

# ALIMENTATION ET RESTAURATION



Caisses isothermes



Bacs hygiéniques



Casiers pour  
lave-vaisselle

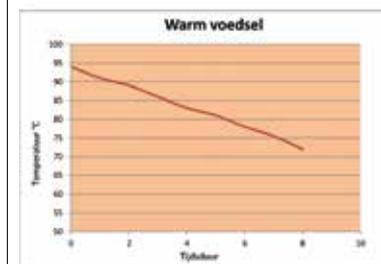


Bacs avec séparateurs

## CAISSES ISO-THERMES GASTRO-NORM 1/1 ET 1/2

Les caisses isothermes peuvent être utilisées à des températures comprises entre -40 °C et +120 °C. Que le produit soit froid ou, au contraire, chaud, ces boîtes parviennent à conserver la température interne pendant une longue période.

Le tableau suivant indique la durée de préservation de la température du contenu.



La caisse isotherme dispose d'une zone où il est possible de placer une étiquette indiquant le contenu.



Aussi disponible avec poignée pratique.

Vous avez besoin de conditionnements pour le transport alimentaire ? Nos caisses isothermes vous apportent la solution ! Nos caisses isothermes sont spécialement conçues pour le transport professionnel des bacs et barquettes Gastronomes.

### Caisses isothermes pour bacs Gastronomes GN1/2

**390 x 330 x 180 mm, 10 litres**  
(dimensions intérieures 330 x 270 x 117 mm)  
poids 0,5 kg



réf.

KBEP-3903180-9

**390 x 330 x 230 mm, 15 litres**  
(dimensions intérieures 330 x 270 x 167 mm)  
poids 0,6 kg



réf.

KBEP-3903230-9

**390 x 330 x 280 mm, 19 litres**  
(dimensions intérieures 330 x 270 x 217 mm)  
poids 0,7 kg



réf.

KBEP-3903280-9

**390 x 330 x 85 mm**  
insert pour élément réfrigérant  
(dimensions intérieures 330 x 270 mm)



réf.

KBEP-330270-I-9

### Caisses isothermes pour bacs Gastronomes GN1/1

**600 x 400 x 180 mm, 21 litres**  
(dimensions intérieures 538 x 337 x 117 mm)  
poids 0,9 kg



réf.

KBEP-6040180-9

**600 x 400 x 230 mm, 30 litres**  
(dimensions intérieures 538 x 337 x 167 mm)  
poids 1 kg



réf.

KBEP-6040230-9

**600 x 400 x 280 mm, 39 litres**  
(dimensions intérieures 538 x 337 x 217 mm)  
poids 1,2 kg



réf.

KBEP-6040280-9

**600 x 400 x 320 mm, 46 litres**  
(dimensions intérieures 538 x 337 x 257 mm)  
poids 1,3 kg



réf.

KBEP-6040320-9

**600 x 400 x 400 mm, 61 litres**  
(dimensions intérieures 538 x 337 x 337 mm)  
poids 1,4 kg



réf.

KBEP-6040400-9

**600 x 400 x 70 mm**  
insert pour élément réfrigérant  
(dimensions intérieures 538 x 337 mm)  
poids 0,3 kg



réf.

KBEP-538337-I-9

## CAISSES ISO-THERMES NORME EUROPE ET PIZZA

### Caisses isothermes pour bacs norme Europe 600 x 400 mm



#### caisse isotherme allround - ECO

réf.	dimensions	dimensions intérieures	contenance
<b>KBEP-6848180-9</b>	● 685 x 485 x 180 mm	625 x 425 x 120 mm	32 litres
<b>KBEP-6848220-9</b>	● 685 x 485 x 220 mm	625 x 425 x 160 mm	42 litres
<b>KBEP-6848260-9</b>	● 685 x 485 x 260 mm	625 x 425 x 200 mm	53 litres
<b>KBEP-6848360-9</b>	● 685 x 485 x 360 mm	625 x 425 x 300 mm	80 litres
<b>KBEP-625425-I-9</b>	○ 685 x 485 x 70 mm	insert pour élément réfrigérant	non applicable
<b>KBEP-5243345-9</b>	● 525 x 430 x 345 mm	465 x 370 x 280 mm	48 litres

Elles sont fabriquées en polypropylène expansé (EPP) résistant, un matériau réputé pour ses formidables propriétés d'isolation, très solide mais également très surprenant de par son poids limité. Les caisses passent au lave-vaisselle et peuvent également être empilées, avec ou sans couvercle.

#### Légendes

- Produit de stock, prêt à l'expédition en 2 jours ouvrable.
- Délai de livraison 1 à 2 semaines.
- Livrable après concertation.

### Caisses isothermes pour caisses à pizza

**480 x 480 x 165 mm, 26 litres**  
(dimensions intérieures 420 x 420 x 100 mm)  
**poids 0,9 kg**



réf.

**KBEP-4848165-9**

**480 x 480 x 260 mm, 35 litres**  
(dimensions intérieures 420 x 420 x 200 mm)  
**poids 1,2 kg**



réf.

**KBEP-4848260-9**

**595 x 595 x 280 mm, 62 litres**  
(dimensions intérieures 535 x 535 x 217 mm)  
**poids 1,5 kg**



réf.

**KBEP-5959280-9**

**665 x 665 x 310 mm, 92 litres**  
(dimensions intérieures 605 x 605 x 250 mm)  
**poids 2,6 kg**



réf.

**KBEP-6666310-9**

Les plaques réfrigérantes et de congélation avec code couleurs disposent de coins renforcés et de nervures qui permettent d'éviter toute déformation. Grâce aux inserts, il n'y a pas de contact avec le contenu de la caisse qui reste à température.



Réfrigéré (légumes, fromage)	Froid (viande, poisson)	Congélation (glaces, légumes surgelés)
- 3 °C	-12 °C	-21 °C
<b>70717</b>	<b>70718</b>	<b>70719</b>
176 x 108 x 30 mm		
<b>70737</b>	<b>70738</b>	<b>70739</b>
265 x 162 x 30 mm		
<b>70757</b>	<b>70758</b>	<b>70759</b>
325 x 176 x 30 mm		
<b>70787</b>	<b>70788</b>	<b>70789</b>
530 x 325 x 30 mm		
<b>70797</b>	<b>70798</b>	<b>70799</b>
600 x 400 x 28 mm		



#### hot plates

réf.	dimensions	poids
<b>70051</b>	○ 510 x 325 x 34 mm	1,9 kg
<b>70061</b>	○ 480 x 325 x 34 mm	1,9 kg
<b>70081</b>	○ 585 x 400 x 29 mm	2,2 kg

## SÉPARATEURS POUR BACS 600 X 400

Penser logistique signifie gagner du temps. Comme ici, le même bac est utilisé pour le lavage, le transport et le stockage. Le fond est totalement adapté aux palettes. Le transport est assuré sans perte d'espace.



