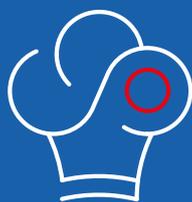


À VOS CÔTÉS

SAISON 2025



Aveline

- Depuis 1982 -



www.avelinepro.fr

contact@avelinepro.fr

02 47 63 18 92

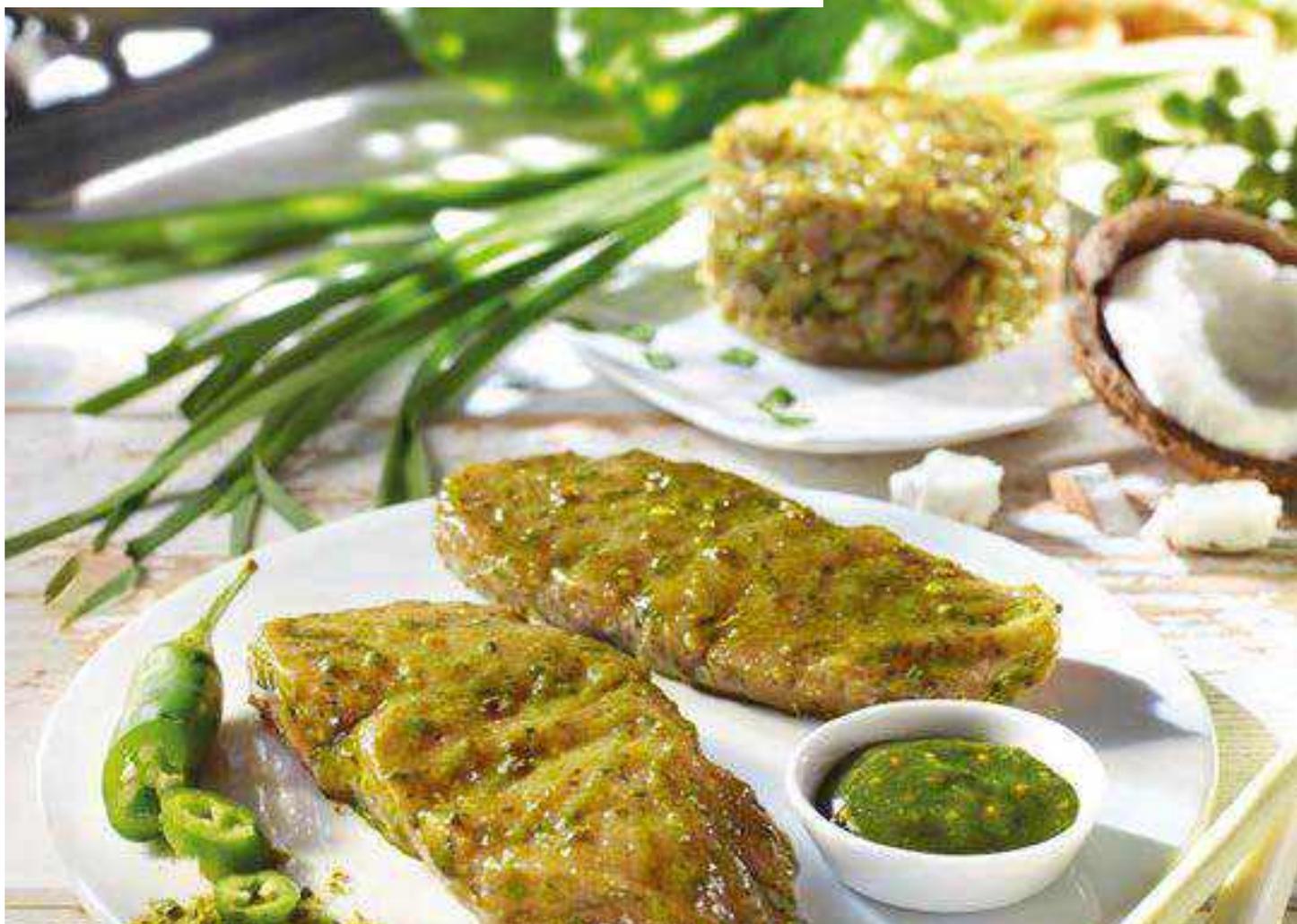




LES MARINADES

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

Prêtes à l'emploi et d'une qualité incomparable, nos marinades garantissent des saveurs intenses et un visuel brillant sur toutes les pièces de viandes, de poissons ou de légumes.



Autour des currys



MÉLANGE DE PLUSIEURS ÉPICES TYPIQUES DE LA CUISINE INDIENNE. DE NOMBREUSES ÉPICES SINGULARISENT CHAQUE CURRY. SAVEURS ET COULEURS À FAIRE DÉCOUVRIR À VOS CLIENTS !



5 bonnes raisons d'utiliser les marinades



- Plus de 40 aromatiques
- Facile à mettre en œuvre
- Un visuel incomparable
- Saveur intense
- Conservation optimisée



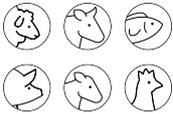
NOUVEAU !

Découvrez une aromatique aux notes fraîches et exotiques



CURRY VERT SIAM

Aromatique douce et équilibrée aux notes de piment vert, coco, et citronnelle. Belle couleur verte brillante avec des marquants de zestes de citron, persil et coco. Parfum puissant et frais, légèrement épicé. La combinaison avec le lait de coco apporte une douceur qui équilibre parfaitement les saveurs puissantes et aromatiques du curry.



