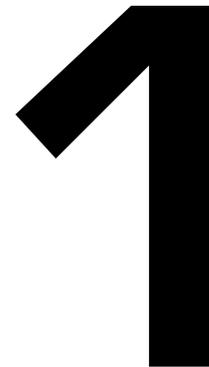
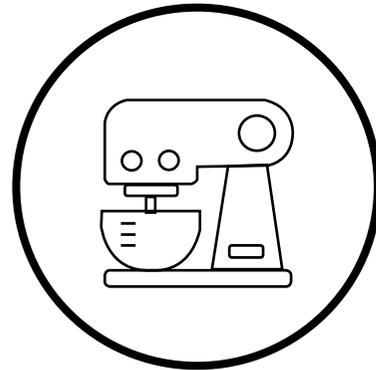


cuisine & restauration

- ▶ Vaisselle en machine : **p.12-14**
 - Liquide de lavage p.12-13
 - Poudre, solide & tablette p.13-14
- ▶ Entretien des machines & des ustensiles **p.15**
- ▶ Vaisselle manuelle **p.16**
- ▶ Nettoyant multi-usage **p.17**
- ▶ Nettoyant des surfaces chaudes **p.18**
- ▶ Entretien des surfaces spécifiques **p.19**
- ▶ Entretien des canalisations **p.19**
- ▶ Nettoyant désinfectant prêt à l'emploi **p.20**
- ▶ Nettoyant désinfectant du matériel & des surfaces **p.21**
- ▶ Désinfectant spécifique **p.22**
- ▶ Poste de désinfection **p.22**
- ▶ Doseur & applicateur **p.23**
- ▶ Qualité & traçabilité **p.24**
- ▶ Protection corporelle : **p.24-27**
 - Gants Mapa p.24-25
 - Produit à usage unique p.26-27
- ▶ Protection des aliments **p.28**
- ▶ Barquettes alimentaires & vente à emporter **p.29-30**
- ▶ Sécurité des utilisateurs **p.31**
- ▶ Accessoires de nettoyage : **p.32-34**
 - Abrasif p.32
 - Essuyage p.33-34
- ▶ Brosserie alimentaire **p.35-36**
- ▶ Collecteur à déchets alimentaires **p.37**





GROUPE ELI[®]
Votre partenaire Hygiène

▶ VAISSELLE EN MACHINE | Liquide de lavage



ELIWASH T.H.

Liquide de lavage hautes performances anticalcaire, conçu pour le lavage en eau dure à très dure ($15^{\circ} < TH < 45^{\circ}$). Sa forte réserve d'alcalinité garantit un excellent pouvoir dégraissant. Son fort pouvoir séquestrant évite les dépôts calcaires dans la machine et les traces sur les verres.



Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012046	Bidon de 6kg
--------	--------------

012045	Bidon de 25kg
--------	---------------



ELIWASH L.

Liquide de lavage chloré hautes performances, conçu pour le lavage en eau douce ou adoucie ($TH < 15^{\circ}$). Dégraisse et élimine les salissures les plus tenaces (tanins, thé..) grâce à sa combinaison d'agents minéraux et d'agents dispersants.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012036	Bidon de 6kg
--------	--------------

012040	Bidon de 25kg
--------	---------------



SANET L.V. ANTI-CALCAIRE

Liquide de lavage performant conçu pour le lavage en eau dure à mi-dure ($15^{\circ} < TH < 45^{\circ}$). Dégraisse, évite les dépôts calcaires dans la machine ainsi que les traces sur les verres. Formule concentrée en agents alcalins et agents anti-calcaire,

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

010015	Bidon de 25kg
--------	---------------



SANET L.V. CHLORÉ

Liquide de lavage chloré performant, conçu pour le lavage en eau douce, adoucie ou peu calcaire ($TH < 15^{\circ}$). Dégraisse et élimine tous les résidus colorés (café, thé, pigments alimentaires..) grâce à sa formulation spécifique.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

010020	Bidon de 25kg
--------	---------------



PRIMVERT L.V.M.

Liquide de lavage écologique concentré, conçu pour le lavage en eau dure à très dure ($15^{\circ} < TH < 25^{\circ}$). Sa formule sans phosphate, ni phosphonate, ni EDTA est respectueuse de l'environnement. Sa forte réserve d'alcalinité confère au produit un excellent pouvoir dégraissant. Utilisable quelle que soit la dureté de l'eau.



Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012060	Bidon de 25kg
--------	---------------



CLARINE PREMIUM L.V.M.

Economique et performant. Liquide de lavage pour lave-vaisselle professionnel en eau douce à mi-dure ($0^{\circ} < TH < 25^{\circ}$). L'ajustement du dosage permet son utilisation dans tout type d'eau.



Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

110005	Bidon de 20L
--------	--------------



ELIWASH L.V.

Liquide de lavage chloré très performant pour lave-verres, conçu pour le lavage en eau douce ou adoucie ($TH < 15^{\circ}$). L'agent chloré facilite l'élimination des tâches de tanins.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012035	Kerdose de 1,250kg
--------	--------------------

012036	Bidon de 6kg
--------	--------------

Etat des lieux du poste laverie

Avant toute mise en oeuvre, il convient de s'assurer que toutes les conditions requises pour obtenir un résultat irréprochable, soient réunies. A savoir :

- La température des eaux de lavage et de rinçage,
- Le bon fonctionnement des rampes et des gicleurs,
- L'état de propreté de la cuve de lavage,
- La qualité de l'eau (TH).



**ELIRINCE**

Liquide de rinçage hautes performances pour lave-vaisselle. Très concentré, il réduit le temps de séchage, évite le voile calcaire et accentue la brillance de la vaisselle.



Référence	Conditionnement
012020	Flacon de 500ml
012025	Bidon de 5kg
012030	Bidon de 20kg

**PRIMVERT L.R.**

Liquide écologique de rinçage pour la vaisselle en machine formulé à base de tensio-actifs d'origine végétale. Accélère le séchage et permet d'obtenir une vaisselle brillante et sans traces.



Référence	Conditionnement
012010	Bidon de 5kg

**SANET RINÇAGE**

Liquide de rinçage pour lave-vaisselle professionnel. Aide à conserver la brillance de la vaisselle, enlève les dépôts calcaires et diminue le temps de séchage.

Référence	Conditionnement
010030	Bidon de 5kg
010035	Bidon de 20kg

**CLARINE PREMIUM RINÇAGE**

Economique et performant. Liquide de rinçage de la vaisselle en machine. Pour une vaisselle brillante et sans traces.



Référence	Conditionnement
110010	Bidon de 5kg

▶ VAISSELLE EN MACHINE | Poudre, solide & tablette de lavage

**ELIPAST**

Pastilles anti-calcaire pour les cycles courts des lave-vaisselle professionnels. Leur dissolution en cours de lavage de façon régulière maintient un dosage constant sans doseur. Seau de 334 pastilles de 30gr.

Référence	Conditionnement
012005	Seau de 10kg

**ELIWASH P.**

Poudre anti-calcaire hautes performances sans phosphate pour les cycles courts des lave-vaisselle professionnels. La présence d'agent chloré permet l'élimination rapide des tanins et assainit la vaisselle.

Référence	Conditionnement
012050	Seau de 10kg

**PRIMVERT TABLETTES VAISSELLE**

Tablettes écologiques pour le lavage de la vaisselle en machine (cycle long). Donne de très bons résultats de lavage même à basses températures. Seau de 125 tablettes de 18g emballées individuellement.



Référence	Conditionnement
012007	Seau de 2,4kg

**PRIMVERT POUDRE LAVE-VAISSELLE**

Poudre de lavage écologique concentrée ultra-dégraissante et non moussante pour les cycles courts des lave-vaisselle industriels et semi-industriels. Ne contient ni phosphate, ni chlore.



Référence	Conditionnement
012008	Seau de 10kg

▶ VAISSELLE EN MACHINE | Poudre, solide & tablette de lavage (suite)



ELIWASH C

Cartouche de lavage concentrée et longue durée pour le lavage de la vaisselle en machine professionnelle. Sûre, économique, facile à stocker et à manipuler, elle s'utilise avec un doseur Twindose avec sonde. Donne d'excellentes performances de nettoyage, même sur les salissures les plus difficiles.



Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012065	Colis de 4 x 4kg
--------	------------------



DOSEUR TWINDOSE-30LP

Système compact pour le dosage automatique du détergent de lavage et du liquide de rinçage, qui permet de réduire au maximum toute opération manuelle. Pour lave-vaisselle industriel à cycle fixe et à tunnel, mono ou double électrovannes.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

—	Unitaire
---	----------



NOU-VEAU!

GRANULDISK - POWER GRANULES

Pour lave-batterie professionnel à granules. L'effet nettoyant et abrasif est obtenu par projection sous pression* des granules. La batterie est propre en 2 mn, sans pré-lavage. Permet de réaliser entre 2.500 et 3.500 lavages.

(*80.000 impacts de granules projetées à 200 m/s).

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012900	Bidon de 20 litres
--------	--------------------



NOU-VEAU!

