

# Catalogue 2024



## **WENNERT MATÉRIEL**

8, Rue de Saint-Louis  
57150 CREUTZWALD

Tél : +33 (0)3.87.90.60.22

Fax : +33 (0)9.72.22.79.78

E-mail : [wennert.materiel@gmail.com](mailto:wennert.materiel@gmail.com)



Du lundi au jeudi : 8h à 12h et 13h à 17h  
Le vendredi : 7h30 à 15 h



# INDEX

## A

Abrasif	→	2
Affûteuse électrique	→	1
Aiguille	→	10
Aiguiseur manuel	→	4
Allonge	→	40
Anneau à lame	→	12
Aplatisseur à viande	→	11
Appareil à lier	→	17
Attendrisseur à viande	→	11

## B

Bac inox	→	14
Bague de compensation	→	21
Barre magnétique	→	11
Barre plate inox pour crochets	→	41
Bâton de fûmoir	→	12
Billot	→	42
Blouse porteur	→	35
Bottes	→	39
Box à couteaux	→	49
Bretelles	→	35
Bride à poulet	→	16
Brosse à billot	→	32
Brosserie VIKAN	→	27-31
Buvard pour barquette	→	16

## C

Casque	→	35
Casquette	→	35
Chaussette à jambon	→	16
Chaussures	→	38
Ciseaux	→	10
Clippeuse manuelle	→	32
Clips	→	32
Cloche à raser	→	11
Cordon à pieds	→	16
Couperets	→	43-44
Couteau de hachoir		
"ENTERPRISE"	→	21
Couteau de hachoir		
"UNGER"	→	20
Couteau LOUBELN	→	46-48
Couteau SWIBO	→	49
Couteau VICTORINOX	→	50-52
Crayon à viande	→	11
Crochet esse/ à main	→	40-41
Coupe-tomate	→	23

## E

Embossoir	→	16
Entonnoir à boudin	→	13
Etui à couteau	→	49

## F

Fendoir	→	44
Feuille	→	43-45
Feutre	→	2
Ficelle	→	17
Filet	→	16
Fixe gant	→	34
Fourchette de service	→	12
Fusil	→	3

## G

Gant anti-chaleur	→	36
Gant anti-coupure	→	35
Gant anti-froid	→	36
Gant cotte de mailles	→	34
Gant coton	→	34
Gant découenneuse	→	36
Gants nitriles	→	36
Gant polyéthylène	→	34
Glisse-nerf	→	49
Gouge à jambon	→	45
Grattoir à billot	→	45
Grattoir à sciure d'os	→	6

## H

Hachoir électrique corps inox	→	19-22
Housse pour tablier	→	35
Huile et graisse	→	10
Huile moteur	→	19

## K

Kit à churros	→	23
Kit moelle épinière	→	5

# INDEX

## L

Lame à couper	→	5
Lame circulaire	→	7
Lame d'éplucheuse	→	8
Lame de scie à ruban	→	6
Lame de scie à main	→	5
Lame de tire-côte	→	8
Lancette à huître	→	45
Liens	→	17

## R

Raclette VIKAN	→	28
Racloir de planche	→	42
Roule bac	→	13

## M

Machine sous vide	→	15
Machine à brochettes	→	19
Mélangeur manuel	→	25

## S

Sabots	→	39
Sac à jambon	→	16
Sac sous vide	→	15
Scie à main	→	5
Scie circulaire électrique	→	7
Spatule VIKAN	→	29
Stockinette	→	17

## P

Papier cuisson	→	9
Papier à steak	→	9
Pâte à polir	→	2
Pelle ajourée	→	12
Pelle à épices	→	13
Pelle à glace	→	29
Pèse saumure	→	33
Pierre	→	4
Pince à grill	→	12
Pique brochette	→	11
Pique saucisse	→	11
Pistolet de nettoyage	→	31
Pistolet d'abattage	→	18
Planche à découper	→	42
Plaque de hachoir		
ENTERPRISE	→	21
Plaque de hachoir		
UNGER	→	20
Plateaux	→	14
Poignard	→	49
Pompe à saler	→	10
Porte rolls	→	17
Portionneur à farce	→	12
Poussoir	→	23-24
Presse à steak	→	9

## T

Tablier de protection inox	→	34
Tablier LEDOTEX	→	37
Tablier nitrile	→	37
Tablier polyuréthane	→	37
Tankeur	→	45
Téflon pour machine à cloche	→	15
Tête d'affûtage	→	2
Thermomètres	→	33
Tire-côte	→	8
Toile bone guard	→	15
Trancheuse	→	26
Trident pour brochette	→	19
Tue-Mouche LED	→	26

## V

Vide marmite inox	→	13
-------------------	---	----

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

**V150**



**M150**



### Affûteuses électriques

<b>V150</b>	<b>Affûteuse à bande</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	<b>Type monophasé 220V-270W</b>			
	<b>Poids : 12 Kg</b>			

Consommables :

<b>09053</b>	<b>Bande 800 x 50 mm grain 100</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>06001</b>	<b>Feutre 143 x 20 x 15 mm</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

<b>M150</b>	<b>Affûteuse à ailette</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	<b>Type monophasé 220V- 600W</b>			
	<b>Poids : 14 Kg</b>			

Consommables :

<b>07007</b>	<b>Ailette 200 x 30 x 13 mm gr. 100</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>06009</b>	<b>Feutre 200 x 25 x 13 mm</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

**SX40**



**DK298**



<b>SX40</b>	<b>Affûteuse à diamant, angle réglable, Poids : 17 kg</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>ASPI</b>	<b>Aspirateur Kärcher, s'adapte sur la référence SX40</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

Pièces détachées :

<b>SX40SPS</b>	<b>Feutre</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>SX40CBN</b>	<b>Tête d'affûtage (durée ~30 000 couteaux)</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

<b>DK298</b>	<b>Affûteuse diamant 220V</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	<b>Dimensions : L226 x l98 x H100 mm</b>			

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Bande abrasive

09001	Bande 575 x 40 mm grain 100 (Mado)	1	25
09004	Bande 710 x 45 mm grain 100 (Mado)	1	25
09504	Bande 710 x 45 mm grain 120 (Mado)	1	25
09007	Bande 800 x 45 mm grain 100 (Mado)	1	25
09008	Bande 800 x 45 mm grain 120 (Mado)	1	25
09053	Bande 800 x 50 mm grain 100 (Mado / V150)	1	25
09054	Bande 800 x 50 mm grain 120 (Mado)	1	25
09539	Bande 850 x 50 mm grain 100 (Mapi)	1	25
09056	Bande 960 x 50 mm grain 100 (Dick)	1	25
09060	Bande 1020 x 50 mm grain 100 (Dick SM100)	1	25
09058	Bande 1000 x 50 grain 120 (Dick SM140)	1	25
091250	Bande 1250 x 60 mm grain 120 (KNECHT)	1	25

**Autre grain : majoration 10 %**

### Ailette

07001	Ailette 130 x 25 x 15 mm gr. 100 (Mado)	1	1
07002	Ailette 150 x 40 x 14 mm gr. 100 (Mado)	1	1
07003	Ailette 150 x 40 x 14 mm gr. 120 (Mado)	1	1
0700324	Ailette 150 x 40 x 14 grain de 240	1	1
07004	Ailette 150 x 40 x 20 mm gr. 100 (S150 ancien)	1	1
07005	Ailette 150 x 25 x 20 mm	1	1
07006	Ailette 200 x 50 x 16 mm gr. 120 DICK (SM90)	1	1
070061	Ailette 200 x 50 x 16 mm grain de 80	1	1
07007	Ailette 200 x 30 x 13 mm gr. 100 (M150)	1	1
07008	Ailette 200 x 50 x 14 mm gr. 120 (R153)	1	1
07009	Ailette 150 x 35 x 20 mm gr. 100 (S150)	1	1
07010	Ailette 150 x 65 x 15 mm gr. 280 (DICK SM 160T)	1	1

### Feutre à effiler

06001	Feutre 143 x 20 x 15 mm (V150)	1	1
06002	Feutre 125 x 20 x 15 mm (Mado)	1	1
06003	Feutre 150 x 20 x 15 mm (Mado)	1	1
06004	Feutre 150 x 25 x 20 mm (H150)	1	1
06006	Feutre 200 x 25 x 16 mm DICK (SM90, SM100, SM140)	1	1
06007	Feutre 200 x 25 x 15 mm (Mado / R153)	1	1
06009	Feutre 200 x 25 x 13 mm (M150)	1	1
BK81FS	Feutre pour BK81	1	1
BK91F	Feutre pour BK91	1	1
ZFS	Feutre Zahnd FP02 210x25x60 mm	1	1
ZFS3	Feutre Zahnd EC03 150x20x14 mm	1	1

### Têtes d'affûtage diamant

ZSK	Tête d'affûtage Zahnd FP02 (paire)	1	1
ZSK3	Tête d'affûtage Zahnd EC03	1	1
BK81S	Tête d'affûtage pour BK81	1	1
BK91S	Tête d'affûtage pour BK91	1	1








### Pâte à effiler

172	Pâte verte 500 g	1	1
173	Pâte verte 200 g	1	1






Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Fusil WM

300		1	6
300N	Fusil rond Manche noir 30 cm		
300R	 Fusil rond taille standard 30 cm		
810		1	6
810R			
810N	 Fusil ovale taille standard 31 cm		
801		1	6
815	 Fusil ovale taille fine 31 cm	1	6



### Fusil ISLER

13609		1	6
PX88	 Fusil ovale carbure de tungstène 31 cm manche noir	1	6
43668	 Fusil plat taille fine 31 cm manche noir	1	6

### Fusil DICK

7 598 330		1	6
7 200 028	 Fusil DICK 2000 plat 28 cm	1	6
7 650 428	 Fusil DICK MULTICUT 28 cm	1	6

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

SH131



CARB/ CARV

**Aiguiseur manuel**

SH131	Affûteur manuel diamant	1	1
-------	-------------------------	---	---

CARB	Aiguiseur carbure, protection bleu	1	1
CARV	Aiguiseur carbure, protection verte	1	1



EASY



VULKA



HES2



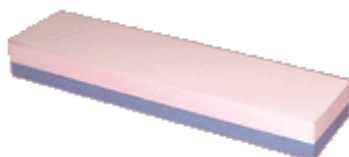
IEASY

EASY	SHARP EASY	1	24
IEASY	SHARP EASY INOX	1	24
11 337	Jeu de 2 barres de rechange SHARP EASY	2	50
VULKA	VULKANUS classic noir	1	6
VUSET	Jeu de 2 barres de rechange VULKANUS	2	1
HES2	Ergosteel blanc	1	6

**Pierre à huile**



01016	Pierre 250 x 50 x 25 mm + manche plastique Grains : 320 et 120	1	1
-------	---	---	---



01002	Pierre 200 x 50 x 25 mm sans manche Grain : 280 et 120	1	1
-------	--	---	---



01017	Pierre 230 x 33/10 x 13 mm sans manche Grain : 180	1	1
-------	--	---	---



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Scie à main américaine, inox poli, manche plastique blanc, recharge rapide

445 B	Scie à main Américaine 17,5"	1	10
508 B	Scie à main Américaine 20"	1	10
635 B	Scie à main Américaine 25"	1	10



### Éléments de rechange

200 B	Manche de rechange avec vis	1	1
300 B	Tendeur de rechange	1	1
PF15	Vis	1	1
PF16	Ecrou	1	1

### Lame de scie à main américaine, emballage individuel

445	Lame de scie à main 17,5"	1	10 *
508	Lame de scie à main 20"	1	10 *
635	Lame de scie à main 25"	1	10 *



### Lame à couper en inox

R10	Lame de scie à main rouleau de 10 mètres x 20 mm	1	1
-----	--	---	---



### Kit moelle épinière

35000	Kit moelle épinière (5 pièces)	1 Kit	1
-------	--------------------------------	-------	---

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

## Lame de scie à ruban SUPRA BERTRAM & GRAF

### Lame OSSIAN denture 8 mm sur demande

LONGUEUR /16 OU 20	Dimensions comprises entre		3* OU 5*	
		0 et 1590 mm		1
		1591 et 1800 mm		1
		1801 et 2490 mm		1
		2491 et 3073 mm		1
		3074 et 3607 mm		1
	3608 et 4500 mm	1		

