

AVANT-PROPOS

LOBROT by Multiroir est le résultat de la fusion des activités CHR / HORECA des sociétés Lobrot et Multiroir.

La société Lobrot a été fondée en 1898 et a développé une véritable expertise dans les domaines de la tamiserie, la boissellerie et la découpe de planches en polyéthylène. Lobrot a toujours privilégié la qualité des produits pour ses clients professionnels dans le domaine du CHR et des métiers de bouche.

Quant à Multiroir, elle a développé depuis sa création en 1957 une gamme CHR autour du matériel de stockage et de manutention.

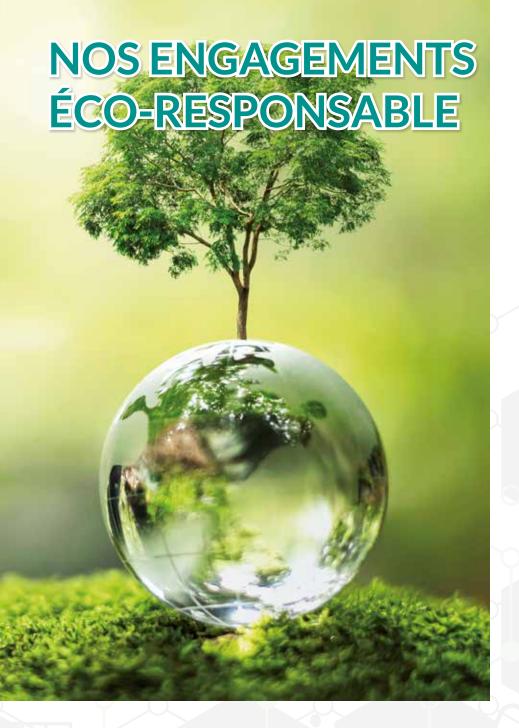
La fusion des deux sociétés a abouti à la création d'une nouvelle marque, une nouvelle entité entièrement dédiée à ses clients professionnels.

Les savoir-faire des deux entités dans des domaines très pointus convergent vers une offre de produits unique sur le marché.

Ainsi, LOBROT by Multiroir est capable de fournir des produits de très haute qualité au meilleur prix.

- Planches en fibres de bois
- Planches en bois pour métiers de bouche et CHR
- Planches en PEHD 500 standard et sur mesure
- Ustensiles de cuisine en bois, inox
- Vitrines
- Gastronormes
- Matériel de stockage alimentaire
- Bacs pour verres
- Casiers à vaisselle
- Chariots polyvalents





NOS LABELS & SIGLES OFFICIELS



Label ENVOL

Notre société est fière de détenir

le label ENVOL, une certification reconnaissant notre engagement en faveur de l'écoresponsabilité.

Cela atteste de notre démarche pour minimiser notre impact environnemental tout en garantissant des produits et services de qualité.



Label PEFC

Multiroir s'est engagé à produire son catalogue uniquement auprès de professionnels affiliés à la

PEFC France.

Cette volonté de notre part est la garantie pour vous que ce catalogue est issu de sources responsables, et que nous nous engageons à la préservation des forêts en France et dans le reste du monde.

NOS ACTIONS

Matérieux durables

Nous nous efforçons de choisir avec soin des matériaux issus de ressources renouvelables et recyclées.

Cette démarche va au-delà de la simple réduction de notre empreinte écologique, elle témoigne de notre quête constante de solutions innovantes et écoresponsables sans compromettre la qualité de nos produits.

Emballages responsables

Nous nous engageons à favoriser des emballages respectueux de l'environnement, privilégiant la recyclabilité et la biodégradabilité.

Nous limitons au maximum l'utilisation de matériaux superflus. Ainsi, chaque produit devient une contribution concrète à la préservation de notre planète.

Produits recyclables

Chaque produit que nous concevons ou que nous sélectionnons est soigneusement pensé pour intégrer le cycle vertueux du recyclage à la fin de sa durée d'utilisation.

Notre engagement en faveur de l'économie circulaire incarne notre vision résolue de contribuer activement à la réduction des déchets.

DEVENEZ PARTENAIRE!

Une offre personnalisée dédiée

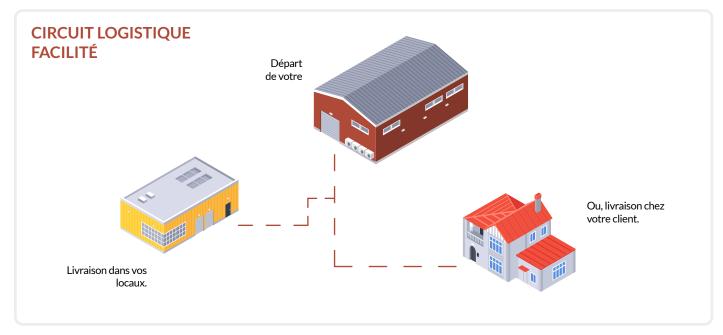
Enrichissez votre offre

- Bénéficiez d'une offre de plus de 3000 références.
- Des conditions tarifaires compétitives afin d'offrir toujours un meilleur service à vos clients.
- De nouveaux produits chaque année.
- Un service commercial à votre disposition pour vos demandes spécifiques.

Conditions de livraison

- Des produits stockés en France pour une réactivité maximale.
- Un franco à partir de 500 € HT.
- Pas de minimum de commande.





NOS MARQUES



Multiroir.com

Multiroir offre à l'ensemble des professionnels une gamme riche de produits de rangement, de stockage et d'emballage tels que des boîtes, des tiroirs, des bacs et des mallettes en plastique.



Mdose.fr

Mdose, branche médicale du groupe couvre les besoins des établissements de soins (hôpitaux, cliniques, pharmacies, maisons de retraite..) en terme de logistique médicale.



Multibac.com

Forte d'une expérience de 40 ans dans l'industrie plastique, la société Multibac propose aux professionnels de tous secteurs des équipements tels que des caisses-palettes, des palettes, ou encore des bacs en plastique directement en provenance des usines.



Support marketing et outils de vente dédiés au CHR

Nous vous fournissons des supports d'informations, mettant en avant les avantages de nos produits dans les environnements de travail spécifiques à ce secteur d'activité.

Service après-vente dédié

Nous offrons un support technique et une assistance après-vente rapide et efficace pour garantir la satisfaction des utilisateurs finaux, élément essentiel dans un secteur où les équipements sont soumis à une utilisation intensive.

INTERROGEZ NOUS

Votre entreprise évolue et vous cherchez à optimiser vos coûts ou à améliorer les services que vous proposez.

Nous mettons à votre disposition un interlocuteur dédié qui vous apportera les solutions les plus efficaces afin de répondre à vos besoins et vos problématiques.

Votre conseiller commercial

M. François CUNIERE

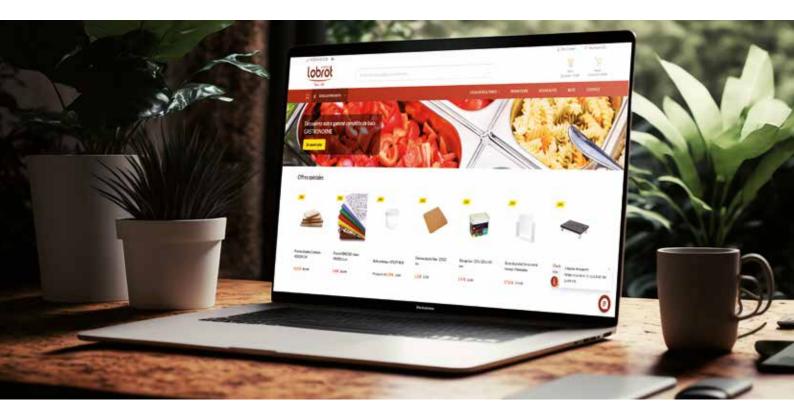
Tél.: +33 (0)1 45 10 15 93 Fax: +33 (0)1 45 10 15 95 E-mail: francois.cuniere@multiroir.com

Disponible pour vous

du lundi au jeudi de 8h30 à 12h15 / 13h30 à 17h30 et le vendredi de 8h30 à 12h15 / 13h45 à 16h00

UNE ACCESSIBILITÉ SANS LIMITE!

Accédez à tous nos produits en temps réél en un clic!





lobrot.com

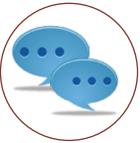
Accédez en quelques clics à l'ensemble de nos produits ainsi qu'à leurs prix grâce au moteur de recherche.

Choisissez votre produit en toute confiance grâce aux fiches techniques détaillées présentes sur le site.



Rappel immédiat

Faites-vous rappeler, en laissant simplement votre numéro de téléphone, ce qui vous évite d'attendre en ligne ou de rester à l'écoute pendant de longues périodes. Vous pouvez ainsi vaquer à vos occupations en attendant le rappel de nos services.



Le live chat

Dialoguez en direct avec nos conseillers, grâce au système de live chat disponible sur notre site internet.

Obtenez grâce à cet outil des conseils et des réponses immédiates à vos questions.



Espace client

Gérer vos informations personnelles et vos préférences en quelques clics.

Accéder rapidement à l'historique de vos commandes, de vos devis et à vos retours.



Processus de commande simple

Un processus de commande et de devis fluide et efficace, ne demandant que les informations essentielles et indispensables au suivi et à la livraison de votre commande.



Options de paiement sécurisées

Des options de paiement sécurisées et variées pour vous offrir le choix de votre méthode préférée.

COMMANDEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ

Une équipe pour vous accompagner

Une livraison engagée environnementale

Vous livrer en temps et en heure est l'une de nos préoccupations, tout comme réduire notre impact carbone sur l'environnement.

L'ouverture d'un nouveau centre de distribution non loin de Dijon nous permet de réduire les distances de livraison avec le centre et une partie du sud de la France.



Livraison gratuite dès 500 € H.T. d'achat

Pour toute commande inférieure à 500 € H.T. un coût forfaitaire de 25 € H.T. sera appliqué. Pour les commandes à destination de la Corse et des DOM-TOM, un devis vous sera soumis ultérieurement.

Pour toute question, contactez nous par email à l'adresse info@lobrot.com ou par téléphone au 01 45 10 15 20.

Suivi de commande simplifié



Suivez en direct l'évolution de votre commande de la validation de votre panier à la réception de votre commande grâce aux e-mails d'informations que vous recevez.



Pour nous contacter et passer commande

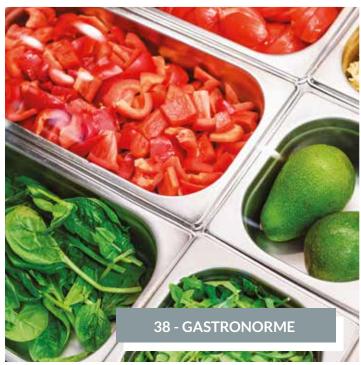
10, route de Brie-Comte-Robert 94520 Périgny-sur-Yerres Fax 01 45 10 15 95 E-mail. info@lobrot.com

Tél. 01 45 10 15 20 www.lobrot.com













SOMMAIRE







24 - PLANCHES EN BOIS











USTENSILES DE CUISINE

Découvrez notre gamme d'ustensiles de cuisine conçue pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.

Fabriqués à partir de matériaux de haute qualité, ces ustensiles allient robustesse, précision et durabilité.

Que ce soit pour la préparation, la cuisson ou le dressage, chaque ustensile est pensé pour offrir une prise en main ergonomique, garantissant ainsi un confort optimal au quotidien.

| Spatules & cuillères | 12 |
|---------------------------------|----|
| Rouleaux à pâtisserie | 14 |
| Pilons en bois | 14 |
| Passe-bouillons | 15 |
| 「amis inox | 16 |
| Pelles en alu | 17 |
| Pelle en bois naturel pour four | 17 |
| Dessous-de-plat & grilles | 17 |
| | |



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.





SPATULES BIAIS PROFESSIONNELLES

Ces spatules sont conçues pour un usage professionnel.

- Fabriquées en hêtre.
- Œilleton d'accrochage.
- Extrémité en biais pour rassembler les aliments.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L61130 | 300 | 1 |
| L61135 | 350 | 1 |
| L61140 | 400 | 1 |



MOUVETTES

Une gamme de 5 références de mouvettes adaptées à un usage professionnel.

- Fabriquées en hêtre.
- Grande résistance et légère.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L25020 | 200 | 30 |
| L25025 | 250 | 30 |
| L25030 | 300 | 30 |
| L25035 | 350 | 20 |
| L25040 | 400 | 20 |



SPATULES PROFESSIONNELLES

Ces spatules sont adaptées à un usage en cuisine collective et en restauration.

- Fabriquées en hêtre.
- Plusieurs longueurs pour s'adapter à la hauteur des contenants.
- Œilleton d'accrochage.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L61220 | 200 | 1 |
| L61225 | 250 | 1 |
| L61230 | 300 | 1 |
| L61235 | 350 | 1 |
| L61240 | 400 | 1 |
| L61250 | 500 | 1 |
| L61260 | 600 | 1 |
| L61280 | 800 | 1 |
| L61300 | 1000 | 1 |
| L61320 | 1200 | 1 |
| L61350 | 1500 | 1 |

SPATULES À MOUTARDE

- Le bois d'olivier est compact, solide et très dense. Il peut être utilisé en cuisine tout en préservant des conditions d'hygiène maximales.
- Fabriquées en buis, un bois dur et résistant, pour une utilisation professionnelle durable.



| Modèle | Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|--------|---------------------|--------------------|
| 1 | L60111 | 180 | 1 |
| 2 | L60109 | 90 | 1 |
| 3 | L60110 | 110 | 1 |

SPATULES PROFESSIONNELLES TROUÉES

Ces spatules blanches sont entièrement fabriquées en polyéthylène HD500 pressé.

- PEHD500.
- Adaptées au contact alimentaire.
- Tenue en température jusqu'à 80°C.



| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L61574 | 800 | 1 |
| L61576 | 1000 | 1 |
| L61578 | 1200 | 1 |







RATEAU À CRÊPES PLAT

- En bois de hêtre.
- Fabrication française.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L75680 | 180 x 240 | 5 |



RATEAU À CRÊPES ROND

- En bois de hêtre.
- Fabrication française.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L75677 | 180 x 180 | 1 |



TOURNE-GALETTE

- En bois de hêtre.
- Matériau robuste et durable.
- Fabrication française.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L75690 | 380 | 1 |







- En bois de hêtre, elle résistera bien à la chaleur.
- Longueur idéale pour toutes les applications.
- Extrémité biseautée.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L60081 | 140 | 1 |





COUPE-MOUSSE

- En PEHD500.
- Produit noble et usage durable.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L82471 | 250 | 6 |









- En hêtre poncé pour une longue durabilité.
- Facilité d'entretien.
- Fabrication française.

| Réf. | | Pièce par colis |
|--------|----------|--------------------|
| L54161 | 450 x 45 | 1 |



ROULEAUX À PÂTISSERIE DROITS

Ces rouleaux en bois ont une forme droite qui permet une utilisation facile et optimale.

| Modèle | Réf. | Dim. ext. (mm) L x Ø | Pièce par colis |
|--------|--------|-------------------------|--------------------|
| 1 | L54362 | 450 x 45 | 1 |
| 2 | L54364 | 500 x 50 | 1 |
| 3 | L54365 | 500 x 50 | 1 |



ROULEAUX À PÂTISSERIE DROITS

Monobloc et sans poignée, c'est un grand rouleau droit en polyéthylène HD500 pressé.

• Lavage facile au lave-vaisselle.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x Ø | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L54369 | 500 x 50 | 1 |



ROULEAU À PIZZA PÂTE FINE

Ce rouleau en bois de hêtre est idéal pour les pâtes fines telles que les pâtes à pizza, les flammekueches ou encore les tartes à pâte fine.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x l | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L48530 | 530 x 30 | 1 |

USTENSILES DE CUISINE

PILONS EN BOIS





PILONS

- Pilon à cocktail
- 2 Pilon mortier

| Modèle | Réf. | Dim. ext. (mm) L x Ø | Pièce par colis |
|--------|--------|-------------------------|--------------------|
| 1 | L46423 | 200 x 35 | 10 |
| 2 | L46427 | 200 x 50 | 10 |







PASSE-BOUILLONS INOX

• En inox, au manche blanc ou noir.

| | Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Coloris manche | Pièce par colis |
|-------------------|--------|---------------------|-------------------|--------------------|
| | L73046 | 140 | Noir ● | 12 |
| Maille fine | L73047 | 160 | Noir ● | 12 |
| ຼື | 180 | Noir ● | 12 | |
| L7304 | L73049 | 200 | Noir ● | 12 |
| Φ | L73055 | 140 | Noir ● | 1 |
| Maille moyenne | L73056 | 160 | Blanc O | 1 |
| ∑ b L7305 | L73057 | 180 | Noir ● | 1 |
| ≥ | L73058 | 200 | Blanc O | 1 |



PASSOIRES ÉTAMINES RENFORCÉES INOX

- Manche en inox.
- Double tamis moyen étamé.

| Réf. | Type de maillage | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|---------------------|--------------------|
| L73062 | Simple | 250 | 1 |
| L73060 | Double | 300 | 1 |
| L73061 | Double | 360 | 1 |



PASSE-BOUILLONS ÉTAMÉS

- Manche plastique blanc.
- Maille 0,7 x 0,7 mm.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L73002 | 160 | 1 |
| L73003 | 180 | 1 |
| L73004 | 200 | 1 |



PASSE-THÉS INOX

- Stucture en inox.
- Manche plastique blanc.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L73042 | 70 | 32 |
| L73043 | 100 | 32 |



PASSE-BOUILLONS INOX

- Manche en bois.
- Double tamis moyen étamé.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L73685 | 85 | 36 |
| L73686 | 100 | 36 |
| L73687 | 140 | 12 |
| L73688 | 160 | 12 |



ARAIGNÉES INOX

- Fabriquées en acier inoxydable
- Résistantes aux chocs et à la corrosion

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L73685 | 120 | 8 |
| L73686 | 160 | 8 |
| L73687 | 200 | 8 |
| L73688 | 240 | 5 |



ÉCUMOIRE ÉTAMINE EN INOX

- Longue poignée.
- Tête avec tamis au maillage fin.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø x L | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L73063 | Ø120 x 430 | 8 |









Le tamis alimentaire est un indispensable pour les professionnels réalisant des plats en sauce ou encore des pâtisseries. Il est l'outil idéal pour tamiser la farine et éviter la formation de grumeaux.

