



CATALOGUE

75, BD. 11 Janvier 1^{er} Etage Appt 169 - Casablanca - Maroc
Tél. : +212 (0) 661 65 33 34
E-mail : private.distribution@yahoo.com

www.privatedistribution.com



**PRIVATE
DISTRIBUTION**

THE PERFECT WAY TO MAKE YOUR BUSINESS

75, BD. 11 Janvier 1^{er} Etage Appt 169 - Casablanca - Maroc

Tél. : +212 (0) 661 65 33 34

E-mail : private.distribution@yahoo.com



SOMMAIRE

SOMMAIRE

CUISINE	05
COUPELLERIE	21
SERVICE	27
COUVERTS	35
VERRERIE	39
PÂTISSERIE	47
PRÉPARATION	57
SNACKING	69
BUFFET	75
ACCUEIL BAGAGE	83
INOX	87
SANITAIRES	92





CUISINE

Une batterie exclusive pour la haute cuisine.
fabriquée en acier inoxydable 18/10 .

Développé par et pour les spécialistes en haute
cuisine et la seule qui augmente le concept
thermodiffuseur par la base.

Une gamme présentée avec des anses spéciales
en tube hérmétique inoxydable pour éviter la
diffusion de la chaleur



CUISINE

**MARMITE
TRAITEUR**



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU001	20	20	6,2
CU002	24	24	20
CU003	28	28	16,5
CU004	30	30	21,5
CU005	32	32	24
CU006	35	35	33,6
CU007	40	40	50
CU008	45	45	72
CU009	50	50	98

COUSCOUSSIER BOMBÉE



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU010	A 40	20	20
	B 32	32	24
CU011	A 50	25	40
	B 40	40	50

COUSCOUSSIER DROITE



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU012	A 28	17,5	10
	B 28	28	16,5
CU013	A 32	19	15
	B 32	32	24
CU014	A 35	21	20
	B 35	35	33,6

BRAISIÈRE



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU015	20	13	4
CU016	24	14	6,3
CU017	28	17,5	10,2
CU018	30	18	12,7
CU019	32	19	15,2
CU020	35	21	20,2
CU021	40	25	31,4
CU022	45	28	44,5
CU023	50	30	59

FAITOUT



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU024	20	8	2,5
CU025	24	9,5	4,3
CU026	28	11	6,7
CU027	30	12	8,4
CU028	32	12,5	10
CU029	35	14	13,6
CU030	40	15,5	19,5
CU031	45	17	27
CU032	50	20	39



CUISINE

■ PLAQUE A ROTIR INOX

CODE	DIM CM	H CM
CU033	40x30	6,5
CU034	50x35	7
CU035	60x40	9



■ PLAQUE A ROTIR ALU

CODE	DIM CM	H CM
CU036	40x30	6,5
CU037	45x32	6,5
CU038	50x35	7
CU039	55x40	8
CU040	60x40	9



■ CASSEROLE



CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU041	12	7	0,7
CU042	14	7	1
CU043	16	7,5	1,5
CU044	18	9	2,3
CU045	20	10	3,1
CU046	22	11	4,2
CU047	24	12	5,4
CU048	26	13	6,9
CU049	28	14	8,6

■ SAUTEUSE

CODE	Ø CM	H CM	LTS
CU050	20	6	1,9
CU051	24	6	2,7
CU052	28	6	3,7
CU053	30	6	4,3
CU054	32	6	4,7
CU055	35	7	6,7



■ POËLE

CODE	Ø CM	H CM
CU056	20	4,5
CU057	24	4,5
CU058	28	4,5
CU059	32	4,5
CU060	36	4,5
CU061	40	4,5



■ WOK

CODE	Ø CM	H CM
CU062	28	7
CU063	36	10





CUISINE

POÊLE ANTI-ADHESIF

CODE	Ø CM
CU064	20
CU065	22
CU066	24
CU067	26
CU068	28
CU069	32
CU070	36
CU071	40



PLAT À PAELLA

CODE	Ø CM
CU072	26
CU073	30
CU074	34
CU075	38
CU076	42
CU077	46



POÊLE À CRÊPES

CODE	Ø CM
CU078	22
CU079	26
CU080	30



POÊLE À BLINIS

CODE	Ø CM
CU081	12
CU082	14



BASSINE FOND PLAT

CODE	Ø CM
CU083	16
CU084	18
CU085	20
CU086	24
CU087	26
CU088	28
CU089	32
CU090	36
CU091	40
CU092	44



BASSINE CUL DE POULE

CODE	Ø CM
CU093	20
CU094	24
CU095	30
CU096	35
CU097	40





CUISINE

■ PASSOIRE CHINOIX



CODE	Ø CM
CU098	16
CU099	18
CU100	20
CU101	22
CU102	24
CU103	26

■ PASSOIRE À ANSE



CODE	Ø CM
CU104	20
CU105	24
CU106	26

■ PASSOIRE ETAMINE



CODE	Ø CM
CU107	20
CU108	24

■ MOULIN À LÉGUMES



CODE	Ø CM
CU109	32

■ PASSOIRE CONIQUE



CODE	Ø CM	H CM
CU110	30	16
CU111	35	16,5
CU112	40	18
CU113	45	19,5
CU114	50	22,5



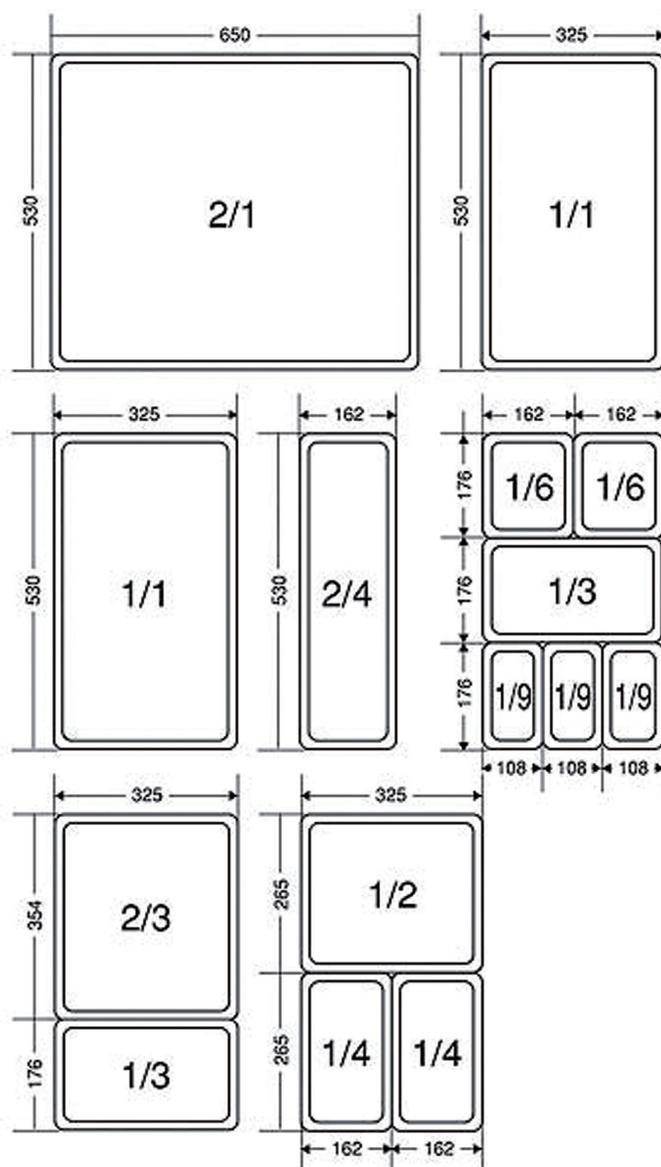
BACS GASTRONORME





BACS GASTRONORME

BACS GASTRONORME





INOX

GN 2/1
DIM 65X53



CODE	H Cm
CU115	2
CU116	6,5
CU117	10
CU118	15
CU119	20

GN 1/1
DIM 53X32,5



CODE	H Cm
CU120	2
CU121	6,5
CU122	10
CU123	15
CU124	20

GN 1/2
DIM 32,5X26,5



CODE	H Cm
CU125	6,5
CU126	10
CU127	15
CU128	20

GN 1/3
DIM 32,5X17,6



CODE	H Cm
CU129	6,5
CU130	10
CU131	15
CU132	20

GN 1/4
DIM 26,5X16,2



CODE	H Cm
CU133	6,5
CU134	10
CU135	15
CU136	20

GN 1/6
DIM 16,7X16,2



CODE	H Cm
CU137	6,5
CU138	10
CU139	15
CU140	20

GN 1/9
DIM 17,6X10,8

CODE	H Cm
CU141	6,5
CU142	10
CU143	15



COUVERCLE

BAC	CODE
GN 2/1	CU144
GN 1/1	CU145
GN 1/2	CU146
GN 1/3	CU147
GN 1/4	CU148

GN 1/6	CU149
GN 1/9	CU150





POLYCARBONATE

GN 2/1
DIM 65X53



CODE	H Cm
CU151	2
CU152	6,5
CU153	10
CU154	15
CU155	20

GN 1/1
DIM 53X32,5



CODE	H Cm
CU156	2
CU157	6,5
CU158	10
CU159	15
CU160	20

GN 1/2
DIM 32,5X26,5



CODE	H Cm
CU161	6,5
CU162	10
CU163	15
CU164	20

GN 1/3
DIM 32,5X17,6



CODE	H Cm
CU165	6,5
CU166	10
CU167	15
CU168	20

GN 1/4
DIM 26,5X16,2



CODE	H Cm
CU169	6,5
CU170	10
CU171	15
CU172	20

GN 1/6
DIM 16,7X16,2



CODE	H Cm
CU173	6,5
CU174	10
CU175	15
CU176	20

GN 1/9
DIM 17,6X10,8

CODE	H Cm
CU177	6,5
CU178	10
CU179	15



COUVERCLE

BAC	CODE
GN 2/1	CU180
GN 1/1	CU181
GN 1/2	CU182
GN 1/3	CU183
GN 1/4	CU184

GN 1/6	CU185
GN 1/9	CU186





BOITES HERMETIQUES EN POLYPROPYLENE GASTRONORME

Les Boîtes hermétiques en polypropylène pensées et conçues pour les professionnels de l'hôtellerie. Les boîtes hermétiques sont disponibles en dimensions gastronorme: 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9

Double Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqué en LDPE, une matière plus souple qui permet une adaptation parfaite à la base.

Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes de conservation Araven, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature : volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

RANGE COUVERT

CODE	DESCRIPTION
CU187	4 COMPARTIMENTS



BOITES GASTRONORME 1/1 H15 CM



Litres	21
Dim	53*32
Code	CU188

BOITES GASTRONORME 1/1 H 20 CM



Litres	28
Dim	53*32
Code	CU189

BOITES GASTRONORME 1/2 H10 CM

Litres	6,5
Dim	32*26
Code	CU190



BOITES GASTRONORME 1/2 H15 CM

Litres	10
Dim	32*26
Code	CU191



BOITES GASTRONORME 1/2 H20 CM

Litres	12,5
Dim	32*26
Code	CU192





BOITES GASTRONORME 1/3 H 6,5 CM

Litres 2,5
Dim 32*17,5
Code CU193



BOITES GASTRONORME 1/3 H 10 CM

Litres 4
Dim 32*17,5
Code CU194



BOITES GASTRONORME 1/3 H 15 CM

Litres 6
Dim 32*17,5
Code CU195



BOITES GASTRONORME 1/4 H 6,5 CM

Litres 1,1
Dim 26,5*16
Code CU196



BOITES GASTRONORME 1/4 H 10 CM

Litres 1,8
Dim 26,5*16
Code CU197



BOITES GASTRONORME 1/4 H 15 CM

Litres 4,3
Dim 26,5*16
Code CU198



BOITES GASTRONORME 1/6 H 6,5 CM

Litres 1,1
Dim 16,7*16,2
Code CU199



BOITES GASTRONORME 1/6 H 10 CM

Litres 1,8
Dim 16,7*16,2
Code CU200



BOITES GASTRONORME 1/6 H 15 CM

Litres 2,6
Dim 16,7*16,2
Code CU201



BOITES GASTRONORME 1/9 H 6,5 CM

Litres 0,6
Dim 17,6*10,8
Code CU202



BOITES GASTRONORME 1/9 H 10 CM

Litres 1
Dim 17,6*10,8
Code CU203



BOITES GASTRONORME 1/9 H 15 CM

Litres 1,5
Dim 17,6*10,8
Code CU204





CUISINE

USTENSILES DE CUISINE

USTENSILES DE CUISINE

ARAIGNÉ INOX



CODE	Ø CM
CU205	13
CU206	15
CU207	18
CU208	20
CU209	24

LOUCHE INOX



CODE	Ø CM
CU210	6
CU211	8
CU212	10
CU213	12
CU214	14
CU215	16
CU216	18

ECUMOIRE INOX



CODE	Ø CM
CU217	8
CU218	10
CU219	12
CU220	14
CU221	16

**SPATULE
PARCÉE INOX**



CODE	L CM
CU222	10
CU223	12

GRAPPIN INOX



CODE	L CM
CU224	40
CU225	50

**CUILLERE
DROITE INOX**



CODE	L CM
CU226	36
CU227	39



ACCESSOIRES DE CUISINE

ACCESSOIRES DE CUISINE

■ **APLATISSEUR À VIANDE**



CODE CU228

■ **APLATISSEUR DROITE**



CODE CU229

■ **SAUPODREUSE**



CODE	Ø TROUES MM
CU230	2
CU231	4

■ **RÂPE 4 FACES**



CODE CU232

■ **RÂPE À MUSCADE**



CODE CU233

■ **CASSE PATTES ALU**



CODE CU234

■ **ENTONNOIRE INOX À FILTRE**



CODE CU235

■ **TORCHE À CARAMELISER**



CODE CU236

■ **ROULETTE À PIZZA**



CODE CU237



CUISINE

ACCESSOIRES DE CUISINE

PELLE À PIZZA ALU



CODE	L
CU238	132 Cm

GANT POUR FOUR



CODE CU239

SAUCIERE INOX



CODE	VOLUME
CU240	10 Cl
CU241	20 Cl
CU242	35 Cl

BOUTEILLE PRESSION



CODE	VOLUME
CU243	36 Cl
CU244	72 Cl

BARRE À BONS

CODE	L
CU245	60 Cm



PORTE ADITION



CODE CU246

COUPE OEUF RONDELLES



CODE CU247

COUPE OEUF QUARTIERS



CODE CU248

PINCE EN INOX



CODE	L
CU249	24 Cm
CU250	30 Cm
CU251	40 Cm

PELLE À FRITES



CODE CU252

COUPE FRITES



CODE CU253

PLANCHE À DÉCOUPER



CODE	Dim
CU254	60 x 40 Cm
CU255	53 x 32 Cm



CUISINE

ACCESSOIRES DE CUISINE

■ PLATEAUX ANTI DERAPANT



CODE	Ø
CU256	35 Cm
CU257	40 Cm

■ PLATEAUX ANTI DERAPANT OVALE



CODE	Dim
CU258	68 x 56 Cm

■ PLATEAUX COULEURS



CODE	Dim
CU259	53 x 32 Cm



■ SUPPORT POUR PLATEAUX OVALE



CODE	Dim
CU260	47 x 47 Cm





COUPELLERIE

La qualité de la coupe, la dimension de la lame et son ergonomie permettent de découper tous les fruits et légumes, les viandes, les poissons, mais aussi d'écarter, émincer, lever des filets et bien plus encore.

l'extrême qualité de la coupe et l'équilibre parfait du couteau offre un confort inégalé d'utilisation.



COUTELLERIE

COUTEAU DU CHEF

CODE	Dim
CO001	15 Cm
CO002	20 Cm
CO003	23 Cm
CO004	26 Cm
CO005	30 Cm



COUTEAU BOUCHER

CODE	Dim
CO006	14 Cm
CO007	17 Cm
CO008	20 Cm
CO009	23 Cm
CO010	25 Cm
CO011	28 Cm
CO012	30 Cm
CO013	35 Cm



COUTEAU FILET DE SOL

CODE	Dim
CO014	17 Cm
CO015	20 Cm



COUTEAU DESOSSER

CODE	Dim
CO016	11 Cm
CO017	14 Cm
CO018	17 Cm



COUTEAU A PAIN

CODE	Dim
CO019	28 Cm
CO020	35 Cm



COUTEAU POISSON

CODE	Dim
CO021	35 Cm





COUPELLERIE

ACCESSOIRES

OFFICE

CODE CO022



ECONOME

CODE CO026



HUITES

CODE CO029



ARMOIRE DE DECONTAMINATION

CODE	
CO030	ARMOIRES 10 COUTEAUX
CO031	ARMOIRES 20 COUTEAUX



FEILLE DROITE



CODE	DIM
CO023	24 Cm
CO024	26 Cm
CO025	28 Cm

SCIE DE BOUCHER

CODE	DIM
CO027	45 Cm
CO028	50 Cm



PLAQUE MANUTENTION

CODE	Dim
CO032	35*24 Cm
CO033	41*31 Cm
CO034	50*35 Cm
CO035	61*40 Cm



ESSE DE BOUCHER

CODE	Dim
CO036	8 Cm
CO037	12 Cm
CO038	16 Cm
CO039	18 Cm
CO040	20 Cm
CO041	25 Cm
CO042	30 Cm





COUPELLERIE

ACCESSOIRES

**BILLOT DE CUISINE BASE
EN INOX, DESSUS
POLYETHYLENE**

CODE	Dim
CO043	50*50*10 Cm



ATTENDRISEUR DOUBLE

CODE	CO044
------	-------



BARRE AIMANTÉE

CODE	Dim
CO045	34 Cm
CO046	62 Cm



GANT MAIL INOX

CODE	Dim
CO047	30



FUSIL MECHE RONDE

CODE	Dim
CO048	30 Cm





COUPELLERIE

ACCESSOIRES

CANNELEUR

CODE CO049



ZESTEUR

CODE CO050



CUILLERE PARISIENNE

CODE CO051



VIDE POMME

CODE CO052



COQUILLEUR A BEURRE

CODE CO053



ECAILLEURNEL PROFESSIONNEL

CODE CO054



ECAILLEUR

CODE CO055



OUVRE BOITE

CODE CO056



CISEAU CUISINE

CODE CO057



CISEAU VOLAILLE

CODE CO058



CISEAU POISSON

CODE CO059



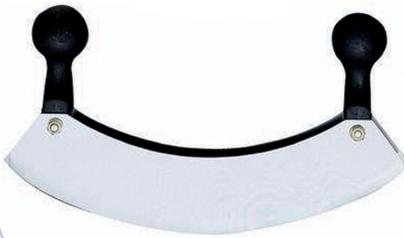


COUPELLERIE

ACCESSOIRES

BERCEUSE INOX

CODE	Dim
CO060	26 Cm (1 Lame)
CO061	30 Cm (2 Lames)
CO062	30 Cm (3 Lames)



**SPATULE
TRIANGLE INOX**

CODE	Dim
CO063	10 Cm



**SPATULE
PALETTE INOX**

CODE	Dim
CO064	18 Cm
CO065	24 Cm



SPATULE INOX COUDÉE

CODE	Dim
CO066	20 Cm
CO067	24 Cm
CO068	28 Cm



SPATULE INOX DROITE

CODE	Dim
CO069	15 Cm
CO070	20 Cm
CO071	25 Cm
CO072	30 Cm





SERVICE

Spécialiste des arts de la table, avec sa porcelaine, blanche, fine et hautement résistante, Private distribution vous offre une gamme variée, classiques ou contemporains.

S'inspirant des tendances de la décoration et de la mode, Private distribution déploie autour de la table un art de vivre à la française.

Grâce au renouvellement constant de ses collections, Private distribution satisfait un grand nombre de consommateurs et de grands chefs.