Largeur 16 ou 20 mm, denture 6 mm, épaisseur 0,45 à 0,56 mm selon longueur



### Grattoir à sciure

GRATTOIR	Rénovateur à os polyéthylène bleu	1	1
GRATTOIRB	Rénovateur à os polyéthylène blanc	1	1

TYPE		LÄNGE LONGUEUR LENGTH (mm)	BREITE LARGEUR WIDTH (mm)
ADE	RESOLUTA I	1490	20
	ROBUSTA/SO21CE	1640	20
	RESOLUTA II	1800	20
	ROBUSTA II	2020	20
AEW	250	1753	12,5
	350	2578	12,5
	APS 200	2686	16
	380	2921	12,5
	400	3150	16
	450	3607	20
	600	4400	20
	900	4461	20
ATLAS		1720	20
BANKERYD/ (Servus)	BM-1	1480	16
	BM-2, 25	2310	16
	BM-3, 35	2845	16
	BM-4, 45; 380/400	3050	20
	BM-6, BERBA II	4000	20/16
	BM-8, BERBA I	4450	20/16
	XL	5750	25/20
BERKEL	BS 1750	1750	16
	S 240	1840	20
	BS 2300	2315	16
	V 12 (US)	2591/2603	16
	V 14 (US)	2883/2896	16
	V 16 (US)	3200/3213	16
BIRO	11	1981	16
	22, AA, AA-1	2311	16
	1433	2743	16
	33	2946	16
	34/350 GT	2997	16
	3334/3336	3150	16
	44	3429	16
	4436/1-12/55	4178	16
	4436/13-14	4534	16
BIZERBA	SO-ts (Ital.)	1600	15
	SO (Milano)	1600	20
	FK 20	1600	15
	FK 22	1670	15
	FK 23	1760	15
	FK 30/31/32	2430	16
	FK 35	2800	16
	GB 16 (Gross)	3150	16
BRAHER/Arconada	SH 1000	1510	20
	SHC/SHN 242	1740	16
	F 1	1840	16
	SHC/SHN 300	2040	16
	F 2	2200	16
BUTCHER BOY	B 12	2490	16
	B 14/1435	2845	16
	B 16/1640	3188	16
	SA-20	3912	20/16
COSMOS→MASTER			
DADAUX	SX 320	2490	16
d-ma	FBT + 220	1750	16
	FB3/S	2315	16
	FBE + 320/R/S	2490	16
	400/S/R	3150	16
EFA	285 E	2785	20
	60	2845	20
	286 E/287 E		
	290 E/291 E/292 E	2904	20
	321 E/322 E	3225	20
ELU→MADO			
EUREKA/EMS	I, 200	1520	20
	II	1800	20
	220	1840	20
	380	2940	20
FANAL	S/I	1525	20
	S/III	1760	20
	S/IV	2300	20
LA FELSINEA	TIPO E	1810	20
	A NASTRO	1805	20
FREUND	BA 35 F	2570	20
	BA 42 F	2787	20
	BA 46 F	2864	20
	BA 48 F	3187	20
	BA 50 F	3248	20
GLOBE	79	1830	16
HOBART	5212/MS-34 R	2490	16
	5614/5614 HS	2845	16
	MS 41 R	3150	16
	5216/5216 HS	3251	16
	5701 D/		
	5700 E (142")	3607	16
JARVIS	BUSTER P 760 (112")	2845	16
	BUSTER VI/		
	HO 80 (112")	2845	20
	BUSTER III/IV (119")	3023	20
	BUSTER VII/		
	BUSTER V (127")	3226	20

KENTMASTER	IV SD (109" 9/16)	2776	20
	II (114")	2896	20
	IV S (117")	2972	20
	IV SB (126")	3200	20
KOLBE	K 200	1750	16
	K 220	1820	16
	K 260	2170	16
	K 330 S/		
	K 300/310/320/330	2490	16
	K 410/420	3150	16
	K 430/440	3370	16
	K 800	4280	20
KT FINNLAND	210	1570	16
	325	2345	20
	360	2775	20
	400/460	3135	20
	750	4260	20
	1100	5850	20
MACCHI SEGAOSSI S 210		1625	20
MADO	MKB 547	1750	20
	MKB 548/549	1750	16
	MKB 648/649	1750	16
	MKB 650	2170	16
	MKB 651	2315	20
	MKB 654	2315	16
	MKB 655/651/652	2430	16
	MKB 653/654	3150	16
MAI	603	1620	16
	610/621/625	1750	16
	620	2315	20
	630	2315	16
	636 A	2490	16
	650	3204	16
	651	3560	16
	680	3636	16
MAINCA	SC 250	1825	16
	SM 182	1825	16
	CCH 2000	2040	16
	SC 300	2223	16
	SM 240	2400	16
MASTER/COSMOS	SO	1490	20
	SO G	1800	20
MEDOC	Beta 220	1740	16
	Beta 250	1985	16
	Beta 300	2340	16
MOBBA/Lan Elec	SC-162	1625	16
NIEROS	SO	4461	20
NSV MODENA	SC 200	1580	20
	SO 220	1800	20
OMAS	T/210	1650	16
	T/S 250	1700	20
		1980	16
OMEGA	SO 200	1590	16
	SM 280/SE 240	1760	16
	SA 300	2050	20
	SG 400	2850	16
PAGE (BENZ)	I	1720	20
	II	1740	20
	III	1950	20
LA PERLA	Z 200	1580	20
	Z 208	1640	20
	Z 220/250	1730	20
	Z 280	2260	20
	Z 300	2390	20
REGINA	1800	1800	20
REICH	Combi 200/		
	4201/4202/200T/220T	1750	16
	4440 (KS 220)	1750	20
	S 220T/Combi 250	1981	16
	4441 (KS 300)	2310	20
	4205/4206/4445 (KS 280)	2315	20
	Universal 300/		
	4207/280T/280 G	2490	16
	4444 (KS 320)	2735	20
	S 280T/S 280 G	2800	16
	4210/4442 (KS 400)	2915	20
	Profi 400	3204	16
	443 (KFS 430)	3350	20
	450 G/450T	3636	16
	800T/800 A3	3708	16
	Industrie 500	3800	16
RESOLUTA→ADE			
REWEBO	RB 160	1600	15
	RB 170	1630	15
SERENA		1500	20
TEKO		1730	20
TOLEDO	"Kitty"	1650	16
	52.. (US) 96"	2438	16
	53.. (US) 126"	3200	16
VELUM	208	1640	20
WIEGAND	Hängflix	1620	16

PLEASE SPECIFY EXACT LENGTH + WIDTH.

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Scie circulaire portative

ES 180	<b>Scie circulaire EFA 180</b>	1		1
	Puissance 1020 Watts, lame Ø 180 mm Profondeur de coupe 65 mm, Poids 5,5 kg, 220 Volts			
E 600	Equilibreur 4/7 kg	1		1

Conforme aux Directives 98/37/EC, 79/23/ECC,  
89/336/ECC  
Normes EN 1050, EN 294, EN 954-1/2, EN 60204-  
1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1/2



### Lame de scie circulaire pour EFA (acier inoxydable)

E180	180 x 1,0 x 17,5 mm 94 dents	1		1
EC180	180 x 1,1 x 17,5 mm 36 dents carbure	1		1
E23060	230 x 1,3 x 27 mm 60 dents	1		1
EC23044	230 x 1,5 x 27 mm 44 dents carbure	1		1
EC270	270 x 1,5 x 27 mm 52 dents carbure	1		1
EC30052	300 x 1,5 x 27 mm 52 dents carbure	1		1

### Autres références sur commande



### Lame de scie circulaire pour FREUND (acier inoxydable)

F180	180 x 1,0 x 30 mm 90 dents	1		1
FC180	180 x 1,1 x 30 mm 36 dents carbure	1		1
F230	230 x 1,3 x 52 mm 110 dents	1		1
FC23044	230 x 1,5 x 52 mm 44 dents carbure	1		1
FC28056	280 x 1,5 x 52 mm 56 dents carbure	1		1
FC32040	320 x 1,5 x 52 mm 40 dents carbure	1		1

### Autres références sur commande

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Lames pour éplucheuse

LE297	Lame 297 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE350	Lame 350 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE397	Lame 397 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE434	Lame 434 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE460	Lame 460 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE487	Lame 487 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE497	Lame 497 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE554	Lame 554 x 20 x 1 mm	1	4 *
LE35022	Lame 350 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE39722	Lame 397 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE45022	Lame 450 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE46022	Lame 460 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE49722	Lame 497 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE51322	Lame 513 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE51722	Lame 517 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE53322	Lame 533 x 22 x 0,7 mm	1	4 *
LE55422	Lame 554 x 22 x 0,7 mm	1	4 *


### Autres dimensions sur commande

Lors de votre commande, précisez la Longueur, la largeur

Bizeauté ou droit



### Tire-côtes et lames

125	Tire-côtes : manche Lame de 16 mm		1	1
-----	--------------------------------------	---	---	---



### Paquets de 10 lames de tire-côte

126	Lame 14 mm	10	15
127	Lame 16 mm	10	15
128	Lame 18 mm	10	15
129	Lame 20 mm	10	15
130	Lame 22 mm	10	15

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



81001



PHR100



81002

PHR100I

KD5

KD3

KD6

KD1  
KD2



KD9

KD7

KD

81001	Presse inox avec pellette ovale	1		20
81018	Pellette de rechange ovale en inox	1		1
81002	Presse inox avec pelette ronde Ø 100 mm	1		20
81017	Pellette de rechange ronde en inox	1		1
KD1	Presse alu ronde Ø 90 mm	1		1
KD2	Presse alu ronde Ø 100 mm	1		1
KD3	Presse alu carré 88 x 95 mm	1		1
KD4	Presse alu ronde Ø 125 mm	1		1
KD5	Presse alu ovale 105 x 75 mm	1		1
KD6	Presse alu forme cotelette 110 x 95 mm	1		1
KD7	Presse alu forme cœur 105 x 75 mm	1		1
KD9	Presse alu ronde Ø 150 mm	1		1
PHR100I	Presse à steak avec levier, Ø 100 mm	1		1
PHR100	Presse à steak avec levier, Ø 100 mm	1		1



### Papier à steak paraffiné 2 faces

81105	Papier ovale 110x80 mm, paquet de 2000 feuilles	2000		26
81106	Papier rond Ø100 mm, paquet de 2000 feuilles	2000		24
81103	Papier rond Ø130 mm, paquet de 2000 feuilles	2000		10
81107	Papier carré 100 x 100 mm, paquet de 2000 feuilles	2000		1
81102	Papier rond Ø100 mm, paquet de 1000 feuilles	1000		42
81104	Papier ovale 110x80 mm, paquet de 1000 feuilles	1000		54

### Papier cuisson (Boîte de 500 feuilles)

814060	Papier cuisson 60 x 40 cm	500 f.		1
--------	---------------------------	--------	--	---

Papier cuisson  
Réutilisable plusieurs fois  
Dimensions : 40 x 60 cm



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Pompe à saler

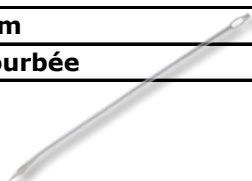
POMPE	Pompe à saumure DICK	1	1
-------	----------------------	---	---



### Aiguille à brider

8672920	Aiguille 20 cm manche plastique	1	12
8672925	Aiguille 25 cm manche plastique	1	12
8672930	Aiguille 30 cm manche plastique	1	12

7 7340	Aiguille à brider 18 cm	1	1
7 7343	Aiguille à brider 20 cm courbée	1	1



### Ciseaux professionnels en acier inoxydable de haute qualité

72025	Ciseaux à poisson FINNY 25 cm	1	5
72025/3	Ciseaux à poisson denté FINNY 25 cm	1	5
58500	Ciseaux à volaille inox 25 cm	1	1
58971	Ciseaux à volaille inox manche plastique 25 cm	1	1
773225	Ciseaux à poisson FINNY 25 cm Rouge	1	5
781620	Ciseaux multifonctions 20 cm	1	5