- Toile inox 20.
- Plusieurs modèles de mailles disponibles.
- Fabrication en acier inoxydable.
 Adapté à une utilisation quotidienne.
- Nettoyage facile.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Dim. maillage (mm) | Pièce par colis |
|--------|---------------------|-----------------------|--------------------|
| L73670 | 200 | 1 | 10 |
| L73672 | 250 | 1 | 10 |
| L73673 | 300 | 1 | 10 |
| L73674 | 410 | 1 | 10 |
| L73675 | 300 | 0,6 | 10 |
| L73676 | 300 | 1,8 | 10 |
| L73677 | 410 | 0,6 | 10 |
| L73678 | 410 | 1,8 | 10 |



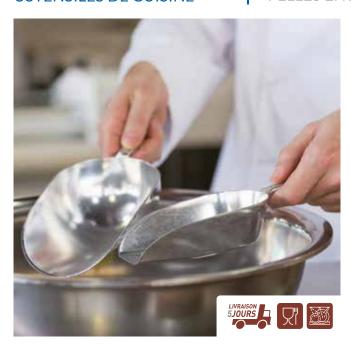
TAMIS INOX À GRILLE AMOVIBLE

Les tamis avec fonds interchangeables sont une solution adéquate pour disposer de plusieurs tailles de mailles différentes tout en occupant un minimum d'espace.

- Toile inox 20.
- Plusieurs diamètres disponibles.
- 3 fonds interchangeables.
- Fabrication en acier inoxydable.
- Bord roulé.

| Réf. | Dim. ext. (mm) H x Ø | Dim. maillage (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| L73681 | 68 x 220 | 1,68 / 0,84 / 0,60 | 10 |
| L73672 | 68 x 260 | 1,68 / 0,84 / 0,60 | 10 |







PELLES À DENRÉES

En aluminium très robuste, elles permettent un dosage facile des ingrédients, ainsi qu'un excellent service des aliments.

- En aluminium.
- Très grande qualité.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. godet (mm) | Contenance (CI) | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| L26060 | 195 x 60 x 43 | 120 x 60 | 15 | 1 |
| L26062 | 265 x 80 x 55 | 160 x 80 | 32,5 | 1 |
| L26064 | 290 x 100 x 67 | 200 x 100 | 62,5 | 1 |
| L26066 | 335 x 120 x 80 | 230 x 120 | 100 | 1 |
| L26068 | 385 x 140 x 92 | 260 x 140 | 155 | 1 |
| L26070 | 420 x 160 x 110 | 300 x 160 | 260 | 1 |

USTENSILES DE CUISINE



Cette pelle en bois naturel permet d'enfourner les pizzas, les pains cuits etc.

 $Ce\,produit\,est\,une\,fabrication\,100\,\%\,française\,et\,fait\,appel\,\grave{a}\,un\,savoir-faire\,reconnu$ depuis 1916. La matière en bois de hêtre provient des forêts françaises ou belges.

Nos pelles à pizza sont réalisées sans colle ni traitement et sont conformes aux normes alimentaires (CE 1935/2004).

Son manche rectangulaire, léger et résistant, offre une excellente maniabilité.

Nous proposons deux articles dans cette gamme avec des diamètres de 33 cm et 40 cm pour le pellon. Le manche des deux produits mesure 125 cm.

- Bois de hêtre.
- Normes alimentaires.
- Modèle professionnel.









| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø x L | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L82153 | 330 x 1250 | 1 |
| L82156 | 400 x 1250 | 1 |

USTENSILES DE CUISINE

DESSOUS-DE-PLAT & GRILLES





DESSOUS-DE-PLAT EN LIÈGE

Idéal pour la cuisine, le liège est naturel et renouvelable.

- Résistant à l'eau.
- Facile à nettoyer.
- Article écofavorable.
- Hydrofuge par nature.





| Réf. | Dim. ext. (mm) L x l | Pièce par colis |
|---------|-------------------------|--------------------|
| L32115 | 150 x 150 | 3 |
| L32120 | 200 x 200 | 3 |
| 1.22425 | 250,,250 | 2 |

GRILLES FOND DE PLAT

- À pieds rentrés pour une utilisation dans des plats à rebords.
- Utilisée pour égoutter les viandes ou refroidir les pâtisseries.









| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Pièce par colis |
|--------|---------------------|--------------------|
| L73081 | 240 x 150 | 1 |
| L73082 | 260 x 170 | 1 |
| L73083 | 270 x 190 | 1 |
| L73084 | 290 x 200 | 1 |
| L73085 | 310 x 210 | 1 |
| L73086 | 360 x 220 | 1 |







PLANCHES PEHD

Les planches à découper en PEHD 500 font partie du cœur de métier de la société Lobrot. Depuis plusieurs années, nous proposons à notre clientèle professionnelle une gamme de produits de qualité supérieure.

Vous trouverez dans cette rubrique des modèles sur mesure et standards. Toutes nos planches en polyéthylène haute densité 500 répondent aux recommandations HACCP.

Vous pourrez également opter pour des planches à découper professionnelles avec rigoles, poignées ou encore plots de stabilisation.

Découvrez notre sélection!

| Planches PEHD sur mesure | 20 |
|--|----|
| Planches PEHD standards | 21 |
| Planches PEHD spécifiques | 22 |
| Planches PEHD pour vitrine | 23 |
| Les accessoires nour planches à découper | 23 |





La planche à découper en polyéthylène haute densité est utilisée par les professionnels les plus exigeants pour ses propriétés de dureté et d'hygiène. Le polyéthylène résiste aux hachoirs, couteaux, etc., tout en préservant leur tranchant.

Chez Lobrot, nous transformons le PE depuis plus de 30 ans et nous travaillons avec du polyéthylène 500 haute densité par thermocompression (HD PE 500). C'est la matière qui a la durée de vie la plus longue, qui est la plus résistante à l'abrasion et qui offre une rigidité maximale.

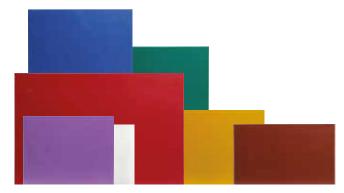
La gamme Lobrot comprend des formats standards, ainsi que de la découpe sur mesure.

Cette gamme est constituée de plusieurs coloris permettant une découpe personnalisée pour chaque utilisateur.

Pour tout besoin de changement de plan de travail, de plan de découpe ou d'aménagement personnalisé, n'hésitez pas à nous solliciter à **info@lobrot.com** ou par téléphone **01 45 10 15 20**.

PLANCHES SUR MESURE

- Matière PEHD 500 Coins droits Bords et coins chanfreinés.
- En option: rigoles, poches à jus, pieds anti-glisse et planches vitrines, etc.
- Prix valables pour des dimensions jusqu'à 200 cm; au-delà, nous consulter.



Les prix au m^2 sont valables pour des dimensions allant de 400×300 mm à 2000×1220 mm.

Pour toutes autres dimensions, demandez un devis personnalisé auprès de notre service commercial.

- Matière PEHD 500.
- 30 formats 6 coloris.
- Conformes aux normes HACCP, contact alimentaire.
- Tenue en température jusqu'à 80°C.
- Excellentes caractéristiques de frottement et d'anti-adhérence.
- Grande résistance à l'abrasion et inertie chimique.
- Grande résistance aux chocs et à l'usure.
- Pas de reprise d'humidité.

| Réf. | Epaisseur en mm | Coloris |
|--------|--------------------|-----------------|
| L48156 | 10 | Blanc ○ |
| L48157 | 15 | Blanc ○ |
| L48158 | 20 | Blanc ○ |
| L48159 | 25 | Blanc ○ |
| L48160 | 30 | Blanc ○ |
| L48161 | 40 | Blanc ○ |
| L48222 | 15 | Brun 🛑 |
| L48223 | 20 | Brun 🛑 |
| L48224 | 25 | Brun 🛑 |
| L48202 | 15 | Bleu 🔵 |
| L48203 | 20 | Bleu 🔵 |
| L48182 | 15 | Rouge |
| L48183 | 20 | Rouge |
| L48184 | 25 | Rouge |
| L48192 | 15 | Vert |
| L48193 | 20 | Vert |
| L48212 | 15 | Jaune 🛑 |
| L48213 | 20 | Jaune 🔵 |
| L48243 | 20 | Marbré noir ○ ● |





Proposées en 6 couleurs, les planches en PEHD500 allient hydrofugie, résistance aux chocs et aux changements de température pour une conformité aux recommandations HACCP.

















PLANCHES FORMATS STANDARDS

- Toutes ces planches au format standard sont disponibles sur stock.
- Il s'agit de planches simples, sans pieds, chanfreinées sur les bords.
- Tous les articles sont livrés sous film, avec étiquette de différenciation et code-barres.
- 6 coloris disponibles.

| 400 x 300 | | | | |
|-----------|------------------------|---------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. (mm) L x l x E | Coloris | Pièce par colis | |
| L48917 | 400 x 300 x 20 | Blanc O | 5 | |
| L48949 | 400 x 300 x 20 | Noir ● | 5 | |
| L48888 | 400 x 300 x 20 | Bleu 🔵 | 5 | |
| L48890 | 400 x 300 x 20 | Jaune 🛑 | 5 | |
| L48889 | 400 x 300 x 20 | Rouge | 5 | |
| L48887 | 400 x 300 x 20 | Vert | 5 | |

| 450 x 300 | | | | |
|-----------|------------------------|---------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. (mm) L x l x E | Coloris | Pièce par colis | |
| L49101 | 450 x 300 x 12,5 | Blanc O | 10 | |
| L49102 | 450 x 300 x 12,5 | Bleu 🔵 | 10 | |
| L49104 | 450 x 300 x 12,5 | Jaune 🛑 | 10 | |
| L49105 | 450 x 300 x 12,5 | Rouge 🛑 | 10 | |
| L49103 | 450 x 300 x 12,5 | Vert | 10 | |

| 500 x 300 | | | | |
|-----------|------------------------|---------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. (mm) L x l x E | Coloris | Pièce par colis | |
| L48918 | 500 x 300 x 20 | Blanc O | 5 | |
| L48953 | 500 x 300 x 20 | Noir | 5 | |
| L48892 | 500 x 300 x 20 | Bleu 🔵 | 5 | |
| L48894 | 500 x 300 x 20 | Jaune 🛑 | 5 | |
| L48893 | 500 x 300 x 20 | Rouge | 5 | |
| L48891 | 500 x 300 x 20 | Vert | 5 | |

| | 530 x 325 | | | | |
|--------|------------------------|---------|--------------------|--|--|
| Réf. | Dim. (mm) L x l x E | Coloris | Pièce par colis | | |
| L48920 | 530 x 325 x 20 | Blanc O | 3 | | |
| L48899 | 530 x 325 x 20 | Noir | 3 | | |
| L48884 | 530 x 325 x 20 | Bleu 🔵 | 3 | | |
| L48881 | 530 x 325 x 20 | Brun 🔍 | 3 | | |
| L48886 | 530 x 325 x 20 | Jaune 🛑 | 3 | | |
| L48885 | 530 x 325 x 20 | Rouge | 3 | | |
| L48883 | 530 x 325 x 20 | Vert • | 3 | | |

| 600 x 400 | | | | |
|-----------|------------------------|---------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. (mm) L x l x E | Coloris | Pièce par colis | |
| L48922 | 600 x 400 x 20 | Blanc O | 3 | |
| L48900 | 600 x 400 x 20 | Noir ● | 3 | |
| L48896 | 600 x 400 x 20 | Bleu 🔵 | 3 | |
| L48898 | 600 x 400 x 20 | Jaune 🛑 | 3 | |
| L48897 | 600 x 400 x 20 | Rouge | 3 | |
| L48895 | 600 x 400 x 20 | Vert | 3 | |
| L48904 | 600 x 400 x 20 | Violet | 3 | |







PLANCHES AU FORMAT STANDARD - PEHD 500 - RIGOLE POCHE À JUS - PIEDS ANTI-GLISSE - COINS ARRONDIS

- Toutes ces planches au format standard sont disponibles sur stock.
- Tous les articles sont livrés sous film rétractable.
- Coloris blanc.
- PEHD 500.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L48987 | 400 x 300 x 20 | 5 |
| L48979 | 500 x 350 x 20 | 5 |
| L48988 | 600 x 400 x 20 | 3 |



PLANCHES AU FORMAT STANDARD - PEHD 500 PIEDS ANTI-GLISSE - COINS DROITS

- Coloris blanc.
- 6 plots.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L48960 | 400 x 300 x 20 | 5 |
| L48963 | 530 x 325 x 20 | 5 |
| L48971 | 600 x 400 x 20 | 3 |



BILLOTS AU FORMAT STANDARD - PEHD 500

- Tous les billots au format standard sont disponibles sur stock.
- Coloris blanc.
- Billot sur mesure, nous contacter.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|--------------------|
| L48106 | 500 x 500 x 100 | 1 |
| L48110 | 600 x 500 x 100 | 1 |
| L48112 | 600 x 600 x 100 | 1 |



PLANCHE FORMAT STANDARD - PEHD 500 - RIGOLE COINS ARRONDIS - POIGNÉE INTEGRÉE

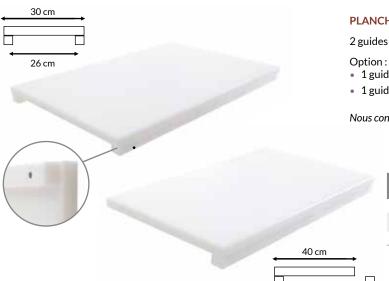
Coloris blanc.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Pièce par colis | |
|--------|-------------------------|--------------------|--|
| L48756 | 350 x 250 x 10 | 10 | |









PLANCHES POUR VITRINE EN POLYÉTHYLÈNE HD500 PRESSÉ

2 guides latéraux fixés, en blanc.

- 1 guide latéral fixé.
- 1 guide latéral à fixer à la longueur souhaitée.

Nous consulter pour d'autres dimensions et couleurs.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Epaisseur (mm) | Coloris | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| L48050 | 500 x 300 | 20 | Blanc O | 1 |
| L48053 | 500 x 400 | 20 | Marbré blanc ○ ● | 1 |
| L48062 | 600 x 400 | 20 | Blanc O | 1 |

PLANCHES PEHD

LES ACCESSOIRES POUR PLANCHES À DÉCOUPER



• Manche en polyéthylène.



| Réf. | Désignation | Pièce par colis |
|--------|------------------------------|--------------------|
| L48046 | Racloir 2 lames pour planche | 1 |



RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES

- Range-planches en polypropylène.
- 6 slots de 25 mm.







| Réf. | Dim. ext. (mm) | Epaisseur | Pièce |
|---------|----------------|-----------|-----------|
| | L x I x H | (mm) | par colis |
| 3PT.S08 | 450 × 230 × 13 | 25 | 1 |







PLANCHES EN BOIS

La planche à découper est l'un des accessoires essentiels pour une bonne utilisation de vos couteaux de cuisine !

Nous vous proposons une large gamme de planches à découper de différentes formes pour répondre à chacun de vos besoins.

| Plateaux-tournants | 26 |
|-----------------------------|----|
| Planche à pain | 26 |
| Planches à découper en bois | 27 |
| Pose-plateau | 29 |



Ce plateau tournant est un espace de rangement d'aliments, d'épices, de gâteaux pour la présentation de vos aliments. Il est certifié « Qualité Contact Alimentaire » ce qui garantit sa qualité.

En bois de hêtre, il est robuste et résistant aux chocs. Il se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon humide. Équipé de rebords, il permet d'éviter la chute des aliments et offre une stabilité remarquable.

- En bois de hêtre.
- · Coloris naturel.