SERVICE

LYS



CODE	Ø / CM
SE001	15
SE002	20
SE003	23
SE004	25
SE005	30



MOON LYS



CODE	Ø / CM
SE006	15
SE007	20
SE008	23
SE009	25
SE010	30



PAIRE TASSE A THÉ
CODE CONT / CL
SE011 22 CL



THEIERE
CODE CONT / CL
SE012 32 CL



SUCRIER
CODE SE013



PAIRE TASSE A CAFE
CODE CONT / CL
SE014 9 CL



CREMIER
CODE CONT / CL
SE015 10 CL
SE016 18 CL



SALIERE & POIVRIER
CODE SE017

SERVICE

KYOTO



CODE	L*P / CM
SE018	16*16
SE019	20*20
SE020	26*26
SE021	31*31



CARRÉ



CODE	L*P / CM
SE022	17*17
SE023	21*21
SE024	26*26
SE025	30*30



PAIRE TASSE A THÉ

CODE	CONT / CL
SE026	22 CL



CREMIER

CODE	CONT / CL
SE027	10 CL
SE028	18 CL



SUCRIER

CODE	SE029
------	-------



PAIRE TASSE A CAFE

CODE	CONT / CL
SE030	9 CL



SALIERE & POIVRIER

CODE	SE031
------	-------



SERVICE

■ **RECTANGLE**



CODE	L*P / CM
SE032	17*12
SE033	25*17
SE034	30*24
SE035	40*30



■ **SALADE**



CODE	Ø / CM
SE036	13
SE037	16
SE038	18



CODE	DIM L*P / CM
SE039	17*17
SE040	21*21



■ **PASTA**



CODE	Ø / CM
SE041	28
SE042	30



SERVICE

■ GRATINER



CODE	L*P / CM
SE043	18*10

CODE	L*P / CM
SE044	18*10

CODE	Ø / CM
SE045	20



■ PIZZA



CODE	Ø / CM
SE046	28
SE047	30



■ PLANCHE A PIZZA



CODE	Ø / CM
SE048	28
SE049	30





SERVICE

AMUSE BOUCHE

CUILLERE CHINOISE



CODE	DIM L / CM
SE050	12

MINI POELE



CODE	DIM L*P / CM
SE051	9*6

MINI PLAT ROND



CODE	DIM L*P / CM
SE052	9*6

MINI PLAT CARRE



CODE	DIM L*P / CM
SE053	9*6

MINI PLAT OVAL



CODE	DIM L*P / CM
SE054	9*6

TERRINE



CODE	Ø / CM
SE055	10
SE056	13
SE057	15
SE058	20
SE059	23
SE060	25

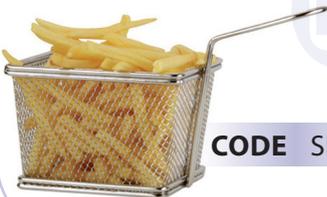




SERVICE

Presenter vos frites soit dans les minis paniers, soit dans les minis seau, Comme vous pouvez les mettre directement sur la planche

MINI PANIER



CODE SE061

MINI SEAU



CODE SE062

PLANCHE A STEAK

CODE DIM L*P / CM

SE063 36*30



PLANCHE



CODE DIM L*P / CM

SE064 35*25



PLANCHE



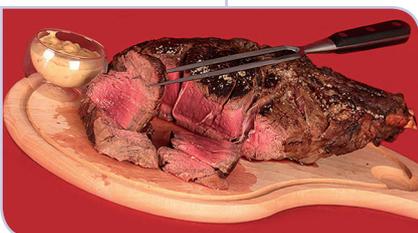
Disponible des saucieres en inox

CODE DIM L*P / CM

SE065 35*25



PLANCHE



Disponible des saucieres en inox

CODE DIM L*P / CM

SE066 35*25





SERVICE

ARDOISE

CARREE



CODE	DIM L*P / CM
SE067	15*15
SE068	20*20
SE069	25*25
SE070	30*30

RECTANGULAIRE



CODE	DIM L*P / CM
SE071	17,5*12,5
SE072	25*17
SE073	30*24
SE074	40*30

PLATEAU DE SERVICE

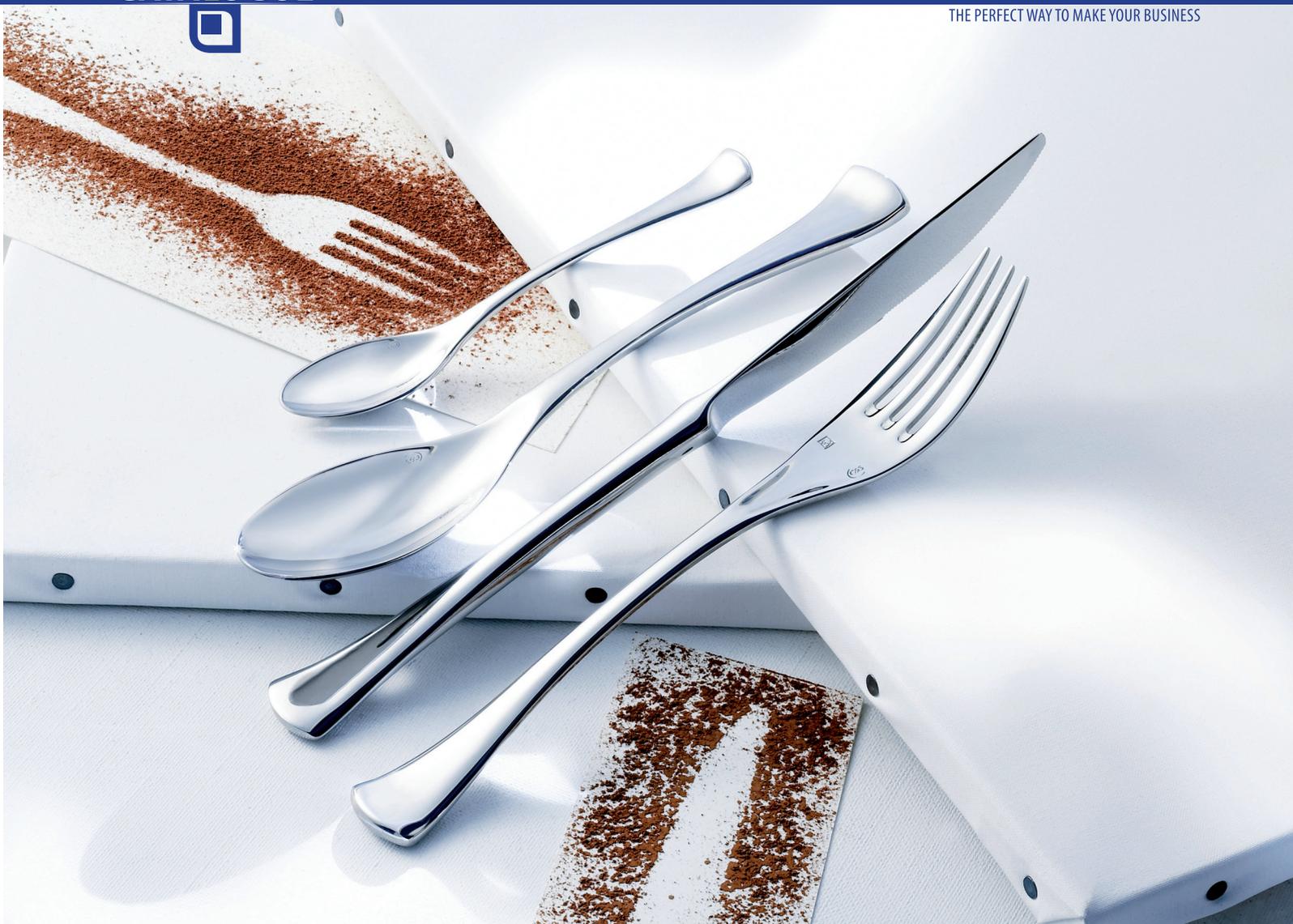
CODE	DIM L*P / CM
SE075	60*40
SE076	80*50



SUPPORT POUR PLATEAU



CODE	DIM L*P / CM
SE077	38*50



COUVERTS

Des couverts pour tous les styles et toutes les envies

Éléments aussi primordiaux que la table, les couverts finissent et soignent la décoration de votre présentation.

Pour mélanger la salade, découper le rôti, les pizzas ou encore le pain, chaque couvert remplit une fonction qui lui est propre. Et si servir les pâtes avec des cuillères à salade passe encore, manger votre dessert avec le couteau à poisson peut s'avérer périlleux. Pensez à tout, vos clients vous remercieront ! Pour ne rien oublier, pensez à nos lots de couverts de tables.



SERVICE

COUVERTS



■ **LAZOO**



DESIGNATION	CODE
CUILLERE DE TABLE	CO001
CUILLERE A DESSERT	CO002
FOURCHETTE DE TABLE	CO003
FOURCHETTE A DESSERT	CO004
COUTEAU DE TABLE	CO005
COUTEAU A DESSERT	CO006
COUTEAU A BEURRE	CO007
CUILLERE A THE	CO008
CUILLERE A MOKA	CO009
COUTEAU A POISSON	CO010
FOURCHETTE A POISSON	CO011
FOURCHETTE A GATEAUX	CO012
CUILLERE DE SERVICE	CO013
FOURCHETTE DE SERVICE	CO014



COUVERTS

■ CURVE



DESIGNATION	CODE
CUILLERE DE TABLE	CO015
CUILLERE A DESSERT	CO016
FOURCHETTE DE TABLE	CO017
FOURCHETTE A DESSERT	CO018
COUTEAU DE TABLE	CO019
COUTEAU A DESSERT	CO020
COUTEAU A BEURRE	CO021
CUILLERE A THE	CO022
CUILLERE A MOKA	CO023
COUTEAU A POISSON	CO024
FOURCHETTE A POISSON	CO025
FOURCHETTE A GATEAUX	CO026
CUILLERE DE SERVICE	CO027
FOURCHETTE DE SERVICE	CO028



SERVICE

COUVERTS



HARMONIE



DESIGNATION	CODE
CUILLERE DE TABLE	CO029
CUILLERE A DESSERT	CO030
FOURCHETTE DE TABLE	CO031
FOURCHETTE A DESSERT	CO032
COUTEAU DE TABLE	CO033
COUTEAU A DESSERT	CO034
COUTEAU A BEURRE	CO035
CUILLERE A THE	CO036
CUILLERE A MOKA	CO037
COUTEAU A POISSON	CO038
FOURCHETTE A POISSON	CO039
FOURCHETTE A GATEAUX	CO040
CUILLERE DE SERVICE	CO041
FOURCHETTE DE SERVICE	CO042



VERRERIE

Un véritable savoir-faire dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie, Fort de son expertise verrière, Private distribution anticipe et répond aux besoins des professionnels.

Nous possédons l'expertise et la créativité dont les professionnels ont besoin pour exprimer leur talent avec des gammes entièrement dédiées à la restauration.

Un nom de marque prestigieux. Des collections raffinées et modulables. Des collections associées à des gammes œnologiques. Des innovations techniques qui répondent aux plus hauts critères d'exigence.



