

SOGEBUL

L'envie d'entreprendre



FOURNITURES POUR
**FROMAGERIES
BRASSERIES &
L'AGROALIMENTAIRE**



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF
FRANCE



Nos partenaires



Produits et matériels d'hygiène

Hygiène agroalimentaire, Viticole, Brassicole, Gamme élevage, Produits de base, Ultrad HA, Traitement de l'eau, Produits enzymatiques, Matériels d'hygiène...

Ferments Présures

et auxiliaires de fabrication

Ensemencement direct et semi-direct, Ferments d'affinage, d'aromatisation et de bio protection.
Milieux de culture, Coagulants, Caillettes, Lysozyme, Calcium, Colorants...



Nos compétences à votre service

CONSEIL EN FABRICATION

3 techniciens vous apportent les conseils et suivis technologiques dont vous avez besoin pour vos fabrications.

QUALITÉ

2 assistantes qualité à votre service

NOTRE POLITIQUE :

- Satisfaction de nos clients
- Respect de nos engagements
- Écoute et préconisations adaptées
- Relation saine et durable avec nos fournisseurs et partenaires
- Esprit d'équipe fort
- Responsabilité sociale et environnementale

TRAITEMENT D'EAU

Profitez du premier audit GRATUIT d'un technicien de la société TRESCH qui vous donnera les clés pour optimiser votre consommation de produits et la durabilité de vos équipements, chaudières, adoucisseurs, osmoseurs, etc.
En cas d'intérêt, contactez-nous.

CONSEIL EN HYGIÈNE

6 techniciens Hygiène à votre écoute :

- Audit
- Suivi
- Conseil
- Optimisation

SERTISSAGE

Sogebul vous propose le sertissage de vos tuyaux pour vous assurer une hygiène parfaite et une sécurité optimale lors des manipulations.

SAV

Réparation sur site et dans notre atelier

EXPÉDITION

en France et à l'Étranger



**SOGEBUL utilise
sa propre flotte de camions :**
pour des livraisons en toute confiance



SOGEBUL SOGEBUL
Ouest

SOMMAIRE



p7.

FERMENTS & PRÉSURES

et auxiliaires de fabrication

Ensemencement direct et semi-direct, Ferments d'affinage, d'aromatisation et de bio protection. Milieux de culture, coagulants, caillettes, lysozyme, calcium, colorants...



p27.

FRUITS ARÔMES ÉPICES HOUBLONS

et ingrédients

Fruits sur sucre, arômes, épices, arômes naturels, cacao, sucre, sel, boyaux, ingrédients...



p35.

MATÉRIELS DE FABRICATION

et de conditionnement

Barattes, yaourtières, écrémeuses, pasteurisateurs, pompes, étuves, tables d'égouttage, cuves, tranche-caillé, presses, mobilier inox, claies, transpalettes, chariots, machines à frotter, vestiaires, lave bottes,...



p55.

MOULES TOILES BLOCS MOULES

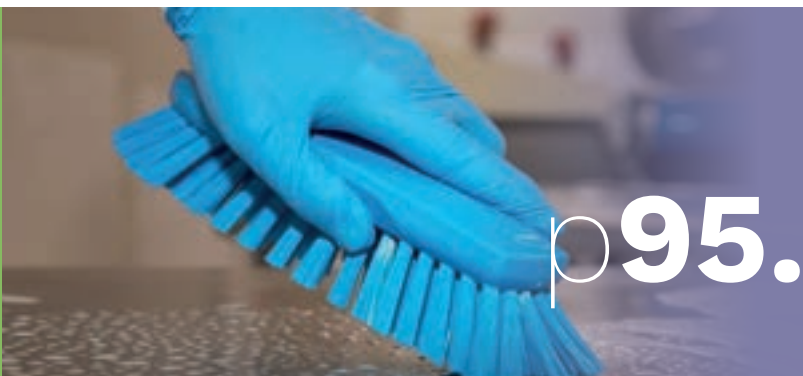
Faisselles, moules, toiles, blocs moules, répartiteurs, ceintures, disques inox, foncets, stores, sacs sérum...



p71.

PRODUITS ET MATÉRIELS D'HYGIÈNE

Hygiène agroalimentaire, viticole, brassicole, gamme élevage, produits de base, ultrad HA, traitement de l'eau, produits enzymatiques, matériels d'hygiène...



BROSSERIE ESSUYAGE PROTECTION

p95.

Brosses Vikan, brosse divers et technique, écouvillons, essuyage, lavettes, poubelles, éponges, distributeurs, EPI, protections jetables



LABORATOIRE : MATÉRIELS ET CONTRÔLE

p133.

Petit matériel verre et plastique, centrifugeuses, étuves, bains-marie, thermomètres, pH-mètres, acidimètres, psychromètres, électrodes, sondes, réactifs, solutions...



EMBALLAGE, DÉCOUPE

p149.

Machines à découper, fils à fromage, couteaux, râpes, operculeuses, pots, couvercles, opercules, faisselles, bouteilles, étiqueteuses, étiquettes, plaques de caséine, encres, machines sous-vide, sacs, papiers, films, ...



BACS CAISSES PALETTES

p175.

Seaux, caisses, palettes, rétentions, bidons à lait, bacs, bacs grands volumes, conteneurs isothermes, baquets, topettes, pédiluves, ...



TUYAUX ET ACCESSOIRES LUBRIFIANTS

p187.

Sertissage, tuyaux, raccords, roues, vannes, joints, boggies, galets, pistolets, rotors, turbines, lubrifiants, huiles et graisses alimentaires...

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Ferments & présures** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **Fabrication de vos fromages et de vos yaourts** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 1

FERMENTS & PRÉSURES



FERMENT LACTIQUE	8
GAMME VÉGÉTALE	21
PRÉSURE ET COAGULANT	22
MILIEU DE CULTURE	24
INGRÉDIENTS DIVERS	25

GAMME CHOOZIT



MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) HOMOFERMENTAIRES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT	COMPOSITION	ACIDIFICATION	AROMA- TIQUE	GAZ	UTILISATION POSSIBLE
LYOPHILISÉS							
MA 11 LYO	25 / 50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	L/LLC	+++	-	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC
MA 14 LYO	50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	L/LLC	+++	-	-	
MA 16 LYO	25 / 50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	L/LLC	+++	-	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC
MA 19 LYO	50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	L/LLC	+++	-	-	
MA 20 LYO	10/50/125	4 à 7 DCU	L/LLC	+++	-	-	
CONGELÉS							
M 531 FRO	500	10 DCU	L/LLC	++	-	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / PPNC
M 532 FRO	500	10 DCU	L/LLC	++	-	-	
M 533 FRO	500	10 DCU	L/LLC	++	-	-	
MC 70 FRO	500	5 à 10 DCU	L	+++	-	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC
MC 82 FRO	500	5 à 10 DCU	L/LLC	+++	-	-	
MC 84 FRO	500	5 à 10 DCU	L/LLC	+++	-	-	
MC 1001	500	10 DCU	L/LLC	+++	-	-	Fromage frais / tout fromage
MC 1002	500	10 DCU	L/LLC	+++	-	-	
220 FRO	500	10 à 20 DCU	L/LLC	+	-	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC
230 FRO	500	10 à 20 DCU	L/LLC	+	-	-	
240 FRO	500	10 à 20 DCU	L/LLC	+	-	-	
CLASSIC 410 FRO	500	5 à 15 DCU	L/LLC	+	-	-	fromage lactique / PPNC / PPC
CLASSIC 411 FRO	500	5 à 15 DCU	L/LLC	+	-	-	
CREMORIS A FRO	500	1 à 5 DCU	LLC	+	-	-	Fromage frais / fromage lactique / pâte molle
FRESH 410 FRO	500	10 à 20 DCU	L/LLC	++	-	-	crème acide / fromage frais fromage lactique / PPNC
FRESH 411 FRO	500	10 à 20 DCU	L/LLC	++	-	-	

L = Lactococcus Lactis

LLC = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris

MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) HÉTÉROFERMENTAIRES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT	ACIDIFICATION	AROMA-TIQUE	GAZ	UTILISATION POSSIBLE
LYOPHILISÉS						
MA 4001 LYO	5 / 25	2.5 à 10 DCU	+++	- / +	-	crème acide / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
MA 4002 LYO	5 / 25	2.5 à 10 DCU	+++	- / +	-	
MM 100 LYO	25 / 50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	+++	-/+	-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / bleu / PPNC / PPC
MM 101 LYO						
BT 01 LYO	50 / 125 / 250	4 à 7 DCU	++	+	-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
BT 02 LYO						
MD 88 LYO	50 / 125	4 à 7 DCU + méso- phile acidifiant	+	++	-/+	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
MD 89 LYO						
MD 99 LYO						
MBT LYO	20	20 DCU	++	+	-	lait fermenté / crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
PROBAT 222	50 / 100 / 500	5 à 50 DCU	+++	+	+	lait fermenté / crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
PROBAT 322	100	5 à 50 DCU	+++	+	+	
PROBAT 901	50	10 DCU	++	++	+	
LM 57 LYO	20 / 50	0,5 à 2 DCU	-	+++	++	bleu / pâte persillée
LM 79 LYO	50	0,5 à 2 DCU	-	+++	+++	bleu / pâte persillée
MG 10 LYO	50	2 à 10 DCU	-/+	+++	++	beurre / fromage frais / pâte molle / PPNC

MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI)

HÉTÉROFERMENTAIRES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT	ACIDIFICATION	AROMA- TIQUE	GAZ	UTILISATION POSSIBLE
CONGELÉS						
FLD FRO	500	4 à 7 DCU	++	++	+/-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique
MS 512 FRO	500	5 à 20 DCU	++	- / +	-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique
MS 514 FRO	500					
MH 1 FRO	500	5 à 20 DCU	++	+	-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
MH 2 FRO	500					
MH 8 FRO	500	5 à 20 DCU	++	++	+	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
MH 11 FRO	500	5 à 20 DCU	++	+	+	
MH 12 FRO	500	5 à 20 DCU	++	+	+	
MH 13 FRO	500	5 à 20 DCU	++	++	+	
PROBAT 222 FRO	500	5 DCU	+++	++	+	lait fermenté / crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
PROBAT 322 FRO						
PROBAT 404 FRO	500	5 à 30 DCU	++	++	++	lait fermenté / crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
PROBAT 505 FRO						
PROBAT M4 FRO	500	5 à 30 DCU	++	++	++	lait fermenté / crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC
PROBAT M7 FRO	500	5 à 30 DCU	++	++	++	
PROBAT M9 FRO	500	5 à 30 DCU	++	++	++	
CLASSIC 110 FRO	250	5 à 15 DCU	+++	+	-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / PPNC / PPC
CLASSIC 111 FRO						
CLASSIC 112 FRO						
CLASSIC 610 FRO	500	5 à 15 DCU	++	++	-	fromage frais / fromage lac- tique / PPNC / PPC
CLASSIC 611 FRO						
CLASSIC 810 FRO	500 / 1000	5 à 15 DCU	++	+++	+/-	PPNC / PPC
CLASSIC 811 FRO						
CAF FRO	500	0.5 à 2 DCU + méso- phile acidifiant	+	+++	+	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / bleu / PPNC / PPC
DIA A FRO	500	1 à 5 DCU + mésophile acidifiant	+	+++	+/-	crème acide / beurre / fromage frais / fromage lactique / pâte molle / bleu / PPNC / PPC
DIA B FRO	500	5 à 15 DCU	++	+++	+/-	

GAMME CHOOZIT

THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT SOUCHES STREPTOCOQUES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT	ACIDIFICATION	UTILISATION POSSIBLE
CONGELÉS				
ST 24 F	500	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
ST 26 F	500	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
ST 28 F	500	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
ST 341	500	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
ST 342	500	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
SWIFT 12	500	2,5 à 5 DCU	+++	PPC / mozzarella
SWIFT 14 F	500	2,5 à 5 DCU	+++	PPC / mozzarella
SWIFT 522	500	2,5 à 5 DCU	+++	PPC / mozzarella
LYOPHILISÉS				
TA 40	50 / 100 / 500	5 à 10 DCU	+++	yaourt / pâte molle stabilisée / PPNC souple, très texturant
TA 460	100	5 à 10 DCU	+++	
TA 50	50 / 125	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
TA 52	25 / 50 / 125	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
TA 54	25 / 50 / 125	5 à 10 DCU	+	pâte molle / PPNC
STAM 3	50	5 à 10 DCU	+	pâte molle
STAM 7	50	5 à 10 DCU	+	pâte molle
TA 60	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	++	PPC
TA 61	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	++	PPC
TA 62	50	1,25 à 2,5 DCU	++	PPC
TA 71	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
TA 72	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
TA 77	125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
TM 81 (+LB)	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
TM 82 (+LB)	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
STAR 22	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
STAR 24	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
STAR 26	50 / 125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
FIT 05	125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella
FIT 06	125	1,25 à 2,5 DCU	+++	PPC / mozzarella

THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI)

SOUCHES LACTOBACILLES

STREPTOCOQUES ET MELANGES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT	ACIDIFICATION	AROMATIQUE	COMPOSITION	UTILISATION POSSIBLE
CONGELÉS						
LH 01	Boîte 500g (10 doses)	0,02 à 0,4 doses	+	++	H	PPC / PPNC
TR 160	375 DCU	2 à 4 DCU	+	+++	H	PPC / PPNC
HELV A	Boîte 500g (10 doses)	0,02 à 0,4 doses	+	++	H	PPC / PPNC
HELV B	Boîte 500g (10 doses)	0,02 à 0,4 doses	+	++	H	PPC / PPNC
HELV D	Boîte 500g (10 doses)	0,02 à 0,4 doses	+	++	H	PPC / PPNC
Lb Bulgaricus 291	Boîte 500g	3 à 15 DCU	+	++	LB	yaourt / pâte fraîche / pâte molle / pâte filée
LYOPHILISÉS						
LH 100	10 / 20 / 50	0,1 à 0,3 DCU	+	++	H / L	PPC / PPNC
LB 120	1 / 2	0,1 à 0,3 DCU	+	++	LL	lait fermenté
LB 340	2	0,1 à 0,3 DCU	+	++	LB	lait fermenté
FLAV 54	5	0,1 DCU	+	++	H	PPC / PPNC
MÉLANGES LYOPHILISÉS						
MY 800	50 / 125	5 à 10 DCU	++	+	L / LB / ST	pâte molle / PPNC
YO 187	100	5 à 10 DCU	++	+	L / LB / ST	pâte molle / PPNC
ALP	100	5 à 10 DCU	++	+	L / LLC / ST / H / LL	PPC / PPNC
ALP D	50 / 100	5 à 10 DCU	++	+	L / LLC / ST / LcD / H / LL	PPC / PPNC
RA21/22/24/26	50 / 125 / 250	5 à 8 DCU	+++	+	L / LLC / ST	cheddar / gouda
RM 34	50	5 à 8 DCU	+++	+	L / LLC / LcD / ST	cheddar / gouda
SU CASU	50 / 125	5 à 8 DCU	++	+	ST / LL / H	PPC / PPNC
MT1	10	1 à 4 DCU	++	+	L / LLC / ST / LB	Feta
MÉLANGES CONGELÉS						
712	500	5 à 10 DCU	+++	+	L / LLC / LcD / ST / LB / H	PPNC
714	500	5 à 10 DCU	+++	+	L / LLC / LcD / ST / LB / H	PPNC
FRESH 110 FRO	500	5 à 10 DCU	+++	+	L / LLC / ST	pâte fraîche
FRESH 111 FRO	500	5 à 10 DCU	+++	+	L / LLC / ST	pâte fraîche
FRESH 112 FRO	500	5 à 10 DCU	+++	+	L / LLC / ST /	pâte fraîche

H = Lactobacillus Helveticus
LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus
L = Lactococcus Lactis
LcD = Lactococcus Lactis subsp. Diacetylactis

LL = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Lactis
LLC = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris
ST = Streptococcus Thermophilus

GAMME YO-MIX



THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES YAOURT

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION	VITESSE DE FERMENTATION	ÉPAISSEUR	DOUCEUR	YAOURT À BOIRE	YAOURT FERME	YAOURT BRASSÉ
LYOPHILISÉS								
YO-MIX 300 LYO	10 / 50 / 100 / 500	ST / LB	+/-	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 305 LYO	50 / 250	ST / LB	+/-	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 485 LYO	200 / 500	ST / LB	-	++	+++	●	✓	★
YO-MIX 495 LYO	100 / 250 / 500	ST / LB	+/-	++	++	●	✓	★
YO-MIX 496 LYO	100 / 250 / 500	ST / LB	+/-	++	++	●	✓	★
YO-MIX 499 LYO	100 / 250 / 500	ST / LB	+/-	+	++	●	✓	★
YO-MIX 505 LYO	100 / 200	ST / LB	++	+/-	+/-	✓	✓	✓
YO-MIX 511 LYO	100 / 300	ST / LB	++	-	+/-	★	✓	✗
YO-MIX 601 LYO	50 / 200	ST / LB	++	+/-	+/-	✓	✓	✓
YO-MIX 863 LYO	100 / 500	ST / LB	++	+/-	+	✓	✓	★
YO-MIX 873 LYO	100 / 500	ST / LB	++	+	++	✓	★	★
YO-MIX 883 LYO	50 / 100 / 250 / 375 / 500	ST / LB	+	++	++	★	✓	★
YO-MIX 885 LYO	50 / 500	ST / LB	+	++	++	★	✓	★
YO-MIX R5 LYO	200 / 500	ST / LB	+++	+	+	✓	★	✓
YO-MIX R6 LYO	200 / 500	ST / LB	+++	+	+	✓	★	✓
YO-MIX T 11 LYO	100 / 250	ST / LB	+/-	++	++	✓	★	★
YO-MIX T 12 LYO	100 / 250	ST / LB	+/-	++	++	✓	★	★
YOMIX M 11	10/50/200	ST/LB	++	++	++	✓	★	✓
YOMIX PRIME 800	200	ST/LB	+	+++	+++	✓	✓	★
YOMIX PRIME 900	200	ST/LB	+	+++	+++	✓	✓	★

LÉGENDE



Adapté



Recommandé



Très Recommandé

LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus - **ST** = Streptococcus Thermophilus



GAMME **YO-MIX**

THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES POUR YAOURT

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION	VITESSE DE FERMENTATION	ÉPAISSEUR	DOUCEUR	YAOURT À BOIRE	YAOURT FERME	YAOURT BRASSÉ
CONGELÉS								
YO-MIX 321 FRO	500	ST / LB	+/-	-	++	✓	✓	●
YO-MIX 350 FRO	500	ST / LB	+/-	-	++	✓	✓	●
YO-MIX 401 FRO	500	ST / LB	++	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 402 FRO	500	ST / LB	++	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 405 FRO	500	ST / LB	++	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 410 FRO	500	ST / LB	+	++	+	●	✓	★
YO-MIX 413 FRO	500	ST / LB	+	+	+	●	✓	★
YO-MIX 414 FRO	500	ST / LB	-	+/-	+	✓	●	✓
YO-MIX 433 FRO	500	ST / LB	+	++	+	●	✓	★
YO-MIX 450 FRO	500	ST / LB	++	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 473 FRO	500	ST / LB	+	++	+	●	✓	★
YO-MIX 532 FRO	500	ST / LB	++	+/-	+/-	✓	●	✓
YO-MIX 560 FRO	500	ST / LB	+	+/-	+/-	★	●	✓
YO-MIX 621 FRO	500	ST / LB	+	+	-	●	✓	★
YO-MIX 860 FRO	500	ST / LB	+	++	++	★	●	★
YO-MIX 864 FRO	500	ST / LB	+	+	++	★	●	★
YO-MIX S 01 FRO	500	ST / LB	+	+	+	✓	✓	✓
YO-MIX S 02 FRO	500	ST / LB	+	+	+	✓	✓	✓
YO-MIX T42	500	ST / LB	+	++	++	✓	✓	★
YO-MIX M01	500	ST / LB	++	+++	+++	✓	✓	★

LÉGENDE

● Adapté

✓ Recommandé

★ Très Recommandé

LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus - ST = Streptococcus Thermophilus

THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI)

SOUCHES POUR LAIT FERMENTÉ

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION	VITESSE DE FERMENTATION	ÉPAIS SEUR	DOUCEUR	YAOURT À BOIRE	YAOURT FERME	YAOURT BRASSÉ
CONGELÉ								
YO-MIX 101 FRO	500	ST / A / B	+/-	+/-	++	✓	✓	✓
YO-MIX 202 FRO	500	ST / A	-	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 215 FRO	500	ST / LL / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	★
YO-MIX 224 FRO	500	ST / A	--	++	++	●	✓	★
YO-MIX 276 FRO	500	ST / LB / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	★
YO-MIX 725 FRO	500	ST / LB / A / B	++	+	++	✓	✓	✓
LYOPHILISÉ								
YO-MIX 101 LYO	100	ST / A / B	+/-	+/-	++	✓	✓	✓
YO-MIX 161 LYO	100 / 500	ST / LB / LL	++	+	+/-	●	✓	★
YO-MIX 187 LYO	100 / 200	ST / LL	++	+	+/-	●	✓	★
YO-MIX 204 LYO	250	ST / LL	++	+	+/-	●	✓	★
YO-MIX 205 LYO	250 / 500	ST / LB / A / B	+/-	+/-	++	✓	✓	✓
YO-MIX 207 LYO	250 / 500	ST / LB / A / B	+/-	+	++	●	✓	★
YO-MIX 208 LYO	250	ST / LB / A / B	+/-	+	++	●	✓	★
YO-MIX 211 LYO	500 / 600	ST / LB / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	✓
YO-MIX 215 LYO	100 / 200	ST / LL / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	★
YO-MIX 251 LYO	750	ST / LB / LL / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	✓
YO-MIX 260 LYO	500	ST / A / B	-	+/-	+	✓	✓	●
YO-MIX 264 LYO	200	ST / LB / A / B	+/-	+/-	+	✓	✓	✓
YO-MIX 725 LYO	250	ST / LB / A / B	++	+/-	++	✓	✓	✓
YO-MIX 726 LYO	250	ST / LB / A / B	++	+/-	++	✓	✓	✓

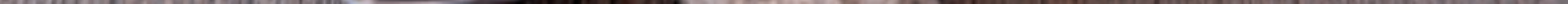
LÉGENDE

● Adapté

✓ Recommandé

★ Très Recommandé

A = Lactobacillus Acidophilus - B = Bifidobacterium Lactis - LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus
 LL = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Lactis - ST = Streptococcus Thermophilus



GAMME PROBIOTIQUES



THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES PROBIOTIQUES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION
SOUCHES PURES		
HOWARU® BIFIDO LYO	10 / 40	A
HOWARU® DOPHILUS LYO	10 / 40 / 100 / 1000	A
HOWARU® RHAMNOSUS LYO	40	LR
HOWARU® Protect BI 04 LYO	100 / 1000	B
SOUCHES MÉLANGÉES		
HOWARU® BIFIDO + LA LYO	500	B / A
HOWARU® BIFIDO AC LYO	3500	B / A / C
HOWARU® Protect LYO	1000	A / B

A = Lactobacillus Acidophilus - **B** = Bifidobacterium Lactis
C = Lactobacillus Casei - **LR** = Lactobacillus Rhamnosus

CULTURE GRANDS LEVAINS

GRANDS LEVAINS MÉSOPHILES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT	ACIDIFICATION	AROMATIQUE	COMPOSITION	UTILISATION POSSIBLE
CONGELÉS					
OP1 FRO 1000 L	1000 L de levain	++	++	L / LLC / LcD	pâte fraîche / pâte molle
OP2 FRO 1000 L	1000 L de levain	++	++	L / LLC / LcD	pâte fraîche / pâte molle
HM88 FRO 1000 L	1000 L de levain	++	++	L / LLC / LcD	pâte fraîche / pâte molle
HM1 FRO 1000 L	1000 L de levain	++	++	L / LLC / LcD	pâte fraîche / pâte molle
HM5 FRO 1000 L	1000 L de levain	++	++	L / LLC / LcD	pâte fraîche / pâte molle
LYOPHILISÉS					
HM M3 1000 L	1000 L de levain	+	+++	L / LLC / LcD / LMC	pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre
HM M4 1000 L	1000 L de levain	+	+++	L / LLC / LcD / LMC	pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre
HM 505 1000 L	1000 L de levain	+	+++	L / LLC / LcD / LMC	pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre

17

GRANDS LEVAINS THERMOPHILES

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT	COMPOSITION	UTILISATION POSSIBLE
CONGELÉS			
Y332 FRO 1000 L	1000 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
LYOPHILISÉS			
ST 981 LYO 1000 L	1000 L de levain	ST	PPC / PPNC
Y502 LYO 500 L	500 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
Y532 LYO 1000 L	1000 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
Y572 LYO 500 L	500 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
Y592 LYO 1000 L	1000 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
Y601 LYO 1000 L	1000 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée
Y621 LYO 1000 L	500 L de levain	ST / LB	yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée

LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus
ST = Streptococcus Thermophilus
L = Lactococcus Lactis

LCD = Lactococcus Lactis subsp. Diacetylactis
LMC = Leuconostoe Mesenteroides subsp. Cremoris
LLC = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris



FLORE D'AFFINAGE



AFFINAGE ET AROMATISATION GEOTRICUM ET LEVURES

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT EN DOSES	DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT	CARACTÉRISTIQUES	UTILISATION POSSIBLE
GEOTRICUM					
GEO 2	liquide	10 / 50	2 à 4 doses	moisissure, dense, associer au pénicillium	pâte molle fleurie
GEO 13	liquide	10	2 à 4 doses	levuriforme, très ras, aromatique	fromage lactique
	lyophilisé	2 / 10			
GEO 15	liquide	10 / 50	2 à 4 doses	levuriforme, très ras, aromatique	fromage lactique / pâte molle stabilisée / PPNC
	lyophilisé	2 / 10			
GEO 17	liquide	10 / 50 / 100	2 à 4 doses	moisissure, dense, associer au pénicillium	pâte molle fleurie / PPNC
	lyophilisé	2 / 10 / 100			
GEO 18	liquide	10 / 30	2 à 4 doses	moisissure, dense, associer au pénicillium	pâte molle fleurie
	lyophilisé	10			
GEO 21	liquide	50 / 500	2 à 4 doses	moisissure, dense, associer au pénicillium	pâte molle fleurie
GEO 25	liquide	10 / 100	2 à 4 doses	levuriforme, très ras, très aromatique	pâte molle stabilisée / PPNC
GCM 33	liquide	10 / 50 / 100	2 à 4 doses	moisissure, dense, associer au pénicillium	fromage lactique / pâte molle fleurie
BLOOM 01	lyophilisé	10 / 100	5 à 10 doses	croissance rapide, levuriforme, aromatique	Pâte molle, pâte pressée
LEVURES					
DH	lyophilisé	2 / 10 / 100	2 à 4 doses	pouvoir neutralisant, flore de surface	pâte molle / PPNC / croûte lavée
KL71	lyophilisé	2 / 10 / 100	2 à 4 doses	limite la post-acidification	pâte molle / PPNC
CUM	lyophilisé	10	2 à 4 doses	fort pouvoir neutralisant et aromatique	pâte molle / fromage lactique
R2R	lyophilisé	10 / 100	2 à 4 doses	coloré (rose-rouge), en pulvérisation ou frottage	pâte molle stabilisée / PPNC

AFFINAGE ET AROMATISATION

BREVIBACTERIUM LINENS ET MICROCOQUES

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION	DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT	CARACTÉRISTIQUES	UTILISATION POSSIBLE
MICROCOQUES						
MVA	lyophilisé	2 / 10 doses	SX	2 doses	Doux, peu protéolytique, activation acidification, séchage croûte, assouplissement pâte	pâte molle lavée, PPNC
MVS	lyophilisé	10 doses	SC	2 doses		
MGE	lyophilisé	10 / 100 doses	AN	2 doses	protéolytique, très aromatique	
FERMENTS DU ROUGE OU BREVIBACTERIUM LINENS						
SR3	lyophilisé	2 / 10 / 100 doses		2 doses	développement pH 6, aromatique, orange-rouge	croûte lavée
FR22	lyophilisé	2 / 10 doses		2 doses	développement pH 5,8, aromatique, orange	croûte lavée
FR13	lyophilisé	10 / 100 doses		2 doses	développement pH 6, aromatique, orange-rouge	croûte lavée
LB	lyophilisé	10 doses		2 doses	développement pH 6, aromatique, orange-rosé	croûte lavée
LR	lyophilisé	10 / 100 doses		2 doses	développement pH 6, aromatique, orange clair	croûte lavée

AFFINAGE ET AROMATISATION

DIVERSES SOUCHES D'AROMATISATION

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT	COMPOSITION	DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT	CARACTÉRISTIQUES	UTILISATION POSSIBLE
EYES 1 FRO	congelé	10 doses	Propioniques	1 à 2 doses	amélioration goût et ouverture	PPC, PPNC
EYES 2	lyophilisé	5 doses	Propioniques	1 à 2 doses	amélioration goût et ouverture	PPC, PPNC
LBC 81	lyophilisé	10 doses	LC	2 doses	amélioration goût et pâte	PPC, PPNC
ARO 21	lyophilisé	10 doses	KL / CV / Brevi / SC / HA / LP	1 à 2 doses	amélioration goût et présentation	pâte molle
ARN	lyophilisé	10 doses	Brevi / AN / Geo	1 à 2 doses		
FNR 1	lyophilisé	5 doses	LS / S	2 à 5 doses	amélioration goût	pâte molle, PPNC
PLA	lyophilisé	2 / 10 doses	Brevi / AN / Geo / DH	1 à 2 doses	amélioration goût et présentation	
OFR 9	lyophilisé	10 / 50	Brevi / CU / DH / Geo	2 à 5 doses	amélioration goût et présentation	pâte molle / croûte lavée / PPC / PPNC
OFR 20	lyophilisé	10 / 50	Brevi / CU / DH	2 à 5 doses	amélioration goût et présentation	pâte molle / croûte lavée / PPC / PPNC

AN = Arthrobacter Nicotianae
HA = Hafnia Alvei (aro 21)
LS = Lactobacillus Sakei
BREVI = Brevibacterium
KL = Kluyveromyces Lactis
P = Lactobacillus Plantarum

CU = Candida Utilis
CV = Candida Valida
LCR = Lactobacillus Casei subsp. Rhamnosus
PSH = Propionibacterium Shermanii

DH = Debariomyces Hansenii
LP = Lactobacillus Paracasei
SC = Staphylococcus Carnosus
GEO = Geotrichum Candidum
LR = Lactobacillus Rhamnosus
SX = Staphylococcus Xylosus

AFFINAGE ET AROMATISATION

PENICILLIUM CAMEMBERTI ET ROQUEFORTI

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT EN DCU	DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT	CARACTÉRISTIQUES	UTILISATION POSSIBLE
CAMEMBERTI					
PC 12	liquide	10 / 50	2 à 8 doses	croissance moyenne, peu épais et protéolytique	pâte molle fleurie longue conservation
	lyophilisé	20			
PC 22	liquide	10 / 50	2 à 8 doses	croissance moyenne, peu épais et protéolytique	pâte molle fleurie longue conservation
	lyophilisé	50			
PC ABL	liquide	50	2 à 8 doses	croissance moyenne, peu épais et protéolytique	pâte molle fleurie
	lyophilisé	10			
HP 6	liquide	50	2 à 8 doses	croissance rapide, assez épais, très protéolytique et lipolytique	pâte molle fleurie, aspect traditionnel
	lyophilisé	10			
PC VS	liquide	10 / 50	2 à 8 doses	croissance rapide, assez épais, très protéolytique et lipolytique	pâte molle fleurie, aspect traditionnel
	lyophilisé	10			
PC VB	liquide	50	2 à 8 doses	levuriforme, très ras, très aromatique	pâte molle fleurie, aspect traditionnel
NEIGE	liquide	10 / 50	2 à 8 doses	croissance moyenne, très épais, très protéolytique et lipolytique	pâte molle fleurie, aspect traditionnel
	lyophilisé	2 / 10			
SAM 3	liquide	10 / 50	2 à 8 doses	croissance moyenne, épais, anti-mucor	pâte molle fleurie, aspect traditionnel
	lyophilisé	2 / 10			
MYCODORE	lyophilisé	5	2 doses	blanc, floconneux	tomme, fromage à croûte mixte
ROQUEFORTI					
ROQUEFORTI PA	lyophilisé	10	2 doses	doux, peu protéolytique	bleu
ROQUEFORTI PV	lyophilisé	10	2 doses	doux, peu protéolytique	bleu
PRB 6	liquide	5	2 doses	protéolytique, très aromatique	bleu
PRB 18	liquide	5	2 doses	protéolytique, très aromatique	bleu
ALBUM	liquide	1	2 doses	protéolytique, très aromatique	bleu

FLORE DE BIOPROTECTION - HOLDBAC

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT	COMPOSITION	DOSAGE MOYEN POUR 1000L DE LAIT	CARACTÉRISTIQUES	UTILISATION POSSIBLE
LC	congelé -18°C	100 / 500 DCU	LR	10 DCU	antigonflement	PPC, PPNC
10IP	congelé -18 °C	10 / 500 IP	P	3 IP	réduction de la croissance de <i>Listéria</i>	PPC, PPNC, pâte molle
YMB+	congelé -18 °C	100 / 500 DCU	LR / PSh	50 à 200 DCU	réduction de la croissance des levures et moisissures	produits frais
YM XPK	congelé -18 °C	500 DCU	P	50 à 100 DCU	réduction de la croissance des levures et moisissures	PPC, PPNC
YMC	Lyophilisé -18°C	100 DCU	LP/PSH	10 DCU	réduction de la croissance des levures et moisissures	produits frais
YMC+	congelé -45 °C	500 DCU	LP/PSH	10 DCU	réduction de la croissance des levures et moisissures	produits frais

GAMME VEGE

De nombreuses personnes se tournent vers les produits végétaux fermentés pour diversifier leur alimentation.

Avec la gamme de culture VEGE, Danisco et Sogebul vous aide à répondre à cette nouvelle demande.

Biologique, sans produit d'origine animale, sans OGM et sans allergène, la gamme VEGE convient à tous les consommateurs

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT EN DCU	COMPOSITION	ROLE
VEGE ST 006	LYO	50/500	ST	Fermentation des sucres
VEGE 033	LYO	200	ST / LB	Fermentation des sucres
VEGE 047	LYO	200	ST / LB / LA / BL	Fermentation des sucres
VEGE 053	LYO	200	ST / LB / LA / BL / L	Fermentation des sucres
VEGE 061	LYO	200	ST / LB / LA / BL / LC	Fermentation des sucres
VEGE 068	LYO	200	ST / LB / LA / BL / LC	Fermentation des sucres
VEGE 022	LYO	200	ST / LB / LA / BL / P	Fermentation des sucres
VEGE 011	LYO	100	LA / LC / P	Fermentation des sucres
VEGE 081	LYO	250	P / PC	Fermentation des sucres
VEGE 092	LYO	100	LA / LC / PC	Fermentation des sucres
VEGE C-102	LYO	100	LB / LL / P	Fermentation des sucres
YM VEGE LYO	LYO	100	LR / PSH	Limite le développement des levures et moisissures
VEGE 031 S	LYO	100/600	ST / LB	Utilisation sur support soja
VEGE 038	LYO	500	ST / LB	Fermentation des sucres
VEGE ST 040	LYO	100/500	ST	Souche texturante

ST = Streptococcus Thermophilus
LB = Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus
LA = Lactobacillus Acidophilus NCFM
BL = Bifidobacterium Lactis HN109
L = Lactococcus Lactis
LC = Lactobacillus Casei/Paracasei

P = Lactobacillus Plantarum
PC = Pediococcus
LR = Lactobacillus Rhamnosus,
PSH = Propionibacterium Freudenreichii subsp. Shermanii



PRÉSURE ET COAGULANTS



22

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION TECHNIQUE	CONDITION- NEMENT	ACTIVITÉ COAGULANTE	CONCEN- TRATION EN CHYMOSINE	UTILISATION ET DOSAGE POUR 100L	
PRÉSURE DE VACHE						
PRESURE SIMPLE	PRESURE SIMPLE BRUN	250 ml	24 IMCU/mL	90 mg/L	fromage frais lactique : caillé affiné lactique : pâte molle : pâte molle stabilisée : PPNC : PPC :	300 - 900 IMCU 1000 - 1800 IMCU 2600 - 3300 IMCU 3600 - 5200 IMCU 360 - 5200 IMCU 2900 - 5200 IMCU
	PRESURE SIMPLE BRUN	1 L				
C208	CARLINA - 56/80	25 L	56 IMCU/mL	208 mg/L		
C520	CARLINA - 145/80	125 ml	145 IMCU /mL	520 mg/L (1/10000)		
	CARLINA - 145/80	1 L				
	CARLINA - 145/80	5 L				
	CARLINA - 145/80	25 L				
C520SB	CARLINA - 145/80 PF (sans conservateur)	20 L	145 IMCU /mL	520 mg/L (1/10000)		
C700	CARLINA - 190/80	2 L	190 IMCU /mL	700 mg/L (1/13500)		
	CARLINA - 190/80	20 L				
C700SB	CARLINA 190/80 PF (sans conservateur)	20 L	190 IMCU /mL	700 mg/L (1/13500)		
C850	CARLINA - 225/80	2 L 25 L	225 IMCU /mL	850 mg/L		
C1000	CARLINA - 245/90	25 L	245 IMCU /mL	1000 mg/L		
PRESURE POUDRE	PRESURE POUDRE (sans conservateur)	500 g	910 IMCU /g	97%		
PRÉSURE DE CHÈVRE						
C208 CHÈVRE	CARLINA CHEVRE - 56/80	1 L	56 IMCU /mL	208 mg/L	IDEM	
	CARLINA CHEVRE - 56/80	20 L				



INGRÉDIENTS

PRÉSURE ET COAGULANTS

23

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT	ACTIVITÉ COAGULANTE	CONCENTRATION EN ENZYME	UTILISATION ET DOSAGE POUR 100L	
COAGULANT FONGIQUE						
MARZYME 15	liquide	25 L	220 IMCU/mL	3000 mg/L	fromage frais lactique : caillé affiné lactique : pâte molle : pâte molle stabilisée : PPNC :	300 - 900 IMCU
MARZYME 15 PF (sans conservateur)	liquide	1 L	220 IMCU/mL	3000 mg/L		1000 - 1800 IMCU
		25 L				2600 - 3300 IMCU
MARZYME 150 MG	poudre	500 g	2200 IMCU/mL	28000 mg/kg		3600 - 5200 IMCU
						360 - 5200 IMCU

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT	CARACTÉRISTIQUES
CAILLETES		
GRANDES CAILLETES (C20)	sachet de 10	prélevée en abattoirs de Franche-comté , traitée et conditionnée par nos soins
PETITES CAILLETES (B164)	sachet de 12	spéciale Beaufort
PETITES CAILLETES PLIÉES (B266)	sachet de 12	spéciale Beaufort

EXEMPLE :

Pâte molle caillage à 2900 IMCU avec carlina 145/80 = $2900 / 145 = 20$ ml de carlina 145/80

Mode de calcul identique à tous les coagulants



GAMME MILIEU DE CULTURE

MILIEU DE CULTURE GRAND LEVAIN

24

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT	TAUX DE RECONSTITUTION	COMPOSITION ESSENTIELLE	UTILISATION
STARLAIT INSTANT	SAC 20 kg	12%	lait, activateurs de croissance	thermophile et mésophile
STARLAIT SPRAY	SAC 25 kg	12%	lait, activateurs de croissance	thermophile et mésophile
MARSTAR 412 A	SAC 25 kg	12%	lait, activateurs de croissance, pouvoir tampon	thermophile
STARLAC	SAC 25 kg	12%	lait, activateurs de croissance	thermophile et mésophile
MILIEU 315	SAC 25 kg	12%	lait, activateurs de croissance faible, pouvoir tampon	thermophile
THERMOSTAR 6	SAC 25 kg	6%	lait, activateurs de croissance, pouvoir tampon	thermophile
THERMO W1	SAC 25 kg	6%	base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon	thermophile
MEDIA 10	SAC 25 kg	9%	base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon	thermophile et mésophile
YOGSTAR	SAC 25 kg	12%	base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon	thermophile yaourt
ECO 6 SUPER	SAC 25 kg	6%	base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon, précurseurs d'arôme	mésophile
ECO 6 KOSHER	SAC 25 kg	6%	base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon	mésophile
POUDRE DE LAIT DE VACHE				
POUDRE DE LAIT 0% INSTANT	SAC 25 kg	-	lait écrémé	enrichissement pour fromage et yaourt
POUDRE DE LAIT BIO 0% INSTANT	SAC 25 kg	-	lait écrémé BIO	enrichissement pour fromage et yaourt
POUDRE DE LAIT DE CHÈVRE				
POUDRE DE LAIT DE CHÈVRE	SAC 20 kg	-	lait de chèvre France	enrichissement pour fromage et yaourt

INGRÉDIENTS DIVERS

RÉFÉRENCE	FORME	CONDITIONNEMENT	COMPOSITION ESSENTIELLE	UTILISATION
CHARBON VÉGÉTAL				
NOIR	poudre	SAC 1 kg/boite 500g	charbon végétal	morbier, fromages cendrés
	liquide	BIDON 13 kg	charbon végétal	morbier, fromages cendrés
CHLORURE DE CALCIUM				
CALCIUM	liquide	5 kg / 25 kg / 1375 kg	500 g / L calcium	brasserie, fromagerie
CALCIUMPAILLE	paillettes	SAC 25 kg	77%	brasserie, fromagerie
COLORANT				
COLORANTSIMPLE	liquide	1 kg / 25 kg	0,6 % norbixine de rocou	coloration fromage
COLORANTDOUBLE	liquide	JERRYCAN 25 kg	1,2 % norbixine de rocou	coloration fromage
CARAMEL COLORANT	liquide	JERRYCAN 25 kg	Caramel	coloration fromage
ENROBAGE / COLORATION / COLLE ÉTIQUETTES				
VIPLAST- 1 SR	liquide	25 kg / 60 kg / 1000 kg	PVA	collage étiquettes PPNC, PPC
VIPLAST- 109 SRSN	liquide	25 kg / 60 kg / 1000 kg	gomme arabique, produit ingérable	collage étiquettes PPNC, PPC et enrobage
VIPLAST- 1SR15	liquide	25 kg / 60 kg	PVA et natamycine	collage étiquettes PPNC, PPC
VIPLAST- 15ST15	liquide noir	25 kg / 60 kg	PVA , natamycine, colorant noir	coloration croûte fromage
VIPLAST-3ST03	liquide blanc	25 kg / 60 kg	PVA , natamycine, colorant blanc	coloration croûte fromage
VIPLAST-387ST20	liquide orange	25 kg / 60 kg	PVA , natamycine, colorant orange	coloration croûte fromage
PROTILAT 109CS	liquide blanc	25 kg / 60 kg	protéine de lait dans solution aqueuse	colle alimentaire pour étiquettes, fleurs, etc...
LYSOSYME				
LYSOSYME	liquide	1 L / 20 L	protéine issue du blanc d'œuf / allergène	antigonflement butyrique
ANTIFONGIQUE				
NATAMAX1	poudre	FLACON 500 g	antifongique naturel, 50% natamycine	5 à 50 ppm, protection fongique
NATAMAX2	poudre	FLACON 500 g	antifongique naturel, 95 % natamycine	5 à 50 ppm, protection fongique
DOSAGE				
CONCENTRE KULTUREPERMEAT	liquide	25 kg	0,5 à 2 L pour 100 L	standardisation d'acidité : crème acide / beurre fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC
GLUCONO DELTA DACTONE (GDL) E575	poudre	25 kg	-	standardisation d'acidité : autorisé dans les fromages, les fruits et légumes en conserve, les pâtes fraîches, les biscuits et biscottes sans limite de dosage (quantum satis)
ACIDE LACTIQUE				
LACTIQUE	LIQUIDE	1 kg / 25 kg	Acide lactique 80%	Brasserie, fromagerie

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes, une sélection d'articles spécifiquement adaptés aux « **Fruits, arômes & épices** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 2

FRUITS, ARÔMES, ÉPICES



ARÔMES28

FRUITS ET FRUITS BIO29

ÉPICES30

SEL, NOIR, BOYAU,
CHAMPIGNONS31

HOUBLONS
ET BRASSERIE32

ARÔME 1 L

NOM	
ABRICOT	MANGUE
ANANAS	MARC
BANANE	MURE
CARAMEL	MYRTILLE
CASSIS	NOISETTE
CERISE	NOIX
CHOCOLAT	NOIX DE COCO
CITRON	ORANGE
FRAISE	PECHE
FRAMBOISE	PISTACHE
FRUITS EXOTIQUES	POIRE
FRUIT DE LA PASSION	POMME
FRUITS ROUGES	SPECULOOS
FRUITS DU VERGER	VANILLE
FUMÉ	

Conditionnement en 1 L.
Existe en 5 et 25 L, sur commande.
Pour d'autres arômes,
nous consulter.