RÉF. : ARO3503

Dosage : 100 g/kg

MIAM !

Nouvelle recette, encore plus riche



CURRY JAUNE INDIA DELHI

Mélange très parfumé à l'indienne. LE CURRY JAUNE est un curry traditionnel typique de l'Inde, d'où son nom India Delhi. Il doit sa couleur à la grande quantité de curcuma utilisée. À cela s'ajoutent principalement du gingembre et de la coriandre. Idéale sur une viande d'agneau accompagnée de quelques fruits secs.



RÉF. : ARO2630

Dosage : 80 à 100 g/kg

TOP !!!

Nouvelle recette



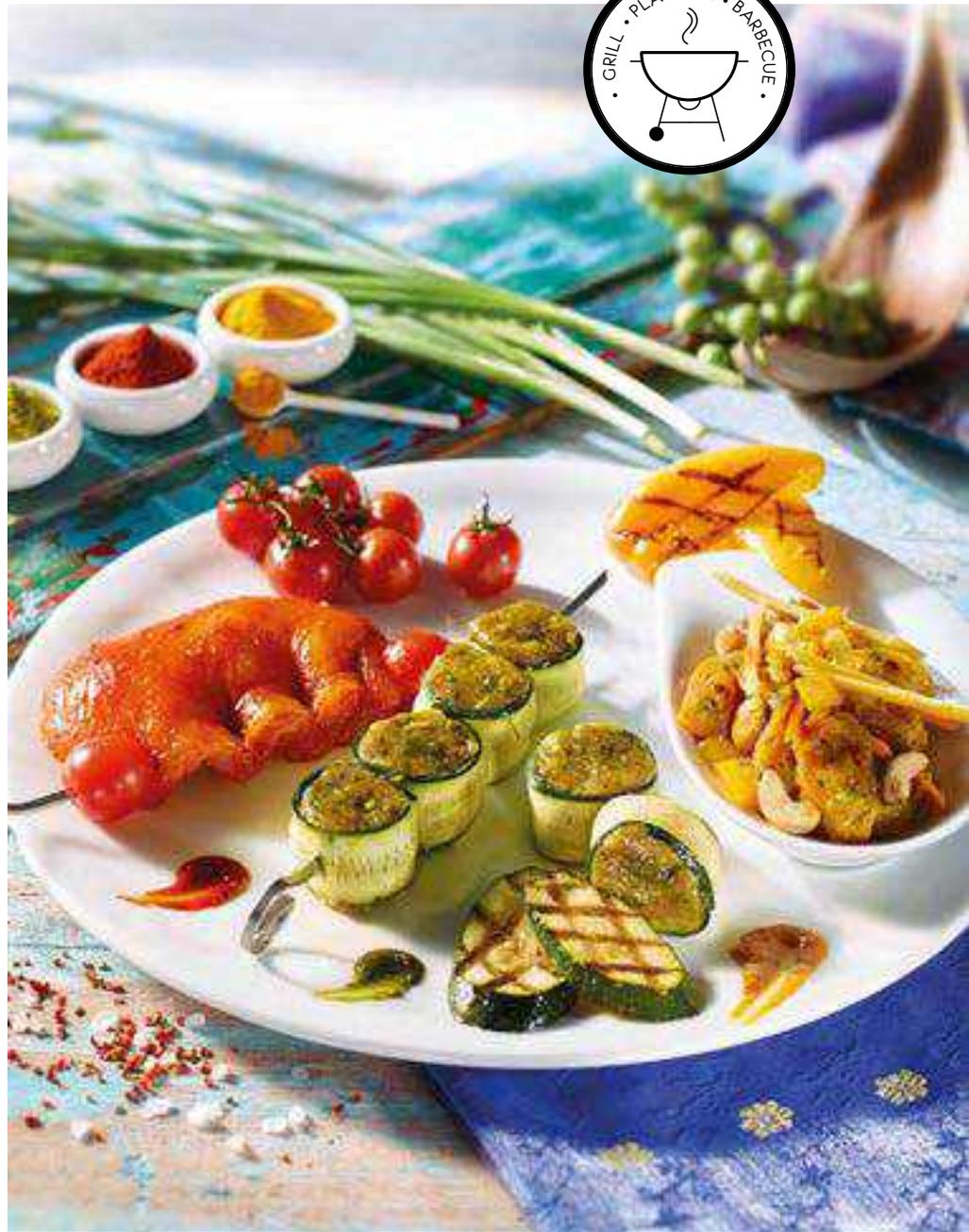
CURRY ROUGE TANDOORI ★

LE CURRY ROUGE utilisé dans le mélange tandoori, doit sa couleur aux piments rouges séchés utilisés. À cela s'ajoutent de la coriandre, du gingembre et du cumin. Équilibre parfait entre intensité et profondeur aromatique.



RÉF. : ARO2663

Dosage : 80 à 120 g/kg



Sans code E,
sans allergènes déclarables
suivant les règlements (UE)



★ Produit sur commande, non géré en stock

www.avelinepro.fr



Nos Marinades

UNE SÉLECTION DES MEILLEURES ÉPICES POUR DES AROMATIQUES PUISSANTES ET DE MULTIPLES UTILISATIONS. BELLE BRILLANCE & TENUE PARFAITE.