SALLOSPHERE®

Système de lavage intelligent 2 EN 1 pour lave-verre, comprenant un produit de lavage et un produit de rinçage solidifié. Prête à l'emploi, chaque Sallosphère® permet de réaliser plus de 200 lavages avec confort et efficacité. Se positionne directement dans le panier du lave-verre.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012033	Colis de 6 x 355gr
--------	--------------------



SEL EN PASTILLE POUR ADOUCISSEUR

Elaboré à partir d'un sel raffiné de qualité alimentaire qui garantit l'efficacité de votre adoucisseur d'eau. La forme des pastilles garantit une bonne dissolution et évite la formation de voûtes dans les bacs à sel des adoucisseurs.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012080	Sac de 25kg
--------	-------------



SEL RÉGÉNÉRANT

Sel régénérant pour lave-vaisselle industriel ou ménager. Améliore la performance du lave-vaisselle et intensifie la performance de lavage. Préserve la machine et la vaisselle contre les dépôts calcaires. Élimine les traces et dépôts blancs, même en présence d'eau dure.

Référence	Conditionnement
-----------	-----------------

012075	Lot de 2 x 2kg
--------	----------------

EAU DOUCE OU EAU DURE ?

La dureté de l'eau est l'indicateur de sa minéralisation. Elle se mesure sur la base du TH (ou Titre Hydrotimétrique). Un degré TH (°f) équivaut à 10mg de carbonate de calcium par litre d'eau.

- Une eau douce à très douce tend à être corrosive. Il ne faut pas réduire son TH puisque un peu de tartre permet de protéger les canalisations.

- Une eau dure ou très dure (calcaire) est responsable de dépôts de tartre qui diminuent l'efficacité des détergents.

Il est donc important de choisir des produits spécifiques, adaptés au type d'eau rencontré.

- En présence d'eau très dure à dure, il est recommandé d'utiliser un adoucisseur pour préserver le matériel ainsi que les installations.

Une analyse indispensable pour un résultat de lavage optimal :

- DURETÉ FAIBLE : TH < 15°F
- DURETÉ MOYENNE : 15 < TH < 25°F
- DURETÉ FORTE : 25 < TH < 35°F
- DURETÉ TRÈS FORTE : TH > 35°F

Fiches techniques & FDS disponibles sur www.elidis.pro



▶ ENTRETIEN DES MACHINES ET DES USTENSILES I



ELIPRO D.A.

Détergent acide super-concentré conçu pour le détartrage des surfaces et du matériel. Formule optimisée grâce à la combinaison de plusieurs acides complémentaires. Améliore la performance de la machine et prolonge sa durée de vie.



Référence	Conditionnement
025025	Bidon de 5kg



ELITARTRE

Liquide acide concentré, spécialement conçu pour le détartrage des surfaces, du matériel et des ustensiles. Améliore la performance des machines et prolonge leur durée de vie. S'utilise en trempage ou en remplissage.

Référence	Conditionnement
011085	Flacon de 1kg
011090	Bidon de 5kg



SANET DÉTARTRANT

Liquide acide conçu pour le détartrage des surfaces et du matériel. Dissout les dépôts de tartre. Efficacité obtenue grâce à la combinaison de plusieurs acides complémentaires.

Référence	Conditionnement
010040	Bidon de 5kg



CLARINE PREMIUM DÉTARTRANT MULTI-USAGE

Economique et performant. Liquide acide conçu pour le détartrage des surfaces et du matériel. Dissout les dépôts de tartre.



Référence	Conditionnement
110030	Bidon de 5kg



ELIPRO D.R.

Poudre pour le dégraissage et la rénovation de la vaisselle et des ustensiles de cuisine. Les tensio-actifs permettent une mise en solution des salissures et des graisses pour une meilleure élimination.

Référence	Conditionnement
024005	Seau de 10kg



ELIBIO'TREMP

Liquide de trempage pour vaisselle difficile et/ou différée. Permet de rendre aux ustensiles leur brillance, d'éliminer les dépôts de tartre et les résidus d'aliments.



Référence	Conditionnement
012000	Bidon de 5kg

Rénovation de la vaisselle, pourquoi ?

L'action mécanique de l'eau projetée sur la vaisselle crée une usure et favorise l'apparition de microporosités sur les assiettes et les verres. Au bout d'un certain temps, ces microporosités se remplissent de dépôts d'amidon ou de sels minéraux qui ternissent la vaisselle.

Pour prolonger la durée de vie de votre vaisselle, il est donc fortement recommandé de la rénover 1 à 2 fois par an.



ELI'ARGENTERIE

Liquide incolore dont les composants assurent un dégraissage et une désoxydation qui ravivent la surface des métaux ternis. Redonne tout son éclat à l'argenterie et au cuivre.

Référence	Conditionnement
025010	Bidon de 5kg



▶ VAISSELLE MANUELLE I



ELICITRON SUPER CONCENTRÉ

Liquide plonge super concentré, fortement enrichi avec plus de 36% de matières actives. Economique, il assure un dégraissage parfait de toute la vaisselle avec peu de produit. Formule hypoallergénique.



Référence	Conditionnement
011006	Flacon de 1kg
011011	Bidon de 5kg



ELICITRON

Liquide plonge concentré (22% de matières actives) : dégraisse parfaitement la vaisselle, même la plus sale. Economique à l'emploi, il donne de l'éclat à la vaisselle et laisse un agréable parfum citronné.

Référence	Conditionnement
011005	Flacon de 1kg
011010	Bidon de 5kg
011015	Bidon de 20kg



ELIGERM V.D.

Détergent vaisselle désinfectant pour la vaisselle & les batteries de cuisine en bain de trempage. Doux pour les mains et agréablement parfumé, il s'utilise à la dose de 1%. **Bactéricide et levuricide.**



Référence	Conditionnement
019020	Bidon de 5kg



PRIMVERT LIQUIDE VAISSELLE

Spécialité écologique concentrée : nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle. Neutre, ce produit n'agresse pas les mains. 5 litres de produit équivalent à 5000 litres de prêt à l'emploi pour une vaisselle très sale.



Référence	Conditionnement
013010	Flacon de 1kg
013005	Bidon de 5kg



SANET VAISSELLE CITRON

Liquide plonge agréablement parfumé pour le lavage de la vaisselle à la main. Bon pouvoir dégraissant pour une efficacité optimale sur tout type de salissures.

Référence	Conditionnement
010001	Flacon de 1kg
010005	Bidon de 5kg



CLARINE PREMIUM VAISSELLE

Economique et performant. Liquide plonge manuelle agréablement citronné, destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine.



Référence	Conditionnement
110020	Bidon de 5kg

Fiches techniques & FDS disponibles sur
www.elidis.pro

▶ NETTOYANT MULTI-USAGE



ELINET S.I.A.

Spécial industrie agro-alimentaire ! Puissant dégraissant émulsionnant élaboré pour le nettoyage manuel en conserverie, traiteur, boucherie... Haute teneur en matière active, garantissant une hygiène parfaite. Produit non odorant.

Référence	Conditionnement
010070	Bidon de 20kg



ELI 5

Détergent multi-usage concentré riche en tensio-actifs. Fort pouvoir détergent, émulsifiant et mouillant. S'utilise sur tout type de surface lavable (sols, murs, métaux, vitres...). Agréablement parfumé.

Référence	Conditionnement
011025	Bidon de 5kg
011030	Bidon de 20kg



ELINET

Détergent multi-usage concentré sans parfum pour l'entretien général. Nettoie toutes les surfaces, sans risque d'altération du support. Existe également en fût de 220kg (Réf.011060)

Référence	Conditionnement
011045	Bidon de 5kg
011050	Bidon de 20kg
011055	Bidon de 60kg



SANET DÉTERGENT LIQUIDE

Détergent multi-usage économique destiné au nettoyage manuel de toutes les surfaces lavables. Produit moussant avec bon pouvoir mouillant et dégraissant.

Référence	Conditionnement
010010	Bidon de 5kg



PRIMVERT DÉGRAISSANT MULTI-USAGE

Nettoyant dégraissant écologique pour tous types de surfaces. Idéal pour les opérations d'entretien général de toutes surfaces lavables. Peut s'utiliser sur surfaces chaudes ou froides.



Référence	Conditionnement
012070	Bidon de 5kg



ELICRÈME

Crème à rincer à usages multiples. Nettoie et dégraisse totalement et en douceur, fait briller l'émail, l'innox, le chrome et les surfaces plastiques... Ne raye pas et laisse un agréable parfum frais. Rinçage facile.

Référence	Conditionnement
025015	Flacon de 1,370kg

▶ NETTOYANT DES SURFACES CHAUDES | Four, grill, friteuse...