CARAMEL

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
CARAMEL			
CARAMEL	COLORANT	JER25KG	caramel colorant
CARAMEL	NAPPAGE	JER25KG	nappage et aromatisation
CARAMELSALE	NAPPAGE	25KG	nappage et aromatisation

DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
SUCRE			
SUCRE	SEMOULE	25KG	sucres semoule n°2
SUCREBIO	BLOND	25KG	sucres de canne bio
CACAO			
CACAOBIO	SAC	5KG	cacao BIO en poudre
PRÉPARATION DESSERT			
PREPCREME	NATURE	5KG	préparation neutre pour crème dessert BIO
PREPFLAN	VANILLE	2.65KG	préparation pour flan à la vanille
PREPFLAN	CHOCOLAT	3KG	préparation pour flan au chocolat
RIZ	ROND	25KG	riz rond spécial dessert lacté



ARÔME NATUREL 1 L

NOM	
ABRICOT	FRUITS EXOTIQUES
ANANAS	FRUIT DE LA PASSION
BANANE	FRUITS ROUGES
CAFE	MANDARINE
CARAMEL	MANGUE
CASSIS	MYRTILLE
CERISE	NOIX DE COCO
CHOCOLAT	PECHE
CITRON VERT	PISTACHE
CITRONVE	POIRE
FRAISE	POMME
FRAMBOISE	VANILLE



FRUIT SUR SUCRE

NOM	3 KG	6 KG	12,5 KG	25 KG
ABRICOT POIRE *		✓		
ABRICOT	✓	✓	✓	✓
ABRICOT MIEL	✓			
AGRUME		✓	✓	✓
ANANAS		✓	✓	✓
BANANE		✓	✓	✓
CASSIS		✓	✓	✓
CERISE	✓	✓	✓	✓
CITRON CACTUS	✓			
CITRON		✓	✓	✓
CRANBERRY			✓	✓
EGLANTINE *			✓	
FIGUE		✓	✓	✓
FRAISE		✓	✓	✓
FRAMBOISE	✓	✓	✓	✓
FRUITS EXOTIQUES		✓	✓	✓
FRUITS DE LA PASSION		✓	✓	✓
FRUITS ROUGES		✓	✓	✓
FRUITS DU VERGER		✓	✓	✓
GRIOTTE		✓	✓	✓
KIWI *			✓	✓
LITCHI FRAMBOISE *			✓	✓
MANDARINE		✓	✓	✓
MANGUE		✓	✓	✓
CREME DE MARRON	✓	✓	✓	✓

NOM	3 KG	6 KG	12,5 KG	25 KG
MIRABELLE		✓	✓	✓
MUESLI *		✓		
MURE		✓	✓	✓
MYRTILLE		✓	✓	✓
NOISETTE		✓		
NOIX DE COCO	✓	✓	✓	✓
ORANGE		✓	✓	✓
PAMPLEMOUSSE		✓	✓	
PECHE		✓	✓	✓
PECHE GROSEILLE		✓	✓	✓
PECHE DE VIGNE		✓	✓	
POIRE	✓	✓	✓	✓
POMME CARAMEL			✓	✓
POMME KIWI *	✓			
POMME		✓	✓	✓
PRUNEAU		✓	✓	✓
QUETSCHÉ CANNELLE		✓	✓	✓
RHUBARBE	✓	✓	✓	✓
SPECULOOS	✓			
VANILLE	✓		✓	

**POUR D'AUTRES PARFUMS
OU DES PURÉES SANS MORCEAUX
NOUS CONSULTER**

* sur demande

3 kg = conserve

6, 12.5 et 25 kg = seau réfrigéré

29

FRUIT BIO

EN POCHE REFERMABLE DE 6KG



**POUR L'AROMATISATION DE BIÈRE
NOUS CONSULTER**



VARIÉTÉ					* Possibilité de fruits 100% français
ABRICOT*	FRAISE*	FRAMBOISE*	MYRTILLE*	CITRON*	

FRUIT BIO EN CONSERVE

NOM	3 KG	5 KG
ABRICOT	✓	✓
ANANAS	✓	
BANANE		✓
CASSIS	✓	
CERISE	✓	✓
CITRON	✓	
FIGUE		✓

NOM	3 KG	5 KG
FRAISE	✓	✓
FRAMBOISE	✓	✓
FRUITS DES BOIS	✓	
FRUITS EXOTIQUES	✓	
FRUITS ROUGES		✓
FRUITS DU VERGER	✓	
MANGUE		✓

NOM	3 KG	5 KG
CREME DE MARRON	✓	✓
MURE	✓	
MYRTILLE	✓	✓
ORANGE	✓	
PECHE	✓	
PECHE PASSION	✓	
POIRE	✓	✓

NOM	3 KG	5 KG
POIRE BANANE	✓	
POMME CANNELLE	✓	
POMME CERISE CANNELLE	✓	
RHUBARBE	✓	
VANILLE	✓	



ÉPICES

NOM	SREF1	SREF2	CONDITIONNEMENT
AIL	AIL	POUDRE	1 kg
	AIL	SEMOULE	1 kg
AIL DES OURS	AILOURS	EMINCE	1 kg
CARVI	CARVI	ENTIER	1 kg
CHATAIGNE	CHATAIGN	POUDRE	1 kg
CIBOULETTE	CIBOULET	TUBULAIRE	1 kg
CUMIN	CUMIN	ENTIER	1 kg
ÉCHALOTE	ECHALOTT	POUDRE	1 kg
	ECHALOTT	SEMOULE	1 kg
PIMENT D'ESPELETTE	ESPELETT	POUDRE	1 kg
ESTRAGON	ESTRAGON	EMINCE	1 kg
FÉNUGREC	FENUGREC	GRAINE	1 kg
FIGUE	FIGUE	EMINCE	1 kg
HERBES DE PROVENCE	HERBES	PROVENCE	1 kg
MÉL. 5 BAIES ⁽¹⁾	MELANGE	5BAIES	1 kg

NOM	SREF1	SREF 2	CONDITIONNEMENT
MÉL. AIL ET FINES HERBES ⁽²⁾	MELANGE	AILFHERB	1 kg
MÉL. BARBECUE ⁽³⁾	MELANGE	BARBECUE	1 kg
MÉL. FLEURS ⁽⁴⁾	MELANGE	FLEUR	75g / 1 kg
MÉL. JARDIN ⁽⁵⁾	MELANGE	JARDIN	1 kg
MÉL. MEXICAIN ⁽⁶⁾	MELANGE	MEXICAIN	1 kg
MÉL. TOMATE BASILIC ⁽⁷⁾	MELANGE	TOMBASIL	1 kg
MOUTARDE	MOUTARDE	GRAINE	1 kg
NOISETTE	NOISETTE	CONCASSE	1 kg
ORIGAN	ORIGAN	EMINCE	1 kg
PAPRIKA	PAPRIKA	POUDRE	1 kg
POIVRE VERT	POIVERT	CONCASSE	1 kg
POIVRE NOIR	POIVNOIR	POUDRE	1 kg
POIVRE NOIR	POIVNOIR	CONCASSE	1 kg
TOMATE	TOMATE	SECHEE	1 kg

30

ÉPICES BIO

NOM	SREF1	SREF2	CONDITIONNEMENT
CAMEL			
AIL DES OURS	AILOURS	FLOCON	1 KG
CIBOULETTE	CIBOULET	FLOCON	1 KG
POIVRE NOIR	POIVNOIR	CONCASSE	1 KG

La liste des ingrédients est soumise à la réglementation (UE) n°1169/2011)

(1) MÉLANGE 5 BAIES

LISTE DES INGREDIENTS Poivre noir, vert et blanc, coriandre, baie rose

(2) MÉLANGE AIL & FINES HERBES

LISTE DES INGREDIENTS (Ail, Fines Herbes (persil, ciboulette), poivre, huile de colza.

(3) MÉLANGE BARBECUE

LISTE DES INGREDIENTS Moutarde, coriandre, poivrons rouge et vert, oignon, poivre

(4) MÉLANGE FLEURS

En fonction des récoltes. Nous consulter.

(5) MÉLANGE JARDIN

LISTE DES INGREDIENTS Carotte, poivrons rouge et vert, oignon, échalote, ail, ciboulette, arômes naturels (dont support : huile de colza).

(6) MÉLANGE MEXICAIN

LISTE DES INGREDIENTS Poivron rouge et vert, ail, poivre, oignon, échalote, arôme naturel de piment (dont support : huile de colza).

(7) MÉLANGE TOMBASIL

LISTE DES INGREDIENTS Tomate, basilic



DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
SEL			
SELCAM	FIN	25KG	sel fin de camargue (autorisé en bio)
SELCAM	GROS	25KG	gros sel de camargue
SELFIN	SALINOR	25KG	sel fin raffiné salinor
SELGROS	ESSORE	25KG	gros sel de mer essoré
SELGROS	SECHE	25KG	gros sel de mer séché
SELNITRITE	SECHE	25KG	sel fin nitrité séché
FLEURSEL	CAMARGUE	2X8KG	fleur de sel de camargue (autorisé en bio)
CENDR'SEL			
CENDRSEL	5KG / 25KG	-	Sel et charbon végétal (E153)
NOIR VÉGÉTAL			
NOIR	POUDRE	pot 400G	noir végétal E153 poudre
NOIR	POUDRE	1KG	noir végétal E153 poudre
NOIR	LIQUIDE	13KG	noir végétal E153 liquide

BOYAUX

PRODUIT	CALIBRE	DÉSIGNATION
POT DE MOUTON	22/24 AB 120M	pour merguez, chipolata et saucisse
	24/26 AB 120M	
	26/28 AB 120M	
SUIVANT DE PORC	56/60 8M	pour saucisse de Mor-teau, saucisson sec, cuit, fumé, etc...
BOUT DE SUIVANT	56/60 28CM par 100 bt	
CHINOIS	36/+ 25 MÈTRES	pour boudin
CHAUDIN	50/55 CAD 24CM par 100 bt	pour saucisson sec
	48/52 CAD 24CM par 100 bt	
MENU DE BŒUF (COURBE)	40/43 18M	pour andouillette, cervelas, chorizo, etc...
DROIT DE BŒUF	50/55 9M	

CHAMPIGNONS

CHAMPIGNONS	
Morilles avec queue	Huile de truffes
Morilles sans queue	Cèpes
Girolles	Poudre et brisures sur demande





LEVURE

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
CLASSIC	500G	Préserve les qualités organoleptiques des malts et houblons utilisés	Forte	80-82%	11%
E2F	500G	Idéale pour la refermentation en bouteille. Neutralité aromatique. Remarquables capacités fermentaires et pureté aromatique.	Très forte	85-90%	16%
FOLK	100G / 500G	Exprime un profil aromatique équilibré, légèrement floral et épicé. Elle convient bien aux bières fortes ou avec de la rondeur.	Forte	73-75%	11%
HIPHOP	500G	A 10-16 °C elle produit des bières rondes et pleines et à 20-24 °C des bières d'une grande finesse. Possible en levure de refermentation bouteille.	Très forte	72-75%	8,5%
POP	100G / 500G	Pop est appréciée sur les pales ales et pour tous les styles de bières haute fermentation, aromatiques et de qualité.	Forte	78-82%	8,5%
ROCK	100G / 500G	Rock Ale excelle dans la production de bières légères et rafraîchissantes grâce à ses arômes d'agrumes.	Faible	80-85%	7,5%



Suivant les saisons nous proposons des purées de fruits pour l'aromatisation de vos bières, nous consulter pour les disponibilités (cerises, peches...)



ENZYME

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
DIAMOND	1KG	Diamond hydrolyse les bêta-glucanes colmatants du moût, optimise le temps de filtration pour tout type de malt, facilite la clarification au whirlpool. S'ajoute à l'eau d'empâtage.	15-40 mL/100 kg de céréales	60-70°C	4,0-6,0
EMERALD	1KG	Emerald est une préparation enzymatique à base de β -glucosidase hautement active. Elle favorise et amplifie l'expression aromatique. Particulièrement efficace pour le houblonnage à sec.	10-20 mL/hL	5-70°C	4,0-6,0
OPAL	1KG	Opal liquéfie l'amidon en sucres fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité du moût et augmente le rendement au brassage. S'utilise à l'empâtage.	30-50 mL/100 kg de céréales	72-75%	8,5%



HOUBLON

VARIÉTÉ	POIDS	FORME	ACIDES ALPHA	PROFIL	TYPE DE BIÈRE
HOUBLONS FRANÇAIS					
ARAMIS	5KG	pellets 90	5 - 8.5 %	Le houblon Aramis a un arôme très fin. Ses notes sont épicées, douces, légèrement herbacées et agrumes, ce qui fait sa délicatesse.	Lager, Pilsner, Ale, Bière de garde
BARBE ROUGE	5KG	pellets 90	7.5 - 9.5 %	Le houblon Barbe rouge est surprenant de part ses saveurs de fruits des bois et ses légères notes d'agrumes.	IPA, Pale Ale, Lager, Pilsner, Porter
BOUCLIER	5KG	pellets 90	3.8 - 6 %	Le houblon Bouclier offre un mélange d'arômes français et anglais : fruité, agrume, herbacé, épicé et ester.	Pilsner, Imperial Stout, Saison, Lager
BREWERS	5KG	pellets 90	4.5-6.5 %	Brewers Gold a un arôme équilibré, ses notes sont épicées et fruitées à dominante cassis.	Ale belge, Bière de garde, Lager
CASCADE	5KG	pellets 90	4 - 5 %	Natif d'Amérique du nord, la variété Cascade, très appréciée pour son pouvoir amérisant ou en Dry Hopping apporte des saveurs florales et d'agrumes.	Ale
COLOMBUS	5KG	pellets 90	9.5 - 12 %	En plus de son pouvoir amérisant Colombus révèle des arômes intenses, mais plaisants avec des notes de fruits verts, d'agrumes et d'ester.	IPA américaine, Pale Ale
ELIXIR	5KG	pellets 90	5 - 7 %	Elixir à des arômes complexes sur le floral et le résineux au nez, tandis que les saveurs obtenues sont tranchées sur de l'agrumes et légèrement boisées.	IPA américaine
FUGGLE	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Le houblon Fuggle offre des arômes floraux et épicés avec une tendance boisée.	Ale Anglaise
MISTRAL	5KG	pellets 90	6,5 - 8,5 %	Le Mistral apportera des traits de rose et de jasmin au nez, tandis que ses notes fruits blancs et lychee viendront apporter de la fraîcheur à votre bière.	Saison, IPA, Ale, Pilsner, Lager
NUGGET	5KG	pellets 45	9.5 - 13 %	Nugget a un arôme intense tendant vers l'herbacé, malgré son caractère amérisant il est aussi utilisé pour ses qualités aromatiques.	Lager, Saison, Vin d'orge
SAVINJSK	5KG ou 1KG	pellets 90	2.8 - 4.6 %	Houblon traditionnel slovène souvent utilisé en houblonnage tardif et à cru, le Savinjski Golding est reconnu pour sa délicatesse et ses saveurs boisées.	Bière anglaise ou belge
STRISSEL	5KG	pellets 90	1.8 - 2.5 %	Le Strisselspalt a un arôme fin, doux et équilibré. Ses notes sont citronnées, fruitées, épicées et florales.	Pilsner, Saison, Bière de blé
TRADITION	5KG	pellets 90	3.8 - 6 %	Grand classique des houblons, le tradition se distingue par des arômes floraux et herbacés. Rafraichissant et polyvalent	Lager, Pils, Bière de blé
TRISKEL	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Fruité et floral, Triskel apportera à votre bière des saveurs d'agrumes.	IPA, Ale, Saison, Bière de blé
HOUBLONS AMÉRICAINS					
CITRA	5KG	pellets 90	10 - 13 %	Le Citra est surtout utilisé pour ses saveurs d'agrumes citronnées intenses. Il peut également être utilisé en amérisant, avec une amertume plutôt "douce".	IPA
MOSAIC	5KG	pellets 90	9.5 - 14 %	Le Houblon Mosaic s'appelle ainsi car il offre une mosaïque d'arômes d'agrumes, de fruits blancs, de fruits rouges et tropicaux.	Ale, IPA
HOUBLONS BIOLOGIQUES					
TRISKEL ALSACE BIO	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Fruité et Floral, Triskel apportera à votre bière des saveurs d'agrumes.	IPA, Ale, Saison, Bière de blé
ELIXIR ALSACE BIO	5KG	pellets 90	5 - 7 %	Elixir à des arômes complexes sur le floral et le résineux au nez, tandis que les saveurs obtenues sont tranchées sur de l'agrumes et légèrement boisées.	IPA américaine
AMARILLO USA BIO	10KG	pellets 90	8 - 11 %	Le profil de saveur d'Amarillo est très citronné et évoque aussi l'orange ainsi que les fleurs.	Ale, IPA, Lager

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Matériel de fabrication** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **la transformation et l'élaboration de vos produits avec du matériel adapté de qualité** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

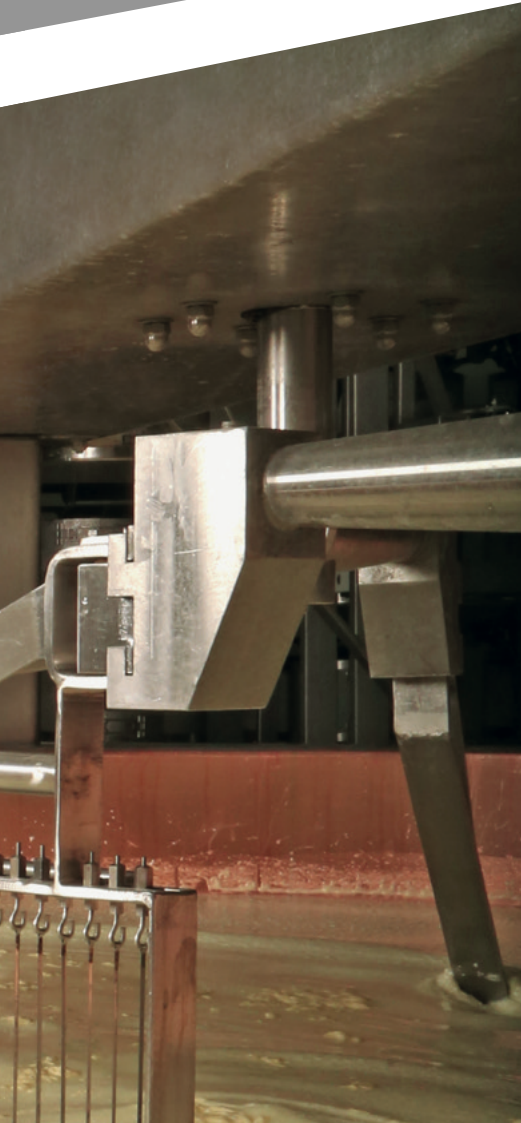
*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 3

MATÉRIEL DE FABRICATION



BEURRE.....	36
CRÈME.....	38
CONDITIONNEUSE	39
YAOURT, PASTEURISATION.....	40
FABRICATION, CUVE, PRESSE.....	42
AFFINAGE, PIQUEUSE.....	44
HYGIÈNE, LAVE-BOTTES.....	48
DÉSINSECTISEUR	49
MOBILIER.....	50
MANUTENTION.....	52
USTENSILES.....	53



MATÉRIEL // BEURRE

36

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	VOL. DE LA CUVE (L)	POIDS (KG)	PUISSANCE (W)
BARATTE ÉLECREM						
Barattes électriques tout inox avec traitement intérieur «anti-collage». Agitateur amovible multi pales et motorisation sécurisée normes CE. 230V (110v en option)						
BARATTE	ELBA30	12L	ELBA30 agitateur 4 pales.	29	28	370
	ELBA50	19L	ELBA50 agitateur 6 pales.	41	31	370
	ELBA80	32L	ELBA80 agitateur 8 pales.	86	52	750
	ELBA30M	12L	ELBA30M agitateur 4 pales avec fonction malaxage	29	38	550
	ELBA50M	19L	ELBA50M agitateur 6 pales avec fonction malaxage	41	41	550
	ELBA80M	32L	ELBA80M agitateur 8 pales avec fonction malaxage	86	70	900
BARATTE GROS VOLUME						
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS		PUISSANCE (W)
BARATTE	HORIZOMA	50L	Baratte horizontale production maximale 50L	680 x 520 x h620		1100
	VERTICAL	100L	Baratte verticale production maximale 100L	1260 x 756 x h980		3000
	VERTICAL	150L	Baratte verticale production maximale 150L	835 x 585 x h960		2200
MOULE À BEURRE EN BOIS						
BEURRE	250G	RECTANGL	Moule en bois rectangulaire			
	500G	RECTANGL				
PLAQUE DE MOULAGE PEHD SUR MESURE (taille, forme,...)						

BEURRE_250G_RECTANGULAIRE





BARATTE_ELBA30

BARATTE_ELBA30

Baratte simple, légère, pratique, connue pour un barattage rapide. En inox 18/10, équipée d'un batteur à pales multiples, d'un carter de protection, d'un système de vidange pour le lavage du beurre, d'un hublot d'observation et d'un tendeur de courroie. Capacité de 3 à 12 kg de crème par cycle. Réalisation du beurre en 6 minutes. Moteur monophasé 220 V, 0.37 kW. Cuve d'une capacité de 29 L.

Poids 32 kg, **Longueur** 60 cm
Hauteur 42 cm, **Profondeur** 47 cm

BARATTE_ELBA30M

Baratte malaxeuse, fabriquée tout en inox. Apte au contact alimentaire. Traitement intérieur spécifique «anti-collage». Agitateur 4 pales. Motorisation sécurisée norme CE. Capacité maximum de production : 12 kg. Volume de la cuve : 29 L.

Poids 45 kg



BARATTE_50L

BARATTE_50L

Cette baratte permet la fabrication de beurre. Le litrage maximum de crème pour le remplissage de la baratte est de 50 L soit environ 45% de son volume total.

Intérieur sablé / Variateur mécanique de vitesse.
Vanne de vidange / Couvercle de protection.
Tableau électrique de commande.



BARATTE_150L

BARATTE MALAXEUSE 150 LITRES DE CREME VERTICALE

Fabrication du beurre avec des volumes de crème très variables, jusqu'à 150 L. Lavage et malaxage intégré avec vitesse variable et inversion du sens de rotation. L'hélice à hauteur réglable permet également d'ajuster la qualité et la dureté du beurre. Système de basculement avec système de manivelle réglable, permettant le travail à plusieurs niveaux et une vidange plus facile. Largeur 83,5 cm (passe par des portes de 85 cm) hauteur 96 cm + couvercle.

Profondeur 58.5 cm, entraînement direct sans courroie ni chaîne, motoréducteur 2.2 kW.

Couvercle avec système de maintien de l'ouverture, hélice à hauteur réglable à double sens de rotation, double parois avec circuit forcé de refroidissement, intérieur poli sablé



En option

BOUDINEUSE 150KG

BOUDINEUSE À BEURRE 150 KG/H

Cette boudineuse permet de mouler des formes diverses, de 125 g à 2 kg. Ce poussoir, appelé également extrudeur, forme un boudin de beurre sur une bande PVC, que l'on tranche avec des fils à couper le beurre à position réglable. Têtes interchangeables. Machine montée sur 4 roues mobiles, très simple d'utilisation, facilement démontable et nettoyable.

Option Tête de moulage sur-mesure.
Étude de formats à la demande.

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

	PAGE
PAPIER BEURRE NEUTRE	157
PERSONNALISATION	172
SEL / SEL BIO	31
FERMENTS	8





ECREMEUSE

- écremeuse type ouverte .
- montée sur cylindre bloc ne nécessitant pas de fixation au sol.
- réglage de la concentration de la crème par des buses.

MATÉRIEL // CRÈME

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	TENSION (V)	DÉBIT HORAIRE (L)	RÉSERVOIR (L)	PUISSANCE (W)	POIDS (kg)
ÉCREMEUSE							
ECREMEUSE	ELECREM1	10L	110/230	125	10	65	6
	ELECREM3	22L	110/230	315	22	150	15
	ELECREM5	50L	110/230	500	50	250	35
ÉCREMEUSE GROS DÉBIT							
ECREMEUSE	Ecremeuse type ouverte		380 triphasé + terre	500 à 2000	-	1,1 kW	130
POMPES DE TRANSFERT							
Nous consulter	Pompe de transfert de lait réversible. Entrée et sortie SMS38. Consultez nous, nous répondrons à vos besoins. P 189						



ECREMEUSE_ELECREM1_10L



ECREMEUSE_ELECREM3_22L



ECREMEUSE_ELECREM5_50L

CONDITIONNEMENT CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

DÉMARRER OU DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION :

- 800 - 2000 pots/h
- Mono ou multi formats
- Ergonomie et encombrement optimisés
- Qualité inox agroalimentaire
- Aides au financement
- Nettoyage simple



DÉPILER POTS

Adapté aux contenants
dépilables ou non-
dépilables multi-formats
de 30g à 500g



DOSER

Dosage bi-couche
en option
Cycle de nettoyage
automatique
Cuve inox



DÉPILER OPERCULES

Large gamme
d'opercules disponible
Changement rapide et
sécurisé par chargeur
EasyPlug



THERMOSCELLER

Adapté aux opercules
Aluminium et PET



MARQUER

Date,
numéro de lot,
parfum, etc



REGROUPER

Sortie sur goulotte
compacte ou sur table
d'accumulation



RÉF. RMD ECO

- Pots dépilables (plastique, carton...)
- Volumes de 70ml à 180ml
- Produits liquides ou pâteux, avec ou sans morceaux
- Dosage bicouche
- Cuve ou Raccordement au pasteurisateur



RÉF. RMD ECO2

- Pots dépilables (plastique, carton...) jusqu'à 500ml
- Changement de format rapide et sans outil
- Cuve basse ergonomique ou raccordement
- Dosage bicouche confiture, caramel, miel
- Ultra compacte



RÉF. RMC ECO

- Pots verre, bouteilles...
- Thermoscellage et/ou sertissage d'opercule
- Dosage bicouche confiture, caramel, miel
- Cuve basse ergonomique ou raccordement
- Encombrement optimisé



N'hésitez pas à nous consulter, nous vous proposerons le matériel le plus adapté à vos besoins.





ÉTUVES // YAOURTIÈRE TOUT INOX

RÉFÉRENCE	SREF1	FONCTION	T° MAX (°C)	PUISSANCE	DIMENSIONS (mm)
YAOURTIÈRE	140POTS	Maturation - 4 paniers - 90 kg	50°C	300 W - 230 V	600 x 520 x 870
YAOURTIÈRE	300POTS	Maturation - 8 paniers - 110 kg	50°C	300 W - 230 V	600 x 520 x 1380
YAOURTIÈRE	480POTS	Maturation et refroidissement (4°C) - 12 paniers - 140 kg	50°C	500 W - 220 V	820 x 700 x 2050
YAOURTIÈRE	700A1000	Maturation - 16 paniers - 300 kg	50°C	600 W - 220 V	1400 x 820 x 2075

CUVES // PASTEURISATION

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	TENSION	RÉSERVOIR (l)	T° MAX (°C)	POIDS (kg)
PASTEURISATEUR	21L	-	Pasteurisateur en aluminium anodisé. Conservation du goût d'origine, destruction des bactéries. Cuve interne amovible. Cette cuve permet le réchauffage du lait, la pasteurisation et la fabrication de yaourts. Vanne papillon 30 DIN · Agitateur électrique · Chauffage bain marie par résistances électriques 3.5 KW · Refroidissement par circulation d'eau dans le bain marie avec sortie par débordement · Thermomètre · Thermostat	230 V	21	95°C	9,5
	30L				30		32
	60L			230 V - 30 A 380 V - 10 V	60		-
PASTO	VERSION D	50L	Cuve de pasteurisation type D : entièrement en acier inoxydable, chauffage par résistance et circulation de l'eau grâce à une pompe. Refroidissement en circuit ouvert.	400V 3N 50Hz	50	90°C	75
	VERSION D	100L		400V 3N 50Hz	100	90°C	110
	VERSION D	200L		400V 3N 50Hz	200	90°C	150
	VERSION D	300L		400V 3N 50Hz	300	90°C	200
	VERSION D	500L		400V 3N 50Hz	500	90°C	280
	VERSION E	50L	Cuve de pasteurisation type E : entièrement en acier inoxydable, chauffage par résistance et circulation de l'eau grâce à une pompe. Refroidissement en circuit fermé.	400V 3N 50Hz	50	98°C	75
	VERSION E	100L		400V 3N 50Hz	100	98°C	110
	VERSION E	200L		400V 3N 50Hz	200	98°C	150
	VERSION E	300L		400V 3N 50Hz	300	98°C	200
	VERSION E	500L		400V 3N 50Hz	500	98°C	280

EN OPTION :

- Agitateur et Racleur (idéal pour le riz au lait ou les crèmes dessert)
- Enregistreur de température
- Plateforme de surélévation en inox

LES YAOURTIÈRES

Yaourtière tout en inox, pouvant recevoir 140 pots. Température réglable et uniformisée par ventilateur et maintenue par un thermomètre à contact. Cadran de contrôle extérieur et voyant de chauffe. Peut recevoir des pots en carton, plastique ou verre.



YAOURTIÈRE_480POTS
avec refroidissement



LISSEUSE

Machine pour lisser le fromage blanc. Possibilité de yaourt brassé avec une tête spéciale en option.
Débit : 100 à 400 kg/h.

LES PASTEURISATEURS PETITS VOLUMES



PASTEURISATEUR_30L

Cette cuve permet le réchauffage du lait, la pasteurisation et la fabrication de yaourt.
Agitateur inclus.



PASTEURISATEUR_60L

220V ou triphasé 380V.

LES PASTEURISATEURS GRANDS VOLUMES

Cette cuve permet de pasteuriser des liquides alimentaires tels que le lait, les jus de fruits, la crème et autres produits alimentaire...

Cuve construite entièrement en acier inoxydable conforme aux normes alimentaires. Échange de température optimal dû au faible volume d'eau de la double paroi (3 à 6% du volume de la cuve) et à la circulation de cette eau grâce à une pompe. Chauffage par des résistances électriques directement dans l'eau. Permet également la fabrication de fromages à base de sérum (greuil, ricotta, brousse, bruccio).

La fabrication de riz au lait ou de crème dessert requiert un pasteurisateur type E (chauffage à 98°C) avec pales raclantes

Yaourt
Crème dessert
Riz au lait
Fromage de lactosérum
Crème glacée
Pasteurisation de liquides



POUR VOS YAOURTS

	PAGE
FERMENTS ET INGRÉDIENTS	8
CONDITIONNEMENT	39
EMBALLAGE	164
PERSONNALISATION	172
FRUITS ET ARÔMES	28



CHAUDRON



SUPPORTINOX
+
BASSINE DE COAGULATION



MIXEUR



BRÔLEUR



RECHAUFFEUR

MATÉRIEL // FABRICATION

42

RÉFÉRENCE	SREF1	DIMENSIONS INTÉRIEURES (cm)	POIDS (kg)
CHAUDRON EN CUIVRE - ÉPAISSEUR 2MM			
CHAUDRON	60L	45 x 51 x 37	11
	80L	54 x 61 x 37	12
	120L	62 x 70 x 42	17,5
	150L	67 x 76 x 47	21
	200L	73 x 80 x 50	23
	300L	82 x 90 x 58	33
	500L	95 x 104 x 73	58
	600L	100 x 110 x 76	70
	800L	123 x 135 x 80	82

RÉFÉRENCE	SREF1	LONGUEUR X HAUTEUR X DIAMÈTRE (mm)	TRÉPIED
BRÛLEUR			
Utilisation extérieure à tout local fermé par du personnel qualifié			
BRULEUR	19.32KW	255 x 75 x 100	OUI
	45.54KW	425 x 80 x 140	OUI
	92.46KW	620 x 70 x 180	NON
	147.66KW	840 x 95 x 250	NON
Nous consulter pour pièces détachées (détendeur, raccord, etc.)			
BASSINE DE COAGULATION			
HEMISPHE	Bac demisphérique 73 L ou 120 L. Support inox disponible		
CHASSISPAT	Support inox à 3 roues pour bassine de coagulation		
RECHAUFFEUR À LAIT			
RECHAUFFEUR	LAIT	Réchauffe lait 20 à 100°C. 2300W.	
	ALU		
MIXEUR			
MIXEUR	Mixeur plongeant professionnel. Tête interchangeable en fouets		



CUVEFAB_INOX



PRESSE_PNEUMATIQUE

MATÉRIEL // CUVE

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	CAPACITÉ (l)
CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE			
CUVEFAB	INOX	Plevnik : cuve inox cylindrique avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés. Plateforme en option.	100 à 1500
CUVEFAB	DOUBLEO	Type Double O : cuve inox de forme double O avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés.	200 à 1200
CUVEFAB	HOLLANDA	Type Hollandaise : cuve inox de forme oblongue avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés.	400 à 1500

43

MATÉRIEL // PRESSE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
CUVE DE FABRICATION			
PRESSE	MANUELLE	VERTICAL	Presse inox manuelle . Pressage des fromages à la verticale, s'adapte à toutes dimensions de moule. Idéale pour les petites productions.
	PNEUMATIQ	VER/DOUB	Presse inox double pneumatique . Pressage des fromages à la verticale, s'adapte à toutes dimensions de moule.
	PNEUMATIQ	HORIZONT	Presse inox pneumatique . Pressage des fromages à l'horizontal permettant un pressage plus homogène.

MATÉRIEL // CITERNE

Citerne à lait mobile pour transport du lait, de la crème, et de tout liquide alimentaire. Fabrication inox, raccordable en SMS 38.

Options :

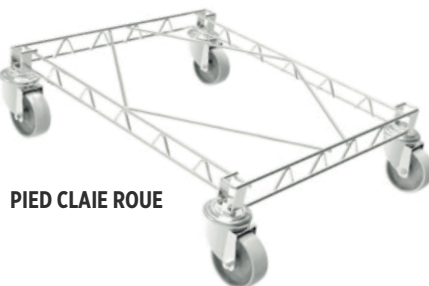
- Palette de transport inox
- Boule de nettoyage



LEVECLAI



CLAIE



PIED CLAIE ROUE

CHARIOTGLISS



MATÉRIEL // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	SREF1 NOMBRE DE FILS	SREF2 HAUTEUR (mm)	DESCRIPTION
CLAIES SUR PIEDS			
CLAIE	25F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 25 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	31F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 31 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	31F	60/80	Claie inox 630 x 510 mm à 31 fils. Hauteur de 60/80 mm.
	45F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 45 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	51F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 51 fils. Hauteur de 100/120 mm.
SUPPORT CLAIES			
PIEDCLAIE	PIED	-	Support inox sur pieds pour claies 630 x 510 mm.
	ROUE	-	Support inox sur roulettes pour claies 630 x 510 mm.
CHARIOTGLISS	-	-	Chariot à glissières pour grilles ou plateaux de 15 à 20 niveaux.
LEVECLAI	-	-	Chariot lève claies inox, levée par bras articulé, poids maximum 300 kg.
CLAIES PLASTIQUE			
M4229	Claie à fromage en plastique empilable 860x620xht86		
M4230	Claie à fromage en plastique empilable 860x620xht115		
TRAÇABILITÉ			
ARDOISE IDENTIFICATION	Ardoise identification pour claies 12x16cm. Différentes couleurs disponibles		
MARQCLAIE	Étiquettes marque claies. Différentes tailles et couleurs disponibles		

ARMOIRE // AFFINAGE, SÉCHAGE, CAILLAGE

RÉF. ARMOIREAF ARMOIRE D'AFFINAGE

Armoire pour affiner les fromages en environnement contrôlé. Peut également servir pour la conservation grâce à la température réglable de 2 à 14°C. Hygrométrie entre 80% et 95%

MODÈLE 540L :

- 10 claies 650 x 550 mm.
- **Dimensions :**
750 x 730 x ht 1640 mm.
- Option porte vitrée.

MODÈLE DE 700 L INOX :

- 10 claies 630 x 550 mm.
- **Dimensions :**
710 x 800 x ht 2050 mm.

RÉF. ARMOIRESECH ARMOIRE DE SÉCHAGE

Armoire pour séchage sans croûte du fromage. Capacité 540 L.

Température de 12 à 22°C

Equipée de 5 claies
650 x 550 mm.

Dimensions
750 x 730 x ht 1640 mm.

RÉF. ARMOIRECAILLE ARMOIRE DE CAILLAGE

Armoire pour la coagulation du lait à température constante de 5 à 25°C. Bacs inox de 18L*

Dimensions
750 x 730 x h 1640 mm



Nous proposons également des congélateurs et des armoires réfrigérées



DIVERS // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)
SABRE		
SABREBOIS	Sabre à fromage en hêtre.	550 / 650 / 700
SABREPEHD	Sabre à fromage en PEHD.	550 / 650 / 700

**SABREPEHD****SABREBOIS****PANIERAFFINAGE
+ PALPANIER**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS
PANIER D'AFFINAGE				
PANIERAFFINAGE	800X400	OUVERT	Panier d'affinage SANAIR ouvert. Hauteur utile 100 mm	800x400x140
PALPANIER	AFFINAGE	1200X800	Palette pour empiler les paniers d'affinage	1200x800

**RETOURNEUR
DE PILE**

Pour retourner les fromages à pâtes molles, les bleus ou les tommes à pâte souple. Grâce au plateau de récupération du sérum il permet d'égoutter les fromages en pile, économisant ainsi des tables d'égouttage et de la surface.

Dimensions
880 x 800 x h
1600mm



CHARIOT ET ÉTAGÈRE D'AFFINAGE :
NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS



AMBIANCE DE CAVE // NÉBULISATION

Les installations ou les machines mobiles de nébulisation permettent de produire un brouillard composé de gouttes très fines entre 2 et 5 microns. Le brouillard formé a la particularité d'apporter de l'humidité sans mouiller. Dans les hâloirs, la nébulisation permet le maintien du taux d'hygrométrie pouvant aller jusqu'à saturation et optimise l'affinage des produits.

Une autre utilisation de la nébulisation

permet une diffusion homogène et optimale des ferments d'affinage sur les fromages et/ou dans le haloir, les planches, etc.

La nébulisation peut également être utilisée en désinfection via la diffusion d'un biocide dans un environnement fermé. Solution mobile, la désinfection par nébulisation de peroxyde d'hydrogène ne nécessite aucun rinçage des surfaces et ne laisse aucune trace.



HUMIDIFICATEUR/DESHUMIDIFICATEUR

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur les solutions de nébulisation

AFFINAGE // LES PIQUEUSES



PIQUEUSE
PNEUMATIQUE

PIQUEUSE PNEUMATIQUE

Utilisée pour piquer les fromages de type pâte persillée, afin de permettre le développement du «bleu» à l'intérieur.

Attention : Compresseur non fourni.

Caractéristiques techniques:

- Châssis en tube avec pieds réglables.
- Tablette support tête de piquage en tôle inox.
- Support fromage à piquer en PE (démontable).
- Tête de piquage démontable avec aiguilles inox (diam 3 mm)
- Entraînement tête de piquage par vérin pneumatique
- Commande pneumatique type bi-manuelle pour sécurisation de l'opérateur.

Longueur : hors tout 870 mm

Largeur : hors tout 500 mm

Hauteur : hors tout 1500 mm

TÊTE DE PIQUAGE SUR MESURE

PIQUEUSE MANUELLE

- Levier pour piquer sans effort
- Tout inox
- Position du fromage réglable
- Ø200 mm maximum
- 54 aiguilles de 4 mm

Longueur : hors tout 794 mm

Largeur : hors tout 500 mm

Hauteur : hors tout 1750 mm

PIQUEUSE A MAIN POUR BLEU





MATÉRIEL // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CADENCE MEULES/H
MACHINE À FROTTER LES FROMAGES		
G4T	Machine manuelle pour fromages à pâte dure ou mi-dure. Parfait pour les petites fromageries ou comme machine d'appoint. Les brosses mobiles et l'alimentation d'eau réglable permettent une utilisation simple et rapide. Pratique et fiable.	100 à 130
MF1	Machine de soins semi-automatique parfaite en complément d'une cave robotisée, ou pour le soin de petites productions spécifiques. Plusieurs plateaux et brosses sont disponibles pour s'adapter à vos produits. Possibilité d'enregistrer plusieurs programmes de soins.	Jusqu'à 550

“ Nous consulter pour les options disponibles ”

MATÉRIEL // NETTOYAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CADENCE PLANCHES/H
MACHINE À LAVER LES PLANCHES		
LP1	Machine à laver les planches adaptable à plusieurs formats. Le nettoyage des planches se réalise simultanément sur les quatre côtés. Cette machine permet de faire des économies grâce à la réutilisation de l'eau. Montée en standard avec un bac de récupération en plastique, une version inox sur roulettes est également disponible	200 à 400

MATÉRIEL // PLANCHE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS
PLANCHE				
PLANCHE	LG150X17	LONG1000	Planche d'affinage en épicea	1000x150x17
	LG240X17	L1200MM	Planche d'affinage en épicea	1200x240x17
Possibilité de sur mesure				
PLANCHESANAIR	45F	100/120	Planche d'affinage SANAIR. Plan 29A 05743 FM	1100X350X25



PLANCHE SANAIR

MATÉRIEL // HYGIÈNE

NOS AUTRES PRODUITS

L'hygiène est cruciale dans le secteur agroalimentaire. C'est pourquoi SOGEBUL vous propose de nombreuses solutions pour le contrôle et la désinfection à l'entrée des locaux.

“ N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ”

LAVE-MAINS ROND



	PAGE
PAPIER	120
SAVON	76
POUBELLE	115



DIFFUSEUR

DISTRIBUTEUR DE SAVON



LAVE-SEMELLES



LAVE SEMELLES
PASSAGE OBLIGÉ



LAVE BOTTES
PASSAGE OBLIGÉ



TOURNIQUET
DISTRIBUTEUR



LAVE-BOTTES

MATÉRIEL DÉSINSECTISEURS

RÉFÉRENCE	SREF1 Watt	SREF2 Surface (m²)	DESCRIPTION	SYSTÈME
DÉSINSECTISEURS				
FLYTRAP	PRO/30W	80	Flytrap professionnel : avec son système à plaque de glu le flytrap offre une solution hygiénique et performante pour le contrôle des insectes volants. L'entretien est très facile grâce à l'accès direct et sans outil aux plaques de glu comme aux néons.	glu
	PRO/40W	120		
	PRO/80W	240		
	IP65/30W	80	Flytrap commercial : le flytrap commercial offre les mêmes avantages que l'industriel mais il répond en plus aux exigences des milieux extrêmes, comme les environnements humides. C'est pourquoi, il répond aux normes IP65 pour plus de sécurité et d'efficacité.	glu
	IP65/40W	120		
	IP65/80W	240		
HALO	15W	40	Halo : discret et compact ce désinsectiseur de qualité professionnelle offre une solution polyvalente et économique.	glu
	30W	80		
	45W	120		
PLUSZAP	ALU/30W	80	Pluszap : facilité d'entretien et design moderne font du Pluszap une solution économique pour les commerces et les particuliers.	grilles électriques
	INOX/30W	80		
EXOCUTOR	16W	40	Exocutor : désinsectiseur conçu pour que son rayonnement couvre la surface la plus large possible, afin d'attirer les insectes vers ses grilles électriques.	grilles électriques
	30W	80		
	40W	120		
	80W	240		
ACCESSOIRES				
TUBEANTI	Neon : tube néon anti-éclats. Disponible de 8 W à 40 W. Longueur de 30 à 60 cm. Possibilité forme en U. Consultez-nous , nous répondrons à vos besoins en tubes néon de rechange ainsi qu'en pièces détachées.			
GLU	PL30/60 LURAC18	pluslight lurolite cenfo	Plaque de glu de rechange pour désinsectiseurs.	
AUTRES				
DIFFUSEUR			Diffuseur automatique d'insecticide ou de parfum	
RECHARGE	INSECTICIDE		Insecticide pour diffuseur	
	VANILLE		Parfum vanille pour diffuseur	
	CITRON		Parfum citron pour diffuseur	
FUMITHRINE	Fumithrine 4.4 traitement insecticide par fumigation			



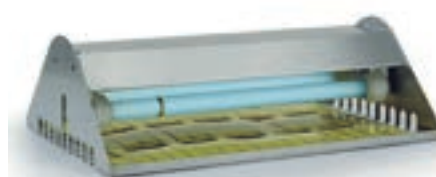
HALO



EXOCUTOR



PLUSZAP



FLYTRAP

MATÉRIEL // VESTIAIRE PLASTIQUE

Les vestiaires plastiques sont idéaux pour le secteur agroalimentaire, résistants aux détergents, faciles à nettoyer et ne craignant pas l'humidité, ils sont une solution simple et hygiénique.

Disponible en vestiaire ou demi vestiaire, nous vous proposons trois aménagements intérieurs (tringles, cloison et tablette)

Disponibles en 7 couleurs :



FABRICATION
FRANÇAISE



DEMI VESTIAIRE
OPTION TRINGLE



VESTIAIRE
OPTION CLOISON



VESTIAIRE
OPTION TABLETTE

MATÉRIEL // VESTIAIRE MÉTAL

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	HAUTEUR X LARGEUR X PROFONDEUR (mm)
VESTIAIRES MÉTAL				
VESTPEINT	1PORTE	BLEU	Vestiaire en acier peint avec tablette, tringle et cloison propre sale	1900x400x500
VESTPEINT	2PORTES	BLEU		1900x800x500
VESTPEINT	3PORTES	BLEU		1900x1200x500
VESTINOX	2PORTES	800X500	Vestiaire en inox avec tablette, tringle et cloison propre sale	2000x950x400
VESTINOX	3PORTES	1200X500		2000x1200x400

VESTINOX_2PORTES



VESTPEINT_2PORTES_BLEU



Composition et couleur selon votre demande.





PUPITRE



ETAGANGLE4NIV

SECHEBOTTE



SUPBOTTE

PPLONGE
DOUCHETTE

PLONGEINOX

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
SUPPORTS/SECHE BOTTES	
SUPBOTTE	Support de bottes en inox; fixation murale. Fabrication française. Nous consulter pour adapter à vos besoins.
SECHEBOTTE	Support sèche bottes ; sechage par air chaud en moins d'une heure, désinfection par lumière germicide, désodorisation sans produits chimiques, programmation des cycles. Fabrication française. Nous consulter pour adapter à vos besoins.
MOBILIER INOX	
TABLEGOUTAGE	Table d'égouttage en inox sur mesure, avec pieds ou roues.
TABLEINOX	Table/Plan de travail en inox , hauteur standard 900 mm, largeur standard 600-700 mm.
PLONGEINOX	Plonge en inox équipée d'un bac inox avec bonde de vidange, grille, tube surverse, égouttoir ; hauteur standard 900 mm, largeur standard 600-700 mm. Option : 2 bacs inox.
PPLONGE_DOUCHETTE	Robinet, mitigeur et douchette pour plonge.
PUPITRE	Pupitre en inox avec couvercle; disponible sur pied ou à fixation murale.
MOBILIER DIVERS	
ETAGERE3NIV	Etagère aluminium 3 niveaux avec clayettes amovibles en polypropylène; disponible en étagère d'angle. Profondeur 425 et 600 mm. Nous consulter pour les différentes tailles.
ETAGERE4NIV	Etagère aluminium 4 niveaux avec clayettes amovibles en polypropylène; disponible en étagère d'angle. Profondeur 425 et 600 mm. Nous consulter pour les différentes tailles.