**Nous nous ferons un plaisir de l'imprimer. À partir d'une taille de caractère de 10 mm.**

porte-assiettes (hors bac)



réf.	description
<b>EBR 26</b>	555 x 350 mm, convient pour 26 assiettes de ø30 cm à ø33 cm, blanc, hors bac
<b>EBR 32</b>	555 x 340 mm, convient pour 32 assiettes de ø21,5 cm à ø25 cm, blanc, hors bac



**Le cintrage et le soudage des plaques en HDPE nous permettent de réaliser des éléments de calage personnalisés pour les assiettes par exemple.**



Avec 15 différentes hauteurs de bacs E-line et Classic et 3 versions de compartiments, vous disposez de 45 combinaisons possibles.

Les bacs pour la restauration sont, de par la forme des séparations, des parois et du fond, tout à fait adaptés aux lave-vaisselle industriels. Les compartiments se composent de deux parties, une pour le fond et une pour la partie supérieure.



Séparateur amovible de fond de bac.



Le séparateur à placer en haut de bac se clipse dans les poignées.

40 compartiments (5 x 8)  
maximum ø65 mm



réf.	description
<b>E 40 I.9</b>	fond de bac traiteur E-line
<b>E 40 S.9</b>	haut de bac traiteur E-line

24 compartiments (4 x 6)  
maximum ø84 mm



réf.	description
<b>E 24 I.9</b>	fond de bac traiteur E-line
<b>E 24 S.9</b>	haut de bac traiteur E-line

15 compartiments (3 x 5)  
maximum ø106 mm



réf.	description
<b>E 15 I.9</b>	fond de bac traiteur E-line
<b>E 15 S.9</b>	haut de bac traiteur E-line

Ces bacs sont disponibles dans les bacs de stockage et de transport E-line perfo 600 x 400 mm sur notre site web. Voir aussi le tableau ci-dessous pour les différentes hauteurs :

hauteurs standard disponibles	
70 mm	170 mm
90 mm	200 mm
100 mm	240 mm
130 mm	350 mm
150 mm	410 mm

## CASIERS DE LAVE-VAISSELLE 500 X 500

Les casiers ci-dessous sont spécialement conçus pour les lave-vaisselle industriels. La structure à double paroi garantit une grande solidité et offre une protection supplémentaire pendant le processus de lavage et le transport ou le stockage. Ces casiers à vaisselle solides réduisent le risque de casse, économisent de l'espace et leur maillage extra-large optimise le résultat du lavage.

Ces casiers sont constitués d'un polypropylène spécial et garantissent une durée de vie de plusieurs années, sans problème. Le maillage et les ouvertures sont pensés pour permettre de garantir un résultat de lavage optimal.

Cette gamme de casiers modulaires pour lave-vaisselle commence par différents types de fonds, adaptés aux différents types de vaisselle. Les dimensions standards des fonds Gastronorme sont les suivantes : 500 x 500 x 100 mm.

**casier pour lave-vaisselle - universel**



réf.	description
<b>CR01-7</b>	● panier pour lave-vaisselle universel avec fond à grosses mailles pour la plus grande circulation de l'eau possible

**casier pour lave-vaisselle - couverts**



réf.	description
<b>CR02-7</b>	● panier pour lave-vaisselle avec fond à fines mailles pour couverts

**casier pour lave-vaisselle - assiettes**



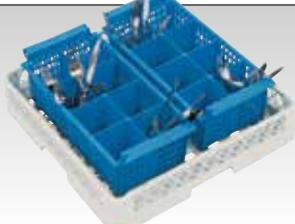
réf.	description
<b>CR03-7</b>	● casier lave-vaisselle avec supports pour assiettes et plateaux

**casier pour lave-vaisselle - verres, disponible en 9 - 16 - 25 - 36 ou 49 compartiments**



réf.	description
<b>CR09-7</b>	○ 9 compartiments ø150 mm
<b>CR16-7</b>	○ 16 compartiments ø112 mm
<b>CR25-7</b>	● 25 compartiments ø90 mm
<b>CR36-7</b>	● 36 compartiments ø74 mm
<b>CR49-7</b>	● 49 compartiments ø64 mm

Le rangement de couverts et les godets à couverts ci-dessous sont adaptés aux dimensions des casiers pour lave-vaisselle.



réf.	description
<b>CR6000-5</b>	● rangement de couverts avec 8 compartiments, 430 x 210 x 150 mm



réf.	description
<b>CR023001-0</b>	● godet à couverts, rond ø100 x 130 mm
<b>CR023021-0</b>	● godet à couverts, carré 110 x 110 x 130 mm

**Pour ces types de fonds aux dimensions standards, un chariot est développé. Dimensions extérieures : 520 x 520 x 180 mm. Le chariot a un fond fermé avec bouchon d'évacuation, afin de pouvoir évacuer l'eau restante dans le bord élevé aux moments adéquats. Sur les 4 roues en inox, 2 roulettes sont pivotantes avec frein. Une poignée de manutention est disponible en option.**



réf.	description
<b>CR7500-5</b>	● chariot, 520 x 520 x 180 mm
<b>CR7500-poignée</b>	● poignée de manutention pour chariot (CR7500-5)

**Les porte-étiquettes pour paniers de lave-vaisselle sont utilisés pour fournir plus d'informations sur ces paniers.**



réf.	description
<b>CR10-0</b>	● porte-étiquette, blanc
<b>CR10-1</b>	● porte-étiquette, jaune
<b>CR10-2</b>	● porte-étiquette, orange
<b>CR10-3</b>	● porte-étiquette, rouge
<b>CR10-6</b>	● porte-étiquette, vert
<b>CR10-9</b>	● porte-étiquette, noir