VERRERIE

VERRE A PIED



CAB

VOLUME 17,5 Cl
HAUTEUR 185 mm
CODE VE001



VOLUME 58 Cl
HAUTEUR 230 mm
CODE VE002



VOLUME 47 Cl
HAUTEUR 220 mm
CODE VE003



VOLUME 35 Cl
HAUTEUR 200 mm
CODE VE004



VOLUME 25 Cl
HAUTEUR 175 mm
CODE VE005

ALLEGRA

VOLUME 49 Cl
HAUTEUR 218 mm
CODE VE006



VOLUME 35 Cl
HAUTEUR 217 mm
CODE VE007



VOLUME 29 Cl
HAUTEUR 210 mm
CODE VE008



VOLUME 19,5 Cl
HAUTEUR 226 mm
CODE VE009



VOLUME 47 Cl
HAUTEUR 148 mm
CODE VE010



VOLUME 42,5 Cl
HAUTEUR 110 mm
CODE VE011



VERRERIE

VERRE A PIED



BANQUET



VOLUME 42 Cl
HAUTEUR 18 Cm
CODE VE012



VOLUME 31 Cl
HAUTEUR 17,5 Cm
CODE VE013



VOLUME 23 Cl
HAUTEUR 14 Cm
CODE VE014



VOLUME 19 Cl
HAUTEUR 13 Cm
CODE VE015



VOLUME 17 Cl
HAUTEUR 17 Cm
CODE VE016

VOLUME 35 Cl
HAUTEUR 10 Cm
CODE VE017



VOLUME 47 Cl
HAUTEUR 12 Cm
CODE VE018



VERRERIE

VERRES A COCKTAIL



VERRES A COCKTAIL



VOLUME 310 Cl
HAUTEUR 171 mm
CODE VE019



VOLUME 28 Cl
HAUTEUR 186 mm
CODE VE020



VOLUME 23 Cl
HAUTEUR 174 mm
CODE VE021



VOLUME 460 Cl
HAUTEUR 210 mm
CODE VE022



VOLUME 305 Cl
HAUTEUR 169 mm
CODE VE023

CHEERS



CHEERS



VOLUME 415 Cl
HAUTEUR 199 mm
CODE VE024



VOLUME 405 Cl
HAUTEUR 237 mm
CODE VE025



VOLUME 320 Cl
HAUTEUR 180 mm
CODE VE026



VOLUME 380 Cl
HAUTEUR 176 mm
CODE VE027



VERRERIE

GOBLETS



■ SIDE



VOLUME 36 Cl
HAUTEUR 170 mm
CODE VE028



VOLUME 31 Cl
HAUTEUR 157 mm
CODE VE029



VOLUME 22 Cl
HAUTEUR 152 mm
CODE VE030



VOLUME 16 Cl
HAUTEUR 100 mm
CODE VE031



VOLUME 9 Cl
HAUTEUR 90 mm
CODE VE032



VOLUME 6 Cl
HAUTEUR 98 mm
CODE VE033



VOLUME 31,5 Cl
HAUTEUR 94 mm
CODE VE034

INCASSABLE
POLYCARBONATE

VOLUME 31 Cl
HAUTEUR 157 mm
CODE VE035





VERRERIE

CASABLANCA



CASABLANCA



VOLUME 41,5 Cl
HAUTEUR 130 mm
CODE VE036



VOLUME 35,5 Cl
HAUTEUR 122 mm
CODE VE037



VOLUME 29,5 Cl
HAUTEUR 120 mm
CODE VE038



VOLUME 27 Cl
HAUTEUR 130 mm
CODE VE039

INCASSABLE POLYCARBONATE



VOLUME 35,5 Cl
HAUTEUR 122 mm
CODE VE040



VERRERIE

CAFETERIE



CAFETERIE

VOLUME 9Cl
HAUTEUR 57 mm
CODE VE041



VOLUME 23,5Cl
HAUTEUR 64 mm
CODE VE042



VOLUME 9 Cl
HAUTEUR 8,5 mm
CODE VE043



VOLUME 9Cl
HAUTEUR 148 mm
CODE VE044



VOLUME 9 Cl
HAUTEUR 90 mm
CODE VE045

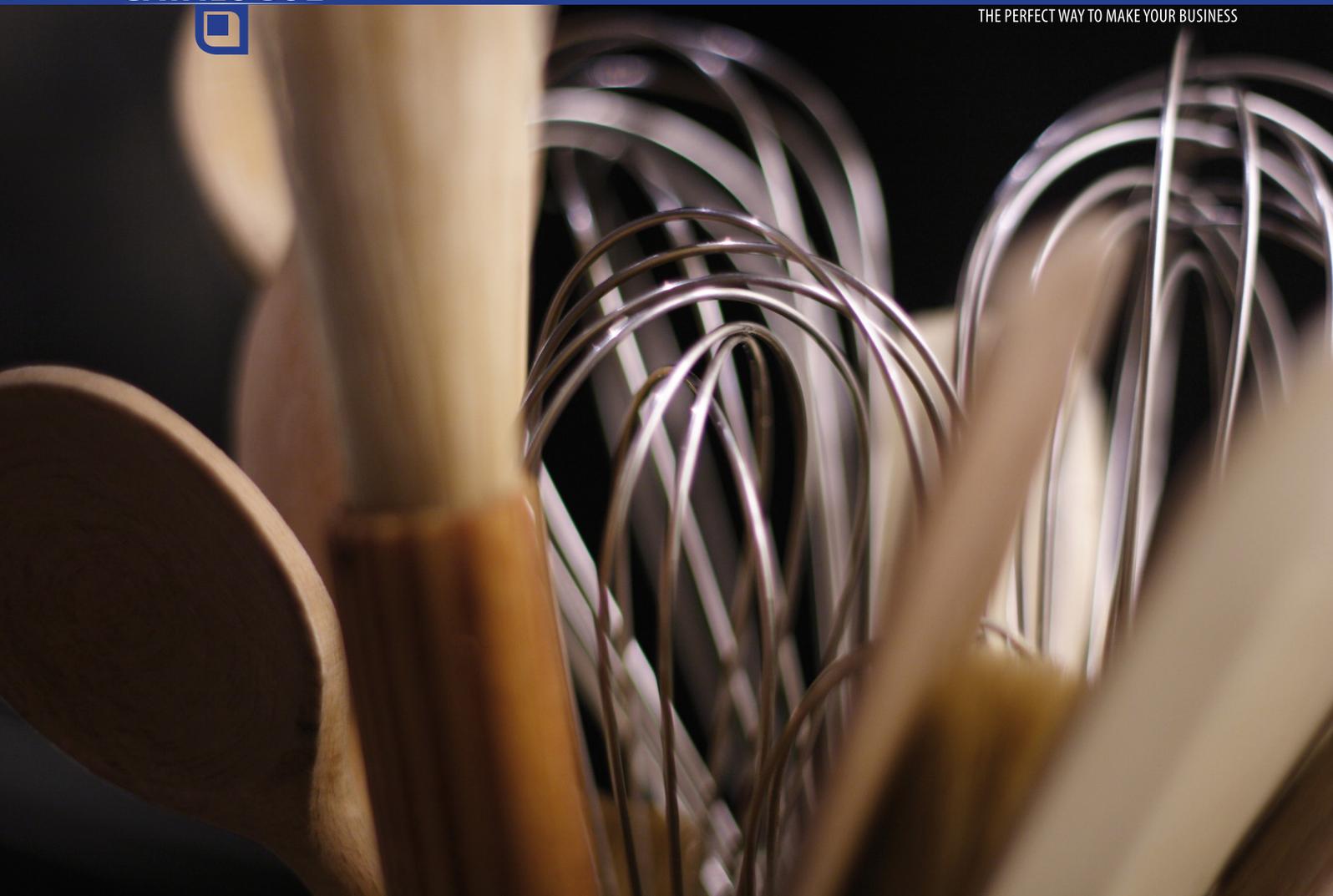
VOLUME 36Cl
HAUTEUR 162 mm
CODE VE046



VOLUME 28Cl
HAUTEUR 152 mm
CODE VE047







PÂTISSERIE

Retrouvez notre sélection de matériel et ustensiles pour la pâtisserie aux meilleurs prix. Rouleaux, Pinceaux, coupe-pâte, saupoudreuse, tamis, lame grignette, lame de boulanger, pelle pince à gâteaux ...

Nous vous avons sélectionné ces ustensiles de pâtisserie et accessoires de qualité professionnelle pour leur maniabilité et leur robustesse



PÂTISSERIE

PELLE A FARINE EN INOX



CODE PA001

BROSSE HOLLANDAISE



Soie naturelle, manche bois

CODE PA002

BROSSE METALLIQUE



CODE PA003

ROULEAU EXTENSIBLE



Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières

CODE PA004

COUPE-PATES



CODE PA005

ROULEAU PIC-VITE



Permet de piquer les bandes de pâte de façon régulière en un temps record

CODE PA006

ROULEAU EN HÊTRE

Rouleau en hêtre massif poli



CODE Lg / Cm

PA007 50

JEU DE 5 RACLOIRS



4 cornes à pâte. 1 peigne à décor

CODE PA008

RACLETTE POUR BASSINE



Demi-ronde. Polypropylène.

CODE L*I / Cm

PA009 19*15

ROULEAU POLYETHYLENE



CODE Lg / Cm

PA010 40

TAMIS BOIS



Tamis bois Toile inox maille 0,93

CODE ø / Cm

PA011 35

TAMIS INOX



Tamis inox maille 0,23

CODE ø / Cm

PA012 35



PÂTISSERIE

SAUPOUDREUSE INOX



Sucrière , glacière en inox

PERFORATION	2 mm	4mm
CODE	PA013	PA014

7 DECOUPOIRS RONDS/OVALES (UNIS)



En exoglass, idéal pour la découpe des fonds de tartes et quiches

FORME	ROND	OVAL
CODE	PA015	PA016

SAUPOUDREUSE ETAMINE



Dotée d'un tamis à maille fine, idéale pour saupoudrer vos pâtisseries de sucre glace

CODE	MAILLE / MM
PA017	0,23

7 DECOUPOIRS RONDS/OVALES (CANNELES)



En exoglass, idéal pour la découpe des fonds de tartes et quiches

FORME	ROND	OVAL
CODE	PA018	PA019

SPATULE HÊTRE



CODE	DIM CM
PA020	25
PA021	30
PA022	35
PA023	40
PA024	45
PA025	50

SPATULE EXOGLASS



Matière composite répondant aux exigences de l'hygiène. Résistant à 220°C

CODE	DIM CM
PA026	25
PA027	30
PA028	35
PA029	40
PA030	45
PA031	50

SPATULE MARYSE



Palette en élastomère thermoplastique. résistant à 110°C

CODE	DIM CM
PA032	25
PA033	35
PA034	45



PÂTISSERIE

FOUET MANCHE ABS



- Manche exoglass resistant a 220 C°
- Isolant de la chaleur

CODE	L/CM
PA035	25
PA036	30
PA037	35
PA038	40

PINCEAU PLAT MANCHE BOIS



CODE	DIM CM
PA039	25
PA040	30
PA041	35
PA042	40
PA043	45
PA044	50

PINCEAU EN SOIE



CODE	DIM CM
PA045	25
PA046	30
PA047	35
PA048	40
PA049	45
PA050	50

- Poils en soie naturelles
- Garantis sans traitement chimique

BASSINE FOND PLAT

CODE	Ø CM
PA051	16
PA052	18
PA053	20
PA054	24
PA055	26
PA056	28
PA057	32
PA058	36
PA059	40
PA060	44



BASSINE DEMI-SPHERIQUE

CODE	Ø CM
PA061	20
PA062	24
PA063	30
PA064	35
PA065	40



PLAQUE INDUCTION



- Usage intensif patisserie, restaurant...
- Vitrocéramique épais 220 V

CODE	DIM L*P*H/ CM
PA066	50 X 36 X 9

CHALUMEAU DE CUISINE



CODE PA067

- Chalumeau à Gaz Express
- Possède un verrouillage de sécurité
- Grande stabilité

PÂTISSERIE

KITCHENAID

Robot batteur mélangeur Kitchenaid mouvement planétaire d'une robustesse légendaire, doté :

- ▣ D'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter
- ▣ D'une prise d'accessoires qui permet d'en faire un appareil multifonctions efficace, aide culinaire indispensable des pâtisseries, des cuisiniers, des traiteurs...
- ▣ D'un bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité
- ▣ D'une cuve en acier inoxydable de 4,8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée
- ▣ D'un jeu de 3 outils: fouet inox, batteur plat et crochet à pâte
- ▣ D'un anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent.