**Nous consulter pour adapter les dimensions
et options à vos besoins.**





TRANSPAL



PANTHER2082



PIP2082



CHARIOTINOX



CHARIOTSERVICE
2 NIVEAUX



CHARIOTPE

MATÉRIEL // MANUTENTION

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	CHARGE (kg)
TRANSPALETTE			
TRANSPAL	Transpalette manuel en acier peint économique, robuste, et pratique. Non adapté au milieu humide.	800 à 1150	2200
TRANSPAL2582	Transpalette silencieux idéal pour votre magasin ou votre atelier. Assure un environnement de travail serein.	600 à 2400	2000
PIP2082	Transpalette tout inox pour une hygiène optimale. Conçu pour les environnements exigeants, longue durabilité, et résistances aux acides. Ergonomique, confortable et sécuritaire.	810 à 1520	2000
CHARIOT			
CHARIOTINOX	Chariot tout inox différentes options disponibles.	Nous consulter	-
CHARIOTPE	Chariot inox avec plateau PE.	750x500	-
CHARIOTSERVICE	Chariot inox 2 ou 3 niveaux.	Nous consulter	-



LOUCHE



POCHON



MARMITE



MESURE



PELLEBRIE



POCHE



FOUET



TRANCHE CAILLE



AGITATEUR

USTENSILES // PETITS MATÉRIELS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
MARMITE	6L	D20CM	Marmite en inox avec couvercle
	10L	D24CM	
	17L	D28CM	
	25L	D32CM	
	37L	D36CM	
	50L	D40CM	
	70L	D45CM	
MESURE	INOX	1L	Gobelet/Mesure à queue en inox
POCHON	D60MM	50ML	Pochon inox pour moulage fromages blancs. Manche horizontal
	D80MM	130ML	
	D100MM	250ML	
	D120MM	450ML	
	D140MM	670ML	
	D160MM	1L	
	D180MM	1.5L	
	D200MM	2L	
LOUCHE	D60MM	50ML	Louche inox , manche standard vertical
	D80MM	130ML	
	D100MM	250ML	
	D120MM	450ML	
	D140MM	670ML	
	D160MM	1L	
	D200MM	2L	
PASSOIRE	D200MM		Passoire inox
ENTONNOIR	PLASTIQU	BRONZ42CM	Entonnoir Ø15 cm ou 42 cm
ENTONNOIR	PLASTIQU	D150MM	

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
LOUCHEGM	D60MM	50CM	Louche inox grand manche inox
	D80MM	50CM	
	D80MM	1M	
	D120MM	1M	
FOUET	12FILS	40CM	Fouet en inox
	8FILS	60CM	
AGITATEUR	70CM	-	Agitateur à crème inox
	100CM	-	
	120CM	-	
TCAILLE	8FILS	60CM	Tranche-caillé en inox, fils espacés d'environ 1,5 cm
	10FILS	70CM	
	12FILS	80CM	
	16FILS	85CM	
	20FILS	95CM	
PELLEBRIE	D240MM	PERCEE	Pelle à brie en inox
	D250MM	NONPERCEE	
POCHE	-	-	Poches à caillé , disponible en bleu ou blanc, percée ou non
BAGUETTE	1.30M	-	Baguette à retirer inox
	1.80M	-	
MARYSE	24CM	-	Spatule Maryse pâtissière
	34CM	-	
	42CM	-	

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Bloc-moules & toiles** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **l'élaboration, au façonnage et au moulage de vos fromages** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 4

BLOC-MOULES & TOILES



TOILES.....	56
FAISSELLES.....	58
BLOC-MOULES.....	62
STORES.....	65
FONCETS, DISQUES.....	66
CERCLES, CEINTURES.....	67
MOULES MICROPERFORÉS.....	68



TOILES

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (cm)
TOILES EN LIN				
TOILEMETRE	1,5X150M	LINCMY	Toile CMY C/7 au mètre.	largeur 150
TOILE1FILET	120X120	8C	Toile Clément 1 filet. Pour Gruyère, Abondance, et Beaufort.	120 x 120
	135X135	9C		135 x 135
	150X150	10C		150 x 150
	180X180	12C		180 x 180
	210X210	14C		210 x 210
TOILESPB	120X120	8C	Toile lin LMO SPB. Pour Gruyère, Abondance et Beaufort.	120 x 120
	135X135	9C		135 x 135
	150X150	10C		150 x 150
	180X180	12C		180 x 180
TOILE2FILETS	105X105	7C	Toile lin LMO 2 filets vert et rouge. Pour Abondance, Raclette et Morbier.	105 x 105
	120X120	8C		120 x 120
TOILELINSEC	80X80CM	GRIS	Toile en lin sec C/7. Toile épaisse et grise.	80 x 80
	100X100	GRIS		100 x 100
	120X120	GRIS		120 x 120
	150X150	GRIS		150 x 150
TOILELINLMO	60X60CM	CREMEC/7	Toile lin LMO crème C/7. Toile blanche et fine idéale pour Tomme.	60 x 60
	65X85CM	CREMEC/7		65 x 85
	80X80CM	CREMEC/7		80 x 80
	100X100	CREMEC/7		100 x 100
	120X120	CREMEC/7		120 x 120
TOILELINCMY	105X105	C/7	Toile lin CMY C/7. Toile blanche et fine idéale pour Reblochon et Tomme	105 x 105
	120X120	C/7		120 x 120
	150X150	C/7		150 x 150
	200X150	C/7		200 x 150
	250X150	C/7		250 x 150
	300X150	C/7		300 x 150
TOILES EN JUTE				
TOILEMETRE	0,5X50M	JUTE	Toile de jute au mètre.	Largeur 50
TOILEJUTE	100X100	OURLEE	Toile de jute ourlée (pour bleu de Gex).	100 x 100
	120X120	OURLEE		120 x 120



TOILES

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (cm)
TOILES EN COTON				
TOILECOTON	30X30	C/9	Toile coton C/9 avec surjet pour l'intérieur des moules, meilleur égouttage. Le coton facilite l'affinage et la conservation du fromage.	30 x 30
	45X45	C/9		45 x 45
	60X60	C/9		60 x 60
	70X70	C/9		70 x 70
	80X80	C/9		80 x 80
	100X100	C/9		100 x 100
	120X120	C/9		120 x 120
TOILES ST NECTAIRE, SALERS, CANTAL, ...				
TOILELINB	90X150	LINGRIS	Toile en lin B C/9. Toile grise pour moule à Cantal	90 x 150
TOILESTNECT	75X21	-	Toile LMO C/8 pour St Nectaire	75 x 21
TOILERAMIE	150X90	-	Toile ramie retor. blanche pour Salers	150 x 90
TOILEPRESSE	180X180	-	Toile en nylon pour presse à Cantal, St Nectaire, Salers. D'autres dimensions disponibles	180 x 180
	200X180	-		200 x 180
	220X200	-		220 x 200
	280X250	-		280 x 250
	340X300	-		340 x 300
TAMIS				
TAMIS	285X190	-	Toile à tamis aux coutures renforcées pour filtres type SERMIA. Séparation des fines et du sérum. Disponible en 20, 30 ou 40µ.	285 x 190
	295X190	-		295 x 190
	385X134	-		385 x 134
	390X134	-		390 x 134
DIVERS				
TOILETAFF	150X150	-	Toile taffetas nylon.	150 x 150
	50X50	-		50 x 50
SACSERUM	25X50CM	250µ	Sac à sérum avec cordelette.	25 x 50
	48X90CM	250µ		48 x 90
FILTRELAITNYL	D300MM	250µ	Filtre à lait en nylon.	Ø 300 mm
FILTRELAITJET	D200MM	NONTISSE	Filtre à lait jetable non tissé.	Ø 200 mm
	320X60MM	NONTISSE		320 x 60
	610X95MM	NONTISSE		610 x 95
	NONTISSE	620X60MM		620 x 60
SACCAILLE	100X50CM	250µ	Sac pour caillé lactique en nylon.	100 x 50

FAISSELLES // TRONCONIQUES



ARÊTES ARRONDIES



ARÊTES VIVES

RÉFÉRENCE	NOM	PIEDS	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON DE	CAPACITÉ (L)
AVEC FOND « ARÊTES ARRONDIES »							
M3633	Chèvre	✓	82	63	120	216	0,50
M3635	Chèvre	✓	69	64	120	105	0,42
M3341	Faisselle	✓	77	66	63	450	0,25
M3783	Rogeret	✓	70	68	40	455	0,15
M3772	Rogeret	✓	74	69	40	360	0,16
M3342	Saint Marcellin	✓	96	76	96	240	0,56
M3345	Saint Marcellin	✓	87	82	73	144	0,41
M3346	Saint Marcellin	✓	89	82	83	120	0,48
M3743	Munster		98	88	86	180	0,58
M3809	Romans/ St Félicien	✓	100	90	105	112	0,74
M3402	Chevrotin	✓	99	92	78	112	0,56
M3847	Munster		110	110	90	42	0,85
M4069	Reblochon	✓	135	135	65	66	0,93
M3524	Tome		190	180	93	24	2,50
M3889	St Paulin/ Tome		200	200	150	8	4,71
M3859	St Nectaire		210	210	90	16	3,12

RÉFÉRENCE	NOM	PIEDS	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON DE	CAPACITÉ (L)
AVEC FOND « ARÊTES VIVES »							
M3397	Portion	✓	60	50	54	768	0,13
M4357	Appellation Ste Maure de Touraine	✓	65	50	260	135	0,67
M3455	Maconnais/ Rigotte	✓	65	51	80	640	0,21
M3344	Thoissey	✓	79	56	96	560	0,34
M3931	Faisselle	✓	62	58	58	336	0,16
M3394	Crottin	✓	69	58	118	210	0,37
M3398	Faisselle		69	59	58	280	0,19
M3785	Crottin pré-égoutté	✓	72	59	55	390	0,19
M3603	Charolais	✓	73	63	140	120	0,51
M3607	Faisselle	✓	80	65	80	420	0,33
M3412	Charolais	✓	80	68	125	180	0,54
M3933	Pelardon		80	70	70	312	0,31
M3734	Faisselle	✓	90	70	105	280	0,53
M3620	St Rigaud	✓	110	90	150	90	1,18
M3403	Selles-sur-Cher	✓	119	97	96	156	0,88
M3686	Vache	✓	108	98	86	120	0,72
M3404	Creusois/ Tommette	✓	135	108	123	198	1,43

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
M3402A	Foncet pour M3402	M4035	Foncet pour M3524
M3726	Foncet pour M4069	M3888	Foncet pour M3889
M4141	Disque pour M4069		

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON
M3706	Réhausse tronçonnique pour M3344, M3412 et M3607	87	80	50	378



Possibilité de vendre à l'unité.





GAMME 6000



PYRAMIDALES

FAISSELLES // GAMME 6000

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON DE	VOLUME (L)
AVEC FOND « ARÊTES ARRONDIES »						
M6002	Faisselle charolais	73	48	153	210	0,44
M6003	Faisselle, avec fond	78	65	63	308	0,25
M6004	Chevret	77	63	96	308	0,37
M6005	Chevret 60g	80	68	70	360	0,30
M6006	Charolais	82	70	135	100	0,61
M6007	Picodon	87	74	85	168	0,43
M6008	St Marcellin	94	80	96	180	0,57
M6010	Picodon	100	82	110	180	0,72
M6011	Peraïl	108	108	58	60	0,53
M6012	Margotton	120	100	100	156	0,95
M6013	St Félicien	120	100	110	144	1,04
M6014	Forme cœur	cœur (110 x 110 x 110)		45	400	-
M6015	Roquefort, sans pied	200	200	100	24	3,14
M6017-PERCE	St Paulin, sans fond	200	200	100	16	3,14
M6017-NONPERCE	St Paulin, sans fond	200	200	100	16	3,14
R15	Tomme de Savoie	145	145	85	-	1,15

59

FAISSELLES // PYRAMIDALES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON DE	VOLUME (L)
AVEC FOND « ARÊTES VIVES »						
M3594	Valençay, avec pieds	100 x 100	50 x 50	130	180	0,81
M3343	Pyramide, avec pieds	85 x 85	57 x 57	80	560	0,42
M3822	Pyramide, avec pieds	87 x 87	30 x 30	120	440	0,51



SANS FOND AVEC TROUS



SANS FOND SANS TROUS

FAISSELLES // MOULES INDIVIDUELS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON	VOLUME (L)
SANS FOND AVEC TROUS						
M3952	Ste Maure/Buche	48	48	200	168	0,36
M3582	Ste Maure/Buche	55	55	200	132	0,47
M3639	Chèvre/Buche	63	63	138	135	0,43
M4039	Bleu/Rigotte	65	65	100	120	0,33
M3531	Demi camembert	85	85	100	60	0,57
M3878	Demi camembert	90	90	130	72	0,83
M3658	Camembert	100	100	100	48	0,79
M3864	Camembert	110	110	110	60	1,04
M3513	Camembert - Foncet M3962	115	115	100	36	1,04
M3520	Camembert - Foncet M3962	115	115	130	45	1,35
M3863	Coulommiers	130	130	111	48	1,47
M4003_PERCE	Fourme	130	130	130	18	3,98
M3876	St Paulin/Tomme - Foncet M3757	180	180	180	24	2,54
M3851	St Paulin - Foncet M3757	180	180	180	24	2,80
M3865_PERCE	Bleu d'Auvergne - Foncet M3888	200	200	200	10	5,34
M3771	Bleu d'Auvergne - Foncet M3888	200	200	200	10	5,97
M3842	Moule carré	100	100	110	60	1,10
SANS FOND SANS TROU						
M4003_NONPERCE	Fourme	130	130	300	18	3,98
M3943	St Paulin - Foncet M4035	188	188	150	10	4,16
M3865_NONPERCE	Bleu d'Auvergne - Foncet M3888	200	200	170	10	5,34
M3989	Bleu d'Auvergne - Foncet M3888	200	200	180	12	5,65



DIVERS



FONCETS

FAISSELLES // DIVERS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ØSUP (mm)	ØINF (mm)	HAUTEUR (mm)	CARTON	VOLUME (L)
DIVERS						
M3611	Baby 200g sans foncet	89	89	60	60	0,37
M3617	Baby 250g avec foncet	100	100	68	90	0,53
M3839	Mini Gouda 650g - Foncet M3840	105	105	120	48	1,04
M3840	Foncet pour M3839	104	104	45	160	0,38
M4015	Bol Edam 2 Kg - Foncet M4016	160	160	165	18	3,32
M4016	Foncet pour M4015	153	153	75	36	1,38
M4017	Bol Mimolette 4 Kg - Foncet M4018	195	195	185	12	5,52
M4018	Foncet pour M4017	191	191	80	24	2,29
M4263	Saloir à Bleu de Gex	350	350	180	A l'unité	17,31
M4030	Saloir à Bleu de Gex	350	350	210	A l'unité	20,19
M4226_BLANC	Faisselle à Brousse Blanche	110	85	65	416	0,49
M3700	Faisselle à Brousse sans pied	115	90	82	240	0,68
M3709	Faisselle à Brousse sans pied	145	110	93	160	1,19
M3710	Faisselle à Brousse sans pied	155	122	86	120	1,29
MOULE PYRENEE	Pyrénées moule	250	250	123,5	-	6,1
FONCET PYRENEE	Pyrénées foncet	250	250	48	-	-
FONCETS DE PRESSAGE						
M3962	Pour M3513 et M3520	113	-	50	90	-
M4141	Pour M4069 disque	132	-	5	165	-
M3726	Pour M4069	132	-	45	84	-
M3758	Pour M3851 et M3876	175	-	50	36	-
M3757	Pour M3851 et M3876 sur commande	180	-	50	36	-
M4035	Pour M3524 et M3943	188	-	50	48	-
M3888	Pour M3771, M3889, M3865 et M3989	200	-	50	54	-



Ensemble de moulage
type Crottin



Ensemble de moulage
type Chabichou



Ensemble de moulage
type bûches



Ensemble de moulage
type Ste Maure de Touraine

BLOCS-MOULES // CHÈVRE

DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	PROFONDEUR (mm)	GROUPE	N° PLAN
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE SAINTE MAURE DE TOURAINE				
Moule tronçonnique Ø 65,5/50 mm.	Ø 65,5/50	260	-	29E 00602 AA
Support en inox 15/10 mm pour 48 moules.	-	-	6 x 8	29K 15288 Z0
Répartiteur de moulage en inox 15/10.	-	-	6 x 8	29K 11252 Z0
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE BUCHE				
Moule droit Ø 54 mm.	Ø 54	230	-	29E 00849 AA
Bac ABS avec stores baguettes pour 44 moules Ø 54 mm.	-	-	-	29B 00847 IM
Répartiteur de moulage en ABS.	-	-	4 x 11	29H 00848 IM
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE CHABICHOU				
Bloc-fond Ø 62/66 mm.	Ø 62/66	63,5	5 x 8	29E 09208 00
Bloc-réhausse Ø 62/66 mm avec tête coiffante.	Ø 62/66	65	5 x 8	29E 09218 00
Bloc-réhausse Ø 62/66 mm avec tête coiffante.	Ø 62/66	22	5 x 8	29E 09219 00
Répartiteur de moulage en inox 15/10.	-	-	5 x 8	29K 22824 Z0
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE CROTTIN				
Bloc-fond Ø 59/65 mm.	Ø 59/65 mm	29	5 x 8	29E 09225 00
Bloc-moule Ø 59/65 mm.	Ø 59/65 mm	25	5 x 8	29E 09226 00
Bloc-moule Ø 59/65 mm.	Ø 59/65 mm	50	5 x 8	29E 09227 00
Bloc-réhausse Ø 59/65 mm avec tête coiffante.	Ø 59/65 mm	85	5 x 8	29E 09228 00
Répartiteur de moulage en inox 15/10.	-	-	5 x 8	29K 22824 Z0
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE PELARDON - DOUBLE FOND				
Bloc-fond Ø 64 mm avec 4 barrettes.	Ø 64	10	6 x 8	875-BF-Or
Bloc-réhausse Ø 64 mm avec 4 barrettes.	Ø 64	44	6 x 8	875-BR-Or
Bloc-réhausse Ø 64 mm sans barrette.	Ø 64	44	6 x 8	875-BR-Or-4
ENSEMBLE DE MOULAGE TYPE PICODON - DOUBLE FOND				
Bloc-fond Ø 78 mm avec 4 barrettes.	Ø 78	15	5 x 7	1033-BF-Or
Bloc-réhausse Ø 78 mm sans barrette.	Ø 78	20	5 x 7	1033-BR-H20-Or
Bloc-réhausse Ø 78 mm avec 4 barrettes.	Ø 78	30	5 x 7	1033-BR-H30-4-Or
Bloc-réhausse Ø 78 mm sans barrette.	Ø 78	30	5 x 7	1033-BR-H30-Or



BLOC RÉHAUSSE



BLOC RÉHAUSSE OVALE



BLOC-MOULES CAMEMBERT



BLOC-MOULES AVEC FOND OVALE

MONTAGE PLATEAU
RÉPARTITEUR BLOC RÉHAUSSE
ET BLOC-MOULES

BLOCS-MOULES // DIVERS

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (mm)	PROFONDEUR (mm)	GROUPE	N° PLAN
ENSEMBLE DE MOULAGE Ø 45, 75 ET 93 MM				
Bloc-moule Ø 45 mm - 80 moules.	Ø 45	70	8 x 10	29E55039
Bloc-moule Ø 75 mm - 35 moules.	Ø 75	90	5 x 7	29E37200
Bloc-moule Ø 93 mm - 20 moules.	Ø 93	75	4 x 5	29E24256
Bloc-réhausse Ø 93mm.	Ø 93	75	4 x 5	29E24257
ENSEMBLE DE MOULAGE CAMEMBERT				
Bloc-moule Camembert Ø 85 mm - 30 moules.	Ø 85	75	5 x 6	29E20192
Bloc-réhausse Ø 85 mm.	Ø 85	35	5 x 6	29E 20193
Bloc-moule Camembert Ø 108 mm - 20 moules.	Ø 108	75	4 x 5	29E02480
Bloc-réhausse Ø 108 mm.	Ø 108	35	4 x 5	29E02476
ENSEMBLE DE MOULAGE CARRE				
Bloc-moule carré 95 x 95 mm - 20 moules.	95 x 95	75	4 x 5	29F 01173
Bloc-réhausse carré 95 x 95 mm.	95 x 95	25	4 x 5	29F 12173
Bloc-moule carré 80 x 80 mm - 20 moules.	80 x 80	70	4 x 5	1111-BM-Or
Bloc-moule carré 80 x 80 mm perforé - 20 moules.	80 x 80	70	4 x 5	1111-BM-P-Or
Bloc-réhausse carré 80 x 80 mm - 20 moules.	80 x 80	25	4 x 5	1111-BR-Or
ENSEMBLE DE MOULAGE OVALE				
Bloc-moule ovale 62 x 132 mm - 24 moules.	62 x 132	60	4 x 6	29D 09015
Bloc-réhausse ovale 62 x 132 mm.	62 x 132	35	4 x 6	29D 09016
Bloc-moule ovale 200 g - 24 moules.	68 x 128	60	4 x 5	1086-BM-Or
Bloc-réhausse ovale 200 g - 24 moules.	68 x 128	30	4 x 5	1086-BR-Or
ENSEMBLE DE MOULAGE BRIQUE				
Bloc-moule rectangulaire 60 x 120 mm - 24 moules.	60 x 120	75	4 x 6	29F 17411
Bloc-réhausse rectangulaire 60 x 120 mm - 24 moules.	60 x 120	40	4 x 6	29F 17412
BLOCS-MOULES À DOUBLE FOND				
Bloc-moule à double fond Ø 96 mm - 24 moules.	Ø 96	57	4 x 6	29E 55496
Bloc-réhausse Ø 96 mm - 24 moules.	Ø 96	60,7	4 x 6	29E 42937
Bloc-moule à double fond Ø 105 mm - 24 moules.	Ø 105	57	4 x 6	29E 55497
Bloc-réhausse Ø 105 mm - 24 moules.	Ø 105	60,7	4 x 6	29E 55449
Bloc-moule ovale 84 x 139 mm - 20 moules.	84 x 139	57	4 x 5	29D 55097
Bloc réhausse ovale 84 x 139 mm - 20 moules.	84 x 139	60,7	4 x 5	29D 42887



Ensemble de montage
St Marcelin



Repartiteur de moulage inox



Plateau avec stores

BLOCS-MOULES // DIVERS

DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	PROFONDEUR (mm)	GROUPAGE	N° PLAN
ENSEMBLE DE MOULAGE SAINT MARCELLIN - DOUBLE FOND				
Bloc-fond St Marcelin Ø 82 mm avec 4 barrettes.	Ø 82	12	5 x 6	315-BF-Or
Bloc-réhausse Ø 82 mm avec 4 barrettes.	Ø 82	30	5 x 6	315-BR-Or
Bloc-réhausse Ø 82 mm sans barrette.	Ø 82	30	5 x 6	315-BR-Or-4
ENSEMBLE DE MOULAGE SAINT FÉLICIEN - DOUBLE FOND				
Bloc-fond St Félicien Ø 95 mm avec 4 barrettes.	Ø 95	20	4 X 5	529-BM-Or
Bloc-réhausse Ø 95 mm avec 4 barrettes.	Ø 95	45	4 X 5	529-BR-Or-5
Bloc-réhausse Ø 95 mm sans barrette.	Ø 95	45	4 X 5	529-BR-Or
Bloc-fond St Félicien Ø 105 mm avec 4 barrettes.	Ø 105	20	4 X 5	524-BM-Or
Bloc-réhausse Ø 105 mm avec 4 barrettes.	Ø 105	45	4 X 5	524-BR-Or-4
Bloc-réhausse Ø 105 mm sans barrette.	Ø 105	45	4 X 5	524-BR-Or
ENSEMBLE DE MOULAGE TOMMETTE - DOUBLE FOND				
Bloc-fond Tommette Ø 84 mm.	Ø 84	70	5 x 6	1150-BM-Or
Bloc-réhausse Ø 84 mm.	Ø 84	40	5 x 6	1150-BR-Or
ENSEMBLE DE MOULAGE COULOMMIER				
Bloc-moule Coulommier Ø 130 mm .	Ø 130	75	3 x 4	1060-BM-Or
Bloc-réhausse Ø 130 mm.	Ø 130	35	3 x 4	1060-BR-Or
Bloc-moule Coulommier Ø 130 mm perforé.	Ø 130	75	3 x 4	1147-BM-Or
Bloc-réhausse Ø 130 mm perforé.	Ø 130	35	3 x 4	1147-BR-Or
PLAQUE APÉRITIF				
Plaque apéritif plastique blanc.	Ø 23/20	35	240 trous	
ACCESSOIRES				
Plateau double face en polypropylène équipé de deux stores baguettes.	500 x 622	-	-	29G 33705 JL
	500 x 652	-	-	29G 38747 JC
Répartiteur de moulage en inox pour un plateau.	Suivant le bloc-moule			
Répartiteur de moulage polypropylène pour un plateau.				
Plateau en polypropylène avec ou sans stores.	610 x 475 int.	-	-	925-PLT
	640 x 495 ext.	-	-	

STORE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	MAILLE (mm)	PHOTO
STORE MAILLE INCLINÉE				
STOREINCLINE	1.4X1.6	LARG100	Maille : 1,4 x 1,6.	
	1.6X1MM	LARG67CM	Maille : 1,6 x 1 (disponible en bleu).	
	2X1.8MM	LARG50CM	Maille : 2 x 1,8.	
	3.4X3.2	LARG50CM	Maille : 3,4 x 3,2.	
	3X3.2MM	LARG50CM	Maille : 3 x 3,2.	
STORE MAILLE CARRÉE				
STORECARRE	1.8X1.8	LARG50CM	Maille : 1,8 x 1,8.	
	10X10MM	LARG100	Maille : 10 x 10.	
	4X4MM	LARG100	Maille : 4 x 4.	
STORE BAGUETTE				
STOREBAGUETTE	10.3X2MM	LARG69CM	Maille : 10,3 x 2.	
	16X3.3MM	LARG69CM	Maille : 16 x 3,3.	
AUTRES STORES				
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	
STOREPLATEAU	560X475	BLEU	Store bleu pour plateau d'égouttage.	
	606x472	BLEU	Store bleu pour plateau d'égouttage.	
	625X505	BLEU	Store bleu pour plateau d'égouttage.	
STORESANICLAIE	618X496	VERT	Store d'affinage saniclaie (disponible en bleu).	
STOREGOUTTAGE	-	-	Store d'égouttage CP C2054 existe en détec- table et en différentes tailles.	
BAC ET PLATEAU				
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	
BACEGOUTTAGE	20L	BLEU	Bac empilable et gerbable pour égouttage, Drainage par le coté	
STORESANICLAIE	618X496	VERT	Plateau d'égouttage en inox	



**Nous découpons vos stores sur-mesure
pour répondre à tous vos besoins.**





MOULAGE // FONCETS, DISQUES

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	EPAISSEUR	DIAMÈTRE
FONCETS					
FONCETINJECTE	ETAGE	D647/658	Foncet inférieur injecté étagé avec tasseau inox pour pompe à caillé	-	647/658
	ETAGE	D647/765	Foncet inférieur injecté étagé	-	647/765
	PRESSAGE	D647MM	Foncet de pressage injecté	-	647
FONCETPRESSAGEPE	D647MM	EP25MM	Foncet de pressage rainuré en PEHD. Pour d'autres dimensions sur mesure, nous consulter.	25	647
FONCETETAGEPE	658/647	EP25MM	Foncet inférieur étagé en PEHD. Nous consulter pour dimensions sur mesure.	25	658/647
	735/647	EP35MM		35	735/647
	765/647	EP35MM		35	765/647
DISQUES INOX CONIDUR					
DISQUINOX	D647MM				647
FONCETS DE DÉMOULAGE/ACIDIFICATION					
FONCETALIM	D750EP19	HETRE	Foncet d'affinage en multiplis de hêtre avec certificat d'alimentarité.	19	750
FONCETANTIDE	D750MM	EP15MM	Foncet en bois bakélisé anti-dérapant.	15	750
FONCETORDI	D750MM	EP15MM	Foncet en bois ordinaire.	15	750
FONCETPELISSE	(DIAMETRE)	(EPAISSEUR)	Foncet lisse en PEHD. Nous consulter pour les dimensions.	-	-
PLAQUES PE - DIMENSIONS STANDARDS 2M X 1M					
DECOUPEPE500	(EPAISSEUR)	(DIMENSION)	Polyéthylène haute densité 500	Nous consulter.	



**Nous vous proposons nos modèles standards
mais n'hésitez pas à nous consulter pour des foncets,
disques et ceintures sur mesure**



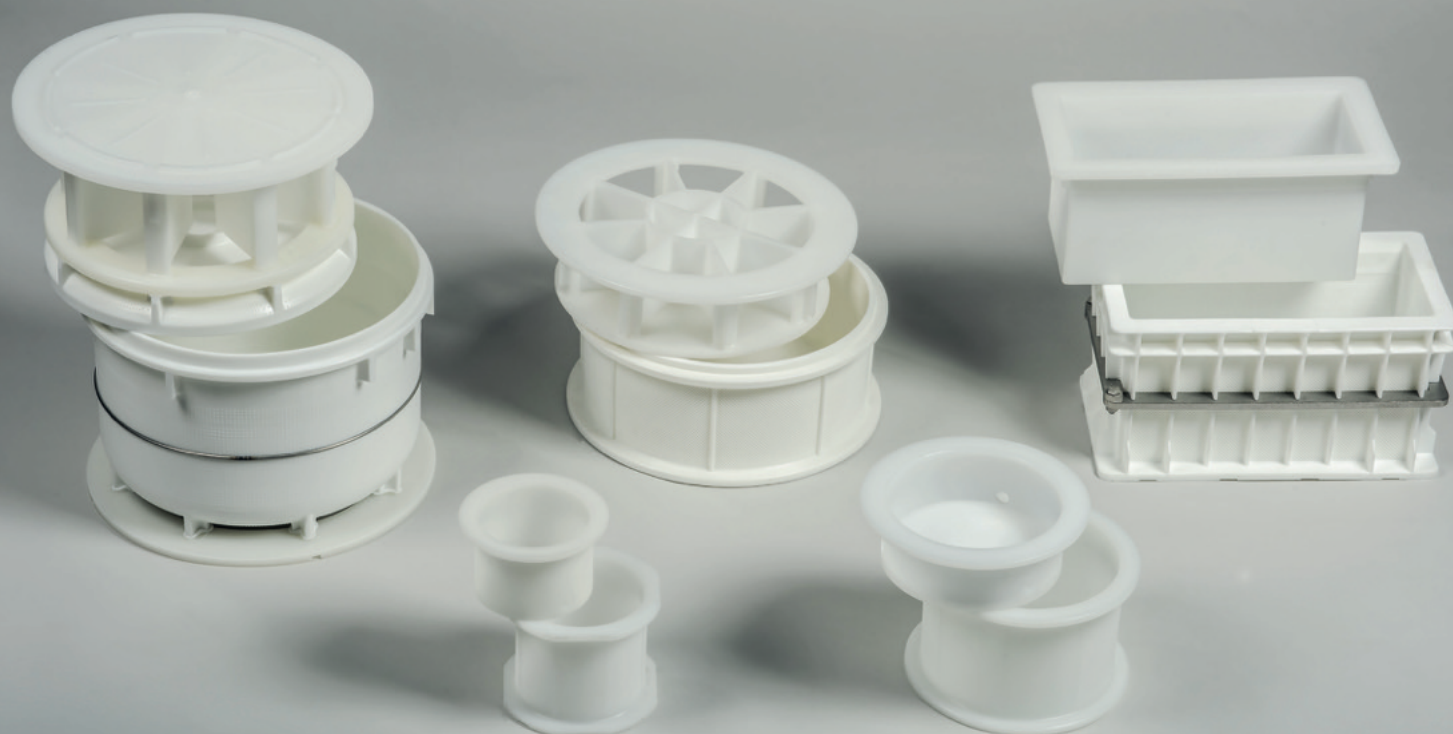
MOULAGE // CERCLES, CEINTURES

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	ÉPAISSEUR (mm)	DIAMÈTRE (mm)	HAUTEUR (mm)
CEINTURES STRATIFIÉES - FERMETURE INOX - PERCÉE OU NON					
CEINTSTRAT	D650MM	HT250MM	-	650	250
	RENFORT	D650X250	-	650	250
CEINTURES POLYPROPYLENE					
CEINTPOLYP	D650X6MM	HT210MM	6	650	210
	D650X6MM	HT250MM	6	650	250
CEINTURES INOX CONIDUR					
CEINTINOX	L2070MM	HT210MM	-	longueur 2070	210
	L2070MM	HT250MM	-	longueur 2070	250
CERCLES DE MOULAGE RÉGLABLE EN PE					
CERCLEABON	AVECCORD	-	Cercle à abondance PE avec corde		
	AVECGREN	-	Cercle à abondance PE à fermeture inox		
CERCLEPE	D350A400	EP5HT70	5	350 à 400	70
	D350A400	EP5HT80	5	350 à 400	80
	D600A695	EP8HT120	8	600 à 695	120
MOULE À COMTÉ SERVI DORYL					
MOULECOMTE	D650MM	HT250MM	-	650	250
CEINTURES DE DÉMOULAGE PE					
CEINTPE	D330X3MM	HT80MM	3	330	80
	D350X2MM	HT80MM	2	350	80
	D660X6MM	HT140MM	6	660	140
	D680X6MM	HT140MM	6	680	140
CEINTPEFERMINOX	D650MM	HT140MM	-	650	140
	D680MM	HT140MM	-	680	140
CEINTURE DE SAUMURAGE TEXTILE EN POLYPROPYLENE					
CEINTEXT	(DIAMETRE)	(HAUTEUR)	-	252 à 790	150 à 180



MOULAGE EMMENTAL ET BEAUFORT SUR DEMANDE





Nous vous proposons également des découpes sur-mesure pour répondre à tous vos besoins.



MOULES // MICROPERFORÉS POUR PÂTE PRÉSSÉE

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (mm)	HAUTEUR CASQUETTE (mm)	PROFONDEUR MOULE (mm)	POIDS FROMAGE	N° PLAN MOULE	N° PLAN CAS-QUETTE
SANS FOND AVEC TROUS						
MOULECASQ	Ø 90	60	85	200/300 gr	29U 01017 AA	29U 22142 00
	Ø 100	60	97	300/400 gr	29U 02195 AA	29U 55001 00
	Ø 110	74	100	500 gr	29U 01757 BA	29U 55002 00
	Ø 110	74	150	750 gr	29U 53267 BA	29U 55002 00
	Ø 130	55	99	800 gr	29U 05965 AA	29U 13634 00
	Ø 140	46	100	1 kg	29U 01138 AA	29U 55000 00
	Ø 180	125	150	1,8 kg	29U 05201 AA	29U 05202 00
	Ø 180	90	150	2 kg	29U 05201 AA	29U 17146 00
	Ø 210	53	138	2,5 kg / 3 kg	29U 01177 AA	29U 02080 00
	Ø 240	65	105	3 kg	29U 01129 AA	29U 06192 00
	Ø252,5 Pyrénées	100	117,5	4 kg	29U 26380 00	29U 55035 00
	250x120 avec renfort	113	140	2,5 / 3 kg	29V 50933 00	29V 55005 00
MOULE MORBIER - RACLETTÉ						
MOULE DORYL	Ø 330 ou Ø 350	Nous consulter pour adapter vos besoins.				



MOULES // MICROPERFORÉS POUR PÂTE PRÉSSÉE

Les moules et les foncets Servi Doryl pour les fromages à pâte pressée sont réalisés sur mesure. Ils sont fabriqués en polypropylène alimentaire, chaudronnés, tramés et microperforés.

Trames et Perforations s'adaptent à vos contraintes de fabrication fromagère (moulage, drainage, pressage, affinage et nettoyage). Nous proposons tous types de formats, de la raclette à l'emmental. Veuillez nous contacter pour définir vos besoins.

MOULAGE // TRAÇABILITÉ

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
PELLEINOX	25X15CM	L12CM	Pelle inox pour la pose de plaque de caséine
CASEINE	-	-	Plaque de caséine - Nous consulter
GOMME	LARG48	BLANC	Bande gommée en papier kraft - Longueur 200m
GOMME	LARG48	BRUN	
GOMME	LARG60	BRUN	



BANDE GOMME

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Produits & matériels d'hygiène** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **nettoyage et à l'hygiène de votre installation** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 5

PRODUITS & MATÉRIELS D'HYGIÈNE



71



GAMME GÉNÉRALE	72
DÉSINFECTANT	76
GAMME LCB FOOD SAFETY	77
PRODUITS MÉNAGER	78
GAMME BRASSERIE	79
GAMME VITICOLE	80
PRODUCTION LAITIÈRE	82
TRAITEMENT DE L'EAU	84
PRODUIT DE BASE	86
MATÉRIEL, DOSAGE ET TRANSFERT DE PRODUITS	87
RACCORD NITO	93

**LÉGENDE RÉFÉRENCE**

Acides



Alcalins



Neutres



Additifs



Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage



Autorisé en agriculture biologique



Circuit



Manuel

PRODUITS // **GAMME GÉNÉRALE**

LAVAGE CIRCUITS // NEP/CIP - TUNNEL - ARMOIRE - LAVEUSE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	JER 20L	FUT 200L	CTR 1000L
GAMME ACIDES					
ALUWASH	Aluwash : détergent détartrant - Très concentré - (acide phosphorique) - inhibé corrosion aluminium.		✓	✓	✓
SOGEWASH	Sogewash P : détergent détartrant très efficace sur matière grasse et protéine.		✓	✓	✓
DESCALE	Descale : détergent détartrant (acide phosphorique).		✓	✓	✓
NONSTICK	Nonstick : détergent détartrant (acide phospho-nitrique).		✓	✓	✓
APM45	Clean APM45 : détergent détartrant - abaisse les rejets phosphoriques.		✓	✓	✓
SUPERDILAC	Super Dilac : détergent détartrant (acide nitrique / phosphorique).		✓	✓	✓
ANP35	Clean AN-P 35 : détergent détartrant acide (nitrique / phosphorique).		✓	✓	✓

PRODUITS // GAMME GÉNÉRALE

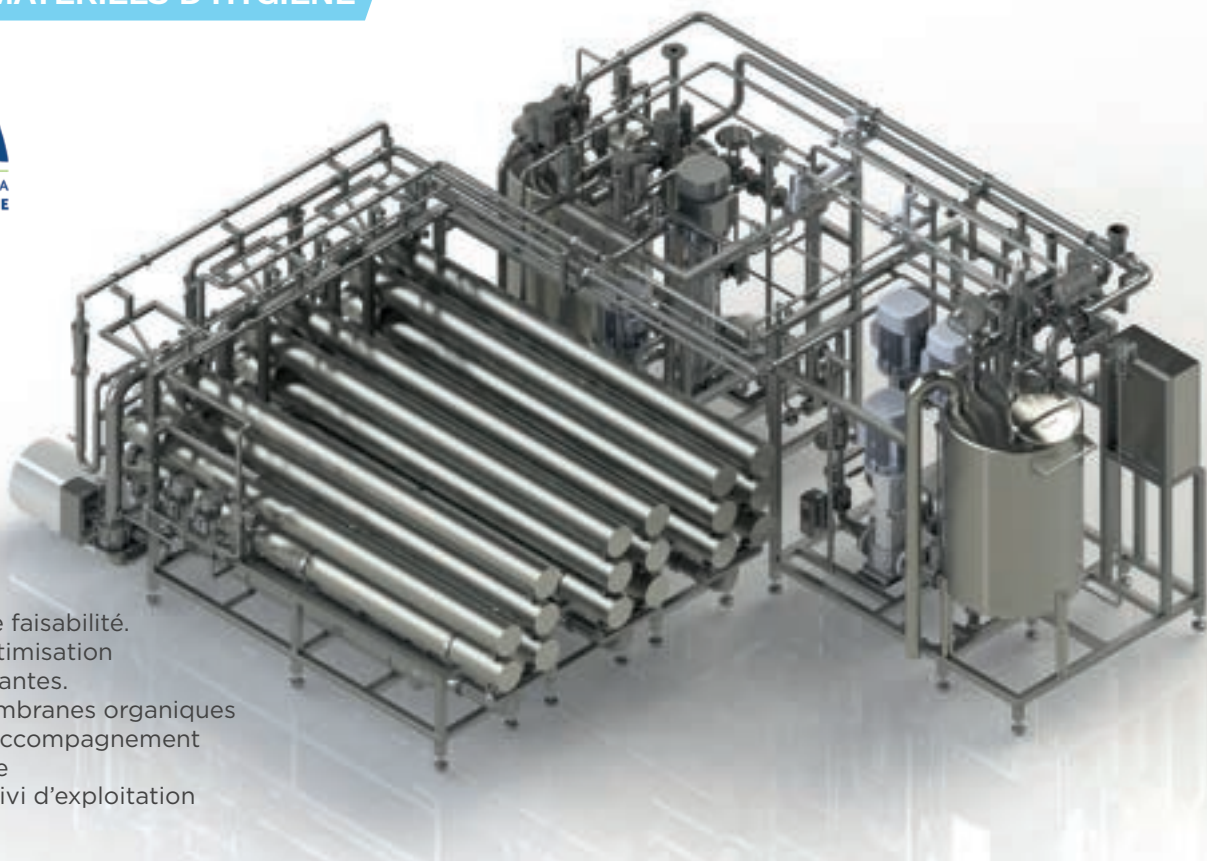
LAVAGE CIRCUITS // NEP/CIP - TUNNEL - ARMOIRE - LAVEUSE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	SAC 25KG	SEAU 10KG	JER 20L	FUT 200L	CTR 1000L
GAMME SANS ACIDE PHOSPHORIQUE							
ECONEP	Econep : nettoyeur liquide sans rejet phosphore ou nitrate.	  			✓	✓	✓
ASPOXY	Penngar Asp Oxy : nettoyeur liquide sans rejet phosphore ou nitrate + Peroxyde Hydrogène.	 			✓	✓	✓
PASCAL	Pascal : détartrant (nitrique).	 			✓	✓	✓
BG	Divosan BG : acide détartrant désinfectant à haute performance (nitrique).	 			✓	✓	✓
GAMME ALCALINS							
GRILLEINOX	Grille Inox : poudre alcaline riche en séquestrants - Détergent puissant très concentré. Lavages moules - Grilles en inox	 	✓				
HICLEAN	Hiclean DF : alcalin fort liquide très élaboré - anti mousse.				✓	✓	✓
B62	Clean B62 : détergent liquide alcalin fort pour matériel. Soude + potasse.	 			✓	✓	✓
B83	Clean B83 : détergent liquide alcalin très séquestrant, pour les industries agroalimentaire - séquestrant «vert».	  			✓	✓	✓
PES305	PES 305 : alcalin fort liquide complet - Bonne tenue au gel.	 				✓	✓
CIPTONHD	Cipton HD : détergent alcalin anti-moussant à haute efficacité pour eaux dures.	 			✓	✓	✓
CLEANB73	Clean B73 : détergent alcalin séquestrant - autorisé bio.	 			✓	✓	✓
NBE	Divoflow NBE : détergent alcalin formulé anti-moussant à haute efficacité en phase unique pour NEP.	 			✓	✓	✓
NTC	Divoflow NTC : détergent alcalin pour phases uniques. Très séquestrant.	 			✓	✓	✓
CLEANBDQF	Clean BDQF : détergent désinfectant liquide alcalin sans ammonium quaternaire.	 			✓		✓
HP	Divosan Omega HP : Détergent désinfectant non chloré en phase unique.	  			✓	✓	✓
SOFTSAFE	Softsafe : détergent silicaté pour les NEP et le lavage par aspersion, sans danger pour les métaux légers.	 			✓		
DEOGEN	Deogen : détergent alcalin chloré, désinfectant bactéricide - fongicide non moussant.	  			✓	✓	✓
GALORB4	Galor B4 : détergent alcalin chloré anticollant pour matériel de boulangerie.	 			✓	✓	✓
TC86	Divosan TC 86 : détergent alcalin fort chloré désinfectant bactéricide fongicide non moussant pour eaux dures.	  			✓	✓	✓
L35	Penngar L35 : nettoyeur-désinfectant liquide alcalin chloré, non moussant pour eaux dures.	 			✓	✓	✓
FLAWSAN	Flawsan : détergent alcalin chloré pour eaux moyennement dures.	  			✓	✓	✓
ADDITIFS							
ANTI-FOAMHD	Anti-Foam HD : anti mousse.				✓		
DIVO411	Divo 411 : anti-mousse concentré universel à base de tensio-actif.	  			✓		
AFSILICON	AF Silicon : anti-mousse très concentré sur base silicone.	 			✓		
BOOSTER	Booster : additif à la soude et à l'acide, booster de détergence sur base peroxyde d'hydrogène.	 			✓		✓
GAMME ENZYMATQUES							
CIP	Clearzym CIP : détergent cip neutre de type enzymatique. Permet l'élimination des biofilms.	 			✓		✓
DETYM	Detzym powder : poudre alcaline tri-enzymatique faiblement moussant.	 		✓			



T.I.A. conçoit, fabrique et met en service des installations industrielles et pilotes mettant en œuvre les techniques de filtration membranaire notamment pour l'agroalimentaire

- Etudes et essais de faisabilité.
- Maintenance et optimisation d'installations existantes.
- Fourniture des membranes organiques ou céramiques et accompagnement à leur mise en place
- Conseils dans le suivi d'exploitation

**LÉGENDE RÉFÉRENCE**

Acides



Alcalins



Neutres



Additifs



Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage



Autorisé en agriculture biologique



Circuit



Manuel

PRODUITS // **GAMME GÉNÉRALE**

LAVAGES MEMBRANES // GAMME DIVOS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	BID SL	JER 20L	FUT 200L	CTR 1000L
DIVOS110	Divos 110 : alcalin liquide sans séquestrant UF/Osmose/Nano.			✓	✓	✓
DIVOS123	Divos 123 : alcalin liquide (potasse) avec séquestrants UF/Osmose/Nano.			✓		✓
DIVOS95	Divos 95 : alcalin léger (tampon enzymes) pour tout type de membrane.			✓	✓	✓
DIVOS120	Divos 120 CL : alcalin chloré pour UF.			✓		
TC86	Divosan TC 86 : alcalin chloré pour microfiltration.			✓	✓	✓
DIVOS802	Divos 80-2 : additif enzymatique pour tout type de membrane.			✓	✓	
LIPOLASE	Lipolase : additif enzymatique pour rénovation membranes pour décolmatage matières grasses.			✓	✓	
DIVOSADD3	Divos ADD3 : additif à la soude tensio-actif pour toute membrane.			✓	✓	
DIVOS1	Divos 1 : détartrant acide nitrique/phosphorique concentré pour UF/Osmose/Nano.			✓		✓
MULTIPLY	Divosan multiply : désinfectant acide péracétique pour UF/Osmose/Nano concentré à 5%.			✓	✓	✓

PRODUITS // GAMME GÉNÉRALE

LAVAGES SURFACES // MOUSSES PULVÉRISATION

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	FLAC 1L	BIDON 5L	JER 20L	FUT 200L	CTR 1000L
GAMME ACIDES							
ACICLEAN	Aciclean : détergent acide moussant sans danger pour matériaux légers.				✓		
ACIMOUSSE	Acimousse : détergent détartrant puissant - Très moussant.				✓	✓	✓
ACIPLUS	Acipusfoam : détergent détartrant moussant concentré - Rinçage facile.				✓	✓	✓
ECOMOUSSE	Ecomousse : détergent détartrant moussant sans acide phosphorique.				✓	✓	✓
GAMME ALCALINS							
HDPLUS	HD Plusfoam : alcalin fort auto-moussant (fumoirs, graisses cuites).				✓		✓
UNIPHASE	Enduro Uniphase : détergent alcalin hautement séquestrant à forte adhérence - Rinçage facile - Bonne brillance inox. Économie d'eau				✓	✓	✓
DEPTALT	Deptal T : détergent dégraissant séquestrant - Très moussant.				✓	✓	
SANIBRIGHT	Sanibright : détergent dégraissant alcalin désinfectant sans ammoniums quaternaires + pédiluves et laves semelles.				✓	✓	✓
ELIFILM	Elifilm 5 : nettoyant et dégraissant des carrosseries. Autorisé contact alimentaire - puissant dégraissant pour les sols.				✓	✓	✓
GAMME ALCALINS CHLORÉS							
CL650	Foam CL650 : alcalin fort auto-moussant très chloré. Désinfectant (abattoirs, salaisons, souillures grasses...).				✓	✓	✓
HYPOFOAM	Hypofoam : détergent alcalin chloré concentré auto moussant - Désinfectant.				✓	✓	✓
CL320	Foam CL320 : alcalin chloré liquide auto-moussant, pour le nettoyage et la désinfection des surfaces.					✓	✓
EASYFOAM	Easyfoam : détergent moussant alcalin chloré multiusages.				✓	✓	✓
FOAM M	Foam M : dégraissant puissant - Propriétés anti-corrosives.				✓	✓	✓
HYPOCLEAN	Hypoclean : détergent poudre, alcalin chloré. Inhibe corrosion, très dégraissant, moussant.	 		Seau de 20 kg			
GAMME NEUTRES							
NDQF	Foam NDQF : détergent moussant désinfectant sans ammonium quaternaire - Dégraissant neutre + pédiluves et laves semelles.	 			✓	✓	✓
SANIPERFECT	Saniperfect : dégraissant concentré neutre, moussant, désinfectant. Sans ammonium quaternaire.	  			✓		✓
ULTRACLEAN	Ultraclean : détergent liquide tout usage - Très dégraissant.	 			✓	✓	
PURECO	Suma Star Pur-Éco : Liquide dégraissant concentré pour le lavage manuel de la vaisselle - Produit ECOLABEL .			✓	✓		
GAMME ADDITIFS							
DEPTAJ	Depta J : additif moussant permettant l'application de spécialités de nettoyage et de désinfection sous forme de mousse - Soude ou acide sauf nitrique.				✓	✓	✓
GAMME ENZYMATIQUES							
LT	Clearzym LT : détergent neutre tri enzymatique concentré neutre moussant. Permet l'élimination des biofilms.	 			✓	✓	
TEST DE CONTRÔLE							
CLEANTRACE	Clean-trace : test protéique, kit de détection des protéines pour validation du lavage. Sachet de 10 ou 50						