ABRICOT-ROMARIN
Douce et fruitée, goût abricots caramélisés et romarin.



RÉF. : 87350

Dosage : 100 g/kg



AGRUMES
Goût d'agrumes avec une note de mangue.

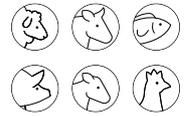


RÉF. : 87414

Dosage : 100 g/kg



AIL & FINES HERBES
Saveur ail frais et fines herbes, avec des marquants d'herbes et de poivrons rouges.

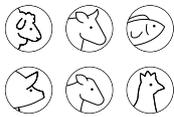


RÉF. : 87352

Dosage : 80 à 100 g/kg



AIL DES OURS
Goût subtil d'ail avec marquants d'herbes aromatiques.



RÉF. : ARO2654

Dosage : 100 g/kg



AIL NOIR PIMENT NOIR ISOT
À l'ail, sublimée et relevée par le piment noir Isot aux notes de chocolat et de fruits séchés.

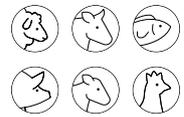


RÉF. : ARO2993

Dosage : 80 à 100 g/kg



ANDALOUSE
À base de poivre, poivron et coriandre.



RÉF. : 87307A1

Dosage : 80 à 100 g/kg



Demandez à votre commercial les étiquettes vitrine pour mettre en avant vos fabrications

Marinade
AIL NOIR & PIMENT NOIR ISOT

Peu piquant



BASQUE PIMENT ESPELETTE AOP

Goût de tomates cuisinées avec du paprika et au piment d'Espelette avec des poivrons rouges et verts, ail, oignons, note cuisinée.



RÉF. : 87363

Dosage : 80 à 100 g/kg



BBQ RIBS

Fumée, légèrement sucrée et agréablement relevée.



RÉF. : 87353

Dosage : 100 g/kg



CHISTORA AU PIMENTON DE LA VERA AOP

Goût de piment fumé, grâce au Pimenton de La Vera AOP (paprika fumé au bois de chêne).



RÉF. : 87415

Dosage : 100 g/kg



CITRON-MIEL

Marinade au saveur miel et citron avec une pointe de persil.



RÉF. : 87359

Dosage : 100 g/kg



CRÉOLE

Riche en épices exotiques. Un délicat mélange de coriandre et de curry, adouci par une note de noix de coco.



RÉF. : ARO2560

Dosage : 80 à 120 g/kg



DÉLICE D'OIGNON

Vous retrouverez une saveur d'oignons rissolés, d'herbes aromatiques et d'épices.



RÉF. : ARO2590

Dosage : 80 à 100 g/kg



ÉCHALOTE

Goût d'échalotes cuisinées, avec des marquants de poivrons rouges.



RÉF. : 87312

Dosage : 80 à 100 g/kg



FAJITA-CHILI ★

Léger goût fumé, délicatement relevé avec des subtiles notes cuisinées. Avec des morceaux de poivrons rouges et verts.



RÉF. : ARO2707

Dosage : 100 g/kg



FAR WEST

Paprika et piment de Cayenne, avec une pointe d'herbes aromatiques.



RÉF. : 87307

Dosage : 80 à 100 g/kg



GIROLLES

Agrémentée de ciboulette et d'estragon hachés. Texture onctueuse.



RÉF. : ARO2545

Dosage : 100 g/kg



GYROS

Le carvi est associé au basilic. Équilibre parfait entre ces deux saveurs, avec des marquants d'oignons grillés et de thym.



RÉF. : 87354

Dosage : 80 à 100 g/kg

★ Produit sur commande, non géré en stock



HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE

Mélange exclusif aux Herbes de Provence Label Rouge de qualité supérieure.



RÉF. : ARO2662

Dosage : 100 g/kg



MAÎTRE D'HÔTEL

Crémeuse avec une note de beurre et avec des marquants de persil et de ciboulette.



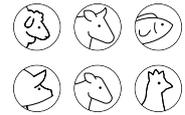
RÉF. : 87351

Dosage : 80 à 100 g/kg



MEXICAINE AU PIMENT JALAPENO

Goût légèrement relevé, avec des marquants de poivrons rouges et verts.



RÉF. : 87345

Dosage : 80 à 100 g/kg



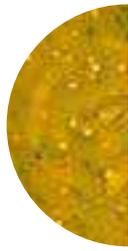
MIDI SOLEIL

Parfumée de paprika, poivre noir, coriandre concassée avec des marquants de poivre, de coriandre et de poivrons rouges.



RÉF. : 87366

Dosage : 80 à 100 g/kg



MOUTARDE

Avec des graines de moutarde délicieusement croquantes.



RÉF. : ARO2592

Dosage : 100 g/kg



OIGNON SAVEUR BACON

Saveur Lardons fumés et oignons rissolés.



RÉF. : ARO2635

Dosage : 80 à 120 g/kg



OLIVE BASILIC ★

Les saveurs méditerranéennes de l'olive et du basilic associées à une note équilibrée d'ail.



RÉF. : ARO2586

Dosage : 100 g/kg



ORANGE GINGEMBRE ★

Fusion d'orange et de gingembre avec une touche de poivrons, légèrement sucrée.