PLANCHES EN BOIS

PLANCHE À PAIN

- En bois de hêtre.
- Grille amovible pour une facilité de nettoyage.
- La grille légèrement plus haute par rapport à sa base permet de couper le pain sans tailler le cadre.











| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|--------------------|
| L48125 | 360 x 220 x 35 | 1 |







PLANCHES À PERSIL

Idéales pour toutes les petites découpes ou présentations : persil, ciboulette, tomates...

• En hêtre naturel, faciles d'entretien.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x Ø | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48414 | 290 x 110 | 7 | 1 |
| L48418 | 350 x 140 | 16 | 1 |
| L48420 | 390 x 200 | 16 | 1 |



PLANCHES À DÉCOUPER AVEC RIGOLE ET POCHE À JUS

• Bois de hêtre.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x l | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48510 | 350 x 200 | 16 | 1 |
| L48516 | 450 x 230 | 16 | 1 |



PLANCHES "CÔTE DE BOEUF"

- Bois de hêtre.
- Forme côte de bœuf.
- Rigole et poche à jus.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48578 | 310 x 200 | 15 | 1 |
| L48579 | 400 x 260 | 16 | 1 |



PLANCHES À DÉCOUPER MONOBLOC AVEC RIGOLE ET POCHE À JUS

- Pour le service en salle.
- Bois de hêtre massif.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48535 | 350 x 220 | 25 | 1 |
| L48536 | 380 x 250 | 25 | 1 |
| L48537 | 400 x 280 | 25 | 1 |
| L48538 | 500 x 300 | 25 | 1 |







PLANCHE À DÉCOUPER MONOBLOC RONDE

Elle est idéale pour le service en salle.

- En bois de frêne.
- Bois d'origine France certifiée PEFC et FSC non traité, non blanchi au chlore.

| Rigo | le | Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|------|----|--------|---------------------|-------------------|--------------------|
| Ave | 2 | L48585 | 300 | 20 | 1 |



PLANCHES PROFESSIONNELLES 4 CM D'ÉPAISSEUR

- À rigole et poche à jus.
- Qualité professionnelle.En hêtre.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x l | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48610 | 400 x 280 | 40 | 1 |
| L48611 | 500 x 350 | 40 | 1 |
| L48612 | 600 x 400 | 40 | 1 |



PLANCHES À HACHER PROFESSIONNELLES

- Billot de boucher rectangulaire.
- 2 embouts vissés.
- Qualité professionnelle.
- En hêtre.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L48711 | 500 x 350 | 40 | 1 |
| L48712 | 600 x 400 | 40 | 1 |
| L48725 | 600 x 400 | 50 | 1 |



Le pose-plateau en hêtre teinté est un outil indispensable pour tous les professionnels de la restauration.

Il facilite le service dans les cafés, bars et restaurants.

Résistant grâce à sa structure en bois et ses sangles en nylon, le pose-plateau est pliant et vous permet un rangement facile.

• Hauteur: 96 cm (105 cm plié).

Longueur: 47 cm.
Largeur: 43 cm.
Matière: bois hêtre.
Couleur: marron foncé.













- Les sangles en nylon avec les joncs antidérapants en caouchouc de chaque côté assurent le maintien des plateaux sur le support, empêchant leur glissement ou leur chute.
- La limitation de l'ouverture grâce aux sangles empêche le poseplateau de s'ouvrir trop largement, ce qui pourrait entraîner des accidents ou des renversements lors de son utilisation.
- Les articulations à vis permettent un ajustement et un maintien fermes réduisant les risques de basculement lors du service. De plus, les vis peuvent être resserrées ou remplacées facilement, prolongeant la durée de vie du pose-plateau.
- En optant pour une base renforcée, Lobrot a fait le choix de vous proposer un matériel pouvant résister à une utilisation fréquente et prolongée dans les établissements CHR.





| Réf. | Dim. ext. (mm) | Epaisseur | Pièce |
|--------|-----------------|-----------|-----------|
| | L x l | (mm) | par colis |
| L49845 | 510 x 470 x 960 | 20 | 1 |







PLANCHES EN FIBRES DE BOIS

Vous ne pourrez plus vous en passer!

Cette planche innovante est fabriquée à partir de fibres de bois recyclées qui sont ensuite compressées, un processus de fabrication qui minimise l'impact sur l'environnement en permettant le recyclage des résidus de bois.

La fibre de bois ainsi obtenue est non poreuse et particulièrement dure, ce qui en fait un matériau hygiénique, anti-rayures, pouvant aller au lavevaisselle et n'altérant pas le goût des aliments.

Parfait pour une planche à découper!

Planches en fibre de bois

32





Nos planches à découper en fibres de bois sont fabriquées à partir de feuilles de papier superposées. Ces feuilles sont ensuite compressées pour obtenir le produit final. La matière de nos planches à découper provient de forêts gérées durablement.

Cette fibre de bois est non poreuse et particulièrement dure, ce qui en fait un matériau hygiénique, anti-rayures et antitaches, n'altérant pas le goût des aliments. Le processus de fabrication de ce matériau permet de minimiser l'impact sur l'environnement en recyclant des déchets.

Légères à manipuler grâce à leur faible épaisseur, leur matériau extrêmement dense les rend très solides, et elles peuvent être utilisées comme dessous-de-plat, car elles supportent une température allant jusqu'à 176°C, ainsi que comme planche de présentation.

Tous nos modèles sont compatibles avec un nettoyage au lave-vaisselle.



lobrot Drawis 1886

PLANCHES À DÉCOUPER EN FIBRES DE BOIS EFFET ARDOISE

Fines et élégantes, les planches en fibres de bois coloris ardoise sont fabriquées dans le plus grand respect de l'environnement. Elles sont idéales pour la découpe d'aliments et la présentation de produits.

- Coloris ardoise.
- Bois issu de forêts gérées durablement.
- Hygiénique et facile d'entretien.
- N'émousse pas les couteaux.
- Compatible lave-vaisselle.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L49001 | 298 x 215 | 6 | 12 |
| L49002 | 370 x 275 | 6 | 12 |
| L49003 | 440 x 325 | 6 | 6 |



PLANCHES À DÉCOUPER EN FIBRES DE BOIS AVEC RIGOLE

Ces planches en fibres de bois compressées sont idéales pour la découpe des viandes, des fruits et des légumes. Elles sont pourvues d'une rigole sur une face afin de faciliter la récupération des jus.

Les deux côtés des planches sont utilisables.

- Coloris bois.
- Présence d'une rigole sur l'une des faces.
- Bois issu de forêts gérées durablement.
- Hygiénique et facile d'entretien.
- N'émousse pas les couteaux.
- Compatible lave-vaisselle.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x l | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|-------------------------|-------------------|--------------------|
| L49004 | 370 x 275 | 6 | 12 |
| L49005 | 440 x 325 | 6 | 6 |



PLANCHES À DÉCOUPER EN FIBRES DE BOIS AVEC MANCHE

Ultra résistante, durable, légère et dotée d'un design sobre et travaillé, cette planche en fibres de bois avec manche est un modèle polyvalent qui conviendra aussi bien à la cuisine qu'au service à table.

Ce produit peut être utilisé comme planche de service pour pizza, fromage ou tapas.

- Coloris bois.
- Bois issu de fôrets gérés durablement.
- Hygiénique et facile d'entretien.
- N'émousse pas les couteaux.
- Compatible lave-vaisselle.

| Réf. | Dim. ext. (mm) Ø | Epaisseur (mm) | Pièce par colis |
|--------|---------------------|-------------------|--------------------|
| L49006 | 350 | 6 | 12 |
| L49007 | 380 | 6 | 6 |









VITRINES

Lobrot vous propose un large choix de vitrines de présentation aptes au contact des denrées alimentaires.

Ce produit peut être utilisé dans tous types de commerces, permettant une double fonction : mise en valeur et protection des produits.

Nos vitrines de protection sont fabriquées à partir de plexiglas (PMMA) et sont livrées sous film, prêtes à poser.

Nous concevons de nombreuses solutions d'agencement alimentaire et vous invitons à découvrir ci-dessous notre gamme de vitrines de protection standards et personnalisables.

> Retour supérieur plat 36 Retour supérieur incliné 37



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET. Équipement idéal pour la vente de vos produits alimentaires, la présentation de pâtisserie, de fromages, et d'autres.

Très utilisé comme présentoir à gâteaux, son plexiglas transparent permet une vue continue sur les aliments tout en offrant une grande résistance aux chocs.

Entretien très facile : lavable à l'eau chaude avec une éponge.

Deux modèles disponibles : incliné et plat, permettant d'ajouter d'autres aliments sur la partie supérieure de la vitrine, ou avec un retour supérieur pour une meilleure visibilité.



OUVERTE 3 CÔTÉS, SÉRIE LÉGÈRE 3 MM D'ÉPAISSEUR



RETOUR SUPÉRIEUR PLAT 200 MM Réf. : **L85407**

Dim. ext. L x I x H: 1000 x 250 x 200 mm.



RETOUR SUPÉRIEUR INCLINÉ 120 MM Réf. : **L85408**

• Dim. ext. L x I x H: 1000 x 200 x 200 mm.

OUVERTE 3 CÔTÉS, EN 5MM D'ÉPAISSEUR



RETOUR SUPÉRIEUR PLAT 200 MM Réf. : **L85402**

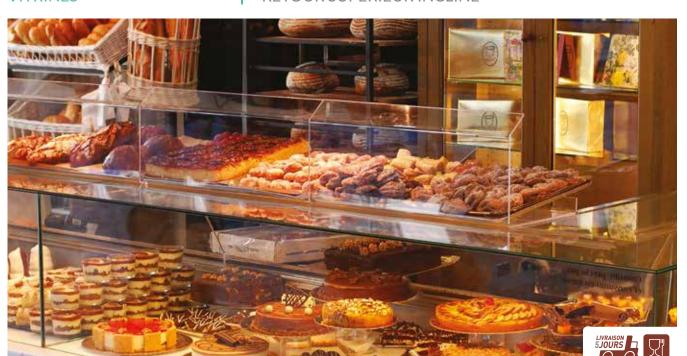
• Dim. ext. L x I x H : 1000 x 250 x 200 mm.



RETOUR SUPÉRIEUR PLAT 200 MM Réf.: **L85403**

• Dim. ext. L x I x H: 1000 x 250 x 300 mm.





OUVERTE 3 CÔTÉS, EN 5MM D'ÉPAISSEUR



RETOUR SUPÉRIEUR INCLINÉ 120 MM Réf. : **L85405**

• Dim. ext. L x I x H : 1000 x 200 x 300 mm.



RETOUR SUPÉRIEUR INCLINÉ 100 MM Réf. : **L85434**

• Dim. ext. L x I x H : 750 x 255 x 255 mm.



RETOUR SUPÉRIEUR INCLINÉ 100 MM Réf. : **L85435**

• Dim. ext. L x I x H : 1000 x 255 x 255 mm.



RETOUR SUPÉRIEUR INCLINÉ 100 MM Réf. : **L85436**

• Dim. ext. L x I x H : 1200 x 255 x 255 mm.

| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Épaisseur (mm) | Type de retour | Longueur retour (mm) | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------|--------------------|
| L85407 | 1000 x 250 x 200 | 3 | Plat | 200 | 1 |
| L85408 | 1000 x 200 x 200 | 3 | Incliné | 120 | 1 |
| L85402 | 1000 x 250 x 200 | 5 | Plat | 200 | 1 |
| L85403 | 1000 x 250 x 300 | 5 | Plat | 200 | 1 |
| L85405 | 1000 x 200 x 300 | 5 | Incliné | 120 | 1 |
| L85434 | 750 x 255 x 255 | 5 | Incliné | 100 | 1 |
| L85435 | 1000 x 255 x 255 | 5 | Incliné | 100 | 1 |
| L85436 | 1200 x 255 x 255 | 5 | Incliné | 100 | 1 |







GASTRONORME

Nos plats de présentation sont idéaux pour mettre en valeur les préparations des professionnels des métiers de bouche.

Ce sont des plats en plexiglas (PMMA) de qualité alimentaire, conçus pour résister à des températures comprises entre -20°C et +80°C. Cette résistance thermique en fait des plateaux parfaitement adaptés au lavage industriel et au stockage dans des surgélateurs.

| Bacs gastronormes inox | 40 |
|------------------------------------|----|
| Bacs gastronormes en polypropylène | 42 |
| Conteneur GN à ouverture frontale | 44 |
| Conteneurs iosthermes EPP | 45 |
| Plats plexi format gastronorme | 46 |



Nous vous proposons une gamme complète de bacs en inox adaptés aux formats gastronormes GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9. Ces bacs sont conçus pour une utilisation professionnelle en milieu chaud ou froid.

Nos bacs GN Inox conviennent à toutes les utilisations aussi bien pour la préparation des plats, la cuisson, le réchauffage, la congélation, le service et même le stockage et la conservation des denrées alimentaires.

Ils s'adaptent à tout support ou appareil compatible avec le format gastronorme (GN), comme les saladettes, fours, bains-marie, étuves, éviers, réfrigérateurs, chariots et systèmes de stockage.

L'Inox AISI 201 est parfaitement approprié au milieu CHR et offre de nombreux avantages : robustesse, hygiène et rapport qualité/prix. Il résiste bien à la corrosion.

L'épaisseur du matériau, de 0,5 mm, présente les avantages suivants :

- Qualité et robustesse identique aux bacs plus épais.
- Bacs légers à manipuler.
- Solution plus économique et respectueuse de l'environnement.

Chaque pièce est contrôlée et emballée individuellement pour protéger la surface et garantir une hygiène parfaite.

- Inox AISI 201.
- Compatibles avec les formats GASTRO.
- Températures d'utilisation : -50°C à +280°C.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Très bonne stabilité.
- Couvercle avec poignée.
- Contact alimentaire.
- Empilables à vide.

BACS GASTRONORMES EN INOX 201



| GN 1/1 | | | |
|--------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| 811-20 | 530 x 325 x 20 | 6 | |
| 811-40 | 530 x 325 x 40 | 6 | |
| 811-2 | 530 x 325 x 65 | 6 | |
| 811-4 | 530 x 325 x 100 | 6 | |
| 811-6 | 530 x 325 x 150 | 6 | |
| 811-8 | 530 x 325 x 200 | 6 | |



| GN 1/2 | | | |
|--------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| 812-20 | 325 x 265 x 20 | 12 | |
| 812-40 | 325 x 265 x 40 | 12 | |
| 812-2 | 325 x 265 x 65 | 12 | |
| 812-4 | 325 x 265 x 100 | 12 | |
| 812-6 | 325 x 265 x 150 | 12 | |
| 812-8 | 325 x 265 x 200 | 12 | |
| | | | |



| | CN1.4.(0 | | | |
|--------|-------------------------|--------------------|--|--|
| | GN 1/3 | | | |
| Réf. | Dim. ext. (mm) LxlxH | Pièce par colis | | |
| 813-20 | 325 x 176 x 20 | 18 | | |
| 813-40 | 325 x 176 x 40 | 18 | | |
| 813-2 | 325 x 176 x 65 | 18 | | |
| 813-4 | 325 x 176 x 100 | 18 | | |
| 813-6 | 325 x 176 x 150 | 18 | | |
| 813-8 | 325 x 176 x 200 | 18 | | |



| GN 1/4 | | | |
|--------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| 814-20 | 265 x 162 x 20 | 24 | |
| 814-40 | 265 x 162 x 40 | 24 | |
| 814-2 | 265 x 162 x 65 | 24 | |
| 814-4 | 265 x 162 x 100 | 24 | |
| 814-6 | 265 x 162 x 150 | 24 | |



| GN 1/6 | | |
|--------|-----------------------------|--------------------|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis |
| 816-2 | 176 x 162 x 65 | 36 |
| 816-4 | 176 x 162 x 100 | 36 |
| 816-6 | 176 x 162 x 150 | 36 |



| GN 1/9 | | | |
|--------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| 819-2 | 176 x 108 x 65 | 48 | |
| 819-4 | 176 x 108 x 100 | 48 | |







COUVERCLES INOX 201

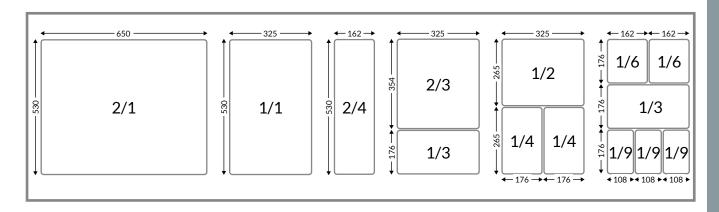






| | COUVERCLES INOX 201 | | | |
|-------|---------------------|-------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Pour modèle | Dim. ext. (mm) LxlxH | Pièce par colis | |
| 811-L | GN 1/1 | 533 x 328 x 11 | 6 | |
| 812-L | GN 1/2 | 328 x 268 x 11 | 12 | |
| 813-L | GN 1/3 | 328 x 180 x 11 | 18 | |
| 814-L | GN 1/4 | 268 x 165 x 11 | 24 | |
| 816-L | GN 1/6 | 179 x 165 x 11 | 36 | |
| 819-L | GN 1/9 | 179 x 110 x 11 | 48 | |

| COUVERCLES HERMÉTIQUES INOX 201 | | | |
|---------------------------------|----------------|-----------------------------|--------------------|
| Réf. | Pour modèle | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis |
| 811-LS | GN 1/1 | 530 x 325 x 15 | 3 |
| 812-LS | GN 1/2 | 325 x 265 x 15 | 3 |
| 813-LS | GN 1/3 | 325 x 176 x 15 | 6 |
| 814-LS | GN 1/4 | 265 x 162 x 15 | 6 |
| 816-LS | GN 1/6 | 176 x 162 x 15 | 6 |





RETROUVEZ LES AUTRES FORMATS DE LA GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.



