



B U R D I S



Expert du matériel pour l'abattage des volailles

Poultry processing
equipment expert



Commandez votre matériel en ligne !

Discover our complete range online!

Retrouvez sur notre site :

- 1 Fiches produits détaillées
- 2 Programme de fidélité
- 3 Exclusivités web (promos, packs spéciaux...)
- 4 Demande de devis en ligne



Paiement
100 %
sécurisé



Retour
sous
14 jours



Livraison
rapide sous
24/72 h



Learn more about our products
and ask for a quote online!



 www.burdis.fr

www.burdis-poultry.com



Expert du matériel d'abattage de volailles depuis 1988

Rechercher un produit, une référence...



DEVIS



CONNEXION



PANIER

TRANSPORT ET
MANUTENTION

ABATTAGE

PLUMAGE

EVISCÉRATION

RESSUAGE

DÉCROUPÉ ET
CONDITIONNEMENT

HYGIÈNE

VÊTEMENTS DE
TRAVAIL

PRÉVENTION ET
SÉCURITÉ

MODULE D'ABATTAGE
PRÊT À L'EMPLOI



Qui sommes-nous ?

Depuis plus de 35 ans, Burdis accompagne les professionnels de l'abattage de volailles en France et à l'international. Société de négoce française fondée en 1988, nous avons bâti notre développement sur une relation de confiance durable avec nos clients, fondée sur l'écoute, la réactivité et la fiabilité de nos solutions.

Au fil des années, notre expertise s'est renforcée et notre gamme s'est élargie pour couvrir l'ensemble des étapes de l'abattage de volailles. Du transport de volailles vivantes au conditionnement de la viande, en passant par le plumage, l'éviscération et l'hygiène des zones d'abattage, nous proposons aujourd'hui une offre complète adaptée aux exigences du terrain et aux besoins des opérateurs.

Chez Burdis, chaque projet compte. Qu'il s'agisse de l'implantation d'une petite tuerie manuelle ou de l'équipement d'une salle d'abattage plus structurée, nous apportons le même niveau d'engagement, de conseil et de rigueur. Notre équipe met son savoir-faire au service de solutions pensées pour durer.

La satisfaction de nos clients est au cœur de nos priorités. Elle s'appuie sur un service après-vente compétent et disponible sur le long terme, ainsi que sur une capacité à répondre rapidement aux besoins et aux contraintes spécifiques de chaque installation. C'est cette exigence quotidienne qui fait de Burdis un partenaire de confiance, aujourd'hui comme demain.

About us?

For over 35 years, Burdis has been supporting poultry slaughtering professionals in France and internationally. As a French trading company founded in 1988, we have built our growth on a lasting relationship of trust with our customers, based on listening, responsiveness, and the reliability of our solutions.

Our expertise has grown over the years and our range has expanded to cover all stages of poultry slaughtering. From the transport of live poultry to meat packaging, including plucking, evisceration, and hygiene in slaughtering areas, we now offer a comprehensive range of services tailored to the requirements of the field and the needs of operators.

At Burdis, every project counts. Whether setting up a small manual slaughterhouse or equipping a more structured slaughtering facility, we bring the same level of commitment, advice, and rigor. Our team puts its expertise toward reliable solutions designed to last.

Customer satisfaction is our top priority. It is based on a competent and available after-sales service long term, as well as the ability to respond quickly to the specific needs and constraints of each installation. It is this daily commitment that makes Burdis a trusted partner, today and beyond.



Sommaire

Summary



Transport et Manutention

Transport and Handling

Conteneurs volailles vivantes <i>Poultry transport containers</i>	06
Cages volailles vivantes <i>Live poultry crates</i>	06
Caisses volailles mortes <i>Dead poultry crates</i>	07
Plateformes roulantes <i>Crate dollies</i>	08
Pesage au sol <i>Ground weighing</i>	08



Abattage

Slaughtering equipment

Électronarcoses <i>Poultry stunners</i>	10
Saignoirs <i>Killing cones</i>	11
Solutions d'accrochage <i>Hanging systems</i>	11
Outils d'abattage <i>Slaughtering accessories</i>	13



Plumage

Plucking

Trempage <i>Scalding</i>	15
Plumeuses à eau <i>Wet plucking machines</i>	16
Accessoires plumeuses à eau <i>Wet plucking machines accessories</i>	18
Plumeuses à sec <i>Dry plucking machines</i>	19
Accessoires plumeuses à sec <i>Dry plucking machines accessories</i>	19
Finition plumage <i>Plucking finishing</i>	20



Éviscération

Evisceration

Éviscération semi-automatique <i>Semi-automatic evisceration</i>	22
Éviscération manuelle <i>Manual evisceration</i>	23
Solutions d'accrochage pour l'éviscération <i>Evisceration hanging systems</i>	24
Bacs d'équarrissage <i>Carcass containers</i>	25



Ressuage

Chilling

Rayonnages <i>Shelving</i>	27
Chariots de ressuage <i>Chilling trolleys</i>	27
Roulettes chariots de ressuage <i>Chilling trolley castors</i>	28
Chariots de service <i>Service trolleys</i>	28



Découpe et Conditionnement

Cut-up and Packaging

Tables de découpe <i>Cutting table</i>	30
Couteaux à découper <i>Cutting knives</i>	31
Aiguiseurs couteaux <i>Knife sharpeners</i>	33
Accessoires de découpe <i>Cut-up accessories</i>	34
Conditionnement <i>Packaging</i>	35
Pesage et étiquetage <i>Weighing and labelling</i>	39
Mesure de température <i>Temperature measurement</i>	40
Réfrigération et chaîne du froid <i>Refrigeration chain</i>	40
Transformation de la viande <i>Meat processing</i>	41



Hygiène

Hygiene

Plonges <i>Catering sinks</i>	43
Accessoires d'hygiène <i>Cleaning accessories</i>	43
Hygiène des mains <i>Hand hygiene</i>	45
Hygiène des pieds <i>Feet hygiene</i>	46
Vestiaires <i>Lockers</i>	47
Lavage de caisses <i>Crate washing</i>	47
Stérilisateurs couteaux <i>Knives sterilizers</i>	47
Désinsectiseurs <i>Fly killers</i>	48
Poubelles et conteneurs <i>Bins and containers</i>	48



Vêtements de travail

Work clothing

Protection de la tête <i>Head protection</i>	50
Protection du corps <i>Body protection</i>	50
Protection des mains <i>Hand protection</i>	55
Distributeurs EPI <i>PPE dispensers</i>	56
Protection des pieds <i>Foot protection</i>	57



Prévention et Sécurité

Prevention and Safety

Sécurité électrique <i>Electrical safety</i>	59
Protection anti-coupure <i>Cut-resistant protection</i>	59
Sécurité anti-feu <i>Fire extinguishing solution</i>	61
Protection antifatigue <i>Antifatigue protection</i>	61
Sécurité auditive et optique <i>Hearing and optical safety</i>	61



Transport et Manutention

Transport and Handling

Choisissez l'efficacité avec des cages robustes, des caisses compactes et un pesage précis au prix le plus juste.

Choose efficiency with robust cages, compact crates, and accurate weighing at the fairest price.

Conteneurs volailles vivantes

Poultry transport containers



Système de ramassage de volailles en conteneur (sur devis)

Ossature disponible dans divers matériaux, conteneur toutes volailles (4 ou 5 étages) ou spécifique dindes (3 ou 4 étages).

Live poultry loading system (on quotation)

Frame available in various materials, poultry container (4 or 5 tiers) and specific container for turkeys (3 or 4 tiers).

Cages tiroirs

Cages en plastique sans couvercle, pouvant s'intégrer aux conteneurs des camions de transport de volailles. Plusieurs modèles disponibles.

Crates for containers

Open top plastic crates for poultry transport containers. Several types of plastic crates available.

Cages volailles vivantes

Live poultry crates



Pièces détachées disponibles en ligne !



MEILLEURE VENTE

300800

Réf. 3007

Pour tous types de volailles, PEHD, 2 portes.

Dim. : 78,5 x 58,5 x 30 cm
Poids : 6,3 kg

300800

All types of poultry, HDPE, 2 doors.

Super Carfed

Pour tous types de volailles, PEHD.

Réf. 3001 : 2 portes - Réf. 3002 : 4 portes
Dim. : 99 x 58 x 26 cm - Poids : 7,5 kg

Super Carfed

All types of poultry, HDPE, 2 or 4 doors.



Mondial Carfed

Réf. 3005

Cage pliante pour tous types de volailles, PEHD, 2 portes (portes coulissantes sur devis).

Dim. : 80 x 60 x 28 cm - Poids : 7,3 kg

Mondial Carfed

Collapsible crate, all types of poultry, HDPE, 2 doors, available with sliding doors.

Maxi carfed

Réf. 3003

Pour dindes, oies et chevreaux, PEHD, 4 portes, fermetures renforcées.

Dim. : 99 x 59 x 42 cm - Poids : 10 kg

Maxi Carfed

For turkeys, geese and young goats, HDPE, 4 doors, strong locking system.



Mini Carfed

Réf. 3006

Pour cailles, perdrix, pigeons et petits gibiers à plumes, 2 portes coulissantes, PEHD.

Dim. : 69,5 x 47 x 16,5 cm - Poids : 3 kg

Mini Carfed

For quails, partridges, pigeons and game birds, 2 sliding doors, HDPE.

Caisses volailles mortes

Dead poultry crates



■ Sac fond de caisse

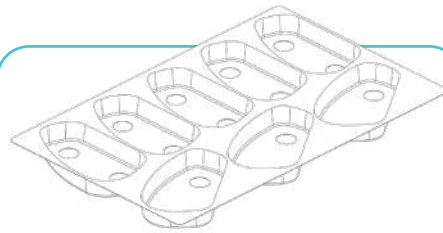
Réf. 3801

PEHD bleu, contact alimentaire, carton de 800 sacs liassés, Ep. 12µ.

Dim. : 600 +(200/200) x 800 mm

Gusseted crate liners

Blue HDPE, food grade plastic, 800 per box, thickness: 12 µ.



■ NOUVEAU

■ Inserts alvéolés pour foie gras

Réf. 3112-M8

Carton de 120 plateaux de 8 compartiments pour le ressuage optimal des foies gras.

Dim. : 560 x 355 x H30 mm

Foie gras inserts for dead poultry crates

Carton of 120 trays with 8 cells. Perfect for optimal foies gras drying.



■ MEILLEURE VENTE

■ Caisse 6419 bicolore

Réf. 3111

Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable et emboîtable à 50%, 4 poignées, PEHD.

Dim. : 60 x 40 x 18,7 cm - Poids : 1,625 kg

6419 bicolor crate

Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 50% nestable, 4 handles, HDPE.



■ Caisse 6414

Caisse ajourée pour cailles et pigeons, gerbable et emboîtable à 50%, 4 poignées, PEHD.

Réf. 3109 : grise - Réf. 31091 : beige et bleu

Dim. : 60 x 40 x 14,4 cm - Poids : 1,44 kg

6414 crate

Perforated plastic crate for quails or pigeons, stackable and 50 % nestable, 4 handles, HDPE.



■ Caisse IT

Réf. 3100

Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, 2 poignées, PEHD.

Dim. : 58,5 x 40 x 18 cm - Poids : 1,2 kg

IT crate

Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable, 2 side handles, HDPE.



■ Caisse 642FF

Réf. 3101

Caisse ajourée, tous types de volailles, gerbable, emboîtable à 70%, 2 poignées, PEHD.

Dim. : 60 x 40 x 20 cm - Poids : 1,4 kg

642FF crate

Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 70% nestable, 2 handles, HDPE.



■ Caisse 643 FF

Réf. 3104-ROUGE

Caisse ajourée rouge, tous types de volailles, gerbable, emboîtable à 70%, 2 poignées, PEHD.

Dim. : 60 x 40 x 30 cm - Poids : 1,5 kg

643 FF crate

Perforated plastic crate, all types of poultry, stackable and 70% nestable, 2 handles, HDPE.



■ Caisse Euronorme E2

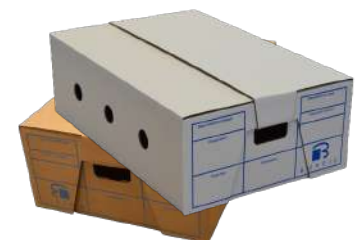
Réf. 3113

Caisse à viande Euronorme, gerbable et multifonction. PEHD, qualité alimentaire. Fond et parois pleins et lisses. 4 poignées ouvertes.

Dim. : 60 x 40 x 20 cm - Poids : 2 kg

Euronorm E2 box

Multifunctional, stackable, euronorm meat crate. Food-grade HDPE. Smooth, solid bottom and sides. 4 open handles.



■ Caisse viande kraft

Carton double cannelure avec fermeture par rabats encliquetables. 3 trous d'aération sur grands côtés, Marquage imprimé bleu. Vendue par palette de 400 à monter.

Réf. 4865-blanc-palette400b : blanc

Réf. 4865-écru-palette400 : écru

Dim. : 60 x 40 x 20 cm - Poids : 0,734 kg

Meat transportation box

Double-wall cardboard with clip flap closure. 3 ventilation holes on long sides, blue printed marking. Sold per pallet of 400 to assemble.

Plateformes roulantes

Crate dollies



Plateforme roulante PP 60 x 40 cm

Réf. 44712

Plastique PP, 4 roulettes pivotantes, chape galvanisé, sans frein.

Charge : 160 kg - Poids : 3,8 kg

PP crate dolly 60 x 40 cm

PP plastic, 4 swivel castors, galvanised base, no brakes.



Plateforme roulante ABS 60 x 40 cm

Réf. 4471

Plastique ABS, 4 roulettes pivotantes bandage polyamide noir.

Charge : 250 kg - Poids : 3,9 kg

ABS crate dolly 60 x 40 cm

ABS plastic, 4 swivel castors in black polyamide.



Plateforme roulante 60 x 80 cm

Réf. 44710-1

Aluminium et fibre de verre, 4 roulettes pivotantes en polypropylène et caoutchouc.

Charge : 250 kg - Poids : 4,75 kg

Crate dolly 60 x 80 cm

Aluminium and fibreglass, 4 swivel castors in polypropylene and rubber.



Plateforme roulante 60 x 100 cm

Réf. 4473

En acier inoxydable. 4 roulettes pivotantes caoutchouc gris.

Charge : 250 kg - Poids : 13 kg

Crate dolly 60 x 100 cm

Stainless steel, 4 swivel castors in grey rubber.

Pesage au sol

Ground weighing



NOUVEAU

Indicateur de pesage

Réf. 4904-indi5

Indiqué pour les pesages simples, comptages, pesages d'animaux ou de caisses/cages à volailles.

Dimensions : 252 x 58 x H148 mm - Poids : 0,8 kg

Weighing indicator

Perfect for simple weighing, counting, weighing animals or poultry crates/cages.



NOUVEAU

Récepteur de charge

Réf. 4904-solr4

4 capteurs de cisaillement pour précision optimale. Posé au sol ou encastré. Charge maximale allant de 300 à 3000 kg selon le modèle.

Load receptor

4 sensors for optimal precision. Floor-standing or recessed. Maximum load from 300 to 3000 kg depending on the model.



Abattage

Slaughtering equipment

Un abattage sûr et maîtrisé, selon votre cadence et votre budget !

Safe and controlled slaughtering, at your own pace and within your budget!



Mâchoires de rechange disponibles en ligne !



MEILLEURE VENTE

Assommoir volaille VE Memory

Réf. 4009

Toutes volailles sauf dindes, mâchoires laiton, 220V, 30-500 mA.

VE Memory poultry stunner

All types of poultry except turkeys, jaws made of brass, 220V, 30-500 mA.



Comme prévu par la loi, tout opérateur utilisant un appareil d'anesthésie doit être muni d'équipements isolants électriquement (protections électriques disponibles page 59).

As required by law, any operator using stunning equipment must be equipped with electrically insulated equipment (electrical protection available on page 59).



Anesthésie lapin 95LX

Réf. 4015

Pour lapins, acier inoxydable, coffret électrique mural, 220 V.

95LX rabbit stunner

For rabbits, stainless steel, wall-mounted electrical box, 220 V.



Boîtier de commande ASSOM-ELEC

Fonctionnement intuitif, profils pré-établis par type de volailles.

ASSOM-ELEC control panel

Intuitive operation, pre-set profiles for each type of poultry.

PLUSIEURS VERSIONS DISPONIBLES

MURAL



Avec cône

Réf. 4018

Cône avec mâchoires laiton. Pédale de commande en option.

Wall-mounted with cone

Cone with brass jaws. Optional foot control.

MOBILE



Avec poignée porte-électrode

Réf. 4018-5

Poignée avec 2 électrodes facilitant les mouvements de l'opérateur.

Portable with electrode holder handle

Handle with 2 electrodes for easy operation.

SUR PIED



NOUVEAU

Avec 92G

Réf. 4018-6

Anesthésie sur pieds avec 2 barrettes en cuivre. Pédale de commande en option.

On stand with 92G stunner

Stunner on feet with 2 copper bars. Optional foot control.



Anesthésie lapin ATM-002

Réf. 4008

Pour lapins, coffret électrique mural, 220V ou 380V.

ATM-002 rabbit stunner

For rabbits, wall-mounted electrical box, 220V or 380V.