CODE	CAPACITE	WATTS	VOLTS
PA068	4,8 L	315	220 V

BALANCE PÂTISSERIE



CODE	CAPACITÉ	PRECISION
PA069	6 Kg	0,2 g
PA070	15 Kg	1 g
PA071	30 Kg	1/5 g

SIPHON A CHANTILLY



- ▣ Usage intensif en inox
- ▣ Conserve la crème en parfait état de fraîcheur
- ▣ Capacité 1 L



CODE PA072

POCHE PÂTISSERIE NYLON

CODE	DIM CM
PA073	25
PA074	30
PA075	35
PA076	40
PA077	45
PA078	50



- ▣ Nylon soudé
- ▣ Extra souple, imperméable, embout ajustable

POCHE PÂTISSERIE JETABLE



CODE	DESCRIPTION
PA079	100 POCHE A PÂTISSERIE

- ▣ Polyéthylène transparent
- ▣ Temperature maxi 70 C°



PÂTISSERIE

DOUILLE POLYCARBONATE



CODE	DESCRIPTION
PA080	6 Douilles polycarbonate

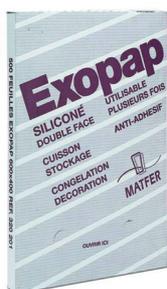
DOUILLE EN INOX



CODE	DESCRIPTION
PA081	6 Douilles en inox

PAPIER CUISSON

CODE PA082



- ▣ Utilisable des deux cotes, anti-adhésif
- ▣ Nombre de feuille : 500 feuilles
- ▣ Dim 60*40 Cm

TAPIS EN SILICONE

CODE PA083



- ▣ Réutilisable, anti-adhérent et souple
- ▣ Four et congélation de -40°C à +250°C
- ▣ Dim 60*40 Cm

THERMOMETRE INFRAROUGE



- ▣ Pour la mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- ▣ Idéal pour le contrôle à la réception des marchandises, contrôles des comptoirs réfrigérés et des chambres froides

CODE	PLAGE °C	PRECISION
PA084	-20 à +260	+/- 3°C

THERMOMETRE STYLO



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PA085	-40 à +200	+/- 1°C

- ▣ Electronique, digital, étanche aux projections, sonde en acier inoxydable
- ▣ Livré avec étui de protection

THERMOMETRE CONFISEUR



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PA086	+80 à +200	+/- 3°C

- ▣ Thermomètre confiseur avec grande lisibilité. Alcool rouge. Corps en verre protégé par une gaine polyamide gris alimentaire

THERMOMETRE CONGELATEUR



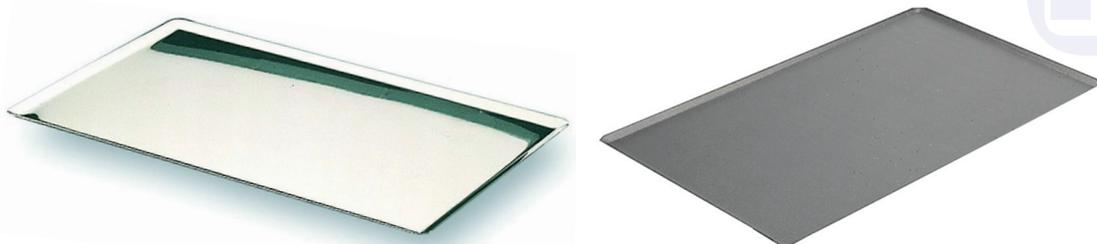
CODE	PLAGE °C	PRECISION
PA087	-40 à +50	+/- 3°C

- ▣ Tout en plastique, à alcool.
- ▣ Lecture facile

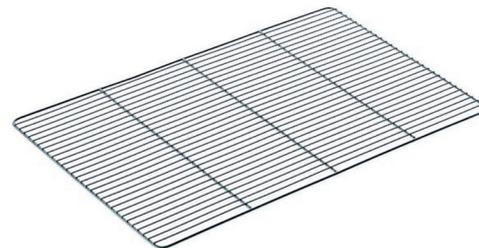


PÂTISSERIE

PLAQUES A PATISSERIE



CODE	DESCRIPTIF	CAPACITE
PA088	PLAQUE PATISSERIE INOX	60x40
PA089	PLAQUE PATISSERIE ANT ADHESIF	60x40
PA090	PLAQUE A BAGUETTE	60x40
PA091	GRILLE FIL INOX	60x40
PA092	GRILLE FIL INOX	GN 1/1



ECHELLE EN INOX

CODE	DESCRIPTIF	CAPACITE
PA093	ECHELLE 15 NIVEAUX EN INOX	15 GN 1/1
PA094	ECHELLE 15 NIVEAUX EN INOX	15 (60*40)





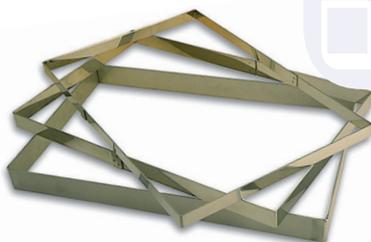
PÂTISSERIE

CADRES EN INOX

CADRES EN INOX

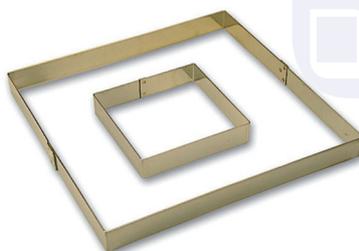
Nous pouvons réaliser toutes formes et dimensions sur mesure.

CADRE A BUCHE RECTANGULAIRE



CODE	FORME	LxPxH mm
PLAQUE GN 1/1		
PA095	ENTREMETS	496*290*35
PA096	MOUSSE	496*290*45
PLAQUE 60*40		
PA097	OPERA	565*365*25
PA098	ENTREMETS	565*365*35
PA099	MOUSSE	565*365*45

CADRE CARREE



CODE	LxPxH mm
PA100	120*120*35
PA101	170*170*35
PA102	225*225*35
PA103	275*275*35
PA104	330*330*35
PA105	380*380*35

CADRE A BUCHE



CODE	FORME	LxPxH mm
PA106	BUCHE CAREE	570*70*70
PA107		570*95*45
PA108	CADRE A MOUSSE	370*90*40

CADRE RECTANGULAIRE



CODE	LxPxH mm
PA109	370*110*25
PA110	570*110*25

CERCLE A ENTREMETS



CODE	Ø mm	H mm
PA111	110	35
PA112	140	35
PA113	150	35
PA114	160	35
PA115	200	35
PA116	240	35
PA117	280	35
PA118	300	35

CERCLE A PAIN SURPRISE



CODE	Ø mm	H mm
PA119	160	90
PA120	180	90
PA121	200	90
PA122	220	90
PA123	160	120
PA124	180	120
PA125	200	120
PA126	220	120

CERCLE A VACHERIN



CODE	Ø mm	H mm
PA127	110	60
PA128	140	60
PA129	150	60
PA130	160	60
PA131	200	60
PA132	240	60
PA133	280	60
PA134	300	60

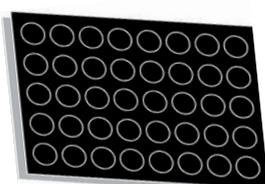


MOULES SILICONE 60*40

MOULES SILICONE 60*40

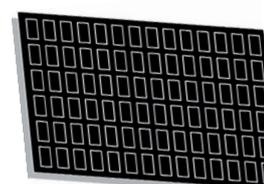
D'autres formes sont disponibles dans un delais de 10 jours.

TARTELETTE & QUICH



FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
TARTELETTE	140x25	6	PA135
QUICHE	100x35	12	PA136
MINI-TARTELETTE MINI-QUICHE	42x10	60	PA137

FINANCIER & MINI FINANCIER



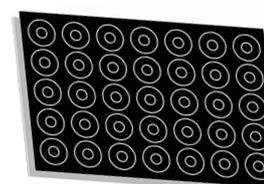
FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
FINANCIER	86x46x14	24	PA138
MINI-FINANCIER	50x26x11	84	PA139

MADELEINE & MINI MADELEINE



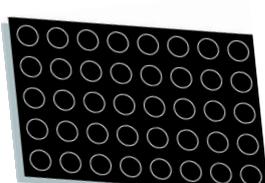
FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
MADELEINE	78x47x19	35	PA140
MINI-MADELEINE	52x35x15	56	PA141

SAVARIN & MINI SAVARIN



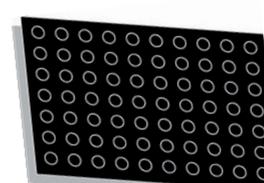
FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
SAVARINS	70x23	24	PA142
SAVARINS	66x20	35	PA143
MINI-SAVARINS	41x12	60	PA144

MUFFINS & MINI MUFFINS



FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
MUFFINS	73x40	24	PA145
MINI-MUFFINS	51x29	40	PA146

DEMI-SPHERE & MINI DEMI-SPHERE



FORME	DIM EMPREINTE ØxH mm	NOMBRE DE PIECES	CODE
DEMI-SPHERES	58x31	28	PA147
MINI DEMI-SPHERES	26x16	96	PA148





PREPARATION

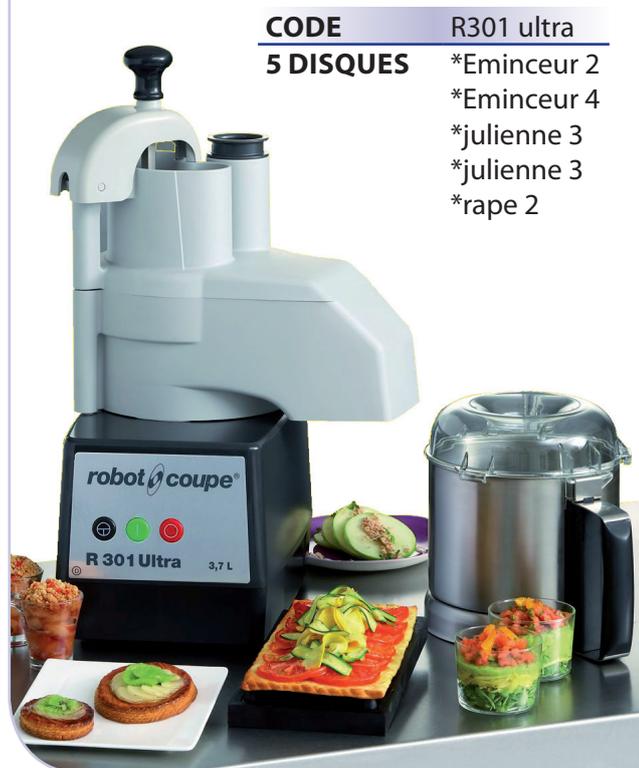
Private distribution, le spécialiste de la préparation culinaire propose une gamme d'appareils adaptés à chacun des besoins des professionnels des métiers de bouche.

