

PANIERIS UNIVERSELS POUR CUISEURS À PÂTES ET FRITEUSES

*Gamme complète de paniers
et d'accessoires de nettoyage*



PANIER À PÂTES

PANIER A PATES GN 1/6



Photo	Code LF	Code GEV	Dimensions	LxWxH
1	3055338	970386	1/6 DX	140x140x205
1	3055337	970385	1/6 SX	140x140x205
2	3055248	970405	1/6 DX	155x155x240
2	3055742	970083	1/6 SX	155x155x240
3	3055204	970671	1/6 DX	160x143x230
3	3055213	970672	1/6 SX	160x143x230
4	3055489	LF3055489	1/6	140x140x200
5	3055263	970680	1/6	140x140x200
6	3155003	970753	1/6	140x140x200
7	3055283	970714	1/6	ø145x200

PANIER A PATES GN 1/3



Photo	Code LF	Code GEV	Dimensions	LxWxH
1	3055135	970223	1/3	290x160x200
2	3055122	970392	1/3	290x160x210
3	3055339	970387	1/3	290x145x205
4	5008440	970669	1/3	310x158x240
5	3055255	971202	1/3	290x160x180
6	3055245	970422	1/3	145x290x215

PANIER À PÂTES

PANIER A PATES GN



1



2



3



4



5



6

Photo	Code LF	Code GEV	Dimensions	LxWxH
1	3055136	970720	1/2	290x242x204
2	3055121	970394	1/2	290x240x210
3	3055505	971238	2/3	325x300x230
4	3055120	970395	1/1	480x285x215
5	3055107	970337	1/4 avec crochets	100x290x150
6	5023501	970548	1/4 avec crochets	95x302x200



Code LF: 3055145
Code GEV: 970572

GRILLE FOND DE CUVE 500x290x110 mm

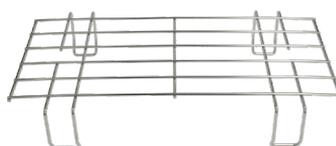
pour paniers ronds
en acier INOX



Code LF: 5000111
Code GEV: 692119

GRILLE FOND DE CUVE 500x297x80 mm

en acier chromé



Code LF: 3055142
Code GEV: LF3055142

GRILLE FOND DE CUVE 475x250x110 mm

en acier INOX

PANIER À FRITES EN ACIER CHROMÉ



Code LF: 3055414
Code GEV: 970355

PANIER A FRITES 290x115x120 mm



Code LF: 3055279
Code GEV: 970138

PANIER A FRITES 290x135x120 mm



Code LF: 3055197
Code GEV: 970357

PANIER A FRITES 290x165x120 mm



Code LF: 3055360
Code GEV: 970356

PANIER A FRITES 290x230x120 mm



Code LF: 3055439
Code GEV: 970363

PANIER A FRITES 310x300x120 mm



Code LF: 3055195
Code GEV: 970358

PANIER A FRITES 290x330x120 mm



Code LF: 5035769
Code GEV: 970427

PANIER A FRITES 295x120x120 mm



Code LF: 5011057
Code GEV: 970428

PANIER A FRITES 295x260x120 mm



Code LF: 3055186
Code GEV: 970277

PANIER A FRITES 290x110x120 mm



Code LF: 3055184
Code GEV: 970191

PANIER A FRITES 290x180x120 mm



Code LF: 3055357
Code GEV: 970278

PANIER A FRITES 290x215x120 mm



Code LF: 3055185
Code GEV: 970192

PANIER A FRITES 290x235x120 mm



Code LF: 3055191
Code GEV: 970284

PANIER A FRITES 365x240x120 mm



Code LF: 3055312
Code GEV: 970279

PANIER A FRITES 375x110x120 mm



Code LF: 3055310
Code GEV: 970281

PANIER A FRITES 375x215x125 mm



Code LF: 3055323
Code GEV: 970152

PANIER A FRITES 310x160x115 mm

PANIER À FRITES EN ACIER CHROMÉ



Code LF: 3055399
Code GEV: 970343

PANIER A FRITES 250x155x120 mm



Code LF: 3055294
Code GEV: 970344

PANIER A FRITES 255x320x120 mm



Code LF: 3055177
Code GEV: 970374

PANIER A FRITES 270x235x105 mm

pour FRITEUSE 12 L



Code LF: 5012826
Code GEV: 704380

PANIER A FRITES 140x330x120 mm



Code LF: 5023260
Code GEV: 970622

PANIER A FRITES 320x160x120 mm



Code LF: 7100503
Code GEV: 971175

PANIER A FRITES 360x160x120 mm



Code LF: 7105179
Code GEV: 970920

PANIER A FRITES 360x225x120 mm



Code LF: 3055314
Code GEV: 970408

PANIER A FRITES 325x225x120 mm



Code LF: 3055270
Code GEV: LF3055270

PANIER A FRITES 330x140x140 mm



Code LF: 3055317
Code GEV: 970412

PANIER A FRITES 330x140x140 mm



Code LF: 3055348
Code GEV: 970523

PANIER A FRITES 360x270x140 mm



Code LF: 3055196
Code GEV: 970144

PANIER A FRITES 340x160x150 mm



Code LF: 3055260
Code GEV: 970335

PANIER A FRITES 230x200x110 mm



Code LF: 3055277
Code GEV: LF3055277

PANIER A FRITES 280x200x110 mm



Code LF: 3055264
Code GEV: 970198

PANIER A FRITES 305x180x110 mm



Code LF: 3055256
Code GEV: 970166

PANIER A FRITES 270x200x105 mm

DÉTERGENTS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE



Code LF: 3092326
Code GEV: LF3092326

DETERGENT PULYBAR IGIENIC 1000 ml

Nettoie et désinfecte: surfaces aciers inox, plastiques, verres laqués, vernis, miroirs, cristaux idéal pour le nettoyage de: hottes, tables, fers, trancheurs, machines à café, moulins à café, couteaux, plans de travail ne mousse pas, ne laisse aucun résidu ni odeurs pas besoin de rinçage conforme aux normes HACCP pour modalité d'utilisation, voir notice jointe