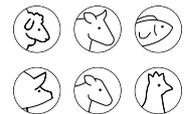
RÉF. : 87365

Dosage : 80 à 100 g/kg



PESTO ROSSO

Saveur typique du pesto rouge à la tomate, basilic.



RÉF. : 87344

Dosage : 100 g/kg



PIPERADE

Goût poivrons, tomates, oignons. Riche en arômes : poivrons verts et rouges, tomates, ail, oignons.



RÉF. : 87356

Dosage : 80 à 100 g/kg



POIVRE

Au poivre noir, marquants poivre vert, baies roses concassées.



RÉF. : 87362

Dosage : 80 à 100 g/kg



POIVRE SAUVAGE ANDALIMAN ★

Composition fraîche et relevée avec du poivre Andaliman aux caractéristiques agrumes. Un poivre étonnant qui ne pique pas.



RÉF. : ARO2543

Dosage : 80 à 100 g/kg



Mettez en avant l'aromatique de vos fabrications grâce à nos étiquettes vitrine.



Étiquettes vitrine disponibles pour toutes nos marinades sur simple demande auprès de notre service commercial.



PROVENÇALE

Goût herbes de Provence, fenouil.



RÉF. : 87356

Dosage : 80 à 100 g/kg



SAVEUR PAIN D'ÉPICE MIEL FIGUES

Un subtil équilibre de saveurs entre pain d'épices, miel et figue, goût de sucré-salé.



RÉF. : 87346

Dosage : 80 à 100 g/kg



SAVEURS D'ORIENT

Goût poivre, coriandre, cumin et citron.



RÉF. : 87333

Dosage : 80 à 100 g/kg



THAÏ

Mélange exotique équilibré d'oignons, de coriandre, d'herbes aromatiques et relevé de poivrons rouges.



RÉF. : ARO2529

Dosage : 100 g/kg



THYM CITRON

Saveur d'été, arôme de thym et d'écorces de citron. Extraordinaire au barbecue.



RÉF. : 87357

Dosage : 80 à 100 g/kg



TIGRE QUI PLEURE

Une délicate combinaison de sauce soja, de coriandre fraîche, d'ail et de citron vert. Agrémentée de marquants de piments et d'herbes aromatiques.



RÉF. : ARO2565

Dosage : 100 gr/kg



★ Produit sur commande, non géré en stock



LES CHAIRS NATURES & AUX HERBES



Mélanges complets pour chairs, saucisses et crépinettes.
Qualité de l'aromatization, colorations naturelles, conservation prolongée.



Les natures

Chair 2000-18 originelle avec colorant

Couleur rosée, goût poivre.

Dosage : 35 g/kg

Application : Cochon > 50%

RÉF. : 81302R



RÉF. : ARO2251



Chair 2000-18 originelle sans colorant

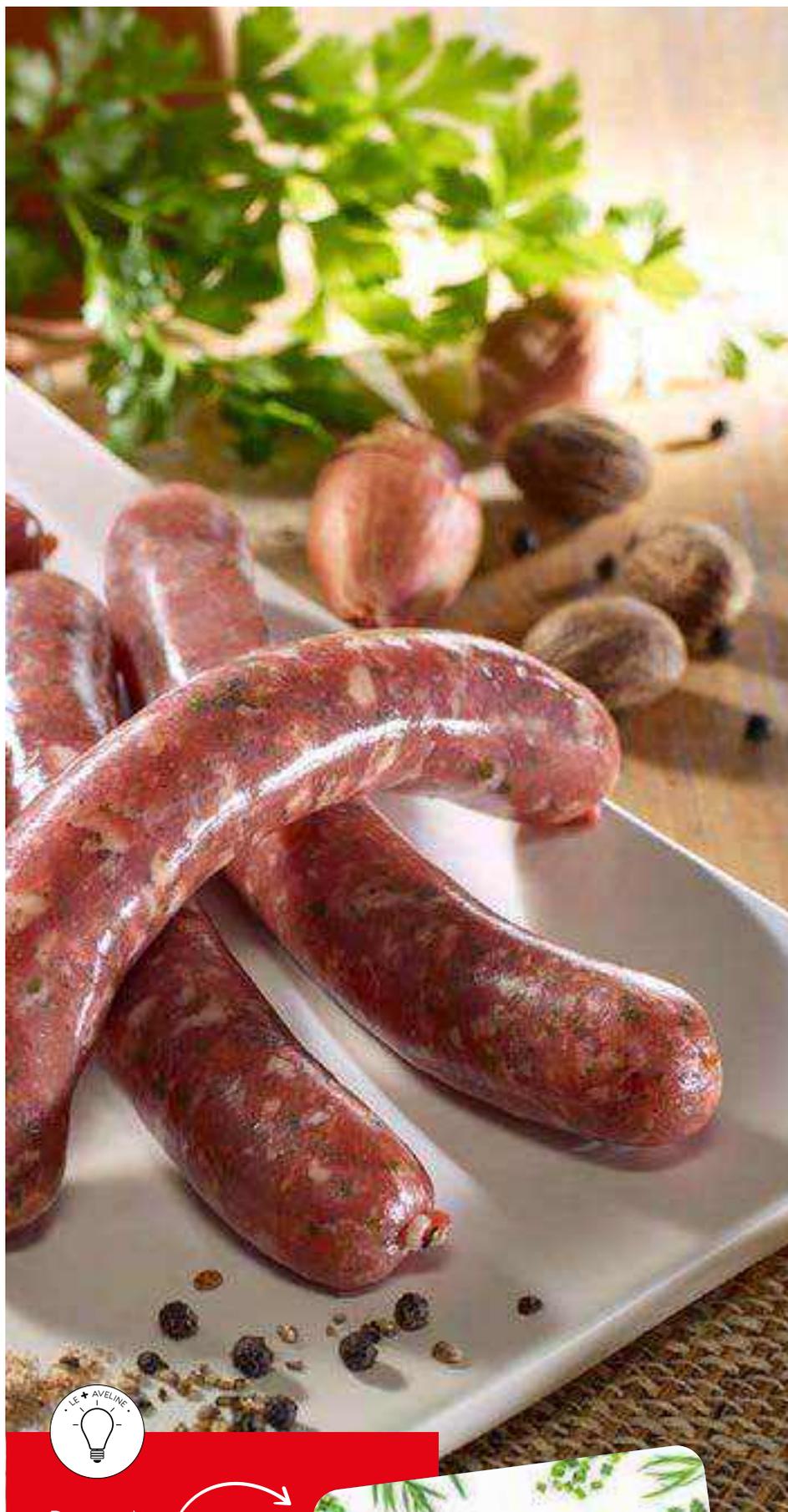
Note poivrée, avec du poivre noir moulu.