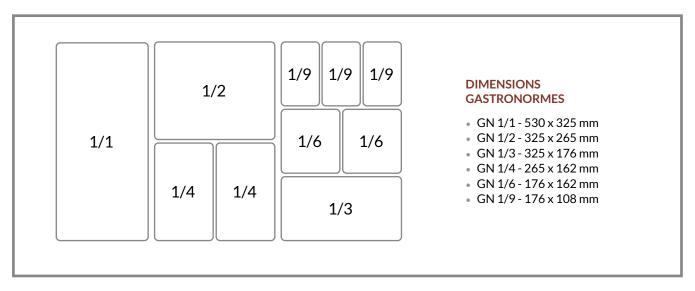
Gamme complète de bacs gastronormes en polypropylène, garantis sans Bisphénol A.

Les bacs GN facilitent le transport et le stockage des denrées alimentaires, tout en préservant l'odeur et la saveur des aliments.

Tous les bacs gastronormes sont empilables à vide.

- Matière vierge PP.
- Graduation en litres.
- Coloris naturel translucide.
- Passage au lave-vaisselle garanti sans déformation.
- Passage au four à micro-ondes.
- Températures d'utilisation recommandées : -40°C à +70°C.
- Couvercles et égouttoirs en option.
- Contact alimentaire.











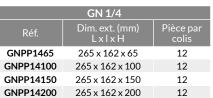


| GN 1/1 | | | |
|-----------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| GNPP1165 | 530 x 325 x 65 | 6 | |
| GNPP11100 | 530 x 325 x 100 | 6 | |
| GNPP11150 | 530 x 325 x 150 | 6 | |
| GNPP11200 | 530 x 325 x 200 | 6 | |

| GN 1/2 | | | |
|-----------|-----------------------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | |
| GNPP1265 | 325 x 265 x 65 | 6 | |
| GNPP12100 | 325 x 265 x 100 | 6 | |
| GNPP12150 | 325 x 265 x 150 | 6 | |
| GNPP12200 | 325 x 265 x 200 | 6 | |

| GN 1/3 | | | | |
|---|-----------------|----|--|--|
| Réf. Dim. ext. (mm) Pièce pa L x l x H colis | | | | |
| GNPP1365 | 325 x 176 x 65 | 12 | | |
| GNPP13100 | 325 x 176 x 100 | 12 | | |
| GNPP13150 | 325 x 176 x 150 | 12 | | |
| GNPP13200 | 325 x 176 x 200 | 12 | | |







| GN 1/6 | | | | |
|-----------|-----------------------------|--------------------|--|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis | | |
| GNPP1665 | 176 x 162 x 65 | 12 | | |
| GNPP16100 | 176 x 162 x 100 | 12 | | |
| GNPP16150 | 176 x 162 x 150 | 12 | | |
| GNPP16200 | 176 x 162 x 200 | 12 | | |



| GN1/9 | | | |
|--|-----------------|----|--|
| Réf. Dim. ext. (mm) Pièce par L x l x H colis | | | |
| GNPP1965 | 176 x 108 x 65 | 12 | |
| GNPP19100 | 176 x 108 x 100 | 12 | |
| GNPP19150 | 176 x 108 x 150 | 12 | |

COUVERCLES EN POLYPROPYLÈNE



| COUVERCLES EN POLYPROPYLÈNE | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pour modèle | Pièce par colis |
| GNPPL11 | 533 x 328 x 11 | GN 1/1 | 6 |
| GNPPL12 | 328 x 268 x 11 | GN 1/2 | 6 |
| GNPPL13 | 328 x 180 x 11 | GN 1/3 | 12 |
| GNPPL14 | 268 x 165 x 11 | GN 1/4 | 12 |
| GNPPL16 | 179 x 165 x 11 | GN 1/6 | 12 |
| GNPPL19 | 179 x 110 x 11 | GN 1/9 | 12 |

ÉGOUTTOIRS EN POLYPROPYLÈNE



| ÉGOUTTOIRS EN POLYPROPYLÈNE | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------|--|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pour modèle | Pièce par colis | |
| GNPPS11 | 470 x 268 x 13 | GN 1/1 | 6 | |
| GNPPS12 | 265 x 208 x 13 | GN 1/2 | 6 | |
| GNPPS13 | 265 x 119 x 13 | GN 1/3 | 12 | |
| GNPPS14 | 205 x 105 x 13 | GN 1/4 | 12 | |
| GNPPS16 | 116 x 105 x 13 | GN 1/6 | 12 | |











Ce conteneur est parfaitement adapté au transport de bacs gastronormes GN 1/1. Il est à la fois léger et très résistant car fabriqué en ABS.

L'utilisation est très pratique grâce à l'ouverture frontale et à la porte amovible.

Le conteneur à ouverture frontale est empilable et muni d'un mécanisme de verrouillage sécurisé afin que les denrées alimentaires soient livrées en toute sécurité.

Il est muni de 12 glissières et permet de nombreuses configurations en fonction de la hauteur des bacs GN 1/1.

- Dimensions: 410 x 590 x H590 mm.
- Poids: 8,9 kg.
- Volume 60 litres.
- Températures d'utilisation : -40°C à +100°C.
- Compatible avec lave-vaisselles industriels.
- Contact alimentaire.
- · Empilable.
- Poignées renforcées et ergonomiques pour prise en main confortable.
- Porte à charnière amovible.
- Très stable à l'emploi.
- Coloris gris foncé.
- Joint en silicone démontable pour faciliter le lavage.
- Pièce par colis: 1





















Les conteneurs isothermes « EPP » sont la solution idéale pour le transport des denrées alimentaires. Leur pouvoir isolant permet de conserver les aliments surgelés, froids et chauds à bonne température.

Ils sont fabriqués à partir de polypropylène expansé haute densité (EPP), une matière reconnue pour ses propriétés de robustesse et de légèreté. Les bacs isothermes sont ainsi très solides et peuvent être manipulés facilement, même lorsqu'ils sont remplis. Ils sont également empilables, ce qui facilite le stockage et le transport.

Les conteneurs Isotherm « EPP » sont compatibles avec le format gastronorme GN 1/1 et peuvent accueillir des bacs GN en plastique ou en Inox.

Le matériau a d'excellentes propriétés d'isolation et peut maintenir les aliments à des températures comprises entre -40°C à 120°C. Dès lors que les boîtes restent fermées et pleines à plus de 75%, la

température ne chute que de 1° C ou 2° C par heure.

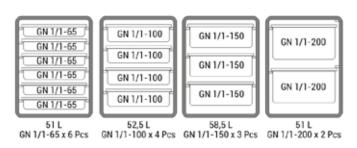
Toutes les boîtes sont sans danger pour le contact direct avec les aliments, ce qui les rend idéales comme boîtes de stockage en milieu sec ou froid (congélateurs, réfrigérateurs).

À la fin de leur cycle de vie, toutes les boîtes peuvent être entièrement recyclées.

- Au format GN 1/1.
- Légers et très robustes car fabriqués en polypropylène expansé (EPP).
- Poignées ergonomiques pour faciliter le transport.
- Absorption des saveurs et des odeurs.
- Résistance aux acides.
- Hygiéniques et facilement lavables.
- Contact alimentaire.
- Couvercle à fermeture hermétique.
- Empilables.
- Excellent pouvoir isolant.
- · Coloris noir.

Réf.: TCB-600EPP

- Boîte isotherme avec ouverture frontale.
- Dimensions extérieures: 645 x 440 x H630 mm.
- Dimensions intérieures : 538 x 338 x H525 mm.
- Poids: 3.8 kg.Volume: 86 L.
- Pièce par colis: 1

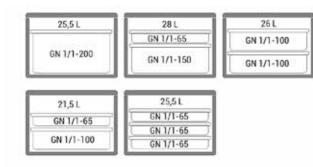






Réf.: TCB-200EPP

- Boîte isotherme avec couvercle standard.
- Dimensions extérieures : 600 x 400 x H317 mm.
- Dimensions intérieures : 538 x 338 x H253 mm.
- Poids: 1,2 kg.
- Volume: 46 L.
- Pièce par colis: 1





Disponibles en blanc ou noir, nos plats en plexiglas au format gastronorme sont des outils pratiques, polyvalents et résistants, adaptés aux besoins des professionnels de la restauration. Le respect du format gastronorme assure une compatibilité avec les équipements de cuisine professionnels existants, facilitant ainsi le stockage, la préparation et le service des aliments.

Ces plats sont résistants aux chocs et aux variations de température comprises entre -40°C et +70°C, les rendant aptes à contenir des aliments aussi bien chauds que froids. Ils peuvent également être placés en toute sécurité dans un congélateur, offrant plus de flexibilité pour la conservation des denrées.

Ces plats possèdent des parois lisses et non poreuses, idéales pour la présentation de produits et de plats, ainsi que pour leur nettoyage. De plus, ils peuvent être lavés au lave-vaisselle sans se déformer, un point crucial pour respecter les normes d'hygiène strictes du secteur CHR.



PLATS EN PLEXIGLAS

- Grande qualité, inaltérable, brillant et lisse.
- Spécial contact alimentaire.

Noir

L85158 L85159

L85157

L85161

L85163

L85165

L85167

L85156

L85160

L85164

L85166

L85162



à pâte

270 x 200 x 17

290 x 150 x 17

295 x 195 x 17

300 x 160 x 17

300 x 180 x 17

345 x 155 x 17



1

1

1

1

1

1











| RECTANGULAIRE COINS ARRONDIES | | | |
|-------------------------------|--------|----------------------------|-----------|
| Référ | ence | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85178 | L85179 | 295 x 225 x 17 | 1 |
| L85180 | L85181 | 305 x 210 x 17 | 1 |
| L85182 | L85183 | 310 x 210 x 17 | 1 |
| L85184 | L85185 | 325 x 225 x 17 | 1 |
| L85186 | L85187 | $350 \times 200 \times 17$ | 1 |
| L85188 | L85189 | 360 x 250 x 17 | 1 |
| L85190 | L85191 | 365 x 275 x 17 | 1 |
| L85192 | L85193 | 380 x 305 x 17 | 1 |
| L85194 | L85195 | 400 x 250 x 17 | 1 |
| L85196 | L85197 | 410 x 305 x 17 | 1 |
| L85200 | L85201 | 420 x 305 x 17 | 1 |
| L85206 | L85207 | 500 x 175 x 17 | 1 |
| L85212 | L85213 | 565 x 270 x 17 | 1 |
| L85214 | L85215 | 595 x 295 x 17 | 1 |



PLATEAUX GASTRONORME



| GN 1/1 | | | |
|-----------|--------|----------------|-----------|
| Référence | | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85001 | L85002 | 530 x 325 x 17 | 1 |
| L85006 | L85007 | 530 x 325 x 50 | 1 |

GN 1/4

265 x 162 x 17

265 x 162 x 50

 $265 \times 162 \times 80$

1

Référence

L85041 L85042

L85046 L85047

L85051



| GN 1/2 | | | |
|-----------|--------|----------------|-----------|
| Référence | | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85011 | L85012 | 325 x 265 x 17 | 1 |
| L85016 | L85017 | 325 x 265 x 50 | 1 |
| L85021 | L85022 | 325 x 265 x 80 | 1 |



| GN 1/5 | | | |
|--------|--------|----------------|-----------|
| Référ | ence | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85056 | L85057 | 265 x 200 x 17 | 1 |
| L85061 | L85062 | 265 x 200 x 50 | 1 |
| L85066 | L85067 | 265 x 200 x 80 | 1 |

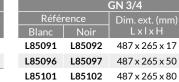


| GN 1/5 | | | |
|-----------|--------|----------------|-----------|
| Référence | | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85056 | L85057 | 265 x 200 x 17 | 1 |
| L85061 | L85062 | 265 x 200 x 50 | 1 |
| L85066 | L85067 | 265 x 200 x 80 | 1 |



1

| GN 2/5 | | | |
|--------|--------|----------------|-----------|
| Réféi | rence | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85081 | L85082 | 530 x 210 x 17 | 1 |
| L85086 | L85087 | 530 x 210 x 40 | 1 |





PLATS À PANS COUPÉS

| Réféi | rence | Dim. ext. (mm) | |
|--------|--------|----------------|-------|
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85285 | L85286 | 325 x 225 x 30 | 1 |
| L85287 | L85288 | 400 x 300 x 30 | 1 |



TRIANGLES

| Référence | | Dim. ext. (mm) | Pièce par | |
|-----------|--------|----------------|-----------|--|
| Blanc | Noir | LxIxH | colis | |
| L85106 | L85107 | 565 x 400 x 17 | 1 | |



| GN 1/3 | | | | | |
|--------|--------|----------------|-----------|--|--|
| Réféi | rence | Dim. ext. (mm) | Pièce par | | |
| Blanc | Noir | LxIxH | colis | | |
| L85026 | L85027 | 325 x 176 x 17 | 1 | | |
| L85031 | L85032 | 325 x 176 x 50 | 1 | | |
| L85036 | L85037 | 325 x 176 x 80 | 1 | | |



| GN 2/3 | | | | | |
|------------|--------|----------------|-----------|--|--|
| Réféi | rence | Dim. ext. (mm) | Pièce par | | |
| Blanc Noir | | LxIxH | colis | | |
| L85071 | L85072 | 354 x 325 x 18 | 1 | | |
| L85076 | L85077 | 354 x 325 x 80 | 1 | | |
| L85076 | L85077 | 354 x 325 x 80 | 1 | | |



RAVIERS ET PLATS CREUX

| Référence | | Dim. ext. (mm) | Pièce par |
|-----------|--------|-----------------|-----------|
| Blanc | Noir | LxIxH | colis |
| L85260 | L85261 | 245 x 150 x 40 | 1 |
| L85262 | L85263 | 820 x 260 x 40 | 1 |
| L85264 | L85265 | 295 x 195 x 50 | 1 |
| L85268 | L85269 | 385 x 325 x 50 | 1 |
| L85272 | L85273 | 495 x 375 x 60 | 1 |
| L85274 | L85275 | 220 x 115 x 80 | 1 |
| L85276 | L85277 | 370 x 280 x 80 | 1 |
| L85278 | L85279 | 300 x 200 x 120 | 1 |







BACS POUR VERRES

Découvrez notre gamme de bacs de rangement, de stockage et de transport modulables pour verres et assiettes.

| Casiers a vaisselle MULI I-RACK | 50 |
|---|----|
| Bacs pour verres parois pleines & ajourées | 52 |
| Accessoires pour bacs pour verres | 53 |



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.



La gamme MULTI-RACK de Lobrot est une solution complète de casiers pour le lavage, le transport et le stockage de la vaisselle.

Cette gamme de dernière génération allie des performances de robustesse et de longévité.

Elle est conçue pour accueillir tous les types de verres, d'assiettes, de tasses, de plateaux, de couverts et d'accessoires.

L'ergonomie a été particulièrement soignée, avec des formes arrondies, des poignées faciles à saisir et qui ne font pas mal aux doigts. Les parois ajourées sont spécialement étudiées, afin d'assurer un lavage en profondeur et un séchage optimal.

Les casiers de lavage pour verres MULTI-RACK sont fabriqués en polypropylène recyclable et sont résistants au froid et à la chaleur.

Les bases grises sont dotées d'une double paroi, ce qui confère au produit stabilité et robustesse. Les verres sont ainsi lavés, transportés et stockés en toute sécurité. Les rehausses bleues viennent se fixer facilement et définitivement sur les bases et permettent de s'adapter à la hauteur des verres.

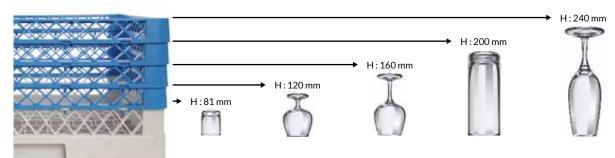
De nombreux accessoires agrémentent la gamme, tels que des chariots, des rangements de couverts, des clips, etc.

- Matière: PP recyclable.
- Matière résistante aux produits chimiques et aux chocs.
- Norme contact alimentaire.
- Températures d'utilisation : -40°C à +70°C.
- Séchage optimal avec peu ou pas d'essuyage.
- Système modulaire, pratique et ergonomique.

Les bases et les rehausses sont livrées séparément et se montent sans outil très facilement.

COMMENT CHOISIR SON NOMBRE DE REHAUSSES?