**ELIPRO DS+** 

Dégraissant super puissant pour cuisine et surfaces encrassées (plan de travail, friteuse, hotte, grills...). Utilisé en pulvérisation, sa mousse active renforce son pouvoir d'action, notamment pour la dissolution des graisses cuites. *Ne pas utiliser sur l'aluminium.*



Référence	Conditionnement
024015	Pulvérisateur 750ml
024025	Bidon de 5kg

**SANET DÉGRAISSANT PUISSANT** 

Dégraissant puissant pour le nettoyage de toutes surfaces lavables en cuisine et toutes surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse, comme les fours, les grills ou les salamandres. *Ne pas utiliser sur l'aluminium.*

Référence	Conditionnement
029016	Pulvérisateur 750ml
029015	Bidon de 5kg

**PRIMVERT DÉGRAISSANT** 

Dégraissant puissant écologique. Pour un dégraissage efficace des surfaces recouvertes de graisses cuites et carbonisées. La garantie d'un résultat impeccable ! Efficace contre les salissures les plus incrustées, il peut s'utiliser avec un pistolet pulvérisateur mousse.



Référence	Conditionnement
024030	Bidon de 5kg

**CLARINE PREMIUM DÉGRAISSANT** 

Dégraissant pour cuisines et surfaces encrassées. Elimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrusteront sur les surfaces et sur les parois du matériel de cuisson.



Référence	Conditionnement
110040	Bidon de 5kg

**BIEN NET D.S.** 

L'efficacité responsable ! Puissant dégraissant pour les matériels de cuisson et les surfaces alimentaires. Sa mousse suractive élimine en quelques secondes les résidus gras et carbonisés de toute origine. Forte capacité détachante.

NOU-VEAU!



Référence	Conditionnement
111010	Pulvérisateur 750ml
111005	Bidon de 5kg

**ELIFOUR GEL** 

Décapant four professionnel pour l'élimination des graisses cuites et carbonisées. Un maximum d'efficacité sur support tiède. Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.

Référence	Conditionnement
024040	Bidon de 6kg
024045	Lot de 2x6kg + pompe

**ELIFOUR VAPEUR** 

Détergent dégraissant pour fours vapeur en mode manuel ou semi automatique. Elimine les graisses ainsi que les résidus. Formulé pour préserver l'utilisateur d'éventuelles gênes respiratoires liées à la pulvérisation du produit.

Référence	Conditionnement
024050	Bidon de 5kg

**ELIFOUR AÉROSOL** 

Décapant four moussant. Permet de décoller les graisses carbonisées et de les disperser de façon à empêcher leur redéposition. Sans frotter, ni gratter, votre four est impeccable.

Référence	Conditionnement
024035	Aérosol de 500ml

▶ ENTRETIEN DES SURFACES SPÉCIFIQUES I



ELINOX SUPER BRILL'

Protège et fait briller les surfaces en inox. Laisse un film protecteur contre l'eau, les projections de graisses, les traces de doigts et protège les métaux contre l'oxydation.

* Aérosol : qualité non alimentaire

Référence	Conditionnement
025065	Pulvérisateur 750ml
025045	Aérosol de 500ml*



PRIMVERT VITRES

Nettoyant écologique pour vitres, surfaces modernes et vitrines réfrigérées. Nettoie, dégraisse et fait briller sans laisser de traces.



Référence	Conditionnement
051515	Pulvérisateur 750ml
051510	Bidon de 5kg

▶ ENTRETIEN DES CANALISATIONS I



ELICHIM CANALISATION

Déboucheur liquide pour WC, lavabos, baignoires, éviers et douches. Détruit les amas graisseux d'origine minérale ou organique. Sans danger pour l'émail, les tuyauteries et les fosses septiques.

Référence	Conditionnement
025055	Bidon de 5kg



ELIPRO D13

Déboucheur liquide surpuissant pour siphons et canalisations. Dissout instantanément par réaction thermo-chimique toutes les matières (cellulose, corps gras, cheveux, composés organiques...). Flacon de 1 litre = 1,8Kg.

Référence	Conditionnement
025020	Flacon de 1 litre



ELIBIOSEPT' L.

Formulation liquide biologique 100% naturelle, élaborée pour le biotraitement des fosses septiques. Supprime les mauvaises odeurs et accélère la biodégradation des matières organiques.



Référence	Conditionnement
063065	Flacon de 1 litre



ELIBIO'PRO.

Formulation liquide biologique 100% naturelle, élaborée pour le traitement des bacs à graisse. Dégrade les huiles et graisses alimentaires, élimine les mauvaises odeurs et réduit la fréquence des opérations de maintenance.



Référence	Conditionnement
063075	Bidon de 5kg





Fiches techniques & FDS disponibles sur www.elidis.pro

► NETTOYANT DÉSINFECTANT PRÊT À L'EMPLOI I



ELIFLASH S.A.D.

Détachant désinfectant dégraissant alimentaire très puissant. Polyvalent, il agit sur tous types de taches et tous types de surfaces (sauf surfaces vitrées). Formule garantie sans butyl glycol et sans dérivé glycolique. **Bactéricide et fongicide.**



Référence	Conditionnement
056002	Pulvérisateur 750ml
056006	Bidon de 5kg



BIEN NET SPRAY D.D.A.

L'efficacité responsable ! Dégraissant désinfectant très puissant. Idéal pour l'entretien des surfaces en milieu alimentaire : Plans de travail, tables, matériels, réfrigérateurs... Ne laisse pas de traces. **Bactéricide et levuricide.**



Référence	Conditionnement
111015	Pulvérisateur 750ml



ELI'SPRAY D.A.S.R.

Spray désinfectant alimentaire. S'utilise pur, en pulvérisation sur : banque réfrigérée, chambre froide, plan de travail, matériel de découpe... Inutile de rincer. **Bactéricide et fongicide.**



Référence	Conditionnement
029010	Pulvérisateur 1 litre



SANET SPRAY SURFACE ALIMENTAIRE

Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération sans altérer les surfaces. Spécialement élaboré pour le nettoyage de surfaces encrassées et tous types de tâches. **Bactéricide et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029005	Pulvérisateur 750ml



ELIGERM N.I.D.

Nettoyant inox désinfectant prêt à l'emploi. Nettoie, entretient et fait briller les surfaces en inox, aluminium ou chrome, en déposant un film protecteur anti-traces. Ne raye pas. **Bactéricide et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029014	Pulvérisateur 750ml



LINGETTES AGRO-ALIMENTAIRES

Lingettes sans rinçage pour la désinfection des surfaces en milieu agro-alimentaire et environnement alimentaire. Permettent la désinfection par essuyage humide des surfaces, plans de travail et petits matériels. **Bactéricide, virucide et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029080	Boîte de 200

► NETTOYANT DÉSINFECTANT DU MATÉRIEL & DES SURFACES I



Homologué

ELIGERM 2000

Dégraissant désinfectant chloré peu moussant élaboré pour l'industrie agro-alimentaire. Idéal pour : plan de travail, matériel, mur, sol, véhicule de transport alimentaire, chambre froide... Utilisation en centrale ou canon à mousse. **Formule homologuée. Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et fongicide.**



Référence	Conditionnement
029022	Bidon de 5kg



Homologué

ELIGERM 3000

Dégraissant désinfectant moussant alcalin. Nettoie, dégraisse et désinfecte : plan de travail, matériel, mur, sol, chambre froide, véhicule de transport alimentaire... Utilisation en centrale ou canon à mousse. **Formule homologuée. Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et fongicide.**



Référence	Conditionnement
029020	Bidon de 5kg
029030	Bidon de 20kg



ELIGERM D.M.C

Dégraissant désinfectant moussant chloré élaboré pour l'industrie agro-alimentaire. Idéal pour plan de travail, matériel, mur, sol, véhicule de transport alimentaire, chambre froide... Utilisation en centrale ou canon à mousse. **Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et fongicide.**



Référence	Conditionnement
029050	Bidon de 5kg



ELIGERM D.M.D

Super dégraissant moussant et désinfectant alcalin pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utilisation en centrale ou canon à mousse. **Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et fongicide.**



Référence	Conditionnement
029070	Bidon de 5kg



ELIGERM D.M.E

Dégraissant désinfectant moussant polyenzymatique, élaboré pour l'industrie agro alimentaire. Nettoie, dégraisse et désinfecte : plan de travail, matériel, mur, sol, chambre froide, véhicule de transport alimentaire... **Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029055	Bidon de 5kg



SANET D.D.M

Dégraissant désinfectant moussant pour les surfaces. Nettoie, dégraisse et désinfecte les plans de travail, le petit matériel, les murs, les sols, les chambres froides, les véhicules de transport alimentaire... **Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogènes) et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029024	Bidon de 5kg



PRIMVERT DÉSINFECTANT

Désinfectant universel. Polyvalent et respectueux de l'environnement, ce produit permet une désinfection de bon niveau de tous les supports. Convient à la mise en place de l'HACCP vert. **Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et fongicide.**



Référence	Conditionnement
051525	Bidon de 5kg



Homologué

ELIGERM 4000

Détergent désinfectant détartrant acide. Elimine toute trace minérale sur les surfaces, le matériel et les circuits. Préconisé en alternance avec ELIGERM DMD/3000 pour casser le biofilm. Utilisation en centrale ou canon à mousse. **Formule homologuée. Bactéricide (actif sur salmonelle typhimurium et listeria monocytogène) et levuricide.**



Référence	Conditionnement
029040	Bidon de 5kg



► DESINFECTANT SPECIFIQUE I



ELIPRO A.L.

Solution stable de chlore très efficace destinée au rinçage assainissant des fruits et légumes avant consommation, mise en conserve ou congélation. Permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation et réduit les risques d'intoxication alimentaire.