Dosage : 35 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81301





Demandez
à votre commercial
les étiquettes vitrine
pour mettre en avant
vos fabrications



Les herbes

Chair aux herbes de Provence Label Rouge



Mélange exclusif aux herbes de Provence Label Rouge. Une aromatique incontournable.

Dosage : 35 g/kg

Application : Cochon > 50%

RÉF. : ARO2141



Chair aux herbes 2000-18 avec colorant

Couleur rosée, mélange au goût d'herbes du jardin avec des marquants de persil, estragon et ciboulette.

Dosage : 40 g/kg

Application : Cochon > 50%

RÉF. : ARO2015



Chair aux herbes 2000-18 sans colorant

Mélange au goût d'herbes du jardin avec des marquants de persil, estragon et ciboulette.

Dosage : 40 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81511



Chair Saintongaise échalote avec colorant

Mélange aromatique goût échalote, muscade, poivre et persil. Marquants d'échalotes rissolées, persil.

Dosage : 40 g/kg

Application : Cochon > 50%

RÉF. : 81521A



Chair Saintongaise échalote sans colorant

Mélange aromatique goût échalote, muscade, poivre et persil. Marquants d'échalotes rissolées, persil.

Dosage : 40 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81520SC





LES CHAIRS SAVEURS

1 Kg

LPF
LES PRODUITS FRANÇAIS

Assaisonnements complets de qualité pour des saveurs incomparables ! Une conservation irréprochable, des colorations naturelles, un goût authentique.



Ail noir piment noir ISOT

Une note d'ail confite et douce. Aromatique gourmande rappelant le vinaigre balsamique, le pruneau, les fruits secs et la réglisse.

Dosage : 35 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : ARO3281

Basque au Piment d'Espelette AOP

Un goût authentique, paprika, piments, ail et poivre avec marquants de poivrons rouges et verts et piments d'Espelette.

Dosage : 60 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 81415

Campagnarde

Mélange classique aromatique à base d'ail, d'oignons et à la saveur fumée. Marquants d'oignons, ail et persil.

Dosage : 40 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81422

Chair curry

Délicate aromatique indienne à base de curry, d'oignons. Avec d'agréables marquants de poivrons rouges.

Dosage : 50 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81518

Chistora Pimenton de la Vera AOP

Mélange d'épices savoureuses, relevé avec le Pimenton de la Vera AOP, piment fumé au bois de chêne, et avec une pointe d'ail.

Dosage : 55 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 83105CH

Chorizo à griller

Saveur authentique Basque au Chorizo et piment fumé, agréablement relevée par une note d'ail. Légèrement épicé.

Dosage : 60 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : ARO2995



Créole

Mélange audacieux saveur créole à base de curry, noix de coco, gingembre et paprika. Marquants : poivrons rouges.

Dosage : 45 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : ARO2994

Dijonnaise

Relevé à la moutarde avec des marquants de cerfeuil et d'oignons.

Dosage : 60 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81424

Fraîche aux cèpes

Reconnaissable, avec des beaux morceaux de cèpes.

Dosage : 40 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 82202CC



Kebab

Délicieuse saveur de viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan, marquants de persil.

Dosage : 38 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : ARO0165

Kefta

Saveur orientale très parfumée. Marquants de carvi, herbes aromatiques et citron.

Dosage : 50 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 81418

Mexicaine au piment Jalapeno

Mélange épicé à base de piment mexicain Jalapeno frais et herbacé, cumin, poivrons rouges et verts, oignons. Moyennement épicé.

Dosage : 60 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 81519

Niçoise

Saveur aux légumes du soleil avec une note délicate de basilic. Marquants de légumes et persil.

Dosage : 50 g/kg

Application : Cochon > 50 %

RÉF. : 81514

Saveur ail des ours

Riche en saveur Ail des Ours et marquants de persil.

Dosage : 30 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : ARO0497

Saveur chèvre miel

Composition originale sucrée salée à la saveur fromage de chèvre et saveur miel.

Dosage : 40 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81428

Saveur fromage

Saveur emmental avec une note de poivre.