Saignoirs

Killing cones



Saignoir volailles

Tous types de volailles, 4 postes rotatifs, plastique garanti contact alimentaire.

Réf. 4028 : sur pieds

Réf. 4027 : sur roulettes

Rotary killing cone stand

All types of poultry, 4 rotary cones, food-grade plastic.

Saignoir inox 5 cônes poulets

Réf. 4023

5 cônes inox, bac de récupération PVC, sur 3 roulettes.

Existe aussi avec 4 cônes pour canards et oies (Réf. 4023-1)

Stainless steel rotary killing cone stand

5 cones for chicken, stainless steel and PVC, on 3 swivel castors. Also available with 4 cones for ducks and geese.

Saignoir cailles et pigeons

Réf. 4023-2

6 cônes, entièrement en acier inoxydable. Goulotte inclinée, 4 pieds antidérapants.

Killing cone stand for quails and pigeons

6 cones, all stainless steel. Inclined trough, 4 non-slip feet.



Saignoir mural

Réf. 40221

Tous types de volailles, plastique garanti contact alimentaire.

Wall-mounted killing cone

All types of poultry, food-grade plastic.

Cône réducteur

Réf. 40222

Pour les petites volailles (petits poulets, pintades), plastique garanti contact alimentaire.

Cone insert

To bleed small poultry (small chickens, guinea fowls), food-grade plastic.

Goulotte de saignage

Réf. 40260

Sur mesure, acier inoxydable.

Blood trough

Tailor-made, stainless steel.

Solutions d'accrochage

Hanging systems



Convoyeur simple 2m

Réf. 4006-S-2M

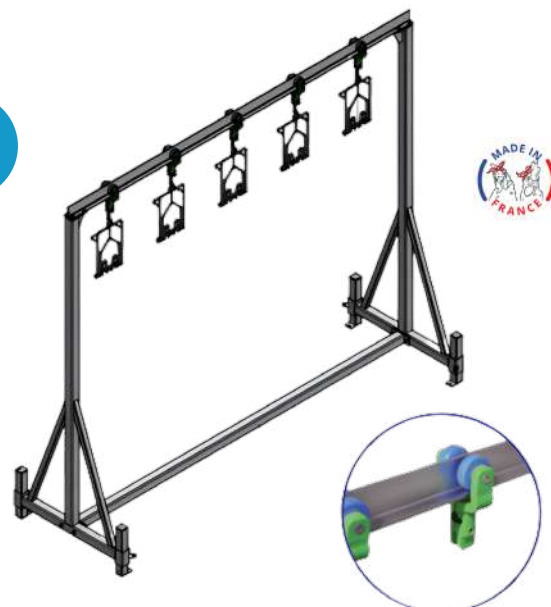
Convoyeur rail manuel simple de 2m en inox sur châssis. Té en inox sur lequel circulent 5 chariots Delrin munis de roulettes billes et 5 étriers de suspension. 4 pieds support réglables.

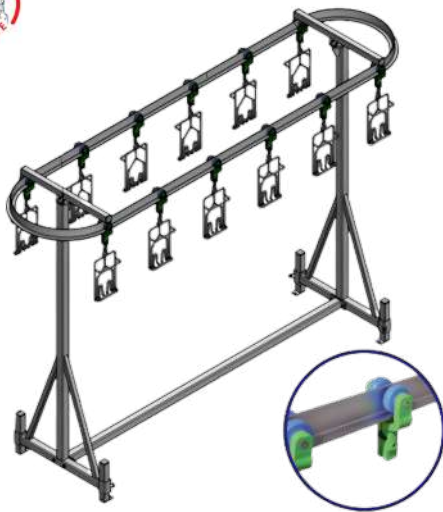
Haut. sous étriers : 139,9 cm

Dim. : 220 x 74,3 x 183,8 cm

2-meter manual single rail conveyor

2 meters simple manual rail conveyor for hanging and manually moving poultry through the poultry slaughtering process. With 5 delrin trolleys with blue wheels and 5 stainless steel shackles.





Convoyeur Aller-Retour 2m

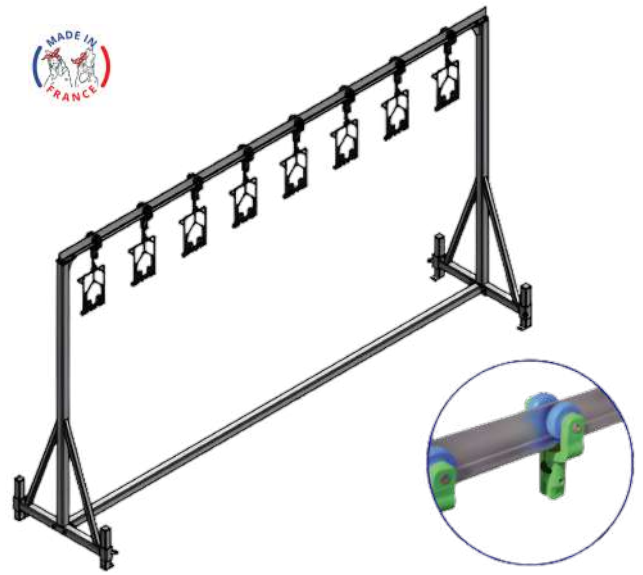
Réf. 4006-AR-2M

Convoyeur rail manuel double de 2m en acier inoxydable sur châssis. Té en acier inoxydable sur lequel circule 12 chariots Delrin munis de roulettes billes et 12 étriers de suspension. 4 pieds support réglables.

Haut. sous étriers : 134,9 cm / Dim. : 275 x 74,3 x 188,7 cm

Round Trip Conveyor on stand 2 meters

Stainless steel round trip conveyor on stand 2 meters composed with 12 delrin trolleys with blue wheels and 12 stainless steel shackles.



Convoyeur simple 3m

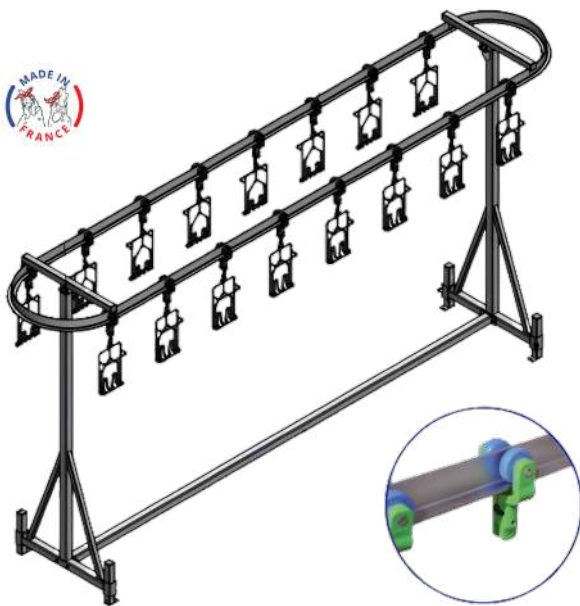
Réf. 4006-S-3M

Convoyeur rail manuel simple de 3m en inox sur châssis. Té en inox sur lequel circulent 8 chariots Delrin munis de roulettes billes et 8 étriers de suspension. 4 pieds support réglables.

Haut. sous étriers : 139,9 cm / Dim. : 320 x 74,3 x 183,8 cm

3-meter manual single rail conveyor

3 meters simple manual rail conveyor for hanging and manually moving poultry through the poultry slaughtering process. With 8 delrin trolleys with blue wheels and 8 stainless steel shackles.



Convoyeur Aller-Retour 3m

Réf. 4006-AR-3M

Convoyeur rail manuel double de 3m en acier inoxydable sur châssis. Té en acier inoxydable sur lequel circule 16 chariots Delrin munis de roulettes billes et 16 étriers de suspension. 4 pieds support réglables.

Haut. sous étriers : 134,9 cm
Dim. : 375 x 74,3 x 188,7 cm

Round Trip Conveyor on stand 3 meters

Stainless steel round trip conveyor on stand 3 meters composed with 16 delrin trolleys with blue wheels and 16 stainless steel shackles.

Étriers en acier inoxydable Stainless steel shackles



Poulets/pintades

Réf. 4000-5

Chicken and Guinea fowl



Poulets fermiers/dindes

Réf. 4000

Chicken and turkey



Canards/canettes

Réf. 4000-4

Duck



Cailles/pigeons

Réf. 4000-3

Quail and pigeon



Lapins une patte

Réf. 4000-2

Rabbit - one leg



Lapins deux pattes

Réf. 4000-8

Rabbit - two legs



Version murale universelle

À fixer au mur

Réf. 4000-62 : 2 étriers lg 650mm / Réf. 4000-64 : 4 étriers lg 1150mm
 Réf. 4000-65 : 5 étriers lg 1400mm / Réf. 4000-66 : 6 étriers lg 1650mm
 Réf. 4000-68 : 8 étriers lg 2150mm / Réf. 4000-610 : 10 étriers lg 2650mm
 Réf. 4000-612 : 12 étriers lg 3150mm / Réf. 4000-614 : 14 étriers lg 3650mm

Universal wall-mounted

ALTERNATIVE AU CONVOYEUR

Outils d'abattage
 Slaughtering accessories



Broche tue-lapin

Réf. 4014

Pour lapins jusqu'à 5 kg et volailles jusqu'à 16 kg. Sans munition, 100 tirs par an maximum, 6,7 Joules. Aluminium et inox.

Penetrating bolt gun for small poultry

For rabbits up to 5 kg and small poultry. No ammunition, maximum 100 shots per year. Aluminium and stainless steel.



Broche perforante grosses volailles

Réf. 4014-1

Pour rongeurs jusqu'à 5 kg et volailles jusqu'à 25 kg. Sans munition, 1000 tirs par an maximum, 14,2 Joules. Aluminium et inox.

Penetrating bolt gun for large poultry

For rodents up to 5 kg and poultry up to 25 kg. No ammunition, maximum 1000 shots per year. Aluminium and stainless steel.



Couteau à saigner volaille inox

Réf. 4020-5

Tous types de volailles, lame 9 cm, acier inoxydable. Manche surmoulé polypropylène renforcé en fibre pour un meilleur grip.

Stainless steel poultry killing knife

All types of poultry, 9 cm stainless steel blade. Reinforced polypropylene moulded handle for a better grip.



Ciseaux à saigner

Réf. 4020-2

Tous types de volailles, acier inoxydable, ambidextre, longueur : 12,5 cm.

Bleeding scissors

All types of poultry, stainless steel, ambidextrous, length: 12.5 cm.



Pince à sacrifier

Tous types de volailles, aluminium et acier inoxydable.

Réf. 4020-3 : petit modèle
 Réf. 4020-4 : grand modèle

Slaughter pliers

All types of poultry, aluminium and stainless steel.



Plumage

Plucking

Découvrez un large panel de références pour l'échaudage, le plumage et la finition des volailles à tous les prix et pour toutes les cadences.

Discover a wide range of products for scalding, plucking, and finishing poultry at all price points and for all speeds.

Trempage Scalding



Résistances disponibles
en ligne !

Cuves de trempage manuel

Acier inoxydable, double fond perforé, thermostat réglable, couvercle, raccord eau/vidange.

Manual scalding tanks

Stainless steel, perforated double bottom, immersion heaters with thermostat, lid, water connection/drain valve.



BK2



BK3



Râteau de trempage

Réf. 4032-1

Manche en bois avec râteau plastique et accessoire en inox pour le brassage de l'eau.

Scalding rake

Wooden handle with plastic rake and stainless steel accessory for stirring water.

Réf.	Capacité Capacity	Résistance Immersion heater	Alimentation Power supply	Dimensions et poids Size and weight
BK2	4031 170 L	6 kW	Triphasé Three-phase	Ø 60 cm - H70 cm - 20 kg
BK3	4032 300 L	2 x 6 kW	Triphasé Three-phase	Ø 70 cm - H90 cm - 40 kg



Bac de trempage type 110

Réf. 4035

Acier inoxydable, résistance 6 kW, thermostat, turbine 1,1 kW, raccord eau avec vanne remplissage/vidange, 110 L, 400 V triphasé.

Dim. : 120 x 52 x 100 cm
Poids : 110 kg

110 type poultry scalding tank

Stainless steel, 6 kW immersion heater, thermostat, 1.1 kW turbine, water connection, drain valve, 110 L, 400 V.



Bac de trempage RBK3

Réf. 4037

Acier inoxydable, 4 résistances 6 kW, thermostat digital, 2 pâles rotatives, raccords eau chaude/eau froide, 250-350 L, 400 V triphasé.

Dim. : 104 x 96 x 136 cm
Poids : 270 kg

RBK3 rotative scalding tank

Stainless steel, 4 heating elements (6 kW), digital thermostat, 2 rotative scalding sections, cold and hot water connections, 250-350 L, 400 V.



Bac de trempage DIT LT 280

Réf. 4042

Acier inoxydable, résistance 12 kW, 4 ou 8 crochets. Automatique, brassage de l'eau par air comprimé, minuteur limitant le temps d'immersion. 280 L, 400V triphasé.

Dim. : 110 x 56 x 180 cm
Poids : 140 kg

DIT LT 280 scalding tank

Stainless steel, 12 kW heating element, 4 or 8 hooks. Automatic, water stirred by compressed air, timer to limit immersion time. 280 L, 400V three-phase.





Pièces détachées disponibles en ligne !

Plumeuses à tambour

Acier inoxydable, tambour rotatif, doigts caoutchouc, moteur 0,75 kW.

Réf. 4130 : M25

Réf. 4131 et 4132 : M33

Réf. 4133 : M55

Drum pluckers

Stainless steel. Rotary drum, rubber plucking fingers, 0.75 kW motor.



M25



M33



M55

	Largeur du tambour Drum width	Capot Cover	Alimentation Power supply	Dimensions et poids Size and weight	Nombre et modèles de doigts Quantity and type of fingers
M25	25 cm	x	Monophasé Single-phase	50 x 36 x H90 cm 30 kg	36
M33	33 cm	✓	Monophasé ou triphasé Single-phase or three-phase	70 x 70 x H100 cm 80 kg	99 Standard noir Standard bleu 5N
M55	55 cm	✓	Triphasé Three-phase	90 x 70 x H135 cm 90 kg	140

Plumeuses rotatives TRM

Acier inoxydable, fond rotatif, doigts caoutchouc, raccord eau, buses à jet plat, goulotte d'évacuation, pieds réglables (porte sur le tambour et table de réception sur devis, disponible en inox brossé).

Réf. 4140 : TRM1

Réf. 4142 : TRM2

TRM rotary pluckers

Stainless steel, rotary bottom, rubber plucking fingers, water connection, flat fan nozzles, feather and water discharge, adjustable feet (with side door and table on quote, also available in brushed stainless steel).



TRM1



TRM2

	Type de volailles Poultry type	Alimentation Power supply	Dimensions et poids Size and weight	Nombre et modèles de doigts Quantity and type of fingers
TRM1	10-15 petits poulets 5-7 gros poulets 10-15 small chickens 5-7 big chickens	Triphasé - 1,1 kW Three-phase	Ø 80 cm - H100 cm 100 kg	215 RLNT 45 RLNT 55 RLNT 60 PL VERT PL GRIS
TRM2	20-25 petits poulets 10-12 gros poulets 20-25 small chickens 10-12 big chickens	Triphasé - 2,2 kW Three-phase	Ø 96 cm - H102 cm 170 kg	268

LE + DE LA DIT 80
LA VITESSE RÉGLABLE !

Plumeuses rotatives DIT

Acier inoxydable, fond rotatif, doigts caoutchouc, raccord eau, goulotte d'évacuation, 220 V monophasé.

Réf. 4138 : DIT 35
Réf. 4139 : DIT 65
Réf. 4139-2 : DIT 80

DIT rotary pluckers

Stainless steel, rotary bottom, rubber plucking fingers, water connection, feather and water discharge. 220 V single phase.



DIT 35



DIT 65



DIT 80

	Type de volailles Poultry type	Couvercle Cover	Alimentation Power supply	Dimensions et poids Size and weight	Nombre et modèles de doigts Quantity and type of fingers
DIT 35	Cailles et pigeons Quails and pigeons	x	Monophasé - 0,18 kW Single-phase	46 x 37 x H49 cm 22,8 kg	227 DIT ONE 35
DIT 65	Poulets et canards maigres Chickens and lean ducks	✓	Monophasé - 1,1 kW Single-phase	65 x 65 x H95 cm 75 kg	177 DIT ONE 65T DIT ONE 65S
DIT 80	Poulets et canards maigres Chickens and lean ducks	✓	Monophasé - 1,5 kW Single-phase	80 x 80 x H97 cm 100 kg	259



Plumeuse Plumex 96

Plumeuse canards gras, polyester alimentaire et acier inoxydable, 2 rouleaux inox, 10 brosses caoutchouc, 1 corbeille, puissance 750W.

Réf. 4113 : 220V monophasé
Réf. 4112 : 380V triphasé

Plumex 96 plucker

For foie gras ducks, food-grade polyester and stainless steel, 2 stainless steel rollers, 10 rubber brushes, 750 W, 220V single-phase or 380V three-phase.



