

KIT MATÉRIEL SIRHA SIRHA MATERIAL KIT

Mis à disposition par équipe
Available per team



ø 28 cm



ø 32 cm



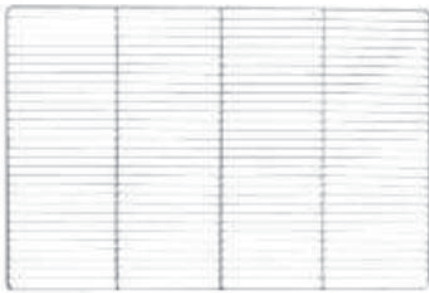
ø 16 cm



ø 20 cm



ø 18 cm



x5 grilles GN 1/1



x3 plaques GN 1/1



x3 bacs GN 1/1



ø 20 cm



ø 24 cm



60 L



LA BOVIDA

Depuis 1921, la référence des professionnels et des passionnés de cuisine

POELE PRO'CHEF INOX Ø28CM

Référence article : 0100422828

Mise à jour du 18/07/2016 23:46:37



Descriptif du produit

Poêle en inox 18/10. Pour tous feux + induction.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	5,5
Diam. (cm)	28

Domaine d'application

Restaurants et collectivités.

Les produits de la gamme

0100422820	POELE PRO"CHEF INOX Ø20CM
0100422824	POELE PRO"CHEF INOX Ø24CM
0100422832	POELE PRO"CHEF INOX Ø32CM



POELE PRO'CHEF INOX Ø32CM

Référence article : 0100422832

Mise à jour du 18/07/2016 23:46:39

Descriptif du produit

Poêle en inox 18/10. Pour tous feux + induction.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	6
Diam. (cm)	32

Domaine d'application

Restaurants et collectivités.

Les produits de la gamme

0100422820	POELE PRO"CHEF INOX Ø20CM
0100422824	POELE PRO"CHEF INOX Ø24CM
0100422828	POELE PRO"CHEF INOX Ø28CM

CASSEROLE PRO'CHEF INOX Ø16CM

Référence article : 0100422016

Mise à jour du 18/07/2016 23:45:25



Descriptif du produit

Casserole en inox 18/10 de diamètre 16 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	7,5
Diam. (cm)	16
Contenance	1,5
Unité	l

Domaine d'application

Restaurants et collectivités.

Les produits de la gamme

0100422014	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø14CM
0100422018	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø18CM
0100422020	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø20CM
0100422022	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø22CM
0100422024	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø24CM
0100422028	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø28CM

CASSEROLE PRO'CHEF INOX Ø20CM

Référence article : 0100422020

Mise à jour du 18/07/2016 23:45:28



Descriptif du produit

Casserole en inox 18/10 de diamètre 20 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	10
Diam. (cm)	20
Contenance	3,1
Unité	l

Domaine d'application

Restaurants et collectivités.

Les produits de la gamme

0100422014	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø14CM
0100422016	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø16CM
0100422018	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø18CM
0100422022	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø22CM
0100422024	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø24CM
0100422028	CASSEROLE PRO"CHEF INOX Ø28CM

CASSEROLE HAUTE INOX RUSSE 2,7 L



Casserole haute en inox, volume 2,7 L, qualité Pro, norme NSF, également appelée "russe". C'est une casserole à bords hauts.

Extérieur et intérieur finition satiné. Bord anti-goutte.

Épaisseur uniforme sur les côtés et le fond.

Fond diffuseur "sandwich" : inox, aluminium, inox.

Fond concave à froid et plat à chaud (chaleur exploitée à 100 %).

Cette casserole est parfaite pour une utilisation sur tout type de cuisinière : gaz, électricité, vitrocéramique ou induction.



Ø 18 cm
h : 10,8 cm

GRILLE INOX GN 1/1

Référence article : 0100480803

Mise à jour du 18/07/2016 23:51:30



Descriptif du produit

Grille inox 53x32,5 cm.

Avantages Produit

Adaptable dans chariot, armoire, norme gastro, stockage, réfrigération, cuisson. Fabrication française.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Épaisseur fils (mm)	2
Traverse/Fils	2/20
Épaisseur cadre et traverse (mm)	5
Format	GN 1/1
Matière	Inox
L. (cm)	53
l. (cm)	32,5

Domaine d'application

Métiers de bouche, collectivités, hôtellerie, restauration.