Dosage : 36 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81517

Sel de Guérande IGP



Sans colorant, au sel de Guérande et poivres. L'apport de sel de Guérande permet de saler la viande de manière plus délicate.

Dosage : 35 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81416A

Sicilienne

Goût tomates cuisinées avec des oignons et des herbes aromatiques.

Dosage : 40 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81423

Thym de Provence IGP citron



Marquants de thym de Provence IGP et d'écorces de citron.

Dosage : 30 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 81426

Vigneronne

Note de vin cuisiné, avec des échalotes et de la tomate.

Dosage : 45 g/kg

Application : Toutes viandes

RÉF. : 83105V



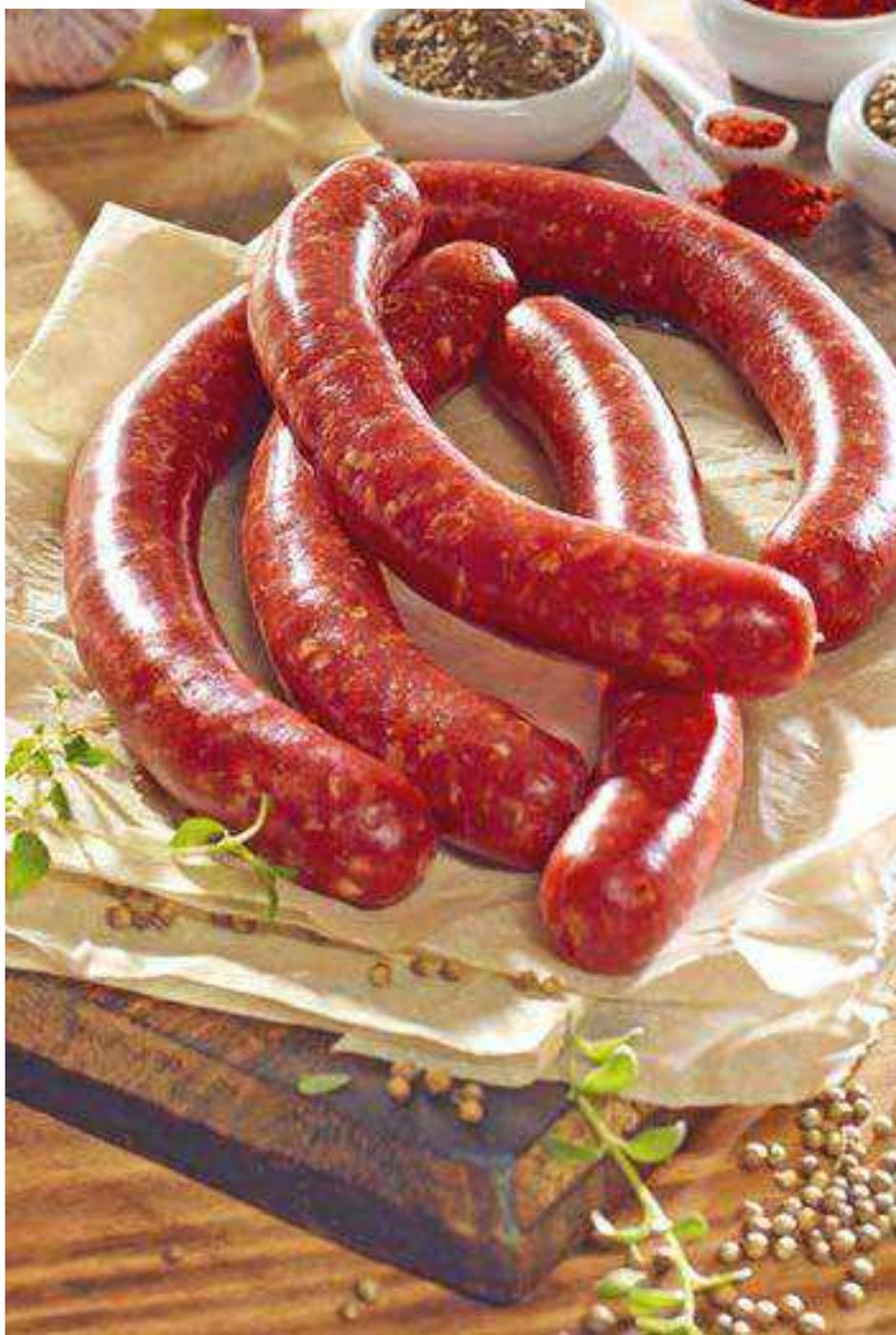


LES MERGUEZ



LES PRODUITS FRANÇAIS

La coloration, le goût et la conservation optimale des merguez. Légèrement épicées.



Merguez provençale flamboyante douce

Aromatique : Anis vert, fenouil, coriandre, ail. Colorant naturel, Légèrement épicée. Couleur rouge.

Dosage : 75 g/kg



5 Kg

RÉF. : 816O3



20 Kg

RÉF. : 816O3SC



1 Kg

RÉF. : 816O3A

Merguez 3000 méditerranéenne

Profil aromatique : Coriandre, ail, cumin. Colorant naturel, Légèrement épicée.

Dosage : 60 gr/kg



5 Kg

RÉF. : 816O6



20 Kg

RÉF. : ARO2521

Merguez Occitane

Sans carmin, couleur jaune-orangé. Moyennement épicée.

