95	MARYES.....	114
FORMATION HYGIÈNE DES MAINS.....	35	MASQUE RESPIRATOIRE.....	73
FORMATIONS.....	129	MASQUES.....	73, 91
FOUETS.....	119, 120	MASQUES «CHIRURGICAUX».....	73
FRANGE MICROFIBRE.....	29	MASQUES «FFP».....	73
FUMIGATION.....	51	MEUBLE BAS.....	58
FÛT DE RÉCUPÉRATION DES HUILES.....	22	MEUBLES DE PRÉ-TRI.....	126
		MICRO-FIBRES.....	46
G		MINUTEUR.....	90
GABARIT DE PRÉLÈVEMENT.....	20	MITAINES.....	77
GANT DE NETTOYAGE DES VITRES.....	32	MOCASSINS.....	82
GANTS.....	27, 39, 50, 55, 56, 57, 65, 70, 72, 77, 84, 91, 111	MODULES PLATS TÉMOINS.....	9
GANTS ANTI-COUPURE.....	71	MONOLAME.....	27
GANTS DE MANUTENTION.....	71	MOUSSE SONDE SOUS-VIDE.....	15
GANTS DE MÉNAGE.....	68	MYCAWAN.....	130, 131
GANTS DE PLONGE.....	68		
GANTS E.PI.....	68	N	
GANTS POUR SERVICE AU COMPTOIR.....	70	NÉBULISATION.....	51
GANTS USAGE UNIQUE.....	70, 72	NETTOYAGE DES SANITAIRES.....	111
GEL POUR BRÛLURES.....	85	NETTOYAGE DES VITRES.....	32
GERMES TOTAUX.....	21	NETTOYAGE ÉQUIPEMENTS.....	43
GESTES POUR LA PLANÈTE.....	8, 11, 14, 23, 47, 79, 95, 104	NETTOYAGE FOURS.....	42
GOBELET À ÉCHANTILLONS TÉMOINS.....	9	NETTOYAGE FRITEUSE.....	42, 47
GOUPILLON.....	28	NETTOYAGE SOLS.....	40
GRAISSE ALIMENTAIRE.....	45	NETTOYAGE SURFACES.....	43
GRAPPIN.....	120		
GRATINER SANS RÉCURER.....	99	NETTOYANT INOX.....	44
GRATTOIR MANCHE LONG.....	47	NETTOYANT POUR PLANCHAS.....	47
GRILLES.....	118	NITRILE.....	72
GUIDE DES TAILLES.....	134	NORME DIN EN 13432.....	46
		NORME NF EN 140.....	73
		NORME NF EN 149.....	73
		NORME NF EN 345.....	80
		NORME NF EN 347.....	80
		NORME NF EN 388.....	68, 72
		NORME NF EN 407.....	68, 72
		NORME NF EN 420.....	33, 51, 72, 83, 91, 103, 104, 123
		NORME NF EN 455.....	103
		NORME NF EN 511.....	68, 72
		NORME NF EN 1040.....	36, 38
		NORME NF EN 1082.....	72
		NORME NF EN 1275.....	36, 41
		NORME NF EN 1276.....	36, 41, 43, 44, 111
		NORME NF EN 1500.....	36, 38
		NORME NF EN 1650.....	38, 41, 43
		NORME NF EN 1811.....	71
		NORME NF EN 1869.....	84
		NORME NF EN 12830.....	18
		NORME NF EN 13485.....	15, 16, 17, 67, 73
		NORME NF EN 13486.....	18
		NORME NF EN 13520.....	83
		NORME NF EN 13592.....	125
		NORME NF EN 13623.....	41, 43
		NORME NF EN 13624.....	36, 38, 41, 43
		NORME NF EN 13697.....	38, 41, 43
		NORME NF EN 13704.....	41, 43
		NORME NF EN 13727.....	36, 38, 41, 43
		NORME NF EN 13999.....	71
		NORME NF EN 14183.....	65
		NORME NF EN 14328.....	72
		NORME NF EN 14348.....	41, 43
		NORME NF EN 14476.....	38, 41, 43
		NORME NF EN 14563.....	41, 43
		NORME NF EN 14683.....	73
		NORME NF EN 16615.....	41, 43
		NORME NF EN 20344.....	83
		NORME NF EN 20345.....	80
		NORME NF EN 20346.....	80
		NORME NF EN 20347.....	80, 82
		NORME NF EN 22649.....	83
		NORME NF EN 22716.....	36
		NORME NF EN 61340.....	80
		NORME NF EN ISO 374.....	68, 72
		NORME NF « HYGIÈNE ALIMENTAIRE ».....	121
		NORME NF Q34-100.....	35
		O	
		OUATE.....	35
		OUVERTURE DES PORTES SANS CONTACT.....	62
		OUVERTURE PORTE AVEC AVANT-BRAS.....	62
		OUVRE-BOTTES.....	121
		P	
		PALETTES.....	61
		PALETTES POUR STOCKAGE SURÉLEVÉ.....	61
		PANCOVER.....	99
		PANIER MURAL.....	57
		PANNEAU AVERTISSEUR.....	30, 87
		PANSAVER.....	99
		PANSEMENTS.....	85
		PANTALONS FEMME.....	79
		PANTALONS HOMME.....	79
		PANTALONS MIXTE / UNISEXE.....	78
		PAPIER ALUMINIUM.....	101
		PAPIER CUISSON.....	101
		PAPIER HYGIÉNIQUE / WC.....	110
		PELLE À DÉCHETS.....	30
		PELLE AÉROPORT.....	30
		PELLE À GLACE.....	30
		PELLE À LÉGUMES.....	30
		PELLE À REVENIR.....	120
		PELLE À TARTE.....	115
		PELLE DE SERVICE.....	102
		PELLE RAMASSE POUSSIÈRE.....	28
		PELLES.....	115
		PERCHES TÉLESCOPIQUES.....	32
		PH.....	45