Référence	Conditionnement
029025	Bidon de 5kg



ELIPRO V.O.

Détergent désinfectant parfumé à effet rémanent pour vide-ordures et locaux à déchets. Nettoie et supprime les odeurs désagréables tout en laissant une odeur de propreté. Peut s'utiliser pur ou dilué. **Bactéricide et levuricide.**



Parfum	Référence	Conditionnement
Fraise	058200	Bidon de 5kg
Pin	058205	Bidon de 5kg

► POSTE DE DÉSINFECTION I



POSTE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Parfait pour le nettoyage intensif et la désinfection des sols et des surfaces pour l'industrie agroalimentaire, les collectivités etc... Existe en modèle 1 produit ou 2 produits (bidon de 5 litres).

- Permet d'appliquer une ou deux solutions parfaitement dosées de liquide de nettoyage et de désinfection et évite le gaspillage de l'eau,
- 14 possibilités de dosage (buses calibrées),
- Grâce à son injecteur en plastique jetable, pas besoin de changer le venturi complet.
- Longueur du tuyau : 15m (existe aussi en 10 et 20m).

Centrale livrée avec un kit de raccordement complet, 1 support bidon 5 litres et un pistolet anti choc. Tuyau bleu armé de qualité alimentaire, résistant 70°C et 20 bars. Pistolet avec protection anti choc élevée, résistant 80°C et 25 bars. Excellente résistance aux produits du clapet, des buses et de l'injecteur plastique.



Hazard Analysis Critical Control Point

Modèle	Référence	Conditionnement
1 produit	602005	Unitaire
2 produits	602015	Unitaire

Présentation non-exhaustive du matériel disponible. Pour tout complément de gamme, demandez conseil à notre service commercial et consultez nos catalogues fabricants.

CHARIOT MOBILE POUR CENTRALE

En acier inoxydable. Permet le déplacement des systèmes de nettoyage et de leurs produits.

- Ossature tube inox 304-L avec des soudures soignées réalisées sous argon, avec traitement anti-oxydation.
- Cadre, poignées et roues de qualité alimentaire.
- Possibilité de loger un ou deux bidons de 5 litres en dessous de votre centrale.
- Dimensions : 1.100 x 540 x 510 mm.



Référence	Conditionnement
602150	Unitaire

Fiches techniques & FDS disponibles sur www.elidis.pro

▶ DOSEUR & APPLICATEUR I



PISTOLET SOLUTIONNEUR

Pistolet de pulvérisation avec foamer intégré. Permet d'appliquer de façon homogène une fine mousse sur la surface à désinfecter. Elimine les opérations manuelles de dosage aussi longues que coûteuses et permet d'obtenir un mélange homogène, constant et précis.



Référence

603005

Conditionnement

Unitaire



PRODOSE

Pompe de dosage manuelle du liquide dans le bac à plonge. Elle délivre précisément 15, 22 ou 30 cc. Auto-amorçante, elle résiste aux produits chlorés et est équipée d'un économiseur de flux. Entretien simple, démontable sans outillage.

Référence

Conditionnement

Unitaire



DOSEUR PROMAX

Doseur automatique connecté au réseau d'eau pour la préparation de solution à utiliser dans les activités ordinaires de nettoyage. Idéal pour le remplissage de flacons, seaux, bacs, auto-laveuses... Réglage de la concentration par buses de couleur de 0.1 à 20%. Utilisation mono ou multi-produits. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence

Conditionnement

Unitaire



CANON À MOUSSE

Générateur de mousse à air comprimé. Doté d'un système de réglage des débits d'air et de détergent, il génère une mousse de qualité (ajustement de la consistance) pour un contact plus long et une efficacité renforcée du produit. Permet de désinfecter les parois verticales et les plafonds. Existe en 25 et 50 litres.



Référence

Conditionnement

Unitaire



PULVÉRISATEUR 600ML

Dilution facile de tous les produits grâce aux graduations.

- Standard : buse réglable, du fin brouillard au jet.
- Tête mousse : génère de la mousse pour une meilleure adhérence du produit et un plus grand confort.

Couleur	Réf. Tête std	Réf. Tête mousse
Rouge	261020	261120
Jaune	261015	261115
Bleue	261010	-----
Verte	261025	-----



POMPE MANUELLE

Pompe doseuse universelle adaptable sur bidon de 5 litres. Permet de délivrer juste la contenance souhaité (20ml) et d'éviter tout gaspillage

Référence

Conditionnement

261005

Unitaire



► QUALITÉ & TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE I



LAMELLE GÉLOSÉE POUR ÉTUVE

Lames gélosées ATL® pliantes double face avec neutralisant. Pour le contrôle microbiologique des surfaces : repose sur le principe de récupération par contact avec des lames gélosées et mise en culture des contaminants : bactéries, levures... Flore totale-Coliformes. **S'utilise avec un incubateur.**



Référence

029029

Conditionnement

Pack de 20

ÉTIQUETTES DE TRAÇABILITÉ

Parfaitement adaptées à l'approche HACCP, elles permettent d'assurer une traçabilité simple et économique au sein de votre établissement. Elles peuvent être utilisées au froid positif et négatif.



Référence

029028

Conditionnement

Lot de 500



BANDELETTES 3M LRSM

Pour une indication immédiate de la qualité de l'huile de la friture. Mesure rapide de la concentration en acides gras libres grâce aux marques de couleur sur les bandelettes. La lecture s'effectue après l'immersion dans l'huile (160°C - 185°C, en dehors des cycles de cuisson des aliments).



Référence

029027

Conditionnement

Unitaire



SACHET ÉCHANTILLON REPAS À ZIP

Sachet zippé de 18x25cm, adapté aux prélèvements alimentaires en collectivité et restauration. Large ouverture et grande contenance. Possibilité d'écrire directement sur le sac pour identifier l'échantillon témoin. Une alternative au plat témoin (Réf.034011).



Référence

034090

Conditionnement

Colis de 2.000

► PROTECTION CORPORELLE : Gamme MAPA Professionnel I



GANT DE MÉNAGE VITAL 115

Excellente dextérité grâce à la souplesse du latex naturel. Idéal pour l'entretien général, les travaux courants de nettoyage et la manipulation de détergents ménagers. Confort du flockage en coton. Longueur : 30,5cm.



1010

Référence	Taille	Référence	Taille
222105	T6-6 ^{1/2}	222115	T8-8 ^{1/2}
222110	T7-7 ^{1/2}	222120	T9-9 ^{1/2}

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES



NIVEAUX DE PERFORMANCE*
014 015 014 014
...Résistance à la perforation
...Résistance au déchirement
...Résistance à la coupure
...Résistance à l'abrasion



NOTICE D'INFORMATION



MICRO-ORGANISMES EN 374



PROTECTION CHIMIQUE GÉNÉRALE EN 374



PROTECTION CHIMIQUE SPÉCIFIQUE EN 374



NIVEAUX DE PERFORMANCE*
014 014 014 014 014 014
...Résistance aux grosses projections de métal en fusion
...Résistance aux petites projections de métal en fusion
...Résistance à la chaleur radiante
...Résistance à la chaleur convective
...Résistance à la chaleur de contact
...Comportement au feu



CONTAMINATION RADIOACTIVE EN 421



DANGERS DU FROID EN 511

* Niveau X : le test n'est pas appliqué ou le gant n'a pas été testé.

NIVEAUX DE PERFORMANCE*
014 014 0001
...Perméabilité à l'eau
...Résistance au froid de contact
...Résistance au froid convectif

Code lettre	Produit chimique
A	Méthanol
B	Acétone
C	Acétonitrile
D	Dichlorométhane
E	Carbone Disulfure
F	Toluène
G	Diéthylamine
H	Tétrahydrofurane
I	Acétate d'éthyle
J	n-Héptane
K	Soude caustique 40 %
L	Acide sulfurique 96 %

- Cat.1 : Le fabricant est responsable de la conformité de ses produits aux exigences essentielles de la Directive.
- Cat.2 : Certificat de conformité obtenu auprès d'un organisme notifié.
- Cat.3 : Certificat de conformité et contrôle régulier de la production chez le fabricant par des organismes notifiés.

La gamme MAPA est certifiée conforme à la directive 89/686/CEE.

GANT TEMP'COOK



En nitrile. Gant manchette longue (45 cm) pour une protection des avant-bras lors de la manipulation de plats chauds : protège de la chaleur jusqu'à 250 °C, offre une étanchéité totale, résiste aux huiles, graisses et produits détergents. Lavable, TEMP'COOK confère une excellente résistance mécanique face à des agressions de type abrasion, coupure, perforation...

CE **Cat. 3**
 11 1X2XXXX AJKL4443



Taille	Référence
T9	222220
T11	222230

NOU-VEAU!

GANT TEMP'SEA 770



En PVC. Isolation thermique 100% étanche pour un usage en froid intense (-30°C). Fourrure acrylique pour une excellente isolation et un meilleur confort. Adapté à la manipulation de produits frais, à la maintenance ou aux interventions en chambre froide. Longueur : 30cm.