Code LF: 5103265
Code GEV: 802253

DEGRAISSANT GLANCIL "EASY&SAFE" 750 ml

Pour toutes les superficies de la cuisines pro contient tensioactifs non ioniques, parfumés dissout les protéines, l'amidon et l'huile élimine le gras de toutes les surfaces et objets lavables et résistants aux substances alcalines particulièrement adapté au nettoyage des sols et hottes aspirantes



Code LF: 3092022
Code GEV: LF3092022

DEGRAISSANT ALCALIN "FORT HDSPRAY" 750ml

Pour le nettoyage des pièces INAMOVIBLES Contient des agents de surface anioniques et non ioniques avec une biodégradabilité de 90 %. Produit alcalin pour éliminer les graisses, huiles minérales cuites fortement adhérentes aux plaques de cuisson, fours de cuisine, grilles et hottes. pour le mode d'utilisation, voir document. jointe



Code LF: 3092291
Code GEV: LF3092291

DETERGENT DEGRAISSANT "FORT" FIRMA 1 Kg

Concentré alcalin extrêmement dégraissant pour le nettoyage des cuves friteuses et fours voir le mode d'emploi sur la notice jointe



Code LF: 7125585
Code GEV: 960079

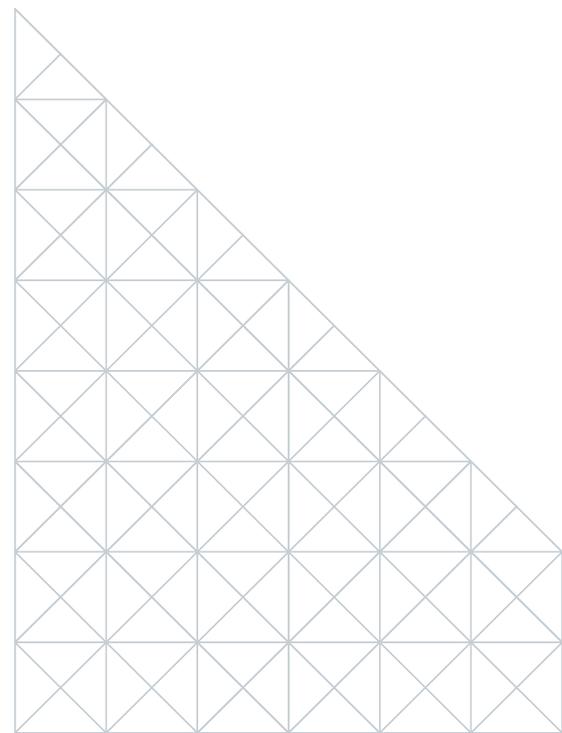
BROSSE EN PLASTIQUE 380 mm



Code LF: 5113127
Code GEV: 960036

BROSSE OVALE POUR NETTOYAGE

Longueur 762 mm - blanche



DÉTERGENTS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE



Code LF: 5164750
Code GEV: 802254

PASTILLES DÉTERGENTES POUR FRITEUSE

Pot avec 35 pastilles de 65 g
pastilles détergentes pour friteuses pro.



Les friteuses de restaurants nécessitent un entretien constant et sont particulièrement difficiles à nettoyer en raison de grandes quantités d'huile et des particules alimentaires résiduelles. Le groupe REPA a ajouté ces tablettes FRIT TAB à son programme de ventes, pour dégraisser et assainir les friteuses professionnelles en une seule étape, offrant ainsi une aide

importante aux personnels de cuisine. Utilisées correctement, elles peuvent prolonger la durée de vie de votre friteuse professionnelle. Pour cette raison, REPA recommande de nettoyer votre friteuse au moins une ou deux fois par semaine avec une tablette FRIT TAB, en fonction de la capacité de la cuve de la friteuse.

VOTRE GUIDE POUR L'UTILISATION CORRECTE DES PASTILLES FRIT TAB

Retirez l'huile sale de la friteuse et remplissez-la d'eau propre, en laissant les paniers à l'intérieur. Mettez une ou deux tablettes FRIT TAB dans la friteuse. Chauffez l'eau à 50-55°C et laissez agir le produit pendant 20 minutes. Rincez abondamment à l'eau claire. Enlevez les résidus solides avec une éponge. Rincez à nouveau à l'eau claire.



GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH

Gadastr. 4
85232 Bergkirchen - Germany
T +49 8142 6522-50
info.ger@repagroup.com
www.gev-online.com

LF S.p.A. a socio unico

Via Voltri 80
47522 Cesena FC - Italy
T +39 0547 341111
info.it@repagroup.com
www.lfspareparts724.com

EPGC S.a.s.

13 Rue des Forts
59960 Neuville en Ferrain - France
T +33 3 20250621
france@repagroup.com
www.epgc.com

Commercial Catering Spares Ltd.

Block C - Axis Point Hill Top Road
Heywood - Lancashire - OL10 2RQ - UK
T +44 1706 621 155
info@ccspares.co.uk
www.ccspares.co.uk

Atel S.r.l. a socio unico

Via Selvuzzis 51/2
33100 Udine UD - Italy
T +39 0432 602095
info@atelitalia.com
www.atelitalia.com

www.repagroup.com