LÉGENDE RÉFÉRENCE

Acides

Alcalins

Neutres

Additifs

Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage

Autorisé en agriculture biologique

Circuit

Manuel

PRODUITS // DÉSINFECTANTS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	FLACON 0,5 L	BIDON 5 L	BIDON 10 L	JER 20 L	FUT 200 L	CTR 1000 L
MULTIPLY	Divosan multiply (Divosan plus) : désinfectant acide péracétique 5%.	  						
DEPTILTR5PLUS	Deptil TR5 Plus : désinfectant péracétique 5%, traçable par conductivité.							
OXYGALNEP	Oxygal Nep : désinfectant puissant à base d'acide péracétique - 2.5 %.	  						
FOAMADPA	Foam ADPA : désinfectant moussant à base d'acide péracétique pour surfaces.	 						
DEPTILGOSAN	Deptil Gosan : désinfectant base acide octanoïque (écologique).							
DESOXYAIR	Traitement d'ambiance : désinfectant pour nébulisation, prêt à l'emploi, sur la base de peroxyde d'hydrogène.							
QC	Divosan QC : désinfectant liquide neutre ammonium quaternaire autorisé en laiterie.	 						
EXTRA	Divosan Extra : désinfectant liquide neutre concentré ammonium quaternaire (non autorisé en laiterie).	 						
SUREDIS	Suredis : désinfectant liquide neutre base amines.	 						
DEPTILBCMAX	Deptil BC Max : désinfectant neutre. Base amines.	  						
DÉSINFECTION SANS RINÇAGE								
DEPTADWR	Depta DWR : Détergent désinfectant base alcool prêt à l'emploi sans rinçage.							
ETHAPLUS	Divosan ETHA Plus : désinfectant de surface base alcool - Sans rinçage - bactéricide / fongicide - prêt à l'emploi.							
LINGETTE_ETHAPLUS	Lingettes ETHA Plus : lingettes désinfectantes sans rinçage - Seau 1000. Lingette 200x200 mm.							
LINGETTE_SUMA	Suma Alcohol Wipes XL : Lingettes désinfectantes sans rinçage - Boite 200 Dimensions lingettes : 200 x 200 mm.							
LINGETTE_CLASSIC	Lingettes : bleu désinfectantes sans rinçage carton de 6. Boite de 200. 200x200mm. 23g/m².							
LINGETTE_PREMIUM	Lingettes : bleu désinfectantes/nettoyantes sans rinçage. Très épaisses. Seau de 400 lingettes. 200x240mm. 40g/m².							
SECUREGEL	Securegel : gel détergent assainissant pour évaporateurs de groupes froids. Prêt à l'emploi.							
HYGIÈNE DES MAINS								
SENSESEPT	Softcare Sensisept : savon désinfectant pour les mains, sans amonium quaternaire.			0,8L			1L	
DESSPRAY	Soft Care Des E Spray : solution désinfectante pour friction hydroalcoolique des mains.							
SCRUB_AIRLESS	Savon Mains : désinfectant en cartouche airless 1 L, sans amonium quaternaire.			1L				
DISINFECTANT	Gel Hydro-alcoolique : désinfectant mains en cartouche airless 1 L sans rinçage.			1L				



PRODUITS GAMME LCB FOOD SAFETY

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PAR CARTON	
DÉSINFECTION D'AMBIANCE				
ULTRAD_15G	Ultrad® HA : désinfection d'ambiance sèche par ULTRA® DIFFUSION (FUMIGATION). Désinfectant biocide fongicide, bactéricide, levuricide de locaux de production, matériels, équipements de transformation et locaux de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine.	15 m³	24	
ULTRAD_50G		50 m³	12	
ULTRAD_100G		100 m³	18	
ULTRAD_200G		200 m³	12	
ULTRAD_400G		400 m³	6	
ULTRAD_1KG		1000 m³	4	
TEST DE CONTRÔLE				
CLEANTEST	Clean Test : révélateur de biofilm et de contamination de surfaces prêt à l'emploi.	0,5 L		
PEINTURE ANTIFONGIQUE Protection longue durée du film sec vis-à-vis des contaminations				
LCB215_18L	Peinture LCB®215 : acrylique blanche mono composante - prêt à l'emploi. Fongicide et bactéricide.	18 L		
LCB648_7KG	Peinture LCB®648 : polyuréthane blanche, brillante, tri-composante (base, durcisseur, et diluant). Fongicide et bactéricide.	7 kg		
GAMME DÉTERGENT ENZYMATIQUE - CERTIFIÉ ECOCERT		JER 20	FUT 200L	CTR 1000L
LT	Clearzym LT : détergent concentré moussant, neutre, applicable à partir de 10°C, tri enzymatique. Utilisation manuelle ou canon à mousse. Compatible bio. Permet l'élimination des biofilms.	✓	✓	✓
CIP	Clearzym CIP® : détergent CIP concentré neutre, pour circuit, tri enzymatique. Compatible bio. Permet l'élimination des biofilms.	✓		✓


LÉGENDE UTILISATION


Trempe



Autorisé en agriculture biologique



Circuit



Manuel

PRODUITS // MÉNAGERS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	UTILISATION	SEAU 10KG	SAC	FLAC 0,75L	BIDON 5L	JER 20L	FUT 200L
TEEPOL	Teepol : détergent liquide multi-usages.					✓	✓	✓
PURECO	Suma Star D1 Pur-Eco : détergent liquide multi usage - ECOLABEL .				1L	✓		
CLASSICM7	Suma Classic M7 : poudre de lavage pour lave vaisselle professionnels.		✓					
SUN_TABLETTE	SUN Professionnal tablette : tablettes tout en un pour tout type de lave vaisselle.		200					
SUN_LIQUIDE	SUN Professionnal liquide : liquide de lavage vaisselle pour lave vaisselle professionnel. Alcalin chloré.					10L		
SUN_RINCAGE	SUN liquide rinçage : liquide de rinçage.					✓		
LINGE								
SKIP_TABLETTE	SKIP Professionnel tablette : boîte de 128 pièces tablettes de lavage.		128					
SKIP_LIQUIDE	SKIP Professionnel liquide : liquide de lavage concentré pour textile.						✓	
OMO	OMO : poudre de lavage textile.			17,1kg				
CLAXDESOTHERM	Clax Desotherm : lessive en poudre détergente, désinfectante.			20kg				
ASSOUPLISSANT	Cajoline : liquide assouplissant pour textiles.						✓	
SOLS								
TEEPOL	Teepol : détergent liquide multi-usages.					✓	✓	✓
PURECO	Suma star D1 Pur-Eco : détergent liquide multi usages - ECOLABEL .				1L	✓		
SANIPERFECT	Saniperefect : détergent moussant désinfectant sans ammonium quaternaire - dégraissant neutre. Pédiluves et laves semelles.						✓	✓
VIGOR	Vigor original : liquide ammoniaqué.			10L		✓	✓	
CRUSAIR	Good sense crusair : détergent, désinfectant, surodorant - parfum pin.					✓		
BACD10	Suma bac D10 : liquide ammoniaqué.					✓	✓	
MATÉRIELS								
GRILLD9	Suma grill D9 : pour four et grill, détergent, dégraissant puissant pour four et friteuse - Prêt à l'emploi.				✓	✓		
BRILLEINOX	Brille inox D7,2 : rénovateur inox - fait briller les surfaces inox.				0,75L			
SURECLEANER	Sure cleaner désinfectant : détergent désinfectant concentré 100% biodégradable.				1L	✓		
DELLADET	Delladet : détergent désinfectant concentré (ammonium quaternaire).					✓	✓	✓
VITRES								
CIFPRO_VITRES	CIF professionnel vitres : nettoyant pour les vitres - Surfaces alimentaires.				0,75L	✓		
SANITAIRES								
CIFPRO_CREME	CIF professionnel crème : éviers, lavabos...				2L			
SANIGEL_DETART	Sanigel détartrant : éviers, lavabos, WC, anti-calcaire.				1L			
SANIGEL_JAVEL	Sanigel Javel : éviers, lavabos, WC. Nettoie et désinfecte				1L			

LÉGENDE RÉFÉRENCE

Acides Alcalins Neutres Additifs Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage Autorisé en agriculture biologique Circuit Manuel

PRODUITS // GAMME BRASSERIE

OPÉRATION	RÉFÉRENCE	PRODUIT / PROTOCOLE	UTILISATION	FLAC 0,75L	BIDON 5L	JER 20L	FUT 200L	CTR 1000L
CUVE ÉBULLITION - CUVE À BRASSER								
Lavage	50	Divoflow 50 : 2.5 %. 80°C. 30 min en circulation.	C			✓	✓	✓
Détartrage	BG	Divosan BG : 2.5% à froid. 30 min en circulation.	C			✓	✓	✓
TANK DE GARDE - FERMENTATION								
Lavage	50	Divoflow 50 : 2.5%. 70°C. 30 min en circulation.	C			✓	✓	✓
Lavage sous CO2	DIVBRAU	Divbrau : 2.5%. 60-70°C. 30 min en circulation.	C			✓		
Désinfection	MULTIPLY	Divosan multiply : désinfectant acide péracétique. 2% à froid. 15 min en circulation.	C			✓	✓	
Détartrage	BG	Divosan BG : 2.5% à froid. 30 mn en circulation.	C			✓	✓	✓
SOUTIREUSE INOX								
Lavage	50	Divoflow 50 : 2.5 %. 70°C. 30 mn en circulation.	C			✓	✓	✓
Désinfection	MULTIPLY	Divosan Multiply : 2% à froid 15 mn.	C			✓	✓	
TÊTES SOUTIREUSES								
Désinfection sans rinçage	ETHAPLUS	Divosan ETHA Plus : prêt à l'emploi, température ambiante.			✓	✓	✓	
LAVEUSE FUTS								
Lavage alcalin	50	Divoflow 50 : 1.5%. 70-80°C. 2 mn fonction programme.	C			✓	✓	✓
Lavage acide	ALUWASH	Aluwash : 1.5%. 70-80°C. 2 mn fonction programme.	C			✓	✓	✓
ENCANNETEUSE/ EMBOUTILLEUSE								
Lavage alcalin	SOFTSAFE	Softsafe : détergent silicaté non moussant, sans danger pour les matériaux légers. 2%. 50° à 60°.	C			✓		
PETIT MATÉRIEL (JOINTS, RACCORDS,)								
Lavage manuel - brossage	SANIPERFECT	Divosan Saniperfect : détergent dégraissant 2 % à froid.	M	C		✓	✓	✓
RACCORDS AU REMONTAGE								
Désinfection sans rinçage	ETHAPLUS	Divosan ETHA Plus : prêt à l'emploi, température ambiante.			✓	✓	✓	
TRAITEMENT DES BIOFILMS EN CURATIF OU PRÉVENTIF, DÉTERGENTS ENZYMATIQUES LIQUIDES ET EN POUDRE, NOUS CONSULTER								

LÉGENDE RÉFÉRENCE

Acides



Alcalins



Neutres



Additifs



Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage



Autorisé en agriculture biologique



Circuit



Manuel

PRODUITS // **GAMME VITICOLE**

OPÉRATION	RÉFÉRENCE	MATÉRIEL	PRODUIT / PROTOCOLE
MATÉRIEL DE RÉCOLTE ET DE VINIFICATION			
Nettoyage	HDPLUS ET BOOSTER	Machines à vendanger, seaux, comportes, bennes, bacs, conquets de réception, vis, tapis, fouloirs, éraffloirs, pressoirs horizontaux et pneumatiques, égouttoirs.	HD Plusfoam 5% + Booster 5% dans la solution HD Plusfoam. Pulvérisation ou mousse, 20 à 40 minutes.
SOLS, MURS, PLAFONDS CANIVEAUX			
Nettoyage	HDPLUS ET BOOSTER	Ciment brut ou revêtu de résine époxy.	HD Plusfoam 5% + Booster 5% dans la solution HD Plusfoam. Pulvérisation ou mousse, 20 à 40 minutes.
Traitement fongicide préventif	DELLADET		Delladet 2 % . Pulvérisation ou mousse- Contact permanent.

PRODUITS // GAMME VITICOLE

OPÉRATION	RÉFÉRENCE	MATÉRIEL	PRODUIT / PROTOCOLE
CIRCUITS DE TRAITEMENT THERMIQUE DE VENDANGE			
Détartrage et dérougissage	50	Surface en contact avec le vin.	Divoflow 50 à 5 %. 10 à 20 mn en circuit fermé.
Dérougissage	BOOSTER	Surface en contact avec le vin.	Booster en additif soude 2 %. Température 20 à 50 °C.
Désinfection	HP	Surface en contact avec le vin.	Divosan Omega HP 1%. Trempage eau froide.
Dissolution du calcaire	PASCAL	Surfaces en contact avec l'eau.	Pascal 2%. Trempage eau froide.
CONTENANTS BOIS			
Détartrage	50	Foudres.	Divoflow 50 1 à 2 %. Circuit fermé, 15 à 30 mn. Rinçage abondant suivi de DIVOSAN PLUS à froid 30 mn.
		Futaillies.	
		Cuves en bois tronconiques.	
Désinfection	MULTIPLY	Contenants bois	Multiply 2% pendant 30min à froid en circulation. Après chaque détartrage.
CUVES ET CITERNES			
Détartrage	HP + BOOSTER	Ciment, ciment verre, céramique, inox, polyester, fibre de verre. Idem + ciment paraffiné et revêtu de résine époxy, sauf matériaux fragiles.	Divosan Omega HP 1 à 5% + Booster 1 à 5 %. En circuit fermé 10 à 20 mn.
	SAFECLEAN	Acier revêtu et matériaux sensibles.	Safeclean 10 à 100 g/l. En circuit fermé 10 à 20 mn eau froide / 50°C.
Nettoyage	HDPLUS + BOOSTER	Entretien extérieur des inox.	HD Plusfoam 5% + Booster 1%. pulvérisation ou mousse.
Désinfection	MULTIPLY	Cuves et citernes.	Multiply 2% pendant 30min à froid en circulation. Après chaque détartrage.
FILTRATION, CENTRIFUGATION			
Détartrage et dérougissage	50 + BOOSTER	Filtres à Kielselghur, filtres à tambour rotatif, centrifugeuses, échangeurs, thermoliseurs...	Divoflow 50 5 % + Booster 1 à 5 %. En circuit 10 à 20 mn, 20 à 50°C.
Désinfection	HP		Divosan Omega HP 1%. Trempage, contact permanent.
EMBOUTEILLAGE, CONDITIONNEMENT			
Nettoyage / désinfection	HP	Circuit de remplissage.	Divosan Omega HP 1%. circuit 10 à 20 mn, 20 à 50°C.
Désinfection	DELLADET	Matériels d'embouteillage (extérieurs).	Delladet à 3 %. Application mousse ou pulvérisation.
Élimination du calcaire	ACICLEAN	Rinceuses et remplisseuses (extérieurs).	Aciclean à 3%. Application mousse ou pulvérisation.
Lavage (en laveuse)	50	Bouteilles.	Divoflow 50 à 2 %.
Désinfection	ETHAPLUS	Boucheuses.	Divosan ETHA plus pur. Pulvérisation sans rinçage.
Nettoyage lubrification	SHURLUBE	Convoyeurs.	Shurlube H 0.2 à 2 %. Pulvérisation.

**LÉGENDE RÉFÉRENCE**

Acides

Alcalins

Neutres

Additifs

Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION

Trempage

Autorisé en agriculture biologique

Circuit

Manuel

82

PRODUITS // PRODUCTION LAITIÈRE

MATÉRIEL DE TRAITE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PROTOCOLE	UTILISATION	SAC 25KG	BIDON 5L	JER 20L	FUT 200L
ACIDOPHY	Acidophy : acide liquide concentré.	0.25 à 0.5 %, mini 50 °C.	 			✓	✓
ADIROXACIDE	Adirox Acide : acide liquide.	0.5 % - 60 °C.	 			✓	60L
STLS	Deosan STLS Super : détergent alcalin sans chlore autorisé zones AOC.	0.25 à 0.5 %, mini 50 °C.	 			✓	✓
DFL	Diverflow DFL : nettoie et dégraisse en une seule opération - autorisé zone AOC.	0.3 à 0.5 %, 20 - 50 °C.		✓			
DEOSANDEOGEN	Deosan Deogen : désinfectant alcalin chloré très concentré.	0.25 à 0.5 %, 50-60 °C.	 			✓	✓
ADIROXCHLORE	Adirox Chlore : détergent liquide alcalin chloré.	0.5 % à 1% - 60 °C.	 			✓	60L
MULTIPLY	Divosan multiply : désinfectant acide péracétique pour circuits et trempage manchons.	0.5 à 1 % à froid.	  			✓	✓

MATÉRIEL AGRICOLE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PROTOCOLE	UTILISATION	SAC 25KG	BIDON 5L	JER 20L	FUT 200L
ELIFILM	Elifilm 5 : détergent carrosserie véhicules, matériel agricole, pulvérisateurs.	Utilisation de 0.5 à 2 % en pulvérisation, ou mousse.			✓	✓	✓

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PROTOCOLE	UTILISATION			SAC 25KG	BIDON 5L	JER 20L	FUI 200L
AVANT LA TRAITE									
DIVDET	Divdet : savon adoucissant pour la mamelle.	0.25 à 0.5 % dans de l'eau tiède.						✓	
STERIL	Steril : solution nettoyante-stimulante pour la mamelle et détergente-désinfectante pour les lavettes.	0.5 % lavages mamelles - 1% lavages lavettes.						✓	
AVANT ET APRÈS LA TRAITE									
TEATFOAM	Teatfoam Advance : produit désinfectant avant traite utilisation mousse, trempage ou pulvérisation. Chlorhexidine.	Prêt à l'emploi - Gobelet moussEUR.						✓	✓
TRIATHLON	Teatcare Triathlon : lotion désinfectante avant et après traite (acide lactique). Utilisable sur robots. Eco responsable - 100% biodégradable.	Prêt à l'emploi.						✓	✓
PREPOST	Activer pré/post : produit désinfectant (iode) utilisation pulvérisation. Idéal pour robots.	Prêt à l'emploi.						✓	✓
APRÈS LA TRAITE									
TEATCARE	Teatcare plus : lotion hydratante et désinfectante (chlorhexidine) - Pulvérisation.	Pulvérisation - Prêt à l'emploi.						✓	✓
MASTOCIDE	Deosan Mastocide : barrière protectrice sur base chlorhexidine, d'acide lactique, de glycérine et d'allantoïne pour une excellente hygiène des trayons.	Trempage.						✓	✓
BARRIER	Activer barrier : gel dermo-protecteur désinfectant (iode) - ne goutte pas - Filmogène avec effet barrière.	Trempage.						✓	✓
TRAYDOU	Traydou : gel dermo-protecteur désinfectant (bi-phényl-2-ol) - ne goutte pas - Filmogène avec effet barrière.	Trempage.					2L	✓	
HMVIRSPRAY	HM Vir Spray : Désinfectant. Bactéricide 30s.	Prêt à l'emploi.						✓	
ACCESSOIRES POUR LA TRAITE									
LAVETTESUMA	Lavettes suma vertes : carton 6 x 25 pièces - 51 x 36 cm.								
	Lavettes suma jaunes medium : carton 6 x 25 pièces - 34 x 37 cm.								
ESSUIEPIS	Papier essuie pis : blanc 1000 formats dim 24 x 35 cm - long 350 m - densité 35g/m² - 2 plis.								
BOISSON ANIMALE									
ANTIGERMO	Désinfectant pour eau de boisson animale à base de peroxyde d'hydrogène.							✓	

[illegible]



“Contactez nous pour un audit technique gratuit avec notre partenaire TRESCH”



PRODUITS // TRAITEMENT DE L'EAU

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	JER 30KG	FUT 200KG
CHAUDIÈRES VAPEURS			
MAJOVAP	Majovap : antitartre et anticorrosif pour chaudière vapeur.	✓	✓
CARBOVAP	Carbovap : formulation complète afin de lutter contre la corrosion et l'entartrage des chaudières vapeur. Il contient un puissant réducteur d'oxygène (cause de corrosion oxydante) et des agents phosphatants afin de séquestrer les fuites de dureté qui pourraient s'introduire dans la chaudière vapeur, en les transformant sous forme de boues. Le CARBOVAP possède aussi des polymères hautement actifs et stables à haute température dont l'effet est de disperser les boues formées et les oxydes métalliques qui dès lors, sont évacuées par les purges.	✓	✓
CARBOMAJO	Mélange de Carbovap et Majodis.	✓	✓
MAJO 62 S	Majo 625 : Formulation complète protégeant aussi bien la chaudière vapeur que les circuits de retours de condensats.	✓	✓
MAJODIS	Majodis : augmente la propreté des chaudières, ce qui permet d'obtenir un meilleur rendement et d'espacer les opérations de nettoyage acide.	✓	

PRODUITS // TRAITEMENT DE L'EAU

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	JER 30KG	FUT 200KG
TRAITEMENT DES CIRCUITS D'EAU POUR LES PASTEURISATEURS ET STÉRILISATEURS			
RK68	RK 68 : Produit de conditionnement pour les procédés de pasteurisation et stérilisation. Evite les dépôts de matière grasse liés au relargage de matière organique pendant la stérilisation grâce à son pouvoir dispersant. Renforce la brillance des contenants. Protection contre la corrosion et les dépôts sur les boîtes de conserve, les bocaliers et les machines dans l'IAA.	✓	✓
TRAITEMENTS TOURS DE REFROIDISSEMENT ET CONDENSEUR ÉVAPORATIF			
NOUS CONSULTER	Gamme de produits de traitement antitartre, anticorrosion, biodispersant, algicide et bactéricide efficace contre la Legionella pneumophila. Accompagnement pour l'AMR et le suivi réglementaire. Audit technique gratuit.		
TRAITEMENT CIRCUITS EAUX CHAUDES SANITAIRES			
MAJOSILCL	Majosil CL+ : traitement antitartre, anticorrosion et désinfectant des circuits d'eau chaude sanitaire.	✓	✓
MAJOSIL	Majosil ST : traitement antitartre et anticorrosion des circuits d'eau chaude sanitaire.	✓	
TRAITEMENT CIRCUITS EAUX GLACÉES			
AC8836	AC8836 : anticorrosion et antitartre dispersant destinés aux circuits fermés. L'AC 8836 est une formulation destinée aux : - Circuits chauds tels que le chauffage central, les planchers chauffants, les eaux surchauffées, les circuits fermés industriels. - Circuits froids tels que eaux glacées, circuit de refroidissement clos.	✓	
TRAITEMENT CIRCUITS CHAUFFAGES			
MK49	MK 49 : traitement antitartre et anticorrosion des circuits fermés.	✓	
TRAITEMENT MATÉRIEL LABO			
KITTH	Kit de test de dureté TH.		
REACTIF	Réactif de dureté d'eau - 65 ml : produit complet pour dosage dureté d'eau - Rapide - Économique. Pratique.		
BANDELETSULF	Bandelette de dosage de sulfites : (10 - 40 - 80 - 180 - 400mg/L). Boite de 100.		
TRAITEMENT EAUX DE RÉSEAU OU DE FORAGE PAR INJECTION DE PRODUIT LIQUIDE			
NOUS CONSULTER	Platine complète pour traitement d'eau par injection de produit liquide (chlore.....).		
PRODUITS TRAITEMENTS STATIONS ÉPURATIONS GAMME ADIPAP			
GAMME ADIBIO	Adibio : activateur biologique à base de bactéries sélectionnées pour la dégradation des matières organiques, l'activation du traitement de l'azote et le réensemencement des stations d'épuration après perturbations.		
NGM	Nutriments NGM B : apport en azote et phosphore, destiné à l'activité bactérienne.	✓	
GAMME ADIFOAM	Adifoam : antimousse. Contrôle des mousses en milieu aqueux, dans différents procédés (traitement des eaux résiduaires, industriels, physico-chimie). (Ref.: AMS144)	✓	
GAMMES ADIFLOC ET ZETAG	Floculants anioniques, non ioniques ou cationiques sous forme de poudre ou d'émulsion, destinés à agglomérer les matières en suspension de la filière eau et boue des stations d'épuration.	✓	
DIVERS			
JAVELPOTABLE	Extrait Javel 48° qualité eau potable pour traitement réseaux d'eau.	25Kg	260Kg
SELADOU	Pastille de sel pour adoucisseur.	25Kg	

LÉGENDE RÉFÉRENCE
 Acides

 Alcalins

 Neutres

 Additifs

 Alcalins chlorés

LÉGENDE UTILISATION
 Trempage

 Autorisé en agriculture biologique

 Circuit

 Manuel

PRODUITS // **DE BASE**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	TYPE DE PRODUIT	5L	10L	20L	200L	1000L
NITRIQUE	Acide nitrique 58 %	Technique			✓	✓	✓
ACIDECHLO	Acide chlorhydrique 30-33 %	Technique			✓		
CHLORHYDRIQUEPOTABLE	Acide chlorhydrique 9 %	Qualité eau potable			✓	✓	
CHLORHYDRIQUEPOTABLE	Acide chlorhydrique 35 %	Qualité eau potable			✓		
SULFURIQUE	Acide sulfurique 96 %	Technique			✓		
PHOSPHORIQUE	Acide phosphorique 75 %	Qualité alimentaire			✓	✓	
OXALIQUE	Acide oxalique	Technique	5KG		25KG		
SOUDE PERLE	Soude caustique perle	Technique			25KG		
SOUDE	Lessive soude 30 %	Technique			✓	✓	✓
POTASSE	Lessive potasse 50 %	Technique			✓		
JAVEL	Extrait javel 48 ° chlore	Technique		✓	✓	✓	
JAVEL POTABLE	Extrait javel 48 ° chlore	Qualité eau potable			✓	✓	
JAVELPOTABLEDISPERSE	Extrait javel 48° chlore pour limiter la cristallisation du chlore	Eau potable + dispersant			✓		
CHLORITE	Chlorite de sodium 7.5 %	Qualité eau potable			✓	✓	
JAVELDOSE	Javel dose 250 ml - 30° chlore	Technique					
EAUOXY	Eau oxygénée 35% - 130 volumes	Peroxyde hydrogène - Qualité eau potable	✓		✓	✓	
CALFLUID	Glycole alimentaire pur						

PRODUITS // **DIVERS**

OPÉRATION	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	APPLICATION	10KG	1L	5L	20L	200L	1000L
Lavage véhicules	ELIFILM	ELIFILM 5	Nettoyant concentré pour lavages carrosseries véhicules, camions...et intérieurs - Pulvérisation ou mousse. Contact alimentaire			✓	✓	✓	✓
Lavage intérieur, caissons frigorifiques	NDQF	FOAM ND-QF	Détergent neutre désinfectant pour intérieur caisses frigorifiques				✓	✓	
Anti mousses - Lichens	NETTOIT	NET TOIT	Liquide concentré puissant agissant contre les moisissures sur tout type de surfaces non alimentaires.		✓	✓			
Nettoyage cuves cuivres	SOGCUIVRE	SOG'CUIVRE	Crème lavage spécifique pour cuivres. Prêt à l'emploi.		✓		10L		
	ZED	POUDRE ZED	Poudre pour nettoyage et brillance des cuivres.	12 kg					
	ROUGE	CHAUDRON ROUGE	Poudre pour nettoyage et brillance des cuivres.	✓					
Détergent concentré	AMPHONIL BG	Dissoudre les résidus d'acétate de polyvinyle	Nettoyage PVC. Solvants et tensio-actifs biodégradables. Sous forme liquide.				✓		

MATÉRIEL // DOSAGE, TRANSFERT ET APPLICATION DE PRODUIT

PULVERISATEUR

Pulvérisateur manuel produits agressifs :

- Application de chlore, produits décapants et d'acides.
- Réservoir de 5L, tige, lance et soupape inox, joint EPDM.
- Buse à jet réglable en inox.



PULVERISATEUR

SYSTÈME MOUSSE

Système mousse :

- Réservoir 2,8L.
- Se raccorde directement à un pistolet moyenne pression : avec connecteur rapide Nlto pour accessoires.



SYSTMOSSE

Pièces détachées / accessoires :



V9320



RACCORDNITO_FEMELLE_CAN1/2

CENTRALE HYGIENE 1 OU 2 PRODUITS

Centdesinf :

- Application de produits détergents et/ou désinfectants avec une dilution automatique.
- Position rinçage.
- Branchement sur le réseau d'eau.
- Version 1 ou 2 produits.

Pièces détachées / accessoires :



TUYAU2



CLAPET1



INJECTEUR



VENTURI



V9324



RACCORDNITO_MM_1/2



BUSECENT


CENTDESINF
(Version 2 produits)

MATÉRIEL // DOSAGE, TRANSFERT ET APPLICATION DE PRODUIT

CANON MOUSSE

Canon à mousse polypro :

- 40 ou 110L, léger et maniable.
- Réglage de l'air comprimé par simple molette, offre une qualité de mousse optimale.
- Le système de pompe intégrée évite d'avoir un réservoir sous pression pour plus de sécurité.
- Alimentation air de 1.5b à 7b maxi. T° maximum d'utilisation : 40°C.



CANONMOUSSE_POLYPRO

Pièces détachées :



DETCANON

Canon à mousse inox :

- Cuve en inox 24 à 100L.
- Pression 4 bars (mousse ou pulvérisation)



CANONMOUSSE_INOX

CENTRALE MOUSSE

Poste mousse mural fixe :

- Permet un nettoyage plus efficace pour un gain de temps et plus de sécurité.
- Dosage automatique de la concentration de produits.
- Se branche sur une alimentation d'eau et d'air comprimé.
- Existe en version 2 produits et mobile.

Pièces détachées / accessoires :



TUYAU1



CLAPET1



DETCENTMOUS



VENTURI4



MANOMETRE



CENTMOUS

STATIONMOBILE/VOYAGER



STATION MS10



SATMP_S2F



STATION POMPE MP NUE

MATÉRIEL // DOSAGE ET APPLICATION DE PRODUIT

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
MATÉRIEL MOYENNE PRESSION CENTRALISÉ OU DÉCENTRALISÉ	
Matériel fixe ou mobile, centralisé ou décentralisé permettant de prélever, rincer à l'eau surpressée (de 10 à 40 bars), mousser et désinfecter le matériel et les surfaces en ateliers agro alimentaires. Evite l'utilisation de la haute pression et ses inconvénients (projections, casse matériel, recontaminations....). Gain de temps et économies d'eau.	
STATIONPOMPE_MS10	Station pompe : permet de prélever à l'eau surpressée à 10 bars, d'appliquer de la mousse et de rincer à la pression. Dosage produit automatique. Existe en version mobile ou fixe. Branchement 230 V, eau réseau et air comprimé (option). 1 ou 2 produits..
STATIONPOMPE NOUS CONSULTER POUR DEVIS EN FONCTION DU CAHIER DES CHARGES	Station pompe : station pompe option capot inox permettant une surpression de 20 bars. Elle intègre un démarrage et un arrêt en automatique. 1 à 10 opérateurs, pour un plus grand nombre d'opérateurs et/ou pression supérieure à 20 bars, consulter le service hygiène pour proposition technique.
SATMP_S2F ou SATMP_S2FD	Satellite S2 : satellite simple, robuste et fiable pour le nettoyage décentralisé, fonctionne de 15 à 40 bars. Un sélecteur mécanique permet la sélection des phases rinçage, mousse et désinfection. Le satellite S2SEE nécessite une alimentation en eau surpressée provenant d'une station principale ou d'une station de surpression. Disponible en version murale ou mobile sur chariot et pour un ou deux produits.
STATION MOBILE NOUS CONSULTER POUR DEVIS EN FONCTION DU CAHIER DES CHARGES	Station 20 Bars avec satellite intégré : solution complète et flexible de nettoyage mobile. La gamme Voyager permet un lavage par application de mousse et le rinçage de grandes surfaces. Connectez l'appareil à une alimentation en eau, à l'électricité, à de l'air comprimé et bénéficiez d'un nettoyage efficace. La pompe intégrée augmente la pression d'eau de votre alimentation. Les modèles Voyager K intègrent un compresseur pour des sites sans alimentation en air comprimé. Veuillez nous consulter pour adapter le matériel à vos besoins.

MATÉRIEL // PIÈCES DÉTACHÉES MATÉRIEL MOYENNE PRESSION

CLAPETS ANTI RETOUR



PIECESATMP_INJECTS2_15010161
Protection réseau air comprimée.



CLAS30
Évite le retour d'eau dans le bidon.

INJECTEURS



INJECTEUR_CALIBRE_DETERGENT



INJECTEUR_CALIBRE_DESINFECTANT

BUSES



LANCERINCEMPAURA
lance rinçage 660mm

BUSERINCEMPAURA

Buse de rinçage.
Débit en fonction des couleurs



JETPLAT



JETROND

Le débit de nos buses de rinçage (jet rond ou plat)
est indiqué par leur couleur : Noir = 20L/min - Vert = 30L/min
Bleu = 40L/min - Rouge = 50L/min

MATÉRIEL MOYENNE PRESSION CENTRALISÉ OU DÉCENTRALISÉ

RACCORDMP

Raccord rapide pour matériel moyenne pression



MALE/FEMELLE



FEMELLE/FEMELLE



FEMELLE/MALE



RACCORDMP_F/F_BSP1/2



RACCORDTOURNANT_INOX_M/F

JOINTRAC : Joint pour raccord mp



BUSEMOUSSEAUURA
INOX_80566
Buse de moussage



BUSES
Buse désinfection



PISTOLETMP_
STRON450



VANNEMP
Avec raccord rapide inox



TUYAUMPSOG
Serti M/M_1/2 inox et qualité
alimentaire. 70°C / 40 bars. 2 à 100m



ENROULEUR
20 à 40m, automatique
ou manuel


DOSEUR PROPORTIONNEL
DOSATRON


DOSEUR MÉLUDOSE



KITVID



POMPEDOSEUSE MANUELLE



POMPEDOSEUSE_MAGNETIQ



POMPEDOSEUSE



POMPEDOSEUSE_SLCP120


POMPE PNEUMATIQUE
WILDEN

MATÉRIEL // DOSAGE ET TRANSFERT DE PRODUIT

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
DOSEUR	Doseur Venturi Meludose plonge base : 25 L/mn. Idéal pour préparer une solution diluée dans un seau, autolaveuse, plonge... option à prévoir pour utilisation acides.
NOUS CONSULTER POUR ADAPTER EN FONCTION DU PRODUIT CHIMIQUE.	Doseur proportionnel DOSATRON : doseur conçu pour être installé sur une conduite d'eau. Le débit et la pression d'eau activent le moteur hydraulique permettant l'aspiration et le dosage proportionnel du produit chimique.
POMPEDOSEUSE_MANUELLE	POMPE MANUELLE À PISTON EZI : pour la vidange de fûts, bidons, etc. Fabriquée en polypropylène et polyéthylène pour résister aux produits chimiques. D'autres pompes manuelles sont disponibles.
KITVID	Kit de vidange pour container : comprend un raccord + joint pour liaison container, un tuyau de 3 m et un pistolet.
POMPEDOSEUSE_PERISTAL_7L/230V	Pompe péristaltique PR 7 (7 L/h) ou PR4 (4L/h) : contre pression maximum : Détergent 1,5 bar, Rincage 6,0 bar. Boîtier étanche IP 65 - disponible en 24V AC.
POMPEDOSEUSE_PERISTAL_4L/230V	
POMPEDOSEUSE_PERISTAL_SLCP120	Pompe péristaltique SLC P120 : contre pression maximum : Détergent 1,5 bar, rincage 6 bars. débit - 1,2 Litres/mn. Boîtier étanche IP 54.
POMPEDOSEUSE_MAGNETIQ	Pompe doseuse électromagnétique TEKNA : Débit 0,4 à 100L contre-pression max de 20 bars. Options de programmation.
NOUS CONSULTER POUR ADAPTER EN FONCTION DU PRODUIT CHIMIQUE.	Pompe pneumatique WILDEN . Différents débits possibles en fonction du modèle.
	Pompe à membrane : différents débits possibles.
NOUS CONSULTER	Kit de transfert produit pour vidange de fût / CTR : comprenant une pompe pneumatique à membrane 1/4 en PP/TF.



CONDUCT_LTH_
BED1LVA



CONDUCT SEKO
TWIN40EV



NEBULISEUR
ZEPHIRE



KIT DE TRAITEMENT D'EAU



WASHCOMBI



WASHVESTE



WASHSALOPETTE



WASHGANT

MATÉRIEL // DOSAGE ET TRANSFERT DE PRODUIT

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
CONDUCT_SEKO_TWIN40EV	Contrôleur de conductivité TWINDOSE : permet de mesurer et d'afficher la concentration d'un bain de lavage par conductivité, il est possible de piloter une pompe afin de gérer les appoints de détergent. Fourni avec une sonde inductive. 230V.
CONDUCT_LTH_BED17LVA	Contrôleur de conductivité : permet de mesurer et d'afficher la concentration d'un bain de lavage par conductivité. Grâce à ses sorties relais, il est possible de piloter une pompe afin de gérer les appoints de détergent. (Sonde inductive non comprise). 230V.
“ NOUS CONSULTER POUR ADAPTER EN FONCTION DU PRODUIT CHIMIQUE. ”	Traitement d'eau : les kits de dosage proportionnel permettent de doser les produits usuellement utilisés en élevage et en agroalimentaire : produits en continu, minéraux liquides ou pour le traitement de l'eau. Une pompe doseuse est reliée à un compteur émetteur d'impulsion à raison d'une impulsion par litre d'eau, il suffit alors d'afficher en millilitre la quantité de solution à doser par litre d'eau. Mise en route très facile : raccorder l'entrée et la sortie du Kit sur la canalisation d'eau à traiter puis brancher la pompe doseuse sur une alimentation électrique 230 Volts.
NEBULISATEUR_ZEPHIRE	Nébuliseurs électriques : Débit de 0 à 60L/h, volume jusqu'à 750m ³ , réserve 6L. Brouillard de 5 à 80µ. Accepte les produits oxydants.
PROTECTION DE LA PERSONNE - EQUIPE DE NETTOYAGE	
WASHVESTE	Veste Washguard : 100% étanche et résistante aux produits chimiques, graisses et huiles. Capuche, et manches élastiquées. Fermeture glissière avec rabat. Bleu et bandes réfléchissantes.
WASHGANT	Gant Washguard : confortable et résistant. Protège de l'eau et des produits chimiques.
WASHSALOPETTE	Salopette isotherme Washguard : 100% étanche et résistante aux produits chimiques, graisses et huiles. chevilles élastiquées. Sangles à déconnexion rapide. Bleu et bandes réfléchissantes.
WASHCOMBI	Combinaison Washguard : 100% étanche, chevilles et poignets élastiques, capuche, bandes réfléchissantes.

MATÉRIEL RACCORD NITO

NOMENCLATURE

Exemple :

F/M_FILTM1/2

Détail : ici male fileté
1/2 pouces

Coté raccord rapide

Coté fileté ou cannelé



M/M_1/2



M/F_1/2



F/M_FILTM1/2



M/M_FILEM3/4



FEMELLE_CAN1/2



FEMELLE_F1/2



M/M_CAN1/2



F/M_CAN3/4



V071352 F1/2_CAN3/4



M/M_CAN3/4



FEMELLE_F3/4



M/F_FILEF3/4



JOINTNITO :
Joint pour raccord Nito

3 EXEMPLES DE MONTAGE AVEC PISTOLET VIKAN



V9324



M/M_1/2



FEMELLE_CAN1/2



TUYAU THERMOCLEAN100 Ø12 OU Ø15MM



V071352 F1/2_CAN3/4



TUYAU THERMOCLEAN100 Ø19MM



TUYAU2
Serti NITO
femelle 1/2

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Brosserie, essuyage et protection** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **nettoyage et à la protection complète de la personne** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 6

BROSSERIE ESSUYAGE PROTECTION

95



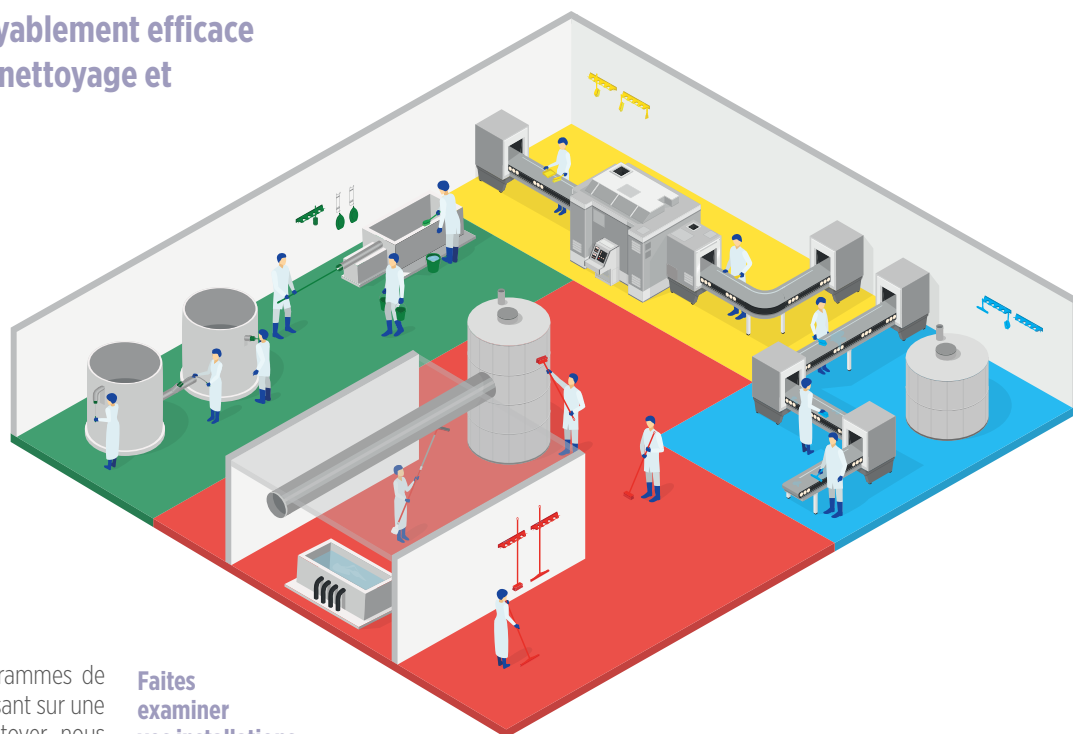
CODAGE COULEUR.....	96
GAMME VIKAN VHS	98
GAMME VIKAN CAMION	116
GAMME VIKAN ERGOCLEAN	117
AUTRES BROSSES.....	118
PAPIER ESSUYAGE, DISTRIBUTEUR	120
ÉQUIPEMENT JETABLE.....	122
PREMIERS SOINS	123
PROTECTION	124

INTRODUCTION

LE CODAGE COULEUR

La propagation des bactéries d'un endroit de la production à un autre est un des problèmes de l'industrie agro-alimentaire. Cette contamination en chaîne peut détériorer des aliments déjà préparés et ainsi compromettre la sécurité de l'alimentation. Il est important de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter une telle situation, notamment en utilisant un codage couleur pour les différentes zones de nettoyage.

Le contrôle couleur est une méthode simple mais incroyablement efficace pour optimiser le nettoyage et l'hygiène.



Nous pouvons élaborer des programmes de nettoyage sur mesure. En nous basant sur une vue d'ensemble des locaux à nettoyer, nous pouvons déterminer, une fois pour toutes, les zones de nettoyage à établir, les codes couleur à utiliser pour chacune de ces zones ainsi qu'une sélection des ustensiles de nettoyage les plus appropriés.

Ceci permet tout d'abord et surtout, de minimiser le risque de contamination en chaîne par des ustensiles de nettoyage sales. Le nettoyage se fait ainsi de manière plus efficace puisque les employés ont les ustensiles adéquates à portée de main. On peut également constater une plus grande longévité et un meilleur fonctionnement des ustensiles à long terme. Des économies significatives sont ainsi réalisées grâce à l'établissement d'un contrôle couleur de nettoyage.

Faites examiner vos installations de production par nos conseillers en hygiène professionnels.

Sur la base de cet examen, nous vous proposons des ustensiles de nettoyage adaptés à vos problèmes d'hygiène spécifiques. Il en résulte un programme de contrôle couleur complet pour vos locaux de production, accompagné d'une spécification des ustensiles de nettoyage à utiliser dans chaque zone de nettoyage.

Nous pouvons, si vous le souhaitez vous assister dans la mise en application de ce programme en assurant la formation de vos employés concernant les ustensiles et leur utilisation.



Vikan est l'un des leaders mondiaux dans la fabrication d'ustensiles de nettoyage ultra hygiéniques. En se basant sur les besoins des clients et les exigences des différentes autorités, Vikan développe, fabrique et commercialise une gamme étendue et complète d'outils de nettoyage.