Plumeuse Plumex 2005

Plumeuse canards gras, acier inoxydable, 4 rouleaux inox avec raclettes caoutchouc, 15 brosses caoutchouc, 2 corbeilles, 4 roulettes inox, puissance 1,5 kW, moteur 380V triphasé.

Réf. 4110-14S : simple poste
Réf. 4110-14D : double poste

Plumex 2005 plucker

For foie gras ducks, stainless steel, 4 stainless steel rollers with rubbers squeegees, 15 rubber brushes, 2 collecting trays, 4 stainless steel castors, 1,5 kW, 380 V three-phase. Available with a double workstation.

14D

14S

Accessoires plumeuses à eau Wet plucking machines accessories



Doigts standard noir

Caoutchouc creux et souple (50 shores).

Réf. 4209-lot25
Réf. 4209-carton400

Black standard plucking fingers

Hollow and soft rubber (50 shores). Per 25 or 400.



Doigts standard bleu

Caoutchouc creux et souple (40 shores).

Réf. 42091-lot25
Réf. 42091-carton400

Blue standard plucking fingers

Hollow and soft rubber (40 shores). Per 25 or 400.



Doigts 5N

100% gomme naturelle beige. Creux et très souple (40 shores).

Réf. 4210-lot25
Réf. 4210-carton400

5N plucking fingers

100% beige natural rubber. Hollow and very soft (40 shores). Per 25 or 400.



Doigts RLNT 45

Caoutchouc noir, plein et souple (45 shores).

Réf. 4206-lot25
Réf. 4206-carton500

RLNT 45 plucking fingers

Black rubber, solid and soft (45 shores). Per 25 or 500.



NOUVEAU

Doigts RLNT 55

Caoutchouc jaune plein, ni trop souple ni trop rigide (55 shores).

Réf. 42060-lot25
Réf. 42060-carton500

RLNT 55 plucking fingers

Yellow rubber, neither too flexible nor too rigid (55 shores). Per 25 or 500.



NOUVEAU

Doigts RLNT 60

Caoutchouc vert, plein et rigide (60 shores).

Réf. 42061-lot25
Réf. 42061-carton500

RLNT 60 plucking fingers

Green rubber, solid and rigid (60 shores). Per 25 or 500.



Doigts PL Vert

Caoutchouc vert à crampons, plein et rigide (60 shores).

Réf. 4214-lot25
Réf. 4214-carton500

Green PL plucking fingers

Green rubber with studs. Solid and hard (60 shores). Per 25 or 500.



Doigts PL gris

Caoutchouc gris à crampons, plein et souple (50 shores).

Réf. 4215-lot25
Réf. 4215-carton500

Gray PL plucking fingers

Gray rubber with studs, solid and soft (50 shores). Per 25 or 500.



Doigts DIT ONE 35

Réf. 4211-lot25

Caoutchouc plein et souple (45 shores). Vendus par lot de 25.

DIT ONE 35 plucking fingers

Solid and soft (45 shores) rubber. Per 25.



Doigts DIT ONE 65T

Réf. 4212-lot25

Caoutchouc plein et souple (45 shores). Vendus par lot de 25.

DIT ONE 65T plucking fingers

Solid and soft (45 shores) rubber. Per 25.



Doigts DIT ONE 65S

Réf. 4213-lot25

Caoutchouc plein et souple (45 shores) avec crampons. Vendus par lot de 25.

DIT ONE 65S plucking fingers

Solid and soft (45 shores) rubber with studs. Per 25.



Doigts QV60

Réf. 4207-lot25

Spécifique cailles. Caoutchouc 60 shores, plein, court, plat et rainuré. Vendus par lot de 25.

QV60 plucking fingers

For quails. Solid, short, flat and grooved 60 shores rubber. Per 25.



Doigts QN55

Réf. 4207-1-lot25

Spécifique cailles. Caoutchouc 55 shores, plein, conique et rainuré. Vendus par lot de 25.

QN55 plucking fingers

For quails. Solid, conical and grooved 55 shores rubber. Per 25.



Plumex 96

Plumex 2005



Etoile brosse

Brosse étoile blanche en caoutchouc 60 shores.

Réf. 4112-1 : Plumex 96
Réf. 4151 : Plumex 2005

Rubber brush

White rubber brush, 60 shores.

Plumeuses à sec Dry plucking machines



Plumeuse MP7

Réf. 4101

Pour volailles et petits gibiers à plumes, 7 disques, moteur 0,75 kW, 220 V monophasé.

Dim. : 78 x 57 x 124 cm

MP7 dry plucking machine

For poultry and game birds, 7 rotating discs, 1 motor 0.75 Kw, 200 V single phase.



Plumeuse Super Direct

Réf. 4104

Pour volailles et gibiers à plumes, 7 disques, 2 moteurs, 380 V triphasé.

Dim. : 70 x 105 x 126 cm

Super Direct plucking machine

For poultry and game birds, 7 rotating discs, 2 motors, 380 V three-phase.



Plumeuse MP11

Pour volailles et gibiers à plumes, 11 disques, 2 moteurs.

Réf. 4102 : 380 V triphasé

Réf. 4103 : 220 V monophasé

Dim. : 120 x 80 x 130 cm

MP11 plucking machine

For poultry and game birds, 11 rotating discs, 2 motors, 380 V three-phase or 220 V single-phase.

PLUMAGE

Accessoires plumeuses à sec Dry plucking machines accessories



Sac en toile de jute

Réf. 4150

Pour plumeuse à sec, toile naturelle, biologique et biodégradable, 350g/m².

Dim. : 110 x 60 cm

Jute bag

For dry plucking machine, organic and natural fiber, biodegradable, 350g/m².



Portique pour plumeuse à sec MP11

Réf. 4103-5

Pour les volailles lourdes (oies, dindes,...), bras sur ressort, chaîne et étrier.

Gantry for MP11 dry plucking machine

For turkeys and geese, spring loaded arm, shackle.



Finition plumage

Plucking finishing



Cire à plumer

Pour une finition parfaite après le plumage. Carton d'environ 25 kg. Pains de cire.

Réf. 51600 : Z-610
Réf. 50300 : L110
Réf. 50100 : Z-600

Plucking wax

For a perfect finish after plucking.
Approximately 25 kg box (5 slabs).



Bac à cire manuel

Réf. 4251

Acier inoxydable, résistance 6 kW avec thermostat, raccord eau/vidange, 400 V triphasé. Ø65 cm.

Manual wax dip tank

Stainless steel, 6 kW immersion heater with thermostat, water connection/drain valve, 400 V three-phase. Ø65 cm.



Bac à cire filtrant TR800

Réf. 4250

Cuve de trempage (résistance 6 kW), cuve de filtration (résistance 6 kW), acier inoxydable, 380 V triphasé.

Dim. : 135 x 63 x 155 cm

TR800 wax dip tank

Dipping tank (6 kW heater), reclaim tank (6 kW heater), stainless steel, 380 V three-phase.



Plumeuse de finition à rouleaux NR-3

Réf. 4122

Pour la finition des canards et oies après le plumage à l'eau, 6 rouleaux, tout inox, 400 V triphasé.

Dim. : 112 x 60 x 88 cm

NR-3 final plucker

For finishing after ducks and geese wet plucking, 6 rollers, stainless steel, 400 V three-phase.



Mini plumeuse RC 3000

Réf. 4120

Pour la finition du plumage à l'eau des canards gras, 220 V monophasé. Avec rouleaux inox de 8 cm et flexible de 126 cm.

RC3000 finisher

For finishing after fattened duck wet plucking, 220 V single-phase.



Pince de finition plumage

Réf. 4123

Pince plate en acier inoxydable, finition plumage de toutes volailles.

Dim. : 15,5 x 2,5 x 1,5 cm

Plucking finishing tweezer

Flat stainless steel tweezer, plucking finish for all poultry.



Éviscération

Evisceration

À la main ou à l'aide d'un équipement semi-automatique, découvrez notre gamme pour faciliter l'éviscération.

Whether by hand or using semi-automatic equipment, discover our range of tools designed to facilitate evisceration.

Éviscération semi-automatique

Semi-automatic evisceration

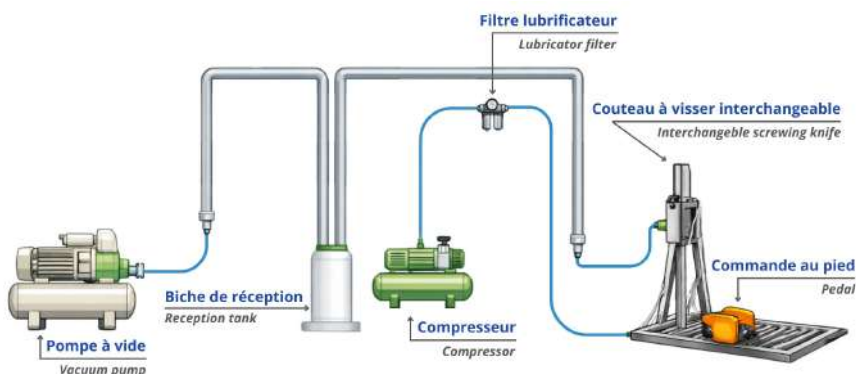


☛ Pupitre d'effilage pneumatique

Pour l'effilage de tous types de volailles (diamètre du couteau à définir), s'intègre dans une installation pneumatique avec cuve de réception, compresseur et pompe à vide. Bec suceur en option.

Evisceration desk

To eviscerate any type of poultry (knife diameter on request), operates thanks to a compressed air system: compressor, vacuum pump, receiver tank. Lung gun also available.



☛ Peleuse de gésiers double poste

Réf. 4342-2

300 à 400 gésiers par heure, inox alimentaire, 2 postes, 4 roulettes, moteur 0,75 kW avec frein, 380V triphasé.

Dim. : 120 x 70 x 110 cm

Gizzard peeling machine double workstation

300 to 400 gizzards an hour, food-grade stainless steel, double workstation, 4 castors, motor with brake 0.75 kW, 380V three-phase.

☛ Peleuse de gésiers simple poste

Réf. 4342-1

150 à 200 gésiers par heure, inox alimentaire, moteur 0,75 kW, 380V triphasé.

Dim. : 65 x 60 x 28 cm

Gizzard peeling machine simple workstation

150 to 200 gizzards an hour, food-grade stainless steel, motor 0.75 kW, 380V three-phase.

☛ Sérateur pneumatique

Réf. 4351

Pour les petites volailles, double sécurité, ressort de rappel, Ø de découpe 3 cm.

Pneumatic cutter

For small poultry, dual safety, return spring, cutting Ø 3 cm.

Éviscération manuelle

Manual evisceration



NOUVEAU

● Ciseaux à volailles inox

Réf. 4349

Coupe nette et rapide, prise en main stable. Pour la découpe de volailles entières, du cou ou des ailes.

Poultry shears

Clean, quick cut, stable grip. For cutting whole poultry, neck or wings.



● Sécateur grosses volailles

Réf. 4350-3

Pour les volailles les plus grosses, inox, lame incurvée et crantée, sécurité, encoche brise-os.

Heavy-duty poultry shears

For the largest birds, stainless steel, curved and serrated blade with locking system, bone breaker.



● Dénerveuse dinde

Réf. 4340

Permet d'extraire les tendons des cuisses de dindes (1 patte à la fois). À fixer sur une table.

Manual sinew puller

Removes the tendons from turkey thighs (one leg at a time). Must be fixed to a table.



● Extracteur de poumons

Acier inoxydable. Avec raccord d'eau pour le nettoyage des carcasses.

Réf. 43001 : outil de 15 cm pour petite/moyenne volaille
Réf. 43002 : outil de 30 cm pour grosse volaille

Lung rake

Stainless steel, water connection to flush the inside of the carcass. 2 sizes for small/medium poultry and for large poultry.



● Crochet à effiler

Réf. 4301

Inox et plastique. Crochet de 17,5 cm.

Gut hook

Stainless steel and plastic. 17.5 cm hook.



● Palette d'éviscération

Réf. 4302

Fourche de 16 cm. Pour poulets, canards, oies, dindes et pintades, inox et plastique.

Evisceration fork

16 cm stainless steel fork. To gut chickens, ducks, geese, turkeys and guinea fowls.



Solutions d'accrochage pour l'éviscération

Evisceration hanging systems



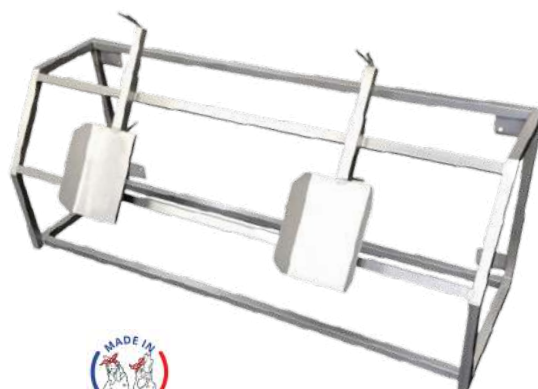
Poste d'éviscération mural simple poste

Réf. 4305-1

Toutes volailles, inox AISI 304.

Wall-mounted evisceration single workstation

All types of poultry, AISI 304 stainless steel.



Poste d'éviscération mural double poste

Réf. 4305

Toutes volailles, inox AISI 304.

Wall-mounted evisceration double workstation

All types of poultry, AISI 304 stainless steel.



Bac avec couvercle pour poste d'éviscération mural

Réf. 3112

Pour foies ou viscères. Plastique alimentaire, 21 litres.

Container with lid for wall-mounted evisceration station

For liver or viscera. Food-grade plastic, 21 liters.



Goulotte d'éviscération

Réf. 4806-1

Goulotte d'éviscération manuelle sur mesure, acier inoxydable. Avec poste d'eau et douchette de lavage, sur pieds ou roulettes.

Evisceration trough

Evisceration trough, tailor-made, stainless steel, water station, spray gun, with feet or castors.



Goulotte d'éviscération améliorée

Réf. 4806

Goulotte d'éviscération sur mesure avec convoyeur manuel, acier inoxydable. Avec poste d'eau et douchette, sur pieds ou roulettes.

Manual evisceration station

Manual evisceration station and conveyor, stainless steel. With water station and spray gun, on stand or castors.

Bacs d'équarrissage

Carcass containers



Bacs recommandés par les plus grands équarrisseurs

- Imputrescibles, tropicalisés, stabilisés aux UV et au gel.
- Équipés de palonniers en acier galvanisé, de systèmes de vidage efficaces et sécurisés (brevetés), d'omégas et visserie inox, de crochets et de 4 mètres de corde marine.
- **En option sur devis** : palonnier amovible, roues freinées, bonde de vidage, passe-fourches, anti-balancement à l'ouverture, blocage couvercle, porte documents...

Recommended by the leading renderers

- Rot-proof, tropicalised, UV-stabilised and frost-proof.
- Fitted with galvanised steel spreaders, effective and secure (patented) emptying systems, stainless steel omega and screws, hooks and 4 metres of marine rope.
- **Options available on quotation**: removable spreader bar, braked wheels, drain plug, forklift pocket, anti-swing on opening, lid lock, document holder, etc.



Bac d'équarrissage 2 roues

Bac et couvercle en PEHD, 2 roues Ø 200 mm.

2-wheel carcass container

Lid and container made of HDPE, 2 castors Ø 200 mm.

Réf.	Capacité Capacity	Dimensions hors tout L x l x H Overall dimensions L x W x H
3502-240L	240 L	88 x 73 x 157 cm
3502-340L	340 L	95 x 86 x 160 cm

CONFORME À LA LOI SERVICE PUBLIC DE L'ÉQUARRISSAGE



Bac d'équarrissage 4 roues polyéthylène

Bac et couvercle en PEHD, 4 roues Ø 200 mm dont 2 pivotantes.

4-wheel polyethylene carcass container

Lid and container made of HDPE, 4 castors Ø 200 mm (2 fixed and 2 swivel castors).

Réf.	Capacité Capacity	Dimensions hors tout L x l x H Overall dimensions L x W x H
3507-250L	250 L	93 x 80 x 144 cm
3507-535L	535 L	150 x 80 x 165 cm
3507-670L	670 L	150 x 100 x 165 cm

CONFORME À LA LOI SERVICE PUBLIC DE L'ÉQUARRISSAGE

Bac transport alimentaire 4 roues

Parfait pour l'industrie agro-alimentaire, plastique alimentaire PEHD.

Réf. 3500-145 : 145 L, dim. 80 x 45 x 68,5 cm
Réf. 3500-305 : 305 L, dim. 99 x 68,6 x 76,2 cm

Mobile container for food industry

Perfect for the food industry, food grade HDPE plastic.



Bac d'équarrissage 4 roues matériau composite

Bac et couvercle en matériau composite, 4 roues Ø 200 mm dont 2 pivotantes.

4-wheel composite material carcass container

Lid and container made of composite material, 4 castors Ø 200 mm (2 fixed and 2 swivel castors).

Réf.	Capacité Capacity	Dimensions hors tout L x l x H Overall dimensions L x W x H
3503-423L	423 L	154 x 69 x 158 cm
3503-575L	575 L	152 x 95 x 145 cm
3503-609L	609 L	177 x 90 x 150 cm
3503-619L	619 L	152 x 93 x 150 cm
3503-693L	693 L	177 x 95 x 156 cm
3503-758L	758 L	160 x 92 x 175 cm
3503-1058L	1058 L	205 x 95 x 175 cm
3503-1300L	1300 L	205 x 119 x 175 cm

CONFORME À LA LOI SERVICE PUBLIC DE L'ÉQUARRISSAGE



Couvercle pour bac transport alimentaire

Couvercle blanc en polyéthylène adaptable sur les bacs de transport alimentaire.