Dosage : 75 g/kg

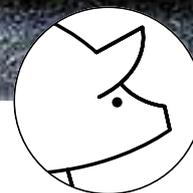
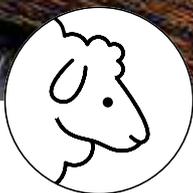


5 Kg

RÉF. : 816O2



LES BOYAUX NATURELS



Boyaux naturels de mouton

Application : saucisse, merguez, saucisse Strasbourg & Francfort, mini boudin blanc, pour pousoir torsionneur.

RÉF.	CALIBRE	CDMT
22210BS	22/24	POT 120 M SAUMURE
22210BS600		BAC 600 M SUR TUBE RIGIDE SEPARATEUR
AR02634		BAC 1500 M SUR TUBE RIGIDE CHEVAUCHÉ
22220BS	24/26	POT 120 M SAUMURE
22220BBS		BAC 600 M SAUMURE
22222BBS		BAC 600 M SUR TUBE RIGIDE SEPARATEUR
22222BS1500		BAC 1500 M SUR TUBE RIGIDE CHEVAUCHÉ
AR02650		AA BAC 1800 M GAINÉ SOUPLE GRANDE LONGUEUR

Boyaux naturels de porc

Application : saucisse de Toulouse, boudin blanc, boudin noir, saucisson sec, chorizo.

RÉF.	CALIBRE	CDMT
23400BS	30/32	POT 60 M SAUMURE
23401BS		BAC 360 M SAUMURE
23402BS60	32/34	POT 60 M SAUMURE
23402BS360		BAC 360 M SAUMURE
AR02494		BAC 360 M SUR TUBE RIGIDE
23403BS60	34/36	POT 60 M SAUMURE
23403BS		BAC 360 M SAUMURE
23404BS60	38/40	POT 60 M SAUMURE
23404BS		BAC 360 M SAUMURE



LES FARGES À LÉGUMES

Goût échalote, ail et persil, avec des marquants d'herbes aromatiques.



Farces aux légumes et tomates AVEC COLORANT

Dosage : 80 g/kg

Application : Cochon > 50 %



RÉF. : 81408PR

Farces aux légumes et tomates SANS COLORANT

Dosage : 80 g/kg

Application : Toutes viandes



RÉF. : 81408SA

CÔTÉ ROTISSOIRE



Épice rôtisseur

Valorise le goût et la coloration des volailles rôties. Goût piment doux, curry, ail et herbes de Provence.



RÉF. : 87103R



Boîte noire à poulet avec couvercle ★

Très étanche, fermeture hermétique, conserve le jus et la chaleur.

Dim. : 29.5 x 22.1 cm

RÉF. : 44345C

Colis : 100 coques + couvercles

Sac poulet

Maintient la chaleur et la fraîcheur. Passe au four traditionnel et micro-ondable. Étanche et imperméable aux graisses. Grammage : 75 g/m².

Dim. : 20 + 8 x 34.5 cm

RÉF. : ARO2679

Paquet : 100 sacs - Colis : 5 paquets



Moufles de protection thermique

→ En cuir.
→ Doublées intérieur laine.
→ Utilisables jusqu'à 250°C.

RÉF. : 33212P / 1 paire





VENTE À EMPORTER



Boîtes salades rondes kraft brun

RÉF. BOÎTE	RÉF. COUV.	CONT./ML	CDMT
AR01691		1250	300
	AR01692	1250	300
AR01747		780	300
	AR01748	780	300
AR01058		1100	300
	AR01059	1100	300



Plateaux repas noirs 5 compartiments

RÉF.	MODÈLE	DIM./CM	CDMT
94101N	PLATEAU	22 X 29	PAQUET : 50 PLATEAUX COLIS : 4 PAQUETS
94102	COUVERCLE		PAQUET : 50 PLATEAUX COLIS : 4 PAQUETS



NEW



Barquettes à charnière froide

- Hermétique avec son couvercle à charnière intégrée.
- Température : -40°/+70°

RÉF.	CONT./ML	CDMT
42922C	375	600
42923C	500	600
42925BC	750	400
42926BC	1000	400
42927C	1500	200
42928C	2000	200

Kit couverts en bois 4 en 1

Fourchette, couteau, cuillère, serviette. Conditionnement SOUS ÉTUI KRAFT.



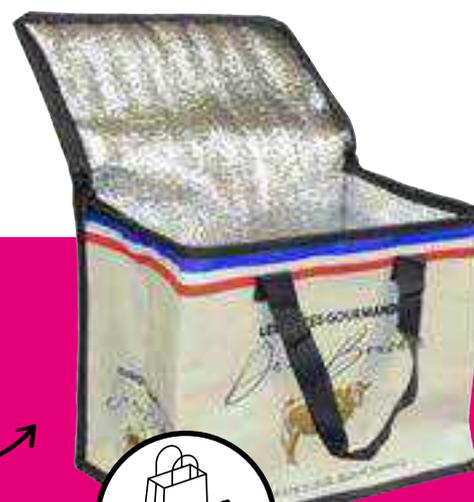
RÉF.	CDMT
AR01452	250 KITS

Boîtes rectangulaires kraft brun et couvercles transparents séparés ★

RÉF. BOÎTE	RÉF. COUV.	CONT./ML	CDMT
AR03550		500	300
AR03504		800	300
AR03505		1000	300
	AR03506	CHAUD	300
	AR03551	FROID	300