Les produits de la gamme

0100480801	GRILLE PATISSIERE INOX 60X40CM
0100480804	GRILLE INOX GN 2/1
0100480805	GRILLE PATISSIERE INOX 80X60CM

PLAQUE ANTI-ADHESIVE GN 1/1

Référence article : 0100490353

Mise à jour du 18/07/2016 23:51:57



Descriptif du produit

Plaque Exal à revêtement anti-adhésif, aluminium épaisseur 2 mm, dessous laqué. Ne tâche pas la pâte. L'exal ne s'oxyde pas, c'est un matériau idéal pour le stockage dans les chambres de pousse, les chambres froides...

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Format	GN 1/1
Matière	Aluminium
L. (cm)	53
l. (cm)	32,5
Type de revêtement	Anti adhésif
Épaisseur (mm)	2

Domaine d'application

Convient pour viennoiserie, pâte à choux, meringues, pâtes feuilletées.

Instructions d'emploi

Graissage inutile dans de nombreux cas.

Conformité réglementaire/Normalisation

Apte au contact alimentaire.

Les produits de la gamme

01RM003743	PLAQUE A BORDS PINCES ALUMINIUM ANTI-ADHESIF 40X30CM
0100490361	PLAQUE A BORDS PINCES ALUMINIUM ANTI-ADHESIF 60X40CM

BAC INOX GN 1/1 P. 10CM

Référence article : 0100280954

Mise à jour du 18/07/2016 23:04:56



Descriptif du produit

Bac plein GN1/1 sans anses en inox. Polissage satiné.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Ep.	8/10ème
Matière	Inox 18/0
Température maxi	+230°C
Température mini	-28°C
Empilable	Oui
L. (cm)	53
l. (cm)	32,5
H. (cm)	10
Contenance	14
Unité de contenance	l

Domaine d'application

Pour le stockage, la cuisson au four à vapeur, la congélation, le maintien en température (bain-marie), la présentation et le service.

Instructions de stockage

Empilable.

Limites d'utilisation

application de -40°C à +250°C.

Conformité réglementaire/Normalisation

CE - Alimentaire

Les produits de la gamme

0100280930	COUVERCLE INOX GN 2/3
0100280931	BAC INOX GN 2/3 P. 6,5CM
0100280950	COUVERCLE INOX GN 1/1
0100280951	BAC INOX GN 1/1 P. 4CM

0100280953	BAC INOX GN 1/1 P. 6,5CM
0100280955	BAC INOX GN 1/1 P. 15CM
0100280956	BAC INOX GN 1/1 P. 20CM
0100280960	COUVERCLE INOX GN 1/2
0100280962	BAC INOX GN 1/2 P. 6,5CM
0100280963	BAC INOX GN 1/2 P. 10CM
0100280964	BAC INOX GN 1/2 P. 15CM
0100280970	COUVERCLE INOX GN 1/3
0100280971	BAC INOX GN 1/3 P. 6,5CM
0100280972	BAC INOX GN 1/3 P. 10CM
0100280973	BAC INOX GN 1/3 P. 15CM
0100280980	COUVERCLE INOX GN 1/4
0100280981	BAC INOX GN 1/4 P. 6,5CM
0100280982	BAC INOX GN 1/4 P. 10CM
0100280983	BAC INOX GN 1/4 P. 15CM
0100280990	COUVERCLE INOX GN 1/6
0100280991	BAC INOX GN 1/6 P. 6,5CM
0100280992	BAC INOX GN 1/6 P. 10CM

CASSIN INOX Ø20CM

Référence article : 0100421352

Mise à jour du 18/07/2016 22:12:40



Descriptif du produit

Bassine demi-sphérique en inox 18/10 de diamètre 20 cm. Finition poli miroir. Bord semi roulé, graduation intérieur.

Avantages Produit

Robuste et indéformable, idéal pour émulsionner. Sa forme arrondie est adaptée pour aérer parfaitement la préparation lors du mélange. Bord arrondi ouvert pour une hygiène parfaite.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	10
Diam. (cm)	20
Contenance	2,1
Unité	l
Type de finition	Poli Miroir
Épaisseur (mm)	0,7
Contact alimentaire	Oui

Domaine d'application

Métiers de bouche, cuisine, pâtisserie...

Les produits de la gamme

0100421353	CASSIN INOX Ø24CM
0100421355	CASSIN INOX Ø30CM
0100421356	CASSIN INOX Ø35CM
0100421357	CASSIN INOX Ø40CM
0109036512	CASSIN INOX Ø 16 CM

CASSIN INOX Ø24CM

Référence article : 0100421353

Mise à jour du 18/07/2016 22:12:42



Descriptif du produit

Bassine demi-sphérique en inox 18/10 de diamètre 24 cm. Finition poli miroir. Bord semi roulé, graduation intérieur.