Afin de choisir le nombre de rehausses nécessaires au transport et au stockage de vos verres, il est impératif de connaître leur hauteur. Une fois cette information en votre possession, vous pouvez vous référer au schéma qui suit :



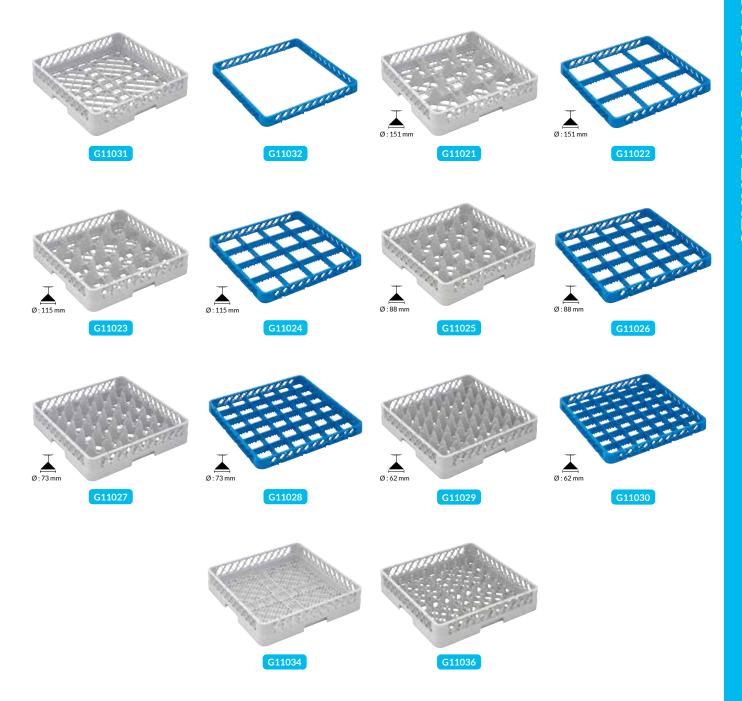
COMMENT CHOISIR SA BASE EN FONCTION DU DIAMÈTRE DE SES VERRES?



Pour déterminer le modèle de casier et de rehausse dont vous avez besoin pour le transport de vos verres, il faut mesurer votre verre à son endroit le plus large. Il pourra s'agir du pied, du corps ou du haut du verre.

Vous retrouverez à côté de chaque photo l'icône (\searrow) suivie du diamètre maximum accepté par le modèle.





| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. compartiments (mm) | Ø max. verre (mm) | Nbre de compartiments | Coloris | Туре | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|----------------------------|----------------------|--------------------------|---------|----------|--------------------|
| G11021 | 500 x 500 x 100 | 151 x 151 | 151 | 9 | Gris | Casier | 1 |
| G11022 | 500 x 500 x 45 | 151 x 151 | 151 | 9 | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11023 | 500 x 500 x 100 | 112 x 112 | 115 | 16 | Gris | Casier | 1 |
| G11024 | 500 x 500 x 45 | 112 x 112 | 115 | 16 | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11025 | 500 x 500 x 100 | 88 x 88 | 88 | 25 | Gris | Casier | 1 |
| G11026 | 500 x 500 x 45 | 88 x 88 | 88 | 25 | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11027 | 500 x 500 x 100 | 73 x 73 | 73 | 36 | Gris | Casier | 1 |
| G11028 | 500 x 500 x 45 | 73 x 73 | 73 | 36 | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11029 | 500 x 500 x 100 | 62 x 62 | 62 | 49 | Gris | Casier | 1 |
| G11030 | 500 x 500 x 45 | 62 x 62 | 62 | 49 | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11031 | 500 x 500 x 100 | 476 x 476 x 88 | - | - | Gris | Casier | 1 |
| G11032 | 500 x 500 x 45 | 476 x 476 x 42 | - | - | Bleu | Rehausse | 1 |
| G11034 | 500 x 500 x 100 | 476 x 476 x 88 | - | - | Gris | Casier | 1 |
| G11036 | 500 x 500 x 100 | 476 x 476 x 88 | - | - | Gris • | Casier | 1 |
| G11035 | 500 x 500 x 100 | 476 x 476 x 88 | | - | Gris • | Casier | 1 |



Bacs plastiques euro normes pour le transport, le stockage et le rangement des verres et assiettes.

- Bacs gerbables et hygiéniques.
- Bacs robustes et légers à la fois.
- Coloris gris, matière en polypropylène.
- Parois pleines pour un nettoyage facile.
- Parois ajourées pour lave-vaisselle.
- Qualité alimentaire

Idéals pour les traiteurs, les loueurs de vaisselle, les collectivités, les associations, et les événements...



| | Réf. | Dim. ext. (mm) Pour verre Lx I x H H. max en mm | | Pièce par colis |
|--------------------|---------|---|-----|--------------------|
| | BEP6412 | 600 x 400 x 120 | 105 | 1 |
| ës ës | BEP6417 | 600 x 400 x 170 | 155 | 1 |
| Parois pleines | BEP6422 | 600 x 400 x 220 | 205 | 1 |
| 교 교 | BEP6427 | 600 x 400 x 270 | 255 | 1 |
| | BEP6432 | 600 x 400 x 320 | 305 | 1 |
| S | BEA6417 | 600 x 400 x 170 | 155 | 1 |
| Parois ajourées | BEA6422 | 600 x 400 x 220 | 205 | 1 |
| Par | BEA6427 | 600 x 400 x 270 | 255 | 1 |
| a. | BEA6432 | 600 x 400 x 320 | 305 | 1 |





| ACCESSOIRES | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------------|--|--|--|
| Désignation | Référence | Dim. ext. | Pièce par colis | | | |
| Couvercle 600 x 400 | BEC64 | 600 x 400 | 1 | | | |
| Chariot 600 x 400 | DP4060.AR | 600 x 400 | 1 | | | |
| Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes | TAA6 | 1120×710 | 1 | | | |

SÉPARATEURS AMOVIBLES POUR BACS EUROLINE

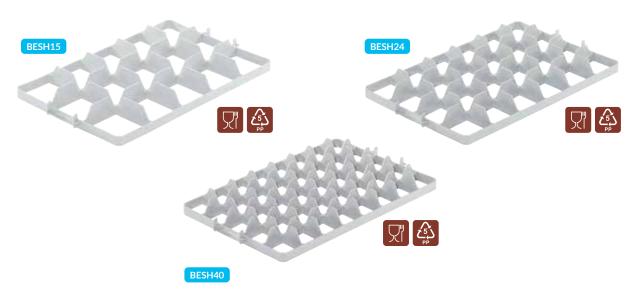
Les séparateurs amovibles sont fabriqués en PP de forte épaisseur et sont donc très robustes.

Ils permettent de compartimenter les bacs Europe à parois pleines ou ajourées au format $600\,x\,400$.

Ils sont très pratiques, notamment pour le transport des verres et de la vaisselle.

Les séparateurs « BAS » s'ajustent parfaitement et librement au fond des bacs.

Les séparateurs « HAUT » s'encastrent dans les poignées.



| Réf. | Modèle | Nb de cases | Dim. cases (mm) | Pour verre Ø max. en mm | Qté minimum de commande |
|--------|------------------------------------|----------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| BESB15 | Séparateur bas pour bac euro-line | 15 | 107 x 114 | 105 | 5 |
| BESH15 | Séparateur haut pour bac euro-line | 15 | 107 x 114 | 105 | 5 |
| BESB24 | Séparateur bas pour bac euro-line | 24 | 89 x 85 | 83 | 5 |
| BESH24 | Séparateur haut pour bac euro-line | 24 | 89 x 85 | 83 | 5 |
| BESB40 | Séparateur bas pour bac euro-line | 40 | 66 x 67 | 64 | 4 |
| BESH40 | Séparateur haut pour bac euro-line | 40 | 66 x 67 | 64 | 4 |

^{*}Bacs et séparateurs vendus séparément.







BACS

Lobrot propose à ses clients une large gamme de bacs alimentaires : bacs à bec, bacs euronormes, bacs gerbables emboîtables, bacs de transport, bacs pliables ou encore caisses en bois.

Nous proposons un panel de plusieurs produits répondant aux besoins des professionnels du secteur CHR.

Ces bacs respectent toutes les normes nécessaires pour une utilisation en milieu alimentaire.

| Bacs à bec ECOBOX - PP recylé | 56 |
|--|----|
| Bacs à bec - MLT | 56 |
| Bacs de transport avec couvercle | 57 |
| Bacs Europe parois pleines - EUROLINE | 58 |
| Bacs Europe parois ajourées - EUROLINE | 59 |
| Bacs Europe translucides - EUROLINE | 60 |
| Bacs 800x600 | 61 |
| Bacs plats | 61 |
| Bacs EUROBOX couleur | 62 |
| Bacs gerbables emboîtables | 63 |
| Bacs pliables à verrouillage sécurisé | 64 |
| Caisses de rangement en bois | 65 |
| Caisses de rangement à lattes en pin massif | 65 |
| | |



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.

BACS

La série de bacs à bec ECO de Multiroir a été conçue pour le rangement et le stockage de tout type de produits.

Économique avec des prix imbattables sur le marché, cette gamme est également écologique, car elle est fabriquée avec du plastique recyclé.

La matière utilisée est le PP, qui confère beaucoup de rigidité et de résistance aux chocs.

Tous les bacs peuvent se superposer lors du stockage, mais aussi s'empiler les uns dans les autres pour gagner en coût de stockage et en place durant le transport.

- Matière : PP recyclé.
- Patte d'accrochage derrière les bacs pour une utilisation sur rail.
- Température d'utilisation : -30°C à +70°C.
- Porte-étiquette intégré (étiquettes non fournies).



| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) L x I x H | Dim. ouverture (mm) | Volume (L) | Charge maxi (Kg) | Pièce par colis |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| BA12201 | 165 x 103 x 76 | 150 x 84 x 73 | 8 x 5,5 | 1 | 2 | 50 |
| BA12202 | 244 x 153 x 123 | 216 x 131 x 118 | 12 x 9,5 | 3 | 3 | 50 |
| BA12203 | 300 x 200 x 130 | 271 x 178 x 126 | 17 x 10 | 6 | 4 | 25 |
| BA12204 | 360 x 218 x 156 | 332 x 181 x 147 | 17 x 11,5 | 9 | 6 | 25 |
| BA12205 | 490 x 310 x 195 | 444 x 229 x 190 | 26 x 15,5 | 19 | 10 | 10 |

BACS

BACS À BEC - MLT

Les bacs à bec en plastique de la série MLT sont conçus pour optimiser le stockage, le rangement et le picking dans tous les secteurs d'activité. Ils peuvent être empilés sur un plan de travail ou posés sur des étagères.

L'ouverture frontale à l'avant du bac permet une visualisation rapide du contenu et facilite la prise en main des produits.

- Matière: polypropylène.
- Température d'utilisation : -30°C à +60°C.
- Coloris: bleu, rouge, translucide.
- Qualité contact alimentaire pour les modèles rouge et translucide.
- Hygiéniques grâce aux parois internes lisses.
- Robuste grâce aux renforts sur le bas et les côtés du bac.
- Très grande stabilité au gerbage.
- Porte-étiquette pour identification des produits.
- Fond cannelé qui facilite la préhension des toutes petites pièces.
- Poignée de préhension à l'avant du bac pour faciliter la prise en main.
- Matière recyclable après tri.

Les bacs à bec en plastique Lobrot ont d'excellentes propriétés mécaniques, chimiques et physiques.

- Résistance à la plupart des acides et agents chimiques.
- Résistance à la casse et aux chocs.
- Résistance aux températures extrêmes (de -30° à +60°).
- Résistance au vieillissement des formes.





| N4-J21- | Référence | | Référence Dim. ext. (mm) | | Dim. int. (mm) | Dim. int. (mm) Volume | |
|---------|-----------|--------|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Modèle | Bleu | Rouge | Translucide | LxIxH | LxIxH | (L) | Pièce par colis |
| 1 | 901379 | 901386 | 901393 | 170 x 100 x 80 | 104 x 84 x 60 | 0,8 | 24 |
| 2 | 901416 | 901423 | 901430 | 236 x 160 x 130 | 170 x 144 x 110 | 3,2 | 15 |
| 3 | 901454 | 901461 | 901478 | 336 x 160 x 130 | 270 x 144 x 110 | 4,8 | 10 |
| 4 | 901492 | 901508 | 901515 | 336 x 216 x 155 | 250 x 200 x 135 | 7,7 | 12 |
| 5 | 901539 | 901546 | 901553 | 500 x 303 x 200 | 405 x 275 x 180 | 22,2 | 12 |





Le bac de transport avec couvercle est l'outil indispensable pour les professionnels souhaitant stocker et transporter en toute sécurité leurs produits.

Grâce à sa fabrication en polypropylène, cette gamme peut être utilisée sans risque avec des produits industriels et des produits alimentaires.

- Couvercle à ouverture crocodile intégré.
- Couvercle renforcé pour gerbage parfait.
- Gain de place à vide.
- Sécurité de saisie grâce aux poignées ergonomiques.

BACS DE TRANSPORT AVEC COUVERCLE

BACS DE TRANSPORT ECO AVEC COUVERCLE - PP RECYCLÉ





| | Réf. | Dim. ext. (mm) | Dim. int. (mm) L x I x H | | Volume | Pièce par | |
|---------------------|---------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|---------------|-----------|-------|
| | Kei. | LxIxH | Haut du bac | Bas du bac | Hauteur utile | (L) | colis |
| | SPKM4320BLUE | 400 x 300 x 222 | 345 x 270 | 315 x 240 | 207 | 16 | 1 |
| بد | SPKM4325BLUE | 400 x 300 x 264 | 345 x 270 | 310 x 240 | 246 | 21 | 1 |
| cle Cle | SPKM4332BLUE | 400 x 300 x 306 | 345 x 270 | 300 x 230 | 291 | 28 | 1 |
| transport | SPKM4336BLUE | 400 x 300 x 356 | 345 x 270 | 300 x 230 | 341 | 32 | 1 |
| tra | BA12145 | 600 x 400 x 250 | 540 x 367 | 515 x 340 | 232 | 44 | 1 |
| မ င | BA12146 | 600 x 400 x 320 | 540 x 367 | 500 x 330 | 302 | 60 | 1 |
| Bac de avec | BA12147 | 600 x 400 x 365 | 540 x 367 | 500 x 325 | 347 | 68 | 1 |
| - | BA12148 | 600 x 400 x 416 | 540 x 367 | 500 x 325 | 398 | 78 | 1 |
| | 50610KMBSCELL | | | Lot de 100 scellés de pl | ombage jaune | | |
| + | SPKM4320GRAY | 400 x 300 x 222 | 345 x 270 | 315 x 240 | 207 | 16 | 1 |
| 00 | SPKM4332GRAY | 400 x 300 x 306 | 345 x 270 | 300 x 230 | 291 | 28 | 1 |
| usk | BA12156 | 600 x 400 x 250 | 540 x 367 | 515 x 340 | 232 | 44 | 1 |
| de transport ECO | BA12153 | 600 x 400 x 320 | 540 x 367 | 500 x 330 | 302 | 60 | 1 |
| de | BA12154 | 600 x 400 x 365 | 540 x 367 | 500 x 325 | 347 | 68 | 1 |
| Вас | BA12155 | 600 x 400 x 416 | 540 x 367 | 500 x 325 | 398 | 78 | 1 |
| | 50610KMBSCELL | | | Lot de 100 scellés de pl | ombage jaune | | |



Lobrot propose une gamme très complète de bacs Euro-norme à parois pleines pour les professionnels.

La gamme EUROLINE est compatible avec tous les conteneurs aux normes européennes, notamment les palettes Euro.

Il permet le stockage, le transport et l'approvisionnement des marchandises ou des denrées alimentaires. Il est adapté aux utilisations manuelles ou automatisées, en intérieur comme en extérieur.

La capacité de gerbage varie entre 15 kg et 35 kg.