Plateaux repas fibre végétale

RÉF.	MODÈLE	DIM./CM	CDMT
94107FV	PLATEAU	22,5 X 32 X 36	PAQUET : 25 PLATEAUX COLIS : 4 PAQUETS
94108F	COUVERCLE		PAQUET : 25 PLATEAUX COLIS : 4 PAQUETS



Sacs isothermes «les pièces gourmandes» ★

- Sac polypropylène tissé, 160 g/m²
- 2 anses courtes en PP Tressé
- Fermeture double Zip
- 30 x 20 x 25 cm
- RÉF. : ARO3322 - Colis : 50 sacs

★ Produit sur commande, non géré en stock





MATÉRIELS DE DÉCOUPE

Aveline a sélectionné pour vous les meilleurs outils pour un parfait tranchant.



Coutellerie Sandvik



- Vous apportera une grande qualité de découpe.
- Acier suédois 12C27 d'une résistance bien supérieure à l'acier standard, garantie de la tenue du fil.
- Manche en bi-matière rainuré, pour un maintien optimal et un confort absolu anti glisse.



RÉF. : ARO3111
Boucher ★
→ Lame 20 cm



RÉF. : CS004
Désosseur recourbé
→ Lame 1/2 flex 15 cm



RÉF. : CS011
Pareur courbé
→ Lame lisse 25 cm



RÉF. : CS010
Dénervier
→ Lame 20 cm



RÉF. : CS003
Désosseur recourbé
→ Lame rigide 15 cm



RÉF. : CS012
Pareur courbé
→ Lame alvéolée 25 cm



RÉF. : 31047UC14
Désosseur droit
→ Lame 14 cm ★



RÉF. : CS017
Désosseur recourbé
→ Lame 1/2 flex 17 cm



RÉF. : CS005
Saigner
→ Lame 12 cm



RÉF. : CS001
Désosseur recourbé
→ Lame rigide 13 cm



RÉF. : CS007
Désosseur usé
→ Lame 11 cm



RÉF. : CS006
Saigner
→ Lame 14 cm



RÉF. : CS008
Saigner
→ Lame 17 cm



RÉF. : CS019
Trancheur ★
→ Lame 23 cm



RÉF. : CS013
Trancheur
→ Lame 25 cm



RÉF. : CS014
Trancheur
→ Lame 28 cm



RÉF. : CS015
Trancheur
→ Lame 30 cm



RÉF. : CS016
Trancheur ★
→ Lame 35 cm



RÉF. : CS018
Trancheur ★
→ Lame 42 cm

GARDER LE FIL



Fusil ovale manche
bi-matière 30 cm

RÉF.	COUL.
31504B	•
31504R	•
31504J	•
31504N	•

Affuteur Sharp
Easy

RÉF.	COULEUR
AR00136	•
AR00134	•
AR00135	•
AR03253	•



★ Produit sur commande, non géré en stock



Affuteuse à bande
avec feutrine de polissage ★

- Idéal pour un débit d'affûtage important.
- Large bande céramique haute qualité.
- Pied de soutien.
- Frotte de démorfilage souple
- PUISSANCE MOTEUR 240W
- Dim. : 32 x 20 x 32 cm
- RÉF. : ARO1490



MATÉRIELS BOUCHERIE & CHARCUTERIE

Poussoir hydraulique sur socle Villa 13 ★

- Capacité : 13 L - 10kg.
- Puissance moteur :
1 CH/HP - 0.75 KW.
- Tension : 3/380 V.

RÉF. : 3401313



Mélangeur à viande Villa M30 ★

- Capacité : 30 L.
- Puissance de moteur de bras : 0.18 kw.
- Tension : 3/380 V.
- Quantité de mélange : 6 kg minimum, 15 kg maximum.

RÉF. : ARO0173

Hachoir DRC double coupe N°82 ★

- Puissance moteur : 1.5cv/1.1kw
- Tri 380V.
- Système de coupe : Unger 82.
- Débit théorique : 350 kg/H.

RÉF. : 34044A





LES INDISPENSABLES



Brochettes inox

RÉF. : 44326 25 cm
 Paquet : 50 brochettes - Colis : 20 paquets



Brochettes bois

RÉF. : 44324F 25 cm
 RÉF. : 44300F 30 cm
 Paquet : 100 brochettes - Colis : 10 paquets



Plateau noir ABS 600 x 400

RÉF. : 33222N



Plats noirs

RÉF.	DIM. / CM
93343N3	21 X 14 X 6
93317	28 X 21 X 6
93343N	42 X 28 X 6



Désinsectiseurs

Les insectes sont foudroyés par la grille d'électrocution et tombent dans le fond de l'appareil.

RÉF. : 51042FX20B 20 W - jusqu'à 50 m²
 RÉF. : ARO0545 40 W - jusqu'à 120 m²



Aveline

UNE ÉQUIPE
POUR LA RÉUSSITE
DE VOTRE SAISON 2025



un site internet interactif

DEMANDE DE TARIFS
RECETTES
FICHES TECHNIQUES
RÈGLEMENTATIONS



vos technico-commerciaux

MISE EN ŒUVRE
DÉMONSTRATIONS DE PRODUITS



back office

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE
POUR VOS COMMANDES



Logistique

LIVRAISON CHEZ VOUS EN **24H**



www.avelinepro.fr