Découvrez notre sélection pour faciliter et sublimer vos préparations culinaires. Coupez, hachez, mélangez, de façon automatique tous les aliments nécessaires à la confection de vos recettes ! Nos blenders, hachoirs et robots multifonctions répondront au moindre de vos besoins en fonction de la place disponible dans votre cuisine !



PREPARATION

COMBINES CUTTER / COUPE-LEGUMES



CODE	R301 ultra
5 DISQUES	*Eminceur 2 *Eminceur 4 *julienne 3 *julienne 3 *rape 2

2 appareils en 1 s'adaptant sur un même bloc moteur !

- Un cutter pour réaliser tous les types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages, émulsion et broyage de fruits secs pour la pâtisserie. Couteau fond de cuve assurant une parfaite homogénéité des produits, même en petite quantité.
- Un coupe-légumes pour la préparation d'une grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches. Large éventail de disques pour tous vos travaux d'éminçage, râpage et bâtonnets 2 appareils en 1 s'adaptant sur un même bloc moteur !

CUTTER R 3

- Conçus pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages est recommandée pour les mousses et farces fines.
- Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.
- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



CODE	CAPACITÉ	TR / MIN	WATTS	VOLTS
R3	3,7 Litres	1500	650	220 V



PREPARATION

■ COUPE-LEGUMES CL 50

CODE	CL 50
5 DISQUES	*Eminceur 2 *Eminceur 4 *rape 2 *Macdoine ou frites



- ▣ Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux et goulotte cylindrique pour le travail des légumes longs et fragiles.
- ▣ Gamme complète de disques permettant de réaliser tous les types de coupes de fruits et légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, macédoine et fritest
- ▣ Jusqu'à 400 couvert

■ MANDOLINE ACIER INOXYDABLE (CHASSIS ET COUTEAUX)

- ▣ Toutes les coupes s'effectuent rapidement sur le même appareil sans qu'il y ait besoin d'enlever ou d'ajouter des éléments, grâce aux systèmes de réglage incorporés (pommes chips, gratins, soufflés, carottes vichy, gaufrettes, etc.)
- ▣ Les épaisseurs se règlent à l'aide de leviers qui assurent également un blocage lorsque l'épaisseur désirée est obtenue. Pour réaliser les coupes en bâtonnets, chaque mandoline est équipée d'un couteau à deux positions donnant deux largeurs différentes.



CODE	DIM L*P*H/ CM
PR001	41 x 13,5 x 4,5



PREPARATION

■ CENTRIFUGEUSE J 80 ULTRA

CODE	TR/MIN	WATTS	VOLTS
J 80 ultra	3000	700	220 V



- ▣ **Automatique** : grâce à la forme unique de la goulotte de la centrifugeuse J80 Ultra, plus besoin d'utiliser le poussoir! Vous pourrez donc réaliser d'excellents jus en grandes quantités rapidement et sans effort!
- ▣ **Puissant et silencieux** : le moteur industriel puissant et robuste tourne à 3000 tr/min ce qui limite l'oxydation des jus. Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux. Le faible niveau sonore de la centrifugeuse J80 Ultra autorise l'utilisation de la machine face au consommateur.
- ▣ **Pratique** : Bec verseur anti-gouttes: pour limiter l'écoulement du jus sur le plan de travail après chaque préparation, il suffit de tourner le bec de la centrifugeuse.
- ▣ **Bac à résidus grande capacité** : Le bac de 6,5 litres s'emboîte parfaitement sous la goulotte d'éjection pour éviter les projections sur le plan de travail
- ▣ **Panier centrifugeur** : le panier de la centrifugeuse J80 Ultra est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.

■ PRESSE AGRUMES CLASSIC 11

- ▣ Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.
- ▣ Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
- ▣ **Facile à nettoyer** : cuve, grille et ogive amovibles.
- ▣ **Hauteur du bec**: 125 mm (5"), pour réaliser du jus au verre à verre.
- ▣ **Débit moyen** : 30l/h



CODE	TR/MIN	WATTS	VOLTS
CLASSIC 11	1800	130	220 V



MIXERS PLONGEANTS

MIXERS PLONGEANTS

- Hygiène parfaite :**
 Pied, couteau, cloche et fouet entièrement démontables, une exclusivité brevetée Robot-Coupe.
- Appareil robuste :**
 Choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue
- Capacité de travail élevée :**
 Puissance du moteur élevée pour le travail de grandes quantités et une qualité de produit fini optimale.

MINI

Mini MP

NOUVEAU

Voir documentation individuelle

220 W 250 W 270 W

160 mm 240 mm 240 mm

Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

Spécial Petites préparations

COMPACTE

CMP

270 W 300 W 350 W

250 mm 300 mm 350 mm

CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

15 litres 30 litres 45 litres

LARGE

MP Ultra BLOC MOTEUR INOX

440 W 500 W 750 W 850 W

350 mm 450 mm 550 mm 600 mm

MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra

50 litres 100 litres 200 litres 300 litres



PREPARATION

MIXERS PLONGEANTS

MIXER PLONGEANT MP 160



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS
MP 160	16	43	2000 à 12500	220

MIXER PLONGEANT MP 240



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS	LITRES
MP 240	24	52	2000 à 12500	270	15

MIXER PLONGEANT MP 350



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS	LITRES
MP 350	35	72,5	1500 à 9000	440	50

MIXER PLONGEANT MP 450



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS	LITRES
MP 450	45	82,5	1500 à 9000	500	100

MIXER PLONGEANT MP 550



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS	LITRES
MP 550	55	92,5	1500 à 9000	750	200

COMBINE 450



CODE	L TUBE / CM	L TOTALE / CM	TR/MIN	WATTS	LITRES
MP 450 combi	45	44	1500 à 9000	500	100

PREPARATION

■ TRANCHEUSE A JAMBON ELECTRIQUE PROFESSIONNELLE



CODE	Ø LAME / CM	COUPE / MM	WATTS	VOLTS
PR002	22	Lg 210*H160	184	220 V
PR003	25	Lg 260*H190	258	220 V
PR004	30	Lg 300*H220	258	220 V

- ▣ Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, robuste et facile à nettoyer.
- ▣ Couteau en acier inoxydable.
- ▣ Epaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 220 mm
- ▣ Affuteur incorporé
- ▣ Chariot monté sur guide avec roulement à billes assurant une translation aisée.
- ▣ Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

■ KITCHENAID

Robot batteur mélangeur Kitchenaid mouvement planétaire d'une robustesse légendaire, doté :

- ▣ D'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- ▣ D'une prise d'accessoires qui permet d'en faire un appareil multifonctions efficace, aide culinaire indispensable des pâtisseries, des cuisiniers, des traiteurs...
- ▣ D'un bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité
- ▣ D'une cuve en acier inoxydable de 4,8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée
- ▣ D'un jeu de 3 outils: fouet inox, batteur plat et crochet à pâte
- ▣ D'un anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent.



CODE	CAPACITE	WATTS	VOLTS
PR005	4,8 L	315	220 V



PREPARATION

■ PACOJET

CODE	CAPACITE BOL	WATTS	TR/MIN	VOLTS
Pacojet	1 L	950	6000	220 V



- ▣ Utilise la «technique de pacossage» innovante – transforme toute sorte de denrées alimentaires en une consistance fine et crémeuse.
- ▣ Traite des produits congelés sans devoir les décongeler : la fraîcheur optimale ainsi que les substances nutritives sont préservées
- ▣ Prépare des portions individuelles en l'espace de 20 secondes – les contenus non utilisés peuvent être conservés au congélateur
- ▣ Crée des crèmes glacées et des sorbets à une température de service idéale.

■ MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE

- ▣ Cycle de conditionnement complètement automatique et elle est équipée de panneau de commandes digital.
- ▣ Microprocesseur et de 10 programmes indépendants.
- ▣ Entièrement fabriquée en Acier Inox, chambre à vide comprise, et les angles intérieurs sont arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage.



DIM CHAMBRE L*P*H/ CM	33*33*14
DIM MACHINE L*P*H/ CM	44*44*37
BARRE DE SOUDURE / CM	30
POMPE À VIDE	8 m3
VOLTAGE	220 V
CODE	PR006

PREPARATION

SACS SOUS-VIDE

- ▣ Sacs tous usage, très solides.
- ▣ Utilisable avec toute les machines sous-vide.
- ▣ Adaptés à la congélation.

CODE	DIM/CM
PR007	15*33
PR008	16*20
PR009	170*250
PR010	200*320
PR011	200*400*
PR012	250*400
PR013	300*400



CUISEUR À RIZ



- ▣ Capacité 10 L/30 portions (1 portion = 180 ml)
- ▣ Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud.
- ▣ Livré avec mesure cuillère à riz et tapis en silicone anti-adhésif.
- ▣ Carrosserie Inox

CODE	CAPACITE	WATTS	VOLTS
PR014	10 L	1950	220 V

MICRO-ONDES INOX

CODE	CAPACITE	WATTS	VOLTS
PR015	25 L	1000	220 V





PREPARATION

BALANCE CUISINE



CODE	CAPACITÉ	PRECISION
PR016	6 Kg	0,2 g

CODE	CAPACITÉ	PRECISION
PR017	15 Kg	1 g
PR018	30 Kg	1/5 g

BALANCE RECEPTION MARCHANDISE



CODE	CAPACITÉ	PRECISION
PR019	100 Kg	50/100 g
PR020	200 Kg	50/100 g
PR021	300 Kg	50/100 g



PREPARATION

THERMOMETRE CONFISEUR

- ▣ Thermomètre confiseur avec grande lisibilité.
- ▣ Alcool rouge.
- ▣ Corps en verre protégé par une gaine polyamide gris alimentaire.



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PR022	+80 à +200	+/- 3°C

THERMOMETRE CONGELATEUR

- ▣ Tout en plastique, à alcool. Lecture facile.



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PR023	-40 à +50	+/- 3°C

THERMOMETRE STYLO

- ▣ Electronique, digital, etanche aux projection, sonde en acier inoxydable.
- ▣ Livré avec étui de protection.



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PR024	-40 à +200	+/- 1°C

THERMOMETRE INFRAROUGE

- ▣ Pour la mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- ▣ Idéal pour le contrôle à la réception des marchandises, contrôles des comptoirs réfrigérés et des chambres froides.