## CASIERS DE LAVE-VAISSELLE 500 X 500

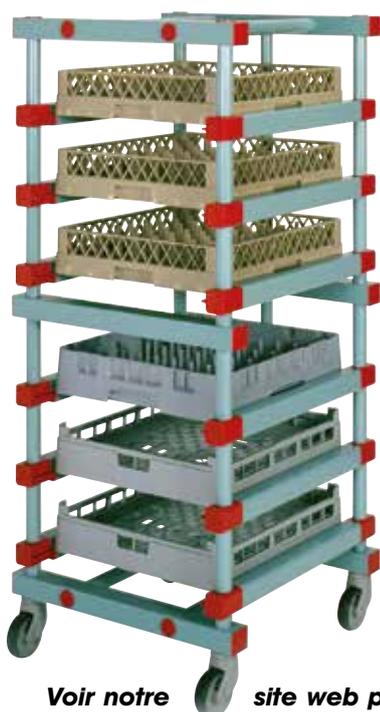


La paroi démontable ouverte est utilisée pour augmenter l'espace, surtout quand des racks entiers sont remplis.

À la page 8, vous trouverez un certain nombre de combinaisons standard de casiers de verres. Bien sûr, vous pouvez aussi les composer vous-même.

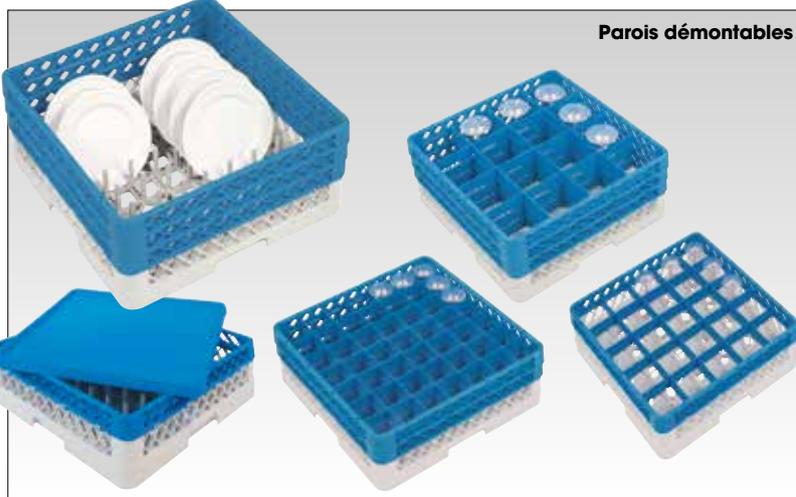
### Légendes

- Produit de stock, prêt à l'expédition en 2 jours ouvrable.
- Délai de livraison 1 à 2 semaines.
- Livrable après concertation.



Voir notre site web pour racks et chariots en plastique comme illustrés ci-dessus.

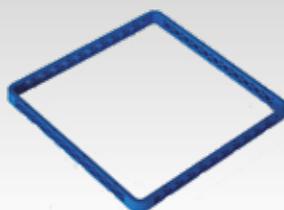
Les bacs de base peuvent être équipés de différentes parois démontables. Il est ainsi possible de trouver une solution pour tous les types et tous les diamètres de vaisselle. Chaque anneau supplémentaire permet de rehausser le bac de 40 mm.



Parois démontables

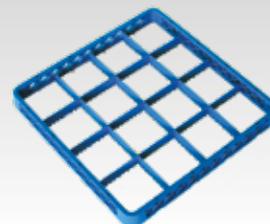
Consultez-nous pour toutes les configurations prêtes à l'emploi que nous pouvons proposer. Visitez aussi notre site [www.engels.eu](http://www.engels.eu)

paroi démontable 500 x 500 x 40 mm



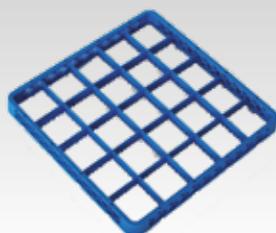
réf.	description
OPZ0-5	● sans séparateur

paroi démontable 500 x 500 x 40 mm



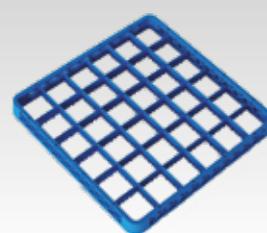
réf.	description
OPZ16-5	● 16 compartiments, max. ø112 mm

paroi démontable 500 x 500 x 40 mm



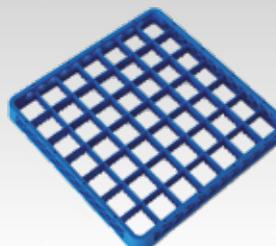
réf.	description
OPZ25-5	● 25 compartiments, max. ø90 mm

paroi démontable 500 x 500 x 40 mm



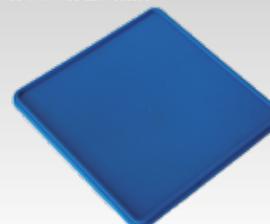
réf.	description
OPZ36-5	● 36 compartiments, max. ø74 mm