773225



58971



781620



72025  
72025/3



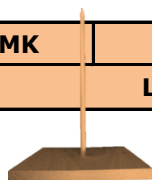
58500

### Huile et graisse

111	Huile Ballistol en spray 200 ml	1	20
111A	Huile Bio-Fluide en spray agréée alimentaire 400 ml	1	24
111C	Cartouche de graisse agréée alimentaire 400 gr.	1	24



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
<b>PMK</b>	<b>Piques à kebab en hêtre (boîte en carton)</b>	<b>30 sets</b>	<b>252</b>
<b>Lg pique : 150 mm x 5 mm; Socle : 100 x 100 mm</b>			



<b>P70</b>	<b>Piques à Marteaux hêtre 1 pointe 70 x 3,8 mm</b>	<b>2500</b>	<b>1</b>
------------	---	-------------	----------



### Piques à brochettes en Hêtre

Qté palette

<b>PM150</b>	<b>Piques 1 pointe 150 x 3,3 mm</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>
<b>PM200</b>	<b>Piques 1 pointe 200 x 3,3 mm</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>
<b>PM250</b>	<b>Piques 1 pointe 250 x 3,3 mm</b>	<b>1000</b>	<b>1</b>
<b>PM258</b>	<b>Piques 1 pointe 250 x 3,7 mm</b>	<b>1000</b>	<b>252</b>
<b>PM300</b>	<b>Piques 1 pointe 300 x 3,7 mm</b>	<b>1000</b>	<b>224</b>



### Piques Inox AISI 420 de Coutellerie, coupe biais, fil plat, avec boucle

<b>PI230</b>	<b>Longueur totale 230 mm</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>PI250</b>	<b>Longueur totale 250 mm</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>PI280</b>	<b>Longueur totale 280 mm</b>	<b>200</b>	<b>250</b>



### Attendrisseurs à viande

<b>AT3R</b>	<b>Attendrisseur 51 lames rouge</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>AT3B</b>	<b>Attendrisseur 51 lames blanc</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### Aplatisseurs inox

<b>51/17</b>	<b>Aplatisseur en inox 2 Kg</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>51/10</b>	<b>Aplatisseur en inox 1 Kg</b>	<b>1</b>	<b>1</b>



### Barre magnétique inox

<b>680040</b>	<b>Barre magnétique 40 x 4,7 cm</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>680060</b>	<b>Barre magnétique 60 x 4,7 cm</b>	<b>1</b>	<b>1</b>



### Pique saucisse

<b>34200</b>	<b>Pique saucisse 2 pointes</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>107</b>	<b>Pique saucisse 16 pointes</b>	<b>1</b>	<b>12</b>

### Cloche à raser

<b>CLOCHE</b>	<b>Cloche à raser en inox</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
---------------	-------------------------------	----------	----------



### Crayon à viande (boîte de 12 crayons)

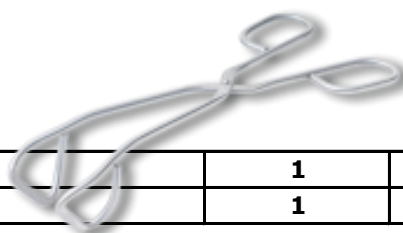
<b>FABER</b>	<b>Crayon à viande FABER bleu</b>	<b>12</b>	<b>1</b>
<b>FABERM</b>	<b>Crayon à viande FABER marron</b>	<b>12</b>	<b>1</b>



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Pince à barbecue ou à servir inox

34600	Pince courte 24 cm	1	1
34610	Pince longue 38 cm	1	1



### Portionneur

40200	Portionneur à farce inox	1	1
-------	--------------------------	---	---



### Fourchette en acier forgé 2 pointes, 31,5 cm

90200	Fourchette chef en acier forgé	●	1	1
90200R	Fourchette chef en acier forgé	●	1	1



### Fourchette à servir, 2 pointes, 24,5 cm

4000	Fourchette à servir	●	1	1
4001	Fourchette à servir	●	1	1
4002	Fourchette à servir	●	1	1



### Anneau avec lame idéal pour boyaudier

CBB	Bague bleu	●	1	1
CBO	Bague orange	●	1	1



### Bâton de fûmoir

BAT	Bâton de fumoir alu 100 cm Profil extrudé en forme d'étoile	1	25
-----	--	---	----



### Pelle ajourée

PA27	Pelle ajourée 27 x 19 manche polyéthylène 50 cm	1	1
PA38	Pelle ajourée 38 x 27 manche polyéthylène 74 cm	1	1
PA42	Pelle ajourée 42 x 28 manche polyéthylène 78 cm	1	1





Référence	Désignation	U.V		Colisage
-----------	-------------	-----	--	----------

### Roule-bac : Pouvant supporter jusqu'à 250 kg



### Roule-bac inox, 6 kg

<b>ROULEB</b>	Roule-bac inox 6 roues 40 x 60 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
---------------	-----------------------------------	----------	--	----------



<b>R175</b>	Roule-bac plastique 4 roues 42 x 62 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
-------------	--	----------	--	----------

### Entonnoir à boudin inox

<b>EB28</b>	Entonnoir à boudin inox Ø entrée : 190 mm / Ø sortie : 29 mm	<b>1</b>		<b>1</b>
-------------	---	----------	--	----------



### Vide-marmite INOX 2 Litres

<b>VM2</b>	Vide-marmite INOX	<b>1</b>		<b>1</b>
------------	-------------------	----------	--	----------



### Pelle à épices polyéthylène

<b>38500</b>	Pelle 250 mm, 250 mL	○	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>38501</b>	Pelle 250 mm, 250 mL	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>38510</b>	Pelle 310 mm, 500 mL	○	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>38511</b>	Pelle 310 mm, 500 mL	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>38520</b>	Pelle 350 mm, 700 mL	○	<b>1</b>		<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V		Colisage
-----------	-------------	-----	--	----------



### Bac inox avec grille amovible

<b>101 61415</b>	Bac inox 61 x 41 x 5 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>101 61417</b>	Bac inox 61 x 41 x 7 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>101 41315</b>	Bac inox 41 x 31 x 5 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>101 50357</b>	Bac inox 50 x 35 x 7 cm	<b>1</b>		<b>1</b>



### Plateau inox de présentation

<b>140 29212</b>	Plateau 29 x 21 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>140 58212</b>	Plateau 58 x 21 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>140 68212</b>	Plateau 68 x 21 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>140 40302</b>	Plateau 40 x 30 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>



<b>141 32232</b>	Plateau 32 x 23 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>141 35242</b>	Plateau 35 x 24 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>141 41312</b>	Plateau 41 x 31 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>141 50352</b>	Plateau 50 x 35 x 2 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>141 61413</b>	Plateau 61 x 41 x 3 cm	<b>1</b>		<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------



SV70

### Machine sous vide

SV70	Machine sous vide pour usage domestique	1		6
------	---	---	--	---



#### Dimensions de la machine :

40,5(L)x24,5(l)x12(H) cm

**Automatique**

**Matière : Inox + ABS**

**Soudure** : 5 mm d'épaisseur, 32 cm de longueur

**Sacs** : 30 cm max.

Rouleau gaufré à l'intérieur : 28 cm

**Puissance** : 25 Litres d'air par min.

150 Watts/ 220 V

**Pression** : - 0,85 bar

**Graduation sur récipient** pour noter la date de mise sous vide

SV72	Machine sous vide 32 cm	1		1
SVR	Lot de 2 récipients sous vide 0,75L et 1,5L	1		1

TEFLON	Rouleau de téflon adhésif pour machine à cloche Épais. : 0,18 mm/ Largeur : 45 mm/ Longueur : 10 m	1		1
--------	---	---	--	---



### Sacs sous vide ( épaisseur des sacs : 105 µ )

6725N	Rouleaux gaufré, 6 m x 30 cm	2		25
6727N	Rouleaux gaufré 6 m x 28 cm	2		25
6726N	Rouleaux sachet gaufré, 6 m x 20 cm	2		25
6745N	Sachet gaufré 15 x 25 cm	100		10
6745C	Sachet gaufré 15 x 25 cm <b>SPÉCIAL CUISSON</b>	100		10
6715N	Sachet gaufré 15 x 30 cm	100		10
6723N	Sachet gaufré 20 x 30 cm	100		10
6723C	Sachet gaufré 20 x 30 cm <b>SPÉCIAL CUISSON</b>	100		10
6724N	Sachet gaufré 25 x 35 cm	100		5
6735A	Sachet gaufré 30 x 40 cm	100		5
6750N	Sachet gaufré 30 x 50 cm	100		5
6753N	Sac gaufré 25 x 70 cm <b>SPÉCIAL SAUMON</b>	100		4
6740N	Sachet gaufré 40 x 60 cm	50		5

### Toile "bone guard" rouleau de 100 m



23/T	Toile "bone guard" 23 cm	1		4
33/T	Toile "bone guard" 33 cm	1		2
23/TP	Toile "bone guard" 23 cm prédécoupée en 7,5 cm	1		4
33/TP	Toile "bone guard" 33 cm prédécoupée en 7,5 cm	1		2

Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------

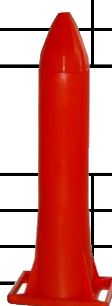
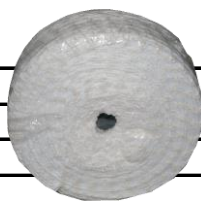


### Buvard absorbant 1500 cc pour barquettes (paquets de 200)

BU75	Buvard Blanc/ Blanc, 75 x 140 mm	1 carton *		4600*
BU140	Buvard Blanc/ Blanc, 140 x 220 mm	1 carton *		1800*
BU225	Buvard Blanc/ Blanc, 225 x 340 mm	1 carton *		800*
BU80N	Buvard Blanc/ Noir, 80 x 130 mm	1 carton *		5300*

### Filet à rôti, rouleau de 50 m

12/S	Filet polyester 12	1		20
14/S	Filet polyester 14	1		20
16/S	Filet polyester 16	1		20
18/S	Filet polyester 18	1		20
20/S	Filet polyester 20	1		20
22/S	Filet polyester 22	1		20
24/S	Filet polyester 24	1		20



### Embossoir (tube + ogive)

14/E	Embossoir complet 14 ( Ø 110 mm )	1		1
16/E	Embossoir complet 16 ( Ø 125 mm )	1		1
18/E	Embossoir complet 18 ( Ø 140 mm )	1		1

### Filet de cuisson

F80	Filet de cuisson 80 cm (chaudière)	1		1
F120	Filet de cuisson 120 cm (chaudière)	1		1



### Sac à jambon écri

5968	Sacs à jambon 59 X 68 cm (emballage individuel)	1		25
6880	Sacs à jambon 68 X 80 cm (emballage individuel)	1		25

### Chaussette à jambon

5/S	Chaussette à jambon T.5 liseré vert	1000		1
6/S	Chaussette à jambon T.6 liseré noir	1000		1

### Cordon à pieds, larg. 50 mm, long. 16 m.

COR50	Cordon à pieds	3		1
-------	----------------	---	--	---



### Bride à poulet, quantité approx. : 5000 brides/ paquet

NV12	Brides élastiques coton 120 mm (carton de 4x3Kg)	12 Kg		1
NV121	Brides élastiques coton 120 mm	3 Kg		1
NV14	Brides élastiques coton 140 mm (carton de 4x3Kg)	12 Kg		1
NV141	Brides élastiques coton 140 mm	3 Kg		1



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Stockinette

STOCKI	Stockinette, bobine de 10 kg	1	1
--------	------------------------------	---	---



### Ficelle ROTIFIX Rayonne/ Polyester

R2	Ficelle 2 brins, 1Kg	1	12
RC2	Ficelle 2 brins recharge, 1Kg	1	12
RS2	Ficelle 2 brins enseau, 1Kg	1	11
R3	Ficelle 3 brins, 1Kg	1	12
RC3	Ficelle 3 brins recharge, 1Kg	1	12
RS3	Ficelle 3 brins enseau, 1Kg	1	11