PHARMACIE.....	85	RÉGLEMENTAT° - STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN ..	58, 63	TABLES DE TRI	126
PH MÈTRE.....	19	RÉGLEMENTAT° - TEMPÉRATURES DE TRANSPORT ET DE		TABLES INOX	60
PHOTOMÈTRE.....	19, 45	CONSERVATION	16	TABLIER DE PLONGE	76
PINCEAUX.....	114	RÉGLEMENTAT° - TENUE DES VISITEURS EN CUISINE	55	TABLIER FÉCULE DE POMME DE TERRE	76
PINCES.....	114	RÉGLEMENTAT° - TRAITEMENT DES BIO-DÉCHETS	125	TABLIERS DE CUISINE	76
PINCES DE FERMETURE.....	116	RÉGLLETTE DE REMPLACEMENT.....	100	TABLIERS USAGE UNIQUE.....	76
PINCES HERMÉTIQUES.....	116	REHAUSSES POUR BAC DE PLONGE.....	58	TABOURETS ASSIS-DEBOUT	74
PLANCHES À DÉCOUPER.....	113	RÉTRACT'COVER.....	99, 133	T.A.C.T.....	32, 69
PLANCHES À DÉCOUPER FLEXIBLES.....	113	RIDEAUX À LANIÈRES.....	62	TAMPON À RÉCURER 2 EN 1	46
PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE.....	128	ROBINETS VERSEURS.....	41	TAMPON VIOLET À RÉCURER	45, 46
PLAQUES.....	118	ROUES	9, 29, 34, 35, 48, 53, 59, 60, 61, 62, 98, 103, 104,	TAPIS ANTI-DÉRAPANT	84
PLAQUES EUTECTIQUES.....	96, 97, 98	105, 113, 123, 124, 132		TAPIS ANTI-GLISSE	113
PLASTIFICATION.....	89	ROULEAUX À PATISSERIE.....	119	TAPIS DE CONFORT.....	84
PLATEAU MAGNÉTIQUE.....	29			TAPIS DÉCONTASOL.....	53
PLATEAU REPAS.....	97	S		TAPIS DE CUISSON	118
PLATS TÉMOINS.....	8, 9, 10, 24, 25, 91, 132	SABOTS DE CUISINE.....	80, 82	TAPIS DE DÉCONTAMINATION.....	52
PLINTHE.....	62	SACHET ÉCHANTILLON TÉMOIN ZIP	24	TAPIS DE SÉCURITÉ ANTI-DÉRAPANT	84
PLINTHES.....	62	SACS À LIEN HYDROSOLUBLE.....	125	TAPIS D'ESSUYAGE.....	52
PLONGE.....	45, 46, 68	SACS POUBELLES.....	125	TAPIS ZONE HUMIDE.....	84
P.M.S.....	129	SACS POUBELLES TRANSPARENTS.....	125	TESTEUR DE CHLORE.....	19, 45
POCHES À DOUILLE.....	119	SACS POUBELLES TRI SÉLECTIF.....	125	TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE.....	23
POCHETTES REPOSITIONNABLES.....	88	SALMONELLA.....	6	TEST MANUEL DE DÉGRADATION DES HUILES.....	23
POIDS ET MESURES - DURETÉ DE L'EAU.....	44	SALMONELLES.....	6, 21	TESTS MICROBIOLOGIQUES.....	20
POIDS ET MESURES - NOMBRE DE RATIONS BACS GN.....	118	SANIBASIC.....	24	TESTS PROTÉINIQUES.....	21
POMPE DOSEUSE.....	41	SANICLASS.....	129	TESTUIL.....	23
PORTABLE INTERDIT.....	91	SANIEXPERT.....	91, 128, 129	TÊTES DE LOUP.....	32
PORTE-ASSIETTES.....	105	SANIFIL.....	31, 33, 39, 56, 57, 113	THERMOMÈTRE À SONDE.....	16
PORTE BALAYETTE.....	110	SANIFIX.....	57	THERMOMÈTRE CALIBRABLE.....	17
PORTE-DOCUMENTS.....	88	SANIPOUSSE PLATS TÉMOINS.....	8	THERMOMÈTRE INFRAROUGE.....	17
PORTE-PANIER.....	103	SANISIGN.....	90	THERMOMÈTRE LASER.....	17
PORTE-PLATEAUX.....	103	SANITEST.....	20, 21	THERMOMÈTRE PROGRAMMABLE FOUR.....	17
PORTE-SACS.....	123	SAVON DÉSINFECTANT.....	36	THERMOMÈTRES.....	16, 17
PORTE-SACS À PINCE.....	123	SAVON LIQUIDE.....	36	THERMOMÈTRE SANS CONTACT.....	17