CODE	PLAGE °C	PRECISION
PR025	-20 à +260	+/- 3°C



PREPARATION

POT A MESURE



CODE	VOLUME
PR026	0,5 LITRES
PR027	1 LITRES

ESSOREUSE A SALADE



CODE	VOLUME
PR028	10 LITRES
PR029	20 LITRES

ELE-POMME



CODE PR030

MOULIN À POIVRE



CODE	H / CM
PR031	15
PR032	20
PR033	30

LAMPE INFRA ROUGE



CODE PR034



SNACKING

Elaborés avec le plus grand soin et dans les règles de l'art, nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité (CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI etc) et respectent les directives DEEE 2002/95/CE et ROHS 2002/96/CE



SNACKING

FRITEUSES



Une gamme de friteuses de table double bac avec commande independante pour doubler le rendement en periode de coupe de feu .

Avec un volume de 5 à 2 x 12 litres d'huile, vous pouvez frire jusqu'à 44 Kg de frites /h.



CODE	CAPACITÉ	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
Friteuses simples			
SN001	5 L	21x41x26	2 KW / 220 V
SN002	8 L	29x40x26	3 KW / 220 V
SN003	12 L	39x40x26	3,6 KW / 220 V
Friteuses doubles			
SN004	2 X 5 L	39x40x26	4 KW / 220 V
SN005	2 X 8 L	57x41x26	6 KW / 220V
SN006	2 X 12 L	74x40x26	7,2 KW / 220 V

GAUFRIER



CODE	NBR GAUFRE	PUISSANCE	DIM L*P*H/ CM
SN007	2	1,6 KW /220V	30x44x23



SNACKING

PANINI



CODE	NBR PANINI	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
Panini simples			
SN008	4	43x39x22	3 kw / 220V
Panini doubles			
SN009	6	60 x39x22	4 kw / 220V
SN010	8	84 x39x22	6 kw /220V

CREPIERE



	Ø / CM	CODE
⚡ Electrique/ 220 V	40	SN011E
🔥 Gaz	40	SN012G

TOASTER



CODE	NBR ETAGES	PUISSANCE	DIM L*P*H/ CM
SN013	1	2 KW / 220V	45x28x30
SN014	2	3 KW / 220V	45x28x42

FOUR CONVECTION



CODE	NBR PLAQUE	PUISSANCE
SN015	4 Plaques 46*34	3 KW / 230V
SN016	4 Plaques 60*40	6 KW / 380V AVEC VAPEUR



SNACKING

RECHAUD

GAZ



CODE	NBR DE FEUX	PUISSANCE	DIM L*P*H/ CM
SN017G	1 FEUX	7 KW	35x51x180
SN018G	2 FEUX	12 KW	67x51x18
SN019G	3 FEUX	19 KW	99x51x18



ELECRIQUE



CODE	NBR DE FEUX	PUISSANCE	DIM L*P*H/ CM
SN020E	1 FEUX	2 KW / 220v	35x40x16
SN021E	2 FEUX	4 KW / 220v	60x40x16

PLAQUES

GAZ



CODE	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
SN022G	42X45X19	3,2 KW
SN023G	62X45X19	6,4 KW
SN024G	92X45X19	9,6 KW

ELECRIQUE



CODE	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
SN025E	42X45X19	3 KW / 220V
SN026E	62X45X19	6 KW / 380 V
SN027E	92X45X19	9 KW / 380 V



SNACKING

CHAWARMA



CODE	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
SN028G	56X66X70	5 KW
SN029G	58X66X87	7,5 KW
SN030G	58X66X105	10 KW



CODE	DIM L*P*H/ CM	PUISSANCE
SN031E	56X66X70	3,6 KW / 220V
SN032E	58X66X87	5,8 KW / 380 V
SN033E	58X66X105	7,2 KW 220 V

BUFFET FROID OU CHAUD



CODE	NBR GN 1/1	DIM L *P*H/ CM	
SN034	4	150*86*140	FROID
SN035	4	150*86*140	CHAUD

BUFFET CARRE FROID



CODE	NBR GN 1/1	DIM L *P*H/ CM	
SN036	4	144*144*154	FROID





BUFFET

Une gamme complète de matériel pour buffet de petit déjeuner, avec un choix de corbeilles, présentoirs pour buffet et plateaux réfrigérés, distributeurs à céréales et fontaines... pour vous aider à créer une ambiance conviviale autour du petit-déjeuner et du brunch.

Pour vos présentoirs pour buffet et autres plateaux réfrigérés, faites confiance à un spécialiste de restauration professionnelle et signez votre buffet de petit déjeuner avec style et élégance



BUFFET

**DISTRIBUTEUR
CEREALES
1 TUBE**



CODE BU001

**DISTRIBUTEUR
CEREALES
2 TUBES**



CODE BU002

**DISTRIBUTEUR
CEREALES
3 BOLS**



CODE BU003

- ▣ Support en acier inoxydable
- ▣ 3x bols Ø 23 Cm

**DISTRIBUTEUR CEREALES
3 BOLS**

CODE BU004



- ▣ Support en bois
- ▣ 3x bols Ø 20 Cm

**DISTRIBUTEUR MIEL
CONFITURE BEURRE**

CODE BU005



- ▣ Base en bois massif
- ▣ 3x bols Ø 14 Cm

**DISTRIBUTEUR
JUS & CEREALES**

CODE BU006



- ▣ Base en bois massif
- ▣ Capacité de la carafe 2 litres

**BUFFET FROID
REFRIGERE BOIS**

CODE BU007



- ▣ Base en bois wengé/ chêne/
- ▣ Plateau en acier inoxydable
- ▣ Roll top polycarbonate
- ▣ 1 Gn 1/1 (53*32cm)

**BUFFET FROID
REFRIGERE**

CODE BU008



- ▣ Plateau en acier inoxydable
- ▣ Roll top polycarbonate
- ▣ 1 Gn 1/1 (53*32cm)



BUFFET

PANIER CLOCHE BUFFET

CODE BU009



- ▣ Base en osier
- ▣ Roll top polycarbonate
- ▣ 1 Gn 1/1 (53*32cm)

BUFFET FROID REFRIGERE YAOURT

CODE BU010



- ▣ Base en bois wengé/ chêne
- ▣ Plateau en acier inoxydable
- ▣ Capacité 27 yaourts
- ▣ Dim 55*35

BUFFET FROID REFRIGERE ROND

CODE BU011



- ▣ Base en bois wengé/ chêne/
- ▣ Plateau en acier inoxydable
- ▣ Ø interieur 38 Cm

CHARIOT SERVICE

CODE BU012



- ▣ En bois massif avec roues wengé / chêne/
- ▣ Dim plateau 80*500
- ▣ Planche de decoupage tiroire

DISTRIBUTEUR A JUS

CODE BU013



- ▣ En acier inoxydable
- ▣ Capacité 8 litres

DISTRIBUTEUR A JUS DOUBLE

CODE BU014



- ▣ En acier inoxydable
- ▣ Capacité 2 X 8 litres

DISTRIBUTEUR A LAIT FROID

CODE BU015



- ▣ En acier inoxydable
- ▣ Emplacement pour glaçons isolé
- ▣ Capacité 6 litres

DISTRIBUTEUR A LAIT CHAUD

CODE BU016



- ▣ En acier inoxydable
- ▣ Electrique 220V
- ▣ Capacité 11 litres

DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD

CODE BU017



- ▣ Maintien à une température idéale
- ▣ Agitateur et robinet
- ▣ Capacité 5 litres



BUFFET

■ FONTAINE A CHOCOLAT



CODE	NIVEAU	HAUTEUR
------	--------	---------

BU018	3 cascades	25 CM
BU019	5 cascades	40 CM

- ▣ Maintien + réglage à une température idéale de service
- ▣ Agitateur
- ▣ Structure en acier inoxydable



■ MARMITE A POTAGE



CODE BU020



■ PERCOLATEURS



CODE	CAPACITE
------	----------

BU021	5 litres
BU022	10 litres
BU023	15 litres

- ▣ Entièrement en acier inoxydable
- ▣ Maintien automatique à la température de service
- ▣ Indicateur de niveau
- ▣ Robinet anti-goutte
- ▣ 220V



■ PANIER A PAIN OVAL

CODE BU024



- ▣ Fabriquée en osier
- ▣ Habillage avec housse
- ▣ Dim 48*33 Cm



■ CORBEILLE A PAIN RECTANGULAIRE

CODE BU025



- ▣ Fabriquée en osier
- ▣ Habillage avec housse
- ▣ Dim 42*38 Cm





BUFFET

BUFFET



CHAFING DISH ROLL-TOP GN 1/1



CODE	CAPACITÉ	VOLTS
BU026	1 GN 1/1	230 V

- ▣ Acier inoxydable épais
- ▣ Electrique ou alcool
- ▣ Couvercle roll-top

CHAFING DISH ROLL-TOP A POTAGE GN 1/1



CODE	CAPACITÉ	VOLTS
BU027	2 Marmites	230 V

- ▣ Acier inoxydable épais
- ▣ Electrique ou alcool
- ▣ Couvercle roll-top

CHAFING DISH ECO GN 1/1



CODE	CAPACITÉ	VOLTS
BU028	1 GN 1/1	230 V

- ▣ Acier inoxydable
- ▣ Alcool
- ▣ Couvercle libre

CHAFING VITRE GN 1/2



CODE	CAPACITÉ	VOLTS
BU029	1 GN 1/2	230 V

- ▣ Acier inoxydable épais
- ▣ Electrique ou alcool
- ▣ Couvercle vitré avec freinage

CHAFING VITRE ROND



CODE	Ø CM	VOLTS
BU030	34	230 V

- ▣ Acier inoxydable épais
- ▣ Electrique ou alcool
- ▣ Couvercle vitré avec freinage

CHAFING VITRE GN 1/1



CODE	CAPACITÉ	VOLTS
BU031	1 GN 1/1	230 V

- ▣ Acier inoxydable épais
- ▣ Electrique ou alcool
- ▣ Couvercle vitré avec freinage



BUFFET

GEL COMBUSTIBLE

CODE BU032



SUPPORT GEL COMBUSTIBLE

CODE BU033



INSERT GN 1/1 INOX

CODE **DIM : L*L*H CM**
BU034 53*32*10



INSERT GN 1/2 INOX

CODE **DIM : L*L*H CM**
BU035 33*26*10



INSERT ROND INOX

CODE **DIM INTERIEUR : Ø*H CM**
BU036 34*10



INSERT GN 1/1 PORCELAINE

CODE **DIM : L*L*H CM**
BU037 53*32*10



INSERT GN 1/2 PORCELAINE

CODE **DIM : L*L*H CM**
BU038 33*26*10



INSERT ROND PORCELAINE

CODE **DIM INTERIEUR : Ø*H CM**
BU039 34*10





BUFFET



Une ligne de produits spécialement indiquée pour des réfectoires ou des événements tels que banquets et conventions.

