

Catalogue 2026

Bacs à graisse inox 304L, de 30 à 200 litres

Prix HT au 6 octobre 2026
TVA 20 % en sus

Inox 304L alimentaire

NF EN 1825

Raccords Ø 50 mm

Panier et couvercle fournis

Garantie 2 ans

Modèle	Couverts par jour	L × l × H (mm)	Fils d'eau E / S	Débit	Poids	Prix HT	
 30 L BG-30-PRO	15 à 25 sous plonge	400 × 300 × 250	194,5 / 164,5	60 L/h	5,7 kg	295 €	
 40 L BG-40-PRO	25 à 40 sous plonge	450 × 300 × 300	244,5 / 214,5	80 L/h	6,7 kg	345 €	
 60 L BG-60-PRO	40 à 60 sous plonge	390 × 390 × 390	334,5 / 304,5	120 L/h	10,5 kg	459 €	
 70 L BG-70-PRO Le plus vendu	60 à 90 sous plonge	600 × 400 × 300	244,5 / 214,5	140 L/h	12 kg	499 €	
 100 L BG-100-PRO	90 à 140 sous plonge	650 × 450 × 420	356,5 / 326,5	200 L/h	16,4 kg	639 €	
 120 L BG-120-PRO	140 à 220 à poser au sol	700 × 500 × 350	294,5 / 264,5	240 L/h	16,5 kg	799 €	
 200 L BG-200-PRO	250 à 400 à poser au sol	700 × 550 × 500	444,5 / 414,5	400 L/h	21,5 kg	1 049 €	
Support roulant inox	30 L 69,90 €	40 L 69,90 €	60 L 89,90 €	70 L 89,90 €	100 L 129,90 €	120 L 129,90 €	200 L 139,90 €
Sur mesure	Dimensions imposées, volume au-delà de 200 L, plus de 400 couverts par jour. Sur devis.						dès 990 €

Friture, double service ou plusieurs lave-vaisselle : prenez le volume au-dessus.

Accessoires

	Manchons EPDM Ø 50 mm, lot de 2 29,90 € HT		Kit d'entretien 3 pièces 49,90 € HT		Support roulant inox Nouveauté, 69,90 à 139,90 € HT
---	--	---	---	---	---

 **Livraison offerte**
Dès 250 € HT en France

 **Garantie 2 ans**
Inox 304L

 **Conforme NF EN 1825**
Norme européenne

 **Stock en entrepôt**
7 tailles, de 30 à 200 L