GAMME HYGIÈNE **VIKAN**





V7041



V7043



V7047



V7066



V7062



V7067



V7068

VIKAN // LAVE-PONT

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRES (mm)	FIBRES	COULEURS
V7041	Lave-pont à passage d'eau , adapté à tous les sols sans jointures profondes. Excellente répartition de l'eau. Idéal pour les zones très sales.	270	24	Extra dures	
V7043	Lave-pont à passage d'eau , adapté à tous les sols sans jointures profondes. Excellente répartition de l'eau. Idéal pour les zones très sales.	270	32	Médium	
V7047	Brosse High-Low idéale pour le nettoyage des plinthes et des surfaces verticales. L'angle donné à la brosse permet de tenir le manche parallèle au sol assurant le nettoyage sous les équipements. Elle est également efficace pour l'entretien des canalisations et bouches d'égouts.	265	41	Médium	
V7060	Balai brosse robuste permettant de récurer tous types de sols. Adapté aux sols avec petites et grandes jointures.	305	46	Dures	
V7062	Lave-pont large conçu pour le brossage de très grandes surfaces sur tous types de sols : epoxy, carrelages, ciments, etc. Les fibres plus longues permettent de frotter efficacement dans les joints et écoulements.	470	45	Dures	
V7066	Petit balai fibres souples et fleurées pour zones sèches et réduites.	300	58	Souples	
V7067	Brosse à passage d'eau articulée . Fibres souples fleurées. Très utilisée pour le nettoyage vertical des murs et machines.	240	44	Souples fleurées	
V7068	Petit balai fibres médium pour espaces réduits.	300	60	Médium	



V2915



V2920



V3104



V3166



V3174



V3199



V3178



V3179



V3194

VIKAN // BALAI

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRES (mm)	FIBRES	COULEURS
V2915	Balai d'extérieur fibres dures. Communément utilisé dans les zones de stockage ou en extérieur sur les quais par exemple.	330	109	Extra dures	
V2920	Grand balai d'extérieur fibres dures. Communément utilisé dans les zones de stockage ou en extérieur sur les quais par exemple.	530	109	Extra dures	
V3104	Balai Miquet : Balai étroit à filet droit. Très utile pour le balayage à l'arrière des équipements et dans des zones exiguës.	260	75	Dures/souples	
V3166	Balai droit : Balai droit pour le nettoyage de petites surfaces.	310	78	Médium	
V3174	Balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés sur tous les sols. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.	410	60	Dures/souples	
V3178	Balai fibres souples fleurées à réserver aux zones sèches. Pour le balayage de fines particules.	410	60	Souples fleurées	
V3179	Balai fibres souples permettant de balayer efficacement dans toutes les zones. Très utilisé pour le balayage de particules plus ou moins fines.	410	55	Souples	
V3194	Grand balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés sur tous les sols. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.	610	55	Dures/souples	
V3199	Grand balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés sur tous les sols. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.	610	58	Souples	



V7140



V7140



V7150



V7170



V7160



V7125



2973Q

100

VIKAN // RACLETTE MONOLAME

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)	COULEURS
V7125	Raclette monolame. Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Elle est munie d'un bord souple et flexible assurant un nettoyage rapide et facile des tables et autres surfaces, les laissant propres et sèches.	245	
V7140	Raclette monolame. Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Le bord en caoutchouc très souple garantit un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.	400	
V7150	Raclette monolame. Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Le bord en caoutchouc très souple garantit un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.	500	
V7160	Raclette monolame. Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Le bord en caoutchouc très souple garantit un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.	600	
V7170	Raclette monolame. Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Le bord en caoutchouc très souple garantit un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.	700	
V2973Q	Manche télescopique à passage d'eau 1615-2780 mm à utiliser notamment avec la raclette de condensation V7716.	1615 - 2780	



V7751



V7752



V7753



V7754



V7755

VIKAN // RACLETTE MOUSSE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)	COULEURS
V7751	Raclette de table avec recharge de mousse. Manche dévissable. Lame de recharge V7771 .	250	
V7752	Raclette mousse idéale pour l'industrie alimentaire en général. Adaptée à tous les types de sols. Lorsque le caoutchouc est usagé, il suffit de changer la cartouche. Lame de recharge V7772 .	400	
V7753	Raclette mousse idéale pour l'industrie alimentaire en général. Adaptée à tous les types de sols. Lorsque le caoutchouc est usagé, il suffit de changer la cartouche. Lame de recharge V7773 .	500	
V7754	Raclette mousse idéale pour l'industrie alimentaire en général. Adaptée à tous les types de sols. Lorsque le caoutchouc est usagé, il suffit de changer la cartouche. Lame de recharge V7774 .	600	
V7755	Raclette mousse idéale pour l'industrie alimentaire en général. Adaptée à tous les types de sols. Lorsque le caoutchouc est usagé, il suffit de changer la cartouche. Lame de recharge V7775 .	700	

101



V7713



V7714



V7715

VIKAN // RECHARGE RACLETTE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
V7713	Raclette double lame. Evacuation efficace de l'eau sur tous les types de surfaces. Lame de recharge V7733	500	
V7714	Raclette double lame. Evacuation efficace de l'eau sur tous les types de surfaces. Lame de recharge V7734	600	
V7715	Raclette double lame. Evacuation efficace de l'eau sur tous les types de surfaces. Lame de recharge V7735	700	
Lames de recharge et autres modèles disponibles			



V2911



V2934

V2935

V2937

V2939

V2981

V2983

VIKAN // MANCHE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS (mm)	MATÉRIAUX	COULEURS
V2934	Petit manche à pas de vis. Souvent utilisé avec les brosses cylindriques pour nettoyer les évacuations ou sur une raclette sol pour les grands plans de travail.	160	Ø 28	Polypropylène	
V2935	Manche aluminium ergonomique 1300 mm. Zone de préhension en polypropylène. Adaptable sur tous les outils Vikan à pas de vis.	1310	Ø 31	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2937	Manche aluminium ergonomique 1500 mm. Zone de préhension en polypropylène. Adaptable sur tous les outils Vikan à pas de vis. Meilleure ergonomie et nettoyage sous les équipements facilité	1510	Ø 31	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2939	Manche en acier inox 1500 mm. Le tube inox garantit une résistance hors du commun. Manche spécialement adapté aux conditions difficiles.	1510	Ø 31	Acier inoxydable, polypropylène	
V2981	Petit manche alu très souvent utilisé avec les brosses cylindriques, les spatules et les raclettes pour les grands plans de travail.	650	700	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2983	Manche inox adapté au nettoyage des zones exposées à des agents chimiques agressifs	1025	diam 31	Inox, polypropylène	



V2925

V2960

V2962

V2964

V2973

V2973Q

V2975



V2977

VIKAN // MANCHE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS (mm)	MATÉRIAUX	COULEURS
V2925	Manche télescopique permet d'adapter sa longueur à la taille de l'utilisateur pour une meilleure ergonomie.	1305-1810	Ø 32	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2960	Manche ultra hygiénique : la conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations. Léger, bonne prise en main et utilisation confortable même dans les environnements froids.	1300	Ø 34	Polypropylène, renforcé fibre de verre	
V2962	Manche ultra hygiénique : la conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations. Léger, bonne prise en main et utilisation confortable même dans les environnements froids.	1500	Ø 34	Polypropylène, renforcé fibre de verre	
V2964	Manche ultra hygiénique : la conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations. Léger, bonne prise en main et utilisation confortable même dans les environnements froids.	1700	Ø 34	Polypropylène, renforcé fibre de verre	
V2973	Manche télescopique à passage d'eau 1615-2780mm pouvant être raccordé directement à un tuyau à l'aide d'un collier de serrage. A utiliser avec une brosse à passage d'eau type V7041 ou V7067.	1615-2780	Ø 32	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2973Q	Manche alu à passage d'eau . Muni d'un raccord rapide. Peut être adapté sur les brosses à passage d'eau V7041 et V7067 puis connecté à une centrale de dilution.	1600 - 2780	Ø 32	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2975	Manche télescopique permettant de nettoyer efficacement les murs et les plafonds à l'aide de toutes les brosses Vikan munies d'un pas de vis.	1575-2780	Ø 32	Aluminium anodisé, polypropylène	
V2977	Grande perche télescopique en fibre de verre permettant d'atteindre des hauteurs jusqu'à 8 mètres. S'adapte sur tous les outils Vikan à pas de vis.	1880-6000	Ø 34	Fibre de verre, polypropylène	



V3892



V3587



V3890



V3885



V3892



V6440



V7057

VIKAN // BROSSE À MAIN

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V3587	Brosse papillon à main : petite brosse papillon, fibres médium. Anneau de suspension. Idéale pour les petites tâches de nettoyage et les petites mains.	165	26	Médium	
V3885	Brosse ronde soleil permettant de frotter efficacement les plans de travail et lignes de production. Sa prise en main parfaite donne plus de force à l'opérateur lors des actions de récurage. Très utilisée en plonge également.	Ø 110	44	Dures	
V3890	Brosse à main : brosse multi-fonctions dotée de fibres dures inclinées pour faciliter le brossage des tables, lignes de production, planches de découpe, récipients et containers. Les fibres extra dures à l'extérieur permettent le décollage des matières très incrustées et le nettoyage dans les angles.	200	36	Dures	
V3892	Grande brosse papillon très robuste. Ses fibres dures et obliques aux extrémités permettent de frotter à la fois les plans de travail et les recoins. Très utilisée en boucherie. Anneau de suspension.	250	33	Extra dures	
V6440	Brosse à ongles professionnelle pouvant être accrochée sur le support inox V0616.	130	17	Dures	
V7057	Brosse à main passage d'eau pour nettoyage les tabliers ou bottes, raccord Nito et Gardena. Inox, polypropylene polyester.	330	25	Dures	



VIKAN // BROSSE MANCHE COURT

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V3088	Brosse à main : petite et légère, possède une tête large et un manche ergonomique incliné qui éloigne la main de la surface à nettoyer, réduisant le risque de blessure. Adaptée au nettoyage des petites surfaces, des tables, des casseroles, des planches à découper, etc...	260	22	Médium	
V4167	Brosse à main ergo : brosse dotée d'une prise en main ergonomique offrant un grand confort d'utilisation et une protection de la main. L'angle permet un contact idéal entre la brosse et la surface à nettoyer pour une plus grande efficacité et un accès facilité aux angles et rainures.	330	5	Souples fleurées	
V4169	Brosse à main ergo : brosse dotée d'une prise en main ergonomique offrant un grand confort d'utilisation et une protection de la main. L'angle permet un contact idéal entre la brosse et la surface à nettoyer pour une plus grande efficacité et un accès facilité aux angles et rainures.	330	35	Dures	
V4190	Brosse à main : brosse munie d'une prise en main ergonomique permettant à l'opérateur de l'utiliser longtemps sans contraintes. Ses fibres Médium sont idéales lorsque l'on recherche à coupler une action mécanique avec une solution chimique. Très souvent utilisée lors du nettoyage des tables et équipements.	270	36	Médium	
V4192	Brosse à main : brosse munie d'une prise en main ergonomique pour utilisation longue. Ses fibres dures permettent de broser efficacement tout type de surface. Fréquemment utilisée pour le nettoyage des équipements, des plans de travail et des murs.	270	36	Dures	
V4194	Brosse à main : les fibres fleurées sont fréquemment utilisées pour nettoyer des surfaces très sensibles telles que les vitres, surfaces en inox et plexis. Les fibres fleurées ont été conçues pour retenir le produit chimique et ainsi coupler efficacement action chimique et action mécanique.	270	45	Souples fleurées	
V4237	Brosse à vaisselle avec rebord grattoir. Permet de nettoyer efficacement les petites pièces détachées et les zones difficiles d'accès sur ligne.	280	23	Médium	
V4287	Brosse à vaisselle , adaptée au lavage de petites pièces d'équipements et de machines. L'angle du manche et de la poignée permettent un nettoyage plus simple et plus efficace. C'est également plus ergonomique pour le poignet.	290	24	Médium	



VIKAN // BROSSE MANCHE LONG

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V4182	Brosse à main : le manche long de cette brosse permet à l'opérateur d'atteindre à l'intérieur des équipements des zones habituellement difficiles d'accès. Ses fibres médium orientées permettent de créer une action de lavage efficace lors du nettoyage des machines, grands seaux, bacs, containers et conduits.	415	36	Médium	
V4186	Brosse à main : le manche long de cette brosse permet à l'opérateur d'atteindre à l'intérieur des équipements des zones habituellement difficiles d'accès. Ses fibres dures orientées permettent de brosser efficacement les machines, les seaux et containers ainsi que les conduits, dès qu'un long manche est requis.	415	36	Dures	

106



VIKAN // BALAYETTE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR DE FIBRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V4587	Balayette souple avec manche ergonomique. Couplée à la pelle à poussière référence V5660, elle permet de retirer les fines particules des plans de travail ou du sol.	330	48	Souples	
V4589	Balayette fibres Médium. Permet de retirer des particules plus grosses et convient bien aux milieux humides.	330	50	Médium	
V5051	Brosse sanitaire ergonomique. Son long manche et sa tête incurvée évite de se baisser. Fournie avec bol et système d'accroche mural.	720	-	Médium	
V5661	Kit pelle balai	1170	-	Médium	



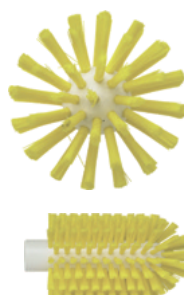
V538190



V5385



V5386



V5387



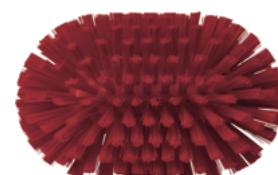
V5389

VIKAN // BROSSE CYLINDRIQUE

107

RÉFÉ- RENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V538190	Brosse cylindrique avec manche moulé : Fabriquée sans aucun joint entre le manche et la tête de brosse, cette brosse hygiénique permet de retirer facilement saletés et matières alimentaires. Les fibres à l'extrémité sont plus dures afin d'accélérer le nettoyage des conduits et machines.	430	Ø 90	Médium/ dures	
V5385	Brosse cylindrique à adapter sur un manche à pas de vis. À utiliser pour le nettoyage des conduits et regards.	140	Ø 50	Dures	
V5386	Brosse cylindrique à adapter sur un manche à pas de vis. À utiliser pour le nettoyage des conduits et regards.	145	Ø 63	Dures	
V5387	Brosse cylindrique à adapter sur un manche à pas de vis. À utiliser pour le nettoyage des conduits et regards.	155	Ø 77	Médium	
V5389	Brosse cylindrique à adapter sur un manche à pas de vis. À utiliser pour le nettoyage des conduits et regards.	160	Ø 90	Médium	
V7035	Brosse cylindrique à adapter sur un manche à pas de vis. À utiliser pour le nettoyage des conduits et regards.	130	Ø 135	Médium	

VIKAN // BROSSE CUVE

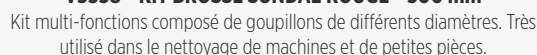


V7037

RÉFÉ- RENCE	DESCRIPTION	LONGUEUR (mm)	LONGUEUR DE FIBRE	FIBRES	COULEURS
V7037	Brosse à cuves , bacs et évacuations compatible avec tous les manches Vikan;	205x130	40	Dures	
V7039	Brosse à cuves , bacs et évacuations compatible avec tous les manches Vikan.	205x130	40	Médium	

CODAGE DES AUTRES COULEURS →

D = DETECTAB



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRE (mm)	FIBRES	COULEURS
V5356	Brosse pour tige flexible, V5351 et V5352. Adaptée au nettoyage dans les laiteries, établissements vinicoles et pêcheries.	200	Ø 60	Médium	
V5365	Tête d'écouvillon pour tige flexible, V5351 et V5352. Adaptée au nettoyage dans les laiteries, établissements vinicoles et pêcheries.	200	Ø 20	Médium	
V5368	Tête d'écouvillon pour tige flexible, V5351 et V5352. Adaptée au nettoyage dans les laiteries, établissements vinicoles et pêcheries.	200	Ø 40	Médium	
V5370	Écouvillon pour tubes et bouteilles.	510	Ø 60	Médium	
V5375	Écouvillon fibres dures et très courtes. Tige en inox robuste. Pour un nettoyage interne.	480	Ø 10	Dures	
V5376	Écouvillon pour tubes et bouteilles.	500	Ø 20	Médium	
V5378	Écouvillon pour tubes et bouteilles.	510	Ø 40	Dures	
V5379	Écouvillon pour tubes et bouteilles.	510	Ø 50	Médium	
V5351	Tige flexible : nettoyage à l'intérieur de tubes longs et incurvés. Filetage adapté uniquement aux brosses V5354, V5356, V5365 et V5368 ainsi qu'aux rallonges V5346.	755	Ø 5	Acier inoxydable	
V5352	Tige flexible : pour le nettoyage des tuyaux et conduits. Le nylon confère à cette tige une très grande souplesse. A utiliser avec les références V5354, V5356, V5365, V5368 et V5391.	1505	Ø 6	Nylon	
V5346	Rallonge de tige flexible : nettoyage à l'intérieur de tubes longs et incurvés. À adapter sur la réf. V5351. Filetage adapté uniquement aux brosses V5354 et V5356. Possibilité de fixer plusieurs tiges entre elles pour obtenir la longueur désirée.	785	Ø 5	Acier inoxydable	



VIKAN // PELLE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	LONGUEUR (mm) / VOLUME (l)	COULEURS
PELLE ERGONOMIQUE AVEC GRAND MANCHE				
V5600	Pelle à manche ergonomique courbé. Idéale pour le ramassage au sol	380 x 340 x 90	1140	
V5601	Pelle à manche ergonomique courbé. Idéale pour le ramassage au sol	380 x 340 x 90	1310	
V5610	Pelle à manche ergonomique courbé très résistante. Idéale pour le ramassage au sol. Manche renforcé d'un tube alu interne.	340 x 270 x 75	1100	
V5611	Pelle à manche long ergonomique courbé très résistante. Petit godet. Idéale pour le ramassage au sol. Manche renforcé d'un tube alu interne.	340 x 270 x 75	1280	
V5623	Pelle manche droit, court, grand godet. Moulée en une seule pièce évitant ainsi les zones de rétention, cette pelle est spécialement appréciée pour son design hygiénique.	379 x 345 x 90	1035	
V5625	Pelle manche droit, court, petit godet plat. Moulée en une seule pièce évitant ainsi les zones de rétention, cette pelle est spécialement appréciée pour son design hygiénique. Existe en détectable.	327 x 274 x 50	1040	
PELLE À MAIN				
V5670	Pelle à ingrédients 2 litres. Très utilisée dans la manipulation d'ingrédients et de glace. Pelle moulée en une seule pièce.	160	2L	
V5675	Pelle à ingrédients 1 litre. Très utilisée dans la manipulation d'ingrédients et de glace. Pelle moulée en une seule pièce évitant ainsi les zones de rétention.	340	1L	
V5681	Pelle ronde 1L disposant d'un design ergonomique et d'une graduation interne. Equipée d'un bec verseur sur les 2 côtés. Moulée en une seule pièce évitant ainsi les zones de rétention. Idéale pour manipuler des ingrédients et liquides.	296	1L	
V5682	Pelle ronde 2L disposant d'un design ergonomique et d'une graduation interne. Equipée d'un bec verseur sur les 2 côtés. Moulée en une seule pièce évitant ainsi les zones de rétention. Idéale pour manipuler des ingrédients et liquides.	330	2L	
PELLE À POUSSIÈRE				
V5660	Pelle à poussière professionnelle. Particulièrement résistante en comparaison aux pelles à poussière traditionnelles. Rebord biseauté facilitant le ramassage de farine et poussière.	330	-	



V2910



V2911



V4009



V4013



V4060



V4061



V29125



V4051

VIKAN // GRATTOIR, CORNE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
GRATTOIR			
V2910	Grattoir à lame inox. Permet de décoller du sol ou des équipements des matières sèches, collantes et incrustées. Adapté au nettoyage des fours rotatifs.	260	
V2911	Grattoir à lame flexible excellent pour retirer la poudre et les différents résidus collés à des surfaces verticales comme dans les tours, les grandes cuves, citernes ou tanks. Les rebords arrondis de la lame évitent les risques d'endommagement des surfaces.	260	
V4009	Grattoir à main lame inox. Ergonomique et idéal pour décoller les résidus séchés, brûlés, etc.	100	
V4013	Grattoir à main nylon parfait pour décoller la saleté des surfaces fragiles	100	
V4060	Petite corne plate permettant de gratter les matières sèches et incrustées sur les surfaces planes. Détectable.	75	
V4061	Corne plate permettant de gratter les matières sèches et incrustées sur les surfaces planes.	102	
V29125	Grattoir monobloc en nylon. Pas de vis Vikan. Sa légère flexibilité lui permet de s'adapter aux surfaces irrégulières comme les sols carrelés.	270	
CORNE			
V4051	Corne racle-tout conçue pour le nettoyage des plans de travail, des lignes de productions. Lame biseautée sur 3 côtés.	165	

VIKAN FOURCHE

Réf. V5690 / BLANC

Fourche hygiénique très utilisée dans l'industrie viticole et chez les maraîchers.

Dimension : 1275 mm



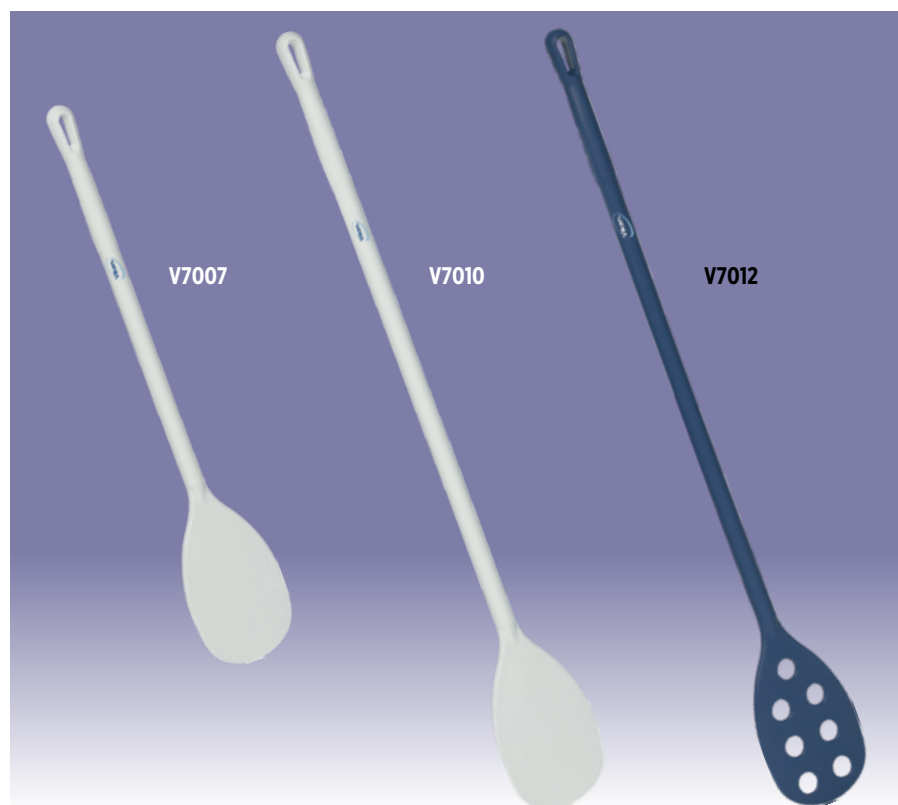
VIKAN GRAPPIN

Réf. V5691 / BLANC

Croc hygiénique à adapter sur un manche à pas de vis. Très utilisé dans l'industrie viticole pour vider les remorques et les cuves.

Dimension : 205 mm





VIKAN // MÉLANGEUR

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRE (mm)	COULEURS
V7007	Mélangeur moulé en une seule pièce permettant de remuer les préparations chaudes dans des cuves jusqu'à 170°C.	890	Ø 31	☐
V7010	Mélangeur classique moulé en une seule pièce. Pour préparation à température ambiante ou froide. Résistance 100°C.	1200	Ø 31	☐
V7012	Mélangeur manche long moulé en une seule pièce. Version détectable. Tête ajourée facilitant le mélange. Résistance 100°C.	1200	Ø 31	☒

111

VIKAN RACLETTE CUVE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)	COULEURS
V7011	Raclette à cuve en nylon. S'adapte sur tous les manches Vikan pour les actions de raclage ou de mélange dans des cuves par exemple.	220	☐
V7013	Raclette à cuve en polyéthylène flexible. S'adapte sur tous les manches Vikan pour les actions de raclage ou de mélange dans des cuves par exemple.	220	☐ ☒ ☒ ☒





V6000



V5686



V5687



V5692

112

VIKAN // SEAU, COUVERCLE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	COULEURS
SEAU		
V5686	Seau alimentaire 12 litres pour la manipulation d'ingrédients et le dosage. Est également utilisé dans les petites phases de nettoyage.	
V5688	Seau alimentaire 6 litres solide est particulièrement adapté au stockage d'ingrédients et matières premières. Gradué avec bec verseur anti-goutte et anse inox robuste. La poignée au bas facilite sa manipulation et son dos plat facilite le transport et permet de le monter sur un support mural.	
V5692	Seau alimentaire 20 litres idéal pour le stockage et le mélange d'ingrédients. Il est adapté aux ingrédients secs et liquides. La poignée au bas et le bec verseur arrondi facilitent le versage. Graduation interne claire.	
COUVERCLE		
V5687	Couvercle à utiliser avec le seau V5686. Permet de protéger le contenu lors du transport et en phase d'attente sur le support inox V16200.	
V5689	Couvercle pour le seau hygiénique V5688. Le rebord sur le milieu du couvercle permet de superposer plusieurs seaux en toute sécurité.	
V5693	Couvercle pour seau V5692. Conçu pour supporter l'empilement d'un deuxième seau.	
PICHET GRADUÉ		
V6000	Pichet gradué 2L en polypropylène	



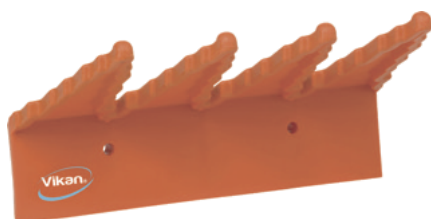
V1019



V1016



V16200



V0615



V0616



V0617



V0618



V1017



V1018

VIKAN // SUPPORT MURAL, CLIP, CROCHET

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
CLIP			
V1019	4 clips caoutchouc et 8 attaches qui se fixent aux supports V1017 et V1018.	120	
CROCHET			
V1016	4 clips caoutchouc et 8 attaches qui se fixent aux supports V1017 et V1018.	140	
SUPPORT MURAL			
V0615	Support mural hygiénique idéal pour les milieux où l'hygiène est une priorité. Sa forme universelle permet de suspendre tous les types d'outils : brosses à main et longs manches.	240	
V0616	Support mural en acier inox conçu pour suspendre un outil. Spécialement adapté à la brosse à ongles V6440.	85	Inox
V0617	Support mural en acier inox conçu pour suspendre jusqu'à 4 outils. Le double crochet au centre permet de suspendre efficacement une grande pelle munie d'une poignée en D.	320	Inox
V0618	Support mural en acier inox conçu pour suspendre jusqu'à 6 outils. Les doubles crochets aux extrémités permettent de suspendre efficacement une grande pelle munie d'une poignée en D.	470	Inox
V1017	Support mural 1-3 produits. Vous pouvez agrandir le support en y fixant un second support. Vous pouvez également modifier l'emplacement des crochets et clips caoutchouc. Facile à nettoyer en démontant simplement les différentes pièces.	160	
V1018	Support mural 4-6 produits. Vous pouvez agrandir le support en y fixant un second support. Vous pouvez également modifier l'emplacement des crochets et clips caoutchouc. Facile à nettoyer en démontant simplement les différentes pièces.	395	
V16200	Support seau 6/12 L. Permet de suspendre un seau plein en phase d'attente ou de l'accrocher à l'envers après nettoyage. Il est pourvu d'un petit crochet permettant de suspendre le couvercle en option ou une brosse à main.	370	Inox



VIKAN // TAMPON

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	QUALITÉ	COULEURS
V5523	Tampon marron très abrasif. Efficace pour retirer les matières collantes des sols. À adapter sur nos supports tampon V5500 et V5510.	245	Dure	
V5524	Tampon bleu médium. Efficace pour retirer les matières collantes des sols. À adapter sur nos supports tampon V5500 et V5510.	245	Médium	
V5525	Tampon blanc doux. Peut être utilisé sur un support tampon Vikan pour nettoyer les surfaces et murs inox et plastique. A adapter sur nos supports tampon V5500 et V5510.	245	Doux	
SUPPORT TAMPON				
V5500	Support pour tampon abrasif. Ses crochets inox permettent de fixer solidement le tampon pour un nettoyage efficace des sols, murs, équipements inox et plinthes. À adapter sur un manche à pas de vis Vikan.	235	-	
V5510	Support à main pour tampon abrasif. Ses crochets inox permettent de fixer solidement le tampon pour un nettoyage efficace des plans de travail.	235	-	



V9324



V9305



V9301



V0712

VIKAN // PULVÉRISATEUR

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	COULEURS
V9301	Pulvérisateur ergonomique 2,5L. Projection par pression hydraulique, sans aérosols. Mélanger toujours l'eau et le produit chimique en proportion correcte : 0,4 - 10%. Hauteur 245mm.	
V9305	Pulvérisateur 1,4L. Projection par pression hydraulique, sans aérosols. Mélanger toujours l'eau et le produit chimique en proportion correcte : 0,4 - 10%. Hauteur 245 mm.	
V9324	Pistolet à eau industriel pour le nettoyage des sols, murs et machines. Réglage du débit par pression sur la gachette.	
V0712	Raccord rapide 1/2" se vissant dans le pistolet V9324.	-



POUBELLE_100L



SUPPORTSAC_INOX_PIED



SUPPORTSAC_PLASTIQ



POUBELLE_50L

HYGIÈNE // POUBELLE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	CAPACITÉ	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
COLLECTEUR À PÉDALE BLANC RUBBERMAID						
POUBELLE	30L	PIED	Poubelle carrée sans roue en polyéthylène. Ouverture par pédale aisée et hygiénique. Couvercle basculant hermétique. Grande résistance et nettoyage facile.	30L	431 x 400 x 435	☐
	50L	PIED		50L	456 x 292 x 719	☐
	70L	PIED		70L	500 x 311 x 803	☐
	90L	ROUE	Idem avec deux roulettes à l'arrière.	90L	500 x 400 x 790	☐
COLLECTEUR À PÉDALE CARRÉ GILAC AVEC COUVERCLE DE COULEUR						
POUBELLE	100L	COULEUR	Poubelle à pédale carrée en polypropylène. Hygiénique, robuste et simple à déplacer grâce aux deux roulettes arrières. Gris avec couvercle de couleur pour faciliter le tri.	100L	525 x 485 x 937	
SUPPORT SACS POUBELLE						
SUPPORTSAC	INOX	PIED	Support sacs poubelle en inox sur pied. Equipé de deux roulettes pivotantes et d'une pédale d'ouverture. Fixation du sac par sangle.	100L	Ø 38 x H84	-
	INOX	MURAL	Support sacs poubelle en inox. Fixation murale, 4 trous. Commande d'ouverture au genou. Fixation du sac par sangle.	100L	Ø 350	-
	PLASTIQ	COULEUR	Support sacs poubelle sur roulettes avec ouverture à pédale. Polypropylène. Fixation du sac par sangle. Blanc et couvercle de couleur pour faciliter le tri. Ø 50	120L	500 x 640 x 990	
SACS POUBELLE						
SACPOUB	NOIR	30L/ 35µ	Rouleau de sacs poubelle classiques noirs prédécoupés.	-	-	-
		50L/ 35µ		-	-	-
		100L/ 58µ		-	-	-
		130L/ 58µ		-	-	-
		240L/ 28µ	Sacs de protection pour conteneurs, palettes, etc...	-	-	-
		330L/ 25µ		-	-	-



V293752



V524752



V475552



V475752



V526852

VIKAN // GAMME CAMION NON ALIMENTAIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRES (mm)	FIBRES	COULEURS
MANCHE					
V293752	Manche ergonomique en aluminium et plastique antichoc.	1495	Ø 31	-	
BROSSE À PASSAGE D'EAU					
V475552	Brosse à passage d'eau ovale pour le nettoyage des véhicules. Rebords en caoutchouc anti choc. S'adapte sur tous les manches Vikan.	270	-	-	
V524752	Brosse à passage d'eau high/low 270 mm. Idéal pour le nettoyage en hauteur. Rebords en caoutchouc anti choc. S'adapte sur tous les manches Vikan.	280	-	-	
V526852	Brosse à passage d'eau ajustable, fibres souples. Rebords en caoutchouc antichoc. S'adapte sur tous les manches Vikan.	250	-	Souple/fleurée	
V475752	Brosse à passage d'eau ovale pour le nettoyage des véhicules. Rebords en caoutchouc anti choc. S'adapte sur tous les manches vikan	370	-	Souple/fleurée	



VIKAN // GAMME ERGOCLEAN NON ALIMENTAIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	FIBRES	COULEURS
TISSU MICROFIBRE ET DIVERS				
V6910	Tissu microfibre polyester et polyamide pour le nettoyage général. À utiliser sec ou humide sur tout type de surface. Garantie 500 lavages.	320 x 320	-	
V375018	Seau rectangulaire 15L gris. Pour MOP.	320 x 290 x 250	-	
V376016	Essoreur jaune pour Mop à adapter sur seau	-	-	
MANCHE ET ADAPTATEUR				
V290800	Manche ergonomique en aluminium anodisé pour le nettoyage professionnel. Équipé du système Click Fit. Disponible avec pas de vis (V295918)	1505	-	
MOP ET SUPPORT				
V374218	Support mop avec bande auto-grippant Velcro remplaçable. Ultra léger, spécialement conçu pour le nettoyage professionnel. S'utilise avec tous les manches Click Fit et les mops Vikan à Velcro. (V370500)			400 ou 600
V547640	Mop sèche/humide en microfibre idéal pour les sols lisses. Utilisé à sec, l'électricité statique générée permet de collecter les poussières et les saletés. Utilisé humide, l'effet capillaire permet de bénéficier d'un nettoyage exceptionnel en profondeur. (V547660)			400 ou 600
V54544	Polyestère , coton et viscose. Mop à franges à utiliser humide pour retirer une grande quantité de saletés de différents types de sols. (V545460)			400 ou 600
V372018	Mop 100% coton - ne peluche pas - 200 grammes- S'adapte sur tous les manches Vikan équipés d'un pas de vis.			-
NETTOYAGE VITRE				
V474215	Mouilleur microfibre blanc 35cm pour support V4752.			400
V476218	Raclette à vitre 35cm. Manche polypropylène gris, lame caoutchouc synthétique.			-



BROSSENYLON ONDULE



BROSSENYLON SOUPLE



BROSSENYLON SPLAIT


BROSSEAFFINAGE
BOIS

BROSSEAFFINAGE
RECTANGLE

BROSSEAFFINAGE
RONDE

BROSSEAFFINAGE
PEHD

BROSSERIE // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	FIBRES	COULEURS
BROSSE À MAIN						
BROSSENYLON	ONDULE	(COULEUR)	Brosse en nylon ondulé. Longueur de fibres 45 mm.	195 x 65	Nylon ondulé	
	SOUPLE	(COULEUR)	Brosse en nylon fleuré. Longueur de fibres 50 mm.	195 x 65	Nylon ondulé	
	SPLAIT	BLANC	Brosse spéciale laiterie. Longueur de fibres 55 mm.	200 x 60	Nylon ondulé	
BROSSE D'AFFINAGE						
BROSSEAFFINAGE	BOIS	SOUPLE	Brosse ronde en bois avec courroie cuir, Ø 155 mm.	Ø 155	Souples	
		DURE			Dures	
	RECT	(COULEUR)	Brosse rectangle souple.	65 x 190	Souples	
	ONDULE	TURQUOIS	Brosse rectangle ondulée spéciale Mont d'Or.	65 x 190	Nylon	
	RONDE	BLEU	Brosse ronde souple. Longueur de fibres 28 mm.	Ø 110	Souples	
	COMTE	1500 MM	Brosse grand manche 1,50 m, brosse 13 x 47 mm.	130 x 1500	Souples	
	PEHD	BLEU	Brosse ronde souple et semelle plastique et courroie.	Ø 155	Souples	
BROSSE STRIP						
STRIP	NYLON	(COULEUR)	Brosse strip nylon 2,50 m.	2500	Nylon	
	TAMP/NYL		Brosse Strip nylon et tampico 2,50 m.	2500	Nylan/tampico	



BROSSENYLON_TANK



D63MM_1M



LAVECAMION 250MM



BROSSSE_ENCOLLER

BALAI SOUPLE



BROSSERIE // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	FIBRES	COULEURS
GOUPILLON						
GOUPILLON	TIGEINOX	D63MM	Goupillon nylon Ø 63mm. Tige inox 1 m.	Ø 63 x 1000	Dures	
	TIGEINOX	D80MM	Goupillon nylon Ø 80 mm. Tige inox 1 m.	Ø 80 x 1000	Dures	
	NYLON	COEUR	Goupillon nylon en forme de coeur.	-	Dures	
	TUBE	BTCOTON	Goupillon pour tube à essai Ø 19 mm L 130 mm, embout coton.	Ø 19 x 130	Médium	
		D20X100	Goupillon pour tube à essai Ø 20 mm L 100 mm.	Ø 20 x 100	Médium	
	PIPETTE	D4X80MM	Goupillon pour pipette Ø 4 mm L 80 mm.	Ø 4 x 80	Médium	
		D10X60MM	Goupillon pour pipette Ø 10 mm L 60 mm.	Ø 10 x 60	Médium	
		D15X90MM	Goupillon pour pipette Ø 15 mm L 90 mm.	Ø 15 x 90	Médium	
DIVERS						
MANCHE	BLANC	1300MM	Manche fibre blanc 1300 mm.	1300	-	
BROSSENYLON	TANK	JAUNE	Brosse tank nylon fleuré. Support 90x65 mm. Pas de vis.	90 x 65	Nylon fleuré	
BALAI	SOUPLE	JAUNE	Balai nylon fleuré 290 mm. Jaune.	290	Nylon fleuré	
BROSSE	ENCOLLER	BLEU	Brosse à encoller PVC 155 x 60 mm.	155 x 60	Nylon fleuré	

HYGIÈNE // **PAPIER ESSUYAGE**

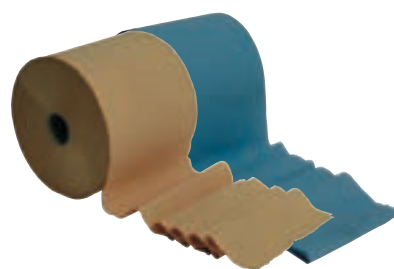
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	NB FEUILLES	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
BOBINE ESSUIE MAINS						
PAPESSUYAGE	200F	BLANC	100% pure ouate. 2 plis. Lisse.	200	300 x 200	☐
PAPESSUYAGE	450F	BLANC	100% pure ouate. 2 plis. Gaufré collé.	450	250 x 200	☐
PAPESSUYAGE	450F	BLEU	100% pure ouate. 2 plis. Gaufré collé.	450	250 x 200	☒
PAPESSUYAGE	150MBLAN	45/47CON	Rouleau blanc continu. 100% pure ouate. 2 plis. Gaufré collé. Ecolabel. 150m.	-	200	☐
BOBINE ESSUYAGE						
PAPESSUYAGE	1000F	BLANC	Ouate traitée. 2 plis. Lisse.	1000	240 x 350	☐
PAPESSUYAGE	1000F	BLEU	100% pure ouate. 2 plis. Lisse. Qualité extra forte.	1000	240 x 340	☒
PAPESSUYAGE	1000F	CHAMOIS	Ouate recyclée. 2 plis. Lisse. Qualité extra forte.	1000	220 x 300	Chamois
PAPESSUYAGE	1500F	CHAMOIS	Ouate recyclée. 2 plis. Lisse. Qualité extra forte.	1500	240 x 350	Chamois
ROULEAU PAPIER TOILETTE						
PAPHYGIENE	200F	-	100% pure ouate. Double épaisseur. Micro gaufré.	200	115 x 95	☐
PAPHYGIENE	200M	-	100% pure ouate. Double épaisseur. Lisse. 200m.	-	90	☐
PAPHYGIENE	650M	-	100% pure ouate. Double épaisseur. Gaufré collé. Ø26cm. 650m.	-	90	☐
ROULEAU ENCHEVÊTRÉ						
PAPENCHEVETRE	22X34CM	BLANC	Papier en W 100% pure ouate. 2 plis. Lisse.	100	220 x 340	☐
PAPENCHEVETRE	25X23CM	BLEU	Papier en V 100% pure ouate recyclée. 1 pli. Gaufré.	230	250 x 230	☒
ESSUIE PIS						
ESSUIEPIS	1000F	BLANC	Pure cellulose. 2 plis. Qualité extra forte. Doux.	1000	240 x 350	☐



ESSUIEPIS_1000F_BLANC



PAPESSUYAGE



PAPESSUYAGE_1000F_CHAMOIS / BLEU



PAPHYGIENE_200F



PAPHYGIENE_200M



PAPENCHEVETRE

HYGIÈNE // **DISTRIBUTEUR**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	MATIÈRE	DIMENSIONS (mm)	COULEURS
DISTRIBUTEURS						
DISTRIPAP	PLASTIQ	200F	Distributeur a devidage central.	Plastique	Ø130 x 230	☐
DISTRIPAP	PLASTIQ	450F		Plastique	Ø205 x 250	☐
DISTRIPAP	PLASTIQ	1000F		Plastique	Ø330 x 340	☐
DISTRIPAP	PLASTIQ	ENCHEVET	Distributeur papier enchevêtré, 400 à 600 feuilles.	Plastique	Ø240 x 110	☐
DISTRIPAP	METALIND	AUTOMUR	Distributeur mural à découpe automatique.	Metal	Ø240 x 200	☐
DISTRIPAP	METALIND	MURAL	Distributeur mural en métal.	Metal	300	☐
DISTRIHYG	METAL	200M	Distributeur de papier hygiénique.	Métal	Ø240 x120	☐
DISTRIHYG	METAL	650M		Métal	Ø280 x120	☐



DISTRIPAP_PLASTIQ_ENCHEVET



DISTRIPAP_PLASTIQ_450F



DISTRIPAP_AUTO_CONTINU



DISTRIPAP_METALIND_MURAL

HYGIÈNE // **ESSUYAGE, NETTOYAGE**

121

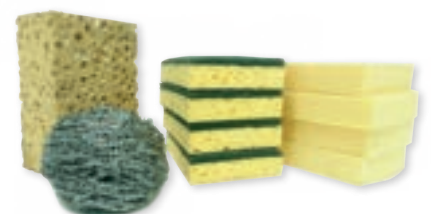
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
ÉPONGES			
EPONGE	VEGETALE	-	Eponge vegetale Spontex N4, 126x96x40mm - Travaux courants
	GROSTRAV	-	Eponge vegetale gros travaux, 146x96x60mm - Grande résistance
	DUO	-	Eponge duo grattante, 131x88x27mm - coté végétal/coté Scotch
	INOX	-	Eponge inox boule 60g, idéale pour plats et casseroles
LAVETTES			
LAVETTESUMA	VERT	51X36CM	Lavette Suma non tissée réutilisable(autres couleurs disponibles)
	BLANC	30X35CM	Lavette gaufrée réutilisable
SERPILLIÈRES			
BOUCLETTE	CARREAU	50X60CM	Serpillière bouclée fibres recyclées avec plus de 60% de coton 360g/m ²
	DOUBLE	60X100CM	
SERPILLIERE	50X100CM	-	Serpillière gaufrée 430 g/m ²
BRITE	BLANC	3M	Rouleau tampon abrasif pour récurage
	VERT	5M	Scotch Brite marque 3M



LAVETTES



SERPILLIERES



EPONGES

CODAGE DES AUTRES COULEURS →

ORANGE VIOLET NOIR ROSE GRIS MARRON VERT ANIS D = DETECTAB

JETABLE // **MAIN - BRAS et KIT VISITEUR**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	TAILLE (mm)	COULEURS
GANT JETABLE					
GANTJET	1 NITRIL	(TAILLE)	Gant nitrile non poudré. Boîte de 100.	S à XL	
	2 LATEX	(TAILLE)	Gant en latex naturel poudré. Boîte de 100.	S à XL	
MANCHETTE JETABLE					
MANCHETJET	PE	BLEU	Manchette polyéthylène avec élastique. 20μ - 40x20 cm. Sachet de 100.	400	
	PE	TRANSP		400	Transparent
KIT VISITEUR					
KITVISIT	-	-	1 blouse, 1 charlotte, 1 masque, 1 paire de surchaussures. Boîte de 100.	Unique	

122

JETABLE // **DISTRIBUTEUR**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
DISTRIBUTEUR POUR JETABLE			
DISTRJET	INOX	GANT	Distributeur inox pour gants 310 x 175 x 100 mm.
	INOX	CHARLOTTE	Distributeur inox pour charlottes 130 x 310 x 130 mm.
	INOX	KIT	Distributeur inox pour kits visiteurs 130 x 400 x 110 mm.
	PLAST	GANT	Distributeur boîte de gants 170 x 25 x 100 mm.
	PLAST	MULTIPLE	Distributeur universel 345 x 300 x 235 mm.



INOX_GANT



GANTJETBLEU



INOX_CHARLOTTE





LAVEOEIL_COFFRET



TROUSSE

PREMIERS SOINS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION		VOLUME / CONDITIONNEMENT
LAVE OEIL					
LAVEOEIL	COFFRET	-	Coffret contenant une solution pH neutral et une solution lave œil.		200 / 500 ml
	PHNEUTRE	-	Solution pH neutral pour les projections d'acide.		200 ml
	NACL	-	Solution lave œil. À utiliser seul ou apres la solution pH neutral.		200 / 500 ml
PANSEMENTS					
PANSEMENT	6X3,8CM	DETECTAB	Pansements bleus détectables	6 x 3,8 cm	x10
	7X1,9CM	DETECTAB		7 x 1,9 cm	x10
	10X5CM	DETECTAB		10 x 5 cm	x10
	ARTICULA	DETECTAB		7,5 x 3,8 cm. Pour articulations	x10
	7,5X4CM	DOIGTDET		7,5 x 4,5 cm. Pour bout de doigt	x10
	18X2CM	DOIGTDET		18 x 2 cm. Pour doigt	x10
	LOT	DETECTAB		Assortiment	x10
SPARADRAP	NONDETECT	RL5M	Sparadrap plastique bleu non détectable	Bande 5 m x 2 cm	Rouleau
TROUSSE	-	-	Trousse de secours	Trousse de secours urgence. Polypro- pylène vert. Pansements, compresses, ciseaux, bande, etc...	UNIT

PROTECTION // **BOTTE****NITRIC****ACIFORT****EASYGRIP**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	TYPE	DESCRIPTION
BOTTES				
ACIFORT	BLANC	36 à 47	Blanche PVC et Nitrile	Une botte blanche semelle bicolore , idéale pour les applications générales en alimentaire. Semelle haute adhérence, Forte résistance dont huiles et graisses minérales, animales ou végétales, désinfectant, engrais, produits chimiques divers.
	SECBLANC		Blanche sécurité PVC et Nitrile	
NITRIC	SECBLANC	36 à 47	Blanche sécurité PVC	Botte blanche semelle bleue , embout acier et tige PVC. Protection de la maléole et du talon. Bonne adhérence notamment sur sol gras.
EASYGRIP	SECBLANC	36 à 48	Blanche sécurité PU	Botte Steplite Easygrip S4, embout inox et tige PU. Adaptée pour le froid et lavage facile. Résistance aux produits chimiques, sel, sang, graisses et huiles. Adhérence optimale.
	SECBLEU	35 à 48	Bleu sécurité PU	
NOUS CONSULTER		35 à 47	Botte verte	Botte de travail verte , avec ou sans coque.



CHAUSSURE SECU S3



**POUR DES CHAUSSURES
DE SÉCURITÉ S3,
NOUS CONSULTER**



SECUCOMPO_BLANC



SABOT_BLANC

PROTECTION // CHAUSSURE DE SÉCURITÉ

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	TYPE	DESCRIPTION
CHAUSSURE				
SECUMETAL	BLANC/ NOIR	35 à 48	Embout métal	Mocassin de sécurité matelassé. Semelle PU. Léger, respirant, anti-dérapant, imperméable, bonne résistance aux produits chimiques.
SECUCOMPO	BLANC	35 à 48	Sécurité embout composite	
SABOT				
SABOT	BLANC/ NOIR	35 à 47	sabot ouvert non sécu	Sabot ouvert en cuir. Semelle anti-dérapante, imperméable et flexible. Talon amortissant les chocs. Antistatique.
SABOTBRIDE	BLANC/ NOIR	35 à 47	Sabot bride embout composite	Sabot de sécurité avec bride et embout composite. Tige microfibre. Semelle anti-dérapante, talon amortissant.
SEMELE ET CHAUSSON				
CHAUSSON	38 À 47	-	Chaussons pour bottes	Chaussons pour bottes, protège du froid et apporte un confort supplémentaire.
SEMELE	36 À 46	-	Semelles	Semelles pour chaussures et bottes . Traitement anti-odeur et anti-bactérien. Résistance et confort.