paroi démontable 500 x 500 x 40 mm



réf.	description
OPZ49-5	● 49 compartiments, max. ø64 mm

couverture à poser 500 x 500 x 25 mm

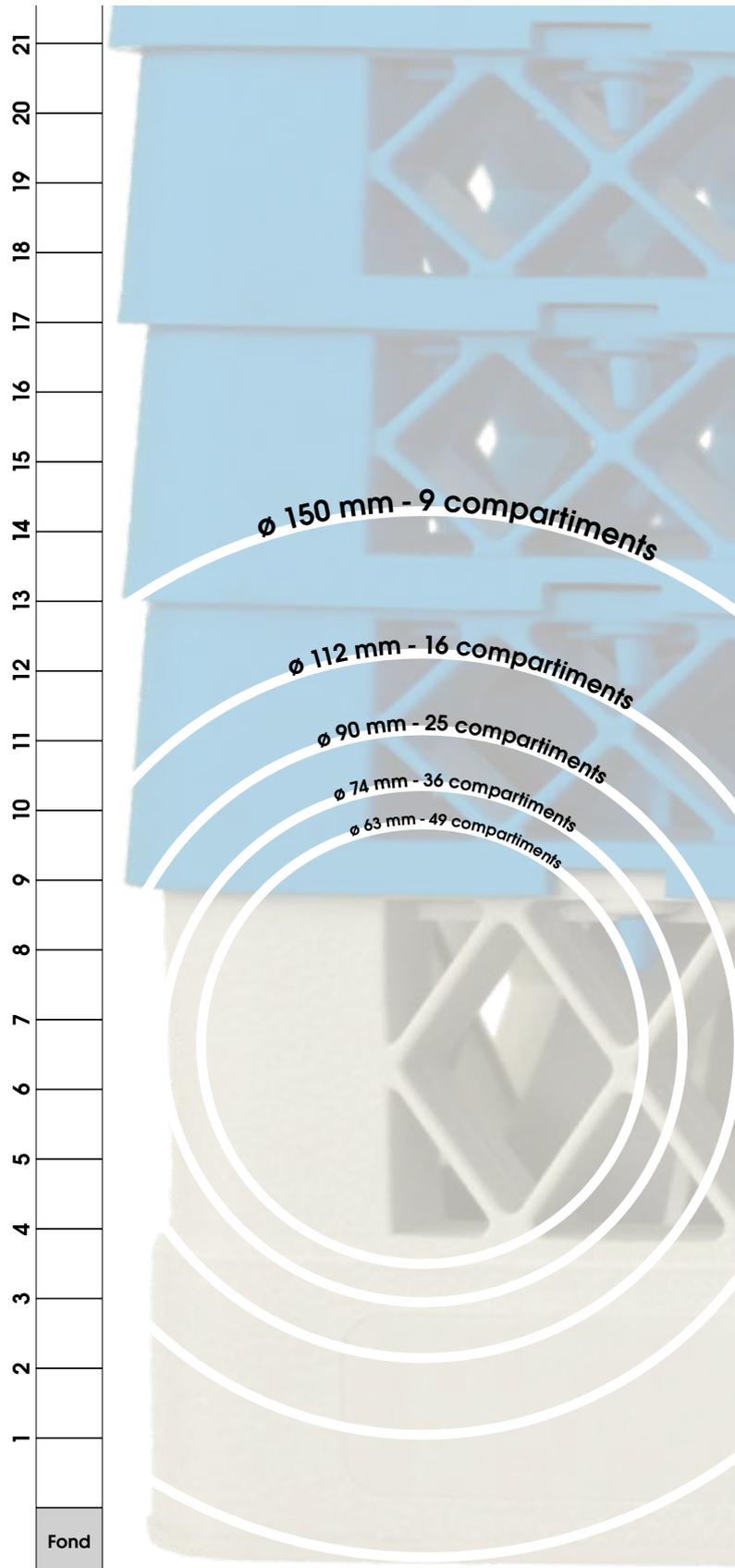


réf.	description
CR5500-5	● couvercle à poser

## CASIERS DE LAVE-VAISSELLE 500 X 500

À l'aide du mesureur de verres, vous savez rapidement de quelle combinaison vous avez besoin. Mesurez la hauteur et le diamètre des verres (à l'endroit le plus large) et consultez ensuite la référence dans le tableau page 8.

Si votre combinaison n'est pas mentionnée, notre service commercial vous aidera à trouver une solution adaptée.



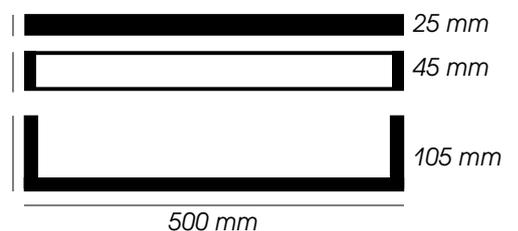
Sur la base du système modulaire, les casiers de lave-vaisselle peuvent être configurés en différentes compositions. Le système se compose en effet de 4 types de fonds différents, 5 parois démontables différentes et 1 couvercle. Les parois démontables peuvent être fixées sur les types de fonds et les parois démontables mêmes. Voir illustration ci-dessous.



Le système à clic permet de se passer de vis ou autres moyens de fixation. Une fois posés, les bords ne lâchent plus.



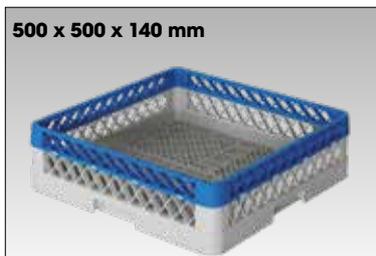
En cliquant les parois démontables sur les types de fonds, vous pouvez obtenir la hauteur souhaitée pour votre application spécifique.



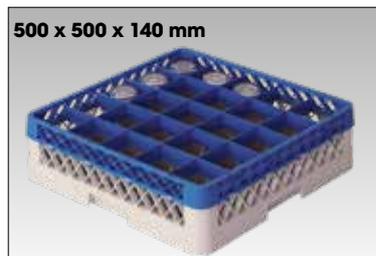
## EXEMPLES DE CASIERS DE LAVE-VAISSELLE



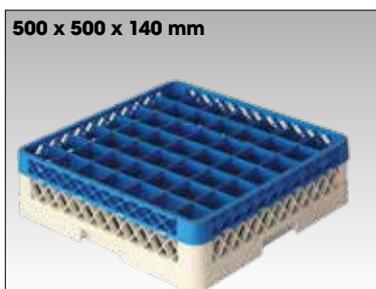
Vous pouvez aussi commander les combinaisons standards ci-dessous en ligne. Vous trouverez notre assortiment de base dans notre boutique en ligne. Pour des produits sur mesure, vous pouvez contacter notre service commercial.