Réf. 3500-1C145 : 145 L
Réf. 3500-1C305 : 305 L

Lid for food transport container

White and rigid lid, suitable for food transport containers.



Ressuage

Chilling

Optimisez l'étape clé du ressuage avec notre gamme complète de rayonnages et chariots résistants et durables.

Optimize the key stage of poultry chilling with our comprehensive range of sturdy and durable shelving and trolleys.

Rayonnages Shelving



NOUVEAU



Rayonnage en résine PVC

Réf. 4462-resine

Conçu pour le stockage des denrées alimentaires. Convient au ressuage des volailles. Dimensions personnalisables.

Charge maximale : 200 kg par niveau

PVC resin shelving

Designed for food storage. Suitable for poultry chilling. Customizable dimensions. Maximum load: 200 kg per level.

Chariots de ressuage Chilling trolleys



NOUVEAU

Chariot en résine PVC

Réf. 4433-resine

Conçu pour le stockage et le transport de caisses volailles mortes. Résistance de -40 à 80°C. Léger et insensible à l'humidité.

Charge maximale : 90 kg par roue

PVC resin chilling trolley

Designed for storing and transporting crates of dead poultry. Withstands temperatures from -40 to 80°C. Lightweight and moisture resistant. Maximum load: 90 kg per wheel.



Chariot à clayettes

Acier inoxydable, 4 roulettes polyamide/inox (2 fixes et 2 pivotantes), clayettes amovibles en aluminium perforé.

Réf. 4420 : 12 clayettes

Réf. 4422 : 16 clayettes

Chilling trolley with racks

Stainless steel, 4 polyamide / stainless steel castors (2 fixed and 2 swivel), removable and perforated aluminium racks.



NOUVELLE VERSION

Chariot 160 pics

Acier inoxydable, 4 roulettes polyamide/inox (2 fixes et 2 pivotantes).

Réf. 4442-kit

Réf. 4442-monte

Chilling trolley with peaks

Stainless steel, 4 polyamide / stainless steel castors (2 fixed and 2 swivel).



Chariot à tubes

Réf. 4431

Acier inoxydable, 12 étages, 4 roulettes polyamide/inox (2 fixes et 2 pivotantes).

Chariot à 16 étages disponible sur demande (Réf. 4432).

Tubular chilling trolley

Stainless steel, 4 polyamide/stainless steel castors (2 fixed and 2 swivel).



Chariot lapins

Réf. 4450

Pour lapins et chevreaux, acier inoxydable, 72 crochets, bac de récupération amovible, 4 roulettes polyamide/inox (2 fixes et 2 pivotantes).

Dim. : 140 x 62 x 161,7 cm - Poids : 60 kg

Chilling trolley for rabbits

For rabbits and young goats, stainless steel, 72 hooks, removable collecting tray, 4 polyamide/stainless steel castors.



Tourniquet 24 crochets

Réf. 4400

Acier inoxydable, 3 pieds, 3 roues pivotantes à bandage gris non tâchant.

Hauteur : 105 cm - Diamètre : 80 cm
Poids : 10 kg

Circular hanger

24 hooks, stainless steel, 3 grey non-marking swivel castors.



NOUVEAU

Porte-document A4 - Lot de 5

Réf. 4479

Pour documents divers à joindre au chariot de ressuage en chambre froide. Serres-câbles fournis.

A4 document holder - Set of 5

For various documents to be attached to the chilling trolley in the cold room. Cable ties provided.

Roulettes chariots de ressuage Chilling trolley castors



Roulettes spécial froid disponibles en ligne



Roulette polyamide

Chape en acier inoxydable, Ø 16 cm, largeur : 4 cm.

Réf. 4419-2 : fixe
Réf. 4419-1 : pivotante
Réf. 4419-1F : pivotante/frein

Polyamide castor

Stainless steel housing, Ø 16 cm, width: 4 cm. Fixed, swivel, or swivel with brake.



Roulette caoutchouc

Chape en acier embouti finition zinguée, Ø 16 cm, largeur : 4 cm.

Réf. 4419-4 : fixe
Réf. 4419-3 : pivotante

Rubber castor

Galvanized steel housing, Ø 16 cm, width: 4 cm. Fixed or swivel.

Chariots de service Service trolleys



Chariot de service inox

En inox AISI 304, équipé de roulettes Ø10 cm pivotantes dont 2 à freins. À monter soi-même.

2 niveaux :

Réf. 4480-1 : 80 x 50 x 93,5 cm

Réf. 4480-5 : 100 x 60 x 93,5 cm

3 niveaux :

Réf. 4481-1 : 80 x 50 x 93,5 cm

Réf. 4481-5 : 100 x 60 x 93,5 cm

Stainless steel service trolley

AISI stainless steel, Ø 10 cm swivel castors, 2 with brakes. Delivered in kit.





Découpe et Conditionnement

Cut-up and Packaging

De la découpe à l'emballage en passant par le pesage et la mesure de température, retrouvez ici tout le nécessaire pour un laboratoire de transformation parfaitement équipé.

From cutting to packaging, weighing, and temperature measurement, find here everything you need for a fully equipped processing laboratory.

Tables de découpe Cutting table



SUR MESURE

Table de découpe

- Dessus inox, polyéthylène blanc ou mixte (inox et polyéthylène) ;
- Avec ou sans dossier ;
- Avec ou sans roulettes ;
- Traverse basse de renfort ou étagère basse ;
- Longueur sur mesure ;
- Profondeur de 60 ou 70 cm pour une hauteur de 90 cm.

Fully personalised cutting table

- Stainless steel, polyethylene or mix (stainless steel/polyethylene) top;
- Central or with splashback;
- With or without castors;
- Bottom crosspiece or low shelf;
- Tailor-made length;
- 60 or 70 cm wide for a height of 90 cm.



Couteaux à découper Cutting knives



Profinox - Qualité standard

- Acier Nitro-B X50CrMoV15 : excellente durabilité, résiste aux chocs et à la corrosion ;
- Manche surmoulé polypropylène renforcé en fibre pour un meilleur grip.

Le + : Gamme conforme à la réglementation alimentaire internationale HACCP.

Profinox - Standard quality

- Nitro-B X50CrMoV15 steel: outstanding durability, impact and corrosion resistance;
- Fibre-reinforced polypropylene over-moulded handle, improved grip.

Developed in compliance with international food regulations (HACCP).

Sandvik - Précision suédoise

- Acier suédois : dureté supérieure, coupe et tenue du fil optimales, affûtage divisé par deux ;
- Manche polypropylène et élastomère souple liant adhérence et confort, forme adaptée à toutes les mains.

Le + : Gamme développée pour la prise en main des professionnels de la viande.

Sandvik - Swedish precision

- Swedish steel: superior hardness, optimal cutting and wire holding, sharpening halved;
- Handle made of polypropylene and flexible elastomer, for grip and comfort, shaped to fit all hands.

Developed for meat processing professionals.

DUO PRO - Résistance extrême

- Acier NITRUM enrichi en nitrogène : durée de coupe supérieure, angle d'émouture et de fil plus fins ;
- Manche en polypropylène couvert d'élastomère moelleux, réduction de la fatigue et prise en main optimale.

Le + : Traitement antibactérien (99,9% de bactéries, germes et champignons en moins sur le manche).

DUO PRO - Extreme durability

- NITRUM steel enriched with nitrogen: longer cutting life, finer grinding and cutting angle;
- Polypropylene handle covered with soft elastomer, reducing fatigue and providing optimal grip.

Antibacterial treatment (99.9% fewer bacteria, germs, and fungi on the handle).



OU



OU



Couteau à saigner PROFINOX

Réf. 4313 : 11 cm
Réf. 4314 : 14 cm
Réf. 4315 : 17 cm
Réf. 4316 : 20 cm

Boning knife large blade PROFINOX

Couteau à saigner SANDVIK

Réf. 4313-1 : 12 cm
Réf. 4314-1 : 14 cm
Réf. 4315-1 : 17 cm

Boning knife large blade SANDVIK

Couteau désosseur lame droite PROFINOX

Réf. 4310-1 : 14 cm
Réf. 4310-2 : 17 cm

Boning knife straight blade PROFINOX

Couteau désosseur lame droite SANDVIK

Réf. 4310-3 : 14 cm

Boning knife straight blade SANDVIK



OU



OU



Couteau désosseur lame courbée PROFINOX

Réf. 4312-1 : 13 cm
Réf. 4312-2 : 15 cm

Curved boning knife PROFINOX

Couteau désosseur lame courbée semi-flexible SANDVIK

Réf. 4312-13 : 13 cm
Réf. 4312-15 : 15 cm

Curved semi-flex boning knife SANDVIK

Couteau désosseur lame courbée biseautée DUO PRO

Réf. 4317-1 : 14 cm
Réf. 4317-2 : 16 cm

Curved boning knife with bevelled blade DUO PRO



OU



**Couteau désosseur
lame usée PROFINOX**

Réf. 4311-1 : 11 cm
Réf. 4311-2 : 14 cm
Réf. 4311-3 : 17 cm

Boning knife worn blade
PROFINOX

**Couteau désosseur
lame usée SANDVIK**

Réf. 4311-4 : 11 cm
Réf. 4311-5 : 14 cm

Boning knife worn blade
SANDVIK

**Couteau à filets
SANDVIK**

Réf. 4309-1 : 20 cm

Filetting knife SANDVIK

**Couteau à filets
lame courbée
SANDVIK**

Réf. 4309-3 : 19 cm

Filetting knife curved blade
SANDVIK



OU



OU

**Couteau à parer lame courbée
SANDVIK**

Réf. 4309-4 : 22 cm

Butcher knife curved blade SANDVIK

**Couteau à parer courbé
alvéolé SANDVIK**

Réf. 4309 : 25 cm

Butcher knife curved blade hollow
edge SANDVIK

NOUVEAU



**Couteau à parer lame droite
DUO PRO**

Réf. 4317-3 : 22 cm
Réf. 4317-4 : 25 cm

Straight blade trimming knife
DUO PRO



Couteau d'office 10 cm

Réf. 4309-2

Idéal pour déveiner les foies gras, lame
acier inox Nitrocut NCV50® 10 cm,
manche surmoulé polypropylène, HACCP.

Paring knife

Perfect to devein foie gras, 10 cm Nitrocut
NCV50® stainless steel blade, overmoulded
polypropylene handle, HACCP standards.

NOUVEAU



**Lot de 3 couteaux
d'office 8,5 cm**

Réf. 4317-5

Précis, légers et ergonomiques.
Durabilité et découpe sans effort.

Set of 3 paring knife

Precise, lightweight, and ergonomic.
Durability and effortless cutting.



**Couteau de boucher
PROFINOX**

Réf. 48261 : 35 cm

Butcher knife PROFINOX



Couteau de boucher alvéolé PROFINOX

Réf. 4826 : 23 cm
Réf. 4816 : 30 cm

Butcher knife with hollow edge PROFINOX



Hache de boucher PROFINOX

Réf. 48254 : 22 cm

Butcher cleaver PROFINOX



Couperet de boucher

Lame inox épaisse, œilleton d'accrochage. Tranchant robuste. Excellente prise en main.

Réf. 48251 : 17 cm
Réf. 4825 : 19 cm
Réf. 48252 : 21 cm

Kitchen cleaver

Thick stainless steel blade, eyelet. Robust cutting edge. Excellent grip.

Aiguiseurs couteaux
Knife sharpeners



Fusil à aiguiser

Réf. : 4320-1

Mèche ronde. Taillage fin, mèche en acier carbone chromé de 30 cm, manche bi-matière, avec trou de suspension, HACCP, 64 à 66 HRC.

Sharpening steel

Round rod. Fine grit, 30 cm round steel, high carbon steel with chromium coating, dual material handle with hanging hole, HACCP, 64-66 HRC.

MEILLEURE VENTE



Affileur Sharp'Easy

Support de fixation inox 2 positions, polypropylène, acier inoxydable, contact alimentaire. Rapidité et maniabilité pour un affilage parfait.

Réf. 4321-4B : bleu
Réf. 4321-4R : rouge

Sharp'Easy knife sharpener

2-position stainless steel base, polypropylene and stainless steel, food-grade. Easy handling for perfect sharpening.



Affileur Sharp'Easy 100% inox

Réf. 4321-6

Support de fixation 2 positions, contact alimentaire. Rapidité et maniabilité pour un affilage parfait. Tout en acier inoxydable.

Sharp'Easy knife sharpener 100% stainless steel

2-position base, food-contact guaranteed. Fast, easy handling for perfect sharpening.



Accessoires de découpe

Cut-up accessories



Barre aimantée

Murale, extra forte, plastique noir et acier. Rangement sécurisé des couteaux.

Réf. 4318 : 35cm
Réf. 4319 : 46cm

Magnetic knife holder

Wall-mounted, extra-strong, black plastic and steel. Secure knife storage.



Planche à découper

Lisse, double face, polyéthylène. HACCP, épaisseur 2,5 cm.

Réf. 4029 : 40x30cm
Réf. 4029-1 : 60 x 40 cm

Chopping board

Smooth, double-sided, polyethylene. HACCP, 2.5 cm thick.



Lame de rechange disponible en ligne !



Racloir pour planche à découper

Réf. 4029-2

Pour planches polyéthylène, plastique haute résistance, lame acier interchangeable.

Plastic board scraper

For polyethylene cutting boards, high density plastic, interchangeable blade made of steel.

Obus de découpe en PEHD sur axe en inox (platine de fixation à visser)

HDPE cut-up cones on stainless steel shaft (screw-on mounting plate)



Poulets/pintades

Réf. 4335

Chicken and guinea fowls



Poulets/dindes

Réf. 4335-4

Turkey and chicken



Canards

Réf. 4335-1

Duck



Cailles/pigeons

Réf. 4335-2

Quail and pigeon



Obus de découpe universel

Réf. 4335-3

Toutes volailles, cône rotatif en PEHD vert, axe en inox, système de fixation à visser.

Poultry cut-up cone

For all types of poultry, HDPE rotary cone, color: green, stainless steel axis and mounting base.



Crochets boucher

Esses 2 pointes en acier inoxydable, normes alimentaires, vendus par boîte de 10.

Réf. 4324 : 8 cm
Réf. 4325 : 10 cm
Réf. 4327 : 12 cm
Réf. 4328 : 14 cm
Réf. 4326 : 16 cm

Meat hooks

Meat hooks 2 tips made of stainless steel, food-grade, box of 10.

Conditionnement Packaging



BRIDAGE / TRUSSING



MEILLEURE VENTE



● Brides élastiques

Maintien optimal, contact alimentaire. Coton et latex naturel, sachet de 1 kg.

Réf. 41492 : 6 cm ≈ 3270 brides
Réf. 41495 : 10 cm ≈ 2400 brides
Réf. 4149 : 12 cm ≈ 2000 brides
Réf. 41491 : 14 cm ≈ 1700 brides
Réf. 41494 : 15,5 cm ≈ 1500 brides

Elastic food ties

Optimum clamping, food contact. Cotton and natural latex, bag of 1 kg.



● Dévidoir à ficelle mural

Réf. 41498-mural

Dévidoir à visser en inox, contact alimentaire. Coupe fil et tige guide ficelle intégrés. Pour bobine Ø11,5 cm.

Wall-mounted twine dispenser

Stainless steel dispenser, food contact. Screw-on version. Integrated twine cutter and guide rod. For Ø11.5 cm reel.

● Ficelle polyester blanc 2 bouts

Réf. 41496

Bobine de 1 kg, soit environ 2640 mètres. Contact alimentaire.

2-ply white polyester twine

1 kg reel, approx. 2,640 metres. Food contact.



● Dévidoir à ficelle sur socle

Réf. 41498-socle

Dévidoir avec socle en inox, contact alimentaire. Coupe fil et tige guide ficelle intégrés. Pour bobine Ø11,5 cm.

Twine dispenser on stand

Dispenser with stainless steel base, food contact. Integrated twine cutter and guide rod. For Ø11.5 cm reel.

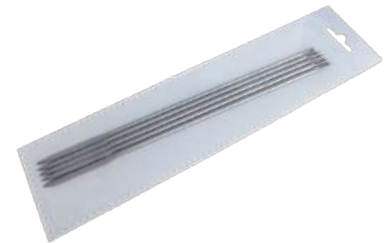
● Ficelle polyester bleu/blanc/rouge 3 bouts

Réf. 41497

Bobine de 1 kg, soit environ 1750 mètres. Contact alimentaire.

3-ply blue/white/red polyester twine

1 kg reel, approx. 1,750 metres. Food contact.



● Aiguilles à brider - Lot de 5

Réf. 41499

Permet de recoudre une viande après l'avoir farcie.

Longueur : 25 cm.

Trussing needles - Pack of 5

To sew up a meat after having stuffed it. Length: 25 cm.





NOUVEAU

Machine sous-vide à roulettes

Réf. 4903-9

Acier inoxydable, modèle pratique sur roulettes. Barre de soudure de 700 x 8 mm, chambre de 72 x 61 x 21,5 cm. Cycle automatique, arrêt d'urgence. 2 pompes à vide 20 m³, 230 V monophasé.