ULTRANITRIL_480



ULTRANE0



JERSETTE



ULTRANE



ULTRANITRIL_472



ULTRANITRIL_475



ALTO



ALPHATEC



GANTR0UGE

GANTS // PROTECTION LÉGÈRE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GANTS ULTRANITRIL MAPA CAT.3			
ULTRANITRILE	492VERT	XS à XXL	Gant ultranitril 492 vert. Lg 32cm, ép 0,38mm. Anti-dérapant, intérieur coton. Protection chimique type A.
	480VERT	S à XL	Gant ultranitril 480 vert. Lg 46cm, ép 0,55mm. Anti-dérapant, enfilage facile. Protection chimique type A.
	472BLEU	S à XL	Gant ultranitril 472 bleu contact alimentaire. Lg 31cm, ép 0,2mm. Enfilage facile. Protection chimique type B.
	475BLEU	7 à 10	Gant ultranitril 475 bleu contact alimentaire. Lg 31cm, ép 0,34mm. Anti-dérapant, intérieur coton. Protection chimique type B.
	495BLEU	9 à 10	Gant ultranitril 495 bleu contact alimentaire. Lg 32cm, ép 0,38mm. Anti-dérapant, intérieur coton. Protection chimique type A.
GANTS LATEX JERSETTE 301 MAPA CAT.3			
JERSETTE	BLEU	S à XL	Gant latex naturel bleu. Lg 31cm, ép 1,15mm. Intérieur textile, résistant et étanche, idéal pour le travaux de longue durée. Protection chimique type B.
GANTS ULTRANE0 450 MAPA CAT.3			
ULTRANE0	NOIR	S à XL	Gants en polychloroprène et latex. Lg 41cm, ép 0,75mm. Anti-dérapant, souple et confortable. Protection chimique type A.
GANTS ULTRANE 548 MAPA CAT.2			
ULTRANE	NOIR	M à XL	Gant en mousse de polyuréthane. Fin et aéré. Protection légère et dextérité optimale

GANTS // CONTACT ALIMENTAIRE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GANTS OPTINIT 472 MAPA CAT.3			
OPTINIT	472BLEU	S à XL	Gant nitrile bleu. Lg 31cm, ép 0,2mm. Enfilage facile.
GANTS ULTRAFOOD 475 MAPA CAT.3			
ULTRAFOOD	475BLEU	S à XL	Gant nitrile bleu. Lg 31cm, ép 0,34mm. Intérieur coton. Anti-dérapant.

GANTS // PROTECTION CHIMIQUE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GANT ALPHATEC			
ALPHATEC	BLEU	8 à 11	Gant Nitrile et PVC contact alimentaire. Antidérapant, doublure coton. Lg 38 cm. Protection chimique type A.
GANTS ALTO 298 MAPA CAT.3			
ALTO	BLEU/ORA	M à XL	Gant latex naturel bleu. Lg 42cm, ép 1mm. Enfilage facile. Protection chimique type A.
GANTS MULTI USAGE			
GANTR0UGE	55CM	TU	Gant de protection PVC tout enduit rouge lisse. Lg 58cm. Doublure coton.

GANTS // CHAUD/FROID

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GANT	FRIGO	-	Gant spécial froid en PVC orange. Lg 27 cm. Double enduction, doublure mousse.
	FROID50	S À XL	Gant de protection -50°C. Molletonné. Doigts, paume adhérents et imperméables.
	ANTICHAL	-	Gant anti chaleur tout croûte de bovin. Ignifugé, résistant à 100°C. Ep 1,10 mm. Orange et gris.
GANT	TEMPCOOK	-	Gant Temp-Cook 476. Lg 45cm, protection thermique jusqu'à 150°C. Résiste aux huiles, graisses et aux principaux détergents. Pour Brasserie.



ANTICHAL



FRIGO



FROID50



GANT_TEMPCOOK

GANTS // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GANTS CUIR SINGER			
GANTCUIR	BLANC	XL	Gant de protection en cuir tout fleur de bovin. Serrage élastique.
	JAUNE	XXL	
SOUS GANTS			
SOUSGANT	COTON	S À XL	Sous gant en coton blanc.



GANTCUIR BLANC



GANTCUIR JAUNE



SOUSGANT

Concernant les supports (SUPGANT), nous consulter pour adapter à vos besoins.



LUNETTES_BRANCHE



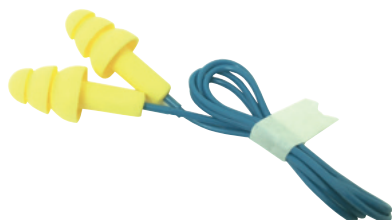
LUNETTES_MASQUE



PAREVISAGE_COMPLET



DEMIMASQUE_6300_GRAND



BOUCHONOREIL_CORD/LAV



CASQUE_ANTIBRUI



CASQUE_ANTIBRUI_COUSSIN



MASQUE1A

PROTECTION // TÊTE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
PROTECTION DES YEUX			
VISIÈRE	FACESHIE	PET	Protege visage en PET avec cordon élastiqueProtege visage en PET avec cordon élastique.
PAREVISAGE	COMPLET	-	Pare visage. Visière relevable en polycarbonate transparent montée sur serre tête réglable jaunePare visage. Visière relevable en polycarbonate transparent montée sur serre tête réglable jaune.
	VISIÈRE	-	Visière de rechange pour pare visage.
LUNETTES	BRANCHE	-	Lunette de protection à branches réglables. Monture légère. Ecran monobloc en polycarbonate incolore avec protections latérales.
	MASQUE	-	Masque de protection en PVC avec ventilation directe. Bande élastique réglable, écran polycarbonate incolore.
PROTECTION DES OREILLES			
BOUCHONOREIL	CORDMOUS	PAIRE	Bouchons d'oreilles en mousse polyuréthane jaune fluo. Avec cordon.
	MOUSSE	BTE200	Bouchons d'oreilles en mousse polyuréthane hypoallergénique à usage unique. Sans cordon.
	CORD/LAV	PAIRE	Bouchons d'oreilles en thermoplastique lavable avec cordon.
CASQUE	ANTIBRUI	COUSSIN	Casque anti-bruit réglable à coussinets. Affaiblissement acoustique de 28 dB.
	ANTIBRUI	EARCAPS	Arceau anti-bruit avec bouchons en plastique remplaçable. Affaiblissement acoustique de 23 dB.
BOUCHONCASQ	EARCAPS	JAUNE	Bouchon de rechange pour arceau anti-bruit
PROTECTION DES VOIES RESPIRATOIRES			
DEMIMASQUEFFP	FFP1	BTE20	Masque antipoussière FFP1 à usage unique, barrette nasale.
DEMIMASQUE	6200	MOYEN	Demi masque respiratoire 3M réutilisable. Antigaz, anti poussière, antiparticules. Filtres remplaçables.
	6300	GRAND	
MASQUE1A	-	-	Filtre de rechange pour demi masque 3M. Sachet de 2.



PROTECTION // TABLIER

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	TAILLE (mm)	GRAMMAGE	COULEURS
TABLIER POLYURÉTHANE CPB 300 FOBO						
FOBO	BLANC	110	Tablier Fobo à attache standard. Non ourlé, léger, lavage machine 60°C ou tunnel de lavage.	90 x 110	370	☐
	(COULEUR)	115		90 x 115	370	
	(COULEUR)	120		90 x 120	370	
FOBOATTX	(COULEUR)	120	Tablier Fobo à attache croisée. Non ourlé, léger, lavage machine 60°C ou tunnel de lavage.	90 x 110	145	
TABLIER POLYURÉTHANE SUPER LÉGER						
PLUM	BLANC	120	Tablier super léger à attache standard. Super léger 160gr. Epaisseur 20µ.	90 x 120	145	☐
TABLIER CAOUTCHOUC "PRATIC SUPER"						
PSUPER	BLANC	110	Tablier Pratic Super à attache standard. Bavette renforcée, lavable en machine à 60°C.	90 x 110	600	☐
	BLANC	120		90 x 120	600	☐
	BLANC	130		90 x 130	600	☐
	HAVANE	120		100 x 120	600	Havane
TABLIER CAOUTCHOUC "SPÉCIAL CUIVRE" CC - SPÉCIAL FROMAGER						
SPCUIVRE	BLANC	110	Tablier Spécial Cuivre. Attache croisée. Idéal pour la fabrication, bavette non doublée, lavable en machine à 60°C. Spécialement adapté au contact avec le cuivre.	90 x 110	600	☐
	BLANC	115		90 x 115	600	☐
	BLANC	120		90 x 120	600	☐
	BLANC	130		90 x 130	600	☐
TABLIER CAOUTCHOUC CCN3						
TABATTX	BLANC	110	Tablier en caoutchouc à attache croisée. Super blanc, attention jaunit, ne pas utiliser vers le cuivre. Lavage à l'éponge exclusivement. 500µ.	90 x 110	600	☐
	BLANC	120		90 x 120	600	☐
TABLIER DE CAVE						
TABCAVE	ECRU	SANSRENF	Tablier de cave en treillis écri sans renfort, lavage 30°C.	110 x 105	400	écru
	ECRU	RENFORT	Tablier de cave en treillis écri renfort PVC, lavage 30°C.	110 x 100	1000	écru
	BLANC	RENFORT	Tablier de cave en nylon FB avec renfort, lavage 30°C.	110 x 100	345	☐
DIVERS						
TABCOTON	110	-	Tablier coton avec poches, lavage à 95°C.	90 x 110	-	☐
TRESSE	TABLIER	RL50M	Tresse à tablier longueur 50m.	Rouleau 50m	-	☐
BOUCLE	TABLIER	PLASTIQ	Boucle plastique pour attache standard.	-	-	-
ATTACHE	TABLIER	CROCHET	Attache élastique et crochet.	-	-	-



129





PANTCUISINE



PANTPOLYCOT



BLOUSEPOLYCOT_BLANC

PROTECTION // VÊTEMENTS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
CASQUETTE			
CASQUETTE	TU	BLANC/L	Casquette blanche résille en coton. Nous consulter pour d'autres couleurs.
T-SHIRT ET SWEAT			
TEE	BLANC	1 à 7	T-shirt blanc 100% coton semi-peigné 150 gr. Col rond.
SWEAT	(COULEUR)	2 à 6	Sweat coupe mixte coton/polyester. Col rond. 280 gr.
VÊTEMENTS DE TRAVAIL			
VESTCOTON	BLANC	36 à 56	Veste 100% coton à boutons. 3 poches plus une poche intérieure.
VESTECUISINE	BLANC	36 à 54/56	Veste polycoton blanche. Manches longues et fermeture pression. Poche poitrine intérieure et une poche stylo
BLOUSECOTON	BLANC	0 à 6	Blouse 100% coton à pressions. 3 poches plus une poche intérieure.
BLOUSEPOLYCOT	BLANC	0 à 6	Blouse polycoton à pressions. 3 poches plus une poche intérieure. Possibilité en gris et bleu.
BLOUSEPOIGNE	BLANC	0 à 5	Blouse polyester et coton. 3 poches plus une poche intérieure. Poignets en bord coté élastique.
PANTALON			
PANTCOTON	(COULEUR)	36 à 60	Pantalon 100% coton à boutons. 2 poches avant, une poche arrière et une poche mètre.
PANTPOLYCOT	(COULEUR)	36 à 60	Pantalon polycoton à boutons. 2 poches avant, une poche arrière et une poche mètre.
PANTCUISINE	POULE	36 à 58	Pantalon de cuisine pied de poule.



WASHGANT



VESTEFROID_BLEU



GILETFROID_BLEU



WASHCOMBI



WASHSALOPETTE



WASHVESTE

PROTECTION // VÊTEMENTS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
COMBINAISON			
COMBIPOLYCOT	GRIS/ BLANC	2 à 8	Combinaison polycoton , fermeture par double glissière. 1 poche poitrine, 1 poche téléphone, 2 poches basses, 2 passe-mains velcros, poignets et chevilles velcro.
VÊTEMENTS FROIDS			
GILETFROID	BLANC	1 à 6	Gilet blanc sans manche en polyester et coton. Matelassé, col droit, fermeture glissière, 2 poches intérieures. Protection contre le froid tempéré.
	BLEU	1 à 7	Gilet bleu sans manche pour chambre froide positive. Extérieur imperméable et coupe vent, isolation ouate polyester, doublure confort. 2 poches avant, une poche poitrine, fermeture à glissière, dos long pour une meilleure protection.
PARKA	BLEU	2 à 5	Parka bleue en polyamide avec feuille aluminium. Doublure et matelassage polyester. Fermeture à glissière, nombreuses poches, capuche amovible.
VESTEFROID	BLEU	2 à 4	Veste bleue de protection contre le froid. 2 poches avant, une poche poitrine et col relevable.
PROTECTION CHIMIQUE			
WASHVESTE	BLEU/ BLANC	S à XXL	Veste isotherme Washguard 100% étanche et résistante aux produits chimiques, graisses et huiles. Capuche et manches élastiquées. Fermeture glissière avec rabat. Bleu et bandes réfléchissantes.
WASHSALOPETTE	BLEU/ BLANC	S à XXL	Salopette isotherme Washguard 100% étanche et résistante aux produits chimiques, graisses et huiles. Chevilles élastiquées. Sangles à déconnexion rapide. Bleue et bandes réfléchissantes.
WASHGANT	BLEU	8 à 11	Gant Washgard en PVC 100% étanche et résistante aux produits chimiques.
WASHCOMBI	BLEU	S à XXXL	Combinaison Wasgard 100% étanch, chevilles et poignets élastiques, capuche, bande réfléchissante.

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Laboratoire, matériels & contrôle** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **l'analyse, la mesure et le suivi lors de toutes les étapes de votre fabrication** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 7

LABORATOIRE MATÉRIELS & CONTRÔLE



133

PETIT MATÉRIEL 134

OUTILS D'ANALYSE
ET PRODUITS 136

THERMOMÈTRES 139

PH-MÈTRES,
HYGROMÈTRES, 142

SPÉCIALE BRASSERIE 143

ÉQUIPEMENT
DE LABORATOIRE 145



MATÉRIEL DE LABORATOIRE

LES CONTENANTS PLASTIQUE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
BÉCHER EN PP GRADUÉ TRANSLUCIDE AVEC BEC VERSEUR			
BECHER	100ML à 5L	-	Bécher en polypropylène translucide avec bord verseur. Résistant à l'autoclavage jusqu'à 135°C. Graduation bleue.
PICHET CONIQUE EN PP GRADUÉ TRANSLUCIDE			
PICHET	1 à 5L	-	Pichet conique en polypropylène translucide. Autoclavable à 121°C.
EPROUVETTE GRADUÉE EN PP FORME HAUTE			
EPROUVETTE	10ML à 2L	-	Éprouvette autoclavable à 121°C, supporte une température de 100°C pendant utilisation continue. Graduations permanentes en relief.
PISSETTE PP LARGE OUVERTURE			
PISSETTE	500ML à 1L	-	Pissette en polypropylène, large ouverture, rond, translucide.
TUBE À ESSAI À USAGE UNIQUE			
TUBEJET	PLASTIQ	10ML	Tube en polypropylène à usage unique (sachet de 250).
TUBEIRR	16X150MM	SAC-25	Tube irradié avec bouchon. 17ML.
BOUCHONCC	NUM00-17	-	Bouchon en caoutchouc percé ou non.
PULVÉRISATEUR			
PULVEALIM	1,5L à 5L	-	Pulvérisateur alimentaire.
FLACON			
FLACON	250mL-1L	-	Flacon en PE + bouchon.
CGOUTTE	60ML-125ML	-	Flacon compte goutte PEHD.
BOUCHONCGOUTTE	-	-	Bouchon compte goutte.

MATÉRIEL DE LABORATOIRE

LES CONTENANTS VERRE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
FIOLE EN VERRE GRADUATION BLEUE			
FIOLE	50ML et 100ML	-	Fiole jaugée en verre, longueur total 130 mm, graduations.
FLACON VERRE SCHOTT ET BOUCHON			
FLACONVER	50ML à 2L	-	Flacon verre iso simax GL45 avec bouchon résistant à 140° et bague antigoutte.
TUBE A ESSAI			
TUBEISSAI	10ML-20ML- 40ML	-	Tube à essai en verre Pyrex.
TUBEJET	VERRE	20ML	Tube à essai en verre à usage unique, (sachet de 100) ou (sachet de 500).

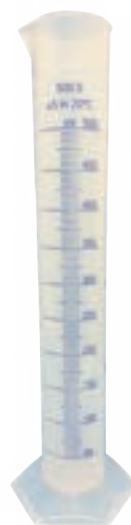
MATÉRIEL DE LABORATOIRE

NETTOYAGE MATÉRIEL

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
GOUPILLONS			
GOUPILLON	TUBE	BTCOTON	Goupillon pour tube à essai avec embout coton.
		D20X100	Goupillon pour tube à essai.
	PIPETTE	D10X60	Goupillon pour pipette.
		D4X80	Goupillon pour pipette.
		D15X90	Goupillon pour pipette.
	BALLON	D65X110	Goupillon pour ballon.
	FLACON	D45X90	Goupillon pour flacon.
	BUTY	D42X50	Goupillon pour buty.
	BUTY	D4X50	Goupillon pour buty.



FIOLE



EPROUVETTE



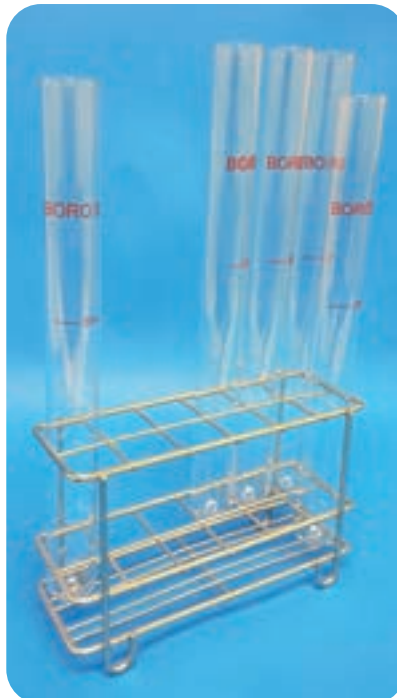
GOUPILLON



TUBEIRR



BECHER



TUBEESAI + PORTOIR

Portoir inox pour tubes à essai 12, 24 et 36 tubes (disponible pour flacon)



PISSETTE



FLACONVER



PULVERALIM



OUTILS D'ANALYSES // PRÉLÈVEMENT

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
PRÉLÈVEMENT			
SONDEZOLI	-	-	Sonde Zollikofer pour prélèvement de sérum pour contrôle de l'acidité.
SERINGUE	5ML / 10ML	-	Seringue de prélèvement Gerber / Verre de seringue.
SACSTOM	18X30CM	-	Sac stomacher stéril, sacs en polyéthylène. Taille : 18 X 30 cm. Pour Stomacher 400 et ST 3 ATL.
SACPRE	7X12CM	-	Sac de prélèvement 7 x 12 cm.
TUBEPRE	60CC	CTN600	Tube pour prélèvement de lait, bouchon souple.
FLACONTPS	60ML à 180ML	-	Flacon de prélèvement avec bouchon à vis rouge.
TEST			
BANDELETTE	PH	de 0-14	Bandelette PH universel.
		de 0-6	
		de 4-7	
		de 5-10	
		de 6,4 à 8	
	PERACET	lecture de 100-500mg/L lecture de 5 à 50 mg/L	Bandelette pour acide péracétique.
	NITRATE	lecture de 0-500 mg/L lecture de 10-500 mg/L	Bandelette pour nitrate.
	CHLORE	-	Bandelette pour chlore libre.
	SULFITE	-	Bandelette pour sulfite.
	PEROXYDE	0-4MG/L DE 1/1000	Bandelette peroxyde hydrogène.
LAMEGEL	FLOR/COL	-	Lame gélosée pour autocontrôle microbiologique, Flore totale/coliforme.
	FLOR/ENT	-	Lame gélosée pour autocontrôle microbiologique, Flore totale/Enterobactérie.
	FLOR/LEV	-	Lame gélosée pour autocontrôle microbiologique, Flore totale/Levure moisissure.
	FLOR/STA	-	Lame gélosée pour autocontrôle microbiologique, Flore totale/Staphylocoque.
TESTT	bte 25 ou 100	-	Delvotest, pour la détection des antibiotiques dans le lait.
PIPETTEJET	1ML à 10ML	-	Pipette stérile jetable.
PIPETTEVER	1-5-10-20ML	-	Pipette graduée en verre.
	50ML	avec Boul	
	BLEU	1ML et 5ML	
	CREME	10ML	
	LAIT	11ML	
PUMP	10ML	VERTE	Pompe pipette pump vert.
POIRE	100ML	ROUGE	Poire à pipetter rouge.
BANDELETTE	AMMONIUM	-	Bandelette pour ammonium.
CLEANTRACE	-	-	Test protéique, kit de détection des protéines pour validation du lavage.



PRODUITS CHIMIQUES



FLACONTPS



DELVOTEST



BANDELETTE_PH



BANDELETTE_PÉRACÉTIQUE

OUTILS D'ANALYSE // PRODUIT CHIMIQUE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
ACIDES			
ACIDESULFU	1,525	1L / 5L	Acide sulfurique 1,525 pour le fromage.
	1,825	1L / 10L	Acide sulfurique 1,825 pour le lait.
ACIDECHLO	N/1	1L	Acide chlorydrique 1 mole/L
	N/2	1L	Acide chlorydrique 0,5 mole/L
	N/10	1L	Acide chlorydrique 0,1 mole/L
AUTRES PRODUITS			
DORNIC	1L / 5L	-	Soude Dornic N/9.
HYDROXYDE	1L	-	Hydroxyde de sodium / Soude caustique 1 mole/L.
ALCOOLAMY	1L	-	Alcool amylique.
ALCOOLETHY	1L / 20L	-	Alcool éthylique dénaturé 95%.
BLEU	1L	-	Bleu de méthylène phénique.
EAUDEM	1L / 20L	-	Eau déminéralisée.
PHENOL/TA	50mL / 1L	-	Phénolphtaléine/indicateur TA.
RESA	100 pastilles	-	Résazurine.

OUTILS D'ANALYSES **MATÉRIEL**



ACIDIMETRE



BUTY



RABOT



DONDE ET SONDEMONO

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
BUTYROMÈTRES ET ACCESSOIRES			
BUTY	CREME	-	Butyromètre pour crème, utilisation pour la mesure de la teneur en matière grasse. Cf produits chimiques : <u>acide sulfurique et chlorydrique</u> .
	LAIT	-	Butyromètre pour lait, utilisation pour la mesure de la teneur en matière grasse. Cf produits chimiques : <u>acide sulfurique et chlorydrique</u> .
	FROMAGE	-	Butyromètre pour fromage, utilisation pour la mesure de la teneur en matière grasse. Cf produits chimiques : <u>acide sulfurique et chlorydrique</u> .
GODETBUTY	-	-	Godet pour butyromètre, disponible pour tous les modèles crème, lait et fromage.
BOUCHONBUTY	D12X16	-	
	PERCE	GODET	
	POUSOIR	-	
ACIDIMÈTRES ET ACCESSOIRES			
ACIDIMETRE	-	-	Acidimètre gradué 10ML / 500 ML, avec burette en verre graduations indelebiles. Cf produits chimiques <u>Soude dornic et phenol</u> .
EMBOUTACI	-	-	Embout de rechange pour acidimètre.
TUYAUACI	-	-	Tuyau de rechange pour acidimètre.
COLONNEACI	-	-	Colonne de rechange pour acidimètre.
DENSIMÈTRES			
DENSIMETRE	-	-	Densimètre à saumure dosage 1000 à 1200 g/L.
LACTODEN	-	-	Lactodensimètre , spécifique lait 1.015/1.040 en 0.001 G/ml.

SONDE À FROMAGE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
SONDES À FROMAGE			
SONDE	GR00	D5/9MM	Sonde à fromage n°00 avec manche plastique.
	GR0	D7/11MM	Sonde à fromage n°0 avec manche plastique.
	GR1	D9/13MM	Sonde à fromage n°1 avec manche plastique.
	GR2	D14/19MM	Sonde à fromage n°2 avec manche plastique.
	GR3	D17/21MM	Sonde à fromage n°3 avec manche plastique.
SONDECORNE	GR0	D11/13MM	Sonde à fromage n°0 avec manche en corne.
	GR1	D11/14MM	Sonde à fromage n°1 avec manche en corne (existe pour gaucher).
SONDEMONO	STNECT	TOUTINOX	Sonde pour Saint-Nectaire tout inox.
	COMTE	TOUTINOX	Sonde pour Comté tout inox.
ETUISONDE	-	-	Étui en cuir pour sonde à fromage.

OUTILS DE MESURE // THERMOMÈTRES

MINIINOX

Mini-thermomètre de pénétration étanche, pour mesurer les températures ambiantes et à cœur dans les domaines d'utilisation les plus variés. Après utilisation, vous pouvez nettoyer votre thermomètre très aisément (passe au lave-vaisselle).

Étendue de mesure	-20 +230°C
Précision	±1 °C (-20 à +53,9 °C) ±0,8 °C (+54 à +90 °C) ±1 °C (+90,1 à +180 °C) ±1,5 °C (+180,1 à +230 °C)
Résolution	0,1 °C (-19,9 à +199,9 °C) 1,0 °C (Etendue restante)
IP	67
Poids	36g



TC16

CASEARTECH est un thermomètre portable conçu pour le secteur laitier, disponible en °R ou °C et équipé d'une sonde de 60 cm en acier inox 316 qui garantit de hautes performances avec un temps de réponse rapide.

SUPTC16 : Support inox pour thermomètre

DEFLECT16 : Déflecteur pour éviter la condensation

Étendue de mesure	-40 +140°C
Précision	±0,2°C
IP	67
Ecran	LCD 19cm



Nous proposons d'autres modèles sur demande

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
THERMOMÈTRES			
THERMO1	-	-	Thermomètre Suisse à alcool sans gaine
GAINETHERMO1	-	-	Gaine fils inox thermosuisse
THERMOALC1	-10+120°C	ANTIECLAT	Thermomètre anti-éclat à alcool avec gaine
	-10+60°C	ANTIECLAT	Thermomètre anti-éclat à alcool avec gaine
THERMOALC2	-10+120°C	VERRE	Thermomètre verre à alcool
	-10+60°C	VERRE	Thermomètre verre à alcool
THERMOPRECI	-	-	Thermomètre de précision alcool -20°C +150°C
THERMOCONGEL	-	-	Thermomètre pour congélateur
THERMOANGLE	-	-	Thermomètre alcool d'angle
THERMOCAVE	205X40MM	-30+50	Thermomètre mural idéal pour cave d'affinage
	400X65MM	-40+50	



THERMOANGLE



THERMOCONGEL



THERMOCAVE



THERMOALC1



THERMOAMC1

OUTILS DE MESURE // THERMOMÈTRES

TESTO 108.2

Thermomètre économique et étanche
Utilisation et manipulation aisées : sonde verrouillable pour une fixation parfaite
REF. TESTO1082

SONDE TESTO 108-2

Sonde de pénétration standard thermocouple de type T, verrouillable.
REF. SONDE1082



Étendue de mesure	-50 +300°C
Précision	±0,5 °C (-30 à +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % v.m. (-50 à -30 °C) ±0,5 °C ±0,5 % v.m. (+70 à +300 °C)
Résolution	0,1°C
Temps de réponse	10 s
Température de service	-20 +60°C
Type de pile / autonomie	3x AAA / 2500h
IP	67 (option étui)
Affichage	LCD
Poids	154g

TESTO 103

Le thermomètre de pénétration Testo 103 est le plus petit thermomètre pliable de sa classe – convenant parfaitement pour les échantillons de denrées alimentaires.
REF. TESTO103



Étendue de mesure	-30 +220°C
Précision	±0,5 °C (-30 à +99,9 °C) ±1,0 % v.m. (+100 à +220 °C)
Résolution	0,1°C
Temps de réponse	t99 = 10 s (Mesures en eau non stagnante)
Température de service	-20 +60°C
Type de pile / autonomie	2x CR2032/300h
IP	55
Cadence de mesure	0,5 s
Affichage	LCD
Poids	46g

TESTO 805

Thermomètre infrarouge maniable pour les mesures sans contact de la température. Une pression sur un bouton vous permet d'enregistrer la température de vos marchandises.

Mode scan pour la mesure permanente.

REF. TESTO805



Étendue de mesure	-25 +250 °C
Précision	±3 °C (-25 à -21 °C) ±2 °C (-20 à -2,1 °C) ±1 °C (-2 à +40 °C) ±1,5 °C (+40,1 à +150 °C) ±2 % v.m. (+150,1 à +250 °C)
Résolution	0,1 °C (-9,9 à +199,9 °C) 1 °C (Étendue de mesure restante)
Emissivité	0,95
Température de service	0 +50°C
Type de pile / autonomie	1x CR2032/40h
IP	65 (option étui)
Affichage	LCD
Poids	28g

TESTO 106

Le thermomètre alimentaire Testo 106 permet de mesurer la température à cœur des denrées alimentaires rapidement et avec précision. Avec ses propriétés convaincantes, ce thermomètre convient parfaitement pour des contrôles alimentaires rapides

REF. TESTO106



Étendue de mesure	-50 +275°C
Température de service	-20 +50°C
Type de pile / autonomie	1x CR2032/350h
IP	67 (option étui)
Cadence de mesure	0,5 s
Affichage	LCD
Poids	80g



**Nous distribuons également le reste de la gamme testo.
Nous consulter pour d'autres besoins**



OUTILS DE MESURE // THERMOMÈTRES

HI93501

Thermomètre compact robuste.
Livré avec une sonde de température de
pénétration renforcée. **FC762PW**
REF. **HI93501**

Étendue de mesure	-50 + 150°C
Résolution	0,1°C
Précision	± 0,4 °C (-10 à 80 °C) et ± 0,8 °C (en dehors)
Type de pile/Autonomie	3 piles 1,5V AAA / 4500 heures
Poids	175g
Dimensions	140 x 57 x 28 mm



**SONDE DE
TEMPÉRATURE**
REF. **FC762PW**



**ÉTUI DE
PROTECTION**
REF. **HI710026**

UN CLASSIQUE HANNA INSTRUMENTS REVISITÉ !

HI 93501 est un thermomètre de haute précision compact spécialement conçu pour le professionnel de l'agroalimentaire, pratiquant fréquemment des contrôles ponctuels de routine. Il est équipé d'un nouveau boîtier ergonomique, design et compact, d'une excellente préhension. Le logement blanc sanitaire est parfaitement étanche et ne craint ni les fortes humidités, ni les projections de liquides. Il se nettoie très facilement.



LES POINTS FORTS

- Exactitude ± 0,4 °C de -10 à 80 °C
- Conforme à la norme EN 13485
- Nouveau boîtier ergonomique étanche IP65, ne craignant ni mesures sur site, ni environnements difficiles
- Fonction CAL CHECK à l'allumage : autocontrôle de l'état de l'électronique et de l'exactitude de mesure de l'instrument
- Indicateur de stabilité : indicateur visualisant le temps de stabilisation de la mesure et garantissant à l'utilisateur une lecture sûre
- Connexion de la sonde au bas de l'instrument pour un meilleur maniement
- Sonde à thermistance à piquer, étalonnée, en acier inoxydable, avec câble 1 m, pour produits semi-solides ou en décongélation
- Excellent rapport qualité/prix



141

HI98501N & HI98509

Mesure rapide dans les liquides et semi-liquides et pulvérulents

	HI98501N	HI98509
Température d'utilisation	-50 + 150°C	-50 + 150°C
Résolution	0,1°C	0,1°C
Exactitude	+0,4°C	+0,4°C
Sonde incluse	Sonde en acier inoxydable 106mm x Ø3,6mm	Sonde en acier inoxydable 97,3 mm x Ø 3,5 mm, câble silicone 1M
Pile durée de vie	2000 heures d'utilisations en continue	2 ans d'utilisation
Dimensions	50 x 185 x 21 mm	107 x 59 x 19 mm
Poids	50 g	130 g



REF. **HI98501N**



REF. **HI98509**



OUTILS DE MESURE // PH-MÈTRES

PHMETRE_PH7

Ces appareils sont très performants et vous donneront des résultats fiables et précis pour des mesures en laboratoire ou sur le terrain.

Le pH-mètre HUEAU **PH7+ DHS** en kit + **électrode 2 PORE F**

Contient :

- une malette,
- deux solutions tampons (pH 4 et 7),
- une solution de stockage d'électrode KCl,
- divers accessoires,
- une électrode 2 PORE F

Les avantages :

- Autonomie de 500h sur batterie
- Protection étanche IP57
- Mallette complète et robuste
- Garantie 5 ans



HI98127

PH-Mètre de poche, étanche et robuste.

Flotte sur l'eau. Sonde de température intégrée.

Gamme PH	-2,00 à 16,00 pH
Gamme température	-5 à 60°C
Résolution PH	0,1 pH
Exactitude PH	+/- 0,1 pH
Étalonnage PH	Automatique en 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons mémorisés
Électrode / Sonde	HI73127
Dimensions/Poids	163 x 40 x 26 mm / 100 g



Idéal pour remplacer le papier PH

HI9124 FC

Ecran multineiveau extra-large. Livré prêt à l'emploi avec électrode PH, sonde température, solutions d'étalonnage et mallette de transport.

Résolution pH	-2,00 à 16,00 pH
Température	-20° à 120°
Exactitude à 20°C	+/- 0,01 pH
Température	0,1°C
Étalonnage PH	Automatique en 1 ou 2 points avec 5 tampons
Électrode PH	FC400B électrode PH, corps plastique, double jonction, remplissage gel
Sonde de température	HI7662 acier inoxydable câble 1m
Dimensions/Poids	185 x 72 x 36 mm / 300 g



HI99161

Affichage simultané de la valeur PH de la Température. Électrode alimentaire avec capteur de température intégré. Kit prêt à mesurer livré dans une mallette de transport.

Gamme PH	-2,00 à 16,00 pH
Gamme température	-5 à 105°C
Résolution PH	0,1 pH
Exactitude PH	+/- 0,5 pH
Étalonnage PH	Automatique en 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons mémorisés
Électrode / Sonde	Électrode Ph / Température en PVDF FC 2023 avec connecteur DIN et câble de 1m
Dimensions/Poids	152 x 58 x 30 mm / 105 g



SOLUTIONS PH

PH4	Solution PH4
PH4PH7	Solution Ph4 et Ph7 en sachet de 20ML
PH6	Solution PH6
PH7	Solution PH7
KCL	Solution KCL



OUTILS DE MESURE

HYGROMETRE-PSYCHROMETRE

HI9565

Thermo hygromètre portatif
Mesures simples et rapides de
l'humidité relative
Sonde **HI70602**



PSYCHRO

Psychomètre en kit, permettant
de calculer l'hygrométrie par
différence entre la mesure de la
température sèche et la tempéra-
ture humide.

COMPOSITION

1 x plaque inox pour psychomètre
2 x thermomètres alcool rouge
0/+40°C/0,2°C
1 x fontaine en verre
1 x bouchon caoutchouc gris bleu

ACCESSOIRES ET PIÈCES

THPSYCHRO

Thermomètre à alcool pour
psychomètre

MECHE Mèche de rechange

TUBEPSYCHRO Tube à eau
pour psychomètre



HYGRO

Hygromètre à cheveux
réglable en laiton
Ø 100 mm 143 g 1 x mèche



OUTILS DE MESURE //

SPÉCIALE BRASSERIE

DENSIMETRE BIERE

REF. DENSIMETREBIERE

- Densimètre degré Plato pour bière/moût avec thermomètre 0-40°C
- Longueur 37cm, précision 0,1
- 0-10 °PLATO ou 10-20 °PLATO

REF. ALCOOMETREBIERE

- Alcomètre 0-35% avec certificat d'étalonnage
- Longueur 32cm, précision 0,5



Outils de contrôle Qualité du brasseur



144

PH-MÈTRE ET THERMOMÈTRE //

SPÉCIALE BRASSERIE

PH-METRE PH7 BIÈRE

Ce kit est **idéal pour vos mesures dans la bière**, car il contient l'électrode FOOD compatible avec cette matrice. pH-mètre HUMEAU **PH7 Vio DHS** en kit + électrode FOOD contient : une mallette, deux solutions tampons (pH 4 et 7), une solution de stockage d'électrode KCl, divers accessoires et une électrode FOOD.

Les avantages :

- **Malette complète et robuste**
- Autonomie supérieure à 500 heures
- Protection étanche IP57
- Garantie 5 ans (appareil uniquement)



HI935005 + HI766TR

Le modèle **HI935005** est un **thermomètre** thermocouple compact à microprocesseur. Par simple pression de touche, il rappelle les températures les plus hautes et basses ou change l'unité de mesure (°C ou °F).

Livré avec dragonne et piles.

Les avantages :

- Microprocesseur performant pour une grande exactitude et fiabilité de mesure
- Plage de mesure de -50,0 à 1350 °C
- Boîtiers étanches, compacts et ergonomiques (option)
- Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi
- Auto-extinction en cas de non-utilisation prolongée (désactivable)

Sonde de pénétration pour mesure dans le moût

HI766TR1	50 cm
HI766TR2	1 m



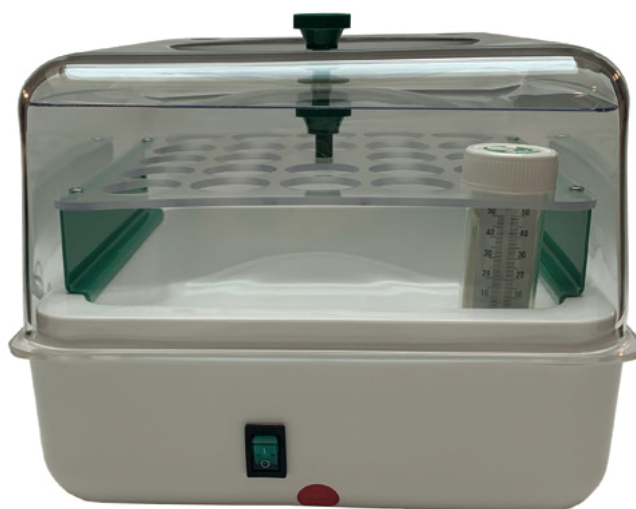
MATÉRIEL // MINI ETUVES

ETUVE MINI

ETUVE MINI : ATL 4L modèle EM4 pour lames gélosées. Ambiance +5°C à +40°C

LES AVANTAGES

- Prix attractif
- Portoir de 23 lames inclus
- Thermomètre inclus
- Compact 23 x 23 x h 18 cm
- Facile à nettoyer
- Réglage de température à l'aide d'une vis



MATÉRIEL // ETUVES UNIVERSELLES MEMMERT



Les étuves universelles couvrent de nombreuses applications, avec une plage de température allant de 30 à 300°C. Cette gamme d'étuves a un large choix de volumes de 32 à 1060 litres.

LES AVANTAGES

- Meilleure répartition de la chaleur haut / bas
- Etuve plus renforcée
- Façade interchangeable
- Température optimisée
- Poignée amovible

145

MODÈLE	VOLUME (en L)	DIMENSIONS INTÉRIEURES (en mm)	NB ÉTAGÈRES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (en mm)	PUISSANCE (en W)	POIDS (en kg)
ETUVE UNIVERSELLE						
30	32	400 x 250 x 320	1 grille livrée 3 grilles max	585 x 434 x 707	1600	48
55	53	400 x 330 x 400	1 grille livrée 4 grilles max	585 x 514 x 787	2000	57
110	108	560 x 400 x 480	2 grilles livrées 5 grilles max	745 x 584 x 867	2800	78
260	256	640 x 500 x 800	2 grilles livrées 9 grilles max	824 x 684 x 1186	3400	110

“ Pour d'autres
modèles,
nous consulter ”

MATÉRIEL // BAIN MARIE



BAINS-MARIE WB12

- Démarrage différé.
- Couvercle articulé avec trou de 5mm pour le passage d'une sonde externe
- Ambiance +5°C à +100°C
- Économique

BAIN-MARIE MEMMERT WTB 6

- Compact, robuste et économique
- Facile à nettoyer
- Ambiance +5°C à +100°C
- Vidange d'eau rapide : Sans inclinaison du bain



MODÈLE	VOLUME	DIM. INTÉRIEURES	DIM. EXTÉRIEURES	PUISSANCE	POIDS
WB12	12L	280 x 215 x 150	480 x 310 x 375	900W	14KG
WTB6	7,5L	277 x 217 x 150	349 x 289 x 328	1000W	10KG
Pour d'autres modèles ou d'autres capacités, veuillez nous consulter.					

MATÉRIEL // THERMOPLONGEUR



- Thermoplongeur de qualité laboratoire ou cuisine, fixation à vis adaptée à tous types de cuve.
- Circulation de l'eau
- Affichage digitale

“ Nous consulter pour plus d'informations sur nos thermoplongeurs et nos cuves en plexiglass ”



MATÉRIEL // DESSICCATEUR

Le dessiccateur infrarouge OHAUS MB-23 permet la détermination rapide du taux d'humidité / matière sèche de votre produit.

- Compact et simple d'utilisation
- Température max 160°C
- Affichage LCD rétroéclairé

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ	PRÉCISION	POIDS
MB23	170 x 130 x 280	110 g	10 mg	2,3 kg



MATÉRIEL // **BALANCE****BALANCEOHAUS**

MODÈLE	CAPACITÉ MAX	PRÉCISION	DIM. PLATEAU
SKX123	120 g	1 mg	Ø 93 mm
SKX2201	2200 g	0,1 g	170 x 140
SKX6201	6200 g	0,1 g	170 x 140

Balance de précision portable **OHAUS SKX**.

- Compacte et robuste
- Large écran LCD rétroéclairé
- sur secteur ou piles
- Pesée rapide

**BALANCE
COMPACT**

REF. **BALANCE**

Balance électronique 6 à 30 kg

RÉFÉRENCE	SREF1	POIDS MAX	PRÉCISION
BALCOMPACT	500/0.1G	500g	0,1g
BALCOMPACT	5KG/1G	5kg	1g

MATÉRIEL // **CENTRIFUGEUSE NOVA SAFETY**

La centrifugeuse Nova safety 8 est reconnue pour sa grande robustesse et sa fiabilité. Elle est utilisée pour la détermination du taux de lipides ainsi que la solubilité du lait en poudre.

- 8 douilles
- Chauffage à 65°C (désactivable)
- Minuterie réglable



MODÈLE	DIMENSIONS	VITESSE DE ROTATION	PUISSANCE	POIDS
NOVA SAFETY	380 x 470 x 230	1350 T/min	450 W	14,5 kg

MATÉRIEL // **MICROSCOPES**

Les microscopes de la série B-190 allient qualité, fiabilité et innovation. Ils sont parfaitement adaptés pour les applications de routine en laboratoire et pour l'éducation.

LES AVANTAGES

- Design ergonomique pour une utilisation confortable même pendant de longues périodes.

MODÈLE	OCULAIRE	PLATINE	CONDENSEUR	LAMPE
MICROSCOPE B-192	Grand champ WF10X/18	125 x 115 mm avec platine mécanique. Rang X-Y 70-30 mm	ABBE O.N. 1.25 réglable en hauteur	X-LED2

MODÈLE	MISE AU POINT	OBJECTIF	TÊTE	TOURELLE
MICROSCOPE B-192	Macro et micrométrique avec commande coaxiale	4 objectifs N-Plan : 4x, 10x, 40x, 100x à immersion	Binoculaire, rotative sur 360°, inclinée à 30°	4 positions



L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Emballage & découpe** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **l'emballage, le conditionnement de vos produits et la traçabilité. Nous vous proposons et nous vous aidons à personnaliser tous vos support** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 8

EMBALLAGE & DÉCOUPE



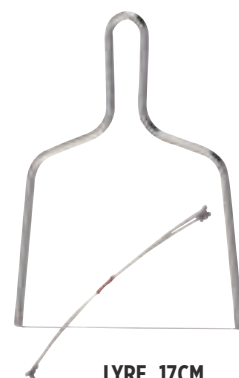
FILS, COUTEAUX ...	150
MACHINES DE DÉCOUPE	152
RAPES	154
MACHINE SOUS VIDES	154
CRÈMERIE, CUISINE	156
EMBALLAGE, PAPIER, SACS	157
ÉTIQUETTAGE, TRAÇABILITÉ	160
OPERCULAGE, FILMAGE	162
POTS, COUVERCLES, FAISSELLES	166
PERSONNALISATION	172

DÉCOUPE // FILS

RÉFÉRENCE	SREF1	DESIGNATION
LYRES ET FILS		
LYRE	(TAILLE)	Lyre en inox de 17cm ou 21cm.
FILLYRE	(TAILLE)	Fils pour lyre en inox de 17cm ou 21cm.
FILFROM	(TAILLE)	Fils à fromage de 45cm à 120cm. Sachet de 10.
ROQUEFORTAISES		
ROQUEFORTAISE	PEHD	Roquefortaise Ø27cm hauteur 36cm.
FILROQUEFORT	-	Fil à roquefortaise sachet de 10.
KITROQUEFORT	-	kit tendeur pour roquefortaise.



ROQUEFORTAISE



LYRE_17CM

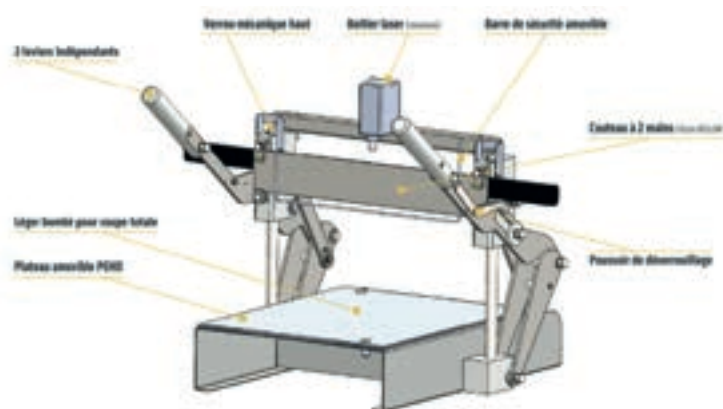
DÉCOUPE // TABLE DÉCOUPE MANUELLE



RÉF. TABLEDECOUPE

TABLE DE DÉCOUPE

Table de découpe manuelle. Couteau de 400 mm.
Support inox carré de 600 mm, hauteur 700 mm.
Plateau tournant en PEHD Ø 900 mm, ep 20 mm.
Hauteur de coupe 12 cm.



RÉF. COUTEAU6MAINS

COUTEAU6MAINS

Trancheuse mécanique. Réduction des efforts, sécurité maximale,
couteau et plateau démontables.
Prévention des troubles musculosquelettiques. Fabrication française.