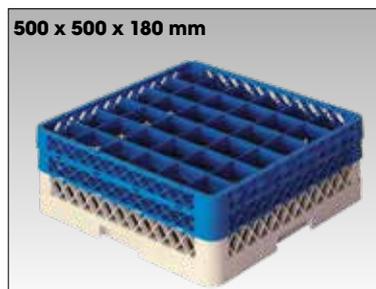
réf.	description
<b>CR0201-75</b>	● composition de réf. CR02-7 et réf. OPZ0-5



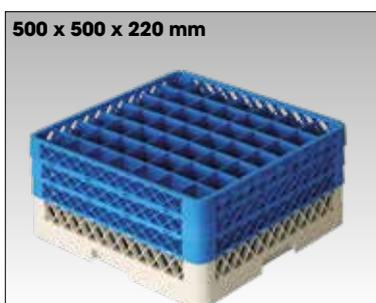
réf.	description
<b>CR2521-75</b>	● composition de réf. CR25-7 et réf. OPZ25-5



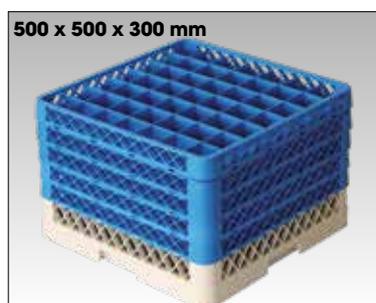
réf.	description
<b>CR4921-75</b>	● composition de réf. CR49-7 et réf. OPZ49-5



réf.	description
<b>CR3622-75</b>	● composition de réf. CR36-7 et 2 x réf. OPZ36-5



réf.	description
<b>CR4923-75</b>	● composition de réf. CR49-7 et 3 x réf. OPZ49-5



réf.	description
<b>CR4925-75</b>	● composition de réf. CR49-7 et 5 x réf. OPZ49-5

### Légendes

- Produit de stock, prêt à l'expédition en 2 jours ouvrable.
- Délai de livraison 1 à 2 semaines.
- Livrable après concertation.

Le tableau ci-dessous présente les combinaisons de produits. Il est possible de commander des parois démontables supplémentaires, il suffit simplement de les fixer dessus par clic. Vous pouvez aussi commander ces produits en ligne.

Casiers de verres - combinaisons standard					
Hauteur de verre Ø de verre	Max. 120 mm (1 paroi démontable)	Max. 160 mm (2 parois démontables)	Max. 200 mm (3 parois démontables)	Max. 240 mm (4 parois démontables)	Max. 280 mm (5 parois démontables)
<b>Max. ø 63 mm</b> 49 compartiments	réf. <b>CR4921-75</b> ● (500 x 500 x 140 mm)	réf. <b>CR4922-75</b> ● (500 x 500 x 180 mm)	réf. <b>CR4923-75</b> ● (500 x 500 x 220 mm)	réf. <b>CR4924-75</b> ● (500 x 500 x 260 mm)	réf. <b>CR4925-75</b> ● (500 x 500 x 300 mm)
<b>Max. ø 74 mm</b> 36 compartiments	réf. <b>CR3621-75</b> ● (500 x 500 x 140 mm)	réf. <b>CR3622-75</b> ● (500 x 500 x 180 mm)	réf. <b>CR3623-75</b> ● (500 x 500 x 220 mm)	réf. <b>CR3624-75</b> ● (500 x 500 x 260 mm)	réf. <b>CR3625-75</b> ● (500 x 500 x 300 mm)
<b>Max. ø 90 mm</b> 25 compartiments	réf. <b>CR2521-75</b> ● (500 x 500 x 140 mm)	réf. <b>CR2522-75</b> ● (500 x 500 x 180 mm)	réf. <b>CR2523-75</b> ● (500 x 500 x 220 mm)	réf. <b>CR2524-75</b> ● (500 x 500 x 260 mm)	réf. <b>CR2525-75</b> ● (500 x 500 x 300 mm)
<b>Max. ø 112 mm</b> 16 compartiments	réf. <b>CR1621-75</b> ○ (500 x 500 x 140 mm)	réf. <b>CR1622-75</b> ○ (500 x 500 x 180 mm)	réf. <b>CR1623-75</b> ○ (500 x 500 x 220 mm)	réf. <b>CR1624-75</b> ○ (500 x 500 x 260 mm)	réf. <b>CR1625-75</b> ○ (500 x 500 x 300 mm)

## BAC À ROULETTES ET DISTRIBUTEURS

Les bacs hygiéniques de grand volume à roulettes sont utilisés dans l'industrie alimentaire et divers autres secteurs industriels. Grâce à leurs parois lisses, les bacs hygiéniques de grand volume se nettoient facilement et répondent aux exigences strictes en termes d'hygiène, de stabilité, de maniabilité et de longévité.

**970 x 670 x 710 mm, 304 litres**  
(dimensions intérieures 830 x 520 x 610 mm)  
**poids : 15,6 kg**



réf.	description
<b>GV-976771-0B0Q-0</b>	● bac hygiénique à roulettes, 304 l. MDPE, avec 2 roues pivotantes en nylon et 2 roues fixes en nylon, blanc
<b>GV-9767-D0-02-0</b>	● couvercle pour bac grand volume 304 l, blanc

**500 x 500 x 715 mm, 125 litres**  
(dimensions intérieures 405 x 405 x 690 mm)  
**poids : 5,7 kg**




réf.	description
<b>GV-505070-000J-0</b>	● bac hygiénique avec deux poignées, blanc
<b>GV-5050-D0-01-0</b>	● couvercle bac hygiénique, 500 x 500 x 30 mm, blanc

Bacs d'ingrédients et hygiéniques en plastique de différentes dimensions. Idéaux pour la mise en place et la conservation de matières premières et d'autres ingrédients. Par défaut, nous les avons de stock en blanc, d'autres couleurs sont disponibles sur demande.

**610 x 370 x 672 mm, 65 litres**  
(dimensions intérieures 510 x 270 x 570 mm)  
**poids : 6,8 kg**

**610 x 570 x 672 mm, 142 litres**  
(dimensions intérieures 510 x 470 x 570 mm)  
**poids : 8,7 kg**



réf.	description
<b>GV-613767-0A0Q-0</b>	● Bac d'ingrédients mobile avec 4 roulettes pivotantes + fourches de roues galvanisés, MDPE, blanc, sans couvercle !
<b>GV-6137-D0-0Q-0</b>	● couvercle à poser avec clapet à charnière, transparent, pour GV-613767-0A0Q-0
<b>GV-615767-000Q-0</b>	● Bac d'ingrédients mobile avec 4 roulettes pivotantes + fourches de roues galvanisés, MDPE, blanc, sans couvercle !
<b>GV-6157-D0-0Q-0</b>	● couvercle à poser avec clapet à charnière, transparent, pour GV-615767-000Q-0

**distributeur, blanc 65 l.**

**distributeur, blanc 24 l.**



réf.	description
<b>GV-462046-000Q-0</b>	● 465 x 205 x 460 mm, 24 l, poids : 2,7 kg
<b>GV-612767-000Q-0</b>	● 610 x 275 x 670 mm, 65 l, poids : 5,6 kg



## BACS HYGIÉNIQUES GERBABLES DIFFÉRENTES DIMENSIONS

Les bacs sur cette page ont précédé l'introduction de la norme Europe. Ils proposent donc une variété beaucoup plus grande de dimensions. Ils sont fabriqués à base de polypropylène alimentaire blanc, disponibles même pour de petites quantités.