CE **Cat. 3**
 121 4221



Taille	Référence
T9	222800
T10	222805

GANT ULTRANITRIL 492



En nitrile. Dexterité et confort grâce à la forme anatomique et la qualité du flockage. Offre une excellente résistance mécanique. Longueur : 32cm.

CE **Cat. 3**
 4101 AJKL

Taille	Référence	Taille	Référence
T6-6 ^{1/2}	222605	T8-8 ^{1/2}	222615
T7-7 ^{1/2}	222610	T9-9 ^{1/2}	222620

GANT MANCHETTE LONGUE ULTRANITRIL 480



En nitrile. Bonne préhension des objets glissants grâce au relief anti-dérapant. Idéal pour la plonge. Durée de vie optimisée. Longueur : 46cm.

CE **Cat. 3**
 4102 AJKL

Taille	Référence	Taille	Référence
T7	222710	T9	222720
T8	222715		

GANT JERSETTE 300



En latex naturel doublé de jersey. Aisance des gestes et très bonne résistance à la déchirure. Idéal pour les métiers de l'industrie agro-alimentaire. Longueur : 29 à 33cm.

CE **Cat. 2**
 3141 X1XXXX

Taille	Référence	Taille	Référence
T6-6 ^{1/2}	222405	T8-8 ^{1/2}	222415
T7-7 ^{1/2}	222410	T9-9 ^{1/2}	222420

GANT HYPOALLERGÉNIQUE OPTIMO 454



En élastomère synthétique Au service des peaux sensibles ! Finesse du toucher en milieu peu agressif. Bonne prise en main des objets glissants grâce au relief antidérapant. Longueur : 31cm.

CE **Cat. 3**
 3000

Taille	Référence	Taille	Référence
T6	222205	T8	222215
T7	222210		

GANT HARPON 321



En latex naturel. Adapté au port longue durée. Confort du support textile et bonne isolation thermique. Protection de l'avant-bras. Longueur : 32cm.

CE **Cat. 2**
 4131 X2XXXX

Taille	Référence	Taille	Référence
T7-7 ^{1/2}	222305	T9-9 ^{1/2}	222315
T8-8 ^{1/2}	222310		

GANT NÉOPRÈNE TECHNIC 420



En néoprène et latex naturel. Confort et sensibilité tactile grâce à la finesse du gant. Bonne préhension grâce au relief anti-dérapant. Longueur : 31cm.

CE **Cat. 3**
 3121 AJKL

Taille	Référence	Taille	Référence
T6	222505	T8	222515
T7	222510	T9	222520



QUELS GANTS CHOISIR ?

- **Gants latex** : Les gants latex sont les gants les plus utilisés pour leur excellente propriété d'élasticité et leur résistance aux produits chimiques. De plus, le latex permet des gestes précis et une grande dextérité grâce à la souplesse et à la fine épaisseur de la matière.
- **Gants vinyle** : Moins élastique que le latex ou le nitrile, les gants vinyle doivent se limiter à des situations à faible risque, n'impliquant aucune exposition aux produits chimiques. Ils ne sont pas destinés à des utilisations intensives de longue durée, mais résistent cependant bien aux piqûres et aux coupures.
- **Gants nitrile** : Composés en matière synthétique anallergique, les gants nitrile possèdent une haute résistance et offrent une bonne protection contre les produits chimiques et les bactéries. Ils conviennent plus particulièrement aux individus souffrant d'allergies au latex.

ZOOM SUR

Fiches techniques &
FDS disponibles sur
www.elidis.pro

► PROTECTION CORPORELLE : Produits à usage unique I



• LES GANTS LATEX :

GANT LATEX POUDRÉ ☞

Boîte de 100 gants ambidextres.

Référence	Taille
221105	Small
221110	Medium
221115	Large

GANT LATEX NON POUDRÉ ☞

Boîte de 100 gants ambidextres.

Référence	Taille
221150	Small
221155	Medium
221160	Large



• LES GANTS VINYLE :

GANT VINYLE POUDRÉ ☞

Boîte de 100 gants ambidextres.

Référence	Taille
221205	Small
221210	Medium
221215	Large

GANT VINYLE POUDRÉ BLEU ☞

Boîte de 100 gants ambidextres.

Référence	Taille
221220	Small
221225	Medium
221230	Large

GANT VINYLE NON POUDRÉ ☞

Boîte de 100 gants ambidextres.

Référence	Taille
221250	Small
221255	Medium
221260	Large



• LES GANTS NITRILE :

GANT NITRILE NON POUDRÉ BLEU ☞

Produit en matière synthétique anallergique, particulièrement recommandé aux personnes ne pouvant pas utiliser des gants en latex.

Confortable et résistant, il offre des sensations tactiles très satisfaisantes. Extrémités distales rugueuses. Boîte de 100 gants ambidextres

Référence	Taille	Référence	Taille
221305	Small	221315	Large
221310	Medium	221320	Extra-large



KIT VISITEUR

Dispositif de protection efficace et recommandé pour éviter les contaminations liées aux visites et conserver l'hygiène des locaux. Idéal pour la protection des visiteurs, ce kit de protection à usage unique est composé d'une charlotte élastique, d'un masque en papier, d'une blouse plastifiée et d'une paire de sur-chaussures.

Référence	Conditionnement
224330	Boîte de 100



CHARLOTTE

Charlotte à clip blanche en non-tissé de polypropylène, pour la protection de la chevelure. Idéal pour éviter la contamination des produits en agro alimentaire, collectivités, restauration, ... Englobe la totalité de la chevelure pour une hygiène optimale. Taille unique.

Modèle	Référence	Conditionnement
Accordéon	224005	Boîte de 250
Visière	224010	Boîte de 100



CALOT RÉGLABLE

Fond ajouré, pour une meilleure respirabilité et un meilleur confort de l'utilisateur. Pratique à mettre grâce au soufflet réglable, il s'adapte parfaitement aux différents tours de tête.

Référence	Conditionnement
224015	Boîte de 100



MASQUE VISITEUR

1 pli papier, couleur blanche, léger et résistant. Fixation élastique. Conçu pour une utilisation en milieu alimentaire et pour une utilisation en milieu industriel, lors de visites de certains locaux. Taille unique.

Référence	Conditionnement
224105	Boîte de 100



BLOUSE VISITEUR

En polyéthylène blanc, avec col, boutons pression et manches longues. Idéale pour protéger les vêtements des visiteurs de façon optimale, elle garantit également le respect de l'hygiène du lieu. Taille unique

Référence	Conditionnement
224320	Lot de 10



TABLIER JETABLE P.E. GAUFRÉ

Assure une bonne protection jusqu'à mi-tibia. Garanti une hygiène parfaite du haut du corps face à des milieux salissants (sauce, sang, jus...). Dimensions : 125 cm (F) et 140 cm (H).

Modèle	Référence	Conditionnement
Femme	224210	Sac distributeur de 100
Homme	224215	Sac distributeur de 100



COUVRE-CHAUSSURES

Couvre-chaussures enveloppant avec élastique de serrage à la cheville pour assurer un bon maintien. Polyéthylène bleu. Taille unique.

Référence	Conditionnement
224305	Sachet de 100



SURLUNETTES

Surlunettes profondes en polycarbonate monobloc incolore, avec ventilation latérale : elles permettent le port de lunettes correctives et protègent contre les risques mécaniques ou chimiques. Perforation des branches pour le passage d'une cordelette. Taille unique. Classe optique : 1.

Référence	Conditionnement
224300	Unitaire

► PROTECTION DES ALIMENTS I

Bon à savoir...

- L'aluminium est un produit est 100% recyclable.
- Il est recommandé de le stocker de préférence dans un endroit sec et couvert exempt de toute variation de température ou de taux d'humidité.
- Ce produit ne doit pas être au contact des aliments acides (ex: citron, sel, tomate) pouvant provoquer de l'oxydation



ROULEAU ALUMINIUM QUALITÉ STD

Pour la conservation, la protection et la cuisson des aliments. Qualité standard, épaisseur 11µ. Coupe franche et facilité d'usage grâce à sa boîte distributrice.

Dimensions	Référence	Conditionnement
200m x 0.30	031030	Unitaire
200m x 0.45	031020	Unitaire

ROULEAU ALUMINIUM RENFORCÉ

Qualité renforcée, épaisseur 16µ. Particulièrement résistant aux déchirures et aux variations de température. La nourriture ne se dessèche pas et reste savoureuse. Grande capacité d'utilisation avec ses 200 m x 0.45 pour répondre aux différents besoins. Boîte distributrice avec cutter intégré.



Référence	Conditionnement
031015	Unitaire

RECHARGE ROULEAU ALUMINIUM

Lot de 3 recharges de 200 m x 0,33, vendues sans leur boîte distributrice. Qualité standard, épaisseur 11µ.



Référence	Conditionnement
031010	Lot de 3

ROULEAU ALUMINIUM MÉNAGER

Résistance et souplesse pour cet aluminium petit format. Protège et conserve la fraîcheur des aliments au réfrigérateur. Préserve les saveurs en mode cuisson au four. Rouleau de 50 m x 0,29 dans sa boîte distributrice. Qualité standard, épaisseur 11µ.