- Fabriqué en polypropylène de forte épaisseur, il est donc indéformable et très robuste.
- Grande stabilité grâce au cadre renforcé.
- Températures d'utilisation : -20°C à +50°C.
- Résistant aux acides et bases, au froid et à la chaleur.
- Livrables dans les formats usuels : 200x150, 300x200, 400x300, 600x400 et 800x600.
- Compatible avec le contact alimentaire.
- Poignées ergonomiques pour une manipulation optimale.
- Parois lisses pour un nettoyage facile.
- Marquage sur demande.
- 100 % recyclable.
- Coloris gris 401.
- Cf. accessoires disponibles p. 53.













| | | | | | - 2GI (0-20°) | PP |
|----------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) L x I x H | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Type de poignées | Pièce par colis |
| BEP2170 | 200 x 150 x 70 | 168 x 118 x 68 | 15 | 1,3 | Fermées | 1 |
| BEP2112 | 200 x 150 x 120 | 168 x 118 x 118 | 15 | 2,2 | Fermées | 1 |
| BEP3270 | 300 x 200 x 70 | 268 x 168 x 68 | 15 | 2,9 | Fermées | 1 |
| BEP3212 | 300 x 200 x 120 | 268 x 168 x 118 | 15 | 5,1 | Fermées | 1 |
| BEP3217 | $300 \times 200 \times 170$ | 268 x 168 x 168 | 15 | 7,2 | Fermées | 1 |
| BEP3222 | 300 x 200 x 220 | 268 x 168 x 218 | 15 | 9,4 | Fermées | 1 |
| BEP4370 | 400 x 300 x 70 | 367 x 268 x 58 | 25 | 5,4 | Fermées | 1 |
| BEP4312 | 400 x 300 x 120 | 367 x 268 x 117 | 25 | 11,2 | Fermées | 1 |
| BEP4317 | $400 \times 300 \times 170$ | 367 x 268 x 167 | 25 | 15,9 | Ouvertes | 1 |
| BEP4322 | 400 x 300 x 220 | 367 x 268 x 217 | 25 | 20,8 | Ouvertes | 1 |
| BEP4327 | 400 x 300 x 270 | 367 x 268 x 267 | 25 | 25,6 | Ouvertes | 1 |
| BEP4332 | 400 x 300 x 320 | 367 x 268 x 317 | 25 | 30 | Ouvertes | 1 |
| BEP6475 | 600 x 400 x 70 | 567 x 367 x 67 | 25 | 13,7 | Fermées | 1 |
| BEP6412 | 600 x 400 x 120 | 567 x 367 x 117 | 25 | 23,9 | Fermées | 1 |
| BEP6417 | 600 x 400 x 170 | 567 x 367 x 167 | 25 | 35,6 | Ouvertes | 1 |
| BEP6422 | 600 x 400 x 220 | 567 x 367 x 217 | 25 | 44,2 | Ouvertes | 1 |
| BEP6427 | 600 x 400 x 270 | 567 x 367 x 267 | 25 | 54,4 | Ouvertes | 1 |
| BEP6432 | 600 x 400 x 320 | 567 x 267 x 317 | 25 | 64,5 | Ouvertes | 1 |
| BEP8612 | 800 x 600 x 120 | 767 x 567 x 116 | 35 | 49 | Fermées | 1 |
| BEP8622 | 800 x 600 x 220 | 767 x 567 x 216 | 35 | 91 | Fermées | 1 |
| BEP8632 | 800 x 600 x 320 | 767 x 567 x 316 | 35 | 126 | Fermées | 1 |
| BEP86142 | 800 x 600 x 420 | 767 x 567 x 416 | 35 | 168 | Fermées | 1 |



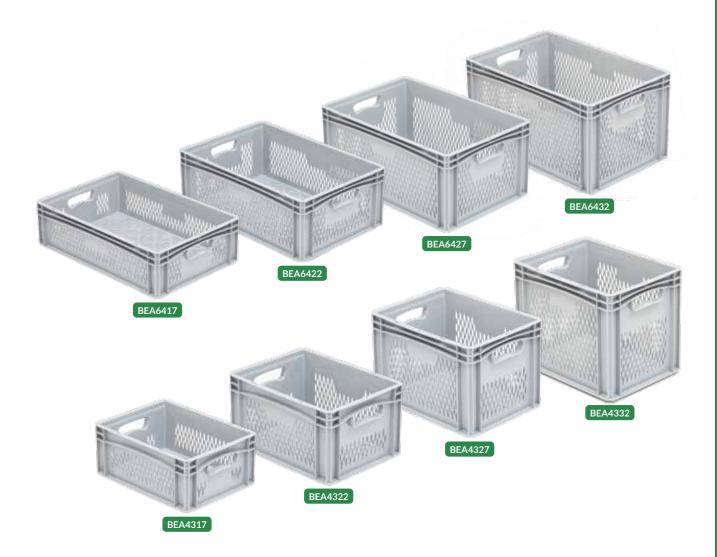
BACS EUROPE PAROIS AJOURÉES - EUROLINE

Le bac EUROLINE à parois ajourées est compatible avec l'ensemble des conteneurs aux normes européennes, notamment les palettes Euro.

Fabriqué en polypropylène copolymère, il est à la fois léger et robuste grâce à sa conception et à son cadre renforcé. Il se prête au transport et au stockage des marchandises et des denrées alimentaires.

Les parois ajourées facilitent la circulation de l'air et empêchent toute accumulation d'humidité.

- Matière polypropylène copolymère.
- Grande stabilité de gerbage.
- Températures d'utilisation -20°C à +50°C.
- Résistent aux acides et bases, au froid et à la chaleur.
- Livrables dans les formats 400x300 et 600x400.
- Compatible contact alimentaire.
- Poignées ergonomiques pour une manipulation optimale.
- Marquage sur demande.
- 100% recyclable.
- Coloris gris 401.
- Cf. accessoires disponibles p. 53.













| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) L x I x H | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Type de poignées | Pièce par colis |
|----------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------|---------------------|--------------------|
| BEA4370 | 400 x 300 x 70 | 367 x 268 x 58 | 25 | 5,4 | Fermées | 1 |
| BEA4312 | 400 x 300 x 120 | 367 x 268 x 108 | 25 | 10,2 | Fermées | 1 |
| BEA4317 | 400 x 300 x 170 | 367 x 268 x 158 | 25 | 14,9 | Ouvertes | 1 |
| BEA4322 | 400 x 300 x 220 | 367 x 268 x 208 | 25 | 19,8 | Ouvertes | 1 |
| BEA4327 | 400 x 300 x 270 | 367 x 268 x 258 | 25 | 24,6 | Ouvertes | 1 |
| BEA4332 | 400 x 300 x 320 | 367 x 268 x 308 | 25 | 29 | Ouvertes | 1 |
| BEA6470 | 600 x 400 x 70 | 567 x 367 x 55 | 25 | 11,2 | Fermées | 1 |
| BEA6412 | 600 x 400 x 120 | 567 x 367 x 105 | 25 | 21,4 | Fermées | 1 |
| BEA6417 | 600 x 400 x 170 | 567 x 367 x 155 | 25 | 33,1 | Ouvertes | 1 |
| BEA6422 | 600 x 400 x 220 | 567 x 367 205 | 25 | 41,7 | Ouvertes | 1 |
| BEA6427 | 600 x 400 x 270 | 567 x 367 x 255 | 25 | 51,9 | Ouvertes | 1 |
| BEA6432 | 600 x 400 x 320 | 567 x 367 x 305 | 25 | 62 | Ouvertes | 1 |
| AEO64/42 | 600 x 400 x 420 | 570 x 370 x 405 | 25 | 85 | Ouvertes | 1 |



La série EUROLINE translucide est unique sur le marché! Une gamme de 10 références de bacs Euro translucides permettant la visibilité du contenu en un clin d'œil.

Cette série conserve les mêmes caractéristiques de légèreté et de robustesse que les bacs Euro professionnels. Elle est compatible avec l'ensemble des conteneurs aux normes européennes, notamment les palettes Euro.

Fabriqués en polypropylène copolymère, les bacs translucides sont adaptés au transport et au stockage des marchandises et des denrées alimentaires.

- Matière polypropylène copolymère.
- Grande stabilité de gerbage.
- Températures d'utilisation -20°C à +50°C.
- Résistent aux acides et bases, au froid et à la chaleur.
 Livrables dans les formats 200x150, 300x200, 400x300 et 600x400.
- Compatible contact alimentaire.
- Poignées ergonomiques pour une manipulation optimale.
- 100% recyclable.
- Coloris naturel translucide.
- Nombreux accessoires disponibles.













| | Réf. | LxIxH | LxIxH | (Kg) | volume (L) | poignées | colis |
|----------|------------|-----------------|-----------------|------|---------------|----------|-------|
| | BEP2170-TR | 200 x 150 x 70 | 168 x 150 x 68 | 15 | 1,3 | Fermées | 1 |
| | BEP2112-TR | 200 x 150 x 120 | 168 x 118 x 118 | 15 | 2,2 | Fermées | 1 |
| | BEP3270-TR | 300 x 200 x 70 | 268 x 168 x 68 | 15 | 2,9 | Fermées | 1 |
| | BEP3212-TR | 300 x 200 x 120 | 268 x 168 x 118 | 15 | 5,1 | Fermées | 1 |
| S | BEP3217-TR | 300 x 200 x 170 | 268 x 168 x 168 | 15 | 7,2 | Fermées | 1 |
| Ba | BEP3222-TR | 300 x 200 x 220 | 268 x 168 x 218 | 15 | 9,4 | Fermées | 1 |
| | BEP4322-TR | 400 x 300 x 220 | 369 x 270 x 218 | 25 | 20,8 | Ouvertes | 1 |
| | BEP6412-TR | 600 x 400 x 120 | 568 x 368 x 117 | 25 | 23,9 | Fermées | 1 |
| | BEP6422-TR | 600 x 400 x 220 | 568 x 368 x 217 | 25 | 44,2 | Ouvertes | 1 |
| | BEP6432-TR | 600 x 400 x 320 | 568 x 368 x 317 | 25 | 64,5 | Ouvertes | 1 |
| es | BEC21-TR | 200 | × 150 | - | - | - | 1 |
| uvercles | BEC32-TR | 300 | ₹200 | - | - | - | 1 |
| Š | BEC43-TR | 400 | ∢300 | - | - | - | 1 |
| Ö | BEC64-TR | 600 | < 400 | - | - | - | 1 |



Ces grands bacs sont disponibles avec 4 pieds, 4 roulettes ou 2 semelles pour une logistique de production plus efficace.

- Fabriqués en polypropylène forte épaisseur.Grande stabilité grâce au cadre renforcé.
- Températures d'utilisation -20°C à +50°C.
- Résistent aux acides et bases, au froid et à la chaleur.
- Compatible au contact alimentaire.
- Parois lisses pour un nettoyage facile.
- 100% recyclable.















| + 50° VOTRE LOGO |
|--|
| \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ |

| | Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) L x I x H | Volume (L) | Pièce par colis |
|-----------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|
| | BEPP8612 | 800 x 600 x 120 | 767 x 567 x 116 | 49 | 1 |
| Pieds | BEPP8622 | 800 x 600 x 220 | 767 x 567 x 216 | 91 | 1 |
| Þ: | BEPP8632 | 800 x 600 x 320 | 767 x 567 x 316 | 126 | 1 |
| | BEPP86142 | 800 x 600 x 420 | 767 x 567 x 297 | 168 | 1 |
| S | BEPS8612 | 800 x 600 x 120 | 767 x 567 x 116 | 49 | 1 |
| ele | BEP\$8622 | 800 x 600 x 220 | 767 x 567 x 216 | 91 | 1 |
| Semelles | BEPS8632 | 800 x 600 x 320 | 767 x 567 x 316 | 126 | 1 |
| Ň | BEPS86142 | 800 x 600 x 420 | 767 x 567 x 297 | 168 | 1 |
| SS | BEPR8612 | 800 x 600 x 120 | 767 x 567 x 116 | 49 | 1 |
| ette | BEPR8622 | 800 x 600 x 220 | 767 x 567 x 216 | 91 | 1 |
| Roulettes | BEPR8632 | 800 x 600 x 320 | 767 x 567 x 316 | 126 | 1 |
| చ | BEPR86142 | 800 x 600 x 420 | 767 x 567 x 297 | 168 | 1 |

BACS

BACS PLATS

• Gerbable, emboîtable à vide.













| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Volume (L) | Pièce par colis |
|------|-----------------------------|---------------|--------------------|
| 1085 | 305 x 195 x 60 | 2 | 12 |
| 1086 | 345 x 230 x 70 | 3 | 12 |
| 1087 | 435 x 285 x 75 | 5 | 12 |
| 1088 | 480 x 330 x 80 | 8 | 12 |
| 1187 | 545 x 400 x 86 | 10 | 12 |

BACS EUROBOX COULEUR

Les bacs EUROBOX couleur sont disponibles en parois pleines ou ajourées, garantissant une adaptation parfaite à vos besoins spécifiques en matière de stockage. Leur compatibilité avec tous les conteneurs aux normes européennes, y compris les palettes Euro, simplifie l'intégration dans votre système logistique existant.

Nos bacs « couleurs » vont au-delà de la simple fonctionnalité en offrant un repérage visuel efficace et une différenciation claire de vos produits. Parfaitement adaptés à divers secteurs, notamment l'agro-alimentaire, ces bacs facilitent la traçabilité et la gestion des stocks.

- Fabriqué en polypropylène forte épaisseur.
- Grande stabilité au gerbage.
- Résistent aux acides et bases, au froid et à la chaleur.
- Livrables dans les formats usuels 400x300 et 600x400.
- Compatible au contact alimentaire.
- Poignées ergonomiques pour une manipulation optimale.
- 100% recyclable.



BAC EUROBOX COULEUR PAROIS PLEINES



| Dim. ext. (mm) | Volume | Capacité de charge | Références | | | | | |
|-----------------|--------|--------------------|------------|---------------|----------|---------------|----------|---------------|
| LxIxH | (L) | (Kg) | Bleu | Pièce / colis | Blanc | Pièce / colis | Rouge | Pièce / colis |
| 400 x 300 x 120 | 10 | 12 | - | 1 | BA12012* | 136 | BA12013* | 136 |
| 400 x 300 x 220 | 20 | 20 | BA12014* | 56 | BA12015 | 1 | BA12016* | 56 |
| 600 x 400 x 100 | 22 | 25 | BA12017* | 88 | - | - | BA12019 | 1 |
| 600 x 400 x 220 | 42 | 30 | - | 1 | BA12021* | 36 | BA12022* | 36 |
| 600 x 400 x 320 | 65 | 40 | BA12023 | 36 | BA12024 | 1 | BA12025 | 1 |

BAC EUROBOX COULEUR PAROIS AJOURÉES









| Dim. ext. (mm) | Volume | Capacité de | | | Ré | férences | | | Pièce par |
|-----------------|--------|-------------|---------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| LxIxH | (L) | charge (Kg) | Blanc | Bleu | Jaune | Marron | Rouge | Vert | colis |
| 600 x 400 x 90 | 17 | 25 | BA12052 | BA12051 | - | - | BA12053 | - | 1 |
| 600 x 400 x 90 | 15 | 30 | - | - | - | BEAC6490701 | BEAC6490321 | - | 100 |
| 600 x 400 x 100 | 17 | 30 | - | - | - | BEAC6410701 | - | - | 88 |
| 600 x 400 x 135 | 26 | 25 | BA12055 | BA12054 | - | - | BA12056 | - | 1 |
| 600 x 400 x 150 | 29 | 30 | - | BEAC6415508 | BEAC6415103 | BEAC6415701 | BEAC6415321 | BEAC6415201 | 56 |
| 600 x 400 x 220 | 42 | 30 | BA12058 | - | - | - | BA12059 | - | 1 |
| 600 x 400 x 240 | 45 | 30 | - | BEAC6427508 | BEAC6424103 | BEAC6424701 | BEAC6425321 | BEAC6426201 | 32 |
| 600 x 400 x 320 | 31 | 30 | - | BEAC6435508 | BEAC6432103 | BEAC6432701 | BEAC6433321 | BEAC6434201 | 24 |
| 600 x 400 x 330 | 65 | 40 | BA12061 | BA12060 | - | - | BA12062 | - | 1 |
| 600 x 400 x 410 | 80 | 30 | - | BEAC6441508 | BEAC6441103 | BEAC6441701 | BEAC6441321 | BEAC6441201 | 20 |
| 600 x 400 x 420 | 85 | 50 | BA12064 | - | - | - | BA12065 | - | 1 |





Les bacs gerbables emboîtables peuvent se superposer et/ou s'empiler par simple retournement.

Ces bacs allient la robustesse des bacs gerbables Euro et le volume réduit des bacs de distribution, car ils peuvent s'empiler les uns dans les autres. Ils sont particulièrement appréciés pour toutes les opérations logistiques qui nécessitent un retour ou un rangement à vide. Une fois empilés, il est possible de gagner entre 50% et 80% de volume de stockage.

- Matière Polypropylène forte épaisseur recyclable.
- Dimensions 600x400, norme Europe.
- Rigidité: Capacité de stockage à l'empilement jusqu'à 150 kg.
- Résistance aux agents chimiques et aux variations de températures.
- Robustesse grâce au fond en nid d'abeille.
- Ergonomie : poignées ouvertes pour faciliter la manutention.
- Emboîtable jusqu'à 78% pour un gagner un maximum de volume à vide.

VERSION PAROIS PLEINES NORME NON ALIMENTAIRE











BA12301

BA12302

| | Réf. | Dim. ext. (mm) LxlxH | Dim. int. (mm) LxlxH | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Pièce par colis |
|--------------------|---------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| Parois pleines | BA12271 | 600 x 400 x 200 | 558 x 358 x 186 | 25 | 35 | 1 |
| Par plei | BA12272 | 600 x 400 x 250 | 558 x 358 x 235 | 25 | 45 | 1 |
| Parois ajourées | BA12301 | 600 x 400 x 200 | 558 x 358 x 186 | 25 | 35 | 1 |
| Par ajou | BA12302 | 600 x 400 x 250 | 558 x 358x 235 | 25 | 45 | 1 |





Conçus pour offrir une qualité de fabrication exceptionnelle, ces bacs sont loués pour leur facilité d'utilisation, faisant d'eux une solution prisée dans divers secteurs professionnels.