Vacuum packing machine on wheels

Stainless steel, practical model on wheels. 700 x 8 mm sealing bar, 72 x 61 x 21,5 cm chamber. Automatic cycle, emergency stop. 2x 20 m³ pump, 230 V single-phase.



Plaque de remplissage pour chambre sous-vide 70 cm

Réf. 4903-9-insert

Pour réduire le volume de la chambre de la machine sous-vide à roulettes, polyéthylène blanc. Épaisseur : 2,2 cm.

Insert plate for vacuum packing chamber 70 cm

To reduce volume of filling chamber in the vacuum packing machine on wheels, white polyethylene. Thickness: 2.2 cm.



2 TAILLES DISPONIBLES

Sacs sous vide

PA/PE, contact alimentaire.

250 x 300 mm, 90µ :

Sachet de 100 (Réf. 4903-4)

Carton de 1000 (Réf. 4903-2)

300 x 400 mm, 140µ :

Sachet de 100 (Réf. 4903-5)

Carton de 500 (Réf. 4903-3)

Vacuum packaging bags

PA/PE, food grade.



2 TAILLES DISPONIBLES

Sacs sous vide recyclables

PA/EVOH/PE, contact alimentaire.

250 x 300 mm, 90µ :

Sachet de 100 (Réf. 4903-24)

Carton de 1000 (Réf. 4903-23)

300 x 400 mm, 140µ :

Sachet de 100 (Réf. 4903-22)

Carton de 500 (Réf. 4903-21)

Recyclable vacuum bags

PA/EVOH/PE, food grade.



Machine sous vide à cloche

Réf. 4903-1

Acier inoxydable, couvercle acrylique. Barre de soudure de 440 x 8 mm, chambre de 46 x 46 x 22 cm. Cycle automatique, arrêt d'urgence. Pompe 20 m³, 230 V monophasé.

Vacuum packing machine

Stainless steel, acrylic cover. 440 x 8 mm sealing bar, 46 x 46 x 22 cm chamber. Automatic cycle, emergency stop. 20 m³ pump, 230 V single-phase.



Plaque de remplissage pour chambre sous vide 44 cm

Réf. 4903-6

Pour réduire le volume de la chambre de la conditionneuse, polyéthylène blanc. Épaisseur : 2 cm.

Insert plate for vacuum packing chamber 44 cm

To reduce volume of filling chamber, white polyethylene. Thickness: 2 cm.



Toile anti-percement

Réf. 4864

Pour pièces de viande avec os ou parties saillantes. Toile cirée en polypropylène, contact alimentaire. Laize : 23 cm, longueur : 100 m.

Waxed cloth bone guard

For meat with sharp bones, high strength polypropylene with a wax coating, food grade, width: 23cm, length: 100m.

Sacs sous vide gaufrés

PA/PE gaufré, contact alimentaire.

300 x 400 mm, 90µ :

Réf. 4903-20 : sachet de 100

Réf. 4903-19 : carton de 500

Embossed vacuum bags

300 x 400 mm. PA/PE embossed, Food grade.

MISE EN BARQUETTE / TRAYS PACKING



Operculeuse manuelle

Inox alimentaire, régulation électronique de température. Matrices standards et sur mesure pour toutes tailles de barquettes.

Réf. 4914-1 : mini
Réf. 4914-2 : medium
Réf. 4914-3 : maxi

Tray sealer

Food-grade stainless steel, electronic temperature control. Standard and custom dies for all sizes of trays.



Filmeuse à barquette

Réf. 4911

Inox alimentaire, plateau chauffant, tablette amovible, 220 V, largeur de coupe de 630 mm.

Tray wrapper

Food-grade stainless steel, heating plate, removable shelf, 220 V, 630 mm cutting width.



Film pour filmeuse disponible en ligne !



NOUVEAU

Soudeuse en L à cloche pour film rétractable

Réf. 4906

Combine en une seule machine la soudure et la rétraction du film, sans tunnel de rétraction. Lame de soudure, programmation simple et intuitive.

L-sealer with bell housing for shrink film

Combines film sealing and shrinking, without a shrink tunnel. Sealing blade, simple and intuitive programming.

Barquettes sèches en polystère expansé thermoformé
Thermoformed EPS trays



Poulets

Lot de 1100.

Réf. 4860-1-1100 : blanc
Réf. 4860-7 : noir
Dim. : 205 x 135 x 25 mm.

Chicken
Batch of 1100.



Poulets fermiers/dindes

Lot de 480.

Réf. 4860-2 : blanc
Réf. 4860-5 : noir
Dim. : 205 x 160 x 25 mm.

Chicken and turkey
Batch of 480.



Grosses volailles

Lot de 420.

Réf. 4860-3 : blanc
Réf. 4860-4 : noir
Dim. : 262 x 188 x 22 mm.

Large poultry
Batch of 420.



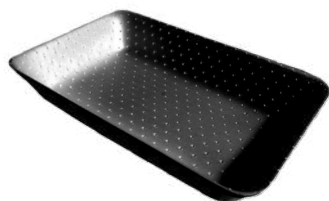
Pigeons

Réf. 4860-6

Lot de 480.

Dim. : 171x100x18 mm.

Pigeon
Batch of 480.



Le colorant de barquettes noir carbone n'est plus utilisé, toutes nos références noires seront donc progressivement gris foncé.

The carbon black dye for trays is no longer used, therefore all our black trays will eventually be dark gray.

Barquettes absorbantes rectangulaires

Pour cuisses et filets.

Réf. 4859-2 : dim. 225 x 135 x 25mm, lot de 750
Réf. 4859-5 : dim. 225 x 175 x 25mm, lot de 800
Réf. 4859-4 : dim. 225 x 175 x 40mm, lot de 480
Réf. 4859-1 : dim. 296 x 206 x 31mm, lot de 260
Réf. 4859-6 : dim. 296 x 206 x 31mm, lot de 480
Réf. 4859-3 : dim. 296 x 206 x 50mm, lot de 360

Absorbent trays

For poultry thighs and fillets.

NOUVEAU

Buvards absorbants pour barquettes

Pour l'absorption d'exsudats.

Réf. 4860-11 : lot de 400
Réf. 4860-12 : carton de 4000

Food packaging stretch film

For absorbing exudates. Per 400 or 4,000.

ENSACHAGE / BAGGING



Cône d'emballage volaille

Pour conditionnement sous sachet plastique. En acier inoxydable, à fixer sur une table.

Réf. 4733 : ø 21 cm
Réf. 4732 : ø 26 cm

Packaging funnel

For packing in plastic bags. Made of stainless steel, to fix on a table.



Clips disponibles en ligne !



Clippeuse simple manuelle

Réf. 4734

Clippage de sacs plastique, filets et boyaux. Pression réglable, facile à utiliser et à entretenir.

Manual single-clip machine

To clip plastic bags, nets and hoses. Adjustable pressure, easy to use and maintain.



3 TAILLES DISPONIBLES

Sacs d'ensachage

Transparents, polyéthylène 50µ.

230 x 310 mm :
Sachet de 200 (Réf. 4903-30)
Carton de 2000 (Réf. 4903-31)

300 x 350 mm :
Sachet de 200 (Réf. 4903-26)
Carton de 1400 (Réf. 4903-27)

350 x 500 mm :
Sachet de 200 (Réf. 4903-28)
Carton de 800 (Réf. 4903-29)

Polyethylene bags

Transparent, 50µ.

EMBALLAGE MANUEL / MANUAL PACKING



Papillotes à manchons

Réf. 4148

Pratiques et élégantes, pour décorer la volaille. Papier FSC. Boîte de 100 manchons.

Poultry frills

Practical and elegant. FSC paper. Box of 100 frills.



Papier paraffiné

Réf. 4863

Environ 852 feuilles de 50 x 65 cm, divisées en 4 liasses. Support kraft blanchi, 100% pure pâte sans azurant optique. Enduction 1 face, 52 g/m².

Paraffin coated food paper

Approx. 852 sheets, 50 x 65 cm, divided into 4 bundles. Bleached kraft backing, 100% pure pulp without optical brightener. 1-sided coating, 52 g/m².



Film étirable alimentaire boîte distributrice

Réf. 4911-5

Film étirable alimentaire en PVC, laize 450 mm. Convient au froid positif et négatif. Sans phtalate, ni bisphénol A. Boîte distributrice avec système de découpe.

Food packaging stretch film dispenser box

PVC food stretch film, 450mm wide. Suitable for positive and negative refrigeration. Phthalate and bisphenol A free. Dispenser box with cutting system.

NOUVEAU



Dérouleur WM pour film encastrable

Modèle professionnel pour usage intensif en atelier de transformation ou cuisine.

Réf. 4915-1D : WM Compact
Réf. 4915-2D : WM 3000
Réf. 4915-3D : WM 4500

WM dispenser for built-in film

Professional, designed for intensive use in food processing facilities and kitchens.



Lot de 3 films encastrables pour dérouleur WM

Laize de 300 ou 450 mm et longueur de 225 ou 300 m selon le modèle.

Réf. 4915-1F : WM Compact
Réf. 4915-2F : WM 3000
Réf. 4915-3F : WM 4500

Built-in film for WM dispenser

Width of 300 or 450 mm and length of 225 or 300 m, depending on the model.



Dérouleur inox pour film

Réf. 4911-5D

Convient à des rouleaux de 50 cm maximum. Avec axe et règlette de coupe. Fixation murale ou sur pied avec patins en silicone.

Stainless steel foil dispenser

Suitable for rolls up to 50 cm. With axle and cutting guide. Wall mounting or stand mounting with silicone pads.

Pesage et étiquetage

Weighing and labelling



Étiquettes DLC

Boîte de 300

Réf. 4910

Boîte distributrice, étiquettes de 70 x 45 mm. Utilisation de -10 à +70°C.

DLC labels - Box of 300

Dispenser box, 70 x 45 mm labels. Can be used from -10 to +70°C.



Étiquettes pour surgelés

Boîte de 500

Réf. 4910-1

Boîte distributrice, étiquettes de 70 x 45 mm. Utilisation de -30 à +80°C.

Frozen food labels - Box of 500

Dispenser box, 70 x 45 mm labels. Can be used from -30 to +80°C.



Étiquettes solubles

Boîte de 250

Réf. 4910-2

Boîte distributrice, étiquettes de 70 x 40 mm. Utilisation de -40 à +100°C. Papier à base de féculé de maïs.

Soluble labels - Box of 250

Dispenser box, 70 x 40 mm labels. Can be used from -40 to +100°C. Cornstarch-based paper.

NOUVEAU



Étiquettes sous-vide

Boîte de 300

Réf. 4910-4

Boîte distributrice, étiquettes de 80 x 45 mm. Utilisation de -40 à +80°C. Ultra-adhésif.

Vacuum labels - Box of 300

Dispenser box, 80 x 45 mm labels. Can be used from -40 to +80°C. Ultra adhesive.

NOUVEAU



Marqueur permanent noir

Réf. 4910-3

Pour étiquettes de traçabilité alimentaire. Convient pour un usage quotidien sur papier, verre, métal, plastique ou carton.

Black permanent marker

For food traceability labels. Ideal for everyday use on paper, glass, metal, plastic, or cardboard.



Consommables disponibles en ligne !



Pack étiquetage alimentaire

Réf. 4909

Étiqueteuse 2 lignes, 13 textes prédéfinis (DLC, numéro de lot, prix au kg...). Avec rouleau encreur et 12000 étiquettes.

Food labeling kit

2-line labeller, 13 predefined texts in French (best-before date, batch number, price per kg...). With ink roller and 12,000 labels.

AUTRE MODÈLE DISPONIBLE EN LIGNE



Balance commerciale ticket ou étiquette

Réf. 4904-4

Homologuée pour les transactions commerciales, imprimante tickets ou étiquettes sortie frontale, écran LCD, jusqu'à 5000 articles (98 PLU), connexion Ethernet, 230 V. Charge max. : 15 kg, précision : 2 à 5 g.

Label or receipt printing scale

Approved for commercial transactions, front exit label or receipt printer, LCD display, 5000 items (98 direct keys: PLU). Maximum capacity of 15 kg, accuracy from 2 to 5 g.



Peson dynamométrique 5 kg graduation 20 g

Réf. 4902-4

Boîtier métal, vitre plexi, 2 crochets amovibles, tare.

Mechanical hanging scale 5 kg graduation 20 g

Metal case with transparent plexi, top and bottom hooks, tare.



Peson dynamométrique 10 kg graduation 50 g

Réf. 4902

Boîtier métal, vitre plexi, 2 crochets amovibles, tare.

Mechanical hanging scale 10 kg graduation 50 g

Metal case with transparent plexiglass, top and bottom hooks, tare.



Peson digital

Ecran digital rétro-éclairé, crochet de suspension, mètre ruban intégré, tare.

Réf. 4902-3 : 25 kg

Réf. 4902-2 : 50 kg

Digital hanging scale

Backlit digital display, hanging hook, built-in tape measure, tare. 25 or 50 kg.

Mesure de température

Temperature measurement



Thermomètre précision

Réf. 4813-precision

Pour mesures et contrôles de routine. Appareil de poche, simple d'utilisation. Sonde de 106 mm. De -30 à 120°C, résolution 0,1°C et précision de mesure $\pm 0,2^\circ\text{C}$. IP65.

Precision thermometer

For routine measurements and checks. Pocket-sized, easy-to-use device. 106 mm probe. From -30 to 120°C, resolution 0.1°C and measurement accuracy $\pm 0.2^\circ\text{C}$. IP65.



Thermomètre rabattable

Réf. 4813-rabat

Pratique et polyvalent. Étanche, flotte sur l'eau en cas de chute. Sonde rabattable de 103 mm. De -30 à 170°C, résolution 0,1°C et précision de mesure $\pm 0,2^\circ\text{C}$. IP65.

Folding thermometer

Practical and multi-purpose. Waterproof, floats on water if dropped. 103 mm probe. From -30 to 170°C, resolution 0.1°C and measurement accuracy $\pm 0.2^\circ\text{C}$. IP65.



NOUVEAU

Thermomètre précision sonde déportée

Réf. 4813-deportée

Pour mesures et contrôles de routine. Sonde déportée de 97 mm pour endroits peu accessibles. De -30 à 120°C, résolution 0,1°C et précision de mesure $\pm 0,2^\circ\text{C}$. IP65.

Precision thermometer with remote sensor

For routine measurements and checks. 97 mm remote sensor for hard-to-reach areas. From -30 to 120°C, resolution 0.1°C and measurement accuracy $\pm 0.2^\circ\text{C}$. IP65.

Réfrigération et chaîne du froid

Refrigeration chain



Roll isotherme 215 litres

Réf. 4803

Polyéthylène alimentaire et mousse polyuréthane isolante. Structure étanche, évitant tout pont thermique. Certifié ATP.

Dim. : 600 x 800 x 1130 mm - Poids à vide : 60 kg

215 litres Insulated roll

Food-grade polyethylene and insulating polyurethane foam. Watertight structure to prevent thermal bridging. Dimensions: 600 x 800 x 1130 mm. Empty weight: 60 kg.



NOUVEAU

Vitrine réfrigérée

Conçue pour les boucheries et boutiques à la ferme. Plateaux d'exposition, étagère supérieure et groupe froid intégré. Apporte cachet et originalité.

Réf. 4953-1 : longueur 1250 mm

Réf. 4953-2 : longueur 1650 mm

Réf. 4953-3 : longueur 2050 mm

Refrigerated display case

Designed for butcher shops and farm shops. Display trays, top shelf, and integrated refrigeration unit. Adds style and originality.

Transformation de la viande Meat processing

NOUVEAU



Hachoir à viande

Pour toutes sortes de viandes, 2 vitesses.

Réf. 4735-1 : 120 kg/h

Réf. 4735-2 : 220 kg/h

Meat mincer

For all types of meat, 2 speeds. 120 or 220 kg/h.



Mélangeur de viande

Réf. 4736

Jusqu'à 25 kg de viande. Simple d'utilisation et pratique avec réservoir inclinable. Boîtier, lames et couvercle en acier inoxydable.

Meat mixer

Up to 25 kg of meat. Easy to use and practical with tilting container. Stainless steel housing, blades, and lid.



Poussoir à saucisses

Capacité de 15 litres. Comprend 4 tubes de remplissage avec différents diamètres. Entièrement en acier inoxydable, joints solides.

Réf. 4737-1 : manuel

Réf. 4737-2 : automatique

Sausage stuffer

15-liter capacity. Includes 4 filling tubes with different diameters. Made entirely of stainless steel with solid joints. Manual or automatic.



Presse à steaks

Portions simples et rapides. Levier manuel. Dispose de 500 feuilles à steak en papier résistant aux graisses.

Réf. 4738-1 : 10 cm

Réf. 4738-2 : 13 cm

Steak press

Quick and easy portions. Manual lever. Includes 500 grease-resistant paper steak sheets.



Hygiène

Hygiene

Découvrez nos références d'hygiène spécialisées pour l'abattage de volailles, un domaine avec des normes strictes et essentielles.

Discover our specialized hygiene references for poultry slaughtering, a field with strict and essential standards.