### Ficelle Saucifil lissée

P2	Ficelle poli blanc 3,5/2, 1 kg	1	12
P2E	Ficelle poli écru 3,5/2, 1Kg	1	12
P2R	Ficelle poli rouge 3,5/2, 1Kg	1	12
P2BR	Ficelle poli chiné blanc/rouge 3,5/2, 1Kg	1	12
LBBR	Lin poli Bleu - Blanc - Rouge, 1 Kg	1	1

L3E	Ficelle lin écru 3,5/3	1	12
-----	------------------------	---	----

### Pelottes (10x200 g)

P3PBL	Pelote saucifil supergrip blanc poli, 2 kg, (10x200 g)	10	1
P3PR	Pelote saucifil supergrip ROUGE poli, 2 kg, (10x200 g)	10	1
P3PE	Pelote saucifil supergrip ECRU poli, 2 kg, (10x200 g)	10	1



### Ficelle polypropylène

FPP2	Ficelle 2 brins dévidage central, 2 Kg	1	10
------	--	---	----



106/B



106



106/C



106/A

### Porte rolls

106/B	Porte rolls inox inversé	1	1
106	Porte rolls inox standard	1	1
106/A	Porte rolls inox avec socle	1	1
106/C	Porte rolls inox mural	1	1

### Liens et accessoires

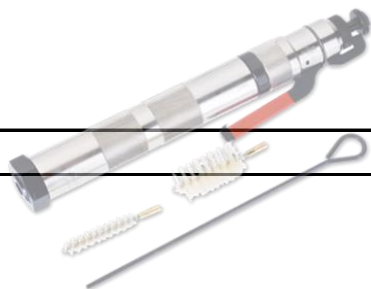
88593	Appareil à lier	1	1
88594	Liens plastifiés 100 mm	5000	1



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Pistolet d'abattage

<b>BLITZ</b>	<b>Pistolet d'abattage</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
--------------	----------------------------	----------	-----------



<b>B50</b>	<b>Boîte de 50 cartouches rouge (grande bête)</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>B51</b>	<b>Boîte de 50 cartouches verte (petite bête)</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>B52</b>	<b>Boîte de 50 cartouches jaune (moyenne bête)</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

<b>3080221</b>	<b>KIT PERCUTEUR</b>		<b>1 kit</b>	<b>1</b>
<b>RB</b>	<b>KIT AMORTISSEUR DE BROCHE</b>		<b>1 kit</b>	<b>1</b>
<b>30800220</b>	<b>TETE COMPLETE</b>		<b>1 kit</b>	<b>1</b>
<b>3080231</b>	<b>KIT DE NETTOYAGE</b>		<b>1 kit</b>	<b>1</b>
<b>3080141</b>	<b>ECROU INTERMEDIAIRE</b>		<b>1 pièce</b>	<b>1</b>
<b>3080157</b>	<b>ECROU DE FERMETURE</b>		<b>1 pièce</b>	<b>1</b>
<b>3080145</b>	<b>ECROU DE TETE</b>		<b>1 pièce</b>	<b>1</b>
<b>3080225</b>	<b>BROCHE</b>		<b>1 pièce</b>	<b>1</b>



### Pistolet à lapin

<b>9 0232 00</b>	<b>Pistolet à lapin</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
------------------	-------------------------	----------	----------

## HACHOIR À VIANDE INOX

<b>12MI</b>	<b>Hachoir à viande 220V n°12 inox; avec grilles de 6 et 8 mm</b> Débit 170 kg/heure, 850 Watts	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>22MI</b>	<b>Hachoir à viande 220V n°22 inox avec grilles de 8 et 10 mm</b> Débit 240 kg/heure, 1200 Watts, 210 tours/minute	<b>1</b>		<b>1</b>

<b>PILON</b>	Pilon de rechange pour hachoir, matériau vide	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>50920</b>	Pilon de rechange pour hachoir 310 x 44 mm Lg totale : 425 mm Possibilité de le découper à la bonne longueur, matériau plein	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>50912</b>	Pilon de hachoir n°12 et n°22, 90 x 52 mm, Lg totale : 194 mm Matériau plein	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>1073A</b>	Flacon d'huile engrenage 22 cL	<b>1</b>		<b>1</b>
> HUILE A ENGRENAGE 80/90 en W, 22 cL				



**PILON**

**50912**



**50920**



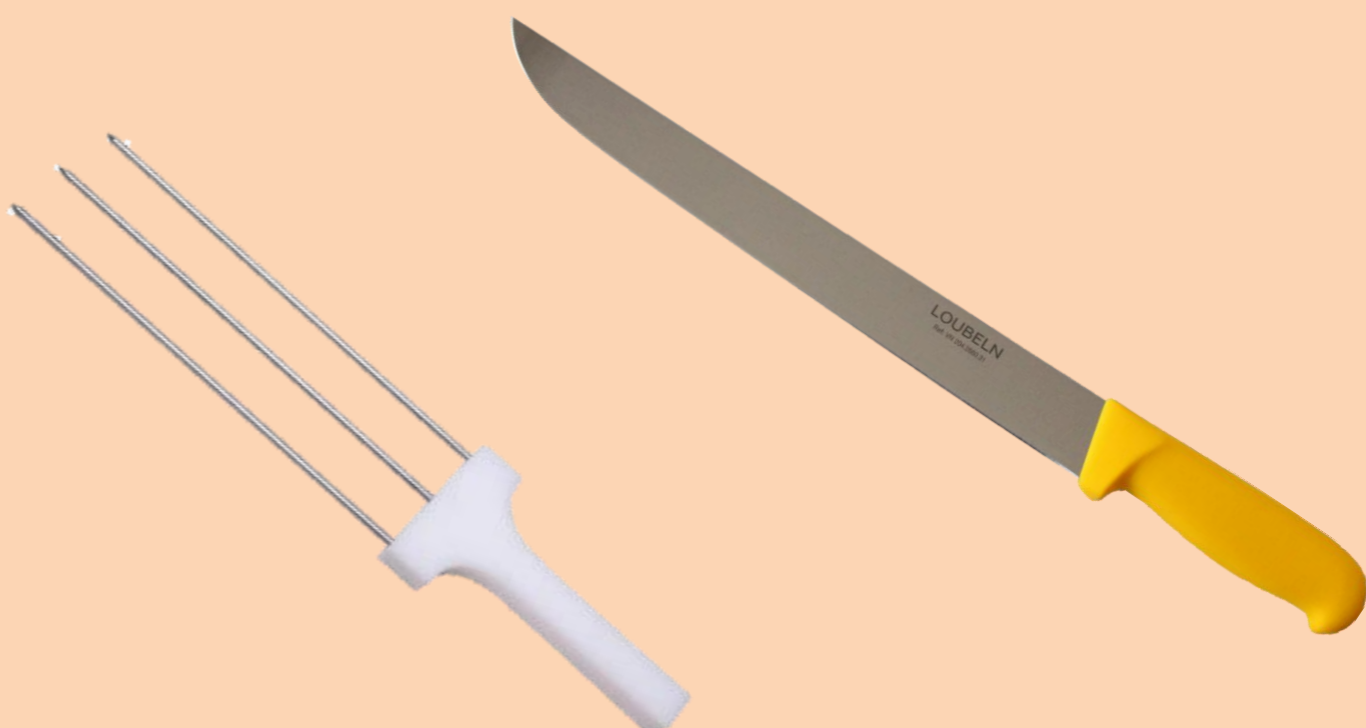
**12MI**



**22MI**

### Machines à brochettes

<b>MB64</b>	Machine à brochettes : Dimensions : 23 x 23 x 25,3 cm Capacité <b>64</b> pièces de 125 g chacune	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>MB49</b>	Machine à brochettes : Dimensions : 23 x 23 x 25,3 cm Capacité <b>49</b> pièces de 155 g chacune	<b>1</b>		<b>1</b>



### Tridents inox

<b>MB64T</b>	Trident inox pointes 22 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>MB49T</b>	Trident inox pointes 22 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>266031</b>	Couteau à brochettes 31 cm manche noir LOUBELN	<b>1</b>		<b>1</b>

# Système UNGER en inox



TYPE	R	H	A	B	C	D	E	GU
Ø	70	82	90	98	106	114	130	160
1.5 mm								
2, 2.5 mm								
3, 3.5, 4 mm								
4.5, 5, 6, 8, 10 mm								
13, 16 mm								
20 mm								
25 mm								
30 mm								
35, 40 mm								
Précoupeur								
Couteau, lames et clé	3 bras	3 bras	3 bras	3 bras	3 bras	3 bras	4/5 bras	4/5 bras
Boîte de Lames	9 lames	9 lames	9 lames	9 lames	9 lames	9 lames	10 lames	5 lames
Sachet de Vis et écrou	5 vis			5 vis				5 vis

Les références sont composées du caractère vert puis du caractère rouge, suivant les exemples :

HC = Couteau H82 - B4 = plaque B98 trou de 4 mm

## Couteau monobloc

HOC	
BOC	
DOC	
EOC	



## Spécial couennes et congelés

TYPE	D114-R	E130-R
Couteau renforcé	3 bras	5 bras
Boîte de lames	6 lames	6 lames



## Couteau faucille et précoupeur

HCLW	Couteau faucille H82	1		1
HPLW	Précoupeur inox pour couteau faucille H82	1		1
BCLW	Couteau faucille B98	1		1
BPLW	Précoupeur inox pour couteau faucille B98	1		1
DCLW	Couteau faucille D114	1		1
DPLW	Précoupeur inox pour couteau faucille D114	1		1
ECLW	Couteau faucille E130	1		1
EPLW	Précoupeur inox pour couteau faucille E130	1		1

## Système AUJA

AUJAL	Lamelles H82 et R70	12		1
AUJALB	Lamelles B98	12		1
AUJACH	Couteau AUJA H82	1		1
AUJACB	Couteau AUJA B98	1		1
AUJARC	Couteau AUJA R70	1		1



# LOUBELN

## Système UNGER en inox - Double coupe

TYPE	R	H	B	E
Ø	70	82	98	130
2 mm	-	-	-	-
3 mm				
3,5 mm				
4 mm				
4,5 mm				
5 - 6 - 8 - 10 mm				
13 mm				
16 - 20 mm				
25 mm	-	-	-	-



Les références sont composées du caractère rouge puis du caractère vert, suivant les exemples :  
 10H = plaque H82 trou de 10 mm - 4B = plaque B98 trou de 4 mm

## Système ENTERPRISE en inox - Simple coupe

TYPE	N°5	N°8	N°12	N°22	N°32	N°42
Ø			70 mm	80 mm	100 mm	130 mm
Couteau monobloc						
4 bras						
Couteau monobloc						
Longlife 4 bras						
2 mm						
3 mm						
3,5 mm						
4 mm						
4,5 mm						
5 mm						
6 - 8 - 10 mm						
13 - 16 mm						



Les références sont composées du caractère vert, d'un tiret - puis du caractère rouge, suivant les ex :  
 12-C = Couteau N°12 - 22-4 = plaque N°22 trou de 4 mm  
 Couteau longlife : Références : L22C : Couteau n°22; L32C : Couteau n° 32

## Bague de compensation inox - Système Unger

TYPE	H	B
Ø	82	98
Bague Etroite	18 mm	20 mm
Bague Large	36 mm	41 mm

D'autres références sur demande



Référence	Désignation	U.V.	
-----------	-------------	------	--



### Hachoir simple coupe inox, usage professionnel

<b>TC22M</b>	<b>Hachoir à viande type "22" monophasé 1100 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 30 Kg Livré avec 1 couteau, 1 plaque Ø 4,5 mm	<b>1</b>	
<b>TC32M</b>	<b>Hachoir à viande type "32" monophasé 2200 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 41 Kg Livré avec 1 couteau, 1 plaque Ø 4,5 mm	<b>1</b>	
<b>TC32T</b>	<b>Hachoir à viande type "32" triphasé 2200 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 41 Kg Livré avec 1 couteau, 1 plaque Ø 4,5 mm	<b>1</b>	