Avantages Produit

Robuste et indéformable, idéal pour émulsionner. Sa forme arrondie est adaptée pour aérer parfaitement la préparation lors du mélange. Bord arrondi ouvert pour une hygiène parfaite.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox 18/10
H. (cm)	12
Diam. (cm)	24
Contenance	3,6
Unité	1
Type de finition	Poli Miroir
Épaisseur (mm)	0,7
Contact alimentaire	Oui

Domaine d'application

Métiers de bouche, cuisine, pâtisserie...

Les produits de la gamme

0100421352	CASSIN INOX Ø20CM
0100421355	CASSIN INOX Ø30CM
0100421356	CASSIN INOX Ø35CM
0100421357	CASSIN INOX Ø40CM
0109036512	CASSIN INOX Ø 16 CM

CAISSE PLEINE GRISE 60L - 60X40X30CM

Référence article : 0100601281

Mise à jour du 19/07/2016 00:06:43



Descriptif du produit

Bac rectangulaire 60 litres - 60x40 cm, fond et parois pleins, gerbable et palettisable.

Avantages Produit

Gamme complète de 15 litres à 60 litres, très résistant, alimentaire.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Modèle (bacs)	Plein
Couleur	Gris
Matière	Pehd
Température maxi	+90°C
Picto charge	Oui
Température mini	-40°C
L. (cm)	60
l. (cm)	40
H. (cm)	30
Contenance	60
Unité de contenance	l
Norme HACCP	Oui
Norme CE	Oui
Contact alimentaire	Oui

Domaine d'application

Particulièrement adaptée aux utilisations exigeantes, dédiée aux applications alimentaires, agroalimentaires, industrielles. Manutention et stockage, transport de vaisselle.

Instructions d'emploi

Lavage avant première utilisation.

Instructions de stockage

Stockage à plat après lavage.

Limites d'utilisation

Diffusion externe, mise à jour non assurée. Sous réserves d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles.

Température de -40° à +90°c

Conformité réglementaire/Normalisation

Apte au contact alimentaire - Norme Europe

Les produits de la gamme

0100601273	CAISSE PLEINE GRISE 15L - 60X40X9CM
0100601274	CAISSE AJOUREE GRISE 15L - 60X 40X9CM
0100601276	CAISSE AJOUREE GRISE 25L - 60X 40X15CM
0100601279	CAISSE PLEINE GRISE 40L - 60X40X20CM
0100601280	CAISSE AJOUREE GRISE 40L - 60X 40X20CM
0100601282	CAISSE AJOUREE GRISE 60L - 60X 40X30CM

CONTENEUR ISOTHERME GRIS UPCS400

Référence article : 0100621012

Mise à jour du 19/07/2016 00:10:31



Descriptif du produit

Container isotherme UPCS400 gris, 56 litres, format gastronorme GN1/1 avec 12 glissières moulées, coque en polyéthylène et isolation en mousse de polyuréthane, poignées moulées ergonomiques, ouverture facile et sécurisée par une fermeture en nylon de 23 cm, joint intégré dans la porte. Système d'aération intégré dans la porte d'où contrôle de la pression. Rebord sur le dessus pour le stockage des bacs.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Polyéthylène
Couleur	Gris moucheté
Quantité (Capacité)	6
Type transport	Gn 1/1 Prof 6,5cm
Contenance	58,5
Unité de contenance	l
L. (cm)	63,5
l. (cm)	46
H. (cm)	63
Poids (kg)	22
Norme HACCP	Oui

Domaine d'application

Collectivités, laboratoires, traiteurs, cuisines.

Instructions d'emploi

Pour capacité : 6 bacs GN1/1-6,5 cm - 4 bacs GN1/1-10 cm - 3 bacs GN1/1- 15 cm - 2 bacs GN1/1-20 cm. Ou des combinaisons de bacs GN1/2 ou GN1/3. Ouverture de la porte jusqu'à 270°c.

Instructions de stockage

Empilable stable lors du stockage ou du transport.

Limites d'utilisation

Conserve les aliments chauds avec la plaque eutectique chaude réf: 621014 ou froids avec la plaque eutectique froide réf:621015 pendant 4 heures. En cas d'emploi de bacs à aliments métalliques, refroidissez-les à 120°C avant de les placer sur les coulisses.

Conformité réglementaire/Normalisation

NSF - HACCP

Les produits de la gamme

0100621017

CONTENEUR ISOTHERME GRANITE SABLE UPC800