POTEAU À SANGLE.....	87	SAVON MOUSSE.....	36	TH - TITRE HYDROTIMÉTRIQUE.....	44
POUBELLE MURALE.....	124	SAVONS MAINS.....	36	T.I.A.C.....	6
POUBELLES.....	104, 123, 125	-SCOTCH- NON-CONFORME.....	87	TIMON.....	103
PREMIERS SECOURS.....	84	SEALX.....	30	TIROIRS DE RANGEMENT	25
PRODATE.....	10, 11	SEAUX ALIMENTAIRES.....	102	T.M.S. (PRÉVENTION DES).....	58, 60, 74, 77
PRODUITS CHIMIQUES.....	129	SEAUX DE STOCKAGE.....	30	TOILES DE CUISSON.....	118
PRODUITS D'ENTRETIEN SOLS.....	40	SÈCHE-CHAUSSURES.....	59	TOILETTES WC.....	110
PRODUITS D'ENTRETIEN SURFACES & ÉQUIPEMENTS.....	42	SEL (TESTEUR DE).....	19	TOQUES.....	74
PROTECTIONS ANTI-BRUIT ET AUDITIVES.....	67, 91	SEMELLES.....	83	TORCHON NON TISSÉ BLEU.....	33
PROTECTIONS COMPTOIRS.....	87	SERVIETTES.....	35	TORCHONS DE CUISINE.....	33
PROTECTIONS MURALES.....	62	SIGNALÉTIQUE CUISINE.....	91	TORCHON VISCOSE.....	33
PROTÈGE DOCUMENTS.....	88	SOCLE ROULEUR ROND.....	124	TOUR DE COU ANTI-FROID.....	77
PULVÉRISATEURS.....	48	SOCLES BACS.....	103	TRAÇABILITÉ.....	11, 92, 129
PUPITRES.....	58	SOCLES ROULEURS.....	103, 105	TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE.....	130
PURIFICATEURS D'AIR.....	50	SONDE CUISSON SOUS-VIDE.....	15	TRACÉTIK.....	14
PUSHPAD.....	52, 89	SOUEUSE.....	24	TRI SÉLECTIF.....	123, 124, 125, 126
		SOUS GANTS.....	68	TROUBLES MUSCULO SQUELETTIQUES.....	58, 60, 74, 77
		SOUS-VÊTEMENTS THERMIQUES.....	77	TROUSSE DE SECOURS.....	85
		SPATULES.....	114, 120	TROUSSES À PHARMACIE.....	85
		SPATULE THERMOMÈTRE.....	17	TUBES DÉSINSECTISEURS.....	49
		SPIRALE INOX.....	46	TUBES DE SURVERSES.....	58
		SPRAY DE DÉMOULAGE.....	101, 137		
		STAPHYLOCOQUES.....	21	U	
		STATIONNEMENT GÉNANT.....	91	URINOIR (ÉCRANS SURODORANTS).....	110
		STOP GLISSE.....	115	USTENSILES HACCP.....	115
		STYLO GRAND FROID.....	10	UV-C.....	50
		STYLO PRODATE.....	10		
		STYLOS POUR MINITHERM.....	18	V	
		SUIVI NUMÉRIQUE.....	131	VELCRO.....	57
		SUPPORT À POSER.....	56, 113	VESTES DE CUISINE.....	78, 79
		SUPPORT BIDON 5L.....	40	VESTES FEMME.....	78, 79
		SUPPORT BOÎTES À GANTS.....	56	VESTES HOMME.....	78, 79
		SUPPORT BOTTES.....	59	VESTIAIRES.....	52, 64
		SUPPORT CALE-PORTE.....	56	VÊTEMENTS THERMIQUES.....	77
		SUPPORT MURAL DÉCONTASOL.....	53	VINYLE.....	72
		SUPPORT MURAL INOX.....	33, 56	VISIÈRE DE PROTECTION.....	67, 73
		SUPPORT MURAL MANCHES À BALAIS.....	31	VITO.....	22
		SUPPORT REMPLISSAGE.....	25		
		SUPPORTS BALAIS.....	31	W	
		SUPPORTS FIL INOX PLANCHES.....	113	WC.....	110
		SUPPORTS MURAUX POUR MANCHES.....	31	WRAPMASTER.....	100
		SUR-CHAUSSETTES.....	83		
		SUR-CHAUSSURES.....	55, 82, 83, 91, 111, 133		
		SUR-CHAUSSURES ANTI-DÉRAPANTES.....	83		
		SUR-LUNETTES.....	67		
		T			
		TABLEAUX ALLERGÈNES.....	92		
		TABLE DE TRI.....	126		
		TABLES À HAUTEUR RÉGLABLE.....	60		