Référence	Conditionnement
031000	Unitaire

PAPIER CUISSON

Feuilles de papier de cuisson imperméables aux graisses et anti-adhérentes grâce à leur traitement sulfurisé sur les 2 faces. Idéales pour cuire, frire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Boîte distributrice de formats prêts à l'emploi.



Dimensions	Référence	Conditionnement
32,5 x 53cm	031035	Boîte de 500
40m x 60cm	031036	Boîte de 500

FILM ÉTIRABLE

Pour envelopper n'importe quel type d'aliment pour sa conservation en chambre froide ou au congélateur. Existe en 300 m x 0,30 ou 300 m x 0,45 dans sa boîte distributrice. Système coupe à zip.



Modèle	Référence	Conditionnement
Largeur 30	032010	Unitaire
Largeur 45	032020	Unitaire

SACHETS CONGÉLATION

Sachet transparent avec lien de fermeture traditionnel et fenêtre d'identification de contenu. Préserve parfaitement la saveur et le goût des aliments congelés. 3 tailles de sacs congélation adaptés en fonction de vos besoins : 40 (18 x28cm), 40 (25x32cm), 20 (30x45cm).



Référence	Taille
034070	Lot de 3 boîtes

► BARQUETTES ALIMENTAIRES & VENTE À EMPORTER I



BARQUETTE CHARCUTIÈRE (PS)

Barquette charcutière cannelée en polystyrène. Translucide, sans couvercle : à suremballer avec du film étirable ou de l'aluminium. Parfaitement adaptée à la présentation à la portion et idéale pour la vente à emporter. Pour utilisation froide ou chaude pour le polystyrène qui résiste à des températures allant de -5°C à 80°C. Contenances disponibles : de 125 à 1.000 cc.

Contenance	Référence	Conditionnement
Barquette Charcutière PS - 125cc	034010	Lot de 500
Barquette Charcutière PS - 250cc	034015	Lot de 500
Barquette Charcutière PS - 375cc	034020	Lot de 250
Barquette Charcutière PS - 500cc	034025	Lot de 250
Barquette Charcutière PS - 750cc	034030	Lot de 250
Barquette Charcutière PS - 1000cc	034035	Lot de 250



BARQUETTE THERMOCELLABLE (PP)

... et micro-ondable ! Pour les professionnels de la restauration rapide ou collective. Hermétique : préserve la saveur et la fraîcheur des aliments. Pratique : désempilage facile. Parfaitement étanche : plage de scellage standardisée. Fabriquée en polypropylène. Température : -20°/+110°, idéale pour utilisation chaude. Film pour thermoscelleuse vendu séparément (réf.034100).

Contenance	Référence	Conditionnement
Barquette Thermoscellable - 250cc	034065	Lot de 2400
Barquette Thermoscellable - 375cc	034050	Lot de 2160
Barquette Thermoscellable - 500cc	034045	Lot de 1600
Barquette Thermoscellable - 750cc	034055	Lot de 1260
Barquette Thermoscellable - 1015cc	034060	Lot de 960



BARQUETTE CRISTAL À COUVERCLE (PET)

Barquette alimentaire en PET destinée à la conservation et au transport de préparations froides. Parfaite pour mettre vos produits frais en valeur dans vos vitrines. Le couvercle à charnière hermétique présente l'avantage d'être gerbable pour un gain de place maximum. Il est également facile à ouvrir grâce aux doubles pions débordants.



D'une résistance comprise entre -40°C et +70°C, ces boîtes transparentes pour salades ne sont pas compatibles avec un réchauffage au four micro-ondes. Elles permettent néanmoins de conserver des préparations déjà cuites pour une consommation à court terme.

Contenance	Référence	Conditionnement
Barquette Cristal à couvercle - 250ml	034011	Lot de 600
Barquette Cristal à couvercle - 500ml	034012	Lot de 600
Barquette Cristal à couvercle - 100ml	034013	Lot de 400



BARQUETTE À COUVERCLE MICRO-ONDABLE (PP)

Barquette plastique alimentaire hermétique et étanche, adaptée pour une utilisation au micro-ondes. Fabriquée en polypropylène, elle supporte également les passages au congélateur. Pour protéger et conserver toute la qualité et la saveur de vos préparations culinaires. Un emballage indispensable pour la vente à emporter ou les circuits de livraison de produits alimentaires en liaison froide ou liaison chaude.

Contenance	Référence	Conditionnement
Barquette micro-ondable - 250cc	034110	Lot de 900
Barquette micro-ondable - 375cc	034115	Lot de 900
Barquette micro-ondable - 500cc	034120	Lot de 600
Barquette micro-ondable - 800cc	034125	Lot de 300
Barquette micro-ondable - 1000cc	034130	Lot de 300
Barquette micro-ondable - 1500cc	034135	Lot de 300
Barquette micro-ondable - 1800cc	034140	Lot de 300

▶ ▶ BARQUETTES ALIMENTAIRES & VENTE À EMPORTER (suite) |

**PLATEAU REPAS**

5 compartiments de tailles et de formes différentes qui s'adaptent à tous vos ingrédients, quel que soit le menu. Dimensions : 220 x 224mm. Le couvercle (vendu séparément) se pose sur le plateau repas pour retarder le refroidissement de vos aliments. Autres modèles : nous consulter.

Modèle	Référence	Conditionnement
Plateau	034200	Colis de 200

**BOÎTE À PIZZA**

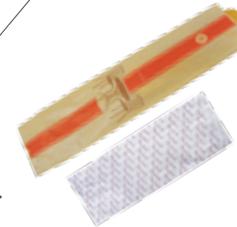
Boîte à pizza en carton kraft. Protège et maintient au chaud toutes vos pizzas et facilite la prise en main. Montage rapide et ouverture facilitée grâce aux languettes de préhension. Grande taille, format L 33 X 33 X 3,5 cm.

Référence	Conditionnement
034186	Colis de 100

**BOÎTE SNACKING**

Coque simple ou double en polystyrène blanc pour le maintien à température des aliments chauds.

Modèle	Référence	Conditionnement
12 x 12 x 7	034180	Colis de 500
14 x 14 x 7	034181	Colis de 500
24,5 x 18,3 x 9,1	034190	Colis de 250
24 x 14 x 7 double charnière	034191	Colis de 250

**SAC BAGUETTE / SAC SANDWICH**

Sac boulanger avec soufflets latéraux pour l'emballage, la vente et le transport des baguettes (dim. 10 x 4 x 44cm) et des sandwiches (dim. 12 x 4,5 x 33cm).

Modèle	Référence	Conditionnement
Baguette	034182	Colis de 1.000
Sandwich	034185	Colis de 1.000

**POCHE KEBAB/BURGER ANTI-GRAS**

Poche en papier kraft ingraissable 35 g/m² avec ouverture latérale. Conçu pour emballer les produits humides et les produits gras, ce papier ingraissable est reconnu pour sa grande résistance.

Référence	Conditionnement
034183	Colis de 1.000

**SAC À POULET**

Sac en papier kraft blanc ingraissable, idéal pour transport et la conservation au chaud vos poulets rôtis pendant 2 heures. Intérieur étanche traité au polypropylène extra. Résistant aux températures de -40°C à +100°C, il peut aller au four traditionnel et au four micro-ondes.

Référence	Conditionnement
034184	Colis de 500

**SAC SORTIE DE CAISSE PLASTIQUE 50µ**

Sac bretelles réutilisable en PEBD blanc. Conforme à la Loi de Transition Energétique interdisant les sacs de caisse à usage unique en plastique d'une épaisseur inférieure à 50 µ à partir du 1^{er} Juillet 2016, y compris les sacs biodégradables.

NOU-VEAU!

Référence	Conditionnement
034210	Carton de 500

**SAC SORTIE DE CAISSE KRAFT**

Sac cabas réutilisable à poignées plates, en papier kraft brun biodégradable 80 g/m². Sa grande ouverture permet le transport des produits alimentaires mais aussi des produits de boutique pour un maximum de polyvalence.

NOU-VEAU!

Référence	Conditionnement
034215	Carton de 250

► SÉCURITÉ DES UTILISATEURS I

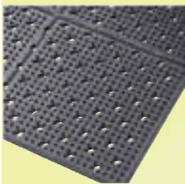
TAPIS MULTI MAT® RÉVERSIBLE

Tapis industriel fin, réversible et antidérapant pour assurer un bon maintien et une meilleure adhérence au sol. Améliore la sécurité et évite les risques de chutes. Son profil de 9,5mm facilite l'accès aux chariots. Utilisation en milieu humide ou gras (rouge) ou humide (noir). Décliné en 2 versions.

Sur commande uniquement. Nous consulter.

• **T23 MULTI MAT II® (PERFORÉ)**

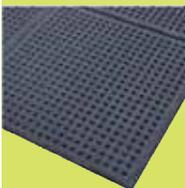
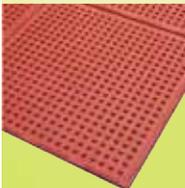
Tapis perforé pour faciliter le drainage et maintenir une surface propre. Sa réversibilité lui confère une meilleure durée de vie. Ses deux côtés antidérapants permettent d'accroître l'adhérence et empêchent le tapis de se déplacer. Existe aussi en 244 x 91cm. Nous consulter.