Les produits présentés se distinguent par leurs technologie, leur légèreté, leur mobilité, leur résistance et leur multifonctionnalité.

TABLE RECTANGULAIRE DE BANQUET



CODE	DIM LXPXH
BU040	152*75*74 Cm
BU041	183*76*74 Cm
BU042	200*90*74 Cm
BU043	240*76*74 Cm

TABLE RONDE DE BANQUET



CODE	DIM Ø XH
BU044	120*74 Cm
BU045	152*74 Cm

CHAISE DE BANQUET



CODE	DIM LXPXH
BU046	40*42*90 Cm





ACCUEIL - BAGAGES

Notre longue expérience dans le domaine de l'équipement des hôtels nous a enseignée qu'à chaque hôtel correspondent des besoins particuliers en termes de dimensions, de décor, d'accessoires... Nous avons donc opté pour la solution la plus souple qui soit : une sélection de produits les mieux adaptés pour vos zones communes !



ACCUEIL - BAGAGES

**CHARIOT
CAGE OISEAU**



Dim : 1120*680 **H :** 1900MM
COULEUR : Chromée, dorée
CODE : AB001

**CHARIOT
DE GROUPES**



DIM : 1280*680 **H :** 1750MM
COULEUR : dorée
CODE : AB002

**CHARIOT
A BEQUILLES**



DIM : 860*630 **H :** 1210MM
COULEUR : dorée
CODE : AB003

CHARIOT CHARTER DORE

DIM : 1280*680 **H :** 940MM
COULEUR : dorée
CODE : AB004



CHARIOT D'ETAGE

**10 CHAMBRES +
1 SAC 120 LITRES**

DIM : 1070* *530 X **H :** 1280MM
COULEUR : dorée
CODE : AB005



**12 CHAMBRES +
2 SACS 120 LITRES**

DIM : 1400* *530 X **H :** 1280MM
COULEUR : dorée
CODE : AB006



**2 PORTES+PORTE
SAC PLIABLE +SAC
120 LITRES**

DIM : 1420*550* **H :** 1070MM
CODE : AB007





ACCUEIL - BAGAGES

■ CHARIOT DE LINGE X

DIM : 620*600* H :1030MM
Capacité : 150 LITRES
CODE : AB008



■ CHARIOT MULTI USAGE

3 ETAGERES PLASTIQUE
DIM : 1000*500*
H : 900MM
COULEUR : Blanc, Gris
CODE : AB009



3 ETAGERES INOX
DIM : 900*500*
H : 830MM
CODE : AB010



■ PORTE VALISE CHROMÉ

DIM : 600*500 MM
COULEUR : dorée, Chromée
CODE : AB011



■ PORTE VALISE BOIS

DIM : 600*500 MM
CODE : AB012



■ TABLE ROOM SERVICE

DIM : 1090*920*780H MM
CODE : AB013



■ MACHINE A CIRER

**NETTOYAGE / CIRAGE /
POLISSAGE**

CODE : AB014



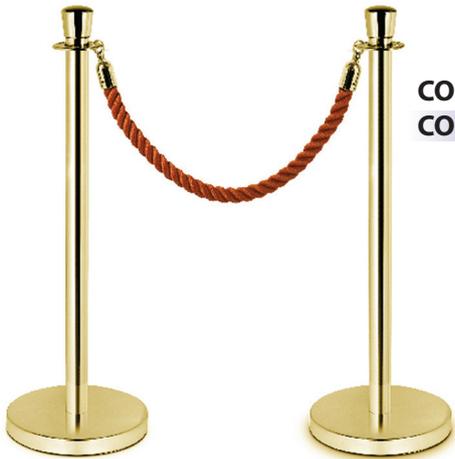
CODE : AB015





ACCUEIL - BAGAGES

POTEAUX RECEPTION



COULEUR : dorée
CODE : AB016



COULEUR : Chromée
CODE : AB017

POTEAUX CEINTURE



COULEUR : Noir, Rouge
CODE : AB018

**CORDON
VELOURS
COULEURS**



DIM : 1,5 M
COULEUR : Rouge, Bleu, Noir
CODE : AB019

**CORBILLE
A PAPIER**



Ø : 224 **H :** 280MM
COULEUR : MARRON
CODE : AB020

CENDRIER CORBEILLE



Ø : 250 **H :** 610MM
COULEUR : Noire
CODE : AB021



DIM : 200*300 **H :** 630
COULEUR : Noire
CODE : AB022



Ø : 250 **H :** 610MM
COULEUR : Inox
CODE : AB023



INOX / SANITAIRES



INOX

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION - (épaisseur 12/10 mm). Trois types de plan de travail: un bord arrondi et dossier arrière, deux bords arrondis, un bord arrondi et un bord franc. Panneau insonorisant inséré sous le plan. - La gamme des tables est disponible dans plusieurs dimensions, de 60 cm jusqu'à 320 cm. plan de travail, hauteur 85 cm, réalisé en acier inox 18-10 finement satiné, pieds réalisés en acier inox 18-10, forme tubulaire ou carrée.



INOX

TABLE DE TRAVAIL ADOSSEE

CODE	Dim LxPxH
IN001	1000*700*850 mm
IN002	1200*700*850 mm
IN003	1400*700*850 mm
IN004	1600*700*850 mm
IN005	1800*700*850 mm
IN006	2000*700*850 mm



TABLE DE TRAVAIL CENTRALE

CODE	Dim LxPxH
IN007	1000*700*850 mm
IN008	1200*700*850 mm
IN009	1400*700*850 mm
IN010	1600*700*850 mm
IN011	1800*700*850 mm
IN012	2000*700*850 mm



PLONGES 1 ET 2 BACS



CODE	Dim LxPxH
IN013	600*700*850 mm
IN014	700*700*850 mm
IN015	800*700*850 mm
IN016	1000*700*850 mm
IN017	1200*700*850 mm



CODE	Dim LxPxH
IN018	1200*700*850 mm
IN019	1400*700*850 mm
IN020	1600*700*850 mm
IN021	1800*700*850 mm
IN022	2000*700*850 mm

TABLE D'ENTREE DE PRELAVAGE AVEC BAC + TVO



CODE	Dim LxPxH
IN023	1200*750*850 mm
IN024	1500*750*850 mm

TABLE DE SORTIE POUR LAVE VAISSELLE



CODE	Dim LxPxH
IN025	600*750*850 mm
IN026	700*750*850 mm
IN027	800*750*850 mm

DOUCHETTES



CODE	Désignation
IN028	ROBINET DOUCHETTE A DEUX EAUX
IN029	ROBINET DOUCHETTE A DEUX EAUX + MITIGEUR

LAVE MAIN



CODE	Désignation
IN030	LAVE MAIN COMMANDE FEMORALE

ETAGERE MURALE

CODE	Dim LxPxH
IN031	1000*400 mm
IN032	1200*400 mm
IN033	1400*400 mm
IN034	1600*400 mm
IN035	1800*400 mm
IN036	2000*400 mm





INOX

■ PLACARDS MURAUX



CODE	Dim LxPxH
IN037	1000*400*650 mm
IN038	1200*400*650 mm
IN039	1400*400*650 mm
IN040	1600*400*650 mm
IN041	1800*400*650 mm
IN042	2000*400*650 mm

■ HOTTE MURALE



CODE	Dim LxPxH
IN043	1500*900*500 mm
IN044	2000*900*500 mm
IN045	2500*900*500 mm
IN046	1500*1100*500 mm
IN047	2000*1100*500 mm
IN048	2500*1100*500 mm

■ RAYONNAGE



CODE	Designation	Dim mm
PROFONDEUR 385 mm		
IN049	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	930*385*1750
IN050	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	1365*385*1750
IN051	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	1580*385*1750
PROFONDEUR 555 mm		
IN052	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	930*555*1750
IN053	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	1145*555*1750
IN054	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	1365*555*1750
IN055	Etagère Alu et Polyéthylène 4 niveaux	1580*555*1750



CATERING

CATERING

Une ligne de produits spécialement indiquée pour des réfectoires ou des événements tels que banquets et conventions.

Les produits présentés se distinguent par leurs technologie, leur légèreté, leur mobilité, leur résistance et leur multifonctionnalité.

TABLE RECTANGULAIRE DE BANQUET



CODE	Dim LxPxH
IN056	1520*750*740 mm
IN057	1830*760*740 mm
IN058	2000*900*740 mm
IN059	2400*760*740 mm

TABLE RONDE DE BANQUET

CODE	Dim Ø x H
IN060	1520*740 mm



CHAISE DE BANQUET

CODE	Dim LxPxH
IN061	400*420*900 mm





SANITAIRES

Réduire les temps d'opération en permettant à l'opérateur d'avoir instantanément tout ce dont il a besoin à portée de main.



SANITAIRES

COLLECTEUR A PEDALE & COUVERCLE

- ▣ **CAPACITE** : 30, 60 LITRES
- ▣ **COULEUR** : BLANC, ROUGE, VERT, BLEU, JAUNE



CODE SA001

COLLECTEUR A PEDALE & COUVERCLE

- ▣ **CAPACITE** : 90 LITRES
- ▣ **COULEUR** : BLANC, ROUGE, VERT, BLEU, JAUNE



CODE SA002

PORTE SAC A PEDALE & COUVERCLE

- ▣ **CAPACITE** : 120 LITRES
- ▣ **COULEUR** : BLANC



CODE SA003

CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC ESSOREUSE

- ▣ **CAPACITE** : 15 LITRES



CODE SA004



SANITAIRES

■ **PANNEAU SIGNALITIQUE
«SOL GLISSANT»**



CODE SA005

■ **PELLE EN PLASTIQUE
JAUNE MANCHE
ALUMINIUM
«CLIP»+RAI AL FIO**



CODE SA006

■ **RACLETTE SOL EN PLASTIQUE CAOUTCHOUC**

■ **SUPPORT VERT 55 Cm**



CODE SA007



SANITAIRES

CHARLOTTE JETABLE

100 PIECES



CODE SA008

CALOT JETABLE

100 PIECES



CODE SA009

COUVRE CHAUSSURE JETABLE

100 PIECES



CODE SA010

GANT JETABLE

100 PIECES



CODE SA011

GANT LATEX JETABLE

100 PIECES



CODE SA012

 **PRIVATE
DISTRIBUTION**
THE PERFECT WAY TO MAKE YOUR BUSINESS

CATALOGUE

**PRIVATE
DISTRIBUTION**
THE PERFECT WAY TO MAKE YOUR BUSINESS



75, BD. 11 Janvier 1^{er} Etage Appt 169 - Casablanca - Maroc
Tél. : +212 (0) 661 65 33 34
E-mail : private.distribution@yahoo.com