Votre distributeur : RU AULT Design

Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

contact@groupe-ruault.com

Conditions générales de vente

Les commandes sont enregistrées à nos conditions générales de vente figurant dans nos tarifs et catalogues, et dont les principes sont repris ci-après :

1- FORMATION ET OBJET DU CONTRAT

1•1 - Le contrat de vente est définitivement conclu dès l'acceptation du devis de l'offre, le jour de la livraison acceptée par le client. L'enlèvement par le client vaudra également acceptation du devis de l'offre.

1•2 - Le vendeur n'est lié que par les engagements figurant expressément au devis ou à l'offre, ainsi que par les mentions portées sur l'accusé de réception de la commande. Tout devis ou offre n'engage le vendeur que pour la période de validité indiquée. En l'absence d'indication différente sur l'offre, celle-ci n'est valable que 15 jours francs à compter de sa date d'émission.

1•3 - Les renseignements portés sur les catalogues ou documents publicitaires sont donnés à titre indicatif ; le vendeur se réserve, le cas échéant, d'apporter toutes modifications liées à l'évolution technique, sans augmentation de prix si cette évolution n'a pas d'impact ou un impact dérisoire ni altération de la qualité. Le client peut, s'il le souhaite, indiquer dans sa commande quelles sont les caractéristiques auxquelles il subordonne son engagement.