Colori	Dimensions	Référence
Rouge	122 x 91cm	272200
Noir	122 x 91cm	272220

• **T21 MULTI MAT II® SOLID (PLEIN)**

En caoutchouc plein. Doté des mêmes qualités que la version perforée. Existe aussi en 244 x 91cm. Nous consulter.



Colori	Dimensions	Référence
Rouge	122 x 91cm	_____
Noir	122 x 91cm	_____



346 SANI-TRAX™

Ce tapis nettoie et désinfecte les chaussures, il est recommandé de l'utiliser à l'entrée de tous les lieux où l'on manipule ou/et transforme de la nourriture. Des milliers de picots flexibles éliminent par frottement les saletés présentes sous les chaussures. Lors du passage sur le tapis, les extrémités des picots se plient et immergent ainsi les semelles dans la solution désinfectante. Cette double action permet donc d'éviter toute contamination dans les milieux agroalimentaires. Applications recommandées : devant les portes d'entrées, de personnel, de salles d'emballage, de laboratoires, de vestiaires, de salles de pause, d'économat, d'entrepôt de déchets... tout espace où la contamination doit être limitée. Colori : noir. Dim.61x81cm.



Référence	Conditionnement
272000	Unitaire



Présentation non-exhaustive des équipements disponibles. Pour tout complément de gamme, demandez conseil à notre service commercial et consultez nos catalogues fabricants.

▶ ACCESSOIRES DE NETTOYAGE | Abrasif

**ROULEAU VERT**

Tampon vert de nettoyage et de récurage multi-usages moyennement abrasif en fibres synthétiques de haute qualité. Lavable et réutilisable, il offre une très bonne longévité. Existe en 3 et 5 mètres.

Longueur	Référence	Conditionnement
3 mètres	023025	Unitaire
5 mètres	023020	Unitaire

**TAMPON PAPILLON BLEU**

Pour surfaces délicates. Gamme «bleue» non rayante, conçue pour récurer en force, tout en préservant les surfaces sensibles. Idéal pour le récurage des surfaces en inox, aluminium et verre. Excellente prise en main grâce à sa forme « papillon ».

Référence	Conditionnement
023070	Lot de 5

**TAMPONGE VERT**

Nettoie et récurer en même temps : 1 face abrasif vert pour le récurage et 1 face éponge végétale. Haut pouvoir d'absorption (jusqu'à 20 fois son poids sec) et très grande résistance. Décliné en grand ou petit modèle.

Référence	Conditionnement
023060 - GM	Lot de 10
023045 - PM	Lot de 10

**TAMPONGE BLANC**

Doux et non rayant, il possède une face éponge couleur pour le nettoyage et une face blanche pour le récurage. Spécialement adapté pour les surfaces délicates et fragiles telles que les vitres, l'inox, l'émail, les carrosseries etc... Haut pouvoir d'absorption (jusqu'à 20 fois son poids sec).

Référence	Conditionnement
023050	Lot de 10

**TAMPON À RÉCURER**

Pouvoir abrasif différent suivant la couleur : plus la couleur est claire, plus le récurage sera doux et donc destiné aux surfaces fragiles. Dim. 158x224mm et 150x226mm (Noir).

Colori	Référence	Conditionnement
Blanc surface délicate	023030	Lot de 10
Vert entretien courant	023040	Lot de 10
Noir récurage intensif	023035	Lot de 10

**ROULEAU NOIR**

Tampon abrasif pour récurage intensif et pour remise en état. Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés des plats, casseroles, grills, pianos etc... Dimensions : 158 mm x 3 m

Référence	Conditionnement
023015	Unitaire

**POIGNÉE TAMPON ROUGE**

Permet un nettoyage rapide et efficace des pianos, planchas et plaques à snacker. Elle permet d'associer l'action mécanique à une température pouvant aller jusqu'à 100°C.

Référence	Conditionnement
023055	Unitaire

**BOULE INOX**

Spirale torsadée 100 % acier inoxydable. Idéale pour nettoyer l'acier, l'inox et les surfaces émaillées. Egalement très maniable, elle s'adapte à toutes les formes et ne rouille pas. Emballées individuellement.

Grammage	Référence	Conditionnement
40 grammes	023005	Lot de 10
60 grammes	023011	Lot de 10



Fiches techniques & FDS disponibles sur www.elidis.pro

► **ACCESSOIRES DE NETTOYAGE | Essuyage**

TORCHON MICROFIBRE

Torchon à forte capacité d'absorption d'eau et de graisse. Idéal pour l'essuyage des mains, de la vaisselle, de la verrerie... Le tissage nid d'abeille combiné à la matière microfibre donne à la vaisselle un éclat incomparable sans trace, sans peluche. Dimensions : 40 x 60cm.



Référence	Conditionnement
021015	Lot de 3

SERPILLÈRE MICROFIBRE

Serpillère microfibre pour lavage humide ou à sec. Puissance d'absorption de la microfibre de qualité 300gr/m². Très longue durée, ne peluche pas et ne laisse pas de traces. Dimensions : 40 x 60 cm. Lavable à 90°.



Référence	Conditionnement
021010	Lot de 5

SERPILLÈRE (WASSINGUE)

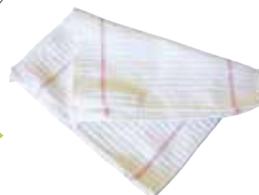
Serpillère double tressée pur coton très absorbante pour le lavage des sols. Résiste parfaitement à tous types de détergent et se lave en machine.



Colori	Référence	Conditionnement
Blanche	021090	1 double 60 x 120
Ecrue	021095	Lot de 5 x 2

LAVETTE COTON DOUBLE

Lavette gaufrée double en coton 35 X 70 cm blanche. Grammage 360 gr/m². La qualité des fibres et la structure du tissage rendent cette lavette très absorbante et résistante. Le gaufrage permet de décoller et d'emprisonner les salissures pour un nettoyage impeccable.



Référence	Conditionnement
021065	Lot de 5 x 2

CARRÉ VAISSELLE

Permet de laver efficacement la vaisselle et d'essuyer parfaitement évier, robinetteries et plans de travail. Particulièrement absorbant, il est utilisable dans toute la cuisine. Dimensions : 20,5x18,5cm. Coloris assortis.



Référence	Conditionnement
022005	Lot de 10

EGOUTTOIR

Egouttoir à vaisselle en éponge 100 % végétale renforcée par une trame. Super absorbant, très résistant, il supporte également le javel. Dimensions : 62 x 41 cm.



Référence	Conditionnement
021085	Unitaire

▶ ACCESSOIRES DE NETTOYAGE | Essuyage (suite)



BIO STRONG BLANC (DIAMS)

Essuyeur en non-tissé blanc à usage court qui remplace le torchon du cuisinier. À la fois résistant, absorbant et souple, il répond à tous les besoins d'essuyage en milieu industriel. Surremballé en sachet-distributeur de 100 formats de 38,5x42,8cm.



Référence	Conditionnement
342015	Sachet de 100



BOBINE KITCHEN CLOTH

Rouleau-torchon à usage court 100% viscose. Très bonne résistance mécanique et excellente capacité d'absorption (jusqu'à 7 fois son poids). Le produit peut atteindre une température de 230°C avant de s'enflammer. Rouleau de 250 formats de 30x60cm, 70gr/m².

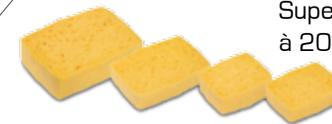
Référence	Conditionnement
342030	Unitaire



LAVETTE AJOURÉE

En non-tissé 80g/m². Sa structure perforée permet une absorption efficace de la saleté et des liquides (jusqu'à 7 fois son poids). Entièrement lavable (90°C) et javellisable, elle empêche la croissance bactérienne, reste propre et nette plus longtemps. Dim. 33 x 60cm.

Coloris	Référence	Conditionnement	Coloris	Référence	Conditionnement
Bleu	021040	Lot de 25	Rose	021055	Lot de 25
Blanc	021045	Lot de 25	Vert	021060	Lot de 25
Jaune	021050	Lot de 25			



ÉPONGE VÉGÉTALE

Super absorbante, elle capte une quantité d'eau équivalente à 20 fois son poids sec.

Taille	Référence	Conditionnement	Taille	Référence	Conditionnement
N°2	022010	Lot de 10	N°6	022020	Lot de 10
N°4	022015	Lot de 10	N°8	022025	Lot de 10



BON À SAVOIR :

Les entreprises d'agro-alimentaire et d'hôtellerie restauration se doivent de travailler dans des conditions d'hygiène irréprochables :

- la mise en place d'un codage couleur au sein de votre établissement permet d'éviter tout risque de contamination croisée,
- L'utilisation de lavettes non tissées couleur garantit une sécurité sanitaire optimale et vous aide à atteindre la conformité HACCP

AVEZ-VOUS LES BONS RÉFLEXES?