RÉF. CUBEUSE

CUBEUSE

Permet de découper rapidement des tranches, batonnets et cubes de
fromage réguliers. Deux tailles de coupe possibles. Fabriqué en Europe.

RÉF. UNIKA

UNIKA

Trancheuse avec élément chauffant
pour une coupe facile.
Taille de la tranche réglable jusqu'à 15mm
très élégant et disponible en 3 couleurs
Parfait pour la raclette.



“ Pour d'autres solutions de tranchage/présentation,
n'hésitez pas à nous contacter ”

DÉCOUPE // COUTEAUX

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESIGNATION
COUTEAUX SUISSES			
COUTEAUSUISSE	17X17CM	BLANC	Couteau à fromage suisse blanc, 17x17 cm
COUTEAUSUISSE	20X20CM	BLANC	Couteau à fromage suisse blanc, 20x20 cm
COUTEAUSUISSE	25X20CM	BLANC	Couteau à fromage suisse blanc, 25x20 cm
COUTEAUX 1 MAIN			
COUTEAU1MAIN	21 / 25	NOIR	Couteau à fromage à une main.
COUTEAUBRIE	-	-	Couteau à brie.
COUTEAUOFFICE	8CM	NOIR	Couteau office.
COUTEAUPARMESAN	11CM	-	Couteau à parmesan.
COUTEAUGUST	11CM	BLANC	Couteau de dégustation.
COUTEAUPAIN	20/28	NOIR	Couteau à pain denté pour les caillettes.
COUTEAUX 2 MAINS			
COUTEAU2MAINS	33/40/50	JAUNE/NOIR	Couteau à fromage à deux mains.
COUTEAUX BOUCHERIE			
COUTEAUBOUCHER	23/30	NOIR	Couteau boucherie autres couleurs sur demande.
COUTEAUSAIGNER	14/17/20	NOIR	Couteau à saigner
DESOSSEUR	11/14	NOIR	Couteau à désosser
DIVERS			
AIGUISEUR	POLISH	W4055	Aiguiseur à broches croisées.
COUPERACLETTE	PELLE	-	Tranchette à fromage
Sonde à fromage page p.138			



COUTEAU2MAINS_40CM_NOIR



COUTEAUOFFICE_8CM_NOIR



COUTEAUSUISSE



COUTEAU1MAIN_21CM/25CM_NOIR



DESOSSEUR



COUTEAUBRIE



COUTEAUPARMESAN



COUTEAUBOUCHER_30CM_NOIR



COUPERACLETTE

DÉCOUPE // MACHINE DE DÉCOUPE

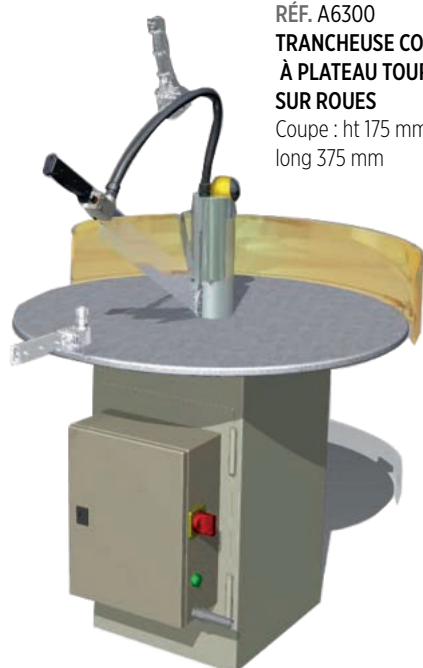
Idéales pour préparer votre fromage à la coupe devant le client ou pour débiter votre frais emballé, nos trancheuses sauront s'adapter à tous vos besoins. La rapidité de coupe et la simplicité d'utilisation vous feront gagner un temps précieux, tout en vous épargnant des efforts répétés.

Plusieurs organismes de santé et de prévention ont reconnu et conseillé nos machines de découpe pour l'amélioration des conditions au poste de travail. Elles permettent la réduction des douleurs aux membres supérieurs liées à l'effort, mais aussi de renforcer la sécurité lors de l'utili-

sation. La lame actionnée grâce à la prise en main simultanée de deux pommeaux écarte les risques de coupure. Il est possible de disposer plusieurs fromages sur les machines équipées d'un plateau tournant, afin de réduire le nombre de manipulations et ainsi de préserver la qualité du produit. L'option laser indique visuellement l'endroit de la coupe permettant une grande précision et une utilisation simplifiée. Sogebul s'occupe de tout, de la livraison à la formation des utilisateurs. De plus vous pourrez profiter de notre expertise pour l'entretien et la maintenance de votre machine.



RÉF. A6100
**TRANCHEUSE GUILLOTINE
À PLATEAU TOURNANT**
Coupe : ht 175 mm, long 375 mm



RÉF. A6300
**TRANCHEUSE COUTEAU
À PLATEAU TOURNANT,
SUR ROUES**
Coupe : ht 175 mm,
long 375 mm



RÉF. A6800
**TRANCHEUSE COUTEAU
COMPACTE À PLATEAU FIXE**
Coupe : ht 175 mm,
long 375 mm
*OPTION DISPONIBLE :
LASER, ROULETTES,
PLEXI DE PROTECTION*



RÉF. C300MAXI_D800MM



RÉF. C300MAXI_48X49CM

TRANCHEUSE GUILLOTINE COMPACTE

Coupe : ht 300 mm, long 400 mm
à poser sur comptoir, table ou socle

OPTION C300MAXI : LASER, SOCLE À ROULETTES, CARTER DE PROTECTION, PLATEAU DIVISEUR



RÉF. C200

TRANCHEUSE GUILLOTINE A PLATEAU TOURNANT

Coupe : ht 200 mm, long 375 mm

OPTION C200 : PIED PRESSEUR, LASER, ROULETTES

RÉF. TRANCHEUSE_MEULE

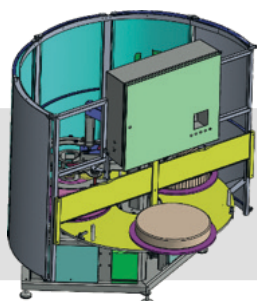


TRANCHEUSE DE MEULE

Tranche en 1/2, 1/4, 1/8, 1/12 et 1/16

Coupe : ht 300 mm, long 950mm

OPTION : LASER, PLATEAU MOTORISÉ, ROULETTES



CONCEPTION SUR MESURE
N'hésitez pas à nous contacter pour tous
vos projets d'automatisation

RÂPES // FROMAGE



RÉF. RAPE2
RAPE A FROMAGE SANTOS N°2
 Machine robuste parfaite pour un usage professionnel.
 Débit : 50 kg/h
 Livrée avec un disque de Ø 3 mm.



RÉF. RAPER48
RAPE A FROMAGE, FRUITS ET LÉGUMES GROS DEBIT 48
 Machine gros débit pour la restauration et les commerces.
 Livrée avec 9 disques dont un Ø 3 mm.

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESIGNATION
RÂPES À FROMAGE			
PIECERAPE	DISQUEN2	D2MM	Disque pour râpe n°2 Ø 2 mm.
	DISQUEN2	D4MM	Disque pour râpe n°2 Ø 4 mm.
	DISQUEN2	FONDUE	Disque fondue pour rape n°2.
	DISQUEN2	PARMESAN	Disque parmesan pour rape n°2.
	DISQUER48	D2MM	Disque pour râpe r48 Ø 2 mm.
	DISQUER48	D3MM	Disque pour râpe r48 Ø 3 mm.
	DISQUER48	D4MM	Disque pour râpe r48 Ø 4 mm.
	TIRRAPE	N°2	Tiroir de rechange.

MACHINE SOUS VIDE // ECOVACUUM

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
SAC SOUS VIDE GAUFRÉ		
SACVIDE	GAUFRE	15x40CM
		15 X 45CM
		20X30CM
		20X45CM
		25X35CM
		25X40CM
		25X45CM
		25X50CM
		30X40CM
		30X50CM
		40X50CM
		40X60CM
		45X60CM
ROULEAU		
SACVIDERL	GAUFRE	30X600ML

L'ecovacuum pro et son rapport prix/performance exceptionnel vous offre une solution compacte et économique pour la conservation et le conditionnement de vos produits.

REF. ECOVACUM
 3,5kg - 360 x 265 x ht 126 mm



SACS BIO COMPOSTABLES

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS
LISSE OU GAUFRÉ (X50)	
SACVIDEBIO	15 x 30
	16 x 24
	20 x 30
	25 x 35
	30 x 40
	40 x 60



Les sacs bio compostables sont fait à partir de matière organique non OGM. elle ne contamine pas l'environnement car c'est un produit naturel qui se dissout, se décompose dans la nature grâce à l'action combinée de l'oxygène et de l'eau en 12 semaines.

Les sacs naturels offrent tous les avantages des sacs en plastiques tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

MACHINE SOUS VIDE

Profitant des toutes dernières innovations, la gamme EVOX se distingue par sa rapidité, sa facilité d'utilisation ainsi que son design compact et élégant. Polyvalentes et performantes, ces machines s'adapteront à tous vos besoins pour garantir la fraîcheur de vos produits.

RÉF. MACHINEVIDE
SREF1. VACU42
SREF2. 30L/MIN
20kg - 490 x 415 x ht 195 mm



RÉF. MACHINEVIDE
SREF1. EVOX30
SREF2. 8M3 ou 12M3
27kg - 303 x 293 x ht 110 mm



RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
SAC SOUS VIDE LISSE		
SACVIDE	LISSE	16X23CM
	LISSE	20X30CM
	LISSE	20X35CM
	LISSE	20X40CM
	LISSE	20X50CM
	LISSE	25X40CM
	LISSE	30X40CM
	LISSE	30X50CM
	LISSE	40X60CM
	LISSE	50X60CM
	LISSE	50X70CM
	LISSE	80X50CM

**N'hésitez pas à nous consulter,
nous vous proposerons le matériel
le plus adapté à vos besoins.**



RÉF. MACHINEVIDE
SREF1. VM18
SREF2. 25 M3
72kg - 448 x 440 x ht 185 mm

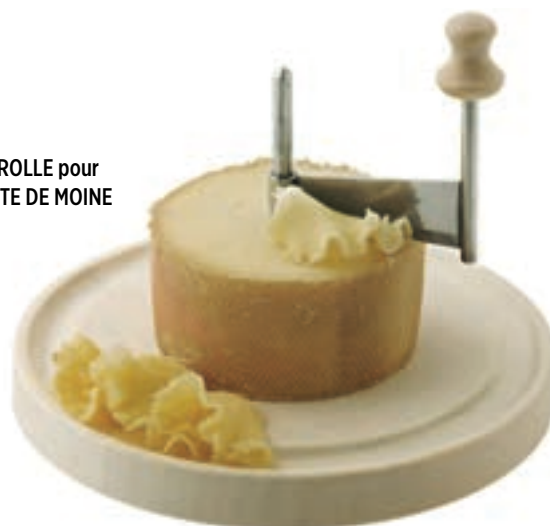
Réalisée totalement en acier inoxydable la conditionneuse sous vide à cloche VM18 est idéale pour les fromageries, les boucheries, les restaurants ou les petits laboratoires alimentaires. Elle permet un conditionnement facile, rapide et en totale sécurité pour conserver la fraîcheur de tout type d'aliments. Convient pour des quarts de meule de comté.

MACHINE POUR
TÊTE DE MOINE



SET À FONDU
6 personnes

GIROLLE pour
TÊTE DE MOINE



APPAREIL À RACLETTE
Modèle demi-meule
RÉF. RACLETTE_ALPAGE



APPAREIL À RACLETTE
Modèle demi-meule
RÉF. RACLETTE_BREZIERE

EMBALLAGE // PAPIER

ALUMINIUM DÉCORÉ - ROULEAU

RÉFÉRENCE	SREF1	DÉSIGNATION
ALUFROM	DECORP/P	Passé partout
ALUFROM	NOEL	Noël



KRAFT

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
FEUILLE À FEUILLE BLANC 45G		
KRAFT45	120X80CM	BLANC
KRAFT45	50X65CM	BLANC
FEUILLE À FEUILLE ÉCRU 72G		
KRAFT72	120X80CM	ECRU
KRAFT72	50X65CM	ECRU
KRAFT72	65X100CM	ECRU
BOBINE ÉCRU		
KRAFT	HT65CM	ECRU
KRAFT	HT80CM	ECRU
KRAFT	HT100CM	ECRU
KRAFT	HT120CM	ECRU

DUPLEX

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
FEUILLE À FEUILLE BLANC		
DUPLEX	25X32CM	-
DUPLEX	50X66CM	-
FEUILLE À FEUILLE, DÉCORATION CORBEAU ET RENARD		
DUPLEX	40X50CM	C/R

KRAFT PE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
FEUILLE À FEUILLE BLANC		
KRAFTPE	RAME	40X50CM
KRAFTPE	RAME	50X66CM
BOBINE BLANC		
KRAFTPE	BOBINE	HT35CM
KRAFTPE	BOBINE	HT50CM

CAMEMBERT MICROPERFORÉ

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
CAMEMBERT	25X25CM	-
CAMEMBERT	32X25CM	
CAMEMBERT	40X40CM	

PARAFFINÉ

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
FEUILLE À FEUILLE		
PARAFFINE	25X33CM	1 FACE
PARAFFINE	32X40CM	1 FACE
PARAFFINE	33X33CM	1 FACE
PARAFFINE	33X50CM	1 FACE
PARAFFINE	50X65CM	1 FACE
PARAFFINE	65X100CM	1 FACE
BOBINE		
PARAFFINE	BOBINE	HT33CM
PARAFFINE	BOBINE	HT50CM



SULFURISÉ

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
PAPIER SULFURISÉ FEUILLE À FEUILLE		
SULFU	50X65CM	1 FACE
SULFU	65X100CM	1 FACE
PAPIER À BEURRE SULFURISÉ FEUILLE À FEUILLE		
PAPBEURRE	215X250	250G
PAPBEURRE	320X250	500G



INGRAISSABLE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2
INGRAISSABLE	25X32CM	1 FACE

DÉROULEUR

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
DEROULEUR	35CM	APOSER	Dérouleur blanc pour comptoir.
DEROULEUR	35CM	MURAL	Dérouleur blanc mural.
DEROULEUR	50CM	APOSER	Dérouleur blanc pour comptoir.
	50CM	MURAL	Dérouleur mural blanc mural.
DEROULEUR	35CMDENT	APOSER	Dérouleur dentelé blanc pour comptoir.
DEROULEUR	70CMDENT	APOSER	Dérouleur dentelé blanc pour comptoir.
DEROULEUR	35CMDENT	MURAL	Dérouleur mural dentelé blanc.
DEROULEUR	35X50CM	MURAL	Dérouleur mural double bobineau



DEVIDOIR_BUREAU



DEVIDOIR_PISTOLET

“Banderoleuse,
dépose d'adhésif
ou cerclage,
nous contacter”



ADHESIFPP_GARANTIE



FILMpalette

BANDEROLEUSE



ADHÉSIF // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
ADHÉSIF SILENCIEUX			
ADHESIFSIL	BLANC	50X100ML	Adhésif polypro silencieux.
ADHESIFSIL	MARRON	50X100ML	Adhésif polypro silencieux.
ADHESIFSIL	TRANSP	19X66ML	Adhésif polypro silencieux.
ADHÉSIF SPÉCIAL			
ADHESIFPP	GARANTIE	48X100ML	Adhésif « bande de garantie ».
ADHESIFPP	TRANSP	48X1000M	Adhésif pour scotcheuse automatique.
DÉVIDOIR ADHÉSIF			
DEVIDOIR	PISTOLET	SILENCE	Dévidoir pistolet adhésif larg 50 mm silence.
DEVIDOIR	PISTOLET	-	Dévidoir pistolet adhésif larg 50 mm.
DEVIDOIR	BUREAU	-	Dévidoir adhésif.
ADHÉSIF POLYPRO			
ADHESIFPP	BLANC	48X132ML	Adhésif polypro.
ADHESIFPP	MARRON	48X132ML	Adhésif polypro.
ADHESIFPP	TRANSP	48X132ML	Adhésif polypro.
ADHÉSIF POLYPRO ARMÉ			
ADHESIFPPARME	TRANSP	25X50ML	Adhésif arme fil à fil 25 x 50 ml.
ADHESIFPPARME	TRANSP	50X50ML	Adhésif arme fil à fil 50 x 50 ml.
ADHÉSIF PERSONNALISÉ			
Nous consulter pour personnaliser votre adhésif avec votre logo, votre texte, etc...			
DÉVIDOIR FILM			
DEVIDOIRFILM	MANUEL	PALETTE	Dévidoir manuel film palette.
FILM palette			
FILMpalette	17μ	TRANSP	Film palette 45 cm 400 ml équivalent 17μ.
FILMpalette	20μ	BLANC	Film palette 45 cm 400 ml équivalent 20μ.
FILMpalette	20μ	NOIR	Film palette 45 cm 400 ml équivalent 20μ.
FILMpalette	30μ	TRANSP	Film palette 45 cm 400 ml équivalent 30μ.
FILMBANDEROL	12μ	TRANSP	Film palette pour banderoleuse.
FILM POUR BANDEROLEUSE, NOUS CONSULTER POUR ÉVALUATION DE VOS BESOINS.			

PLASTIQUE

KRAFT

EMBALLAGE // SACS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
SAC PLASTIQUE			
SACPLAST	21X40CM	50μ	Sac plastique bretelle blanc biodégradable.
	26X45CM	50μ	
SAC KRAFT			
SACKRAFT	AVECANSE	26X26CM	Sac kraft avec anse 26 x 26 cm.
SACKRAFT	AVECANSE	32X41CM	Sac kraft avec anse 32 x 41 cm.
SACKRAFT	SANSANSE	23X38CM	Sac kraft sans anse 23 x 38 cm - Existe avec logo environnement.
SACKRAFT	SANSANSE	30X44CM	Sac kraft sans anse 30 x 44 cm.
SAC DIVERS			
SACISO	480X500	-	Sac isotherme blanc de 480 x 500 mm.
SACBEURRE	160X750	BLEU	Sac pour le beurre bleu de 160 x 750 mm en polyéthylène.
SACROGNE	600X970	-	Sac à rognure transparent de 600 x 970 mm.



Nous consulter pour personnaliser vos sacs avec logo, texte...



EMBALLAGE // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	DESIGNATION
FILM ALIMENTAIRE		
FILMALIM	30CM	Film alimentaire en 8μ.
	45CM	
FILMANUEL	12μ	Film alimentaire 45 cm en 12μ.
DEVIDOIRFILM	30CM	Dévidoir pour film 30 cm.
DEVIDOIRFILM	45CM	Dévidoir pour film 45 cm.

RÉFÉRENCE	SREF1	DESIGNATION
SAC		
SACZIP	15X18CM	Sac zip transparent 15 x18 cm.
SACZIP	18X25CM	Sac zip transparent 18 x 25 cm.
SACZIP	23X32CM	Sac zip transparent 23 x32 cm.
SACZIP	30X40CM	Sac zip transparent 30 x 40 cm.
ALUMINIUM		
ALU	33CM	Aluminim 33 cm.
ALU	45CM	Aluminim 45 cm.

ÉTIQUETEUSES // PINCES



RÉF. SATOPB1

ÉTIQUETEUSE SATO PB1

Dimension étiquette : 18 x ht 10,4 mm

Nbre de caractères : 6

1 ligne

1000 étiquettes par rouleau



RÉF. JUDO26

ÉTIQUETEUSE SATO JUDO 26

Dimension étiquette : 26 x ht 16 mm

Nbre de caractères : 10 + 6, 10 + 8 ou 10 + 10

2 lignes

1200 étiquettes par rouleau



RÉF. SATODUO16

ÉTIQUETEUSE SATO DUO16

Dimension étiquette : 18 x ht 16 mm

Nbre de caractères : 10 + 6 ou 10 + 8

2 lignes

1500 étiquettes par rouleau



RÉF. SA26

ÉTIQUETEUSE SATO SAMARK 26

Dimension étiquette : 26 x h12 mm

Nbre de caractères : 6 à 8

1 ligne

1500 étiquettes par rouleau



RÉF. PAXAR1136

ÉTIQUETEUSE PAXAR 1136

Dimension étiquette : 20 x h16 mm

Nbre de caractères : 8+8

2 lignes

1750 étiquettes par rouleau

ÉTIQUETEUSES // ÉTIQUETTES

RÉFÉRENCE	SREF1	DÉSIGNATION
ÉTIQUETEUSE SATO PB1 - 18 X 10,4 MM		
ETIQPB1	NEUTRE	Étiquette neutre
ETIQPB1	PREF	Étiquette « à consommer de préférence avant le »
ETIQPB1	JUSQ	Étiquette « à consommer jusqu'au »
ENCREUR	PB1	Encreur
ÉTIQUETEUSE JUDO - 26 X 16 CM		
ETIQJUDO26	NEUTRE	Étiquette neutre
ETIQJUDO26	PREF	Étiquette « à consommer de préférence avant le »
ETIQJUDO26	JUSQ	Étiquette « à consommer jusqu'au »
ENCREUR	JUDO	Encreur
ÉTIQUETEUSE SATO DUO - 18 X 16 CM		
ETIQDUO16	NEUTRE	Étiquette neutre
ETIQDUO16	PREF	Étiquette « à consommer de préférence avant le »
ETIQDUO16	JUSQ	Étiquette « à consommer jusqu'au »
ENCREUR	PB216	Encreur

RÉFÉRENCE	SREF1	DÉSIGNATION
ÉTIQUETEUSE SATO SAMARK - 26 X 12 CM		
ETIQSA26	NEUTRE	Étiquette neutre
ETIQSA26	PREF	Étiquette « à consommer de préférence avant le »
ETIQSA26	JUSQ	Étiquette « à consommer jusqu'au »
ETIQSA26	LOTN	Étiquette n° lot
ÉTIQUETEUSE PAXAR1136 - 20 X 16 CM		
ETIQ1136	NEUTRE	Étiquette neutre
ETIQ1136	AVANT	Étiquette « à consommer avant le »
ETIQ1136	PREF	Étiquette « à consommer de préférence avant le »
ETIQ1136	JUSQ	Étiquette « à consommer jusqu'au »
ETIQ1136	LOTN	Étiquette « n° lot »
ETIQ1136	LOTN/ DLUO	Étiquette « n° lot / dluo »
ETIQ1136	LOTN/JUSQ	Étiquette « n° lot / à consommer jusqu'au »
ETIQ1136	LOTN/ PREF	Étiquette « n° lot / à consommer de préférence avant le »
ETIQ1136	FAB/JUSQ	Étiquette « fabriqué le / à consommer jusqu'au »
ENCREUR	1136	Encreur

VITRINE // **ACCESSOIRES POUR VITRINE**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION	COULEUR
PIED PORTE ÉTIQUETTE				
PIED	4CM NOIR	PLASTIQ	Pied en plastique noir de 4 cm.	
PIED	4CMTRANS	PLASTIQ	Pied en plastique transparent de 4 cm.	
PAILLON				
PAILLON	-	-	Paillon rouleau de 23 cm x 100 m.	
PLAT PRÉSENTATION				
PLATPRESENTATION	162X265	BLCHT17	Plateau de présentation 265 x 162 x 170 mm.	☐
	310X210	BLCHT17	Plateau de présentation 310 x 210 x 170 mm.	☐
Autres dimensions disponibles				



RÉF. ETIQVIERGE
SREF 1. 5,5X4,6cm



PAILLON

“ Veuillez nous consulter pour vos besoins en vitrine. ”



RÉF. ETIQRONDIN
SREF 1. 12,5x8cm
Disque inox sans roulette



RÉF. ETIQNOIRE
SREF 1. 8x12cm / 6x8cm
Sans pique ni roulette



RÉF. ETIQBLANC
SREF 1. 6x8cm
Pique inox avec roulette



RÉF. ETIQECOLE
SREF 1. 12x8cm / 20x15cm
Disque inox avec ou sans roulette

MARQUAGE // **TRAÇABILITÉ**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION	COULEURS / DIAMÈTRES
ENCRE				
ENCRE	(COULEURS)	0,8L	Encre marquage fromage.	
		4,5L		
ENCREDATEUR	-		Encre pour dateur	
NUMÉROTEUR				
FROTTEUR	-	-	Frotteur pour tampon.	
TAMPON	-	-	Tampon encreur feutre.	
REGENER	-		Régénérant pour tampon	
NUMÉROTEUR	-	-	Numéroteur industriel : nous consulter pour adapter selon vos besoins.	
CHIFFRE	-	-	Jeu de 10 chiffres.	
ALPHABET	-	-	Jeu alphabet complet.	
FEUTRE / CRAIE				
MARQUEUR	EFFACABL	NOIR	Marqueur pointe fine effaçable	
MARQUEUR	PERMANEN	(COULEUR)	Marqueur permanent	
FEUTRE	(COULEUR)	(TAILLE)	Feutre craie x2	
CRAIE	-		Craie bleu lyra	
CRAIEALIM	-		Craie noire contact alimentaire	
PORTECRAIE	-		Porte craie lyra	
REGISTRE				
FICHE	-	-	Fiche mensuelle 2 volets.	

CONDITIONNEMENT OPERCULEUSE

Operculeuses manuelles adaptables pour des pots et barquettes de différentes dimensions, grâce aux matrices interchangeables. Les operculeuses BARQ sont équipées d'un dérouleur de film à souder, et fonctionnent également sur les opercules alu.



RÉF. BARQ 150

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
OPERCULEUSE	BARQ150	-	Operculeuse manuelle sans matrice
	BARQ150	MAT2BARQ	Operculeuse avec matrice 2 barquettes
	MAT150	3POTS68	Matrice 3 pots Ø 68 mm
	MAT150	1POT95	Matrice 1 pot Ø 95 mm
	MAT150	1POT116	Matrice 1 pot Ø 116 mm
	BARQ260		Operculeuse manuelle sans matrice
	MAT260	6POTS68	Matrice 6 pots Ø 68 mm
	MAT260	3POTS95	Matrice 3 pots Ø 95 mm
	MAT260	2POTS116	Matrice 2 pots Ø 116 mm
	MAT260	BARGN1/4	Matrice barquette GN 1/4
	MAT260	BARGN1/8	Matrice barquette GN 1/8
FILMOPERCUL	ASOUDER	150X500	Film à souder 150 mm x 500 m



RÉF. BARQ 260

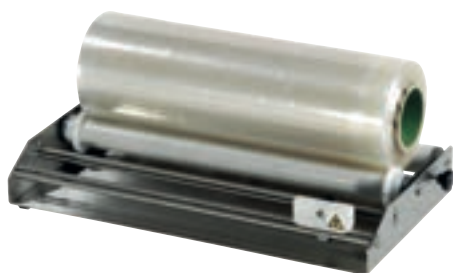
CONDITIONNEMENT THERMOSCELLEUSE

Thermoscelleuse multi-formats semi-automatique. Économique et simple d'utilisation, elle permet de traiter jusqu'à 400 pots par heure.

RÉF. OPERCULEUSE TH80



CONDITIONNEMENT FILMAGE ET OPERCULAGE



RÉF. DEROULEUR_46CM/INO_FILMETIR
DÉROULEUR DE FILM ALIMENTAIRE

- Tout inox
- Laize maximale 460mm (disponible en 550mm)
- Lame de coupe protégée.



DÉROULEUR DE FILM ALIMENTAIRE AVEC PLATEAU CHAUFFANT

- Permet le conditionnement sous film étirable de produits en barquettes
- Plateau chauffant pour scellage du film
- Tout inox
- Laize maximale 600mm



BARQ'OVG 40
Mise sous vide avec réinjection de gaz

- Conditionnement en barquettes permettant de prolonger la durée de vie des produits
- Tiroir automatique et enrouleur de chute du film en option
- **Outillage sur mesure** : nous consulter



MACHINE POUR FILM RÉTRACTABLE ALIMENTAIRE

- Soudure par impulsion
- Verrouillage magnétique du cadre
- Système de rétraction intégré
- Lame de soudure
- Option chariot support à roulettes



Grace à nos différents partenaires nous pouvons répondre à tous vos besoins en emballage, n'hésitez pas à nous contacter.





AROMATISÉ



DESSIN



PHOTO 1



PHOTO 2

CONDITIONNEMENT // OPERCULES

RÉFÉRENCE	AROMATISÉ	DESSIN	PHOTO 1	PHOTO 2
ABRICOT	✓	✓	✓	✓
ANANAS	✓	✓	✓	
BANANE	✓	✓	✓	✓
CAFÉ		✓		
CARAMEL		✓	✓	
CASSIS				✓
CERISE		✓	✓	✓
CHATAIGNE		✓		
CHOCOLAT		✓		
CHOCOLAT BLANC				✓
CITRON	✓	✓	✓	✓
CITRON CACTUS				✓
CRÈME CARAMEL				✓
CRÈME CHOCOLAT				✓
CRÈME PISTACHE				✓
CRÈME VANILLE				✓
DEMI ÉCRÉMÉ				✓
FIGUE		✓		
FRAISE	✓	✓	✓	✓
FRAMBOISE	✓	✓	✓	✓
FROMAGE BLANC				✓
FRUITS DES BOIS		✓	✓	
FRUITS EXOTIQUES		✓		
FRUITS ROUGES	✓	✓		
FRUITS DU VERGER		✓		
GRIOTTE				✓
MANDARINE				✓
MANGUE		✓		
MIRABELLE		✓		✓
MURE	✓	✓		✓

RÉFÉRENCE	AROMATISÉ	DESSIN	PHOTO 1	PHOTO 2
MYRTILLE		✓	✓	✓
NATURE BRASSÉ		✓		
NATURE ÉCRIT		✓		
NATURE ÉCRIT 0%		✓		
NATURE MARGUERITE 0%				✓
NATURE MARGUERITE		✓		✓
NATURE POT DE LAIT			✓	✓
NATURE SUCRÉ MARGUERITE				✓
NATURE SUCRÉ POT DE LAIT			✓	
NATURE SUCRÉ ÉCRIT		✓		
NOISETTE				✓
NOIX DE COCO	✓	✓	✓	✓
ORANGE		✓		
ORANGE CLÉMENTINE				✓
PÊCHE	✓		✓	✓
PÊCHE GROSEILLE				✓
PÊCHE PASSION				✓
POIRE	✓	✓	✓	✓
POMME		✓		
POMME CARAMEL		✓		
PRUNEAU				✓
QUETSCHÉ CANNELLE		✓		
RIZ AU LAIT		✓		
RHUBARBE		✓		✓
SPECULOOS				✓
VANILLE FLEUR		✓		✓
VANILLE GOUSSE		✓	✓	
VANILLE	✓			

CONDITIONNEMENT // OPERCULES NEUTRES

COULEUR	Ø68MM	Ø95,5MM	Ø116,5MM	Ø147MM	POT VERRE	POT CARTON
ARGENT	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BLANC	✓				✓	✓
OR	✓				✓	✓



ARGENT



OR

BLANC

Disponible en 3 couleurs



Nous réalisons vos opercules personnalisés !
+ DE 100 RÉFÉRENCES DISPONIBLES **OPERCULES DE HAUTE QUALITÉ**
4 GAMMES GRAPHIQUES **PROTECTION IDÉALE** **CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES**

”



CONDITIONNEMENT // **POT YAOURT**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
POT EN PLASTIQUE THERMOFORMÉ AVEC PAS D'EMPILEMENT DE 9mm			
POTYAOURT	H/BLANC	12CL/E9	Pot blanc 12,5 cl Ø 67 mm, hauteur 70 mm.
POTYAOURT	H/TRANSP	12CL/E9	Pot transparent 12,5 cl Ø 67 mm, hauteur 70 mm.
POT EN PLASTIQUE THERMOFORMÉ AVEC PAS D'EMPILEMENT DE 13mm			
POTYAOURT	H/BLANC	10CL	Pot blanc 10 cl Ø 67 mm, hauteur 61,5 mm.
POTYAOURT	H/BLANC	12,5CL	Pot blanc 12,5 cl Ø 67 mm, hauteur 70 mm.
POTYAOURT	H/TRANSP	10CL	Pot transparent 10 cl Ø 67 mm, hauteur 61,5 mm.
POTYAOURT	H/TRANSP	12,5CL	Pot transparent 12,5 cl Ø 67 mm, hauteur 70 mm.
POTYAOURT	H/TRANSP	CANNELE	Pot cannelé transparent 12cl Ø 67 mm, ht 72 mm.
COUVYAOURT	BLANC	D68PLAT	Couvercle pour pot yaourt plastique thermoformé.
	ORANGCLA		
	ORANGFON		
	ROSECLAI		
	ROSEFONC		
	JAUNE		
	MARROCLA		
	BEIGE		
	VERTCLAI		
POT EN PLASTIQUE INJECTÉ AVEC PAS D'EMPILEMENT DE 13mm			
POTYAOURT	P/BLANC	10CL	Pot blanc 10 cl.
POTYAOURT	P/BLANC	12,5CL	Pot blanc 12,5 cl.
POTYAOURT	P/TRANSP	12,5CL	Pot transparent 12,5 cl.
COUVYAOURT	BLANC	D68COIF	Couvercle pour pot yaourt plastique injecté.
POT YAOURT VERRE			
POTVERRE	143ML	-	Pot verre 143 ml Ø 55 mm.
CAPSULE	-	-	Capsule clipsable blanche pour pot verre 143 ml Ø 55 mm.
POTVERRE	445ML	D82MM	Pot verre 445 ml Ø 82 mm.
CAPSULEPOT	D82MM	BLANC	Capsule clipsable blanche pour pot verre 445ml Ø 82 mm.



CONDITIONNEMENT

POT YAOURT

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
ASSEMBLEUR			
ASSEMB1	2TROUS	D67	Assembleur Ø 67 pour 2 pots yaourt plastique.
ASSEMB1	4TROUS	D67	Assembleur Ø 67 pour 4 pots yaourt plastique.
ASSEMB1	6TROUS	D67	Assembleur Ø 67 pour 6 pots yaourt plastique.
ASSEMB2	2TROUS	D55	Assembleur Ø 55 pour 2 pots yaourt pour pot verre.
ASSEMB2	4TROUS	D55	Assembleur Ø 55 pour 4 pots yaourt pour pot verre.
ASSEMBLEUR CARTON PERSONNALISÉ			
Nous contacter.			
PANIER			
PANIER	X4	BLEU	Panier x4 bleu pour pot yaourt 12,5 cl.
PANIER	X4	ROUGE	Panier x4 rouge pour pot yaourt 12,5 cl.
PANIER	X4	VERT	Panier x4 vert pour pot yaourt 12,5 cl.
PANIER	X6	BLEU	Panier x6 bleu pour pot yaourt 12,5 cl.
PANIER	X6	ROUGE	Panier x6 rouge pour pot yaourt 12,5 cl.
PANIER	X6	VERT	Panier x6 vert pour pot yaourt 12,5 cl.
CARTON YAOURT			
CARTON	YAOURT	X24	Carton pour 24 yaourts, idéal pour le transport.



PANIER

CONDITIONNEMENT // **POT**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
POT PRÉ-IMPRIMÉ 25CL			
POT25CL	CREMECRU	-	Pot 25cl "crème crue" Ø 95 mm, ht 70 mm.
POT25CL	CREMEFRA	-	Pot 25cl "crème fraîche" Ø 95 mm, ht 70 mm.
COUV25CL	H/BLANC	RENTCCCF	Couvercle rentrant blanc 25cl pour pot crème crue et crème fraîche.
POT PRÉ-IMPRIMÉ 50CL			
POT50CL	FFRAIS	-	Pot 50cl "fromage frais" Ø 116 mm, ht 82,7 mm.
POT50CL	CREMECRU	-	Pot 50cl "crème crue" Ø 116 mm, ht 82,7 mm.
POT50CL	CREMEFRA	-	Pot 50cl "crème fraîche" Ø 116 mm, ht 82,7 mm.
COUV50CL	H/BLANC	RENT	Couvercle rentrant blanc 25cl pour pot crème crue et crème fraîche.



RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
POT 25 CL POLYÉTHYLÈNE			
POT25CL	H/BLANC	-	Pot 25 cl blanc Ø 95 mm, ht 70 mm.
COUV25CL	H/BLANC	COIF	Couvercle blanc coiffant 25 cl.
COUV25CL	H/BLANC	RENT	Couvercle blanc rentrant 25 cl.
COUV25CL	H/TRANSP	COIF	Couvercle transparent coiffant 25 cl.
COUV25CL	H/TRANSP	RENT	Couvercle transparent rentrant 25 cl.
POT 25 CL POLYPROPYLÈNE			
POT25CL	P/TRANSP	-	Pot 25cl transparent Ø 95 mm, ht 65 mm.
COUV25CL	P/BLANC	PLAT	Couvercle plat blanc 25 cl.

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
POT 50 CL POLYÉTHYLÈNE			
POT50CL	H/BLANC	BAS	Pot 50 cl blanc injecté Ø 116 mm, ht 82,7 mm.
POT50CL	H/TRANSP	BAS	Pot 50 cl transparent injecté Ø 116 mm, ht 82,7 mm.
COUV50CL	H/BLANC	COIF	Couvercle blanc coiffant 50 cl.
COUV50CL	H/BLANC	RENT	Couvercle blanc rentrant 50 cl.
COUV50CL	H/TRANSP	COIF	Couvercle transparent coiffant 50 cl.
COUV50CL	H/TRANSP	RENT	Couvercle transparent rentrant 50 cl.
POT 50 CL POLYPROPYLENE HAUT			
POT50CL	P/BLANC	HAUT	Pot haut blanc 50 cl thermoformé Ø 106 mm, ht 99 mm.
POT50CL	P/TRANSP	HAUT	Pot haut transparent 50 cl thermoformé Ø 106 mm, ht 99 mm.
COUV50CL	P/BLANC	PLAT/HAU	Couvercle plat blanc pour pot haut 50 cl.
POT 50 CL POLYPROPYLENE BAS			
POT50CL	P/BLANC	BFAI	Pot bas blanc 50 cl thermoformé Ø 116 mm, ht 85 mm.
POT50CL	P/TRANSP	BAS	Pot bas transparent 50 cl thermoformé Ø 116 mm, ht 85 mm.
COUV50CL	P/BLANC	PLAT/BAS	Couvercle plat blanc pour pot bas 50 cl.



CONDITIONNEMENT // **POT**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
POT 100 CL			
POT100CL	P/BLANC	HAUT	Pot 100 cl haut blanc thermoforme Ø 129 mm, ht 126 mm.
POT100CL	P/TRANSP	HAUT	Pot 100 cl haut transparent Ø 120 mm, ht 126 mm.
COUV100CL	P/BLANC	PLAT	Couvercle plat 100 cl blanc.
POT100CL	R/BLANC	BAS	Pot 100 cl bas blanc Ø 146 mm, ht 106 mm.
COUV100CL	R/BLANC	COIF/BAS	Couvercle coiffant 100 cl blanc.
COUV100CL	R/TRANSP	COIF/BAS	Couvercle coiffant transparent 100 cl blanc.
POT AUTRES CAPACITÉS			
POT15CL	H/TRANSP	BAS	Pot 15 cl transparent bas Ø 95 mm, ht 44,5 mm.
COUV25CL	H/BLANC	COIF	Couvercle blanc coiffant.
COUV25CL	H/BLANC	RENT	Couvercle blanc rentrant.
COUV25CL	H/TRANSP	RENT	Couvercle transparent rentrant.
POT20CL	P/TRANSP	BAS	Pot 20 cl blanc bas Ø 88 mm, ht 77 mm.
COUV25CL	P/BLANC	PLAT	Couvercle plat blanc 20 cl (25cl).



CONDITIONNEMENT // FAISSELLE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
FAISSELLE 125 GR			
POTYAOURT	P/BLANC	12,5CL	Pot blanc 12,5 cl thermoformé
POTYAOURT	P/TRANSP	12,5CL	Pot transparent 12,5 cl thermoformé
FAISSELLE	100G	-	Faisselle 100/125 gr
DOMÉ	P/12,5CL	-	Dome transparent 12,5 cl
FAISSELLE 250 GR			
POT25CL	P/BLANC	BFAI	Pot blanc 25 cl thermoformé
FAISSELLE	100G	-	Faisselle 100/125 gr
DOMÉ	P/25CL	-	Dome transparent 25 cl
FAISSELLE 500 GR POUR POT 50CL THERMOFORMÉ			
POT50CL	P/BLANC	BFAI	Pot blanc 50 cl thermoformé
FAISSELLE	500G	4B	Faisselle 500 gr thermoformée/injectée
DOMÉ	P/50CL	-	Dome transparent 50 cl
DOMÉ	P/50CL	DEMI	Demi dome transparent 50 cl
FAISSELLE 500 GR POUR POT 50CL INJECTÉ			
POT50CL	H/BLANC	BAS	Pot blanc 50 cl injecté
FAISSELLE	500G	4B	Faisselle 500 gr thermoformée/injectée
DOMÉ	H/50CL	-	Dome transparent 50 cl plus souple.

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION
FAISSELLE 1000 GR			
POT100CL	P/BLANC	BFAI	Pot blanc 100 cl thermoformé
FAISSELLE	1000G	-	Faisselle 1000 grs
DOMÉ	P/100CL	-	Dome transparent 100 cl
PLATEAUX FAISSELLE 100 GR			
PLATX4	N0	-	Plateau x4
COUVX4	N0	-	Couvercle plateau x4
PLATX4CV	N0	-	Plateau et couvercle x4
PLATX6	N0	-	Plateau x6
COUVX6	N0	-	Couvercle plateau x6
PLATX6CV	N0	-	Plateau et couvercle x6
PLATX12	N0	-	Plateau x12
COUVX12	N0	-	Couvercle plateau x12
FAISSELLE	100G	N0	Faisselle 100 grs
DISQUE SORBATE			
DISQUE	DIAMÈTRE	-	Disque imprégné de sorbate de potassium. Ø 60 à 210 mm.
PLATEAUX FAISSELLE 200 GR			
PLATX4	N1	-	Plateau x4
COUVX4	N1	-	Couvercle plateau x4
PLATX6	N1	-	Plateau x6
COUVX6	N1	-	Couvercle plateau x6
FAISSELLE	200G	N1	Faisselle 200 grs



RÉFÉRENCE	SREF1	DESIGNATION
BARQUETTE CHARNIÈRE		
BARQUETTE	300G	Barquette ovale avec couvercle
BARQUETTE	520G	Barquette ovale avec couvercle
BARQUETTE	810G	Barquette ovale avec couvercle
BARQUETTE	950G	Barquette ovale avec couvercle

CONDITIONNEMENT // BOUTEILLE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION	CAPACITÉ / COULEUR
BOUTEILLE DE LAIT VERRE				
BOUTVERRE	1L	LAITNAT	Bouteille en verre 1L.	1L
CAPSULEBOUT	0,75/1L	OR	Capsule métallique pour bouteille de verre.	Or
BOUTEILLE DE LAIT PLASTIQUE				
BOUTEILLE	(CAPACITÉ)	LAITNAT	Bouteille de lait en PEHD blanc.	1L / 50cL / 25 cL
BOUCHON	1L PEHD	(COULEUR)	Bouchon pour bouteille de lait en PEHD.	

Pour d'autres formats ou des contenants en verre, veuillez nous consulter.

CONDITIONNEMENT // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DÉSIGNATION	CAPACITÉ / COULEUR
SEAUX INVOLABLES				
SEAUPLAST	(CAPACITÉ)	BLANC	Seau avec anse plastique.	2 à 33L
CVSEAUPLAST	(CAPACITÉ)	BLANC	Couvercle inviolable.	2 à 33L
BOÎTE FROMAGE				
BOITE	D110X35	CTN760	Boîte monocoque Ø 110 ht 35.	-
BOITE	D80X33	CTN1100	Boîte monocoque Ø 35 ht 25.	-
BOITE	D93X43MM	CTN480	Boîte monocoque Ø 93 ht 43.	-
BOITE	D93X50MM	CTN460	Boîte monocoque Ø 93 ht 50.	-
BOÎTE OEUF				
BOITEOEUF	x6	-	Boîte de six œufs.	-

PERSONNALISATION

Notre service personnalisation vous accompagne dans la réalisation de vos emballages

POTS YAOURT



POTS



COUVERCLE



OPERCULE



PERSONNALISATION

ADHÉSIF



PAPIER & SAC



BOITE



ÉTIQUETTES



ASSEMBLEUR CARTON



L'agro-alimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier ! Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Bacs, caisses, palettes** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **transport et à la manutention de vos produits** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles



FAMILLE 9

BACS CAISSES PALETTES



175

BACS ET CAISSES NORME EUROPE	176
BACS HACCP	179
BACS GRAND VOLUME, BAQUETS	180
SEAUX	182
TRANSPORT CHAUD ET FROID	183
PALETTES ET RÉTENTION	184

BAC NORME EUROPE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOLUME (L)	HAUTEUR (mm)	COULEUR
BAC 400 X 300				
BACS43FPA	Bac gerbable norme Europe 10 L. Fond et parois ajourés.	10	120	
BACS43FPP	Bac gerbable norme Europe 6 L. Fond et parois pleins.	6	75	
	Bac gerbable norme Europe 10 L. Fond et parois pleins.	10	120	
	Bac gerbable norme Europe 16 L. Fond et parois pleins.	16	175	
	Bac gerbable norme Europe 20 L. Fond et parois pleins.	20	230	
	Bac gerbable norme Europe 28 L. Fond et parois pleins.	28	320	
CVBACS43	Couvercle pour bac Schoeller 400 x 300 mm.	-	-	
BAC 500 X 300				
BACG53FPA	Bac gerbable 20 L. Fond et parois ajourés.	20	200	
BAC 600 X 400				
BACG64FPA	Bac gerbable 15 L. Fond et parois ajourés.	15	90	
	Bac gerbable 25 L. Fond et parois ajourés.	25	135	
	Bac gerbable 27 L. Fond et parois ajourés.	27	146	
	Bac gerbable 37 L. Fond et parois ajourés.	37	197	
	Bac gerbable 40 L. Fond et parois ajourés.	40	200	
	Bac gerbable 60 L. Fond et parois ajourés.	60	300	
BACG64FPP	Bac gerbable 14 L. Fond et parois pleins. Disponible en plastique Biosourcé.	14	70	
CVBACG64	Couvercle pour bac gerbable Gilac 600x400mm.	-	-	
BACS64FPA	Bac gerbable norme Europe 12 L. Fond et parois ajourés.	12	73	
	Bac gerbable norme Europe 21 L. Fond et parois ajourés.	21	120	
	Bac gerbable norme Europe 28 L. Fond et parois ajourés.	28	145	
	Bac gerbable norme Europe 60 L. Fond et parois ajourés.	60	320	
BACS64FPP	Bac gerbable norme Europe 12 L. Fond et parois pleins.	12	73	
	Bac gerbable norme Europe 21 L. Fond et parois pleins.	21	120	
	Bac gerbable norme Europe 28 L. Fond et parois pleins.	28	150	
	Bac gerbable norme Europe 33 L. Fond et parois pleins.	33	175	
	Bac gerbable norme Europe 45 L. Fond et parois pleins.	45	235	
	Bac gerbable norme Europe 60 L. Fond et parois pleins.	60	320	
	Bac gerbable norme Europe 75 L. Fond et parois pleins.	70	412	
BACS64FPPA	Bac gerbable norme Europe 75 L. Fond plein et parois ajourées.	75	412	
CVBACS64	Couvercle pour bac gerbable Schoeller 600 x 400 mm	-	-	

LÉGENDE RÉFÉRENCE

Gilac 

Schoeller



Vikan

Craemer 

CODAGE DES COULEURS PRINCIPALES



VERT

BLEU

ROUGE

BLANC

JAUNE

BAC NORME EUROPE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOLUME (L)	HAUTEUR (mm)	COULEUR
BAC 800 X 600				
BACS86FPP	Bac gerbable. Fond et parois pleins.	125 L	319	■
		162 L	412	■



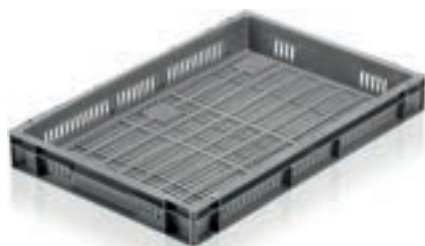
BACS43FPA



BACS43FPP



BACG64FPA



BACS64FPA



BACS64FPA



BACG64FPA_HT90MM_BLANC



BACS64FPPA



BACS86FPP



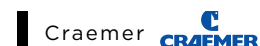
BACG64FPA



Nous contacter pour les produits Biosourcés



LÉGENDE RÉFÉRENCE



CODAGE DES AUTRES COULEURS →

ORANGE

VIOLET

NOIR

ROSE

GRIS

MARRON

VERT ANIS

D = DETECTAB



ROULEBAC64_4RPACIER_GRIS



ROULEBAC64_6RFACIER



ROULEBAC64_6RFACIER + TIMON



ROULEBAC64_2RF2RP_INOX



ROULEBAC64_6FRINOX

BAC // ROULES BACS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
ROULE BAC			
ROULEBAC	2RF2RP	INOX	Roule bac inox 600x400 mm. 2 roues fixes et 2 roues pivotables.
ROULEBAC64	4RPACIER	GRIS	Socle roule bac 600X400 mm avec 4 roues pivotantes acier. Disponible en PEHD recyclé noir.
	4RPINOX	GRIS	Socle roule bac 600X400 mm avec 4 roues pivotantes inox.
	6RFACIER	GRIS	Socle roule bac 600X400 mm avec 6 roues fixes acier.
	6FRINOX	SILENCE	Socle roule bac 600X400 mm avec 6 roues fixes inox. Silencieux.
TIMON	-	-	Timon pour roule bac.