1•4 - Aucun retour de matériel ne sera accepté sans accord préalable. Toute réclamation doit être faite dans les huit jours de la réception de la marchandise par courrier recommandé avec accusé de réception sauf en cas d'avarie ou de perte partielle constatée à l'arrivée, le délai étant de 48 heures de la livraison comme indiqué au paragraphe 4-4.

Le matériel ne sera crédité qu'après réception et vérification en nos magasins sous déduction de 10 % pour frais de révision.

2 - FABRICATION PARTICULIÈRE

2•1 - Les fabrications spécifiques ou sur mesure ne feront l'objet d'aucune reprise sans que ce fait puisse entraîner de contestation quelconque de la part du client. Les quantités facturées sont celles qui sont effectivement livrées.

3 - DÉLAIS DE LIVRAISON

3•1 - En cas de dépassement du délai de livraison, aucune indemnité ou pénalité ne sera applicable dans les cas suivants :

- Si les conditions de paiement n'ont pas été observées par le client.

- Si les renseignements à fournir par le client ne l'ont pas été en temps voulu ou ont été modifiés en cours de fabrication.

- En cas de force majeure ou d'évènement(s) tel(s) que : lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut de pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports, ou toute autre cause amenant un chômage partiel pour le vendeur ou ses fournisseurs, ou tout autre fait ou événement échappant à la volonté du vendeur. Le vendeur tiendra dès que possible, le client informé des cas et 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 magasins du vendeur. Cette mise à disposition est réalisée de plein droit, sauf cas de remise directe au client, par la survenance de la date de livraison convenue lors de la commande, s'il n'en a pas été convenu, à la date notifiée au client.

4•2 - Les risques de toute nature encourus par les fournitures après mise à disposition dans les usines sont à la charge du client. Si l'enlèvement est retardé pour une cause quelconque indépendante de la volonté du vendeur, les fournitures seront, si le vendeur y consent, emmagasinées et manutentionnées par les soins de ce dernier, aux frais et risques du client. Même si elles sont livrées ou expédiées franco, elles voyagent aux risques et périls du destinataire.

4•3 - Sauf instructions spéciales du client, l'emballage, en fonction des conditions de transport, ainsi que l'expédition des fournitures, sont assurés au mieux par le vendeur pour le compte et aux frais et risques du client.

4•4 - Il appartient au client et, à ses frais, de faire toute déclaration de valeur ou toute déclaration d'intérêt spécial à la livraison auprès du transporteur et ou de souscrire une police d'assurance pour risque de perte ou d'avaries en cours de transport.

Dans le cas où le client demanderait par écrit au vendeur de faire le nécessaire aux fins-dessus, celui-ci y procéderait aux frais exclusifs du client.

4•5 - Il est rappelé qu'en cas d'avarie ou de perte partielle constatée à l'arrivée, le client devra, au moment de la livraison, faire toutes les réserves en présence du livreur et les confirmer au transporteur, dans les 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception et prendre toutes mesures utiles pour la sauvegarde de ses droits.

5 - PRIX

5•1 - Les prix établis selon les conditions économiques existantes, sont révisables à tout moment en fonction de la variation du coût de leurs éléments constructifs dans leur respect de la législation en vigueur.

5•2 - Une formule de révision peut être annexée, soit au devis de l'offre, soit à l'accusé de réception de commande. Même en cas de prix stipulé non révisable, celui-ci le sera néanmoins si, du fait du client, le délai de livraison vient dépasser le délai contractuel.

5•3 - Pour les fournitures tarifées, les prix facturés sont ceux du barème en vigueur le jour de la livraison ou l'enlèvement.

5•4 - Les prix indiqués sur le site sont indicatifs. Le contrat de vente sera valablement conclu après validation par nos services.

5•5 - Pour les clients hors France métropolitaine passant commande sur le site marchand Sanipousse : afin de calculer au plus juste les éventuels frais liés à la commande (frais de préparation et d'expédition, TVA, douane...), le client devra envoyer le devis qu'il aura au préalable téléchargé sur le site marchand à contact@sanipousse.com. Le montant des éventuels frais liés à la commande sera envoyé par mail au client pour validation définitive de sa part.