Plonges Catering sinks



SUR MESURE

Plonge inox

Plonge en acier inoxydable totalement personnalisable :

- Avec ou sans piètement ;
- Avec ou sans étagère ;
- Avec ou sans meuble bas ;
- 1 ou 2 bacs ;
- Avec ou sans égouttoir ;
- Avec ou sans dossier ;
- Longueur sur mesure ;
- Profondeur de 60 ou 70 cm pour une hauteur de 90 cm.

Stainless steel catering sink

Fully personalised stainless steel sink:

- With or without base;
- With or without shelf;
- With or without bottom cabinet;
- 1 or 2 basins ;
- With or without drainboard;
- With or without splashback;
- Made-to-measure length;
- 60 or 70 cm deep for a height of 90 cm.



Douchette 1/4 tour + col de cygne

Réf. 4718-1

Col de cygne pivotant à 180°. Combiné mélangeur eau chaude/eau froide. 17 litres/minute, 5 bars maximum. Livrée en kit.

Dishwasher hand spray + mixer tap

Swan neck swivels 180°. Combined hot/cold water mixer. 17 litres/minute, 5 bar maximum. Supplied in kit.



Accessoires d'hygiène Cleaning accessories



Générateur d'eau ozonée

Réf. 4723

Solution nettoyante et désinfectante zéro déchet, sans produits chimiques. Transforme l'eau courante en eau ozonée désinfectante, dégraissante, détergente et destructrice d'odeurs. Pour toutes surfaces et matériaux, sans rinçage.

Ozone water generator

Zero waste, chemical-free cleaning and disinfecting solution. Converts running water into ozone water that disinfects, degreases, cleans and destroys odours. For all surfaces and materials, no rinsing required.



Centrale de nettoyage

Coque PVC, porte-bidon (5L) inox, système d'aspiration venturi, 14 buses de calibrage, pistolet laiton massif / caoutchouc alimentaire, vanne anti-pollution intégrée, tuyau alimentaire 15m (longueur de tuyau 10 m, 20 m ou 25 m sur demande).

Réf. 4720 : 1 produit

Réf. 4720-1 : 2 produits

Cleaning and disinfection station

Available for 1 or 2 products (5 L), Venturi system, 14 nozzles, spray gun made of brass with rubber grip, antipollution valve, food grade 15m hose (10 m, 20 m or 25 m on request).



NOUVEAU

Enrouleur avec centrale d'hygiène intégrée

Pour désinfecter et nettoyer toutes les surfaces et matériaux. 2-en-1, limite les pertes de charges et maintient un débit optimal. Pistolet anti-chocs en laiton. Tuyau de 15m en PVC alimentaire.

Réf. 4724-3 : 1 produit

Réf. 4724-4 : 2 produits

Reel with integrated cleaning and disinfection station

For disinfecting and cleaning all surfaces and materials. 2-in-1, limits pressure loss and maintains optimal flow. Shock-resistant brass spray gun. 15m food-grade PVC hose. 1 or 2 products.

NOUVEAU



Canon à mousse électrique

Réf. 4724-5

Pulvérisation continue ou par pression d'un bouton. 2 buses interchangeables (mousse et brumisateur). Contenance de 2 litres.

Electric foam sprayer

Continuous spraying or spray by pressing a button. 2 interchangeable nozzles (foam and mist). 2-liter capacity.



Grattoir nylon

Réf. 4722-11

Polyamide blanc, longueur 270 mm.

Table and floor scraper

White Polyamide, length 270 mm.



Mini-manche

Réf. 4722-12

Polypropylène, Ø 30 mm, longueur 160 mm.

Mini handle

Polypropylene, Ø 30 mm, length 160 mm.



Brosse utilitaire

Réf. 4722-7

Polyester, polypropylène et acier inoxydable, manche 260 mm, fibres medium 22 mm, largeur 40 mm, hauteur 70 mm.

Utility brush

Polyester, polypropylene and stainless steel, 260 mm handle, 22 mm medium bristles, width 40 mm, height 70 mm.



Brosse à main dure

Réf. 4722-10

Polyester renforcé fibre de verre, polypropylène, manche 260 mm, fibres dures 37 mm haute sécurité, largeur 70 mm, hauteur 100 mm.

Hard hand brush

Ultra Safe Technology, glass reinforced polyester and polypropylene, 260 mm handle, 37 mm hard bristles, width 70 mm, height 100 mm.



Brosse à main souple/fleurée

Réf. 4722-8

Polyester, polypropylène et acier inoxydable, manche 270 mm, fibres souples/fleurées 40 mm, largeur 70 mm, hauteur 85 mm.

Soft/split washing brush

Polyester, polypropylene and stainless steel, 270 mm handle, 40 mm soft/split bristles, width 70 mm, height 85 mm.



Raclette monolame

Réf. 4722-1

Lame en caoutchouc souple et flexible, longueur 500 mm.

Single-blade squeegee

Flexible rubber blade, length: 500 mm.



Lave-pont

Réf. 4722-3

Fibres dures 45 mm, polypropylène, polyester et acier inoxydable, longueur 470 mm.

Wall/floor washing brush

45 mm hard fibres, polypropylene, polyester and stainless steel, length 470 mm.



Raclette de table

Réf. 4722-9

Monolame, avec mini-manche, caoutchouc souple et flexible, longueur 245 mm.

Table squeegee

Single-blade, mini handle, flexible rubber, length 245 mm.



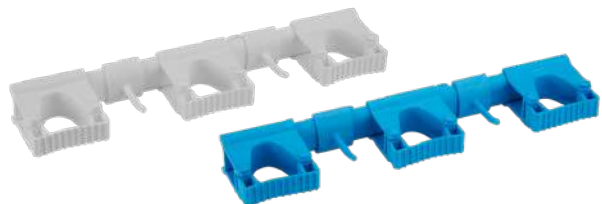
Manche ultra-hygiénique

Réf. 4722

Polypropylène renforcé fibre de verre, œillet d'accrochage, longueur 1500 mm, Ø 34 mm.

Ultra hygienic handle

Polypropylene glass reinforced, suspension eyelet, length: 1500 mm, Ø34 mm.



Support mural 5 produits

420 mm, pour 5 accessoires d'hygiène (Ø 25-34 mm), 3 bandes grippantes et 2 crochets contact alimentaire.

Réf. 4722-4-2blanc : blanc

Réf. 4722-4-2bleu : bleu

5-product wall bracket

420 mm, for 5 cleaning accessories (Ø 25-34 mm), 3 gripping strips and 2 hooks. Food grade. White or blue.

Support mural 1 produit

82 mm, pour 1 accessoire d'hygiène (Ø 25-34 mm), bande grippante contact alimentaire.

Réf. 4722-4-1blanc : blanc

Réf. 4722-4-1bleu : bleu

1 product wall bracket

82 mm, for 1 cleaning accessory (Ø 25-34 mm), food grade gripping strip. White or blue.

Hygiène des mains Hand hygiene



NOUVEAU

Lave-mains autonome mobile

Réf. 4616

Pratique, sur roulettes. Bouton poussoir hydraulique, 2 réservoirs d'eau (propre et sale), dossier avec distributeur de papier et de savon, poubelle intégrée.

Dim. : 450 x 450 x 1250 mm

Independent washbasin on wheels

Practical, on wheels. Hydraulic push button, 2 water tanks (clean and dirty), backslash with paper and soap dispenser, built-in trash can.



Lave-mains éco inox à jupe

Réf. 4615

Mural, inox 304, bac embouti 32 x 26 x 11cm, dossier, commande au genou, bec col de cygne, prémélangeur EC/EF.

Hand wash basin with apron support

Wall-mounted, 304 stainless steel, deep-drawn basin 32 x 26 x 11cm, backslash, knee-operated, swan neck pillar tap, hot/cold water mixing valve.



Brosse à ongles professionnelle

Réf. 4614

En polypropylène blanc contact alimentaire, poignée, fibres PBT. Avec chaînette 65 cm.

Nail brush with chain

Professional nail brush with metal chain (length 65 cm). Made of white polypropylene and PBT fibres.

NOUVEAU



Recharge de savon disponible en ligne



Pack distributeur + savon mousse antibactérien

Réf. 4700-pack

Savon sans parfum, convient aux peaux sensibles. Environ 2000 doses. Dosage précis et économique. Technologie antibactérienne contre la contamination croisée.

Dispenser + antibacterial foam soap pack

Fragrance-free soap, suitable for sensitive skin. Approximately 2,000 doses. Precise and economical dispensing. Antibacterial technology to prevent cross-contamination.



● Distributeur essuie-mains

Réf. 4703

Plastique ABS blanc, capot verrouillable transparent en polycarbonate fumé noir, kit de fixation fourni.

Paper-towel dispenser

White ABS plastic, transparent blue polycarbonate case with lock, fixing kit supplied.



● Rouleau essuie-mains

Réf. 4704

Blanc, 450 formats, ouate de cellulose 17 g/m², 2 plis, laize : 20 cm. Vendus par lot de 6.

Paper towel roll

450 sheets per roll, white cellulose wadding 17 g/m², 2 plies, width: 20 cm, 6 rolls.

Hygiène des pieds

Feet hygiene



● Tapis pédiluve

Réf. 4715

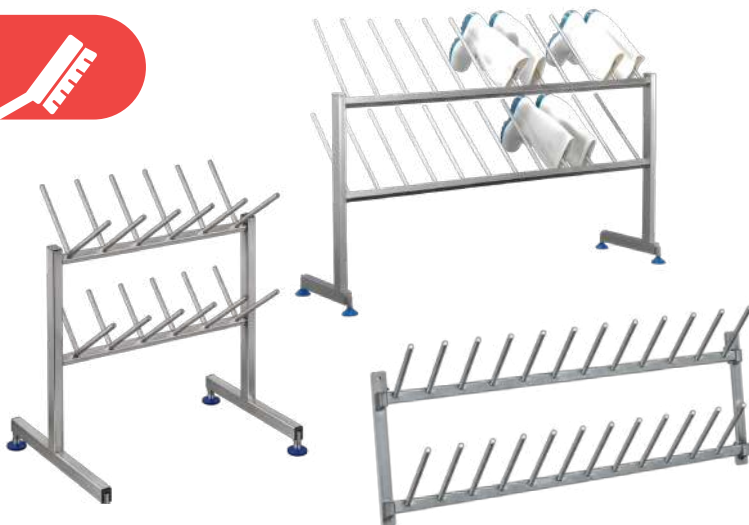
Mousse polyuréthane, housse épaisse en PVC bleu zippée. Dessous texturé anti-glisse et dessus grillagé pour laisser passer le désinfectant.

Dim : 90 x 60 x 4 cm (autres tailles sur demande)

Capacité : 3,24 L

Boot disinfection mat

Polyurethane foam, thick blue PVC zipped cover. Textured non-slip underside and mesh top to allow disinfectant to pass through. Dimensions: 90 x 60 x 4 cm (other sizes on request). Capacity: 3.24L.



● Sèche-bottes

Acier inoxydable 304 L contact alimentaire, capacité 12 paires de bottes.

Réf. 4711 : unilatéral

Réf. 4712 : bilatéral

Réf. 4713 : mural

Boot drying rack

Food-grade 304 L stainless steel, for 12 pairs of boots. Unilateral, bilateral or wall-mounted.



● Lave-bottes manuel

Acier inoxydable 304. Brosses à passage d'eau, évacuation siphonnée avec panier de récupération des déchets. Tube repose-pieds soudé.

Réf. 4710-Manuel-1 : 1 poste

Réf. 4710-Manuel-2 : 2 postes

Réf. 4710-Manuel-3 : 3 postes

Manual boot cleaner

304 stainless steel. Water-flow brushes, siphoned drain with waste collection basket. Welded footrest tube. 1, 2 or 3 brushes.



● Lave-bottes mécanique standard

Réf. 4710-Méca-Standard

Acier inoxydable 304. Brosses tournantes, 2 verticales de chaque côté de la botte et 1 horizontale sous la semelle. Mise en marche rapide avec bouton poussoir.

Standard mechanical boot cleaner

304 stainless steel. Rotating brushes, 2 vertical on each side of the boot and 1 horizontal under the sole. Quick start with push-button.

Vestiaires

Lockers

NOUVEAU

Vestiaire polyéthylène

Réf. 8200

Hygiénique et pratique. Étagère avec tringle et cloison, espace de rangement organisé et fonctionnel. Recyclable et résistant aux détergents, acides et graisses.

Polyethylene locker

Hygienic and practical. Shelf with rod and divider, organized and functional storage space. Recyclable and resistant to detergents, acids, and grease.



Lavage de caisses

Crate washing

NOUVEAU

Version inox disponible en ligne !



Laveuse de caisses polyéthylène

Réf. 7900

Lavage puissant, rapide et économique. 50 à 400 caisses par heure. Vitesse réglable, système de recyclage de l'eau et tiroir filtrant.

Polyethylene crate washer

Powerful, fast, and economical washing. 50 to 400 crates per hour. Adjustable speed, water recycling system, and filter tray.



Stérilisateurs couteaux

Knives sterilizers

Résistance disponible en ligne !



Stérilisateur à eau 4 couteaux

Réf. 4630

Inox austénitique 304 L, support couteaux : grille en fils inox, trop-plein, arrivée d'eau et vidange, résistance 1000 W, 220 V monophasé, IP 55.

Hot water knife sterilizer for 4 knives

304 L austenitic stainless steel, knives holder: stainless steel grid, overflow system, water intake and drain valve, 1,000 W immersion heater, 220 V single-phase, IP 55.



Stérilisateur à eau 8 couteaux

Réf. 4631

Inox austénitique 304 L, support couteaux polyéthylène, trop-plein, arrivée d'eau et vidange, résistance 1000 W, 220 V monophasé, IP 55.

Hot water knife sterilizer for 8 knives

304L austenitic stainless steel, polyethylene knives holder, overflow system, water intake and drain valve, 1,000 W immersion heater, 220 V single-phase, IP 55.



Lavabo stérilisateur

Réf. 4600

Acier inoxydable contact alimentaire, cuve Ø 300 mm, commande fémorale, stérilisateur à eau en dossier (plaque polypropylène pour 8 couteaux), résistance 1000 W et thermostat, 230 V.

Knife sterilizer with hand wash basin

Food-grade stainless steel, sink bowl Ø 300 mm, knee-operated, hot water knife sterilizer integrated (polypropylene plate for 8 knives) with 1,000 W immersion heater and thermostat, 230 V.

Lampe UV disponible en ligne !



Armoire de stérilisation KS

Cycle automatisé 2h, inox 304, IPX5, porte-couteaux râtelier, lampe 15 W UV-C, porte Plexiglas, fermeture magnétique, 230-240V.

Réf. 4640-1 : 12 couteaux

Réf. 4641-2 : 20 couteaux

KS UV knife sanitizer

Automatic sterilization cycle (2 hours), 304 stainless steel, IPX5, 15W UV-C lamp, Plexiglas door, magnetic closure, 230-240V. For 12 or 20 knives.

Désinsectiseurs

Fly killers



Désinsectiseur électrique FlyinBox LED

Réf. 4728-led

Acier inoxydable et plastique, lampe LED anti-éclats 5 W, grille d'électrocution, trappe de vidange. À suspendre avec chaînette de suspension, à fixer au mur ou à poser. Surface : 50 m², HACCP, 220 V, IP 20.

LED FlyinBox electric fly killer

Stainless steel and plastic, shatterproof 5W LED lamp, killing grid, emptying flap, chain supplied, surface area: 50 m², wall mounted, suspended or free standing, HACCP, 220 V, IP 20.



Lampe LED
disponible
en ligne !

D'ici 2027, les tubes UV
fluorescents disparaîtront.

Divisez votre consommation par 4 grâce au LED, en passant de 20 à 5W pour une quantité de lumière et une efficacité équivalente.

Les lampes LED s'utilisent pendant 24 mois, contre 6 mois pour les anciennes lampes UV. C'est LA solution économique et écologique pour votre désinsectiseur.

By 2027, fluorescent UV tubes
will disappear.

Reduce your energy consumption by 75% with LED technology, switching from 20W to 5W for the same amount of light and efficiency.

LED lamps last for 24 months, compared to 6 months for old UV lamps. It is THE economical and environmentally friendly solution for your insect killer.



Désinsectiseur à glu Iglu LED

Réf. 4727-led

Inox 441, lampe LED anti-éclats 5 W, plaque de glu carton blanc à quadrillage, surface : 50 m², IP 21, à poser ou à fixer au mur, 220 V.

LED Iglu glueboard fly killer

441 stainless steel, shatterproof 5W LED lamp, cardboard white glue board with a grid pattern, surface area: 50 m², IP 21, wall mounted or free standing, 220 V.

Poubelles et conteneurs

Bins and containers



Poubelle à pédale 20L

Réf. 8298

Polypropylène et acier, avec pédale, Ø 37 cm, Hauteur : 42 cm.

20L pedal bin

Polypropylene and steel, with pedal. Ø 37 cm, height: 42 cm.



Poubelle à couvercle basculant 35L

Réf. 8299

Polypropylène, support de sac intégré.

Dim. : 36 x 29 x 55 cm

35L bin with tilting lid

Polypropylene, built-in bag holder.



Sacs poubelle
disponibles en ligne !