LÉGENDE RÉFÉRENCE



CODAGE DES COULEURS PRINCIPALES





BACHACCP64



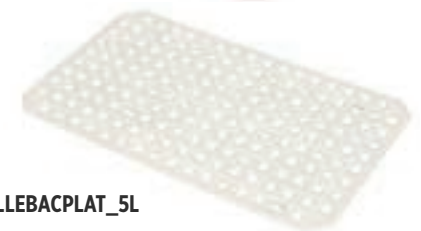
BACPLAT



COUVBACPLAT_5L



BACPLAT



GRILLEBACPLAT_5L

BAC // HACCP

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOLUME (L)	DIMENSIONS (mm)	COULEUR
BAC HACCP				
BACHACCP43	Bac HACCP 12 L avec couvercle.	12	400 x 300 x 180	
	Bac HACCP 15 L avec couvercle.	15	400 x 300 x 235	
BACHACCP64	Bac HACCP 25 L avec couvercle.	25	600 x 400 x 190	
	Bac HACCP 35 L avec couvercle.	35	600 x 400 x 230	
	Bac HACCP 55 L avec couvercle.	55	600 x 400 x 330	
BAC PLAT CONSERVATION/PRESENTATION				
BACPLAT	Bac plat 3 L. Disponible en plastique Biosourcé.	3	347 x 230 x 70	
BACPLAT	Bac plat 5 L. Disponible en plastique Biosourcé.	5	437 x 285 x 75	
BACPLAT	Bac plat 8 L. Disponible en plastique Biosourcé.	8	485 x 335 x 75	
BACPLAT	Bac plat 10 L.	10	535 x 385 x 80	
COUVBACPLAT	Couvercle transparent pour bac plat de 3 L.	-	355 x 240	-
COUVBACPLAT	Couvercle transparent pour bac plat de 5 L.	-	445 x 290	-
COUVBACPLAT	Couvercle transparent pour bac plat de 8 L.	-	490 x 340	-
GRILLEBACPLAT	Grille en PEHD blanc pour bac plat de 3 L.	-	283 x 170	
GRILLEBACPLAT	Grille en PEHD blanc pour bac plat de 5 L.	-	372 x 220	
GRILLEBACPLAT	Grille en PEHD blanc pour bac plat de 8 L.	-	420 x 270	
GRILLEBACPLAT	Grille en PEHD blanc pour bac plat de 10 L.	-	470 x 320	

LÉGENDE RÉFÉRENCE




CODAGE DES AUTRES COULEURS

→ ORANGE VIOLET NOIR ROSE GRIS MARRON VERT ANIS D = DETECTAB

HEMISPHE_73L +
CHASSIS_73LPATIERE_210L +
CHASSIS_210L

BACGV_GILAC_170L

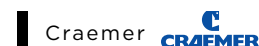
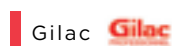


BACROUE_HT790MM_400LBLEU

BAC // **GRAND VOLUME**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	T °C	VOLUME (L)
GRAND VOLUME					
BACGV	GILAC	100L	Grand bac rectangle Gilac (existe sur roues). 690x535x485 mm.	-40 à +90	100
	GILAC	170L	Grand bac rectangle Gilac (existe sur roues). 825x625x515 mm.	-40 à +90	170
	GILAC	220L	Grand bac rectangle Gilac (existe sur roues). 900x700x535 mm.	-40 à +90	220
	GILAC	310L	Grand bac rectangle Gilac (existe sur roues). 1030x800x605 mm.	-40 à +90	310
ROULE BAC SUR COMMANDE					
BAC RECTANGULAIRE SUR PIEDS					
BACGV	PIED	210L	Grand bac rectangle à pieds (couverture CVBACGV). 790x605x685 mm. Couverture : CVBACAUTO	-30 à +40 (90° bref)	210
	PIED	400L	Grand bac rectangle à pieds (couverture CVBACGV). 945x725x830 mm.		400
ROULE BAC SUR COMMANDE					
BAC AUTOPORTEUR					
BACAUTO	HT805MM	310L	Bac autoporteur sur roues inox. 1200 x 800 x ht 805 mm (disponible en 500 L), Couverture : CVBACROUE.	-40 à +90	310
BACROUE	HT790MM	400LBLEU	Bac à roulettes, double paroi polyéthylène, résiste aux produits d'entretien. Cou- verture : CVBACAUTO.	-30 à +60 70° lavage	400
BAC DEMI SPHÉRIQUE ET HÉMISPHÉRIQUE					
HEMISPHE	73L	-	Bac hémisphérique.	-20 à +60	73
CHASSISPAT	73L	4RO	Châssis sur roues pour bac hémisphérique de 73 L.		-
PATIERE	170L	NONPERCE	Bac demi sphérique/patière 170 L, non percé.	-40 à 90	170
CHASSISPAT	170L	-	Châssis sur roues pour bac demi sphérique de 170 L.		-
PATIERE	210L	NONPERCE	Bac demi sphérique/patière 210 L, non percé.		210
PATIERE	210L	PERCE	Bac demi sphérique/patière 210 L, percé.		210
CHASSISPAT	210L	-	Châssis sur roues pour bac demi sphérique de 210 L.		-
PATIERE	220L	NONPERCE	Bac demi sphérique/patière 220 L, non percé.	-40 à 90	220
CHASSISPAT	220L	-	Châssis sur roues pour bac demi-sphérique de 220 L.		-

LÉGENDE RÉFÉRENCE



CODAGE DES COULEURS PRINCIPALES



BAC // BAC ROND ET BAQUET

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	COUVERCLE	COULEUR
BAC ROND					
BACROND	50L	(COULEUR)	Conteneur rond HACCP 50 L, contact alimentaire.	CVBACROND	
BACROND	75L	(COULEUR)	Conteneur rond HACCP 75 L, contact alimentaire.	CVBACROND	
BAQUET					
BAQUET	35L	-	Baquet rond fond renforcé 35 L.	-	☐
BAQUET	50L	-	Baquet rond fond renforcé 50 L.	-	☐
BAQUET	75L	-	Baquet rond fond renforcé 75 L.	-	☐
BAQUET	120L	-	Baquet rond fond renforcé 120 L.	-	☐
FUT GENOUILLERE					
FUT	BLANC	30L	Fût 30 L + genouillère métal + couvercle.	-	-
FUT	BLANC	50L	Fût 50 L + genouillère métal + couvercle.	-	-
FUT	BLANC	100L	Fût 100 L + genouillère métal + couvercle.	-	-
ROULEBACROND	BLANC	-	Socle rond sur roues pivotantes.	-	-
TOPETTE À CRÈME					
TOPETTE	50L	BLANC	Topette Gilac avec poignées noires, 50L.	CVTOPETTE	☐
TOPETTE	30L	BLANC	Topette à crème 30 L.	CVTOPETTE	☐
TOPETTE	90L	BLANC	Topette à crème 90 L.	CVTOPETTE	☐

181



BACROND



FUT BLANC 30 À 100L



BAQUET



TOPETTE_50L_BLANC

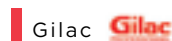


TOPETTE_30L_BLANC



TOPETTE_90L_BLANC

LÉGENDE RÉFÉRENCE







CODAGE DES AUTRES COULEURS

→ ORANGE VIOLET NOIR ROSE GRIS MARRON VERT ANIS D = DETECTAB

**SEAUBEC 12L**

V16200

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	COUVERCLE	VOLUME (L)	COULEUR
SEAU INVOLABLE				
SEAUPLAST	Seau en plastique inviolable blanc.	CVSEAUPLAST	2,5, 5, 10, 20, 33	
SEAU SANS BEC VERSEUR				
SEAUSSBEC	Seau plastique de 14 L avec anse inox. Pas de bec verseur.	-	14	
SEAU AVEC BEC VERSEUR				
SEAU BEC	Seau plastique de 12 L avec anse inox.	-	12	
	Seau plastique de 13 L avec anse inox.	-	13	
V5688	Seau plastique gradué de 6 L avec anse inox.	V5689	6	
V5686	Seau plastique gradué de 12 L avec anse inox.	V5687	12	
V5692	Seau plastique gradué de 20 L avec anse inox.	V5693	20	
SUPPORT SEAU				
SUPSEAU	Support de seau sur pied, en inox.	-	Ø300 x 720mm	-
		-	Ø300 x 900mm	-
V16200	Support mural en inox pour seau de 6 L (V5688) et 12 L (V5686).	-	-	-
SEAU CARRÉ HACCP				
SEAU HACCP	Seau carré avec bec verseur et couvercle étanche.	-	12	
SEAU INOX				
SEAU INOX	Seau gradué en inox, sans pied.	CVSEAUINOX	10	-
	Seau gradué en inox, avec ou sans pied.	-	12	-
	Seau gradué en inox, avec pied.	-	15	-
BIDON À LAIT				
BIDON	Bidon à lait, en plastique avec couvercle.	-	5, 10, 20, 40	-

BAC // DIVERS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	VOLUME (L)	HAUTEUR (mm)	COULEUR
BAC RECTANGULAIRE PROFOND						
BACPROF	HT170MM	19L	Bac profond emboitable 19 L.	19	170	□
BACPROF	HT200MM	30L	Bac profond emboitable 30 L.	30	200	□
BACPROF	HT305MM	45L	Bac profond emboitable 45 L.	45	305	□
BACPROF	HT380MM	55L	Bac profond emboitable 55 L.	55	380	□
CAISSE 750 X 500						
CAISSE	HT89MM	BLEU	Caisse 20 L. Fond et parois ajourés	20	89	■
CAISSE	HT132MM	BLEU	Caisse 35 L. Fond et parois ajourés	35	132	■
ROULEBAC75	2RF2RP	INOX	Roule bac inox pour bac de 750x500 mm. 2 roues fixes, 2 roues pivotantes	-	-	-
BAC EGOUTTAGE						
BACEGOUTTAGE	20L	BLEU	Bac égouttage avec drainage 600X400 mm. Alimentaire.	20	155	■

TRANSPORT // CHAUD ET FROID

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
CONTENANT ISOTHERME			
SHERPA	F2	6NIVEAU	Conteneur isotherme Sherpa 6 niveaux pour grille 530x325 mm.
	F3	9NIVEAU	Conteneur isotherme Sherpa 9 niveaux pour grille 530x325 mm.
	F3CHAUF	9NIVEAU	Conteneur isotherme Sherpa chauffant 9 niveaux pour grille 530x325 mm.
	D2	SSPANIER	Conteneur isotherme Sherpa sans panier 43 L, 472x697 ht 370 mm.
	D2	PANIER	Conteneur isotherme Sherpa avec panier 43 L, 472x697 ht 370 mm.
	17L	ROBINET	Conteneur isotherme Sherpa pour liquide 17 L, 316x604 ht 437 mm.
	E8	8NIVEAU	Conteneur isotherme Sherpa 8 niveaux 600x400 mm.
PLAQUE EUTECTIQUE			
EUTECTIQUE	325X176	-12	Plaque eutectique -12°C GN1/3.
	530X325	-3	Plaque eutectique -3°C GN1/1.
GRILLE FIL INOX			
GRILLEFILINOX	600X400	29FILS	Grille fil inox pâtisseries 600 x 400 mm pour Sherpa.
	530X325	20FILS	Grille fil inox gastro 530 x 325 mm pour Sherpa.
Nous consulter pour d'autres dimensions.			



SHERPA_F2_6NIVEAU

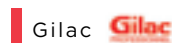


SHERPA_F3_9NIVEAU



SHERPA_F3CHAUF_9NIVEAU

LÉGENDE RÉFÉRENCE



CODAGE DES AUTRES COULEURS →

ORANGE

VIOLET

NOIR

ROSE

GRIS

MARRON

VERT ANIS

D = DETECTAB



CAISSEPAL_ALIM600L



PALETTEALIM_ANTIDERA



PALETTECOMTE



PALETTE_AJOURS



PALETTE_REBORD



PALETTE_REBORD_BRUN

STOCKAGE // PALETTE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)
PALETTE				
PALETTEALIM	REBORD	BRUN	Palette rectangulaire avec rebord.	1200 x 800
	REBORD	GRIS	Palette rectangulaire avec rebord. Possibilité d'usage par nos soins pour enlever les rebords.	1200 x 800
		BLEU		
	ANTIDERA		Palette avec revêtement antidérapant	1200 x 800
	REBORD	BLC80X60	Palette rectangulaire avec rebord.	800 x 600
PALETTECOMTE	AJOURS	BRUN	Palette rectangulaire ajourée.	1200 x 800
	LISSE	BLANC	Palette carrée lisse. Disponible en bleu sur demande.	700 x 700
CAISSE PALETTE				
CAISSEPAL	ALIM600L	GRIS	Caisse palette alimentaire 600L.	1200 x 1000 x 760
COIFFEPALETTE	1.2X1M	GRIS	Couvercle gris clair pour caisse palette.	1200 x 1000
CAISSE PALETTE				
PALPANIER	AFFINAGE	1200X800	Palette pour panier d'affinage empilable.	1200 x 800
PANIERFFINAGE	800X400	OUVERT	Panier d'affinage.	800 x 400

LÉGENDE RÉFÉRENCE



Gilac



Schoeller



Vikan



Craemer



CODAGE DES COULEURS PRINCIPALES



VERT

BLEU

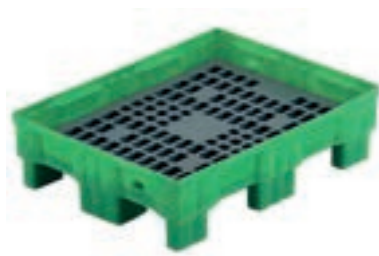
ROUGE

BLANC

JAUNE



PALRETENTION_70L



PALRETENTION_70L



PALRETENTION_1100L_CTR



PALRETENTION_150L



PALRETENTION_215L_2FUT



PEDILUVE

STOCKAGE // RÉTENTION

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	COULEUR
RÉTENTION					
PALRETENTION	17L		Demi palette de rétention	800x600x225	■
	70L		Demi palette de rétention	1300x1300x285	■
	150L		Palette de rétention	1250x850x230	■
	215L		Palette de rétention	1300x800x378	■
	215L	2FUT	Palette de rétention 2 futs	1300x800x380	■
	220L	1FUT	Palette de rétention 1 fut	850x850x510	■
	1100L	CTR	Palette de rétention PEHD pour container.	1450x1450x1000	■
	1100L	2CTR	Palette de rétention PEHD pour 2 containers.	2450x1450x585	■
	1100L	CTRPEHDR	Palette de rétention PEHD recyclé pour container.	1380x1280x1000	■
BACRETENTION	12L	(COULEUR)	Bac de rétention 12L avec couvercle percé.	400x300x180	□ ■ ■ ■ ■
	15L	(COULEUR)	Bac de rétention 15L avec couvercle percé.	400x300x235	□ ■ ■ ■ ■
	25L	(COULEUR)	Bac de rétention 25L avec couvercle percé.	600x400x190	□ ■ ■ ■ ■
RETENTION	(VOLUME)	SOUPLE	Bac de rétention souple polyester.		
PÉDILUVE					
PEDILUVE	MOYEN	-	Pédiluve passage d'homme.	720x510x120	■
	GRAND	-	Pédiluve passage d'homme.	1260x1080x110	■
CAILLEBOTIS					
CAILLEBOTIS	EP22MM	(COULEUR)	Caillebotis HACCP antidérapant en PEHD.	500x500x22	□ ■ ■
	EP50MM	BLANC		500x500x50	□

L'agro-alimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier ! Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Tuyaux, accessoires, lubrifiants** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **transfert de produits ainsi qu'à l'entretien de votre installation et matériel** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles

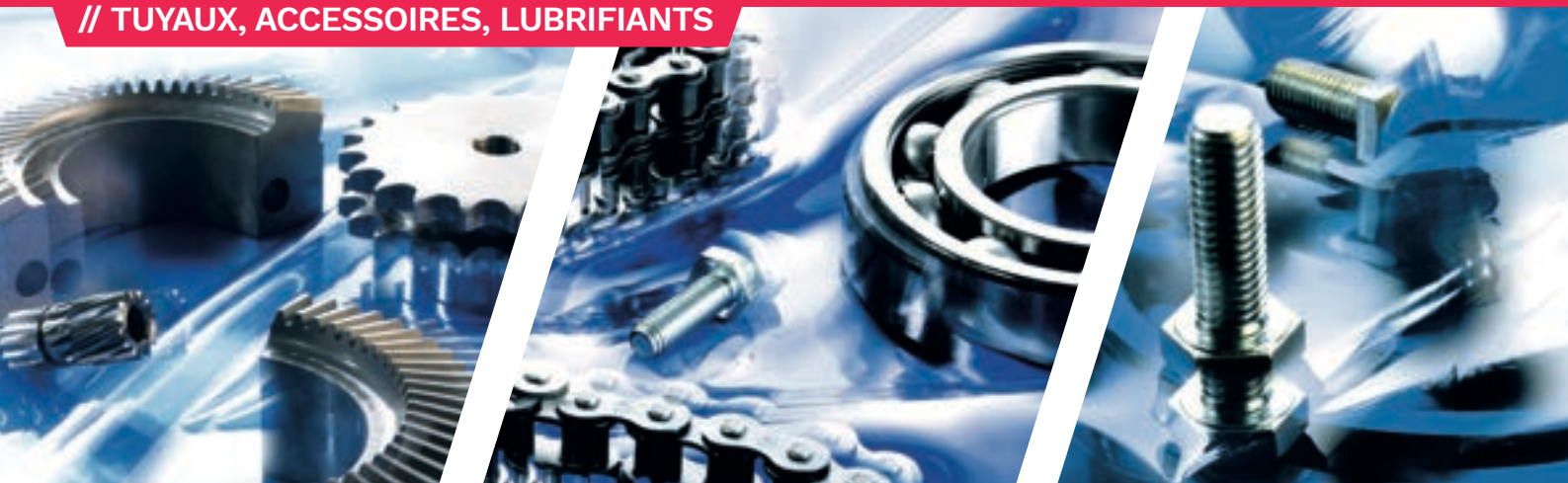


FAMILLE 10

TUYAUX ACCESSOIRES LUBRIFIANTS



LUBRIFICATION	188
POMPES	189
TUYAU	190
SERTISSAGE	191
JOINTS, RACCORDS,	192
ROUES.....	193



SOGELUB // GAMME ALIMENTAIRE

RÉFÉRENCE	BASE	NSF	VISCOSITÉS DISPONIBLES	T°C D'UTILISATION	UTILISATION	CONDITIONNEMENT					
						Aérosol	400g	5 kg	25 kg	5 l	30 l et +
RD30F	silicone	H1	-	-40°/+150°C	RD 30 F : huile silicone très pure, chimiquement inerte. Pour la lubrification des matières plastiques, de petits mécanismes. Anti-adhérent. Bonnes propriétés de démoulage.	✓					
CODEXFLUID	minérale	H1	Iso VG32	-10°/+130°C	CODEX Fluid : huile blanche pour la lubrification générale, anti-mousse, plastifiant, produit de démoulage, lubrification de petits mécanismes, guides, etc...	✓				✓	
R604T	synth.	H1	Thixotrope	+5°/+50°C	R 604 T : lubrifiant thixotrope au PTFE, (toucher «sec», comme une cire). Le PTFE évite le phénomène de «broutage» lors des démarrages. Recommandé pour une lubrification en couche mince de convoyeurs plastiques, métalliques, usure de bandes, chaînes, etc... soumis à l'encrassement et à la poussière.	✓					
MDFOODEP	minérale	H1	NLGI 1.5 0 et 00	-20°/150°C	MD FOOD EP : graisse multiusage avec bonne résistance aux fortes charges et au lavage. Lubrification d'engrenages, roulements, pistons, guides, ... Existe en version NLGI 0 et 00 pour systèmes de graissage centralisés.		✓				
MDFOODBV	synth.	H1	-	-40°C/170°C	MD FOOD BV : graisse multiusage hautes performances. Pour basses et hautes températures, et espacement des graissages. Excellente résistance à l'eau et à la vapeur d'eau.		✓				
RD5F	-	H1	-	-	RD 5 F : dégrissant , lubrifiant multiusage, très efficace. Assure également une protection anticorrosion temporaire des éléments métalliques alimentaires.	✓					
SOGDG200	-	A8	-	-	DG 200 : solvant nettoyant. Pour le dégraissage à froid de petits mécanismes dans un environnement immédiat de produits alimentaires. Ne laisse pas de trace à l'essuyage. Laisse une surface sèche après emploi.	✓					

LUBRIFIANTS // AUTRES



RÉF. WD40

Produit nettoyant, lubrifiant et protecteur contre la corrosion. Conditionnement en aérosol.

MATÉRIEL // POMPE



POMPE ROTOR FLEXIBLE EPDM

Pompes inox auto-amorçantes et réversibles à rotor flexible, à faible vitesse de rotation, conçues pour le transfert de fluides délicats et fragiles, visqueux, avec des particules en suspension.

- Rotor flexible en EPDM, excellent pour liquides chauds, alcalins et acides
- Débit 4,5 L/min à 165 L/min
- Raccord SMS, DIN, Tri-Clamp, Macon,...
- Monophasé ou triphasé



EP MINOR



EP MIDEX



MINIVERTER MIDEX

POMPE ROTOR INOX

Pompes à anneau liquide auto-amorçantes et réversibles, préconisées pour le transfert de fluides clairs, sans particules solides, avec viscosité jusqu'à 100 cP

- Corps, rotor et raccords en acier inoxydable AISI316
- Débit 10 L/min à 250 L/min
- Raccord SMS, DIN, Tri-Clamp, Macon,...
- Monophasé ou triphasé



EP JUNIOR



EP MASTER



INV MASTER



D'autres modèles avec débit supérieur sont disponibles sur demande : MAJOR, MAXI, MAXI Double



Nous disposons également des pièces détachées pour vos pompes Liverani

TUYAU // TRELLEBORG

RÉFÉRENCE		DESCRIPTION	MATIÈRE	TEMPÉRATURE	DIAMÈTRE INTÉRIEUR (mm)
NETTOYAGE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE					
KLENET		Klenet : lavage et nettoyage à l'eau chaude dans les industries alimentaires.	NBR/PVC bleu + armature fils synthétiques	-20°C à +95°C	16 / 19 / 25
BERGALAV		Bergalav : nettoyage en milieu alimentaire ou transfert de liquide. Tuyau très souple, adapté aux enrouleurs.	EPDM bleu + armature fils synthétiques	-30°C à +160°C	16 / 19 / 25
BIOVAST		Biovast : nettoyage à la vapeur et à l'eau chaude dans l'agroalimentaire ou transfert de liquide chaud. Très flexible, spécial laiterie, adapté aux enrouleurs.	NBR bleu + armature fils synthétiques	-20°C à +165°C	16 / 19 / 25
TRANSFERT, CONDITIONNEMENT, ETC.					
CITERDIAL		Citerdial : transport du lait. Tuyau pour les camions-citernes de transport laitier, postes de déchargement, unités de transformation ou conditionnement, etc. Convient aux autres liquides non gras.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale acier	-30°C à +80°C	25 / 32 / 38 / 40 / 51 / 53 / 63 / 76 / 100
LACTADIAL		Lactadial : collecte de lait : destiné à l'équipement des camions-citernes de ramassage et de transport laitier.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale PET	-30°C à +80°C	51 / 53 / 63 / 76
ALIGHT		Alistar Light : tuyau caoutchouc ultra léger et souple pour la collecte de lait. Utilisation Liquides alimentaires vins et alcool notamment jusqu'à 95 %.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale thermoplastique	-30°C à +80°C	38 / 51 / 63 / 76
ALIKLERG2		Alikler G2 : aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière , lait, huiles, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%. Très résistant.	NBR/PVC bleu + armature fils synthétiques et spirale acier	-30°C à +100°C	25 / 32 / 38 / 45
TRELLVIN		Trellvin : spécial vigneron. Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière, cidre, huiles, graisses, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%. Très résistant et flexible.	EPDM rouge + armature fils synthétiques et spirale PET	-30°C à +100°C	38 / 50 / 63 / 75
MILLESIME		Millesime : Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : lait, vin, bière , cidre, jus de fruits, sodas, vinaigre, alcool titrant jusqu'à 96%, à l'exception des produits gras et des huiles.	EPDM bleu + armature fils synthétiques et spirale acier noyée	-30°C à +100°C; +140°C en air additionnel	32 / 51
AUTRES TUYAUX					
CRISTAL		Cristal Armé : tuyau multi-usage apte au contact alimentaire. Transparent.	PVC + renforcement polyester	-15°C à +60°C	6 / 8 / 10 / 12 / 15 / 19 / 25 / 30 / 32 / 38 / 40
FLEXASPIR		Flexaspir : tuyau polyvalent d'aspiration et de refoulement destiné à transférer des produits alimentaires. Très léger.	EPDM noir + armature textile et spirale PE	-20°C à +60°C	38 / 51 / 63 / 76
THERMO-CLEAN100		Thermoclean 100 : Souple et résistant à haute température. Supporte particulièrement bien les chocs thermiques, coups de bélier, pressions 15 bars, écrasements et résiste aux diverses solutions de nettoyage de l'industrie agro-alimentaire.	Revetement et tube en PVC + renforcement textile en polyester	-15°C à +100°C	16 / 19 / 25
SPIRABEL		Spirabel : aspiration et refoulement de liquides alimentaires et pour le passage d'alcool (vin, bière, etc.).	PVC transparent + Spirale de renfort	-15°C à +60°C	30 / 32 / 35 / 38 / 40 / 50 / 60 / 63 / 70 / 76 / 80



Coupe possible au mètre.





RACCORD // SERTISSAGE



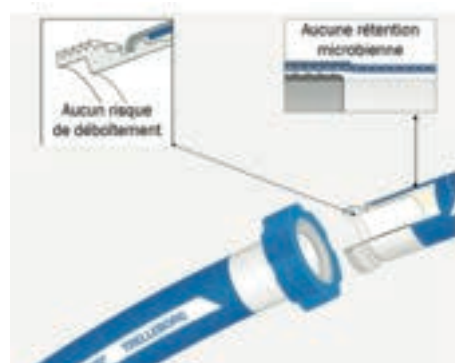
Sertissage sur-mesure dans notre atelier par un technicien formé et certifié.

HYGIENE

Le tube lisse extrudé peut supporter les conditions de nettoyage les plus intenses. Associé au système de raccordement spécialement conçu par Trelleborg, aucun développement microbien n'est possible.

FIABILITE ET SECURITE

Le système Trelleborg de raccordement par sertissage assure une tenue efficace et durable et évite les blessures lors des manipulations. De plus, l'utilisation des écrous caoutchoutés Trelleborg permet d'éviter les brûlures et garantit un serrage manuel rapide et efficace. SOGEBUL réalisera pour vous les flexibles et tuyaux à votre mesure, selon les modes opératoires Trelleborg.



191

SUPPORTS // ENROULEURS



RÉF. SUPTUYAU
INOX
Support mural en inox
pour tuyau



RÉF. ENROULEUR
INOX
Enrouleur en inox pour tuyau.
Disponible en version automatique ou manuelle.
Pour tout type de tuyau et toute longueur.

ACCESSOIRE // JOINT, BOUCHON, RACCORD

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	DIAMÈTRE (mm)
JOINT			
JOINTSMS	(DIAMETRE)	Joint SMS en EPDM.	Ø 25 / 32 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104
JOINTDIN	(DIAMETRE)	Joint DIN en EPDM.	Ø 25 / 32 / 40 / 50 / 65 / 80 / 100
JOINTCLAMP	(DIAMETRE)	Joint Clamp.	Ø 25 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104 / 233
COLLIER			
COLLIERBX13	(DIAMETRE)	Collier en acier inoxydable 18/9. Largeur 13 mm.	Ø 10 à Ø 90
COQUILLEINOX	(DIAMETRE)/ (DIMENSION)	Collier coquille inox.	Ø 19 / 25 / 32 / 38 / 50 / 63 / 75
COLLIERROB	(DIAMETRE)	Collier à tourillon en acier inoxydable AISI 316. Très résistant destiné à l'assemblage de tuyaux épais et armés. Largeur 18 mm.	Ø 26 à Ø 112

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	DIAMÈTRE / DIMENSION (mm)
BOUCHON			
BOUCHONSMS	(DIAMETRE)	Bouchon SMS en plastique ou inox.	Ø 25 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104
PETITE TUYAUTERIE			
AL2	Raccord prise mâle laiton.		15 x 21
AL4			20 x 27
NL2	Nez robinet laiton départ mâle.		15 x 21
NL4			20 x 27
RL4	Coupleur départ robinet chromé femelle.		20 x 27
RL5			26 x 34
DL4	Douille porte tuyau cannelée prise mâle.		Ø 15
DL5			Ø 19
JL4	Coupleur de jonction, prise femelle tuyau.		Ø 15
JL5			Ø 19



AL4



NL4



RL4



DL5



JL4



ENTRETIEN MATÉRIEL // POMPE

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION
POMPE MAGYAR		
IMPULS	25M3	Impulseur en néoprène Magyar 25 m³ Impulseur en néoprène Magyar 25 m³.
IMPULS	35M3	Impulseur en néoprène Magyar 35 m³ Impulseur en néoprène Magyar 35 m³.
MATÉRIEL CAMION		
ADBLUE	-	AD Blue en container ou en fut.
POMPEADBLUE	-	Pompe pour AD Blue.

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
POMPE MENCARELLI			
TURBINE	G60	-	Turbine à 8 pales pour pompe Mencarelli G60.
	G90	-	Turbine à 9 pales pour pompe Mencarelli G90.
	G120	-	Turbine à 13 pales pour pompe Mencarelli G120.
KITMENC	G60	-	Kit complet de rechange pour pompe Mencarelli type G. clip, joint, rondelle, etc.
	G90	-	
	G120	-	

PIÈCES DÉTACHÉES



Nous pouvons vous fournir pièces détachées et accessoires pour tout type de pompe.



WICKE // ROUE



ROUEFIX



ROUEPIV



ROUEPIVFR



ROUEOEIL



ROUEOEILFR



ROUENU

TYPE DE ROUE	Ø 80 mm	Ø 100 mm	Ø 125 mm	Ø 150 mm	Ø 200 mm	DESCRIPTION
ROUE POLYAMIDE						
ROUENU	✓	✓	✓	✓	✓	Roue nu en polyamide.
ROUEFIX	✓	✓	✓	✓	✓	Roue en polyamide blanc chape inox fixe.
ROUEPIV	✓	✓	✓	✓	✓	Roue en polyamide blanc chape inox pivotante.
ROUEPIVFR		✓	✓	✓		Roue en polyamide blanc chape inox pivotante avec frein.
ROUEOEIL	✓	✓		✓	✓	Roue à œil en polyamide blanc chape inox pivotante.
ROUEOEILFR	✓	✓	✓			Roue à œil en polyamide blanc chape inox pivotante avec frein.
charge par roue	130	150	150	200	200	
AUTRE MATIÈRE						
ROUECC	Roue avec bandage caoutchouc naturel - existe avec différent diamètre et chape.					
ROUEPF	Roue bordeau avec bandage polyuréthane - existe avec différent diamètre et chape.					
ROUETP	Roue grise thermo-plastique - existent avec différent diamètre et chape.					



ROUECC



ROUEPF



ROUETP

INDEX

A	
Acide lactique.....	25
Acidimètre	138
Adhésif	158
Aluminium rouleau	159
appareils raclette, fondu.....	156
Armoire affinage, séchage, caillage	44
Arômes.....	28
Arômes naturels	28
B	
Bac demi sphérique	180
Bac grand volume	180
Bac HACCP	179
Bac norme Europe.....	176
Bac présentation	179
Bacs divers	183
Baguette à retirer.....	53
Bain Marie	146
Balai.....	99
Balance.....	147
Balayette.....	106
Bandelettes analyse	136
Baquet.....	181
Baratte.....	36
Bassine de coagulation.....	42
Bidon à lait.....	182
Bloc-moule	62
Bottes	124
Boudineuse à beurre.....	37
Bouteilles.....	171
Boyaux.....	31
Brosse à main	104
Brosse affinage	118
Brosse cuve	107
Brosse cylindrique	107
Brosse manche court.....	105
Brosse manche long.....	106
Brosserie diverse	118
Brûleur.....	42
Buses et pistolet moyenne pression.....	90
Butyromètre.....	138
C	
Cacao.....	28
Caillebotis	185
Caillettes	23
Caisse palette	184
Canon mousse.....	88
Caramel.....	28
Ceinture	67
Centrale de désinfection	87
Centrale mousse	88
Centrifugeuse	147
Cercle.....	67
Champignons.....	31
chariot	52
Chariot claie	44
Chariot d'affinage	45
Chaudron cuivre	42
Chaussures.....	125
Chlorure de calcium	25
Citerne	43
Claie.....	44
Coagulant fongique	23
Colle étiquette.....	25
Colorant	25
Conditionneuse.....	39
Couteau.....	151
Craie.....	162
cubeuse.....	150
Cuve de fabrication	43
Cuve de pasteurisation	40

D	
Densimètre	138
Densimètre brasserie.....	143
Dérouleur papier emballage	157
Désinfectant	76
Désinsectiseur	49
Dessiccateur	146
Dévidoir adhésif.....	158
Diffuseur	48
Disque.....	66
Distributeur de papier	121
Distributeur protection jetable	122
Distributeur savon.....	48
Dosage et transfert de produit	91
E	
Écouvillon.....	108
Écremeuse	38
Emballage divers	171
Enrobage	25
Enrouleur	90, 192
Enzymes (brasserie)	32
Épices / épices bio	30
Éponge	121
Etagère.....	51
Étiqueteuse	160
Étiquette vitrine.....	161
Étuve.....	145
Étuve yaourt.....	40
F	
Faisselles.....	170
Film alimentaire	159
Film palette	158
Filmeuse	163
Fils à fromage.....	150
Flore d'affinage.....	18
Flore de bioprotection	20
Foncet	66
Fourche.....	110
Fruits sur sucre	29
Fruits sur sucre bio.....	29
Fût.....	181
G	
Gants	126
Gants jetable.....	122
Girolle tête de moine.....	156
Goupillon	135
Graisse	188
Grands levains	17
Grattoir	110
H	
Houblon	33
Huile	188
Hygromètre	143
I	
Insecticide.....	49
J	
Joints	192
K	
Kits visiteur.....	122
L	
Laboratoire petit matériel.....	134
Lave bottes et semelles.....	48
Lave mains	48
Lave planches	47
Lave pont	98
Levures (brasserie)	32
Lisseuse yaourt	41
Louche.....	53
Lubrifiant	188
Lyre.....	150
Lysosime.....	25

M	
Machine d'affinage.....	47
Machine de découpe.....	152
Machine sous vide.....	154
Manche vikan	102
Marmite	53
Marquage	162
Marque claie	44
Mélangeur	111
Mésophiles	
ensemencement direct (dvi) hétérofermentaires.....	9
Mésophiles	
ensemencement direct (dvi) homofermentaires.....	8
Microscope	147
Milieux de culture	
grand levain.....	24
Mixeur	42
Moule (faisselle).....	58
Moule à beurre	36
Moule Comté.....	67
Moule microperforé.....	68
N	
Nébullisation	46
Noir	25, 31
Numéroteur	162
O	
Opercules	164
Operculeuse	162
P	
Palette	184
Palette de rétention	185
Panier d'affinage.....	45
Papier emballage	157
Papier essuyage.....	120
Pasteurisateur.....	40
Pédiluve	185
Pelle.....	109
Pelle à caillé / pelle à brie.....	53
Personnalisation	172
pH-mètre	142
pH-mètre brasserie.....	144
Pichet.....	112
Pipette.....	136
Piqueuse	46
Planche.....	47
Plonge	51
Pochon	53
Pompe (entretien)	192
Pompe doseuse	91
Pompe Liverani	189
Pots 25 cL à 1L	168
Pots yaourt	166
Poubelle et sacs.....	115
Poudre de lait	24
Prélèvement	136
Premiers soins	123
Préparation crème dessert et flan.....	28
Presse	43
Présure	22
Produits chimique divers.....	86
Produits chimiques	
laboratoire.....	137
Produits lavage brasserie.....	79
Produits lavage circuit.....	72
Produits lavage membrane	74
Produits lavage	
production laitière	82
Produits lavage surface	75
Produits lavage vin	80
Produits ménager	78
Protection chimique (gamme washguard)	131
Protection tête	128
Pulvérisateur	87, 114

R	
Raccord Nito.....	93
Raccords divers	192
Raclette.....	100
Raclette cuve	111
Rape	154
Réchauffeur à lait.....	42
Rétention.....	185
Retourneur de piles.....	45
Riz	28
Roquefortaise	150
Roue.....	193
Roule bacs	178
S	
Sabre.....	45
Sacs emballage	159
Sacs sous vide.....	154
Savon	76
Seau Vikan	112
Seaux divers.....	182
Seche bottes.....	51
Sel	31
Serpillère.....	121
Sertissage.....	191
Sonde à fromage.....	138
Station moyenne pression	89
Store d'égouttage	65
Sucre.....	28
Support tuyau	191
Support vikan	113
T	
Table de découpe	
manuelle	150
Table inox	51
Tablier	129
Tampon gratteur.....	114
Thermomètre	139
Thermomètre brasserie.....	144
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi) souches lait fermenté	15
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi) souches probiotiques	16
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi) souches yaourt.....	13
Thermophiles	
ensemencement direct souches streptocoques.....	11
Thermoplongeur.....	146
Toile	56
Topette	181
Traçabilité.....	162
Traitement d'eau.....	84
Tranche caillé	53
Trancheuse raclette	150
Transfert et dosage de produit	91
Transpalette.....	52
Transport chaud/froid.....	183
Tuyau.....	190
U	
Ustensiles de fabrication.....	53
V	
Végétal (ferment)	21
Vestiaire	51
Vêtements.....	130
Vikan camion	116
Vikan Ergoclean.....	117
Vikan gamme couleur.....	98
W	
Washguard.....	131
Y	
Yaourtière.....	40

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

1. CONDITIONS D'APPLICATION :

Le fait de passer commandes ainsi que tous les contrats de ventes négociés entre nous-mêmes et nos clients implique l'acceptation entière et sans réserves de nos conditions générales de vente et ceci quelles que puissent être celles de nos contractants. Tout autre document que les présentes conditions générales de vente, et notamment catalogues, publicités, notices, n'ont qu'une valeur indicative non contractuelle. Toute dérogation doit faire l'objet d'un accord explicite, formel et écrit de la Société SOGEBUL ou SOGEBUL Ouest.

2. LIVRAISON, ASSURANCE ET COUT DU TRANSPORT:

Les délais de livraison indiqués lors de la commande sont indicatifs et font l'objet d'une livraison selon nos stocks disponibles. Quelque soit le mode de transport, les modalités du règlement, le prix ou l'envoi franco en excluant seulement les livraisons effectuées par nos soins avec nos propres véhicules, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Sauf indication contraire, les frais de transport sont à la charge du client proportionnellement au poids, à la nature de la marchandise ainsi qu'à la distance.

3. RECEPTION DES MARCHANDISES ET RECLAMATIONS :

Il appartient au destinataire de vérifier l'état de la marchandise au moment de la réception. En cas d'erreur, manquant ou défaut apparent, les réserves doivent être mentionnées sur le bordereau de livraison et confirmées au transporteur, conformément aux dispositions de l'article 105 du code de commerce, par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 48 heures suivant la livraison.

4. RETOUR REPRISE ET ANNULATION :

Ils ne seront acceptés et ne pourront devenir effectifs que sous les conditions suivantes :

- * Toute demande doit être faite au plus tard dans les 8 jours ouvrables par écrit suivant la livraison.

- * Notre accord préalable par écrit est impératif.

- * La marchandise concernée doit être standard, en parfait état d'origine (emballage, étiquetage, signalisation), n'avoir pas été utilisée, et être tenue en stock à la date du retour. Dans le cas contraire, nous nous réservons le droit : soit de déduire les frais de remise en état, soit de refuser le retour. Dans ce cas, la marchandise sera retournée au client à ses frais.

- * Les frais d'emballage, de transport à l'aller comme au retour et les frais de remise en état éventuels restent à la charge de l'acheteur, dans le cas où notre responsabilité ne serait pas engagée.

- * Dès réception de la marchandise retournée, nous procèderons à une expertise de celle-ci et prendrons une décision en fonction des conclusions de l'expertise.

- * Toutes marchandises hors standard commandées, exécutées ou modifiées à la demande du client ne peuvent être ni annulées, ni reprises, ni échangées pour quelques causes que ce soit, dès lors que leur exécution est en cours.

5. GARANTIE :

Les conditions d'emploi de nos produits et appareils sont dépendantes des législations en vigueur, en lieux et temps considérés : la responsabilité de leur usage incombe donc à l'utilisateur. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans tous documents commerciaux sont valides à la date de l'édition. Ils ne peuvent en aucun cas

engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toutes modifications sans préavis.

Notre garantie est limitée à celle donnée par le fabricant. Pendant la durée de la garantie nous assurons l'échange des pièces reconnues défectueuses celles-ci doivent nous être retournées. Cette garantie n'ouvre pas droit à quelque indemnité pour frais, dommages ou pertes d'exploitation. Nous déclinons toute responsabilité pour tout accident de personne ou de chose qui résulterait des défauts et vices de fabrication de nos marchandises.

6. PRIX :

Les prix portés sur les tarifs ou indiqués lors de la commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, la facturation devant toujours être faite suivant le tarif au jour de la livraison effective, c'est-à-dire de la prise de possession de l'acheteur. Nos prix sont en règle générale marchandises et emballage compris départ de Poligny ou de Sainte Maure de Touraine. Cependant, font exception à cette règle toutes marchandises demandant un emballage spécifique (caisse bois, isotherme, envoi express...) ainsi que celles exportées hors de France, pour lesquels une cotation spécifique devra être établie à chaque commande.

7. PAIEMENTS :

- * Nos factures sont payables au comptant à Poligny ou à Sainte Maure de Touraine à l'adresse figurant sur nos documents

- * Pour toutes premières affaires, il sera demandé le règlement intégral de la commande.

- * Pour les ventes à l'export, la marchandise est payable avant l'expédition, sur facture pro-forma.

- * Pour les commandes de marchandises hors standard, réalisées spécialement pour l'acheteur, le mode de règlement est le suivant : 1/3 à la commande par chèque et le solde selon les conditions convenues.

Aucun escompte pour paiement comptant ne sera accepté sans notre accord express et écrit. A défaut de paiement à l'échéance, le Client sera redevable d'une pénalité pour retard de paiement calculée par application à l'intégralité des sommes restant dues du taux directeur de la BCE du semestre courant à la date de facturation, majoré de 10 points, outre des frais forfaitaires de recouvrement de 40€ et tous autres frais nés de ce retard. En cas de paiement par effets de commerce échelonnés et acceptés, le non-paiement d'un effet à son échéance entraîne l'exigibilité immédiate du solde de la facture. De plus tous frais engagés pour non paiements quel qu'ils soient seront à la charge du client.

8. JURIDICTION :

Toute contestation, quelle qu'en soit la nature et quelle que soit la partie qui l'engage, sera de la compétence du Tribunal de Commerce de LONS LE SAUNIER (39001) pour SOGEBUL et Tours (37000) pour Sainte Maure de Touraine. Nonobstant toute clause contraire figurant sur les documents commerciaux de nos clients, nos traites, ou l'acceptation de tout règlement, ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction..

9. CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE :

Nos marchandises sont vendues et livrées sous réserve expresse que le transfert de propriété dépend du paiement intégral du prix convenu (Loi n°80-335 DU 12/05/80). L'acquéreur n'en devient propriétaire qu'à cette condition.

2 sites à votre service

Pour une plus grande réactivité

SOGEBUL

SOGEBUL Ouest

Pour appliquer à l'Ouest de la France le modèle SOGEBUL et avoir une couverture nationale, nous avons implanté Sogebul Ouest à Sainte-Maure-de-Touraine dans l'Indre-et-Loire en 2010. Les exigences du marché évoluent, c'est pourquoi, pour satisfaire nos clients, nous continuons nos efforts en mettant à leur service notre écoute, notre expérience, notre dynamisme et notre présence sur le territoire. Notre réseau commercial est présent sur la majeure partie de la France.

ACCUEIL COMMERCIAL

02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

EXPORT

03 84 73 69 00



Implantée à Poligny dans le Jura (39) depuis 1989, SOGEBUL est située dans une région de tradition fromagère et agro-alimentaire. SOGEBUL est spécialisée dans l'approvisionnement en fournitures, matériels, produits d'hygiène et ingrédients alimentaires. Nous sommes également prestataires de services en conseils techniques grâce à des partenaires privilégiés comme les sociétés Diversey et Kersia (pour les produits de nettoyage et désinfection) et Dupont Danisco (pour toute la partie ferments, présures et milieux de culture).

ACCUEIL COMMERCIAL

03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

EXPORT

03 84 73 69 00



WWW.SOGE BUL.FR



**SOGEBUL utilise
sa propre flotte de camions:**
pour des livraisons en toute confiance