Alliant écologie et économie, ces bacs réutilisables sont en polypropylène quasiment incassable, répondant aux normes européennes. Leur mécanisme de pliage silencieux et sans effort, associé à un verrouillage actif lors du déploiement, assure une manipulation aisée et sécurisée.

- Matière polypropylène quasiment incassable.
- Compatible norme Europe.
- Les panneaux se plient et se replient très facilement, sans bruit et sans aucun effort.
- Verrouillage actif qui sécurise le container lorsque celui-ci est déplié.
- Fabrication robuste garante d'une parfaite protection des produits.



BACS PLIABLES À VERROUILLAGE ACTIF SÉCURISÉ







| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) LxIxH | Dim. ext. replié (mm) L x l x H | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Pièce par colis |
|-----------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| BA11052 | 600 x 400 x 131 | 572 x 372 x 122 | 600 x 400 x 29 | 10 | 26 | 1 |
| BA11054 | 600 x 400 x 181 | 572 x 372 x 170 | 600 x 400 x 33 | 18 | 36 | 1 |
| BA11055 | 600 x 400 x 208 | 572 x 372 x 197 | 600 x 400 x 33 | 20 | 42 | 1 |
| BA11058 | 600 x 400 x 287 | 572 x 372 x 278 | 600 x 400 x 55 | 24 | 59 | 1 |
| DP4060.AR | Chariot rouge pour bacs 600 x 400 | | | - | 70 | 1 |

BACS PLIABLES À VERROUILLAGE ACTIF SÉCURISÉ IMITATION BOIS







| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Dim. int. (mm) LxlxH | Dim. ext. replié (mm) L x l x H | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Pièce par colis |
|---------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| BA11060 | 600 x 400 x 115 | 572 x 375 x 107 | 600 x 400 x 33,5 | 10 | 23 | 1 |
| BA11062 | 600 x 400 x 190 | 572 x 375 x 182 | 600 x 400 x 33,5 | 20 | 39 | 1 |



Avec deux poignées ouvertes de chaque côté, les caisses de rangement en bois sont faciles à manipuler. Elles sont idéales pour le rangement, le stockage et le transport de produits.

Pratiques, ces caisses de rangement se superposent les unes sur les autres et se déclinent en plusieurs tailles.

- 2 poignées ouvertes.
- · Superposables.
- Bois multi-usage.
- Stabilité parfaite, coins et bors arrondis.
- Pin massif certifié PEFC.
- Bois brut non vernis.
- Épaisseur 12 mm.



| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Epaisseur matière (mm) | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| 313900 | 300 x 200 x 70 | 12 | 5 | 2,9 | 1 |
| 314000 | 300 x 200 x 140 | 12 | 15 | 5,8 | 1 |
| 314200 | 400 x 300 x 60 | 12 | 15 | 5,2 | 1 |
| 314500 | 400 x 300 x 140 | 12 | 15 | 12,4 | 1 |
| 314300 | 400 x 300 x 230 | 12 | 15 | 22 | 1 |
| 314600 | 600 x 400 x 140 | 12 | 15 | 25 | 1 |
| 314400 | 300 x 400 x 230 | 12 | 15 | 45 | 1 |

BACS

CAISSES DE RANGEMENT À LATTES EN PIN MASSIF



Les caisses de rangement à lattes en pin massif sont des produits multi-usages pour le rangement, le transport et le stockage de vos marchandises.

Non vernis, elles peuvent facilement être personnalisées par vos soins.

- Pin massif certifié PEFC.
- Caisse superposable.
- Caisse prête à peindre ou à vernir.
- Livrée en kit à monter.
- Épaisseur: 10 mm.





592700





| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Epaisseur matière (mm) | Capacité de charge (Kg) | Volume (L) | Pièce par colis |
|--------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------|--------------------|
| 592800 | 310 x 230 x 150 | 10 | 15 | 8 | 1 |
| 592700 | 460 x 250 x 310 | 10 | 15 | 30 | 1 |





Les boîtes alimentaires Lobrot sont idéales pour la conservation, le stockage et la présentation de denrées alimentaires.

Vous y trouverez des boîtes transparentes ou opaques de différents formats.

Toutes nos gammes sont réutilisables et peuvent s'inscrire dans un cycle de recyclage plastique.

| Boîtes alimentaires gastronormes | 68 |
|---------------------------------------|----|
| Coffrets cristal | 68 |
| Boîtes de rangement - MULTIBOX | 69 |
| Boîtes hermétiques SMARTSTORE™ DRY | 69 |
| Boîtes de rangement - PROBOX | 70 |
| Boîtes de rangement - BASICBOX | 70 |
| Boîtes & pots alimentaires - COMBIBOX | 71 |



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.

BOÎTES ALIMENTAIRES GASTRONORMES

Les boîtes gastronormes sont idéales pour le stockage des denrées alimentaires liquides et solides.

- Fabriquées en polypropylène alimentaire translucide.
- Très grande résistance au chaud et au froid (-40°C à +90°).
- Étiquette permanente intégrée pour répondre aux normes de traçabilité des aliments.



| | 5JOURS T | - 90° | |
|------|-----------------------------|-----------------|--------------------|
| Réf. | Dim. ext. (mm) L x I x H | Capacité (L) | Pièce par colis |
| 1357 | 176 x 108 x 65 | 0,75 | 12 |
| 1358 | 176 x 108 x 100 | 1,1 | 12 |
| 1359 | 176 x 162 x 150 | 2,8 | 12 |
| 1360 | 176 x 162 x 65 | 1,2 | 12 |
| 1361 | 176 x 162 x 100 | 1,9 | 12 |
| 1362 | 265 x 162 x 65 | 2 | 12 |
| 1363 | 265 x 162 x 100 | 3 | 12 |
| 1364 | 325 x 176 x 65 | 2,8 | 12 |
| 1365 | 325 x 176 x 100 | 4,3 | 12 |
| 1366 | 325 x 265 x 100 | 6,8 | 6 |
| 1367 | 325 x 265 x 150 | 10 | 6 |
| 1368 | 265 x 162 x 150 | 4,5 | 12 |
| 1369 | 325 x 176 x 150 | 6,5 | 6 |



BOÎTES ALIMENTAIRES

COFFRETS CRISTAL



La gamme des coffrets cristal se compose de 5 modèles d'une grande qualité et d'une parfaite transparence. Chaque modèle a une épaisseur de matière comprise entre 3 et 4 mm. Réalisés par injection plastique en matière PMMA, les coffrets cristal ne présentent aucune trace de pliage ou de collage.

Ces boîtes en plexi sont des produits de haute qualité, au design soigné et aux lignes pures, qui vous permettront de mettre en valeur vos produits.

Chaque modèle est emballé dans un sachet PE individuel.

- 5 modèles standards différents.
- Couvercles à charnières attenantes.
- Personnalisation sur demande et par quantité.
- Qualité contact alimentaire.
- Transparence parfaite des écrins.



| Réf. | Dim. int. (mm) LxIxH | Capacité (L) | Capacité de charge (Kg) | Pièce par colis |
|-------|-------------------------|-----------------|----------------------------|--------------------|
| 45181 | 210 x 145 x 100 | 1,75 | 2 | 35 |
| 45182 | 260 x 168 x 107 | 3 | 3 | 36 |
| 45183 | 310 x 205 x 137 | 5 | 5 | 24 |
| 45184 | 370 x 235 x 157 | 8,5 | 7 | 30 |
| 45185 | 430 x 280 x 180 | 13,7 | 10 | 14 |



Les MULTIBOX sont des boîtes en plastique pratiques, de qualité et polyvalentes. Elles sont idéales pour le rangement, le stockage et le transport de produits, mais aussi de denrées alimentaires.

Fabriquées en PP vierge, elles sont compatibles au contact alimentaire. Elles offrent sécurité et ergonomie pendant le stockage et le transport.

BOÎTES DE RANGEMENT - MULTIBOX

Les couvercles sont solidement maintenus par les poignées latérales. Les fonds plats des boîtes et des couvercles assurent une parfaite stabilité au gerbage.

La matière transparente permet de visualiser facilement le contenu.

• Parois lisses, fond lisse renforcé en nid d'abeille.

- Contact alimentaire.
- Températures d'utilisation: -25°C à +95°C.
- Gerbable avec le couvercle et emboitable à vide.
- Gain de place de 90% à vide.
- Fermeture sécurisée par poignées latérales clipsables.
- Compatible lave-vaisselle.



| Modèle | Réf. | Dim. int. (mm) L x I x H | Capacité (L) | Capacité de charge (Kg) | Pièce par colis |
|--------|-------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|--------------------|
| 1 | E-501 | 210 x 145 x 100 | 1,75 | 2 | 48 |
| 2 | E-502 | 260 x 168 x 107 | 3 | 3 | 48 |
| 3 | E-503 | 310 x 205 x 137 | 5 | 5 | 24 |
| 4 | E-504 | 370 x 235 x 157 | 8,5 | 7 | 24 |
| 5 | E-505 | 430 x 280 x 180 | 13,7 | 10 | 24 |
| 6 | E-506 | 490 x 330 x 205 | 22 | 15 | 12 |
| 7 | E-511 | 630 x 405 x 265 | 40 | 15 | 6 |
| 8 | E-515 | 710 x 470 x 360 | 80 | 20 | 6 |

BOÎTES ALIMENTAIRES

BOÎTES HERMÉTIQUES SMARTSTORE™ DRY



Les conditions de rangement ne sont pas toujours faciles, notamment dans les endroits humides comme l'extérieur, la cave ou encore les combles.

Les SmartStore™ Dry fournissent la solution de rangement idéale; elles sont conçues pour résister aux conditions les plus difficiles, en intérieur comme en extérieur. Parfaitement fermées, elles deviennent étanches et empêchent ainsi l'humidité, la poussière et les insectes d'atteindre vos produits à l'intérieur.

- Parfaite étanchéité (Normes IP64 / IP44).
- Emboîtable & empilable.
- Résistante aux variations de température (-40°C / +70°C).
- Apte au contact alimentaire.





















| Modèle Réf. | | Dim. ext. (mm) | Dim. int. (mm) L x I x H | | | Volume | Capacité de | Capacité de | Pièce |
|-------------|---------|-----------------|--------------------------|-----------------|---------------|--------|-------------|--------------|-----------|
| | | LxIxH | Haut de la boîte | Bas de la boîte | Hauteur utile | (L) | charge (Kg) | gerbage (Kg) | par colis |
| 1 | 3460265 | 390 x 280 x 190 | 348 x 250 | 310 x 210 | 165 | 12 | 47 | 189 | 7 |
| 2 | 3461265 | 490 x 380 x 260 | 455 x 350 | 410 x 305 | 240 | 33 | 50 | 198 | 6 |
| 3 | 3462265 | 585 x 378 x 340 | 550 x 350 | 495 x 295 | 315 | 50 | 43 | 173 | 4 |



BOÎTES DE RANGEMENT - PROBOX

Ces bacs, à la fois économiques et robustes, sont la solution idéale pour toutes les applications où la visibilité du contenu est importante. La gamme PROBOX est adaptée à une utilisation professionnelle dans tous les secteurs d'activité, notamment dans le secteur alimentaire CHR ou HORECA.

Les clips de fermeture assurent un maintien ferme du couvercle et une sécurité totale pendant le transport.

- Fabriqué en polypropylène recyclable.
- Compatible contact alimentaire.
- Préhension facile grâce aux deux poignées ergonomiques.
- Maintien ferme du couvercle avec fermeture par clip.
- Coloris transparent.





BOÎTES ALIMENTAIRES

Les boîtes de rangement BASICBOX sont adaptées au stockage et au rangement de tous types de produits.

Fabriquées dans une matière très résistante aux chocs, elles allient légèreté, transparence et ergonomie. La transparence de la matière permet un repérage facile des contenants.

Le couvercle se fixe à l'aide de deux clips situés de chaque côté de la boîte.

Les boîtes s'empilent les unes sur les autres de façon stable et sûre.

BOÎTES DE RANGEMENT - BASICBOX

Les coins arrondis et renforcés assurent sécurité et confort d'utilisation.

- Fabrication en polypropylène recyclable.
- Compatible contact alimentaire.
- Préhension facile grâce aux deux poignées ergonomiques.
- Coloris transparent/translucide.
- Très bonne stabilité au gerbage.
- Températures d'utilisation: -20°C à +100°C.









Particulièrement adaptées aux produits agroalimentaires, les COMBI BOX offrent une étanchéité parfaite et une fermeture inviolable, notamment pour les produits liquides.

Disponibles en version rectangulaire, carrée ou ronde.

- Fermeture de sécurité.
- 100 % étanche aux liquides.
- Matière PP très résistante aux chocs.

- Passe au lave-vaisselle.
- Passe aux micro-ondes.
- Contact alimentaire.
- Matière compatible aux très basses températures.
- Coloris standard: transparent.
- Marquage personnalisé sur demande.

Les COMBI BOX contiennent une base, un couvercle et sont livrées par cartons.



| | Réf. | Modèle | Volume (ml) | Dim. int. (mm) | Pièce par colis |
|---------------|-------|-----------|----------------|-------------------|--------------------|
| d) | 47538 | 1208-270 | 270 | 120 x 88 x 42 | 384 |
| ajre | 47539 | 1208-425 | 425 | 120 x 88 x 69 | 368 |
| mg | 47540 | 1912-750 | 750 | 192 x 126 x 47 | 126 |
| Rectangulaire | 47542 | 1912-1000 | 1000 | 192 x 126 x 67 | 117 |
| Şec | 47508 | 1912-1200 | 1200 | 192 x 126 x 73 | 117 |
| | 47541 | 1912-1600 | 1600 | 192 x 126 x 92 | 108 |



| | Réf. | Modèle | Volume (ml) | Dim. int. (mm) | Pièce par colis |
|------|-------|---------|----------------|-------------------|--------------------|
| | 47501 | 69-155 | 155 | 69 x 68 | 960 |
| | 47514 | 95-180 | 180 | 95 x 44 | 504 |
| P | 47502 | 95-225 | 225 | 95 x 51 | 494 |
| | 47503 | 95-280 | 280 | 95 x 65 | 475 |
| | 47504 | 95-365 | 365 | 95 x 84 | 456 |
| Rond | 47505 | 95-520 | 520 | 95 x 117 | 380 |
| | 47515 | 118-300 | 300 | 118 x 50 | 374 |
| | 47516 | 118-480 | 480 | 118 x 69 | 276 |
| | 47506 | 118-565 | 565 | 118 x 80 | 264 |
| | 47517 | 118-870 | 870 | 118 x 126 | 228 |



| | Réf. | Modèle | Volume (ml) | Dim. int. (mm) | Pièce par colis |
|-------|-------|----------|----------------|-------------------|--------------------|
| | 47519 | 79-125 | 125 | 79 x 79 x 34 | 770 |
| | 47526 | 79-225 | 225 | 79 x 79 x 57 | 704 |
| | 47527 | 79-280 | 280 | 79 x 79 x 69 | 660 |
| | 47528 | 79-365 | 365 | 79 x 79 x 92 | 690 |
| | 47529 | 79-425 | 425 | 79 x 79 x 110 | 644 |
| ø, | 47530 | 128-500 | 500 | 128 x 128 x 55 | 220 |
| Carré | 47532 | 128-900 | 900 | 128 x 128 x 90 | 180 |
| O | 47533 | 128-1100 | 1100 | 128 x 128 x 118 | 150 |
| | 47523 | 192-1300 | 1300 | 192 x 192 x 51 | 84 |
| | 47534 | 192-2000 | 2000 | 192 x 192 x 77 | 78 |
| | 47535 | 192-3000 | 3000 | 192 x 192 x 112 | 72 |
| | 47509 | 192-4000 | 4000 | 192 x 192 x 150 | 48 |
| | 47510 | 192-5000 | 5000 | 192 x 192 x 191 | 36 |





CHARIOTS

Les chariots Lobrot sont utilisés par tous les professionnels : restaurateurs, hôteliers, cuisines collectives ou encore traiteurs.

Nous proposons des produits conçus à partir de différents matériaux, comme le polypropylène et l'inox.

Nos chariots sont recommandés par nos clients pour leur excellente qualité.

| Chariots inox - Série 201 | 74 |
|--|----|
| Chariots inox monobloc | 74 |
| Chariots porte-bacs EURO | 75 |
| Chariot porte-bacs 3 rebords de sécurité | 75 |
| Chariot modulable pour assiettes | 75 |
| Chariots multi-usage gris-clairs roulettes ABS | 76 |
| Chariots multi-usage noirs roulettes PVC | 77 |



CHARIOTS

Cette gamme de chariots en inox est adaptée aux besoins des commerces et de l'industrie de la restauration. Fabriqués en alliage inox 201, ces chariots assurent aux utilisateurs robustesse et solidité lors des déplacements. L'acier inoxydable permet de maintenir une hygiène irréprochable et un nettoyage facile sur le long terme.