R70M

H82M  
H82T  
B98T



### Hachoir double coupe inox, usage professionnel

<b>R70M</b>	<b>Hachoir à viande type "R70" monophasé 750 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 25 Kg Livré avec 1 couteau, 1 précoupeur, 1 plaque Ø4,5mm	<b>1</b>	
<b>H82M</b>	<b>Hachoir à viande type "H82" monophasé 1100 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 30 Kg Livré avec 1 couteau, 1 précoupeur, 1 plaque Ø4,5 mm	<b>1</b>	
<b>H82T</b>	<b>Hachoir à viande type "H82" triphasé 1100 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 30 Kg Livré avec 1 couteau, 1 précoupeur, 1 plaque Ø4,5 mm	<b>1</b>	
<b>B98T</b>	<b>Hachoir à viande type "98" triphasé 2200 Watts</b> Inverseur de marche Poids: 41 Kg Livré avec 1 couteau, 1 précoupeur, 1 plaque Ø4,5 mm	<b>1</b>	

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

**Poussoir COLA, INOX**  
(Cuve inox, 4 canules inox Ø 16, 22, 32, 42 mm)

**COLA**



SH5

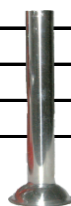


SH7

<b>SH5</b>	Poussoir horizontal inox 5 Litres, 2 vitesses	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>SH7</b>	Poussoir horizontal inox 7 Litres, 2 vitesses	<b>1</b>		<b>1</b>

**Canule de rechange pour poussoir COLA (compatible tous modèles COLA)**

<b>802C</b>	Lot de 4 canules plastique Ø10, 20, 30 et 40 mm	<b>4</b>		<b>1</b>
<b>16MM</b>	Canule inox Ø16 mm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>22MM</b>	Canule inox Ø22 mm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>32MM</b>	Canule inox Ø32 mm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>42MM</b>	Canule inox Ø42 mm	<b>1</b>		<b>1</b>



**Joint de rechange pour poussoir COLA (CH5, CH7, SV5 et SV7)**

<b>J1</b>	Joint de rechange poussoir COLA	<b>1</b>		<b>1</b>
-----------	---------------------------------	----------	--	----------

**Kit pour churros**

<b>CHK</b>	Kit pour churros : 3 formes + support adaptateur	<b>1</b>		<b>1</b>
------------	--	----------	--	----------

**Coupe-tomate inox**

<b>CT10</b>	<p><b>Coupe-tomate inox</b></p> <p>Poids : 5,20 Kg</p> <p>Dimensions : L 43,20 x l 20,20 x H 21 cm</p> <p>Épaisseur de tranche : 5,5 mm</p>	<b>1</b>		<b>1</b>
-------------	---	----------	--	----------



Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------

**Poussoir COLA, usage professionnel (tout inox, 4 canules inox Ø16, 22, 32 et 42 mm)**

**SV3  
SV5**



**COLA**

**SV7**



<b>SV3</b>	<b>Poussoir vertical 3 Litres, 2 vitesses</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>SV5</b>	<b>Poussoir vertical 5 Litres, 2 vitesses</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>SV7</b>	<b>Poussoir vertical 7 Litres, 2 vitesses</b>	<b>1</b>		<b>1</b>

**Poussoir électrique COLA 15 Litres**



**COLA**

<b>SEV15</b>	<b>Poussoir électrique 15 Litres, 180W, 29 kg</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	<b>Dimensions : 767 x 370 x 330 mm</b>			
	<b>Livré avec 4 canules inox</b>			

<b>J2</b>	Joint de rechange	<b>1</b>		<b>1</b>
-----------	-------------------	----------	--	----------

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

## Mélangeurs manuels

COLA

ME30



ME30	Mélangeur à viande en inox <b>30 Litres double pale</b> Force démultipliée	1		1
------	---	---	--	---

ME11  
ME20



COLA

ME11	Mélangeur à viande en inox <b>10 Litres simple pale</b>	1		1
ME20	Mélangeur à viande en inox <b>20 Litres simple pale</b> Force démultipliée	1		1

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

## Tue-Mouche à LED



COLA

<b>TM0120</b>	<b>Tue-Mouche LED 2x6,5 Watts; 2500 Volts</b>	<b>1</b>		<b>6</b>
Dimensions : 386 x 93 x 285 mm				
<b>TM0140</b>	<b>Tue-Mouche LED 2x10 Watts; 2500 Volts</b>	<b>1</b>		<b>4</b>
Dimensions : 645 x 93 x 285 mm				
<b>TM0120N</b>	Lot de 2 néons LED de rechange 6,5 Watts	<b>2</b>		<b>2</b>
<b>TM0140N</b>	Lot de 2 néons LED de rechange 10 Watts	<b>2</b>		<b>2</b>

## Trancheuse électrique, norme domestique



TR195



TR275R

<b>TR195</b>	<b>Trancheuse alu lame 195 mm, 110 Watts en utilisation</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	Couleur rouge, Poids : 11 kg			
<b>TR195L</b>	Lame de trancheuse 195 mm	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>TR275R</b>	<b>Trancheuse alu lame 275 mm, 250 Watts en utilisation</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	Couleur rouge, Poids : 18,50 kg			
<b>TR275L</b>	Lame de trancheuse 275 mm	<b>1</b>		<b>1</b>

Référence	Désignation		U.V.		Colisage
-----------	-------------	--	------	--	----------



### Brosse VIKAN

<b>38903</b>	Brosse papillon 18,5 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>38904</b>	Brosse papillon 18,5 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>38905</b>	Brosse papillon 18,5 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>64405</b>	Brosse à ongles		<b>1</b>		<b>25</b>



<b>38923</b>	Brosse tonneau 20 cm		<b>1</b>		<b>10</b>
<b>38924</b>	Brosse tonneau 20 cm		<b>1</b>		<b>10</b>
<b>38925</b>	Brosse tonneau 20 cm (blanc)		<b>1</b>		<b>10</b>



<b>38853</b>	Brosse ronde soleil 90 mm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>38854</b>	Brosse ronde soleil 90 mm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>38855</b>	Brosse ronde soleil 90 mm		<b>1</b>		<b>15</b>

<b>41865</b>	Brosse à manche long 41,5 cm fibres dures		<b>1</b>		<b>10</b>
<b>41925</b>	Brosse à manche court 24 cm		<b>1</b>		<b>10</b>



<b>53753</b>	Ecouvillon Ø1 x 50 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>53763</b>	Ecouvillon Ø2 x 50 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>53783</b>	Ecouvillon Ø4 x 50 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>53793</b>	Ecouvillon Ø5 x 50 cm		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>53703</b>	Ecouvillon Ø6 x 50 cm		<b>1</b>		<b>15</b>



<b>5381903</b>	Brosse hachoir monobloc 9 cm (plastique)		<b>1</b>		<b>15</b>
<b>5381905</b>	Brosse hachoir monobloc 9 cm (plastique)		<b>1</b>		<b>15</b>

70415



70625

70605

<b>70413</b>	Lave-pont 27 cm fibres très dures		<b>1</b>		<b>10</b>
<b>70415</b>	Lave-pont 27 cm fibres très dures		<b>1</b>		<b>10</b>
<b>70603</b>	Lave-pont 30,5 cm fibres dures		<b>1</b>		<b>16</b>
<b>70605</b>	Lave-pont 30,5 cm fibres dures		<b>1</b>		<b>16</b>
<b>70625</b>	Lave-pont 47 cm fibres dures (blanc)		<b>1</b>		<b>10</b>



<b>70473</b>	Balai brosse arrondi 265 mm fibres médium		<b>1</b>		<b>4</b>
--------------	---	--	----------	--	----------





























<b>41845</b>	Brosse pour cutter 500 mm fibres médium		<b>1</b>		<b>12</b>
--------------	---	--	----------	--	-----------

Référence	Désignation		U.V.		Colisage
-----------	-------------	--	------	--	----------

### Raclette et recharge VIKAN


71255	Raclette de table 20 x 27 cm		1		20
<b>71253</b>	Raclette de table 20 x 27 cm		<b>1</b>		20




<b>77525</b>	Raclette blanche, mousse noir 40 cm		<b>1</b>		10
<b>77535</b>	Raclette blanche, mousse noir 50 cm		<b>1</b>		10
<b>77545</b>	Raclette blanche, mousse noir 60 cm		<b>1</b>		10
<b>77555</b>	Raclette blanche, mousse noir 70 cm		<b>1</b>		10
<b>77523</b>	Raclette Bleue, mousse noir 40 cm		<b>1</b>		10
<b>77533</b>	Raclette Bleue, mousse noir 50 cm		<b>1</b>		10
<b>77543</b>	Raclette Bleue, mousse noir 60 cm		<b>1</b>		10
<b>77553</b>	Raclette Bleue, mousse noir 70 cm		<b>1</b>		10
<b>77524</b>	Raclette Rouge, mousse noir 40 cm		<b>1</b>		10
<b>77534</b>	Raclette Rouge, mousse noir 50 cm		<b>1</b>		10
<b>77544</b>	Raclette Rouge, mousse noir 60 cm		<b>1</b>		10
<b>77554</b>	Raclette Rouge, mousse noir 70 cm		<b>1</b>		10
<b>77729</b>	Recharge mousse noir 40 cm		<b>1</b>		20
<b>77739</b>	Recharge mousse noir 50 cm		<b>1</b>		20
<b>77749</b>	Recharge mousse noir 60 cm		<b>1</b>		20
<b>77759</b>	Recharge mousse noir 70 cm		<b>1</b>		20
<b>77725</b>	Recharge mousse blanc 40 cm		<b>1</b>		20
<b>77735</b>	Recharge mousse blanc 50 cm		<b>1</b>		20
<b>77745</b>	Recharge mousse blanc 60 cm		<b>1</b>		20
<b>77755</b>	Recharge mousse blanc 70 cm		<b>1</b>		20



<b>71503</b>	Raclette monolame bleu 50 cm		<b>1</b>		15
<b>71603</b>	Raclette monolame 60 cm		<b>1</b>		15
<b>71703</b>	Raclette monolame 70 cm		<b>1</b>		15
<b>71505</b>	Raclette monolame blanc 50 cm		<b>1</b>		15
<b>71605</b>	Raclette monolame 60 cm		<b>1</b>		15
<b>71705</b>	Raclette monolame 70 cm		<b>1</b>		15


### Manche VIKAN

#### Manche télescopique

<b>29753</b>	Manche télescopique, 1575-2780 mm, Ø32 mm bleu		<b>1</b>		5*
--------------	--	--	----------	--	----

<b>29373</b>	Manche aluminium 150 cm bleu		<b>1</b>		10 *
<b>29375</b>	Manche aluminium 150 cm blanc		<b>1</b>		10 *
<b>29374</b>	Manche aluminium 150 cm rouge		<b>1</b>		10 *

<b>29353</b>	Manche aluminium 130 cm bleu		<b>1</b>		10 *
<b>29355</b>	Manche aluminium 130 cm blanc		<b>1</b>		10 *

<b>29813</b>	Petit manche alu 65 cm bleu		<b>1</b>		10
--------------	-----------------------------	--	----------	--	----



Référence	Désignation		U.V.		Colisage
-----------	-------------	--	------	--	----------



### Grattoir VIKAN

<b>40513</b>	Racle tout 165 mm		<b>1</b>		10
--------------	-------------------	--	----------	--	----



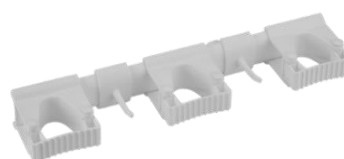
### Support VIKAN

<b>0618</b>	Support mural <b>inox</b> 460 mm		<b>1</b>		1
-------------	----------------------------------	--	----------	--	---

10113



10115



### Support mural VIKAN

<b>10113</b>	Support Vikan plastique 4-6 produits 42 cm		<b>1</b>		1
<b>10115</b>	Support Vikan plastique 4-6 produits 42 cm		<b>1</b>		1



### Spatule VIKAN

<b>70125</b>	Spatule perforée blanche 16 x 120 cm /Temp. Max.: 100°C		<b>1</b>		1
--------------	---	--	----------	--	---



