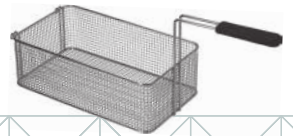


# PANIER UNIVERSSEL POUR CUISEURS À PÂTES ET FRITEUSES

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



# PANIER À PÂTES

## PANIER A PATES GN 1/6



1



2



3



4



5



6



7

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



1



2



3



4



5



6

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**

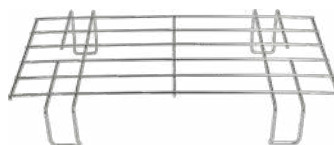
pour paniers ronds  
en acier INOX



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**



Code LF: 5012826  
Code GEV: 704380

**PANIER A FRITES 140x330x120 mm**

pour FRITEUSE 12 L



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

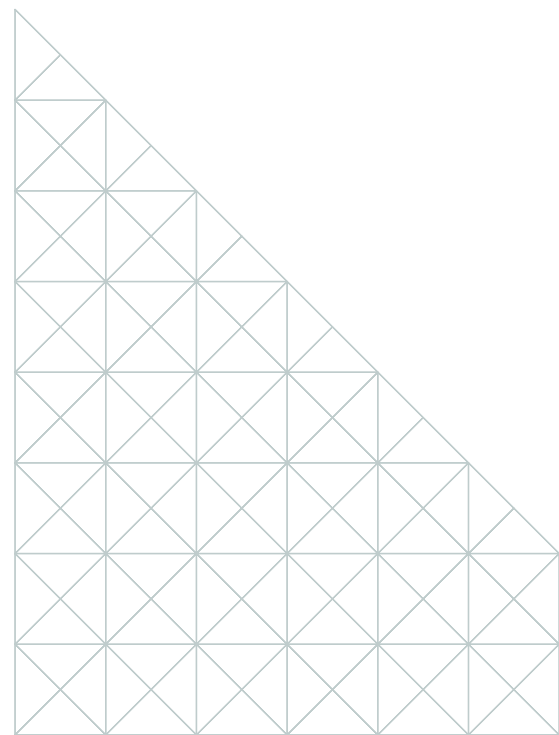
## BROSSE EN PLASTIQUE 380 mm



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](http://www.repagroup.com)