Une éponge contient en moyenne 1,2 billions de germes, c'est le paradis des micro-organismes. Elle regorge de nourriture, il y fait humide et bon ! D'où l'absolue nécessité de désinfecter cet accessoire après usage.

1 - Après l'avoir débarrassée de tous ses résidus, il est recommandé de la faire tremper dans une solution détergente désinfectante. Bien entendu, les tampons à récurer et les lavettes n'échappent pas à cette règle.



2 - N'oubliez pas que certains accessoires sont également lavables en machine, stérilisables et/ou supportent la javellisation.

3 - Pensez également à limiter l'usage de chaque éponge que vous utilisez à un type de tâche précis (vaisselle, essuyage des surfaces...).

Fiches techniques & FDS disponibles sur
www.elidis.pro

▶ **BROSSERIE ALIMENTAIRE I****BALAI DROIT**

Brosse alimentaire en fibre souple, stérilisable jusqu'à + 130° C. Monture polypropylène avec douille vis. Sortie 50mm. S'adapte avec le manche ménage qualité alimentaire.



Longueur	Référence	Conditionnement
30 cm	231007	Unitaire
40 cm	231008	Unitaire

LAVE-PONT

Brosse alimentaire en fibre 1/2 dure, stérilisable jusqu'à + 130° C. En polyester 0,50 mm. Sortie 30mm. S'adapte avec le manche ménage qualité alimentaire.



Longueur	Référence	Conditionnement
22 cm	231030	Unitaire
30 cm	231035	Unitaire

BROSSE TONNEAU

Brosse alimentaire en fibre 1/2 dure, stérilisable jusqu'à +130° C. En polyester 0,50 mm. Sortie 35mm. L'implantation spécifique des fibres permet un récurage et un nettoyage efficace des surfaces irrégulières et des angles.



Référence	Conditionnement
231090	Unitaire

BROSSE À ONGLES

Brosse à ongles alimentaire avec poignée pour le nettoyage des ongles, mains et petits matériels. Disponible avec ou sans chaîne inox convenant aux milieux humides sans risque d'oxydation. Stérilisable jusqu'à + 130° C.



Modèle	Référence	Conditionnement
Sans chaîne	231050	Unitaire
Avec chaîne	231055	Unitaire

RACLETTE SOL QUALITÉ EXTRA

Raclette sol alimentaire à mousse blanche recommandée pour le nettoyage et l'évacuation des déchets. Stérilisable jusqu'à +150° C. Pour manche ménage qualité alimentaire.



Longueur	Référence	Conditionnement
45 cm	231061	Unitaire
55 cm	231062	Unitaire
70 cm	231063	Unitaire

RACLETTE DE TABLE 30CM

Raclette à main alimentaire avec lame élastomère, recommandée pour le nettoyage et l'évacuation des liquides et matières sur tables, plans de travail en inox et autres surfaces. Stérilisable jusqu'à + 130° C.



Référence	Conditionnement
231075	Unitaire

BALAYETTE MANCHE COURT

Balayette souple alimentaire en fibre 1/2 dure, stérilisable jusqu'à + 130° C. En polyester 0,50 mm. Manche court ergonomique. Permet un ramassage efficace de toutes les saletés ainsi que le dépoussiérage des plinthes



Référence	Conditionnement
231015	Unitaire

PELLE ALIMENTAIRE

Dotée d'un bord en caoutchouc, elle adhère parfaitement au sol afin de minimiser les pertes durant le ramassage. Elle peut se clipser directement sur un manche afin de gagner de la place et est compatible avec la balayette manche-court.



Référence	Conditionnement
231026	Unitaire



► BROSSERIE ALIMENTAIRE (suite) I



MANCHE EN FIBRE DE VERRE

Manche alimentaire 140 cm en fibre de verre avec poignée en polypropylène. Adapté pour tout type de balayage. La composition de ce matériel permet de ne pas retenir souillures et bactéries. Il s'adapte sur toute notre gamme de brosse alimentaire. Cet équipement est un indispensable en cuisine où des normes strictes doivent être observées : grâce à ses différentes couleurs, ce manche s'adaptera parfaitement à votre démarche HACCP par secteur.

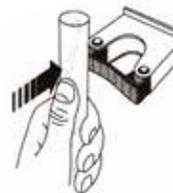


Coloris	Référence	Conditionnement
Blanc	231040	Unitaire
Jaune	231042	Unitaire
Rouge	231043	Unitaire
Vert	231044	Unitaire

MANCHE EN ALUMINIUM

Manche alimentaire 140 cm en aluminium avec poignée en polypropylène blanche.

Référence	Conditionnement
232144	Unitaire



RAILS ET ATTACHES TOOLFLEX®

Système de rangement mural qui facilite le stockage et la mise à disposition des balais. Ensemble composé d'un rail aluminium et d'un système d'attache-balai qui peuvent accueillir des manches de diamètre 20 à 40 mm. Le rail de 50 cm est adapté pour 3 attaches. Le rail de 90 cm peut quant à lui recevoir jusqu'à 5 attaches. Les attaches **vendues séparément**.



Article	Référence	Conditionnement
Rail 50cm	232600	Unitaire
Rail 90cm	232610	Unitaire
Attache Ø25	232615	Unitaire
Attache Ø32	232620	Unitaire

ENTRETIEN DE LA BROSSERIE ALIMENTAIRE

Toute notre gamme Brosserie Alimentaire est conforme à la Charte de la "Brosserie d'Hygiène professionnelle", qui satisfait aux exigences de sécurité sanitaire clairement requises dans les législations nationales et européennes :

- Elle est stérilisable jusqu'à +130°C,
- Résistante au froid jusqu'à -80°C
- Résistante aux produits chimiques, aux détergents agrésifs et aux désinfectants.

Afin de garantir la sécurité alimentaire et la durée de vie optimale de ces équipements, nous vous recommandons de :

- 1 • N'utiliser ces produits que pour leur usage d'origine.
- 2 • Nettoyer vos brosses et équipements conformément à leur type d'utilisation et après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'impuretés et les risques de contaminations.

- 3 • Ne pas laisser les brosses et équipements en contact avec le sol ou le plan de travail. Lorsque vous ne les utilisez pas, accrochez-les sur leur support ou stockez les dans un endroit propre et sec.

- 4 • Changer de brosses et d'équipements lorsque ceux-ci sont usés : monture abîmée, fissurée ou cassée, fibres usées, déformées ou arrachées etc...



▶ COLLECTEUR À DÉCHETS ALIMENTAIRE I

ROSSIGNOL
PROFESSIONNEL



POUBELLE À PÉDALE PATTY 50L

En polypropylène blanc. Robuste, pour un usage professionnel et une utilisation longue durée. Ouverture à pédale sans contact des mains pour une hygiène parfaite. Pédale silencieuse et fermeture hermétique. Possibilité d'ajouter des containers en polypropylène pour le tri des déchets.



Référence	Conditionnement
201140	Unitaire



POUBELLE À PÉDALE 60L MOBILY BLANCHE

En polyéthylène blanc. Poubelle très maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues. Maintien du sac par pression, large pédale et poignée intégrée en façade. Surfaces lisses pour faciliter l'entretien. Disponible en plusieurs coloris. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R59837	Unitaire



POUBELLE BOOGY À PÉDALE 90L BLANCHE

En polyéthylène vierge haute densité. Mise en place et évacuation du sac aisées. Large pédale antidérapante en façade. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues dégagées du corps. Ouverture couvercle par tringlerie inox AISI 304. Disponible en plusieurs coloris. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R56700	Unitaire



COLLECROULE 110L CARÉNÉ BLANC

En acier poudré anti-UV. Large pédale pour faciliter l'ouverture du couvercle. La façade amovible permet le dégagement complet et sans effort du sac, maintenu par une ceinture. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues lisses. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R57250	Unitaire



COLLECROULE 110L BLANC

En acier poudré anti-UV. Large pédale. Maintien du sac par sangle néoprène. Mobile avec 2 roues lisses et poignée de manutention. Corps blanc ou gris métal. Couvercles disponibles en plusieurs coloris. : idéal pour la mise en place de la méthode HACCP et le tri sélectif. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R57370	Unitaire



COLLECTEUR À CLAPET HERMIX 110L

Support du sac inox avec fermeture hermétique par clapet en caoutchouc pour une mise en place du sac simple et rapide. Large pédale pour une ouverture hygiénique du collecteur. Mobile grâce à ses 2 roulettes. Tablette pour le maintien du sac en bas. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R56501	Unitaire



COLLECTEUR ALIMENTAIRE 100L PRATIK

En polyéthylène haute densité. Matières premières vierges et pigments adaptés à l'usage alimentaire. Leurs différents coloris facilitent le stockage et le tri dans les espaces industriels et de restauration. Disponible en plusieurs coloris. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
—	Unitaire



COUVERCLE ALIMENTAIRE PRATIK

En polyéthylène haute densité. Matières premières vierges et pigments adaptés à l'usage alimentaire. Adapté au collecteur alimentaire 100L PRATIK. Disponible en plusieurs coloris. **Sur commande uniquement. Nous consulter.**



Référence	Conditionnement
R59480	Unitaire