### Pelle VIKAN

<b>56015</b>	Pelle à glace 38 x 34 x 130 cm		<b>1</b>		1
--------------	--------------------------------	--	----------	--	---

<b>56603</b>	Pelle à main 32 cm bleu		<b>1</b>		12
<b>56733</b>	Pelle à main 50 cm		<b>1</b>		12









<b>56233</b>	Pelle à manche droit 38 x 34 x 103 cm		<b>1</b>		5
<b>56235</b>	Pelle à manche droit 38 x 34 x 103 cm		<b>1</b>		5

Autres références VIKAN sur commande





Référence	Désignation		U.V.		Colisage
-----------	-------------	--	------	--	----------

### Pinces à pâtisserie

<b>552303</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 30 mm		<b>1</b>		10
<b>552503</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 50 mm		<b>1</b>		10
<b>552703</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 70 mm		<b>1</b>		10
<b>552305</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 30 mm		<b>1</b>		10
<b>552505</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 50 mm		<b>1</b>		10
<b>552705</b>	Pinceau à pâtisserie, fibres souples, 70 mm		<b>1</b>		10








### Seau gradué 12 Litres

<b>56863</b>	Seau gradué avec bec verseur, 12L, bleu		<b>1</b>		6
<b>56865</b>	Seau gradué avec bec verseur, 12L, blanc		<b>1</b>		6
<b>56873</b>	Couvercle bleu		<b>1</b>		6
<b>56875</b>	Couvercle blanc		<b>1</b>		6







### Support tampons (Vendu par lot de 10 tampons)

<b>55003</b>	Support tampon pour sol, 235 mm, Bleu		<b>1</b>		10
	Possibilité d'adapter un manche				
<b>55103</b>	Support tampon à main, 235 mm, Bleu		<b>1</b>		10
<b>5523</b>	Tampon dur très abrasif, 245 mm		<b>1</b>		10
<b>5524</b>	Tampon médium abrasif, 245 mm		<b>1</b>		10
<b>5525</b>	Tampon souple doux, 245 mm		<b>1</b>		10



Référence	Désignation		U.V.		Colisage
-----------	-------------	--	------	--	----------

### Pistolet à eau et tuyaux

<b>93243</b>	Pistolet à eau		<b>1</b>		1
<b>93325</b>	Tuyau de 15 mètre, 1/2" Pour eau jusqu'à 40 °C, <b>pression 12 bar</b>		<b>1</b>		1
<b>93363</b>	Tuyau de 15 mètre, 1/2", pour eau chaude jusqu'à 70°C, <b>pression 20 bar</b>		<b>1</b>		1
<b>0712</b>	Raccord		<b>1</b>		1



93243



0712



93325



### Balai et balayette VIKAN

<b>31663</b>	Balais droit fibres médium 31 cm		<b>1</b>		15
<b>31783</b>	Balai souple 40 cm		<b>1</b>		10



31663




31783

31745



<b>31745</b>	Balai dure/souple 40 cm (blanc)		<b>1</b>		10
<b>31743</b>	Balai dure/souple 40 cm (bleu )		<b>1</b>		10

<b>45873</b>	Balayette à farine 35 cm		<b>1</b>		15
--------------	--------------------------	---	----------	--	----



Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------




### Clippeuse manuelle

<b>SU50</b>	Clippeuse à saucisse manuelle	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>C508</b>	Clip forme U 14 mm	<b>4000</b>		<b>1 boîte</b>




### Brosse à billot

<b>8834</b>	 Brosse à billot	<b>1</b>		<b>12</b>
-------------	---	----------	--	-----------



### Brosse tonneau

<b>7000</b>	Brosse tonneau blanche 206 x 70 mm 	<b>1</b>		<b>10</b>
-------------	--	----------	--	-----------

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Thermomètre digital

<b>9100300/F</b>	Thermomètre à sonde pour four 0/+300 °C	<b>1</b>	<b>1</b>
------------------	---	----------	----------



<b>910015</b>	Thermomètre étanche -50/+200 °C BLANC	<b>1</b>	<b>1</b>
---------------	---------------------------------------	----------	----------



<b>910058</b>	Thermomètre étanche digital inox -50/+300 °C	<b>1</b>	<b>1</b>
---------------	--	----------	----------



<b>92008</b>	Thermomètre infra-rouge avec visée laser -50/+280°C	<b>1</b>	<b>1</b>
--------------	---	----------	----------

<b>910-049F</b>	Thermomètre frigo -20/+50°C	<b>1</b>	<b>1</b>
-----------------	-----------------------------	----------	----------



### Pèse saumure

<b>102B125</b>	Pèse saumure	<b>1</b>	<b>1</b>
----------------	--------------	----------	----------



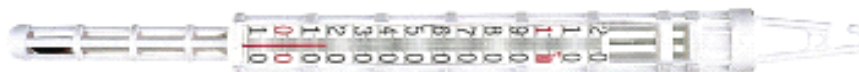
<b>70012</b>	Thermomètre sonde 0/+120 °C cadran	<b>1</b>	<b>1</b>
--------------	------------------------------------	----------	----------

### Thermomètre à cristaux liquide

<b>710.100</b>	Thermomètre verre + 30/ +100 °C (boîte de 10 pcs)	<b>10</b>	<b>1</b>
----------------	---	-----------	----------



<b>801.120</b>	Thermomètre cuisson en gaine blanche -10/+120 °C	<b>1</b>	<b>1</b>
----------------	--	----------	----------



<b>F16.3</b>	Thermo. congel. -40°C/+50°C	<b>1</b>	<b>1</b>
--------------	-----------------------------	----------	----------



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Gant de protection cotte de mailles inox réversible

<b>G+taille</b>	Gant 5 doigts court <b>Bracelet ressort inox</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>GSM+taille</b>	Gant 5 doigts court <b>Bracelet plastique</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>GMC+taille</b>	Gant avec manchette bracelet plastique 20 cm	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>WIL+taille</b>	Gant WILCO avec manchette <b>bracelet ressort</b> 20 cm	<b>1</b>	<b>1</b>

## NOUS NE FAISONS PLUS LES RÉPARATIONS DES GANTS

G + taille



Code couleur / taille

M = *marron* : extra petite taille T.5

V = *vert* : très petite taille T.6

BL = *blanc* : petite taille T.7

R = *rouge* : taille moyenne T.8

B = *bleu* : grande taille T.9

O = *orange* : très grande taille T.10

WIL+taille



GMC + taille



### Tablier de protection inox

<b>131 I</b>	Tablier cotte de mailles 700 x 550 mm	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>132 I</b>	Tablier cotte de mailles 800 x 550 mm	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>133 I</b>	Tablier chasuble Parinox (mailles fines) 850 x 550 mm	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>135 I</b>	Tablier plaquettes inox 800 x 550 mm	<b>1</b>	<b>1</b>



### Sous gant, taille unique

<b>101L</b>	Gant coton tricot fin manchette, liseré rouge	<b>20</b>	<b>40</b>
-------------	---	-----------	-----------



<b>I 601</b>	Gant PE bleu 50 cm (paquet de 100)	<b>100</b>	<b>25</b>
--------------	------------------------------------	------------	-----------



### Fixe-gant

<b>FG</b>	○ Fixe gant blanc	<b>100</b>	<b>1</b>
<b>FGB</b>	● Fixe gant bleu	<b>100</b>	<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

BOURG




### Blouse porteur

BOURG	Bourgeron avec capuche, coton épais	1	5
-------	-------------------------------------	---	---

### Jeu de bretelles

138P	Jeu de bretelles pour tablier de protection	1	1
------	---	---	---

### Housse pour tablier de protection

135 N	 Housse P.V.C. blanc 76 x 60 cm	1	1
-------	--	---	---



015	Casquette blanche ajourée avec visière	1	24
-----	--	---	----





015




020  
021

### Casquette

020	 Casquette blanche réglable avec visière	1	24
021	 Casquette noire réglable avec visière	1	24

### Casque blanc

030	 Casque blanc	1	24
-----	--	---	----



### Gant anti-coupure PARACUT



Gant tricoté Spectra avec filaments d'acier inoxydable, manchette 13 cm, très résistant au lavage  
Existe en 7 tailles : 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

AC+taille



AL+taille



AC + Taille	 Gant anti-coupure T. 5 à 11	1	10
AL + Taille	 Gant anti-coupure léger taille 5 à 10	1	10

Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------



N+Taille

NN+Taille

### Gant nitrile bleu (Cartons de 10 boîtes de 100 gants)

NM	Gant nitrile bleu T. M	1		10 *
NL	Gant nitrile bleu T. L	1		10 *
NXL	Gant nitrile bleu T. XL	1		10 *

### Gant nitrile Noir (Cartons boîte de 100 gants)

NSN	Gant nitrile Noir T. S	1		10 *
NMN	Gant nitrile Noir T. M	1		10 *
NNL	Gant nitrile Noir T. L	1		10 *
NNXL	Gant nitrile Noir T. XL	1		10 *

### Gant isolant contre la chaleur, Lavables

T8	Gant anti-chaleur étanche, T.max : 200°C, T. S	1 paire		1
T9	Gant anti-chaleur étanche, T.max : 200°C, T. M	1 paire		1
T10	Gant anti-chaleur étanche, T.max : 200°C, T. L	1 paire		1
T11	Gant anti-chaleur étanche, T.max : 200°C, T. XL	1 paire		1



T+

102F



102F	Gant anti-chaleur, Temp.max : 200°C, lavable T.unique	1 paire		1
------	---	---------	--	---



101T+taille

### Gant manutention contre le froid

101T7	Gant anti-froid T.7	1 paire		1
101T8	Gant anti-froid T.8	1 paire		1
101T9	Gant anti-froid T.9	1 paire		1
101T10	Gant anti-froid T.10	1 paire		1



102D+Taille

### Gants spéciaux (la paire)

102D8	Gant pour découenneses T.8	1 paire		12
102D9	Gant pour découenneses T.9	1 paire		12
102D10	Gant pour découenneses T.10	1 paire		12



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



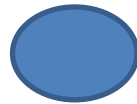
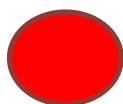
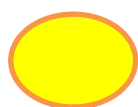
### Tablier caoutchouc blanc très résistant, 650 microns

<b>150 15</b>	Tablier blanc 115 x 90 cm (Système stardart)		<b>1</b>		10
<b>150 16</b>	Tablier bleu 115 x 90 cm (Système stardart)		<b>1</b>		10
<b>160 15</b>	Tablier blanc 115 x 90 cm (Attache croisée)		<b>1</b>		10
<b>150 25</b>	Tablier blanc 125 x 90 cm (Système standart)		<b>1</b>		10
<b>150 26</b>	Tablier bleu 125 x 90 cm (Système standart)		<b>1</b>		10



### Tablier polyuréthane, 350 microns (système standart)

<b>140 15</b>	Tablier blanc 110 x 90 cm		<b>1</b>		10
<b>140 16</b>	Tablier bleu 110 x 90 cm		<b>1</b>		10
<b>140 17</b>	Tablier rouge 110 x 90 cm		<b>1</b>		10



### Tablier de service LEDOTEX (textile tissé enduit de polyuréthane)

Fermeture par lassage des sangles

<b>130 11</b>	Tablier noir 100 x 70 cm		<b>1</b>		10
<b>130 12</b>	Tablier jaune 100 x 70 cm		<b>1</b>		10
<b>130 15</b>	Tablier blanc 100 x 70 cm		<b>1</b>		10
<b>130 16</b>	Tablier bleu 100 x 70 cm		<b>1</b>		10
<b>130 17</b>	Tablier rouge 100 x 70 cm		<b>1</b>		10

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

**Nouveauté**

**FOOTWORKER**

*Chaussures microfibre S2, légères et confortables*



<b>33+P</b>	Mocassins de sécurité noir <b>SCURO</b> du 36 au 50	<b>1</b>		10
<b>92 + P</b>	Mocassins de sécurité blanc <b>MAURA</b> du 34 au 50	<b>1</b>		10