Support sac poubelle inox

Réf. 8301-430

Inox brillant AISI 430, 2 roues Ø15 cm, couvercle à pédale, 110 L, conforme HACCP.

Round sack holder

AISI 430 stainless steel with mirror finish, 2 wheels, pedal and lid, 110 L, HACCP.



Vêtements de travail

Work clothing

Froid, sang, graisses animales... Optez pour des vêtements résistants et adaptés à votre environnement de travail.

Cold, blood, animal fats... Choose durable clothing that is suited to your working environment.

Protection de la tête Head protection



Calot 100% coton

Réf. 4562

Élastiqué, blanc.
Grammage : 250 g/m².
Taille unique Ø18 cm.

100% cotton cap

Elasticated, white. Grammage:
250 g/m². One size Ø18 cm.



Capuche frigoriste

Réf. 45245

Coton et polyester, 225 g/m². Utilisation jusqu'à -40°C. Doublure anti-froid 100% polyester et extra isolation aux oreilles. Taille unique.

Cold storage hood

Cotton and polyester, 225 g/m². Suitable down to -40°C. 100% polyester anti-cold lining and extra ear insulation. One size.



Distributeurs EPI en vrac disponibles page 56



Charlotte ronde

Polypropylène non tissé 10 g/m², cousue et élastiquée, taille unique Ø 48 cm.

Réf. 4560 : sachet de 100
Réf. 4560-1 : carton de 1000

Bouffant caps

Nonwoven polypropylene 10 g/m². Stitched and elasticated edge. One size Ø48 cm.



Cache-barbe

Polypropylène non tissé 10 g/m², cousu, avec élastique de maintien.

Réf. 4567 : sachet de 100
Réf. 4567-1 : carton de 1000

Beard cover

Nonwoven polypropylene 10 g/m². Sewn and elasticated support.

JETABLE / DISPOSABLE

Protection du corps Body protection



Tablier nitrile blanc

Résiste aux graisses animales, au sang et à des températures allant jusqu'à 130°C. Nitrile sur support polyester, 500 µ, 600 g/m². Harnais de fixation nitrile à sangles réglables en polypropylène alimentaire.

Réf. 4510 : longueur 115 cm
Réf. 4510-0 : longueur 140 cm

White nitrile work apron

Resists animal fats, blood and temperatures up to 130°C. Nitrile on polyester support, 500 µ, 600 g/m². Nitrile fastening harness with adjustable straps in food-grade polypropylene.



NOUVEAU



Tablier de boucher thermosoudé

Souple et couvrant. Oeilletts thermosoudés et sangle de réglage en polypropylène alimentaire. Montage standard avec crochet en plastique détectable et élastique tressé en polyester. Polyuréthane lisse, 300 µ, 355 g/m², longueur 115cm.

Réf. 4510-thermo1 : noir
Réf. 4510-thermo2 : rouge
Réf. 4510-thermo3 : bleu

Heat-welded butcher's apron

Flexible and covering. Heat-welded eyelets and food-grade polypropylene adjustment strap. Standard assembly with detectable plastic hook and braided polyester elastic. Smooth polyurethane, 300 µ, 355 g/m², length 115 cm.





Tablier PU sans couture résistant

Économique et pratique, alternative aux tabliers jetables. 100% polyuréthane, 200 µ, 250 g/m². À nouer à l'arrière.

- Réf. 4510-4Mblanc : blanc
- Réf. 4510-4Mrouge : rouge
- Réf. 4510-4Mbleu : bleu
- Réf. 4510-4Mjaune : jaune

Resistant seamless PU apron

Economical and practical alternative to disposable aprons. 100% polyurethane, 200 µ, 250 g/m². Ties at the back. White, red, blue or yellow.



Tablier PU sans couture ultra-résistant

Économique et pratique, alternative aux tabliers jetables. 100% polyuréthane, 300 µ, 350 g/m². À nouer à l'arrière.

- Réf. 4510-5Mblanc : blanc
- Réf. 4510-5Mrouge : rouge
- Réf. 4510-5Mbleu : bleu
- Réf. 4510-5Mjaune : jaune

Ultra-resistant seamless PU apron

Economical and practical alternative to disposable aprons. 100% polyurethane, 300 µ, 350 g/m². Ties at the back. White, red, blue or yellow.



Tablier PU à manches

Protection optimale lors de l'abattage, résistant aux produits d'entretien, aux graisses et au sang. 100% polyuréthane, 200 µ, 230 g/m². À nouer, serrage élastique au poignet.

- Réf. 4510-6Mblanc : blanc
- Réf. 4510-6Mbleu : bleu

PU apron with sleeves

Optimum protection during slaughter, resistant to cleaning products, grease and blood. 100% polyurethane, 200 µ, 230 g/m². To tie, elasticated tightening at wrist. White or blue.



Tablier 100% coton

Réf. 4513

Blanc à bavettes, 270 g/m², poche ventrale, sangle autour du cou, fixation arrière par nouage, taille unique, longueur : 102 cm.

100% cotton apron

White with bib, 270 g/m², center pocket, adjustable neck strap, closure on the back by knotting straps, one size, length: 102 cm.



Blouse 100% coton

Mixte, 260 g/m². Manches montées longues, col tailleur, fermeture pressions, 4 poches, fente dos.

- Réf. 4514 : taille 0
- Réf. 45140 : taille 1
- Réf. 45141 : taille 2
- Réf. 45142 : taille 3
- Réf. 45143 : taille 4
- Réf. 45144 : taille 5
- Réf. 45145 : taille 6

White cotton coat

Unisex. 260 g/m², set-in long sleeves, tailored collar, press-stud fastening, 4 pockets, back pleat.



Manchettes polyuréthane

Imperméables, garanties contact alimentaire. Polyuréthane blanc support coton, 400 µ, 170 g/m², serrage néoprène noir au poignet, serrage élastique aux biceps, taille unique. Vendues par paire.

- Réf. 45750 : blanc
- Réf. 45750-bleu : bleu

Polyurethane oversleeves

Waterproof and food-grade. Cotton fabric coated with polyurethane, 400 µ, 170 g/m². Neoprene wrist tightening, elastic tightening at the biceps, one size. Sold in pair, white or blue.



Cache-cou

Réf. 4526-TOUR

Matière absorbante et respirante. Pour le travail en ambiance froide. Confort optimal, chaleur continue. Taille unique.

Neck-warmer

Absorbent, breathable material. For work in cold environments. Optimum comfort and constant warmth. One size.



T-shirt thermique manches longues

Matière absorbante et respirante. Pour le travail en ambiance froide. Confort optimal, liberté de mouvement assurée.

Réf. 4526-TSHIRT-S/M : taille S/M
Réf. 4526-TSHIRT-L/XL : taille L/XL
Réf. 4526-TSHIRT-2XL/3XL : taille XXL/XXXL

Warm long-sleeved T-shirt

Absorbent and breathable fabric. For work in cold environments. Optimum comfort and freedom of movement.



Caleçon thermique long

Long, très léger et chaud. Matière absorbante et respirante. Pour le travail en ambiance froide. Confort optimal, liberté de mouvement assurée.

Réf. 4526-CAL-S/M : taille S/M
Réf. 4526-CAL-L/XL : taille L/XL
Réf. 4526-CAL-2XL/3XL : taille XXL/XXXL

Warm long underpants

Long, very light and warm. Absorbent and breathable material. For work in cold environments. Optimum comfort and freedom of movement.



Gilet sans manche matelassé

Coton et polyester, doublure 100% polyester. Protège-reins avec bas élastiqué, fermeture à glissière, 4 poches. Pour température autour de 0°C.

Réf. 45230 : taille S
Réf. 45231 : taille M
Réf. 45232 : taille L
Réf. 45233 : taille XL
Réf. 45234 : taille XXL

Quilted sleeveless jacket

Cotton and polyester, 100% polyester lining. Back protector with elasticated fastening, zip closure, 4 pockets. For temperatures around 0°C.



Ensemble de pluie jaune

Veste et pantalon imperméables. Protection contre la pluie et les intempéries. Confortable et résistant. PVC sur support polyester.

Réf. 4525-J-M : taille M
Réf. 4525-J-L : taille L
Réf. 4525-J-XL : taille XL
Réf. 4525-J-2XL : taille XXL
Réf. 4525-J-3XL : taille XXXL

Yellow rain gear

Waterproof jacket and pants. Protection against rain and bad weather. Comfortable and durable. PVC on polyester backing.



Manteau de pluie jaune

Imperméable et confortable. Protection contre la pluie et les intempéries. PVC sur support polyester.

Réf. 4525M-J-M : taille M
Réf. 4525M-J-L : taille L
Réf. 4525M-J-XL : taille XL
Réf. 4525M-J-2XL : taille XXL
Réf. 4525M-J-3XL : taille XXXL

Yellow rain coat

Waterproof and comfortable. Protection against rain and bad weather. PVC on polyester backing.



Veste étanche

Tricot polyamide enduction polyuréthane, 170 g/m². Capuche fixe élastiquée, fermeture glissière, HACCP. Protège de la pluie, du froid jusqu'à -5°C et du vent.

Réf. 4518 : taille S
 Réf. 45180 : taille M
 Réf. 45181 : taille L
 Réf. 45182 : taille XL
 Réf. 45183 : taille XXL
 Réf. 45184 : taille XXXL

Waterproof jacket

Polyamide knit with polyurethane coating, 170 g/m². Elasticated fixed hood, zip closure, HACCP. Protects against rain, cold down to -5°C and wind.



Combinaison étanche

Tricot polyamide enduction polyuréthane, 180 g/m². Capuche, fermeture glissière. Protège du froid jusqu'à -5°C et du vent, résiste aux produits chimiques liquides. Confortable et durable.

Réf. 4520 : taille S
 Réf. 45200 : taille M
 Réf. 45201 : taille L
 Réf. 45202 : taille XL
 Réf. 45203 : taille XXL
 Réf. 45204 : taille XXXL

Waterproof coverall

Polyamide knit with polyurethane coating, 180 g/m². Hood, zip fastening. Protects from cold to -5°C and wind, resistant to liquid chemicals. Comfortable and durable.



Polaire de travail

Polaire 100% polyester double face sans doublure, 285 g/m². Col droit, fermeture à glissière, 2 poches. Protection jusqu'à -5°C.

Réf. 4522 : taille S
 Réf. 45220 : taille M
 Réf. 45221 : taille L
 Réf. 45222 : taille XL
 Réf. 45223 : taille XXL
 Réf. 45224 : taille XXXL

Fleece jacket

100% polyester, double-sided, unlined, 285 g/m². Straight collar, zip closure, 2 pockets. Protection down to -5°C.



Combinaison grand froid

Doublure anti-froid + renforcement épaules, coudes et genoux. Polyester-coton, 225 g/m², fermeture à glissière, 5 poches. Protection optimale jusqu'à -40°C.

Réf. 4521 : taille S
 Réf. 45210 : taille M
 Réf. 45211 : taille L
 Réf. 45212 : taille XL
 Réf. 45213 : taille XXL

Cold storage coverall

Anti-cold lining + reinforced on shoulders, elbows and knees. Polyester-cotton, 225 g/m², zip fastening, 5 pockets. Optimum protection down to -40°C.



Cotte à bretelles étanche

Tricot polyamide enduction polyuréthane, 170 g/m². Modèle réversible, 2 bretelles élastiquées, pressions aux chevilles, HACCP. Protège de la pluie, du froid jusqu'à -5°C et du vent.

Réf. 4519 : taille S
 Réf. 45190 : taille M
 Réf. 45191 : taille L
 Réf. 45192 : taille XL
 Réf. 45193 : taille XXL
 Réf. 45194 : taille XXXL

Waterproof bib and brace trousers

Polyamide knit with polyurethane coating, 170 g/m². Reversible, elastic braces, leg narrowing by press studs, HACCP. Protects against rain, cold down to -5°C and wind.



Parka grand froid

Doublure anti-froid + renforcement épaules et coudes. Polyester-coton, 225 g/m², fermeture à glissière, 4 poches. Protection optimale jusqu'à -40°C.

Réf. 45240 : taille M
 Réf. 45241 : taille L
 Réf. 45242 : taille XL
 Réf. 45243 : taille XXL
 Réf. 45244 : taille XXXL

Cold storage jacket

Anti-cold lining + reinforced on shoulders and elbows. Polyester-cotton, 225 g/m², zip closure, 4 pockets. Optimum protection down to -40°C.

 **JETABLE / DISPOSABLE**



Manchette polyéthylène

Polyéthylène 15µ, élastiquée aux extrémités, longueur 40 cm, Ø20 cm.

Réf. 4575 : sachet de 100
Réf. 4575-1 : carton de 2000

Polyethylene oversleeve

15µ polyethylene, elasticated end, length 40 cm, Ø20 cm.



Combinaison polypropylène

Polypropylène non tissé 30 ou 40 g/m². Capuche, poignets et chevilles élastiqués, fermeture à glissière.

À l'unité :

Réf. 4586 : taille L
Réf. 45860 : taille XXL
Réf. 45861 : taille XXXL

Au carton de 50 :

Réf. 4586-1 : taille XL
Réf. 4586-2 : taille XXL

Polypropylene coveralls

30 or 40 g/m² nonwoven white polypropylene. Elasticated hood, wrists and ankles. Zip closure. Sold individually or by 50.



Tablier polyéthylène

Polyéthylène 20 µ, 120 x 70 cm.

Réf. 4591 : sachet de 100
Réf. 4591-1 : carton de 1000

Polyethylene apron

Polyethylene 20µ, 120 x 70 cm.



Blouse polypropylène

Polypropylène non tissé 30 ou 40 g/m².

À l'unité :

Réf. 4580 : taille L
Réf. 45800 : taille XL
Réf. 45801 : taille XXL

Au carton de 50 :

Réf. 4580-2 : taille XL
Réf. 4580-3 : taille XXL

Polypropylene lab coat

30 or 40 g/m² nonwoven polypropylene, sold individually or by 50.

 **Distributeur kits visiteurs disponible page 56**



Kit visiteur

Kit comprenant une blouse, une charlotte, un masque et une paire de surchaussures jetables.

Réf. 4579-1 : carton de 10
Réf. 4579 : carton de 100

Visitor kit

Disposable blouse, cap, mask and overshoes. By 10 or 100.



Protection des mains Hand protection



Gants anti-froid

Utilisation jusqu'à -10°C. Fibre thermique sans couture et latex caoutchouc. Contact alimentaire. Vendus par paire.

Réf. 4529 : taille 7

Réf. 4529-2 : taille 8

Réf. 4529-1 : taille 9

Knitted thermal gloves

For temperatures down to -10°C. Seamless thermal fibre and rubber latex. Food grade. Sold in pairs.



Gants manutention légère Sanitized®

Dextérité et protection contre les risques mécaniques et l'abrasion. Sans couture, poignet élastique. Polyamide/nitrile. Vendus par paire.

Réf. 4537-7 : taille 7

Réf. 4537-8 : taille 8

Réf. 4537-9 : taille 9

Réf. 4537-10 : taille 10

Light material handling gloves Sanitized®

Dexterity and protection against mechanical risks and abrasion. Seamless, elasticated wrist. Polyamide/nitrile. Sold in pairs.



NOUVEAU

Gants de manutention fine WG-355

Effet seconde peau, grip telle une ventouse même en milieu humide et/ou huileux. Réduit la fatigue, prévient des TMS. Nylon et microfibres avec enduction latex. Vendus par paire.

Réf. 4538-7 : taille 7

Réf. 4538-8 : taille 8

Réf. 4538-9 : taille 9

Réf. 4538-10 : taille 10

Réf. 4538-11 : taille 11

WG-355 precision handling gloves

Second skin effect, suction cup-like grip even in wet and/or oily environments. Reduces fatigue and prevents MSD. Nylon and microfiber with latex coating. Sold in pairs.



MEILLEURE VENTE

Gants alimentaires anti-chaueur

Triple protection : chaleur jusqu'à 250°C, froid et produits chimiques. Néoprène, doublure acrylique isolante thermique. Contact alimentaire. Vendus par paire.

Réf. 4531-2 : taille 8

Réf. 4531-3 : taille 9

Réf. 4531-4 : taille 10

Heat resistant gloves

Triple protection: heat to 250°C, cold and chemicals. Neoprene, heat-insulating acrylic lining. Food grade. Sold in pairs.



NOUVEAU

Gants Thermo Plus WG-338

Isolant du froid et du chaud, anti-coupure. Support acrylique, revêtement latex. Orange haute visibilité et grip optimal. Contact alimentaire. Vendus par paire.

Réf. 4527-7 : taille 7

Réf. 4527-8 : taille 8

Réf. 4527-9 : taille 9

Réf. 4527-10 : taille 10

Réf. 4527-11 : taille 11

WG-338 Thermo Plus gloves

Insulates against cold and heat, cut resistant. Acrylic backing, latex coating. High visibility orange color and optimal grip. Food safe. Sold in pairs.



NOUVEAU

Gants imperméables WG-318

Totalement imperméables. Convient aux tâches à grande eau (canon à mousse, station de lavage). Paumes renforcées. Double enduction latex, support nylon. Contact alimentaire. Vendus par paire.