6 - CONDITIONS DE PAIEMENT

6•1 - Nos factures sont émises et payables au service comptable de notre siège.

6•2 - Sauf conditions spéciales, le prix des fournitures et prestations est payable au comptant et sans escompte au jour de la réception de la facture et au lieu d'émission de celle-ci, même si l'exécution de la commande a donné lieu à réclamation ou litige.

En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

6•3 - Si des conditions de règlement ont été consenties dans le cadre de l'ouverture d'un compte en nos livres :

- Le non-paiement d'une échéance entraîne automatiquement l'exigibilité de la totalité de la créance et suspension des livraisons.

- Le non-respect des conditions particulières de règlement consenties, et notamment le non retour des effets aux délais convenus, entraîne la fermeture du compte et le retour au paiement comptant.

7 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

7•1 - La propriété des marchandises vendues ne sera transférée à l'acheteur qu'une fois effectué le paiement intégral du prix. Cependant, la charge des risques de détérioration, de perte ou de vol des marchandises sera transférée à l'acquéreur dès la livraison. L'acquéreur devra prendre toutes les assurances nécessaires pour la couverture de ces risques.

En cas de non-paiement d'une seule échéance, le vendeur aura le droit de reprendre les marchandises aux mains de l'acheteur et à ses frais, à concurrence du montant impayé sans autre formalité qu'une mise en demeure par lettre recommandée, avec préavis de 5 jours francs.

En cas de règlement judiciaire ou de liquidation de biens de l'acheteur, le vendeur aura le droit de revendiquer la propriété des marchandises vendues, conformément aux dispositions de la loi du 12 mai 1980 modifiant l'article 59 de la loi du 13 juillet 1967, dans un délai de quatre mois à partir de la publication du jugement ouvrant la procédure de règlement judiciaire ou de liquidation de biens.

8 - GARANTIES

8•1 - La garantie est égale à celle accordée par le fabricant, elle est limitée à 6 mois à partir de la livraison, sauf si le fabricant par ses propres conditions, déroge au dit délai. Dans ce cas, elle est dans son étendue et sa durée égale à celle du fabricant.

8•2 - La garantie du vendeur est strictement limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses, sauf disposition contraire de la garantie du fabricant.

8•3 - Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle à l'application de la garantie légale (décret N°- 78 464 du 24 mars 1978) au profit du non-professionnel ou du consommateur contre toutes les conséquences du défaut de vice caché de la chose vendue, qui s'applique en tout état de cause.

8•4 - La garantie s'entend « retour-entrepôt » du vendeur ou du fabricant selon la nature du dysfonctionnement constaté. Les éventuels frais de retour-entrepôt sont à la charge de l'acheteur.

9 - CONTESTATIONS

9•1 - En cas de contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution du contrat intervenu, le Tribunal de Commerce du lieu d'émission et de paiement de la facture est seul compétent, quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas de connexité, d'appel en garantie, ou de pluralité de 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 et par écrit notre accord. Il sera cependant possible d'établir par écrit signé des parties des accords-cadres avec certains clients, accord comportant des clauses complémentaires et/ou dérogatoires aux présentes.

10 - NON-SOLLICITATION

10•1 - Sauf autorisation expresse du Fournisseur confirmée par lettre recommandée avec avis de réception, le Client s'interdit d'engager, ou de faire travailler, d'aucune manière, tout intervenant, salarié ou non, du Fournisseur, de façon directe ou indirecte.

La présente clause vaudra, quelle que soit la fonction de l'intervenant en cause, et même au cas où la sollicitation serait à l'initiative dudit intervenant, et ce pendant 24 mois à compter de la livraison définitive de la commande.

11 - DONNÉES PERSONNELLES

11•1 - Pour toute information concernant ses données personnelles le client peut se rendre sur le site shop.sanipousse.com, rubrique Mentions légales.

HACCP

Traçabilité

Bonnes Pratiques
d'Hygiène

E.P.I.*



SANIPOUSSE
et l'hygiène est plus zen

sanipousse
bonnes pratiques d'hygiène - HACCP - traçabilité - E.P.I.