Compte tenu de leur forme, ces bacs hygiéniques gerbables conviennent parfaitement à la pâte.

Bacs hygiéniques gerbables avec parois et fond fermés. Les bacs ont des coins et des bords arrondis à des fins d'hygiène et des poignées à l'extérieur du bac.

**625 x 370 x 30 mm**

compatible avec **SBH-6237260-011A**

réf.	description
<b>SBH-6237-D0-0A-0</b>	○ couvercle, blanc

**600 x 500 x 20 mm**

compatible avec **SBH-6050445-011A**

réf.	description
<b>SBH-7344-D0-0A-0</b>	○ couvercle, blanc

**730 x 440 x 34 mm**

compatible avec **SBH-7344310-011A**

réf.	description
<b>SBH-6050-D0-0A-0</b>	○ couvercle, blanc



Avec des contenances de 3 à 130 litres, cette gamme de bacs hygiéniques propose des dimensions très variées.

réf.	dimensions	dimensions intérieures	contenance	poids
<b>SBH-3817065-011A</b>	○ 380 x 170 x 65 mm	365 x 155 x 58 mm	3 litres	0,3 kg
<b>SBH-4332095-011A</b>	○ 430 x 320 x 95 mm	392 x 290 x 91 mm	10 litres	0,6 kg
<b>SBH-5435110-011A</b>	○ 540 x 350 x 110 mm	515 x 325 x 100 mm	16 litres	1,1 kg
<b>SBH-4841140-011A</b>	○ 480 x 410 x 140 mm	426 x 378 x 137 mm	20 litres	1,2 kg
<b>SBH-4531200-011A</b>	○ 450 x 315 x 200 mm	380 x 280 x 192 mm	20 litres	1,1 kg
<b>SBH-5242200-011A</b>	○ 520 x 420 x 200 mm	450 x 380 x 192 mm	30 litres	1,7 kg
<b>SBH-6237260-011A</b>	○ 625 x 370 x 260 mm	560 x 330 x 252 mm	46 litres	2,1 kg
<b>SBH-7444210-011A</b>	○ 740 x 440 x 210 mm	700 x 400 x 200 mm	56 litres	2,8 kg
<b>SBH-6240300-011A</b>	○ 620 x 400 x 300 mm	550 x 370 x 285 mm	60 litres	2,7 kg
<b>SBH-7344310-011A</b>	○ 730 x 440 x 310 mm	650 x 395 x 300 mm	72 litres	3,1 kg
<b>SBH-6050445-011A</b>	○ 600 x 500 x 445 mm	535 x 450 x 430 mm	100 litres	4,5 kg
<b>SBH-7444400-011A</b>	○ 740 x 440 x 400 mm	700 x 400 x 380 mm	100 litres	4,8 kg
<b>SBH-8357355-011A</b>	○ 830 x 570 x 355 mm	760 x 530 x 345 mm	130 litres	5,6 kg

# ALIMENTATION

## BACS HYGIÉNIQUES GERBABLES NORME EUROPE DIMENSION INTÉRIEURE



Ces bacs adaptés au contact alimentaire conviennent notamment pour le nettoyage à la main et le transport interne. Pour le transport externe, nous conseillons les autres bacs de ce catalogue.

La particularité de ces bacs est que la dimension intérieure est de 600 x 400 et donc conforme à la norme Europe. Beaucoup de boîtes et de bacs ont cette taille par défaut comme dimension extérieure en rapport avec le transport sur palettes.

**650 x 427 x 65 mm, 18 litres**  
(dimensions intérieures 600 x 400 x 60 mm)  
**pois 1 kg**

réf.	description
<b>SBH-654365-011A-0</b>	○ bac hygiénique, blanc

**650 x 427 x 83 mm, 19 litres**  
(dimensions intérieures 600 x 400 x 80 mm)  
**pois 1,22 kg**

réf.	description
<b>SBH-654383-011A-0</b>	○ bac hygiénique, blanc

**660 x 450 x 220 mm, 50 litres**  
(dimensions intérieures 600 x 400 x 210 mm)  
**pois 3,7 kg**

réf.	description
<b>SB-664522-0105-0</b>	● bac hygiénique, blanc

**650 x 427 x 115 mm, 26 litres**  
(dimensions intérieures 600 x 400 x 110 mm)  
**pois 1,24 kg**

réf.	description
<b>SBH-654312-011A-0</b>	○ bac hygiénique, blanc

**655 x 445 mm**

**compatible avec : SBH-654365-011A-0, SBH-654383-011A-0, SBH-654312-011A-0**

réf.	description
<b>SBH-6543-D0-0A-0</b>	○ couvercle, blanc

**660 x 450 x 410 mm, 96 litres**  
(dimensions intérieures 600 x 400 x 400 mm)  
**pois 4,3 kg**

réf.	description
<b>SB-664541-0105-0</b>	● bac hygiénique, blanc



Caisses à viande dans une boucherie.

Le couvercle ci-dessous est compatible avec les bacs ci-dessus.

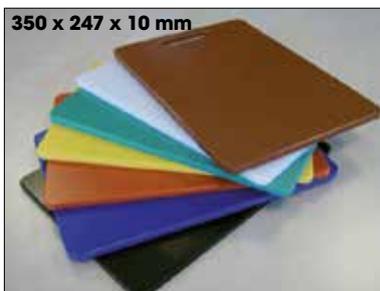
**660 x 450 mm**

réf.	description
<b>SB-6645-D0-05-0</b>	● couvercle à poser, blanc

# ALIMENTATION ET RESTAURATION

## PLANCHES À DÉCOUPER BACS À MÉLANGER

Nous avons une vaste gamme de planches à découper en plastique de stock. Elles sont disponibles dans toutes les dimensions souhaitées et éventuellement aussi avec impression. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter notre service commercial.



réf.	description
<b>SNIJ-35024710</b>	● planche à découper avec poignée et coins arrondis



Voir aussi notre site web pour notre gamme de bacs hygiéniques de grand volume.