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



Sanita®

## SANITA

### Bottes Polyuréthane (Légères, résistantes et isolantes)

<b>220 + P</b>	Bottes PU sans sécurité du 36 au 48	1 paire		6
<b>221 + P</b>	Bottes PU avec sécurité du 36 au 48	1 paire		6



### Sabots de sécurité

<b>107401 + pointure</b>	Sabot ouvert blanc avec coque acier <b>SAN DUTY</b> pointure 36 au 41	○	<b>1 paire</b>		1
<b>107501 + pointure</b>	Sabot ouvert blanc avec coque acier <b>SAN DUTY</b> pointure 42 au 48	○	<b>1 paire</b>		1
<b>15030102 pointure</b>	Sabot ouvert noir avec coque acier <b>SAN DUTY</b> pointure 36 au 48	●	<b>1 paire</b>		1



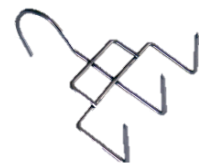
<b>031401 + pointure</b>	Sabot <b>ouvert blanc</b> modèle ORIGINAL (SAN-FLEX) pointure du <b>35 au 48</b>	○	<b>1 paire</b>		1
<b>031402 + pointure</b>	Sabot <b>ouvert noir</b> modèle ORIGINAL (SAN-FLEX) pointure du <b>24 au 48</b>	●	<b>1 paire</b>		1
<b>031301 + pointure</b>	Sabot <b>fermé blanc</b> modèle ORIGINAL (SAN-FLEX) pointure 35 au 48	○	<b>1 paire</b>		1
<b>031302 + pointure</b>	Sabot <b>fermé noir</b> modèle ORIGINAL (SAN-FLEX) pointure 35 au 48	●	<b>1 paire</b>		1

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Crochet porte lard

<b>65C</b>	Crochet porte lard 160 X 4 mm, <b>4 pointes</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>65D</b>	Crochet porte lard 160 X 4 mm, <b>3 pointes</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

65C



65D

### Crochet d'abattoir

<b>S325</b>	<b>Crochet d'abattoir</b> norme européenne, poids : 1000 g 325 x 15 mm	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>S330</b>	<b>Crochet d'abattoir</b> norme européenne, poids : 1450 g 340 x 16 mm; Charge max. 260 kg	<b>1</b>	<b>1</b>



### Crochet tournant inox

<b>S280</b>	Crochet 280 X 12 mm <b>Charge max. 180 kg</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
-------------	---	----------	-----------



<b>S240R</b>	Crochet 240 X 10 mm (forme S) <b>Charge max. 150 kg</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>S260R</b>	Crochet 260 X 10 mm (forme S) <b>Charge max. 150 kg</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>S280R</b>	Crochet 280 X 12 mm (forme S) <b>Charge max. 180 kg</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

### Crochet coulissant inox pour barre plate

<b>74/A</b>	Crochet 140 X 12, <b>Charge max. 70 Kg</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>74/B</b>	Crochet 120 X 9, <b>Charge max. 60 Kg</b>	<b>1</b>	<b>1</b>



### Crochet esse inox

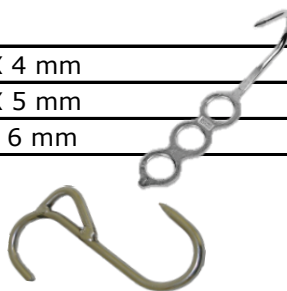
<b>S60</b>	Crochet esse 60 X 3, 1 pointe	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S80</b>	Crochet esse 80 X 3, 1 pointe	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S100</b>	Crochet esse 100 X 4, 2 pointes, <b>Charge max. 15 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S120</b>	Crochet esse 120 X 5, 2 pointes, <b>Charge max. 35 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S140</b>	Crochet esse 140 X 5, 2 pointes, <b>Charge max. 45 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S160</b>	Crochet esse 160 X 6, 2 pointes, <b>Charge max. 60 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S180</b>	Crochet esse 180 X 7, 2 pointes, <b>Charge max. 90 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S200</b>	Crochet esse 200 X 9, 2 pointes, <b>Charge max. 120 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>S220</b>	Crochet esse 220 X 9, 2 pointes, <b>Charge max. 140 Kg</b>	<b>10</b>	<b>1</b>



### Allonge inox

<b>SA130</b>	Allonge 3 trous 145 X 4 mm	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>SA160</b>	Allonge 3 trous 165 X 5 mm	<b>10</b>	<b>1</b>
<b>SA170</b>	Allonge 3 trous 170 X 6 mm	<b>10</b>	<b>1</b>

062



56/1

### Crochet à gibier inox

<b>062</b>	Crochet tournant à gibier 220 X 9 mm	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>56/1</b>	Crochet à gibier 160 X 8 mm	<b>10</b>	<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V.		Colisage
-----------	-------------	------	--	----------



### Crochet à main

<b>T326PCTR</b>	Crochet manche rond ergonomique 17 cm	<b>1</b>		12
-----------------	---------------------------------------	----------	--	----



<b>T325PGPC</b>	Crochet ambidextre 14 cm	<b>1</b>		12
-----------------	--------------------------	----------	--	----

### Barre dents de loup

<b>B3571</b>	Barre dents de loup 1000 x 30 x 6 mm, 8 dents polies	<b>1</b>		1
--------------	--	----------	--	---



### Equerre INOX avec fixation

<b>BE73</b>	Equerre complète pour fixer les barres plates	<b>1</b>		1
-------------	---	----------	--	---

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Planche à découper polyéthylène avec patins caoutchouc, blanche

<b>40302</b>	Planche 40 x 30 x 2 cm	○	<b>1</b>		1
<b>50302</b>	Planche 50 x 30 x 2 cm	○	<b>1</b>		1
<b>53322</b>	Planche 53 x 32 x 2 cm	○	<b>1</b>		1
<b>55352</b>	Planche 55 x 35 x 2 cm	○	<b>1</b>		1
<b>60402</b>	Planche 60 x 40 x 2 cm	○	<b>1</b>		1
<b>60402RI</b>	Planche 60 x 40 x 2 cm avec Rigole et poche à jus		<b>1</b>		1

### Planche à découper polyéthylène avec patins caoutchouc, rouge

<b>40302R</b>	Planche 40 x 30 x 2 cm	●	<b>1</b>		1
<b>50302R</b>	Planche 50 x 30 x 2 cm	●	<b>1</b>		1
<b>53322R</b>	Planche 53 x 32 x 2 cm	●	<b>1</b>		1
<b>55352R</b>	Planche 55 x 35 x 2 cm	●	<b>1</b>		1
<b>60402R</b>	Planche 60 x 40 x 2 cm	●	<b>1</b>		1

### Planche à découper polyéthylène lisse recto/verso, blanche

<b>40302.5</b>	Planche 40 x 30 x 2,5 cm		<b>1</b>		1
<b>50302.5</b>	Planche 50 x 30 x 2,5 cm		<b>1</b>		1
<b>60402.5</b>	Planche 60 x 40 x 2,5 cm		<b>1</b>		1



606085

#### Billot PEHD 500

- Pieds en matériau solide
- Silencieux
- Amortit les chocs
- Utilisable des 2 côtés
- Esthétique, résistant et durable
- Planche de billot changeable

### Billot de boucher

<b>606085</b>	Billot PEHD 60 x 60 x 10, Hauteur 85 cm		<b>1</b>		1
---------------	---	--	----------	--	---

### Planche à billot PEHD 500

<b>606010</b>	Planche à billot 60 x 60 x 10 cm blanc	○	<b>1</b>		1
<b>606015</b>	Planche à billot 60 x 60 x 15 cm blanc	○	<b>1</b>		1



### Racloir de planche polyéthylène blanc

<b>P143</b>	Racloir de planche polyéthylène		<b>1</b>		1
<b>P143L</b>	Lame de rechange		<b>1</b>		1

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Feuille suisse inox

<b>5035</b>	Feuille suisse manche riveté noir 830 g 26 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
-------------	---	----------	--	----------



<b>5035M</b>	Feuille suisse manche surmoulé noir 830 g 26 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
--------------	---	----------	--	----------



### Couperet inox, acier forgé, manche riveté 13 cm

<b>3315</b>	Couperet feuille 15 cm 500 g	<b>1</b>		<b>1</b>
-------------	------------------------------	----------	--	----------



### Feuille inox manche nylon surmoulé

<b>231025</b>	Feuille inox 25 cm, 850 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>231028</b>	Feuille inox 28 cm, 950 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>231030</b>	Feuille inox 30 cm, 1050 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>231025R</b>	Feuille inox 25 cm, 850 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>231028R</b>	Feuille inox 28 cm, 950 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>231030R</b>	Feuille inox 30 cm, 1050 g	●	<b>1</b>		<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Couperet inox, acier forgé, manche plastique 20 cm

<b>5018</b>	Couperet feuille 18 cm 870 g	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>5020</b>	Couperet feuille 20 cm 960 g	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>5022</b>	Couperet feuille 22 cm 1050 g	<b>1</b>		<b>1</b>
<b>5025</b>	Couperet feuille 25 cm 1150 g	<b>1</b>		<b>1</b>



### Couperet plate semelle

<b>P271500</b>	Couperet inox manche ABS noir 1500 g	<b>1</b>		<b>1</b>
----------------	--------------------------------------	----------	--	----------



### Fendoir

<b>331023</b>	Couperet inox LOUBELN Manche noir 25 cm, lame 23 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
---------------	--	----------	--	----------



### Fendoir

<b>P362500</b>	Fendoir Picard inox 2500 g Manche 45 cm, lame 28 cm	<b>1</b>		<b>1</b>
----------------	--	----------	--	----------



Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

### Gouge à jambon inox

<b>P731</b>	Gouge à jambon lame 20 cm manche bois	<b>1</b>	<b>1</b>
-------------	---------------------------------------	----------	----------



256

### Lancette à huître

<b>256</b>	Lancette à huître Bubinga	<b>1</b>	<b>1</b>
------------	---------------------------	----------	----------



<b>G17</b>	Tankeur manche bois 17 cm	<b>1</b>	<b>1</b>
------------	---------------------------	----------	----------

### Grattoir à billot

<b>P14C</b>	Grattoir à billot deux mains manche bois	<b>1</b>	<b>1</b>
-------------	--	----------	----------



<b>P15C</b>	Grattoir à billot une main manche bois	<b>1</b>	<b>1</b>
-------------	--	----------	----------



### Feuille manche buis

<b>P51B24</b>	Feuille dos cintré n°24 lame 28 cm 950 g	<b>1</b>	<b>1</b>
---------------	--	----------	----------



<b>P41B0</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°0 lame 23 cm 850 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41B2</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°2 lame 25 cm 950 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41B4</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°4 lame 27 cm 1050 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41B5</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°5 lame 28 cm 1150 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41B7</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°7 lame 30 cm 1200 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41B8</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°8 lame 32 cm 1300 g	<b>1</b>	<b>1</b>



### Feuille manche nylon

<b>P41N0</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°0 lame 23 cm 850 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41N2</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°2 lame 25 cm 950 g	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>P41N4</b>	Feuille <b>dos droit</b> n°4 lame 27 cm 1050 g	<b>1</b>	<b>1</b>

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

Les manches de tous nos couteaux sont en nylon, surmoulés, teintés dans la masse, de forme adaptés pour une prise en main optimale et non glissants.  
(à l'exception des manches rivetés)



### Couteau boucher/trancher LOUBELN

<b>2000 20</b>	Couteau boucher 20 cm	●	<b>1</b>	12
<b>2000 24</b>	Couteau boucher 24 cm	● ●	<b>1</b>	12
<b>2000 28</b>	Couteau boucher 28 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	6
<b>2000 31</b>	Couteau boucher 31 cm	● ● ● ● ●	<b>1</b>	6
<b>2000 36</b>	Couteau boucher 36 cm	● ● ● ● ●	<b>1</b>	4
<b>2000 40</b>	Couteau boucher 40 cm	● ●	<b>1</b>	4