Les chariots de service sont munis de 4 roues pivotantes à roulement à billes, dont 2 avec frein,

CHARIOTS INOX - SÉRIE 201

ce qui leur confère une maniabilité sans effort, même dans les endroits exigus ou difficiles d'accès. Les poignées de chaque côté offrent aux utilisateurs ergonomie et facilité d'emploi.

La gamme comprend 2 formats de chariots en inox, avec pour chacun une version à 2 et 3 étagères. Chaque étagère est munie d'une plaque de mousse réduisant le bruit.

- Matériau: acier inoxydable AISI 201.
- Légèreté et excellente maniabilité.
- Épaisseur des tubes : 0,7 mm.
- 2 poignées de poussée.
- 4 roues pivotantes diamètre 100 mm dont 2 à frein.
- Roues système TPR : thermoplastique insonorisant.
- 4 butoirs d'angles.
- Livré en kit facile à assembler.



| Réf. | Nb de plateaux | Dim.(mm) A x B x C - D | Cap. de charge (Kg) chariot / étagère | Pièce par colis |
|-------|-------------------|---------------------------|--|--------------------|
| RST2A | 2 | 850 x 540 x 940 - 560 | 60/30 | 1 |
| RST3A | 3 | 850 x 540 x 940 - 270 | 90/30 | 1 |



| Réf. | Nb de plateaux | Dim.(mm) A x B x C - D | Cap. de charge (Kg) chariot / étagère | |
|-------|-------------------|---------------------------|--|---|
| RST2C | 2 | 710 x 410 x 810 - 470 | 50/25 | 1 |
| RST3C | 3 | 710 x 410 x 810 - 220 | 75 / 25 | 1 |

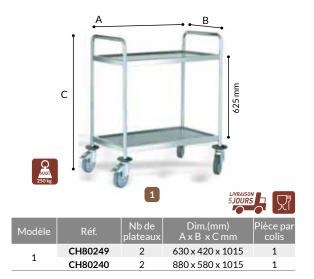
CHARIOTS

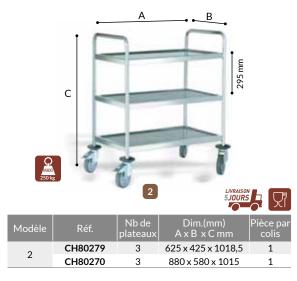
CHARIOTS INOX MONOBLOC

Tous les chariots inox de la gamme sont fabriqués avec le plus grand soin ce qui confère à l'ensemble de la gamme une qualité irréprochable.

Le choix de la matière répond aux meilleures exigences. Les soudures sont réalisées sous argon pour assurer robustesse et durabilité.

- Livrés montés.
- Structure tubulaire en acier inoxydable 1,5 mm épaisseur.
- Plateaux insonorisés soudés à la structure tubulaire.
- Roulettes pivotantes Ø125 mm dont 2 à frein.
- Charge maximale: 250 kg par chariot et 80 kg par niveau.
- 4 butoirs d'angle.





Ces chariots porte-bacs norme Euro permettent de facilement déplacer vos bacs plastiques.







ARO86PA

| LIVRAISON 5JOURS | Ь |
|---------------------|---------|
| \sim | O_{1} |

| Modèle | Réf. | Charge (Kg) | Diam. des roues (mm) | Type de roues | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis |
|--------|-----------|----------------|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1 | DP4060.AR | 300 | 100 | 4 roues pivotantes | 620 x 420 x 170 | 1 |
| 2 | DP4060.MR | 350 | 100 | 4 roues pivotantes dont 2 avec frein | 616 x 416 x 172 | 1 |
| 3 | ARO86PA | 250 | 125 | 4 roues pivotantes | 820 x 620 x 200 | 1 |

CHARIOTS

CHARIOT PORTE-BACS 3 REBORDS DE SÉCURITÉ



Ce chariot est unique sur le marché pour ses caractéristiques de robustesse et de qualité. Il convient pour le déplacement de charges lourdes et pour les produits sensibles.

- Format du plateau: 670x460 mm.
- Socle en PP rigide renforcé par 2 barres métalliques.
- Plateau antidérapant.
- Prise en main ergonomique grâce à la poignée.
- Roulettes Ø75 mm dont 2 pivotantes avec freins.
- Roulettes non tachantes avec roulement à billes.
- Crochet de manutention très pratique.
- Chariots livrés démontés, assemblage facile des roulettes.





| Réf. | Charge (Kg) | Diam. des roues (mm) | Nombre de côtés | Type de roues | Dim. ext. (mm) LxlxH | Pièce par colis |
|-------|----------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 65010 | 200 | 75 | 3 | 2 roues pivotantes 2 roues fixes | 670 x 460 x 165 | 1 |

CHARIOTS

CHARIOT MODULABLE POUR ASSIETTES



Ce chariot modulable est conçu pour le transport ainsi que le stockage sécurisé des assiettes carrées et rondes. Ce modèle est séparé en 6 compartiments.

Résistant, il est facilement manipulable grâce à ses poignées er gonomiques intégrées et ses 4 roulettes (2 fixes et 2 multidirectionnelles).

- Fabriqué dans une construction monobloc en PEHD.
- Capacité maximale : 480 assiettes.
- Capacité de 45 à 60 assiettes par compartiment.
- Comprend une housse en vinyle.
- 4 poignées ergonomiques.





| Réf. | Capacité | Nombre de compartiments | Type de roues | Dim. ext. (mm) L x I x H | Pièce par colis |
|------|------------------------|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| TAA6 | 180 / 480 assiettes | 6 | 2 fixes 2 mobiles avec frein | 1120×710×800 | 1 |



Les chariots plastiques polyvalents sont à la fois très légers et très robustes.

- Structure: aluminium.
- Plateaux en polypropylène forte épaisseur (15 mm) renforcés de fibre de verre.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 à frein, sauf modèles 1 et 2.
- Roulettes Ø100 mm montées sur roulement à billes.
- Déplacement silencieux et faible résistance au démarrage.
- Sans phtalate, 100% non toxiques.
- Coloris: gris clair.

FORMAT 485 X 365



Réf.: 65016

- Dim ext. L x I x H: 485 x 365 x 720 mm.
- Pièce par colis: 1



Réf.: 65017

- Dim ext. L x I x H: 485 x 365 x 770 mm.
- Pièce par colis: 1

FORMAT 800 X 480



Réf.: 65005

- Dim ext. LxIxH: 800 x 480 x 950 mm.
- Pièce par colis: 1



Réf.: 65006

- Dim ext. L x I x H: 800 x 480 x 1000 mm.
- Pièce par colis : 1

FORMAT 1100 X 520



Réf.: 65001

- Dim ext. LxIxH: 1100 x 520 x 950 mm.
- Pièce par colis : 1



Réf.: 65002

- Dim ext. L x I x H: 1100 x 520 x 1020 mm.
- Pièce par colis : 1

LES CORBEILLES



Réf.: 65033

- Dim ext. L x I x H: 350 x 240 x 470 mm.
- Pièce par colis : 1



Réf.: 65035

- Dim ext. L x I x H: 350 x 240 x 200 mm.
- Pièce par colis : 1











Conçus pour répondre aux exigences des professionnels CHR, nos chariots multi-usages allient solidité et maniabilité. Leur robustesse exceptionnelle résulte de la combinaison de plateaux en polypropylène et de montants en aluminium tubulaire.

- Structure: aluminium.
- Plateaux en polypropylène forte épaisseur (15 mm) renforcés de fibre de verre.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 à frein, sauf modèle 1 et 2.
- Roulettes diam. 100 mm montées sur roulement à billes.
- Déplacement silencieux et faible résistance au démarrage.
- Sans phtalate, 100% non toxiques.
- Coloris: noir.



Réf.: GX032C

- Dim ext. L x I x H: 1020 x 500 x 960 mm.
- Distance entre les plateaux : 285 mm.
- Capacité de charge chariot / étagère: 90 / 30 Kg.
- Pièce par colis: 1



Réf.: GX032D

- Dim ext. L x I x H: 810 x 435 x 910 mm.
- Distance entre les plateaux : 290 mm.
- Capacité de charge chariot / étagère: 90 / 30 Kg.
- Pièce par colis : 1



Réf.: 65007

- Dim ext. L x I x H: 800 x 480 x 950 mm.
- Pièce par colis : 1



Réf. : **65003**

- Dim ext. L x I x H: 1100 x 520 x 950 mm.
- Pièce par colis : 1





Réf.: 65032

- Dim ext. L x I x H: 350 x 240 x 470 mm.
- Pièce par colis: 1

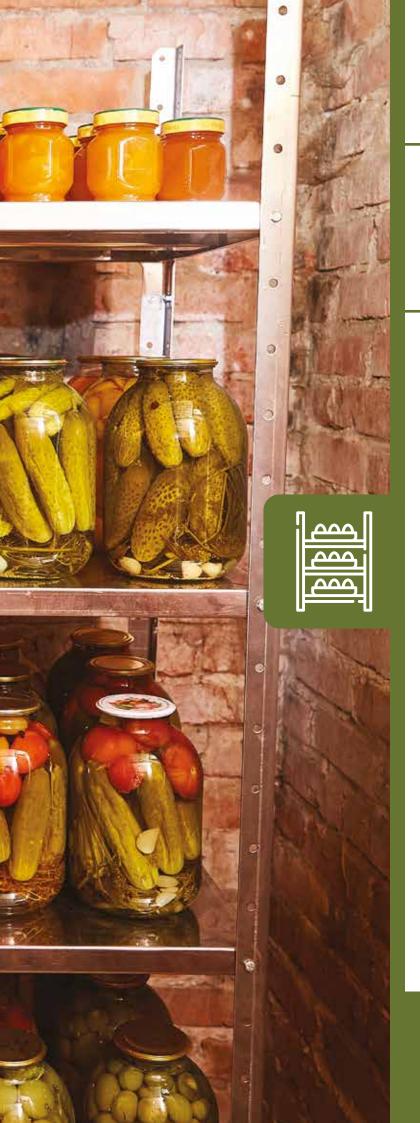


Réf.: 65034

- Dim ext. L x I x H: 350 x 240 x 200 mm.
- Pièce par colis : 1







RAYONNAGES

Les rayonnages sont idéaux pour l'organisation, le rangement et le stockage de différents produits. Ils peuvent être utilisés par tous les métiers du secteur Café, Hôtel, Restaurant.

Nous proposons des rayonnages en acier galvanisé, acier profilé, acier chromé et en bois de pin massif.

La plupart de nos produits sont vendus par kit et sont ainsi modulables selon les souhaits de nos clients.

Rayonnages en fil d'acier chromé 80
Rayonnage en acier porte-bacs
EURONORME 81



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME SUR NOTRE SITE INTERNET.

- Tubes en fil d'acier chromé haute qualité.
- Positionnement des étagères par pas de 25 mm.
- Pieds munis de vérins réglables.
- Possibilité de montage en angle ou dosà-dos.
- Charge utile 250 Kg au mètre linéaire par étagère.
- 1 élément départ comprend :
- 4 montants chromés + des étagères.
- 1 élément suivant comprend :
 2 montants chromés + des étagères
 - + 2 crochets par étagère.





Séparateur.



Porte étiquette.



Crochets de liaison : 2 crochets par étagère pour relier les éléments entre eux.





| Réf. | Désignation | Dim. (mm) | Pièce par colis |
|---------------|----------------------------|----------------|--------------------|
| 51515RAY160AV | Montant chromé | H 1590 | 4 |
| 51517RAYOM180 | Montant chromé | H 1895 | 4 |
| 51561RE46.091 | Étagère 455x910 | P 455 x L 910 | 4 |
| 51563RE46.122 | Étagère 455x1220 | P 455 x L 1220 | 4 |
| 51565RE46.152 | Étagère 455x1520 | P 455 x L 1520 | 2 |
| 51576RE61.091 | Étagère 610x910 | P 610 x L 910 | 4 |
| 51579RE61.122 | Étagère 610x1220 | P 610 x L 1220 | 4 |
| 51581RE61.152 | Étagère 610x1520 | P 610 x L 1520 | 2 |
| 51701RACR.001 | Crochet de liaison | - | 1 |
| 51703RASEP.46 | Séparateurs prof. 455 | P 455 x H 220 | 1 |
| 51705RASEP.61 | Séparateurs prof. 610 | P 455 x H 220 | 1 |
| 51762PORETIND | Porte-étiquette individuel | - | 1 |



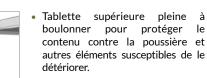


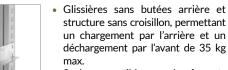
Optimisez l'organisation de votre cuisine, bar ou réserve avec notre rayonnage porte-bacs norme Europe en acier. Il est spécialement conçu pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.

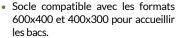
Facile à installer, ce système de rayonnage à assemblage rapide permet de stocker sur glissières des bacs norme Europe 600 x 400 de toutes hauteurs. C'est une solution pratique pour organiser vos ingrédients, fournitures et équipements.

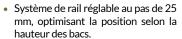
La robustesse de sa structure en acier garantit une résistance optimale, permettant d'accueillir des charges importantes afin de répondre aux besoins de stockage des professionnels.











Tubes en fil d'acier chromé de haute qualité.



1 paire de glissières

- 1 tablette supérieure
- 10 glissières (5 gauches / 5 droites)

1

Kit élément départ

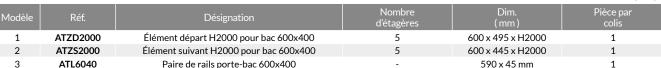
- 8 brides (4 gauches / 4 droites)
- 4 montants chromés
- 1 socle
- 4 platines

- 1 tablette supérieure
- 10 glissières (5 gauches / 5 droites)

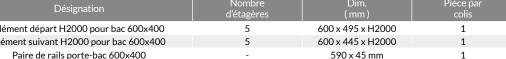
2

Kit élément suivant

- 2 montants chromés
- 1 socle
- · 2 platines







AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Signification des abréviations

Liste des abréviations utilisées

Longueur en mm

Largeur en mm Hauteur en mm Longueur x largeur x hauteur en mm

Profondeur en mm Diamètre en mm

Diamètre x hauteur en mm Diamètre x longueur en mm

LxIxH
P
ØxH
ØxL
(L)
(CI)
(Kg)
Dim int Litre Centilitre Kilogramme

Dim. int. Dimensions internes Dim. ext. Dimensions externes

Liste des abréviations de matière

ABS Alu APET PC PE PEBD PEHD PEHD500 PMMA PP PS SAN

Acrylonitrile butadiène styrène Aluminium Polyéthylène téréphtalate amorphe Polycarbonate Polyéthylène Polyéthylène basse densité Polyéthylène haute densité Polyéthylène haute densité 500 Polyméthacrylate de méthyle Polypropylène Polystyrène Chlorure de vinyle

Styrène-acrylonitrile

Légende des pictogrammes



Fabriqué en France



Contact alimentaire



Non contact alimentaire



de livraison



Compatible micro onde



Non compatible micro onde



Matière



Compatible lave-vaisselle



Non compatible lave-vaisselle



Température



Charge maxi.



Montage sans outils



Personnalisation possible



Autres coloris sur demande



Produit sans BPA



Nouveauté



Ne détériore pas le tranchant des lames



Résistant aux chocs



Fabriqué en matière recyclable



Signification des sigles



Le protocole HACCP est une méthode d'analyse dont l'objectif est de garantir la sécurité des aliments.

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments :

- les dangers biologiques (virus, bactéries...),
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...),
- les dangers physiques (bois, verre...).



La certification forestière (PEFC) atteste de la gestion durable de la forêt et du respect de ses fonctions environnementales, sociétales et économiques. Elle garantit l'application de règles strictes par tous les intervenants en forêt (propriétaires, exploitants et entrepreneurs de travaux forestiers).





La certification FSC est un outil, basé sur les exigences du marché, qui vise à promouvoir à travers le monde une gestion responsable des forêts. Les produits issus des forêts certifiées FSC sont contrôlés depuis leur origine, tout au long du processus de fabrication et jusqu'à leur distribution. Le label FSC permet de garantir que les produits utilisés proviennent de ressources contrôlées et prélevées de manière responsable.



Le cercle de Möbius (aussi appelé boucle, anneau ou ruban) est le symbole universel des matériaux recyclables, et ce, depuis 1970. Maintenant très commun, il sert à identifier un produit comme étant récupérable.

Si le cercle inclut un pourcentage au centre, la signification change du tout au tout. Le pourcentage indique que l'article ou l'emballage contient une certaine quantité de matières recyclées.



Il est apposé obligatoirement sur tous les emballages et produits recyclables, sauf les contenants en verre. Il signifie que le produit est récupérable.

Symboliquement, la silhouette sert à démontrer l'action citoyenne, les trois flèches représentent le tri et la flèche circulaire incarne le recyclage.







www.lobrot.com

10, route de Brie-Comte-Robert | 94520 Périgny-sur-Yerres Fax 01 45 10 15 95 | E-mail. info@multiroir.com

Tél. 01 45 10 15 20