Nous pouvons munir tous nos bacs de rinçage/mélange d'un châssis solide et d'une table à découper adaptés. Si vous avez déjà des bacs de rinçage/mélange, nous pouvons vous proposer un châssis et/ou une table à découper sur mesure.

Les bacs de rinçage/mélange sont en HDPE et sont adaptés aux produits alimentaires. Ils peuvent être utilisés à des températures de -30°C à +40°C.

Vous trouverez ci-dessous les différentes pièces et les combinaisons de produits sur la page à côté.

**970 x 560 x 315 mm**

réf.	description
<b>GV-975631-040J-0</b>	● bac de mélange sur pieds, blanc, 100 l.

**970 x 560 x 315 mm**

réf.	description
<b>GV-975631-940J-0</b>	● bac de rinçage sur pieds, blanc, 100 l. avec arrêt d'écoulement

**600 x 380 x 550 mm**

réf.	description
<b>OW0100.00</b>	● châssis pour bac de rinçage/mélange (100 l.)

**600 x 380 x 680 mm**

réf.	description
<b>OW0100-4GWR</b>	● châssis pour bac de rinçage/mélange (100 l.) sur roues

**600 x 380 x 680 mm**

réf.	description
<b>OW0100-4WR-1</b>	● châssis pour bac de rinçage/mélange (100 l.) sur roues avec frein

Plateau indépendant avec trou pour la préparation des aliments. En HDPE. Convient aux bacs de rinçage/mélange de 100 litres.

**980 x 605 x 15 mm**

réf.	description
<b>TB-98060515-0</b>	● Plateau/planche à découper

## BACS À MELANGER



980 x 605 x 610 mm

réf.	description
<b>OWTB0100-4WR</b>	● table de nettoyage de poisson standard, 100 l. comprenant : châssis avec roues, bac de rinçage/mélange 100 l., plateau



980 x 605 x 610 mm

réf.	description
<b>OWTB0100-4WR-1</b>	● Table de luxe de nettoyage de poisson, 100 l. comprenant : châssis avec étagère inférieure et avec roues, bac de rinçage/mélange 100 l., plateau

**Nous fabriquons aussi des bacs de mélange sur mesure, comme celui-ci pour l'usine de glace Glacio.**



1080 x 623 x 515 mm, 200 litres

réf.	description
<b>0210-OS</b>	○ bac de mélange blanc, 200 l. avec châssis renforcé et butée, 6 roues

## PELLES ET GRATTOIRES

Avec notre gamme de pelles à main godets, spatules, grattoirs et bêches convenant aux aliments, nous réagissons aux exigences strictes concernant les processus d'hygiène. Un système de code avec différentes couleurs permet d'éviter la contamination croisée.

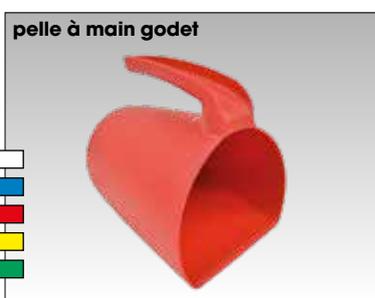
### Caractéristiques :

- **Plastique adapté aux produits alimentaires**
- **Résistant et ergonomique**
- **Code couleur**
- **En 1 pièce**
- **100 % recyclable**
- **Plage de températures : de -30°C à 80°C**

Ces produits peuvent être combinés avec les bacs hygiéniques de la page précédente.



réf.	dimensions
<b>HS-SCHEP250</b>	mini pelle à main, 207 x 077 x 107 mm
<b>HS-SCHEP500</b>	petite pelle à main, 250 x 110 x 150 mm
<b>HS-SCHEP750</b>	pelle à main moyenne, 310 x 138 x 187 mm
<b>HS-SCHEP1000</b>	grande pelle à main, 167 x 230 x 355 mm



réf.	dimensions
<b>HS-SCHEP2000</b>	175 x 190 x 150 mm



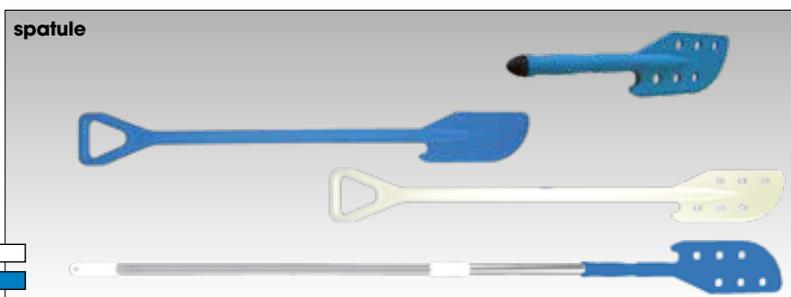
réf.	dimensions
<b>HS-SCHRO2000</b>	220 x 80 x 360 mm



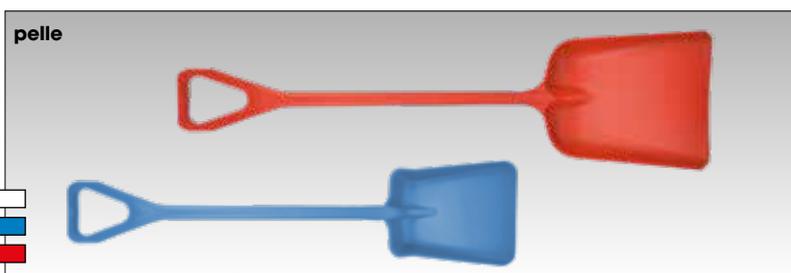
réf.	dimensions
<b>SCHRAP-FLEXS</b>	150 x 97 mm
<b>SCHRAP-FLEXL</b>	230 x 118 mm



réf.	dimensions
<b>SCHRAP-S</b>	75 x 205 mm
<b>SCHRAP-L</b>	100 x 250 mm



réf.	dimensions
<b>RS-PADSH</b>	125 x 190 x 540 mm, avec trous
<b>RS-PADLWH</b>	125 x 190 x 1190 mm
<b>RS-PADLH</b>	125 x 190 x 1190 mm avec trous
<b>RS-PADHG</b>	125 x 190 x 1760 mm, avec trous



réf.	dimensions
<b>SPADE-S</b>	279 x 362 x 1107 mm
<b>SPADE-L</b>	347 x 410 x 1110 mm

Nous fournissons différents bacs et accessoires pour le secteur de la pêche. Notamment des bacs de transport et de stockage spéciaux, des tables à découper, de caisses-palettes (hygiéniques) et des paniers. Nous vous en présentons quelques-uns sur cette page. Pour plus de possibilités et des solutions sur mesure, vous pouvez contacter notre service commercial.