### Couteau boucher/trancher alvéolé LOUBELN

<b>2010 20</b>	Couteau boucher alvéolé 20 cm	●	<b>1</b>	12
<b>2010 24</b>	Couteau boucher alvéolé 24 cm	●	<b>1</b>	12
<b>2010 28</b>	Couteau boucher alvéolé 28 cm	●	<b>1</b>	6
<b>2010 31</b>	Couteau boucher alvéolé 31 cm	●	<b>1</b>	6
<b>2010 36</b>	Couteau boucher alvéolé 36 cm	●	<b>1</b>	4
<b>2010 40</b>	Couteau boucher alvéolé 40 cm	●	<b>1</b>	4



### Couteau à trancher fin LOUBELN

<b>2660 22</b>	Couteau de finition 22 cm	●	<b>1</b>	6
<b>2660 31</b>	Couteau à trancher fin 31 cm	●	<b>1</b>	6



### Couteau à parer courbé LOUBELN

<b>2520 20</b>	Couteau à parer 20 cm	● ● ●	<b>1</b>	6
<b>2520 22</b>	Couteau à parer 22 cm	●	<b>1</b>	6
<b>2520 26</b>	Couteau à parer 26 cm	●	<b>1</b>	6

### Couteau à parer courbé ALVÉOLÉ LOUBELN

<b>2520G20</b>	Couteau à parer alvéolé 20 cm	●	<b>1</b>	6
<b>2520G22</b>	Couteau à parer alvéolé 22 cm	●	<b>1</b>	6

### Code couleur des manches LOUBELN

référence seul = NOIR ●  
référence R = ROUGE ●  
référence B = BLEU ●  
référence J = JAUNE ●  
référence V = VERT ●

Exemple : 2000 28B = Couteau trancheur 28 cm manche bleu

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------

2600 10



2320 10



<b>2600 10</b>	Couteau à volaille 10 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2320 10</b>	Couteau à volaille lame fine 10 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>



### Couteau à désosser droit LOUBELN

<b>1100 12</b>	Couteau à désosser 12 cm	● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>1100 14</b>	Couteau à désosser 14 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>1100 16</b>	Couteau à désosser 16 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>1100 18</b>	Couteau à désosser 18 cm	● ●	<b>1</b>	<b>12</b>



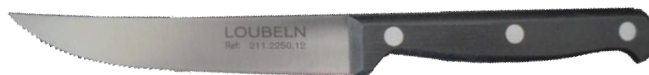
### Couteau à désosser courbé LOUBELN

<b>2330 13</b>	Couteau à désosser courbé rigide 13 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2330 15</b>	Couteau à désosser courbé rigide 15 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2332 13</b>	Désosser courbé semi-flexible 13 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2332 15</b>	Désosser courbé semi-flexible 15 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2331 13</b>	Couteau à désosser courbé flexible 13 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>2331 15</b>	Couteau à désosser courbé flexible 15 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>



### Couteau à dénervier LOUBELN

<b>1518 16</b>	Couteau à dénervier flexible 16 cm	●	<b>1</b>	<b>11</b>
<b>1518 20</b>	Couteau à dénervier flexible 20 cm	● ● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>



### Couteau à steak LOUBELN (manche riveté)

<b>2250 12</b>	Couteau à steak mi-lisse/mi-denté 12 cm	●	<b>1</b>	<b>12</b>
----------------	---	---	----------	-----------



### Couteau à steak LOUBELN (manche riveté)

<b>1200 10</b>	Couteau à steak lisse 10 cm	● ● ●	<b>1</b>	<b>12</b>
----------------	-----------------------------	-------	----------	-----------

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



### Couteau CHEF

1200 20	Couteau chef 20 cm	●	1	6
1200 25	Couteau chef 25 cm	●	1	6
1200 30	Couteau chef 30 cm- 4 mm, <b>manche riveté</b>	●	1	6
1220 30	Couteau chef 30 cm en 3 mm	●	1	6



### Couteau à fromage LOUBELN

3555 16	Couteau de table 16 cm, <b>manche moulé noir</b>	●	1	6
---------	--	---	---	---



3550 30	Couteau à fromage 30 cm	●	1	2
3550 35	Couteau à fromage 35 cm	●	1	2
3550 40	Couteau à fromage 40 cm	●	1	2



3550 50	Couteau à fromage 50 cm (manche vissé)	●	1	2
---------	--	---	---	---



3551 24	Couteau à fromage 24 cm	●	1	6
3551 30	Couteau à fromage 30 cm	●	1	6



3552 21	Couteau à fromage 21 cm	●	1	6
---------	-------------------------	---	---	---



### Couteau à poisson LOUBELN

2050 31	Couteau à poisson denté 31 cm	●	1	6
2050 36	Couteau à poisson denté 36 cm	●	1	6
2050 42	Couteau à poisson denté 42 cm	●	1	6



2050 42M	Couteau à poisson microdenté 42 cm	●	1	6
----------	------------------------------------	---	---	---

Référence	Désignation	U.V.	Colisage
-----------	-------------	------	----------



<b>231 21</b>	Couteau Boucher 21 cm	<b>1</b>	6
<b>231 24</b>	Couteau Boucher 24 cm	<b>1</b>	6
<b>231 26</b>	Couteau Boucher 26 cm	<b>1</b>	6
<b>231 29</b>	Couteau Boucher 29 cm	<b>1</b>	6
<b>231 31</b>	Couteau Boucher 31 cm	<b>1</b>	6
<b>205 13</b>	Désosseur courbé rigide 13 cm	<b>1</b>	6
<b>205 16</b>	Désosseur courbé rigide 16 cm	<b>1</b>	6
<b>235 22</b>	Pareur courbé 22 cm	<b>1</b>	6
<b>235 26</b>	Pareur courbé 26 cm	<b>1</b>	6
<b>233 31</b>	Trancheur fin 31 cm	<b>1</b>	6
<b>201 14</b>	Désosseur/ Saigner 14 cm	<b>1</b>	6
<b>201 16</b>	Désosseur/ Saigner 16 cm	<b>1</b>	6
<b>212 13</b>	Désosseur droit/ Saigner 13 cm	<b>1</b>	6
<b>212 15</b>	Désosseur droit/ Saigner 15 cm	<b>1</b>	6
<b>212 18</b>	Désosseur droit/ Saigner 18 cm	<b>1</b>	6



<b>BOX1</b>	Porte-couteaux inox, cadenassable, 4 couteaux, 2 fusils, 1 gant	<b>1</b>	1
<b>BOX2</b>	Porte-couteaux inox, cadenassable, 10 couteaux, 2 fusils, 1 gant	<b>1</b>	1
<b>BOX3</b>	Porte-couteaux inox, cadenassable, 6 couteaux, 2 fusils, 1 gant	<b>1</b>	1

<b>123</b>	Etui plastique 4 couteaux (ceinture et boucle à fusil)	<b>1</b>	1
<b>T+</b>	Ceinture plastique boucle inox	<b>1</b>	1



<b>400514</b>	Glisse nerf droitier	<b>1</b>	1
<b>400515</b>	Glisse nerf gaucher	<b>1</b>	1



<b>860</b>	Poignard Clipper lame 10 cm	<b>1</b>	1
------------	-----------------------------	----------	---



<b>2759916</b>	Couteau tripiier EICKER 16 cm	<b>1</b>	10
----------------	-------------------------------	----------	----





Référence	€ H.T.	Référence	€ H.T.	Référence	€ H.T.	Référence	€ H.T.	Référence	€ H.T.
5 5200 16		5 6603 12		5 2000 12		5 7803 15		6 7703 *	
5 5200 18		5 6603 15		5 2000 15		5 7203 20		6 7701 *	
5 5200 20		5 6608 12		5 2003 19		5 7203 25		6 7733 *	
5 5200 23		5 6608 15		5 2003 22		5 7402 25		6 7731 *	
5 5200 26		5 6602 12		5 2003 25		5 7403 36		6 7833 *	
5 5200 28		5 6602 15		5 2003 28		5 4003 18		6 7832 *	
5 5200 31		5 6601 12		5 5500 20		5 4003 19		6 7831 *	
5 5200 36		5 6601 15		5 5503 18				6 7233	
5 5203 16		5 6604 12		5 5503 20				6 7233 6	
5 5203 18		5 6604 15		5 5503 22		5 1800 18		6 7233 12	
5 5203 20		5 6606 12		5 5503 25		5 2300 18		6 7233 24	
5 5203 23		5 6606 15		5 5503 30		5 2303 18		6 7113 3	
5 5203 26		5 6607 15		5 5508 20		5 2523 17		6 7603 *	
5 5203 28		5 6403 12		5 5508 22				6 7601 *	
5 5203 31		5 6403 15		5 5502 20		5 2930 26		6 7633 *	
5 5203 36		5 6413 12		5 5502 22		5 2933 26		6 7631 *	
5 5208 16		5 6413 15		5 5501 20		5 4120 30		6 7503	
5 5208 18				5 5501 22		5 4623 30			
5 5208 20		5 6613 12				5 4230 30		5 1543 **	
5 5208 23		5 6613 15				5 4230 36		5 1553 **	
5 5208 26		5 6618 12		5 3700 16		5 4233 30		5 1573 **	
5 5208 28		5 6618 15		5 3700 18		5 4233 36			
5 5208 31		5 6612 12		5 3703 16		6 8003 15G			
5 5208 36		5 6612 15		5 3703 18		6 8003 19G			
5 5202 28		5 6611 12		5 3703 20		6 8003 22G			
5 5202 31		5 6611 15		5 3708 20		6 8003 25G			
5 5202 36		5 6614 12		5 3702 20		6 8520 17			
5 5201 28		5 6614 15		5 3701 20				1082*	
5 5201 31		5 6617 15		5 3704 20				1083*	
5 5201 36		5 6616 12		5 3763 20				1072*	
5 3900 33		5 6616 15		5 5903 08				1073*	
		5 6303 12		5 5903 09				7 6073	
5 5600 12		5 6303 15						7 6857	
5 5600 14		5 6503 15						7 6857 3	
5 5600 16		5 6508 15						7 6074	
5 5603 12		5 6003 12		5 4503 25				7 6076	
5 5603 14		5 6003 15		5 4503 30				7 6363	
5 5603 16				5 4502 30				7 6075	
5 5603 18									
5 5603 20				5 5103 10					
5 5608 14				5 5108 10					
5 5608 16									
5 5608 18									
5 5602 14									
5 5602 16									
5 5601 14									
5 5601 16									
5 5604 14									
5 5604 16									

\* vendu par boîte de 20  
(prix à la pièce)

\*\* vendu par boîte de 6  
(prix à la pièce)

# CATALOGUE VICTORINOX

## COUTEAUX DE CUISINE

### Couteau à légumes, lame lisse, 8 cm

- 6 7603 Noir ●
- 6 7602 Bleu ●
- 6 7601 Rouge ●



### Couteau à bec d'oiseau

- 6 7503 Noir ●



### Couteau office, lame lisse, 10 cm

- 6 7703 Noir ●
- 6 7701 Rouge ●



### Couteau à tomate, 10 cm

- 6 7833 Noir ●
- 6 7832 Bleu ●
- 6 7831 Rouge ●



### Couteau à steak

- 6 7233 20 Noir ●



### Économe 1 fente droitier

- 1072 Noir ●
- 1073 Rouge ●



### Économe 2 fentes ambidextre

- 1082 Noir ●
- 1083 Rouge ●

### Pèle-tomates noir

- 7 6075 Lame à double denture intérieur



## COUTEAUX PROFESSIONNELS

### Couteau boucher

ex : 5 5203 28



### Désosseur droit

ex : 5 5603 14



### Désosseur courbé rigide

ex : 5 6603 12

### Désosseur courbé flexible

ex : 5 6613 15



### Désosseur fin

5 6403 15

5 6413 15



### Désosseur droit

5 6303 12

5 6303 15



### Couteau à saigner

ex : 5 5503 25

### Dénerveur

ex : 5 3703 20



### Tranchelard

ex : 5 4503 30



### Couteau à dépouiller

5 7803 15



5 7203 20

5 7203 25



### Code des manches

● 03

● 01

● 02

● 04

● 08

● 00 Bois

Voir la liste p.50 pour  
les références