Réf. 4532-7 : taille 7

Réf. 4532-8 : taille 8

Réf. 4532-9 : taille 9

Réf. 4532-10 : taille 10

Réf. 4532-11 : taille 11

WG-318 waterproof gloves

Completely waterproof. Suitable for water-intensive tasks (high-pressure washers). Reinforced palms. Double latex coating, nylon backing. Sold in pairs.





Gants avec manchette

Totale imperméabilité, pour une utilisation intensive dans l'eau. PVC sur support coton. Longueur de 60 cm, jusqu'à l'épaule. Vendus par paire.

Réf. 4531 : taille 9
Réf. 4531-1 : taille 10

Protective gloves with cuffs

Completely waterproof, for intensive use in water. PVC on cotton lining. 60 cm long, up to the shoulder. Sold in pairs.



Gants alimentaires avec manchette

Dextérité en milieu humide et glissant, même à basse température. PVC sur support coton. Longueur 62 cm, jusqu'à l'épaule. Contact alimentaire. Vendus par paire.

Réf. 45350 : taille 8
Réf. 45351 : taille 9
Réf. 45352 : taille 10

Long sleeve gloves

Dextrous in wet environments, even at low temperatures. Cotton support, PVC coating. 62 cm long, up to the shoulder. Food grade, sold in pairs.

USAGE UNIQUE / SINGLE-USE



Gants nitrilex bleus

Gants en nitrile bleu, non poudrés, à bords roulés, sans latex. Contact alimentaire, texturés aux extrémités des doigts.

Boite distributrice de 100 :
Réf. 4573-nitrilex-bleu-100-S : taille S
Réf. 4573-nitrilex-bleu-100-M : taille M
Réf. 4573-nitrilex-bleu-100-L : taille L
Réf. 4573-nitrilex-bleu-100-XL : taille XL

Carton de 1000 (10 boîtes distributrices) :
Réf. 4573-nitrilex-bleu-1000-S : taille S
Réf. 4573-nitrilex-bleu-1000-M : taille M
Réf. 4573-nitrilex-bleu-1000-L : taille L
Réf. 4573-nitrilex-bleu-1000-XL : taille XL

Blue nitrilex gloves

Blue nitrile gloves, powder-free, with rolled edges, latex-free. Food contact, textured fingertips. By 100 or 1,000.

Gants GoGrip bleus

Texture diamant 3D, prise en main forte et stable. Dextérité et sécurité. Non poudrés, à bords roulés. Nitrile bleu contact alimentaire.

Boite distributrice de 50 :
Réf. 4573-gogrip-bleu-50-S : taille S
Réf. 4573-gogrip-bleu-50-M : taille M
Réf. 4573-gogrip-bleu-50-L : taille L
Réf. 4573-gogrip-bleu-50-XL : taille XL

Carton de 500 (10 boîtes distributrices) :
Réf. 4573-gogrip-bleu-500-S : taille S
Réf. 4573-gogrip-bleu-500-M : taille M
Réf. 4573-gogrip-bleu-500-L : taille L
Réf. 4573-gogrip-bleu-500-XL : taille XL

Blue GoGrip gloves

3D diamond texture, strong and stable grip. Dexterity and safety. Powder-free, rolled edges. Food grade blue nitrile. By 50 or 500.

Gants GoGrip noirs

Texture diamant 3D, prise en main forte et stable. Dextérité et sécurité. Non poudrés, à bords roulés. Nitrile noir contact alimentaire.

Boite distributrice de 50 :
Réf. 4573-gogrip-noir-50-S : taille S
Réf. 4573-gogrip-noir-50-M : taille M
Réf. 4573-gogrip-noir-50-L : taille L
Réf. 4573-gogrip-noir-50-XL : taille XL

Carton de 500 (10 boîtes distributrices) :
Réf. 4573-gogrip-noir-500-S : taille S
Réf. 4573-gogrip-noir-500-M : taille M
Réf. 4573-gogrip-noir-500-L : taille L
Réf. 4573-gogrip-noir-500-XL : taille XL

Black GoGrip gloves

3D diamond texture, strong and stable grip. Dexterity and safety. Powder-free, rolled edges. Food grade black nitrile. By 50 or 500.

Distributeurs EPI PPE dispensers



NOUVEAU



Distributeur kits visiteurs inox

Réf. 4579-D

Vitre plexiglass pour vérifier le niveau de remplissage. Pictogrammes autocollants représentant les EPI. Fixation murale avec vis et chevilles fournies. Capacité d'environ 15 kits.

Stainless steel visitors kits dispenser

Plexiglass to check the fill level. Self-adhesive pictograms representing PPE. Wall mounting with screws and plugs supplied. Capacity of approximately 15 kits.



Distributeurs EPI inox

Idéal pour charlottes, surchaussures et autres EPI en vrac. Vitre plexiglass pour vérifier le niveau de remplissage. Membrane silicone, pictogrammes autocollants représentant les EPI. Fixation murale avec vis et chevilles fournies.

Réf. 4560-DPM : petit modèle
Réf. 4560-DGM : grand modèle

Stainless steel PPE dispenser

Ideal for capes, shoe covers, and other bulk PPE. Plexiglass to check fill level. Silicone membrane, self-adhesive pictograms representing PPE. Wall mounting with screws and plugs supplied. 2 sizes available.

Protection des pieds Foot protection



● Bottillons de travail vert OB SRA

Confortables et légers. Stabilité sur sols glissants. Tige et semelle PVC, doublure polyester.

Réf. 4557-36 : taille 36
Réf. 4557-37 : taille 37
Réf. 4557-38 : taille 38
Réf. 4557-39 : taille 39
Réf. 4557-40 : taille 40
Réf. 4557-41 : taille 41
Réf. 4557-42 : taille 42
Réf. 4557-43 : taille 43
Réf. 4557-44 : taille 44
Réf. 4557-45 : taille 45
Réf. 4557-46 : taille 46
Réf. 4557-47 : taille 47

Green Work half-boots OB SRA

Comfortable and lightweight. Stability on slippery surfaces. PVC upper and sole, polyester lining.



● Bottes agroalimentaire SRA

Antidérapantes et résistantes. Tige et semelle PVC, doublure polyester.

Réf. 4550-36 : taille 36
Réf. 4550-37 : taille 37
Réf. 4550-38 : taille 38
Réf. 4550-39 : taille 39
Réf. 4550-40 : taille 40
Réf. 4550-41 : taille 41
Réf. 4550-42 : taille 42
Réf. 4550-43 : taille 43
Réf. 4550-44 : taille 44
Réf. 4550-45 : taille 45
Réf. 4550-46 : taille 46
Réf. 4550-47 : taille 47

Agri-food boots SRA

Non-slip and hard-wearing. PVC upper and sole, polyester lining.



● Bottes de sécurité agroalimentaire SRC-S4

Adaptées aux sols gras et mouillés. Embout de sécurité. Tige et semelle en PVC/nitrile, doublure en jersey.

Réf. 4559-36 : taille 36
Réf. 4559-37 : taille 37
Réf. 4559-38 : taille 38
Réf. 4559-39 : taille 39
Réf. 4559-40 : taille 40
Réf. 4559-41 : taille 41
Réf. 4559-42 : taille 42
Réf. 4559-43 : taille 43
Réf. 4559-44 : taille 44
Réf. 4559-45 : taille 45
Réf. 4559-46 : taille 46
Réf. 4559-47 : taille 47

Food safety boots SRC-S4

For wet and greasy floors. Safety toe cap. PVC/nitrile upper and sole, jersey lining.

NOUVEAU



● Chaussettes grand froid

Acrylique, laine et polyamide. Intérieur finition bouclette pour plus de confort et de chaleur. Renforcées sur le haut du talon.

Réf. 4558-1-36/38 : taille 36/38 Réf. 4558-1-39/41 : taille 39/41
Réf. 4558-1-42/44 : taille 42/44 Réf. 4558-1-45/47 : taille 45/47

Extreme cold socks

Acrylic, wool, and polyamide. Terry cloth interior for added comfort and warmth. Reinforced at the top of the heel.



PROTECTIONS JETABLES / DISPOSABLE FOOT PROTECTIONS

● Surchaussures jetables



Polyéthylène bleu, taille unique avec élastique à la cheville.

Réf. 4596 : sachet de 100
Réf. 4596-1 : carton de 5000

Disposable overshoes

Blue polyethylene, one size with elastic at the ankle.



● Surbottes jetables

Polyéthylène transparent épais, étanche, 70 µ. Taille unique.

Réf. 4597-50 : sachet de 50
Réf. 4597-1 : carton de 500

Disposable overboots

Thick and watertight polyethylene, 70 µ. One size. By 50 or 500.



Prévention et Sécurité

Prevention and Safety

Privilégier la sécurité des opérateurs est un véritable gain de productivité lors de l'abattage. Retrouvez ici tous les équipements de protection primordiaux dans votre secteur.

Focusing on operator safety leads to real productivity gains during slaughtering. Here you will find all the essential protective equipment required in your industry.

Sécurité électrique

Electrical safety



Gants isolants

Latex naturel beige, classe 00 : jusqu'à 500V.

Réf. 4536-8 : taille 8

Réf. 4536-9 : taille 9

Réf. 4536-10 : taille 10

Réf. 4536-11 : taille 11

Insulating gloves

Beige natural rubber, class 00: up to 500V.



Tapis isolant électrique

Réf. 4539

Elastomère, classe 0 : jusqu'à 1000V.

Dim. : 60 x 100 cm

Electrical insulating mat

Elastomer, class 0: up to 1000V.

Protection anti-coupure

Cut-resistant protection



Tablier métallique à plaquettes

Protège pendant la découpe et le désossage. Plaquettes inox détectables, harnais amovible polyuréthane transparent et sangle de dos réglable. Réversible.

Réf. 4503 : 55 x 70 cm

Réf. 45030 : 55 x 80 cm

Metallic apron with plates

Protection during cutting and boning. Detectable stainless steel plates, removable harness made of transparent polyurethane and adjustable straps. Reversible.



Tablier métallique pour parer

Maille 100% inox. Conçu pour le parage, assure une protection contre les coupures. 4 points de fixation pour régler le harnais selon sa morphologie. Réversible.

Réf. 4504-1 : 44 x 77 cm

Réf. 4504-2 : 55 x 78 cm

Metallic apron for trimming

100% stainless steel mesh. Designed for trimming, provides protection against cuts. 4 attachment points to adjust the harness to fit every body shape. Reversible.

NOUVEAU



Tunique métallique pour désosser

Maille 100% inox. Sangle de dos et de taille réglables. Protection de l'opérateur lors de l'utilisation d'un couteau ou autre objet tranchant. Réversible.

Réf. 45040-1 : 55 x 95 cm

Réf. 45040-2 : 55 x 110 cm

Metallic tunic for boning

100% stainless steel mesh. Adjustable back and waist straps. Protects the operator when using a knife or other sharp object. Reversible.

JAUGE 10



Gant alimentaire anti-coupure

Résistance à la coupure et au tranchage : 45,30 Newton. Polyéthylène, polyester, verre et inox. Contact alimentaire. Ambidextre, vendu à l'unité.

- Réf. 45345 : taille 5
- Réf. 4534 : taille 6
- Réf. 45340 : taille 7
- Réf. 45341 : taille 8
- Réf. 45342 : taille 9
- Réf. 45343 : taille 10
- Réf. 45344 : taille 11

Cut-resistant glove

Cutting resistance: 45.30 Newton. Polyethylene, polyester, glass and stainless steel. Food grade. Ambidextrous, sold individually.

JAUGE 10



Gant alimentaire anti-coupure avec manchette

Résistance à la coupure et au tranchage : 56,70 Newton. Hydrophobe. Polyéthylène, polyester, verre et inox. Longueur 55 cm. Contact alimentaire. Ambidextre, vendu à l'unité.

- Réf. 4534-1 : taille 8
- Réf. 4534-2 : taille 9
- Réf. 4534-3 : taille 10

Cut-resistant glove with long cuff

Cutting resistance: 56.70 Newton. Polyethylene, polyester, glass and stainless steel. Length 55 cm. Food grade. Ambidextrous, sold individually.



Gant cotte de maille

100% inox alimentaire. Ambidextre, réversible, vendu à l'unité.

- Réf. 4501 : taille 0
- Réf. 45011 : taille 1
- Réf. 45012 : taille 2
- Réf. 45013 : taille 3
- Réf. 45014 : taille 4
- Réf. 45015 : taille 5

Stainless steel metal mesh glove

100% food-grade stainless steel, ambidextrous/reversible, sold individually.



Gant cotte de maille avec manchette

100% inox alimentaire. Protection de l'avant-bras de 15 cm. Ambidextre, réversible, vendu à l'unité.

- Réf. 4502 : taille 0
- Réf. 45021 : taille 1
- Réf. 45022 : taille 2
- Réf. 45023 : taille 3
- Réf. 45024 : taille 4
- Réf. 45025 : taille 5

Stainless steel metal mesh glove with cuff

100% food-grade stainless steel. 15 cm forearm protection sleeve. Ambidextrous/reversible, sold individually.



Fixe-gant

Pour maintenir le gant en cotte de maille. Polyuréthane 300 µ, 355 g/m². Ambidextre, contact alimentaire. Sachet de 100 unités.

- Réf. 4505 : taille M
- Réf. 4506 : taille L

Glove stiffeners

To hold the mesh glove in place. Polyurethane 300 µ, 355 g/m². Ambidextrous, food-grade. 100 units.

Sécurité anti-feu

Fire extinguishing solution



Boule d'extinction Elide Fire®

Protection passive ou active (positionnée dans une zone à risques ou jetée sur un feu). Déclenchement en 3 à 10 secondes au contact des flammes. Éteint 5 types de feux. Composition 100% naturelle.

Réf. 8302-S : modèle S
Réf. 8302-L : modèle L

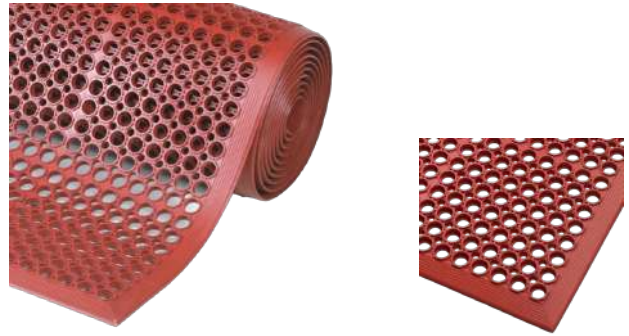
Elide Fire® extinguishing ball

Passive or active protection (set in a risk area or thrown on a fire). Activated in 3 to 10 seconds in contact with flames. Extinguishes 5 types of fire. 100% natural composition.



Protection antifatigue

Antifatigue protection



Tapis antifatigue

Réf. 4716

Pour postes en station debout en environnement sec, humide et/ou huileux. Antifatigue, antidérapant, drainant et isolant thermique.

Dim. : 91 x 152 cm

Antifatigue grating

For standing workplaces in dry, damp and/or oily environments. Anti-fatigue, anti-slip, drainage and thermal insulation.



Sécurité auditive et optique

Hearing and optical safety



Casque antibruit économique

Réf. 4545-2

Coquilles réglables en hauteur, modèle pliable, mousse et coussinets PU, SNR : 26 dB. Convient notamment à l'utilisation d'une plumeuse à sec.

Economy noise-blocking earmuffs

Adjustable ear cups, foldable design, foam and PU ear pads, SNR: 26 dB. Particularly suitable when using a dry plucking machine.



Lunettes de protection transparentes

Réf. 4551-2

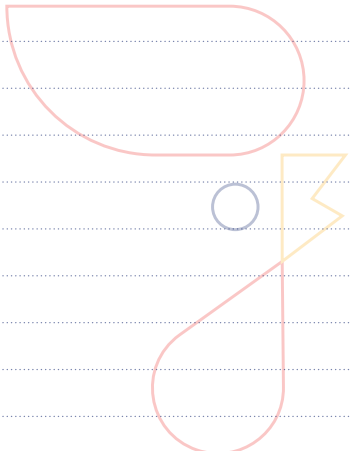
Risques mécaniques et UV, oculaire incolore traité anti-rayure, protection latérale, pont de nez, branches anti-glisser.

Transparent safety glasses

Mechanical and UV protection, scratch-resistant clear lens, side protection, nose bridge, non-slip temples.

> NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Module d'abattage



Pourquoi choisir notre module ?

C'est LA solution pour les petites et moyennes exploitations qui souhaitent intégrer l'abattage au coeur de leur activité, valoriser leurs produits et moduler leur production au fil du temps.

Les avantages

- 1 Jusqu'à 500 volailles/jour
- 2 Déplaçable et repositionnable
- 3 Normes alimentaires UE
- 4 Agencement optimisé et ergonomique

Nos modules sont éligibles aux financements type Agilor, Agrilismat ainsi qu'aux aides régionales et européennes !



Un ensemble de matériel pour toutes les étapes de l'abattage. Utilisable après branchement à l'eau et l'électricité.



Un SAV compétent et disponible sur le long terme.



B U R D I S

Expert du matériel pour l'abattage des volailles

Poultry processing equipment
expert

7 allée du Vorzelas
42480 La Fouillouse
FRANCE

Tél. : +33 (0)4 77 30 59 31
Email : info@burdis.fr
www.burdis.fr
www.burdis-poultry.com