**Dans les ports de Sesimbra et Setúbal au Portugal, les filets et le matériel de pêche de plus petits pêcheurs sont rangés dans des bacs Engels.**



**Nos bacs pour filets de pêche dans le port de Setúbal.**



*Un bac de transport et de stockage gerbable avec insert évite que le poisson ne baigne dans l'eau de fonte.*

réf.	dimensions
<b>E1PV-5</b>	○ bac, 600 x 400 x 150 mm
<b>E1PVI-0</b>	○ insert, 600 x 400 mm
<b>E1PVD-5</b>	○ couvercle, 600 x 400 mm



réf.	dimensions
<b>79-45-</b>	● panier, 45 l. ø 480 x 360 mm
<b>79-55-</b>	● panier, 55 l. ø 520 x 460 mm



*Nos paniers ronds en plastique (PE) sont souvent utilisés pour la pêche. réf. 79-45- (en orange et bleu) et réf. 79-55-2 (orange).*



sur demande

réf.	dimensions
<b>SB-724813-9101-0</b>	○ 725 x 485 x 130 mm (dimensions intérieures 680 x 475 x 118 mm) fond fermé, avec trous d'évacuation

**Ces bacs à poisson peuvent être gerbés de manière flexible. Même avec l'intérieur de la coque. Ils sont en HDPE haute densité et résistent ainsi dans les ports plus longtemps que les bacs en matériel standard.**

Voici quelques exemples pratiques de l'industrie de la viande. Non seulement les caisses à viande Euro, mais par exemple nos caisses-palettes conviennent aussi.

Nous pouvons aussi fabriquer nos bacs dans un plastique magnétiquement détectable :



Dans la boucherie La Boucherie à Made, Pays-Bas.



Nos bacs hygiéniques gerbables par rotation en pratique, faciles à nettoyer.



Nos caisses-palettes sont en HDPE et résistent au gel jusqu'à -40 °C. Découvrez notre gamme de caisses-palettes en ligne ou dans notre programme de livraison.



**Vous trouverez plus d'informations sur les caisses à viande Euro aux pages 120 et 121 notre Programme de livraison.**





*Les racks en plastique satisfont aux exigences HACCP et résistent à des températures de -40°C à 90°C. Plus jamais de soucis avec l'Autorité de sécurité alimentaire concernant les étagères en bois.*

*Chaque pays a ses propres caisses à pain standard. Nous disposons de la plupart en stock.*



*Production de cupcakes chez Chocodelice. Pour la chocolaterie, nous avons une gamme de bacs gerbables de différentes dimensions. Nous vous aiderons dans votre choix.*



**Nous avons un grand assortiment de chariots, de distributeurs et d'accessoires de stock (p.9).**

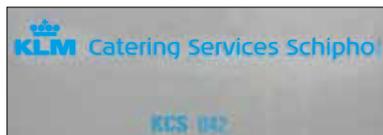


**Jeter des déchets sans devoir toucher la poubelle.**

**Nos poubelles hygiéniques à pédale satisfont aux directives HACCP. Découvrez-en les avantages sur notre site web ou dans notre programme de livraison.**



**Bacs Engels chez McDonald's.**



**Collecte KLM Catering Services d'emballages cartonnés et de verre.**



*Automatisation dans le secteur alimentaire. Ici chez Koninklijke Vezet, (principal fournisseur d'Albert Heijn), une des principales entreprises de transformation de légumes aux Pays-Bas.*



*Bac de stockage de légumes découpés Vezet avec fond très épais résistant à l'usure. Ce bac convient aux tapis roulants et au stockage automatique, tant pour le frais que pour le surgelé.*

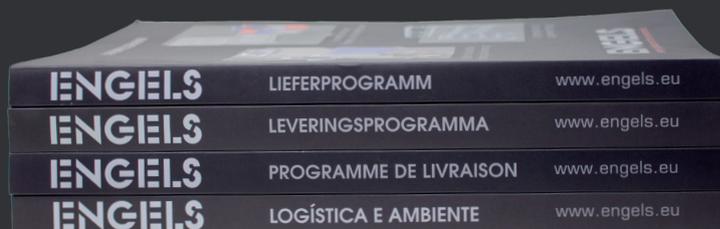


*Bacs de mélange sur mesure pour l'usine de glace Glacio SA en Belgique.*



# Découvrez-nous

Demandez notre catalogue complet à [marketing@engels.eu](mailto:marketing@engels.eu). Il vous sera envoyé gratuitement.



**400 pages d'informations précieuses concernant l'emballage pour le transport et stockage et des conteneurs pour le tri et la collecte de déchets.**

**France**  
**Engels Manutention et Environnement SARL**  
Parc d'Activites de Roubaix  
1 Rue du Catillon  
F-59115 LEERS

Tél. : +33 (0)3 20 73 87 40  
[poste@engels.eu](mailto:poste@engels.eu)  
[www.engels.fr](http://www.engels.fr)

**Belgique**  
**Engels Logistics NV**

Schemkensstraat 15  
Poort West-Limburg 2478  
B-3583 BERINGEN

Tél. : +32 (0)11 815 050  
[post@engels.eu](mailto:post@engels.eu)  
[www.engelslogistics.be](http://www.engelslogistics.be)

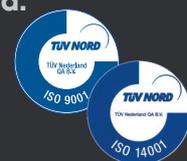


Engels Manutention et Environnement SARL et Engels Logistics NV font partie de Engels Group NV, une entreprise familiale créée en 1960, qui vise à une expansion stable d'une génération à l'autre.



Nos établissements se situent aux Pays-Bas, en Belgique, France, Allemagne et au Portugal.

Toutes nos filiales sont centrées sur la qualité. Nous travaillons selon les normes ISO 9001:2015 et 14001:2015. Engels Logistiek est certifié par le TÜV-nord.



**ENGELS**  
serving logistics and the environment  
[www.engels.eu](http://www.engels.eu)